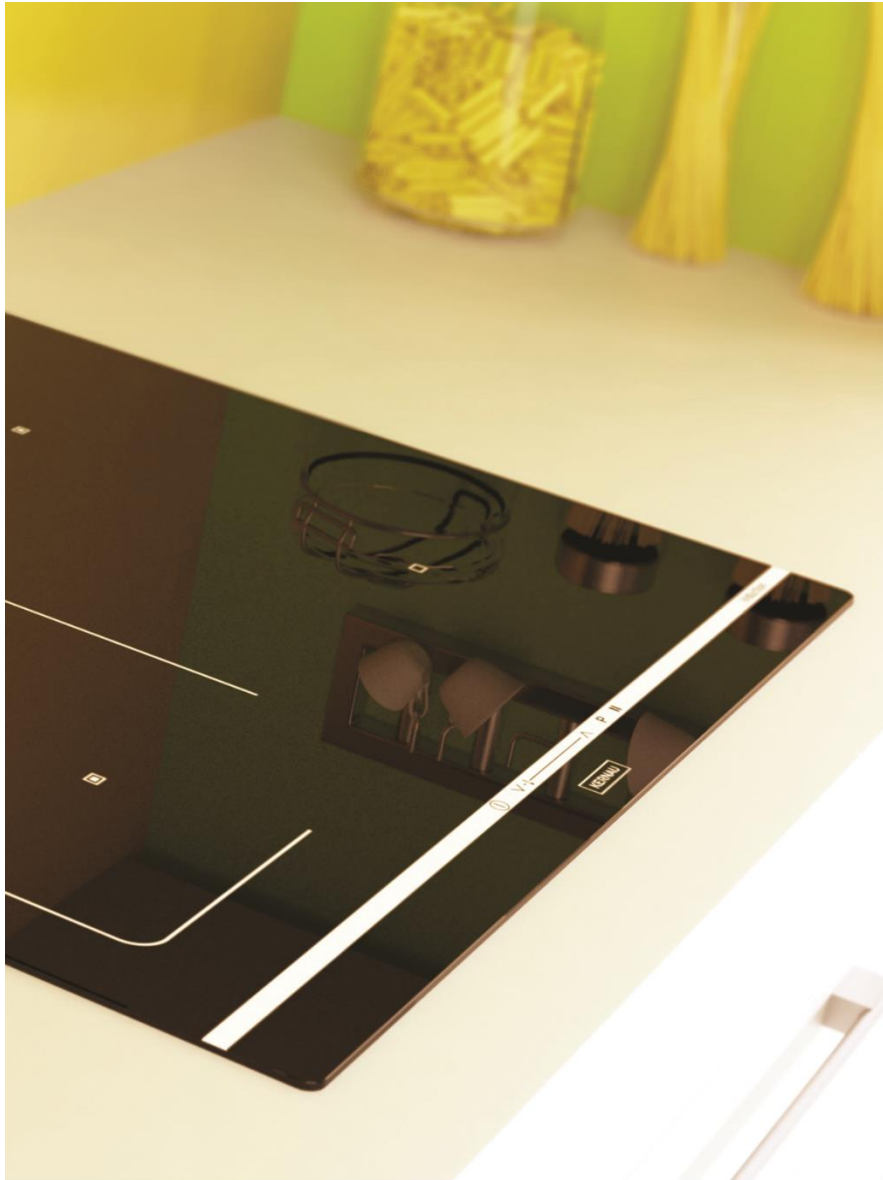


INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI PŁYTY INDUKCYJNEJ – KIH 6431-2B / KIH 7431-2B



KERNAU

www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNI KLIENCI,

staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji płyty kuchennej typu KIH 6431-2B / KIH 7431-2B. 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

Bezpieczeństwo	3
Obsługa urządzenia.....	3
Środki ostrożności.....	4
Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia.....	4
Opis urządzenia.....	5
Obsługa urządzenia.....	6
Uruchomianie i użytkowanie urządzenia.....	6
Porady dotyczące gotowania.....	11
Konserwacja i czyszczenie	12
Co robić w przypadku problemów.....	13
Instrukcje dotyczące instalacji.....	15
Podłączenie elektryczne.....	16
Ochrona środowiska	17

BEPIECZEŃSTWO

- 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.
- Usunąć 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.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Po użyciu wyłączyć pola grzewcze.
- Uważać podczas gotowania z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, gdyż są one łatwopalne.
- Zachować ostrożność, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnić 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).
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów metalowych, z wyjątkiem naczyń do gotowania. W razie przypadkowego włączenia lub pod wpływem ciepła resztkowego mogą się one rozgrzać, stopić lub nawet spalić.
- Nigdy nie przykrywać urządzenia ścierką lub folią ochronną. Może stać się ona bardzo gorąca i zapalić się.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy, o ile nie znajdują się opieką lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo,
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty kuchennej, gdyż mogą stać się gorące.

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.
- Unikać upuszczenia przedmiotów, nawet niewielkich, na powierzchnię wtroceramiczną.
- Nie wolno uderzać szklanych krawędzi naczyń.
- Upewnić się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Nie umieszczać i nie pozostawiać pustych naczyń na płycie wtroceramicznej.
- Cukier, tworzywa sztuczne lub folie aluminiowe nie mogą zetknąć się z polami grzewczymi, gdyż podczas schładzania mogą powodować pęknięcia lub inne zmiany szkła wtroceramicznego; wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z gorącego pola grzewczego (zachować ostrożność, aby się nie poparzyć).
- Nigdy nie umieszczać gorących naczyń na panelu kontrolnym.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnić się, że przestrzeń pomiędzy zawartością szuflady a dolną częścią urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej wentylacji.
- Nigdy nie umieszczać żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. środków w sprayu) w szufladach znajdujących się pod płytą wtroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztuce muszą być odporne na ciepło.
- Upewnić 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 rozrusznika. Zalecamy zasięgnięcie informacji u sprzedawcy lub konsultacji u lekarza.
- Nie stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych

Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia

- W przypadku zauważenia usterki, wyłączyć urządzenie i wyłączyć 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, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

NIE UŻYWAĆ POŚREDNICH AKCESORIÓW WYMIENNYCH DO PODGRZEWANIA NACZYŃ, KTÓRE NIE SĄ PRZYSTOSOWANE DO INDUKCJI. ZACHODZI RYZYKO OPARZEŃ I USZKODZENIA PŁYTY.

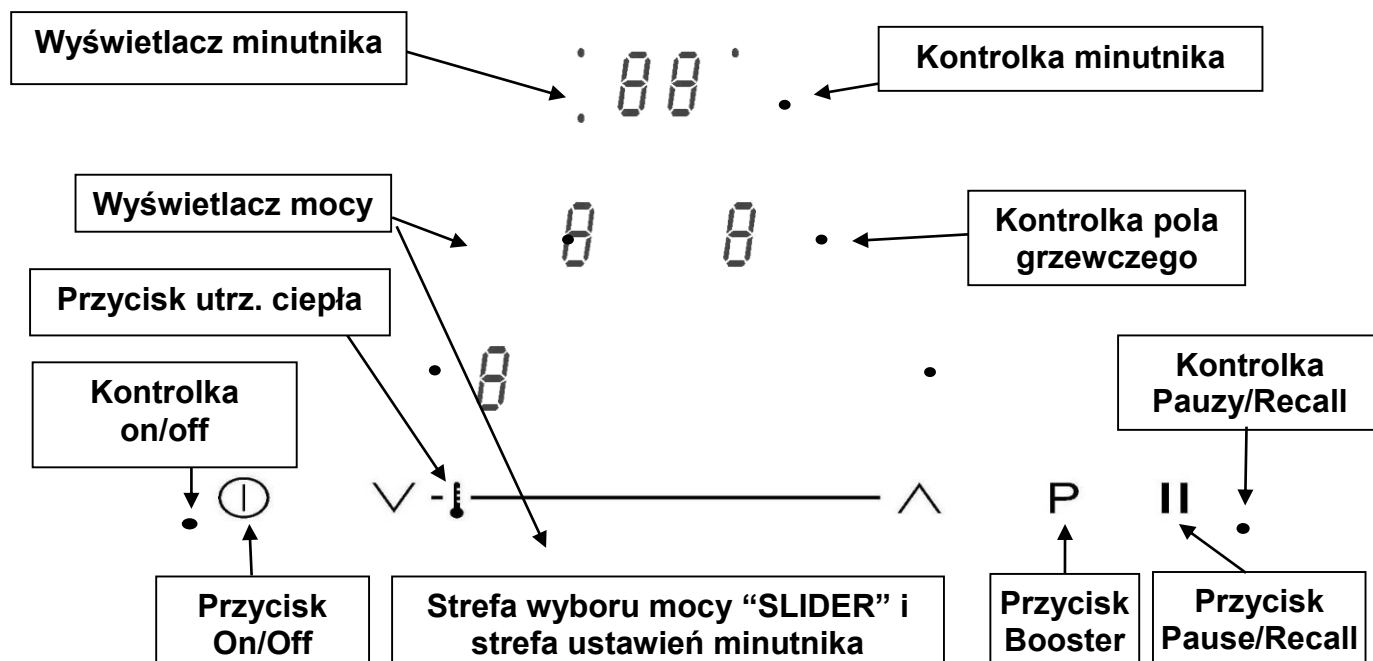
OPIS URZĄDZENIA

Dane techniczne

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

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

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 naczynia	Brak naczynia lub jest ono nieodpowiednie.
A	Przyspieszenie nagrzewania	Gotowanie automatyczne.
E	Komunikat o błędzie	Usterka układów elektronicznych.
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	Płyta w trybie pauzy.
Π	Bridge	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 przełącza się na wysokie obroty przy intensywnym użytkowaniu płyty. Wentylator obniża obroty i zatrzymuje się automatycznie, gdy obwód elektroniczny odpowiednio ochładza się.

URUCHOMIANIE I UŻYTKOWANIE 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 (prosimy o przeprowadzenie testu z udziałem magnesu): naczynia żeliwne i stalowe, naczynia emaliowane, naczynia ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem, itp.
- Wykluczone są: naczynia: miedziane, z czystej stali nierdzewnej, aluminiowe, szklane, drewniane, ceramiczne, z kamionki, itp.

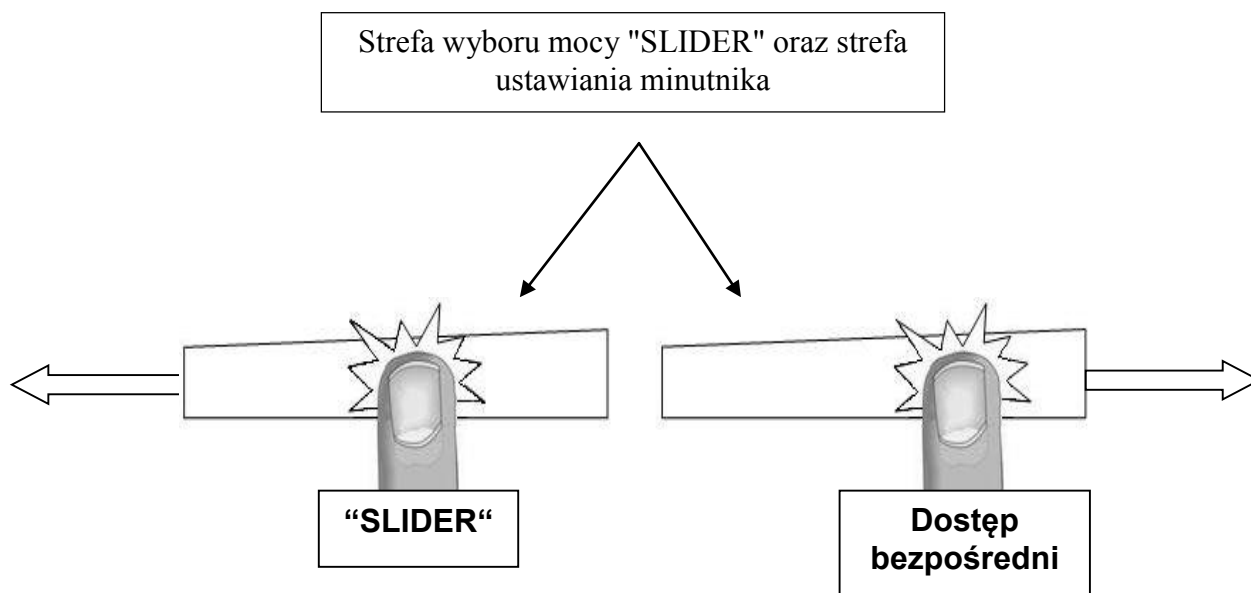
Indukcyjne pole grzewcze dostosowuje się automatycznie do wielkości naczynia. Nie działa to przy naczyniach o zbyt małej średnicy. Średnica ta zależy od średnicy danego pola grzewczego. Jeśli naczynie nie jest dostosowane do płyty indukcyjnej, to na wyświetlaczu pojawi się symbol [U].

Przyciski dotykowe

Twoja 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**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie	nacisnąć przycisk [①]	[0] migające
Wyłączenie	nacisnąć przycisk [①]	nic lub [H]

- **Włączenie / wyłączenie pola grzewczego**

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0]	[0] i kontrolka
Ustawienie (regulacja mocy)	przesunąć palcem po "SLIDER" w prawo lub w lewo	[0] do [9]
Wyłączenie	przesunąć palcem po "SLIDER" do [0] lub nacisnąć [0]	[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 naczyń [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 pola grzewcze przez 10 minut działają przy bardzo wysokiej mocy. Służy ona 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:

<u>Wybrane pole grzewcze</u>	<u>Inne pole grzewcze:</u> (na przykład: poziom mocy 9)
Wyświetlane jest [P]	[9] zmienia się na [6] lub [8] w zależności od rodzaju pola

Minutnik

Minutnik może być używany jednocześnie z wszystkimi 3 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**

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

Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć przycisk [00].

- **Funkcja minutnika jajek:**

Przykład dla 29 minut:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [⓪]	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.

Gdy 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	przesunąć palcem po "SLIDER" na [7]	[9] przechodzi do [8] [7]

Wyłączenie gotowania automatycznego

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Wybór pola	nacisnąć przycisk [7] pola	[7] migające
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po "SLIDER"	z [A] [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, 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 Bridge

Funkcja ta pozwala na używanie 2 pól grzewczych w tym samym czasie z tymi samymi ustawieniami, jako jedno pole grzewcze. Nie jest dostępna funkcja zwiększenia mocy Booster.



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


- 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 naczyń z pola gotowania, funkcja "utrzymania ciepła" pozostaje aktywna przez około 10 min. 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 []).

- Blokowanie:

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

W ciągu 5 sekund od rozpoczęcia:

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

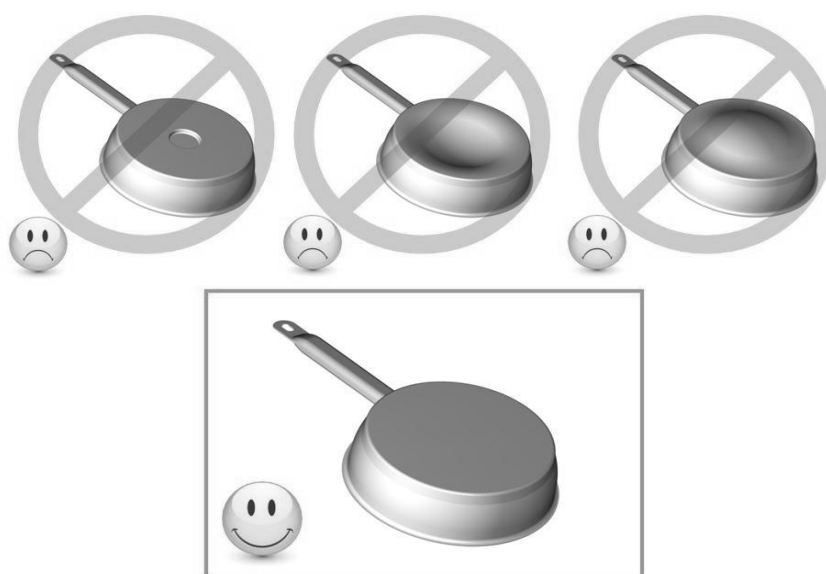
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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 należy wlać niewielką ilość wody do naczynia umieszczonego na indukcyjnym polu grzewczym ustawionym na poziomie [9]. Woda musi zagotować się w ciągu kilku sekund. Można również użyć magnesu – powinien on być 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 gotowania (poniższe wartości są orientacyjne):

1 do 2	Topienie Odzgrzewanie	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 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	Małże, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie.
- Nie należy myć płyty, jeśli szkło jest zbyt gorące, ponieważ 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]:

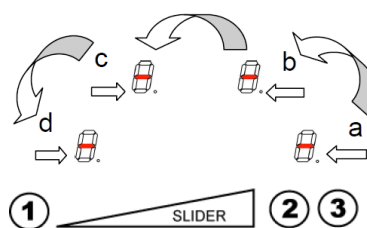
- Patrz rozdział "Pauza".

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [Π]:

- Patrz rozdział "Bridge".

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 się tak stanie, należy zacząć proces os nowa rozpoczynając 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 upływie kilku sekund [E] zmieniają się automatycznie w [C]. Istniejące ustawienia zostają skasowane.

VI) Krok drugi: 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) Począkać aż na wyświetlaczu [C] zmieni się na [-]. Wybrane pole jest już skonfigurowane.

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

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

Należy korzystać z tego samego garnka podczas całej procedury.

Nie należy stawiać kilku garnków jednocześnie na polach grzewczych podczas procesu wykonywania ustawień.

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest  lub [Er03]:

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

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

- Płyta jest przegrzana, należy począkać na jej ostygnięciu, a następnie włączyć ją ponownie.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E3]:

- Naczynie nie jest odpowiednie, zmienić naczynie.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E6]:

- Patrz rozdział dotyczący blokowania panelu kontrolnego.

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]”.

Należy wezwać serwis, jeżeli któryś z powyższych symboli nadal jest wyświetlany.

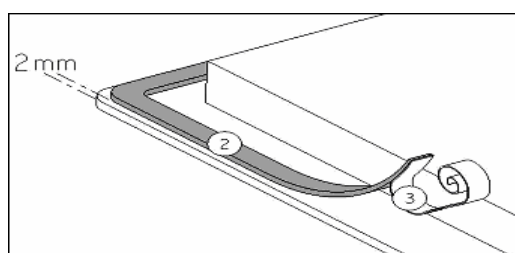
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

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.

Wymiary wycięcia są następujące:

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

- Upewnić 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 może znajdować się ściana a z boku wysoki element zabudowy lub ściana. Z drugiej strony jednak 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 przytwierdzania 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, 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, nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelniacza. 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, gdy jest 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.
- Kabel łączący nie może być po wykonaniu zabudowy poddawany jakimkolwiek naprężeniom mechanicznym, np. wynikającym z faktu włożenia szuflady.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalację niniejszego urządzenia oraz podłączenie go do sieci elektrycznej powinno się powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi, który posiada wiedzę na temat przepisów normatywnych i który skrupulatnie ich przestrzega.
- Po zabudowaniu, zapewnić zabezpieczenie części będących 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.
- Wąż doprowadzający musi być umieszczony tak, aby nie dotykać gorących części płyty kuchennej lub piekarnika.

Ostrzeżenie

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

Zawsze należy 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.

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 60335-2-6/1990

Podłączenie płyty

Płyta ceramiczna może zostać podłączona na różne sposoby. Należy w tym celu użyć mosiężnych podłączeń, które znajdują się w skrzynce obok zespołu zacisków.

Jednofazowe 230V~1P+N

Wstawić łącznik pomiędzy zaciski 1 i 2.

Podłączyć uziemienie do zacisku “earth”, punkt neutralny N do zacisku 4, fazę L do jednego z zacisków 1 lub 2.

Dwufazowe 400V~2P+N

Podłączyć uziemienie do zacisku “earth”, punkt neutralny N do zacisku 4, fazę L1 do zacisku 1 i fazę L2 do zacisku 2.

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.
- Upewnić się, czy kable są prawidłowo połączone i dokręcone.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia powstałe w efekcie nieprawidłowego podłączenia lub zaistniałe w związku z używaniem urządzenia, które posiada wadliwe uziemienie lub wcale nie jest uziemione.

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
- Nie należy wyrzucać urządzenia razem z odpadami domowymi.
- Należy skontaktować się z lokalnymi służbami oczyszczania miasta przystosowanymi do utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego.

