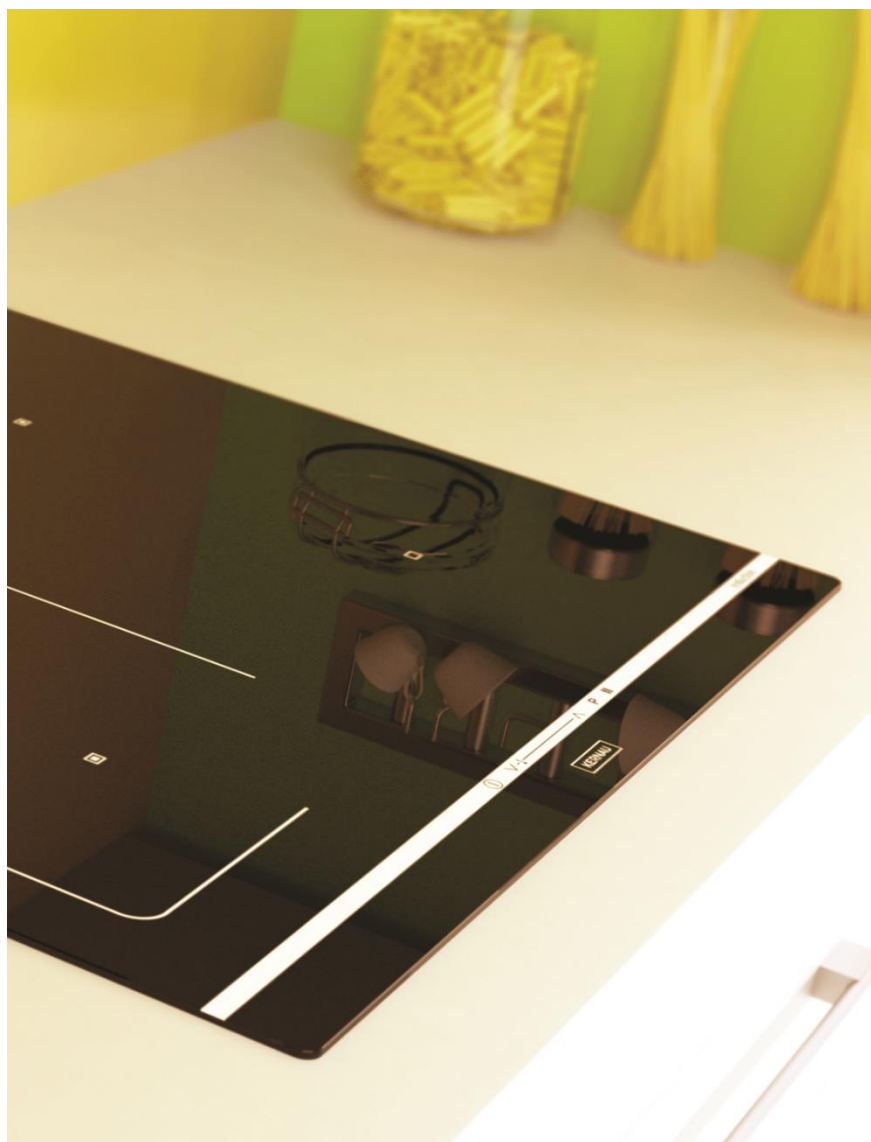


INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI PŁYTY INDUKCYJNEJ KIH 64-2B / KIH 641-2B / KIH 6411-4B



KERNAU

www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNI KLIENCI

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji płyty kuchennej typu KIH 64-2B / KIH 641-2B / KIH 6411-4B. 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.....	4
Środki ostrożności.....	5
Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia.....	7
Opis urządzenia.....	8
Panel kontrolny.....	9
Uruchomianie i użytkowanie urządzenia.....	10
Porady dotyczące gotowania.....	15
Konserwacja i czyszczenie	17
Co robić w przypadku problemów.....	18
Instrukcje dotyczące instalacji.....	20
Podłączenie elektryczne.....	23
Usuwanie zużytych urządzeń.....	25

BEZPIECZEŃSTWO

- 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.

UWAGA

Niebezpieczeństwo pożaru: zabrania się przechowywania na płycie kuchennej jakichkolwiek przedmiotów.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Po użyciu płyty wyłącz pola grzewcze.
- Należy szczególnie uważać podczas gotowania z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, gdyż są one łatwopalne.
- 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.

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego stopera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Szorstkie powierzchnie spodu patelni lub uszkodzone garnki (nieemaliowane garnki żeliwne) mogą spowodować uszkodzenie szklanej powierzchni płyty.
- Piasek lub inne materiały o właściwościach ściernych mogą spowodować uszkodzenie szklanej powierzchni płyty.
- Unikaj upuszczenia na płytę nawet niewielkich przedmiotów.
- Nie wolno uderzać szklanych krawędzi naczyńiami.
- Upewnij się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcją producenta.
- Nie umieszczaj i nie pozostawiaj pustych naczyń na powierzchni płyty.

- Ostrzeżenie: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj na powierzchni płyty żadnych przedmiotów.
- Cukier, tworzywa sztuczne lub folie aluminiowe nie mogą zetknąć się z polami grzewczymi, gdyż podczas schładzania mogą powodować pęknięcia lub inne zmiany szkła witrażowego; wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z gorącego pola grzewczego (zachować ostrożność, aby uniknąć poparzenia).
- 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 witrażową. Ewentualne szuflady na sztuce 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 rozrusznika. 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.
- 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.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

- W przypadku zauważenia usterki należy niezwłocznie 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.
- Nie należy używać pośrednich akcesoriów wymiennych do podgrzewania naczyń, które nie są przystosowane do indukcji. Zachodzi ryzyko oparzeń oraz uszkodzenia płyty.

- **NIGDY** nie gaś ognia na płycie za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym

Ostrzeżenie

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

OPIS URZĄDZENIA

Dane techniczne

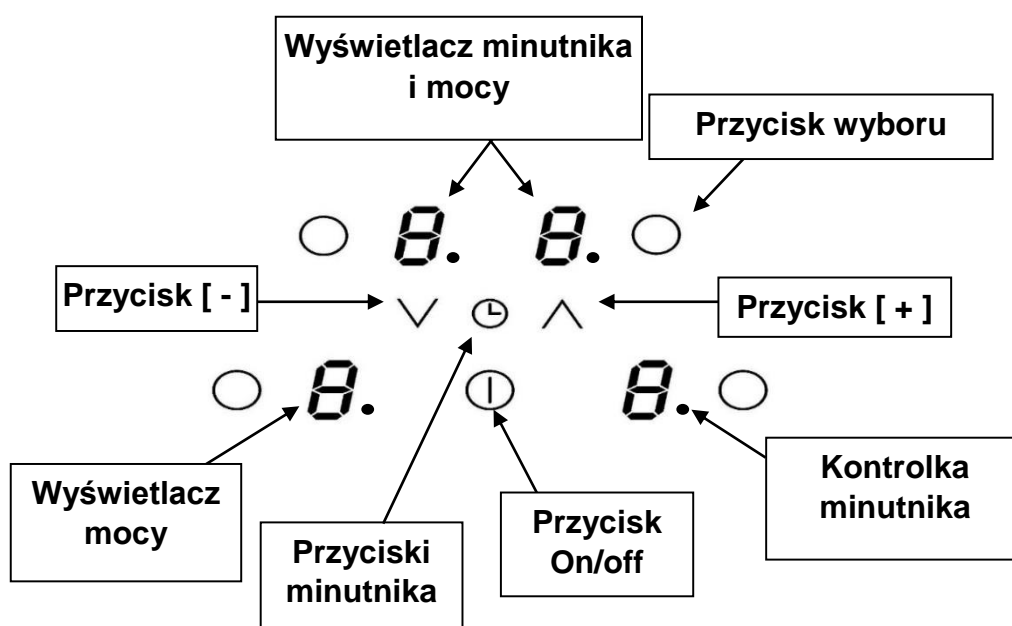
Typ	KIH 64-2B KIH 641-2B	KIH 6411-4B
Moc łączna	6500 W	7400 W
Zużycie energii EC_{hob}^{**}	168.6 Wh/kg	170.6 Wh/kg
Pole grzewcze przednie lewe	Ø 190 mm	Ø 160 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	1850 W	1850 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	C	B
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	172.7 Wh/kg	164 Wh/kg
Pole grzewcze tylne lewe	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	-	1850 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	B	A
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	160 Wh/kg	181.6 Wh/kg
Pole grzewcze tylne prawe	Ø 190 mm	Ø 160 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	1850 W	1850 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	C	B
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	172.7 Wh/kg	164 Wh/kg
Pole grzewcze tylne prawe	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 100 mm

Moc nominalna*	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	-	1850 W
Kategoria naczynia pomiarowego**	A	C
Zużycie energii EC _{cw} **	168.9 Wh/kg	172.7 Wh/kg

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

** Vypočítáno podle metody měření výkonosti (EN 60350-2)

PANEL KONTROLNY



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.
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.

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 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.

Włączenie

Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie	nacisnąć przycisk [⊕]	4 x [0]
Wyłączenie	nacisnąć przycisk [⊕]	nic lub [H]

Włączenie / wyłączenie pola grzewczego

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk wyboru	Włączenie wyświetlacza
Zwiększenie mocy	nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Zmniejszenie mocy	nacisnąć przycisk [-]	[9] do [1]
Wyłączenie	nacisnąć jednocześnie [+] i [-] lub nacisnąć przycisk [-]	[0] lub [H]
Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, to urządzenie 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 dużej ilości wody, jak np. do gotowania makaronu.

Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	Nacisnąć przycisk [0]	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Włączenie funkcji Booster	Nacisnąć przycisk [+]	[P] przez 5 minut
Wyłączenie funkcji Booster	Nacisnąć przycisk [-]	[9] do [0]

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	Inne pole grzewcze:	(na przykład: poziom mocy 9)
Wyświetlane jest [P]	[9] zmienia się na [7] w zależności od rodzaju pola	

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:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [O]	[0]
Zwiększenie mocy	nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Wybór Minutnika	nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+]	Minutnik [00] min
Zmniejszenie czasu	nacisnąć przycisk [-]	[00] do 30, 29...
Zwiększenie czasu	nacisnąć przycisk [+]	Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, światelko kontrolne gaśnie migając.
Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie aż do osiągnięcia czasu [00].

Zatrzymanie czasu gotowania:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	Nacisnąć przycisk [O]	[0]
Wybór minutnika	Nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+]	Pozostały czas
Zatrzymanie czasu	Nacisnąć przycisk [-]	[00], wtedy wyłączenie

Jeżeli jest aktywowane kilka minutników, to powtórzyć proces.

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:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [⓪]	[0] lub [H]
Wybór Minutnika	nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [+]	Minutnik [00] min
Zmniejszenie czasu	nacisnąć przycisk [-]	[00] do 30, 29...
Zwiększenie czasu	nacisnąć przycisk [+]	Zwiększenie czasu

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 dowolny przycisk.

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:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [Ⓢ]	[0] lub [H]
Blokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie [-] i [O] (przycisk wyboru pola przedniego prawego)	brak zmiany
	nacisnąć ponownie [O]	[L]

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [Ⓢ]	[L]
W ciągu 5 sekund od rozpoczęcia:		
Odblokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie przycisk [-] i [O]	[L]
	ponownie nacisnąć przycisk [-]	[0]

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Jakość naczyń

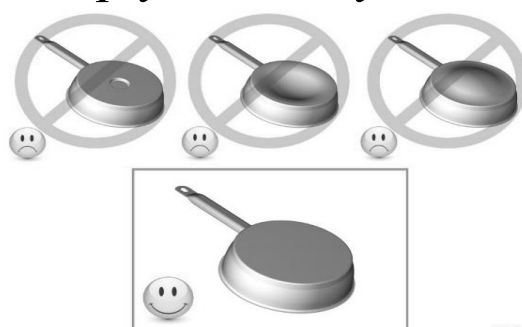
Odpowiednie materiały: stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z dnem ferromagnetycznym

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 gotowania (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 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.

- Usuń niewielkie zabrudzenia wilgotną ściereczką z dodatkiem płynu do mycia naczyń rozpuszczonego w niewielkiej ilości wody. Następnie przemyj powierzchnię zimną wodą i dokładnie osusz powierzchnię płyty.
- Należy zdecydowanie unikać detergentów i przyborów do czyszczenia o silnych właściwościach żrących i ściernych, które mogą powodować zarysowania.

- Nigdy nie stosuj do czyszczenia płyty urządzeń parowych ani ciśnieniowych.
- Nie używaj przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.
- Przed położeniem naczynia na powierzchni płyty należy upewnić się, że jest ono suche i czyste. Upewnij się również, 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.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

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.

Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:

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

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.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [L]:

- Patrz rozdział dotyczący blokowania panelu kontrolnego.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [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 [EH]:

- 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 [E5]:

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić napięcie sieci elektrycznej.

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 [U400]:

- Płyta nie jest podłączona do sieci. Sprawdzić podłączenie i podłączyć ponownie płytę.

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

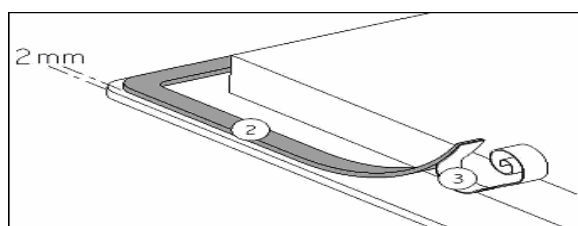
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

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 64-2B, KIH 641-2B, KIH 6411-4B	560 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 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 należy instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji lub nad zmywarką do naczyń.
- Należy 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 nieodpornych na wysokie temperatury.

- Materiały często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia należy 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 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.
- 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 powinno się powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi, który posiada wiedzę na temat przepisów normatywnych i który skrupulatnie ich przestrzega.
- Po zabudowaniu płyty należy 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.

Należy stosować się do schematu połączeń. Listwa przyłączeniowa umieszczona jest pod spodem w tylnej

części obudowy płyty. Aby otworzyć pokrywę należy użyć średniej wielkości śrubokręta, który należy umieścić szczelinie a następnie 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

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.

Uwaga

- 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 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.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać produktu do odpadów komunalnych. Należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.

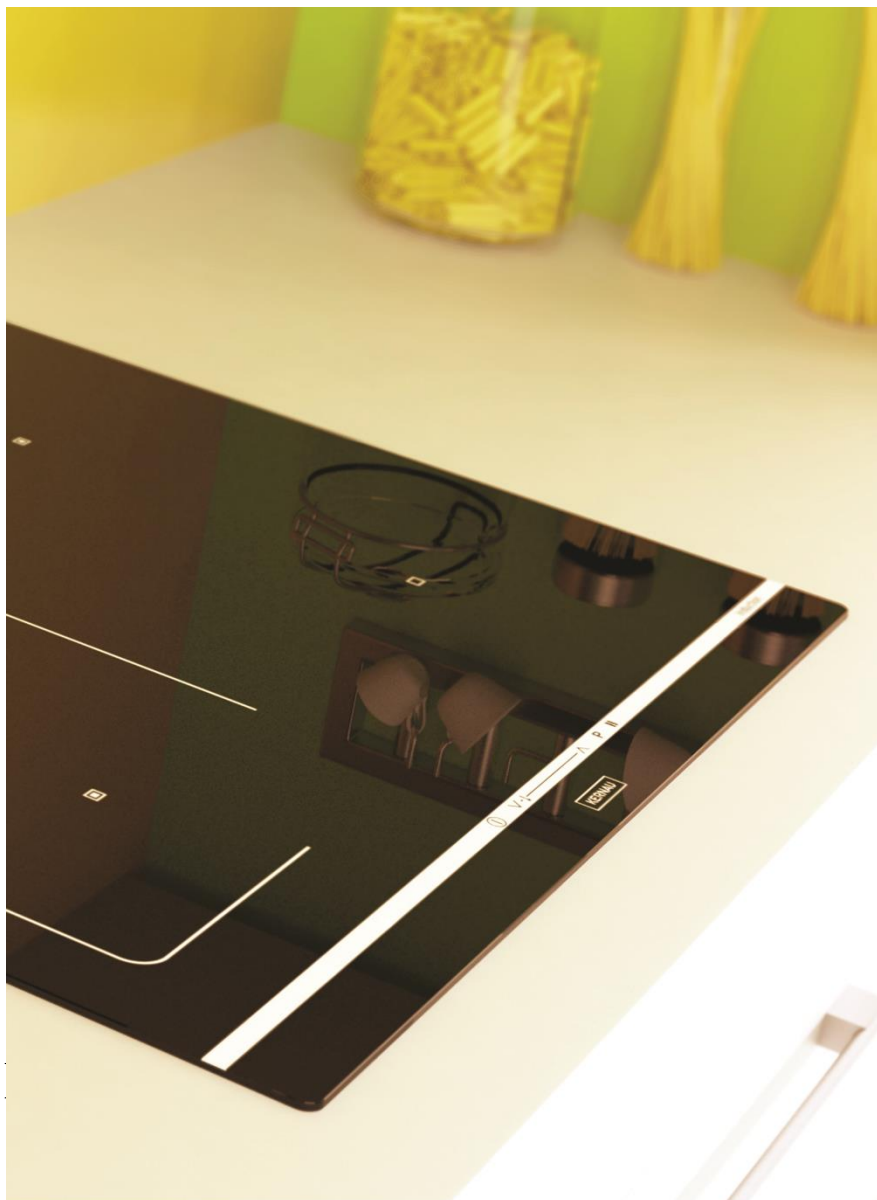
Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń, wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę środowiska.

Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu administracja gminna.



NÁVOD K POUŽITÍ

KIH 64-2B / KIH 641-2B / KIH 6411-4B



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.....	21
Obsluha zařízení.....	23
Zprovoznění a používání zařízení.....	25
Rady ohledně vaření.....	28
Údržba a čištění.....	29
Co dělat v případě problému?.....	30
Návody	31
Elektrické připojení	33
Ochrana životního prostředí.....	34

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 vitokeramické 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 šuplících nacházejících se pod vitrokeramickou deskou nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. preparáty ve spreji). Všechny šuplíky na příbory musí být odolné vůči teple.

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.
- Pokud je napájecí vedení poškozeno, musí být vyměněno na kabel nebo speciální sadu dostupnou u výrobce nebo v jeho oddělení pro poprodejní servis.

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).
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky nesmí být pokládány na povrchu varné desky, protože se mohou velmi nahřát.
- 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.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let nebo osoby s omezenými tělesnými, duševními nebo vjemovými schopnostmi, s nedostatečnou zkušeností a znalostí používání spotřebiče, pod podmínkou, že nad nimi vykonává dozor nebo je ohledně používání spotřebiče instruovala osoba odpovědná za jejich bezpečnost a že tyto osoby chápou riziko používání spotřebiče.
- Je třeba dbát na to, aby si se zařízením nehrály děti.



POUŽÍVÁNÍ NÁDOB NEVHODNÉ KVALITY NEBO
JAKÝCHKOLIV INDUKČNÍCH DESEK PRO
NEMAGNETICKÉ NÁDOBY VEDE K PORUŠENÍ
ZÁRUKY. V TAKOVÉM PŘÍPADĚ VÝROBCE NENESE
ZODPOVĚDNOST ZA VEŠKERÁ POŠKOZENÍ VARNÉ
DESKY A/NEBO JEJÍHO OKOLÍ.



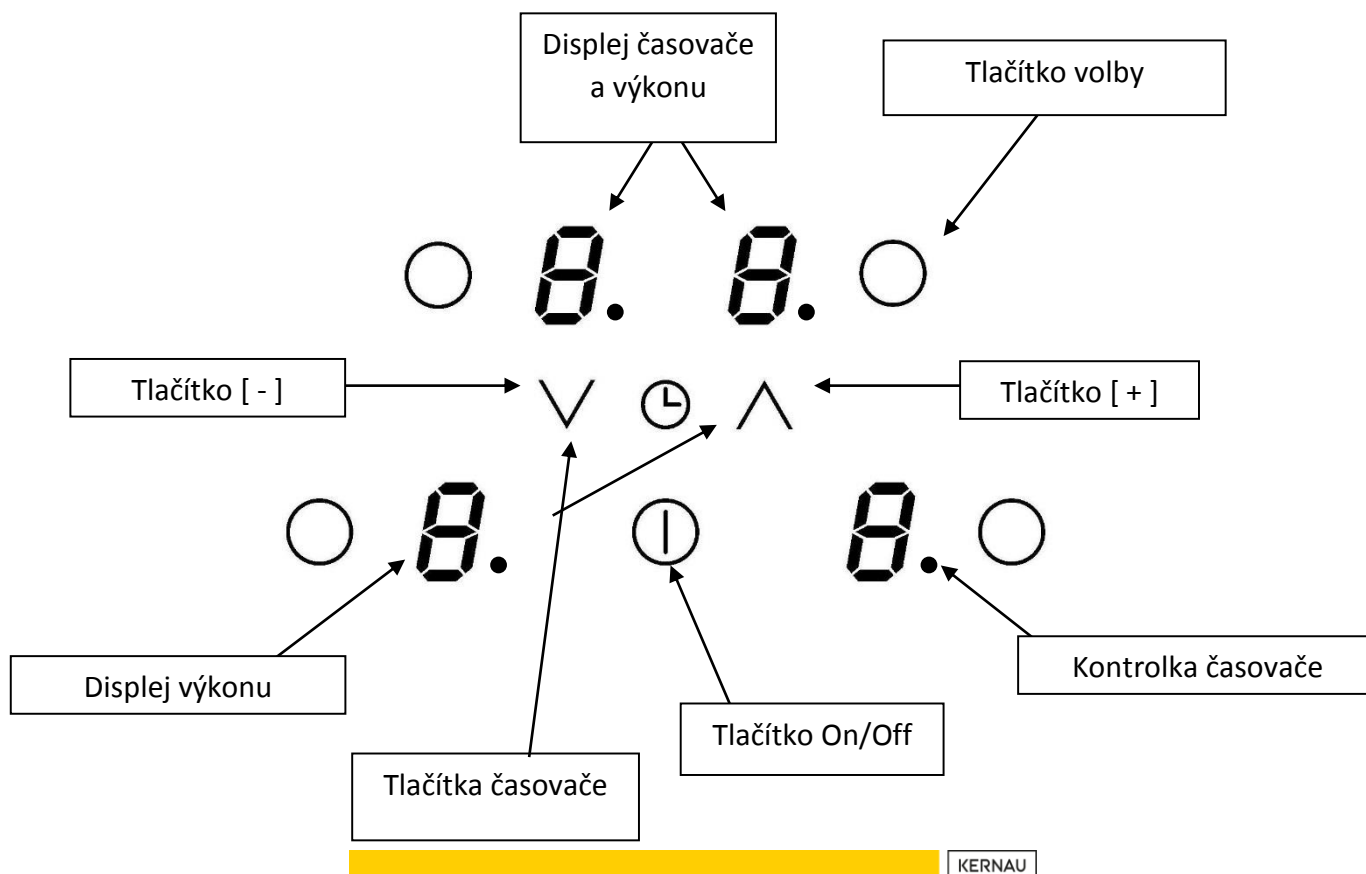
POPIS ZAŘÍZENÍ

Technické údaje

Typ	Celkový výkon	Umístění varných zón	Průměr	Jmenovitý výkon*	Výkon funkce Booster *	Minimální průměr detekce
KIH 64-2B KIH 641-2B	6500 W	Přední vlevo Zadní vlevo Zadní vpravo Přední vpravo	190 mm 160 mm 190 mm 160 mm	1400 W 1400 W 1400 W 1400 W	1850 W - 1850 W -	100 mm 100 mm 100 mm 100 mm
KIH 6411-4B	7400 W	Přední vlevo Zadní vlevo Zadní vpravo Přední vpravo	160 mm 160 mm 160 mm 160 mm	1400 W 1400 W 1400 W 1400 W	1850 W 1850 W 1850 W 1850 W	100 mm 100 mm 100 mm 100 mm

*UVEDENÝ VÝKON SE MŮŽE ZMĚNIT V ZÁVISLOSTI NA ROZMĚRECH A MATERIÁLU NÁDOBY.

Kontrolní panel



Displej

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

Ventilace

System 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.

ZPROVOZNĚNÍ 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.

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 feromagnetické nádoby (ověřte to, prosím, pomocí malého magnetu): litinové a ocelové nádoby, emailované nádoby, nádoby z nerezové oceli s feromagnetickým dnem.
- Vyloučeny jsou: nádoby z mědí, 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].

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.

Zapnutí

Zapnutí / Vypnutí varné desky:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Zapnutí	zmáčkněte tlačítko [①]	[0] blikající
Vypnutí	zmáčkněte tlačítko [①]	nic nebo [H]

Zapnutí / Vypnutí varné zóny:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [0]	[0]
Zvýšení výkonu	zmáčkněte tlačítko [+]	[1] až [9]

Snížení výkonu	zmáčkněte tlačítko [-]	[9] až [1]
Vypnutí	zmáčkněte tlačítko [-] nebo zmáčkněte současně tlačítko [O] a [-]	[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:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [O]	[0]
Zvýšení výkonu	zmáčkněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Zapnutí funkce Booster	zmáčkněte tlačítko [+]	[P] po dobu 5minut
Vypnutí funkce Booster	zmáčkněte tlačítko [-]	[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 dovolená úroveň výkonu ([6] nebo [8]):

Zvolená varná zóna	Jiná varná zóna: (například: úroveň výkonu 9)
Zobrazuje se [P]	[9] se mění na [7] v závislosti na druhu zóny

Časovač / Timer

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

Nastavování a změna doby vaření

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [O]	[0]
Zvýšení výkonu	zmáčkněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Volba Časovače	zmáčkněte současně [-] a [+]	[00]
Zkrácení doby	zmáčkněte tlačítko [-]	[00] až 30, 29...
Prodloužení doby	zmáčkněte tlačítko [+]	Prodloužení doby
Po několika vteřinách kontrolka zabliká a zhasne. Doba je potvrzena a začíná vaření až do okamžiku dosažení doby [00].		

Zastavení času vaření:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko pro volbu zóny	[0]
Volba Časovače	zmáčkněte současně [-] a [+]	Zbývající čas
Vypnutí Časovače	zmáčkněte tlačítko [-]	[00], tedy vypnutí
Pokud je aktivováno několik časovačů, zopakujte postup.		

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:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Zapnutí desky	zmáčkněte tlačítko [①]	[0] nebo [H]
Volba Časovače	zmáčkněte současně [-] a [+]	[00]
Zkrácení doby	zmáčkněte tlačítko [-]	[00] až 30, 29...
Prodloužení doby	zmáčkněte tlačítko [+]	Prodloužení doby
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.		

Blokování kontrolního panelu

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

Blokace:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Zahájení	zmáčkněte tlačítka [⊕]	[0]
Blokace desky	Zmáčkněte současně tlačítka [-] a [+] vlevo, vpředu	Beze změn
	opět zmáčkněte tlačítka volby	[L]

Odblokování:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Zahájení	zmáčkněte tlačítka [⊕]	[L]
Během 5 vteřin od zahájení:		
Odblokování desky	zmáčkněte současně tlačítka [-] a [+] vlevo, vpředu	[0]
	opět zmáčkněte tlačítka [-]	Chybí světélka na displejích

RADY OHLEDNĚ VAŘENÍ

Kvalita nádob

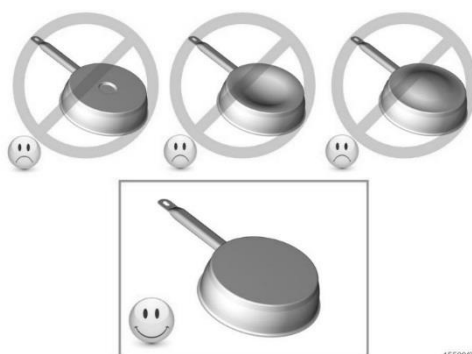
Vhodné materiály: ocel, emailovaná ocel, litina, feromagnetická nerezová ocel, hliník s feromagnetickým dnem,

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.

Ventilace funguje i nadále po vypnutí desky:

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

Jedna nebo všechny varné zóny jsou vypnuté:

- Zafungoval bezpečnostní systém.
- Někdo zapomněl na dlouhou dobu vypnout varnou zónu.
- Bylo přikryto 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.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [L]:

- Viz kapitola týkající se blokování kontrolního panelu.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [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]:

- Nádobu není vhodná, změňte nádobu.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E5]:

- Vadné napájení. Zkontrolujte napětí elektrické sítě.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E6]:

- Vadné napájení. Zkontrolujte frekvenci elektrické sítě.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E8]:

- Ucpaný vstup vzduchu ventilátoru, odstraňte překážku.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [U400]:

- Deska není připojena k síti. Zkontrolujte připojení a opět desku připojte.

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

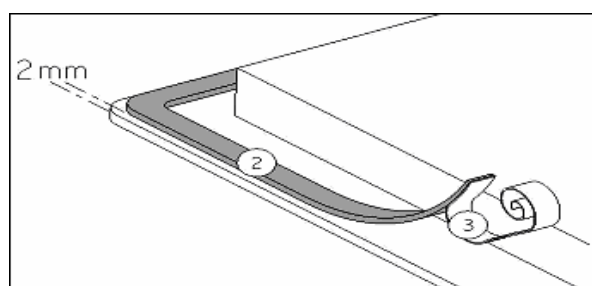
NÁVODY PRO INSTALACI

Instalaci mohou provádět výhradně odborníci.

Instalatér 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.

Rozměry výřezu jsou následující:

Platí pro	Výřez
KIH 64-2B, KIH 641-2B	560 x 490 mm
KIH 6411-4B	560 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 teplovzdorné.
- 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 šterbině a otevřete kryt.

Napájení	Připojení	Průměr kabelu	Kabel	Pojistka
230V ~ 50/60Hz	1 fáze + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V ~ 50/60Hz	2 fáze + 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 60335-2-6/1990

Připojení desky

Keramická 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 L1 a L2 a mezi svorky N1 a N2. Připojte uzemnění ke svorce “earth”, neutrální bod N k jedné ze svorek N1 nebo N2, fázi L k jedné ze svorek L1 nebo L2.

Dvoufázové 400V~2P+N

Připojte uzemnění ke svorce “earth”, neutrální bod N ke svorce N1 nebo N2, fázi L1 ke svorce L1 a fázi L2 ke svorce L2.

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

Symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního

