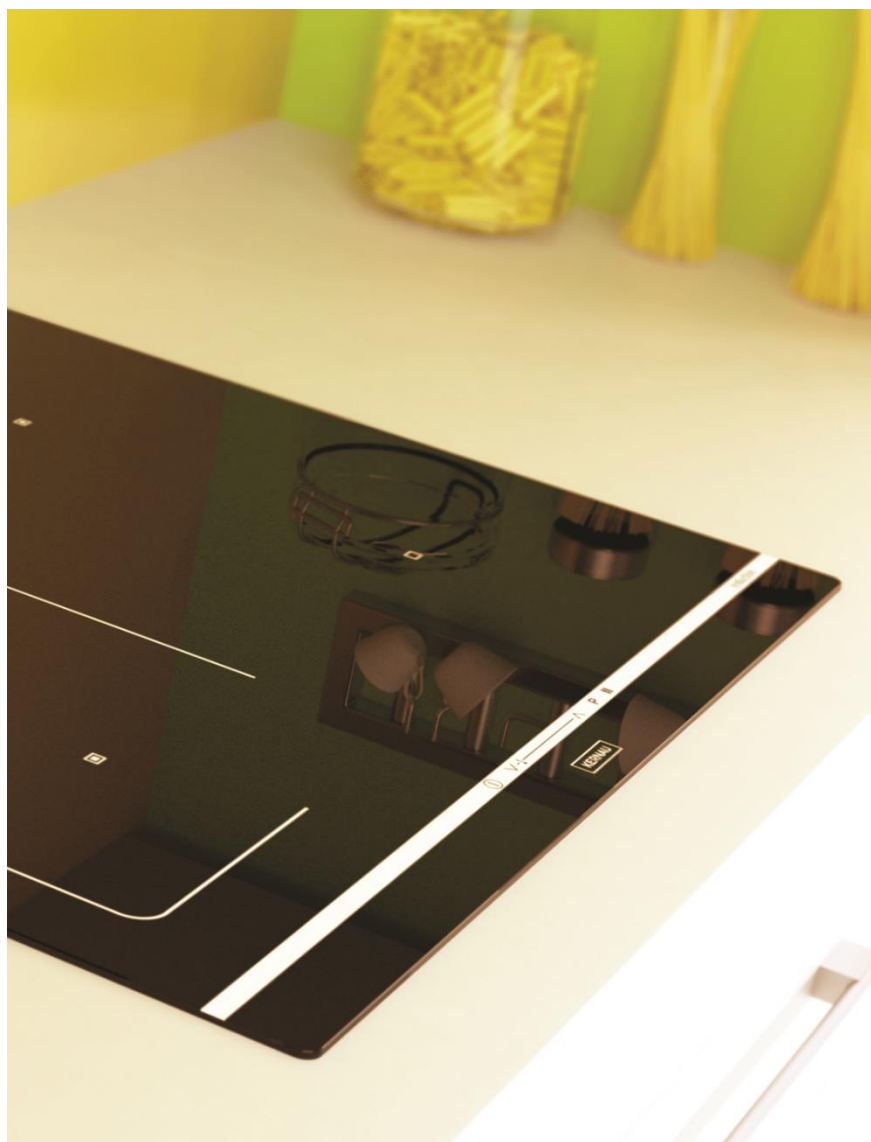


INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI PŁYTY INDUKCYJNEJ KIH 64-2B / KIH 641-2B / KIH 6411-4B



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.....	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

BEZPIECZEŃSTWO

- Rozpakować 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.
- 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.

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

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 vitroceramiczną.
- 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 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; 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 vitroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztuce muszą być odporne na ciepło.
- Upewnić się, że naczynie jest zawsze umieszczone na środku pola grzewczego. Spód naczyń 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

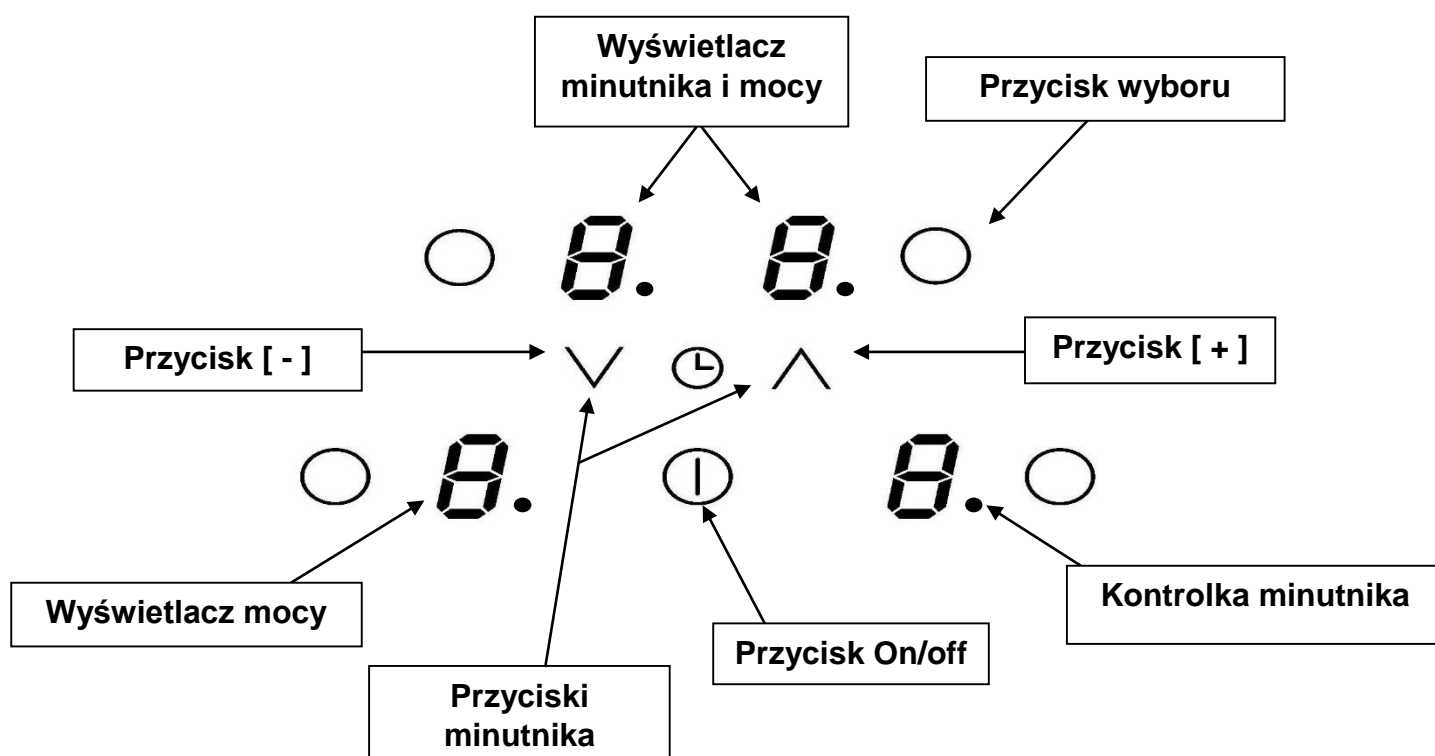
- W przypadku zauważenia usterki, wyłączyć urządzenie i wyłączyć zasilanie.
- Jeśli szkło ceramiczne jest pęknięte lub spękane, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i skontaktować się z serwisem.
- Naprawa musi być wykonana przez specjalistów. Nie należy otwierać urządzenia samodzielnie.
- Jeśli powierzchnia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

OPIS URZĄDZENIA

Dane techniczne

Typ	Moc łączna	Położenie pól grzewczych	Średnica	Moc nominalna*	Moc funkcji Booster*	Minimalna średnica detekcji
KIH 64-2B KIH 641-2B	6500 W	Przednie lewe	190 mm	1400 W	1850 W	100 mm
		Tylne lewe	160 mm	1400 W	-	100 mm
		Tylne prawe	190 mm	1400 W	1850 W	100 mm
		Przednie prawe	160 mm	1400 W	-	100 mm
KIH 6411-4B	7400 W	Przednie lewe	160 mm	1400 W	1850 W	100 mm
		Tylne lewe	160 mm	1400 W	1850 W	100 mm
		Tylne prawe	160 mm	1400 W	1850 W	100 mm
		Przednie prawe	160 mm	1400 W	1850 W	100 mm

PANEL KONTROLNY



OBSŁUGA URZĄDZENIA

Wyświetlacz

<u>Wyświetlacz</u>	<u>Oznaczenie</u>	<u>Funkcja</u>
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 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:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie	nacisnąć przycisk [①]	[0]
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 [O]	[0]
Zwiększenie mocy	nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Zmniejszenie mocy	nacisnąć przycisk [-]	[9] do [1]
Wyłączenie	nacisnąć przycisk [-] lub nacisnąć jednocześnie przycisk [O] i [-]	[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 [O]	[0]
Zwiększenie mocy	nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Włączenie funkcji Booster	nacisnąć przycisk [+]	[P] przez 5 minut
Wyłączenie funkcji Booster	nacisnąć przycisk [-]	[9] do [1]

- 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]):

<u>Wybrane pole grzewcze</u>	<u>Inne pole grzewcze:</u> (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:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
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:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
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 słyszeć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

- Funkcja minutnika jajek:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [Ⓢ]	[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 słyszeć 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:

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

- Odblokowanie:

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

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Jakość naczyń

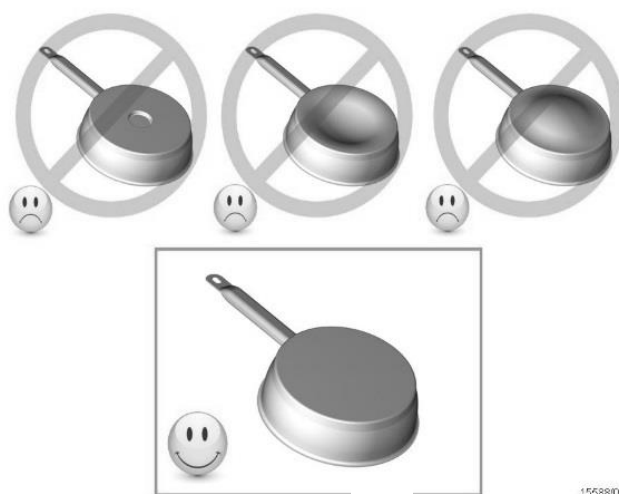
Odpowiednie materiały: stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z dnem ferromagnetycznym

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, 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.

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 [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 [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.

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

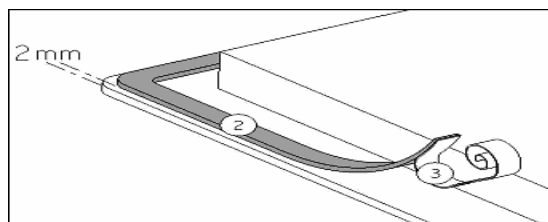
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

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	560 x 490 mm
KIH 6411-4B	560 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 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, 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 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, 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.

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.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały zastosowane, jako opakowanie są ekologiczne i nadają się do powtórnego przetworzenia. Również urządzenia elektroniczne składają się z materiałów nadających się do ponownego przetworzenia.



Powyższy symbol znajdujący się na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewniając prawidłowe złomowanie przyczyniają się Państwo do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji niniejszego produktu. Odnośnie bardziej szczegółowych informacji o recyklingu niniejszego produktu, prosimy o kontakt z lokalnym biurem miejskim, punktem utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.