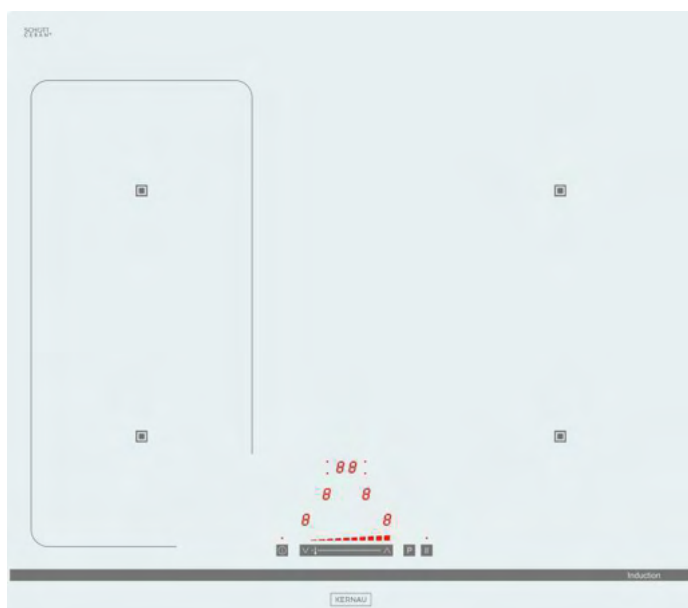


INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

KIH 64121 - 4B / KIH 64121 - 4BW



www.kernau.com

SZANOWNI KLIENCI,

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji płyty kuchenne typu KIH 64121 – 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

SPIS TREŚCI.....	2
BEPIECZEŃSTWO.....	3
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	4
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI.....	5
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA.....	6
OPIS URZĄDZENIA.....	7
PANEL KONTROLNY.....	7
OBSŁUGA URZĄDZENIA.....	8
URUCHOMIENIE URZĄDZENIA.....	8
PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....	15
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	16
CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?.....	16
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI.....	19
MONTAŻ – INSTALACJA.....	19
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....	20
PODŁĄCZENIE PŁYTY.....	20
OCHRONA ŚRODOWISKA.....	21
USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.....	22

BEPIECZEŃSTWO

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

OBSŁUGA URZĄDZENIA

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

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



**KORZYSTANIE CZY TO Z NACZYŃ O
NIEODPOWIEDNIEJ JAKOŚCI CZY TEŻ Z
JAKICHKOLWIEK PŁYT INDUKCYJNYCH DLA
NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH POWODUJE
NARUSZENIE GWARANCJI.
W TYM PRZYPADKU, PRODUCENT NIE PONOSI
ODPOWIEDZIALNOŚCI
ZA WSZELKIE SZKODY PŁYTY KUCHENNEJ I/LUB
JEGO OTOCZENIA...**



OPIS URZĄDZENIA

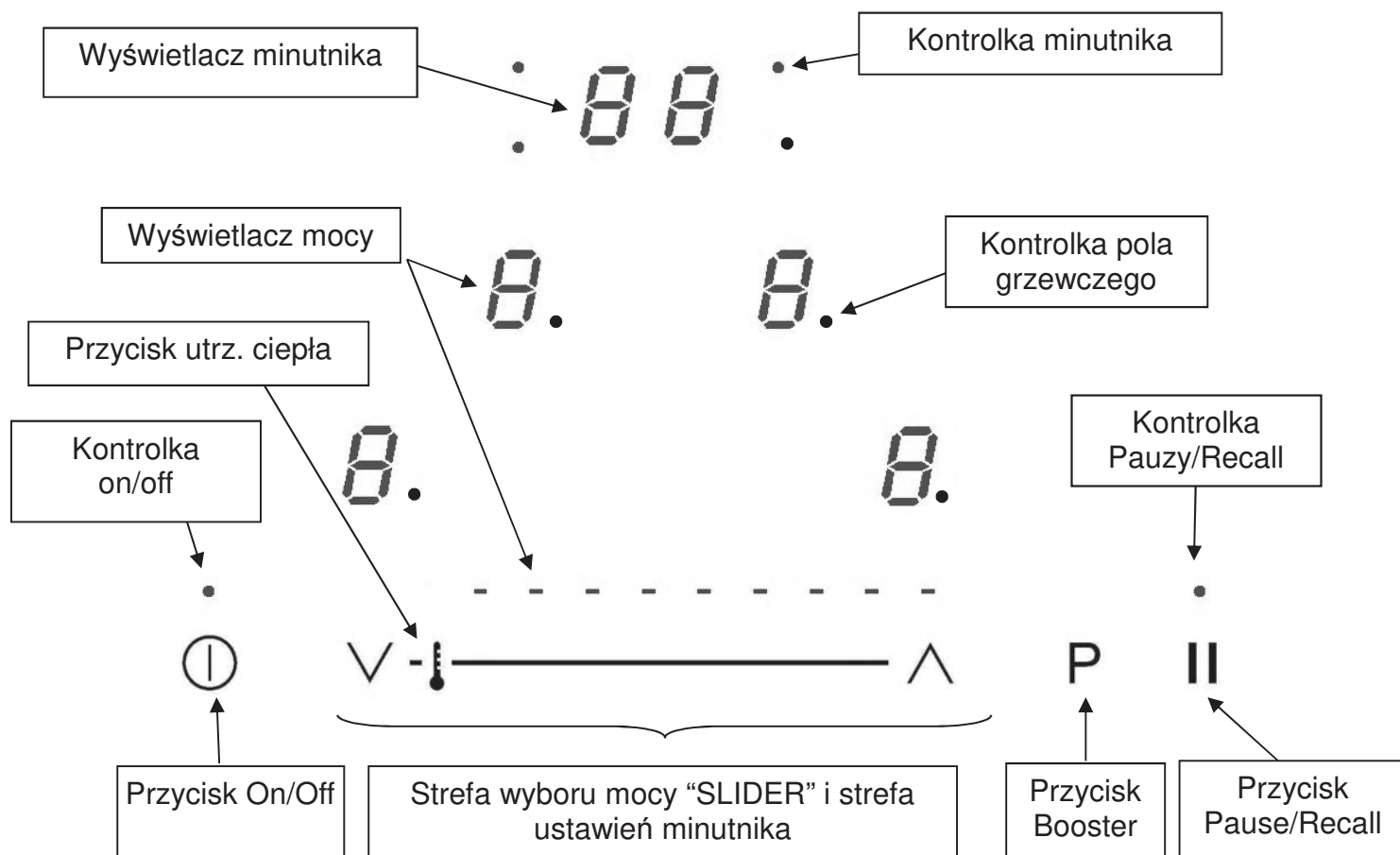
Dane techniczne

Typ	KIH 64121 - 4B KIH 64121 - 4BW
Moc całkowita	7400 W
Zużycie energii EC_{hob}^*	170.6 Wh/kg
Pole grzewcze	Ø 180 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm
Moc nominalna*	1400 W
Moc funkcji Booster*	1850 W
Kategoria naczynia pomiarowego*	B (x2)
Zużycie energii EC_{cw}^*	164 Wh/kg
Kategoria naczynia pomiarowego*	C
Zużycie energii EC_{cw}^*	172.7 Wh/kg
Kategoria naczynia pomiarowego*	A
Zużycie energii EC_{cw}^*	181.6 Wh/kg

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

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

PANEL KONTROLNY



OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przyciski dotykowe

Twoja płyta ceramiczna 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".

Należy przytrzymywać jednocześnie tylko jedną ikonę na panelu sterowania.

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.
Π	Bridge	Funkcja Bridge jest aktywna
L	Blokowanie	Panel kontrolny jest zablokowany

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

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

Zasada indukcji

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

Oczywiście, naczynie musi być do tego dostosowane:

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

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

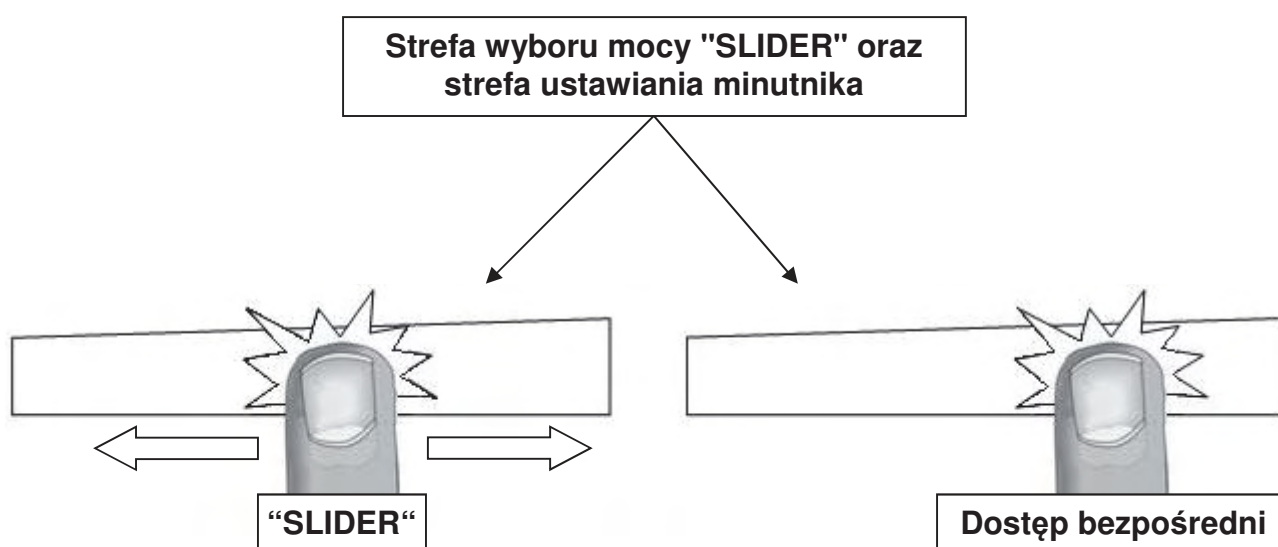
Przyciski dotykowe

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

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

Strefa wyboru mocy "SLIDER" oraz strefa ustawiania minutnika

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



Włączenie

- **Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej:**

Czynność

Włączenie
Wyłączenie

Panel kontrolny

nacisnąć przycisk [①]
nacisnąć przycisk [①]

Wyświetlacz

[0]
nic lub [H]

- **Włączenie / wyłączenie pola grzewczego**

Czynność

Wybór pola
Ustawienie
(regulacja mocy)
Wyłączenie

Panel kontrolny

nacisnąć przycisk [0]
przesunąć palcem po "SLIDER"
w prawo lub w lewo
przesunąć palcem po "SLIDER"
do [0] lub nacisnąć [0]

Wyświetlacz

[0] i kontrolka
[0] do [9]
[0] lub [H]
[0] lub [H]

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

Wykrywanie naczynia kuchennego

Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

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

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

Tak długo jak wskaźnik ciepła resztkowego jest włączony, nie dotykać pól grzewczych ani nie umieszczać na nich żadnych przedmiotów wrażliwych na ciepło. **Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru.**

Funkcja Booster

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

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

- **Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:**

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

- **Regulacja poziomu mocy:**

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

Wybrane pole grzewcze
Wyświetlane jest [P]

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

Funkcja Bridge

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

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

Funkcja "Keep warm" (utrzymywania ciepła)

Funkcja ta pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 70°C. Pozwoli to unikać przelewania się płynów i szybkiego przypalania się przy dnie naczynia.

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

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

Ta funkcja może być uruchomiona niezależnie na wszystkich polach grzewczych. Po zdjęciu naczynia z pola gotowania, funkcja "utrzymania ciepła" pozostaje aktywna przez około 10 minut. Maksymalny czas trwania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

Minutnik

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

- **Ustawianie i zmiana czasu gotowania:**

Przykład dla 16 minut przy poziomie mocy 7:

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

Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie.

- **Zatrzymanie czasu gotowania:**

Przykład dla 13 minut przy poziomie mocy 7:

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

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

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

Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

- **Funkcja minutnika jajek:**

Przykład dla 29 minut:

<u>Czynność</u>	<u>Panel kontrolny</u>	<u>Wyświetlacz</u>
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [①]	zapalają się lampki kontrolne pola
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [CL]	[00]
Wyłączenie jednostek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [9]	[0 ciągle] [9 migające]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [09]	[0 migające] [9 ciągle]
Wyłączenie dziesiątek	przesunąć palcem po "SLIDER" na [2]	[2 migające] [9 ciągle]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [29]	[29]

Po kilku sekundach, światelko kontrolne gaśnie migając.

Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [00] i słycać 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]
(na przykład, „ 7 ”)		[7] miga razem z [A]

- **Wyłączenie gotowania automatycznego:**

Czynność

Wybór pola
Wybór poziomu mocy

Panel kontrolny

nacisnąć przycisk [7] pola
przesunąć palcem po "SLIDER"

Wyświetlacz

[7] migające 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:**

Czynność

Włączenie pauzy

Panel kontrolny

nacisnąć [II] przez 2 s

Wyświetlacz

[II] na wyświetlaczu
pól grzewczych

Wyłączenie pauzy

nacisnąć [II] przez 2 s

migająca lampka
kontrolna pauzy

Nacisnąć dowolny inny przycisk lub
przesunąć palcem po "SLIDER"

lampka kontrolna gaśnie

Funkcja Recall

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

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

Procedura przywołania jest następująca:

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

Poprzednie ustawienia są znów aktywne.

Blokada panelu kontrolnego

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

- **Blokowanie:**

Czynność

Rozpoczęcie
Blokowanie płyty

Panel kontrolny

nacisnąć przycisk [①]
nacisnąć jednocześnie [P] i [0]
na wyświetlaczu prawego przedniego
pola nacisnąć ponownie przycisk [0]

Wyświetlacz

[0] lub [H]
brak zmiany
[L] na wyświetlaczach

- **Odblokowanie:**

Czynność

Rozpoczęcie

Panel kontrolny

nacisnąć przycisk [①]

Wyświetlacz

[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

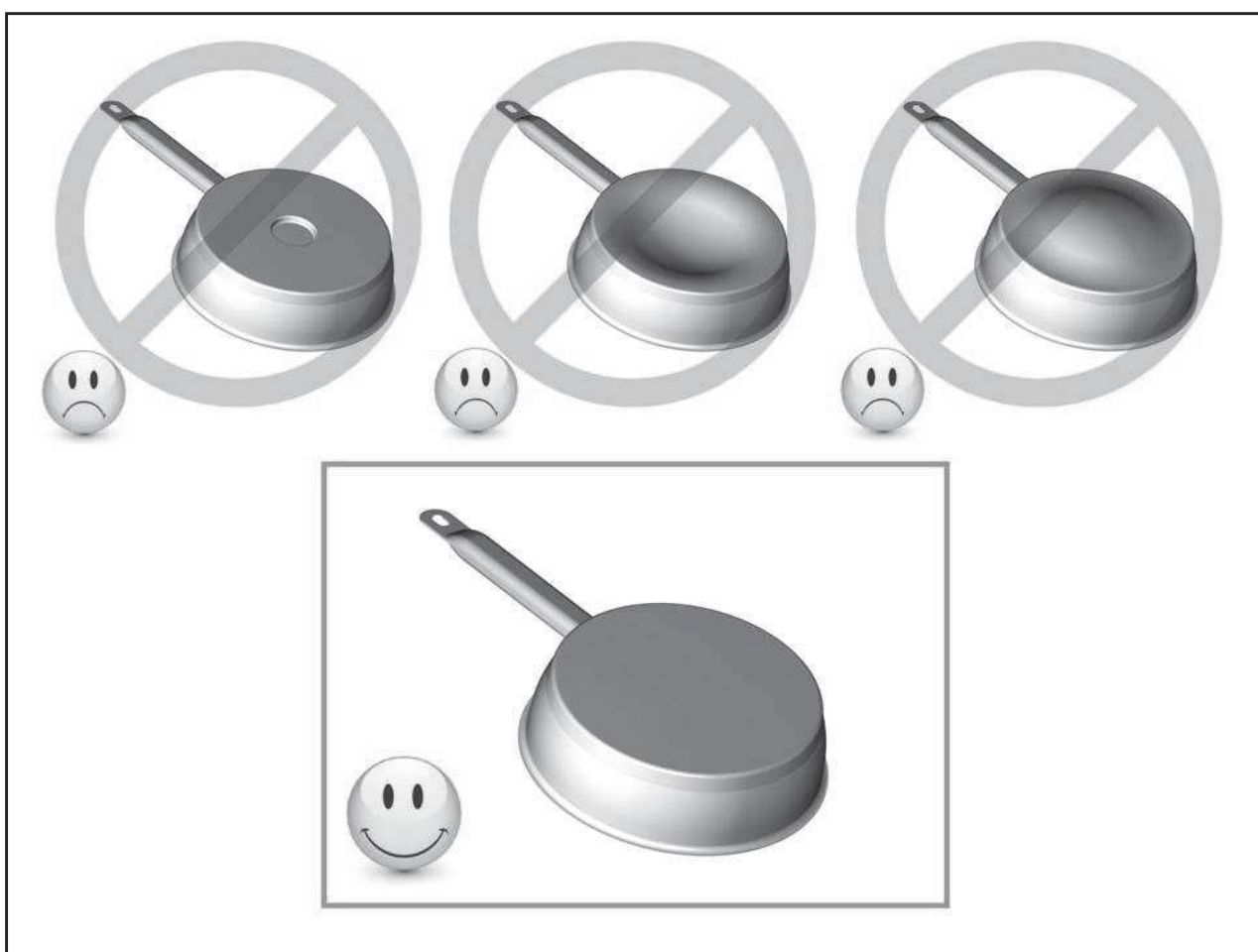
Jakość naczyń

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:

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

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



Wymiary naczynia

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

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

Przykłady ustawień mocy

(poniższe wartości są orientacyjne):

1 do 2	Topienie, odgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Podgotowywanie, odmrażanie	Ryż, budyń, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3 do 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso
4 do 5	Gotowanie w wodzie	Ziemniaki, zupy, makarony, świeże warzywa
6 do 7	Gotowanie średnio intensywne, duszenie	Mięso, wątróbka, jajka, parówki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki ziemniaczane, wafle
9	Smażenie, prażenie, gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone, woda
P	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Małże, steki Gotowanie dużych ilości wody

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie.

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

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

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

Płyta lub pole grzewcze nie włączają się:

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E]:

- Wezwać serwis.

Jedno lub wszystkie pola grzewcze są wyłączone:

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

Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:

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

System automatycznego gotowania nie włącza się:

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [L]:

- Patrz rozdział dotyczący blokowania panelu kontrolnego.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

- Patrz rozdział "Utrzymywanie ciepła".

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [II]:

- Patrz rozdział "Pauza".

Kiedy pojawi się symbol [E 4]:

- Płyta musi zostać ponownie skonfigurowana. Proszę wykonać poniższe kroki:
 - I) Ważne: przed rozpoczęciem upewnić się czy nie ma już żadnego naczynia kuchennego na płycie kuchennej
 - II) Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej przez wyjęcie bezpiecznika lub wykręcenie wyłącznika obwodu
 - III) Podłączyć ponownie płytę do sieci zasilającej
 - IV) Procedura:
 - wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem i o minimalnej średnicy 16 cm
 - rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut od ponownego podłączenia płyty kuchennej do sieci zasilającej
 - nie używać przycisku [O/I]

V) Krok pierwszy: skasowanie istniejącej konfiguracji

1) Nacisnąć i przytrzymać [-]

2) Za pomocą drugiej ręki, nacisnąć jednocześnie i szybko (w ciągu 2s) każdy z przycisków [O].

Rozpocząć od prawej przedniej strony i poruszać się przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zgodnie z opisem na rysunku (od a do d).

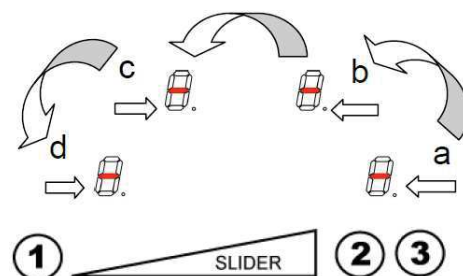
Podwójny dźwięk "beep" oznacza wystąpienie błędu.

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

3) Zdjąć palce z panelu kontrolnego, nacisnąć jednocześnie [+] i [-] w ciągu kilku sekund, dopóki wyświetlane są migające symbole [E].

4) Poczekać, aż symbole [E] przestaną migać.

5) Po kilku sekundach, [E] zmieniają się automatycznie w [C]. Istniejące ustawienia zostają skasowane.



VI) Krok druki: nowe ustawienia

- 1) Wziąć garnek ferromagnetyczny o średnicy minimum 16 cm.
- 2) Wybrać pole grzewcze przez naciśnięcie na odpowiadający mu przycisk [O].
- 3) Umieścić garnek w polu, dla którego chcemy wykonać konfigurację.
- 4) Poczekać aż na wyświetlaczu [C] zmieni się na [-]. Wybrane pole jest już skonfigurowane.
- 5) Wykonać taką samą procedurę dla każdego z pól grzewczych z wyświetlanym symbolem [C].
- 6) Wszystkie pola grzewcze zostają skonfigurowane z chwilą wyłączenia się wszystkich wyświetlaczy.

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

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

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

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

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

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

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E3]:

- Naczynie nie jest odpowiednie, zmienić naczynie.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E6]:

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić częstotliwość sieci elektrycznej.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E8]:

- Zatkany wlot powietrza wentylatora, usunąć przeszkodę.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E C]:

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

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

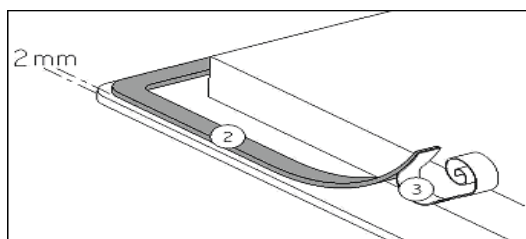
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów.

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

Sposób przyklejania uszczelki:

Uszczelka dostarczona razem z płytą pozwala na uniknięcie przeciekania płynów do szafki. Jej instalację należy wykonać starannie i zgodnie z poniższym rysunkiem.



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

MONTAŻ – INSTALACJA

- Wymiary wycięcia są następujące:

Odniesienie	Wycięcie
KIH 64121 - 4B KIH 64121 - 4BW	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 płyty może znajdować się ściana, a z boku wysoki element zabudowy lub ściana, ale z drugiej strony płyty element obudowy lub przegroda nie mogą być wyższe niż kuchenka.**
- Mebel lub obudowa, na której płyta ma być zamontowana, jak również krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej stosowany do przytwierdzania, muszą być odporne na działanie temperatur do 100°C.
- Listwy ściennie na krawędziach muszą być termoodporne.
- Nie instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić **odstęp 20 mm** pod dolną częścią obudowy płyty, aby umożliwić właściwy przepływ powietrza dla urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, należy unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. substancji w sprayu) lub przedmiotów nie odpornych na wysokie temperatury.
- Materiały, które są często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia, należy nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelnacza. Ze szczególną starannością należy założyć samoprzylepne złącze dostarczone wraz z płytą, aby zapobiec jakimkolwiek wyciekom do wnętrza mebla stanowiącego podparcie. Uszczelka ta gwarantuje prawidłowe uszczelnienie, jeśli stosowana będzie w połączeniu z gładką powierzchnią blatu.
- Bezpieczna odległość między płytą a okapem kuchennym umieszczonym powyżej musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku używania osłony płyty gazowej uniemożliwiającej dzieciom dostęp do płyty należy zainstalować wyłącznie osłonę zaprojektowaną lub zalecaną przez producenta. Używanie niewłaściwych osłon może być przyczyną niebezpiecznych sytuacji. Inne osłony mogą stwarzać zagrożenie.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

UWAGA

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

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

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

PODŁĄCZENIE PŁYTY

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

Jednofazowe 230V~1P+N

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

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

Dwufazowe 400V~2P+N

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

Ostrzeżenie

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

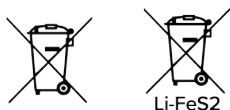
Należy sprawdzić, czy kable są prawidłowo podłączone i dokręcone.

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

OCHRONA ŚRODOWISKA

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

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ



Rys. A Rys. B

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

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

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

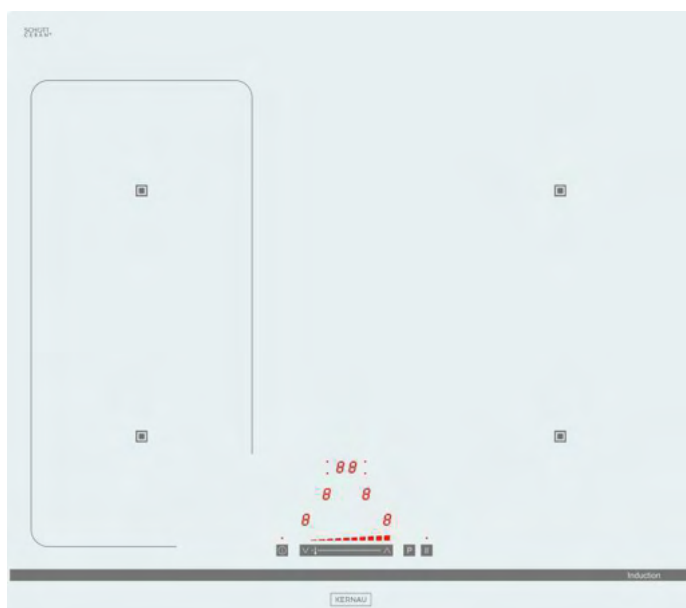
Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i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

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

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

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

NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI KIH 64121 - 4B / KIH 64121 - 4BW



www.kernau.com

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

OBSAH	23
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM	24
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO ZAMEZENÍ POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ	25
OBSLUHA ZAŘÍZENÍ.....	26
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ.....	27
POPIS ZAŘÍZENÍ.....	28
KONTROLNÍ PANEL.....	28
SPUŠTĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ	29
URUCHOMIENIE URZĄDZENIA	29
RADY OHLEDNĚ VAŘENÍ.....	36
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ	37
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ?.....	37
NÁVODY PRO INSTALACI.....	40
MONTÁŽ - INSTALACE	40
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.....	41
PŘIPOJENÍ DESKY	41
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	42
LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ	43

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM

- Rozbalit všechny materiály.
- Instalaci a připojení zařízení svěřte výhradně kvalifikovanému odborníkovi. Výrobce nenese 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.
- **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření je nutno kontrolovat. Krátkodobý proces vaření musí být průběžně sledován.

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.

OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

- 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
- Nepoužívejte nádoby z hliníku nebo umělých hmot, ty se totiž mohou roztavit na horkých varných zónách.
- 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, kalkulačky).
- Na skleněném povrchu neumísťujte žádné kovové předměty s výjimkou nádob na vaření. V případě náhodného zapnutí nebo vlivem zbytkového tepla se tyto předměty mohou ohřát, roztavit nebo dokonce spálit.
- Nikdy nezakrývejte zařízení utěrkou nebo ochrannou folií. Může se velmi nahřát a vznítit se.
- 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.

- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky nesmí být pokládány na povrchu varné desky, protože se mohou velmi nahřát.

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.



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



POPIS ZAŘÍZENÍ

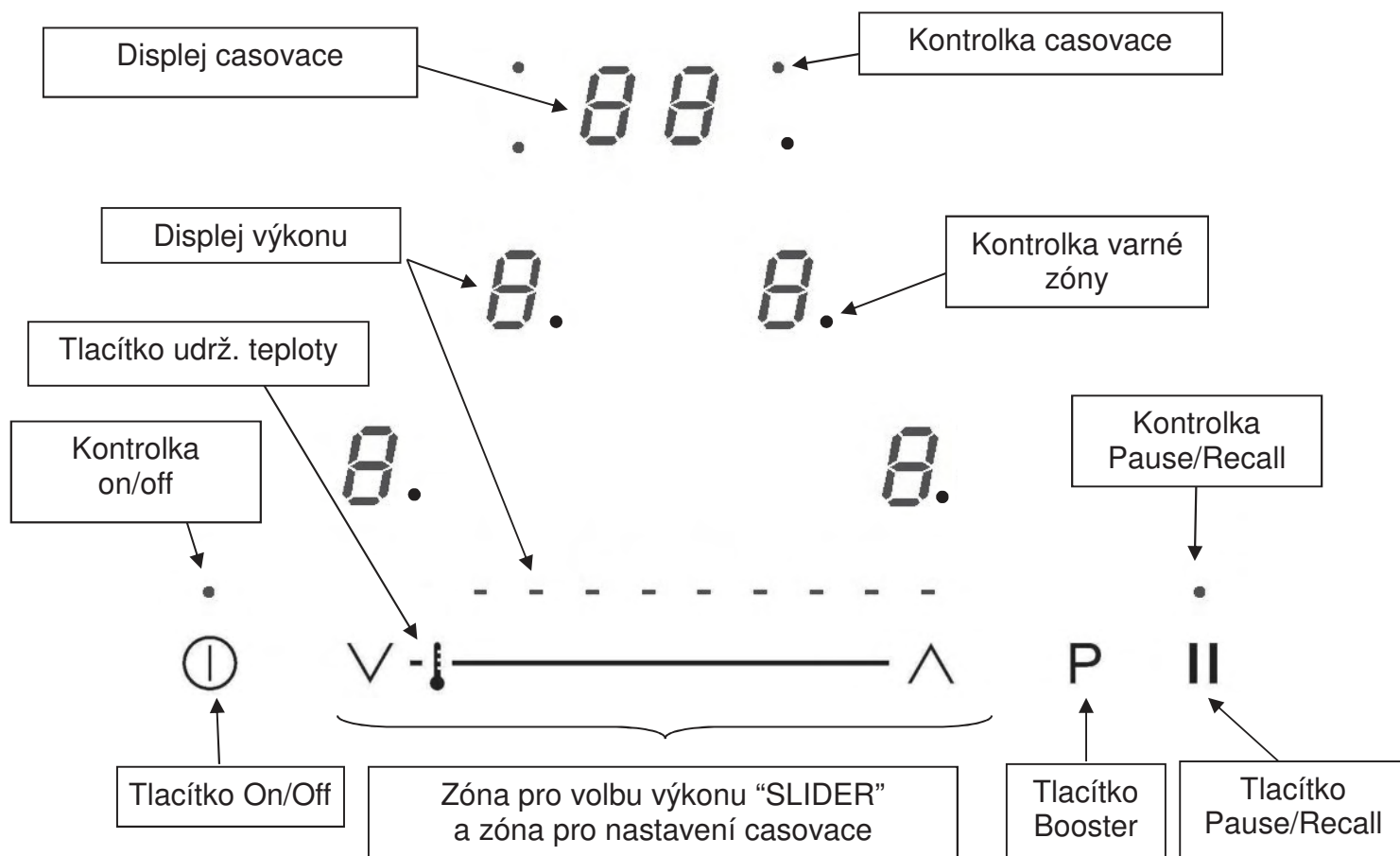
Technické údaje

Typ	KIH 64121 - 4B KIH 64121 - 4BW
Celkový výkon	7400 W
Spotřeba energie EC_{hob}^*	170.6 Wh/kg
Plotna (varná zóna)	
Minimální průměr detekce	Ø 180 mm
Jmenovitý výkon*	Ø 100 mm
Výkon funkce Booster*	1400 W
Kategorie měřicí nádoby*	1850 W
Spotřeba energie EC_{cw}^*	B (x2)
Kategorie měřicí nádoby*	164 Wh/kg
Spotřeba energie EC_{cw}^*	C
Kategorie měřicí nádoby*	172.7 Wh/kg
Spotřeba energie EC_{cw}^*	A
Kategorie měřicí nádoby*	181.6 Wh/kg

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

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

KONTROLNÍ PANEL



SPUŠTĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ

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

Wyświetlacz

Displej	Oznacení	Funkce
0	Nula	Varná zóna je aktivní.
1...9	Úroveň výkonu	Volba úrovně topného výkonu.
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.
Π	Bridge	Funkce Bridge je aktivní
L	Blokace	Kontrolní panel je zablokován

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

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.

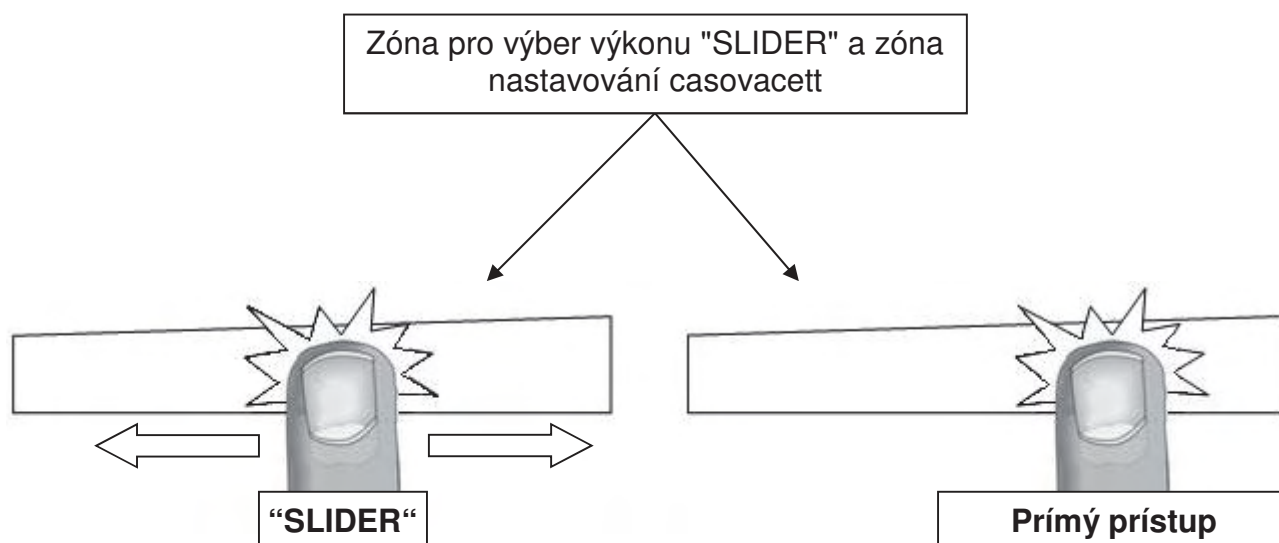
Nádoba musí být k tomu samozřejmě vhodně přizpůsobena:

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

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

Zóny pro volbu výkonu „SLIDER” a zóna pro nastavování časovače

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



Zapnutí

- **Zapnutí / Vypnutí varné desky:**

Cinnost

Zapnut

Vypnutí

Kontrolní panel

zmácknete tlačítko [①]

zmácknete tlačítko [①]

Displej

[0]

nic nebo [H]

- **Zapnutí / Vypnutí varné zóny:**

Cinnost

Volba zóny

Nastavení

(úprava výkonu)

Vypnutí

Kontrolní panel

zmácknete tlačítko [0]

posunte prstem po "SLIDER"

doprava nebo doleva

posunte prstem po "SLIDER"

do [0] neb zmácknete [0]

Displej

[0] i kontrolka

[0] až [9]

[0] nebo [H]

Pokud během 20 vterin nebude provedena žádná cinnost, pak se elektronika zařízení prepne 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:**

Cinnost

Volba zóny

Zapnutí funkce Booster

Vypnutí funkce Booster

Kontrolní panel

zmáčknete tlačítko [0] zóny

zmáčknete tlačítko [P]

presunte prstem po "SLIDER"
nebo zmáčknete [P]

Displej

[0] a kontrolka

[P]

[P] až [0]

[9]

- **Úprava úrovně výkonu:**

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

Zvolená varná zóna


Zobrazuje se [P]

Jiná varná zóna: (například: úroveň výkonu 9)

[9] se mení na [6] nebo [8] v závislosti na druhu zóny

Funkce Bridge

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



<u>Cinnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí desky	zmáčknete tlačítko []	[0] nebo [H] na 4 displejích
Zapnutí funkce Bridge	zmáčknete soucasne levé tlačítko 2 varných zón	na prední zóne objevuje se [0] na zadní zóne [Π]
Zvýšení výkonu	presunte prstem po "SLIDER"	[1] až [9] nebo [U]
Vypnutí funkce Bridge	zmáčknete soucasne tlačítka spojených varných zón	[0] nebo [H] na 2 zónách

Funkce "Keep warm" (udržování tepla)

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

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

- **Aktivování, zapnutí funkce « Keep warm »:**

<u>Cinnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčknete tlačítko [0] zóny	[0] až [9] nebo [H]
Zapnutí	zmáčknete tlačítko [] na "SLIDER"	[U]
Vypnutí	zmáčknete zvolené [] presunte prstem po "SLIDER"	[U] [0] až [9] nebo [H]

Tato funkce může být spuštěna nezávisle na všech varných zónách.

Po sundání nádoby z varné zóny zůstává funkce „udržení teploty“ aktivní po dobu cca 10 minut. Maximální doba trvání funkce udržení teploty činí 2 hodiny.

Časovač

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

- **Nastavování a změna doby vaření:**

Příklad pro 16 minut na úrovni výkonu 7:

<u>Cinnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmáčknete tlačítko [0] zóny	[0] a kontrolka
Volba úrovně výkonu	posunte prstem po "SLIDER" na [7]	[7]
Volba Casovace	zmáčknete tlačítko [CL]	[00]
Nastavení jednotek	posunte prstem po "SLIDER" na [6]	[0 ciągle] [6 migające]
Potvrzení jednotek	zmáčknete tlačítko [06]	[0 migające] [6 ciągle]
Nastavení desítek	posunte prstem po "SLIDER" na [1]	[1 migające] [6 ciągle]
Potvrzení desítek	zmáčknete tlačítko [16]	[16]

Doba je potvrzena a začíná varení.

- **Zastavení času vaření:**

Příklad pro 13 minut na úrovni výkonu 7:

<u>Cinnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Volba zóny	zmácknete tlačítko [0] zóny	[0] a kontrolka
Volba Casovace	zmácknete tlačítko [13]	[13]
Vypnutí jednotek	presunte prstem po "SLIDER" na [0]	[1 ciągle] [0 migajace]
Potvrzení jednotek	zmácknete tlačítko [10]	[1 migajace] [0 ciągle]
Vypnutí desítek	presunte prstem po "SLIDER" na [0]	[0 migajace] [0 ciągle]
Potvrzení desítek	zmácknete tlačítko [00]	[00]

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 zmáchnout libovolné tlačítko

- **Automatické vaření:**

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

- **Funkce časovače na vajíčka:**

Příklad pro 29 minut:

<u>Cinnost</u>	<u>Kontrolní panel</u>	<u>Displej</u>
Zapnutí desky	zmácknete tlačítko [①]	rozsvěcují se kontrolky zóny
Volba Casovace	zmácknete tlačítko [CL]	[00]
Vypnutí jednotek	presunte prstem po "SLIDER" na [9]	[0 ciągle] [9 migajace]
Potvrzení jednotek	zmácknete tlačítko [09]	[0 migajace] [9 ciągle]
Vypnutí desítek	presunte prstem po "SLIDER" na [2]	[2 migajace] [9 ciągle]
Potvrzení desítek	zmácknete tlačítko [29]	[29]

Po několika vteřinách kontrolka zabliká a zhasne. Jakmile začíná končit zvolená doba vaření, časovač zobrazuje blikající symbol [00] a uslyšíte zvukový signál. Pro vypnutí signálu a blikání stačí zmáchnout libovolné tlačítko.

Automatické vaření

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

- **Zapnutí:**

Cinnost

Volba zóny

Nastavení plného výkonu

Automatické vaření

Volba úrovně výkonu

Kontrolní panel

zmáčknete tlačítko [0] zóny

presunte prstem po "SLIDER"
na [9]

opet zmáčknete "SLIDER" [9]

presunte prstem po "SLIDER"
na [7]

Displej

[0] a kontrolka

prechod od [0] do [9]
[9] bliká soucasne [A]

[9] prechází
do [8] [7]

[7] bliká soucasne [A]

(na przykład, „ 7 ”)

- **Vypnutí automatického vaření:**

Cinnost

Volba zóny

Volba úrovně výkonu

Kontrolní panel

zmáčknete tlačítko [7] zóny

presunte prstem po "SLIDER"

Displej

[7] bliká soucasne [A]

[1] do [9]

Funkce pauzy

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

- **Zapnutí/vypnutí funkce pauzy:**

Cinnost

Zapnutí pauzy

Vypnutí pauzy

Kontrolní panel

zmáčknete [II] po dobu 2 vterin

zmáčknete [II] po dobu 2 vterin

Zmáčknete libovolné
tlačítko nebo po "SLIDER"

Displej

[II] na displeji
varných zón

blikající kontrolka
pauzy

kontrolka zhasíná
presunte prstem

Funkce Recall

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

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

Postup pro obnovení je následující:

- zmáčknete tlačítko [①]
- Následně zmáčknete [II] během 6 vteřin.

Předchozí nastavení jsou opět aktivní.

Blokování kontrolního panelu

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

- **Blokace:**

Cinnost

Zahájení
Blokace desky

Kontrolní panel

zmáčknete tlačítko [①]
Zmáčknete soucasne [P] a [0]
na displeji pravé prední
zóny opet zmáčknete tlačítko [0]

Displej

[0] nebo [H]
Beze zmen
[L] na displejích

- **Odblokování:**

Cinnost

Zahájení

Kontrolní panel

zmáčknete tlačítko [①]

Displej

[L]

Behem 5 vterin od zahájení:

Odblokování desky

zmáčknete soucasne [P] a [L]
prední pravé zóny
zmáčknete tlačítko [P]

[0] nebo [H]

chybí svetélka na
displejích

RADY OHLEDNĚ VAŘENÍ

Kvalita nádob

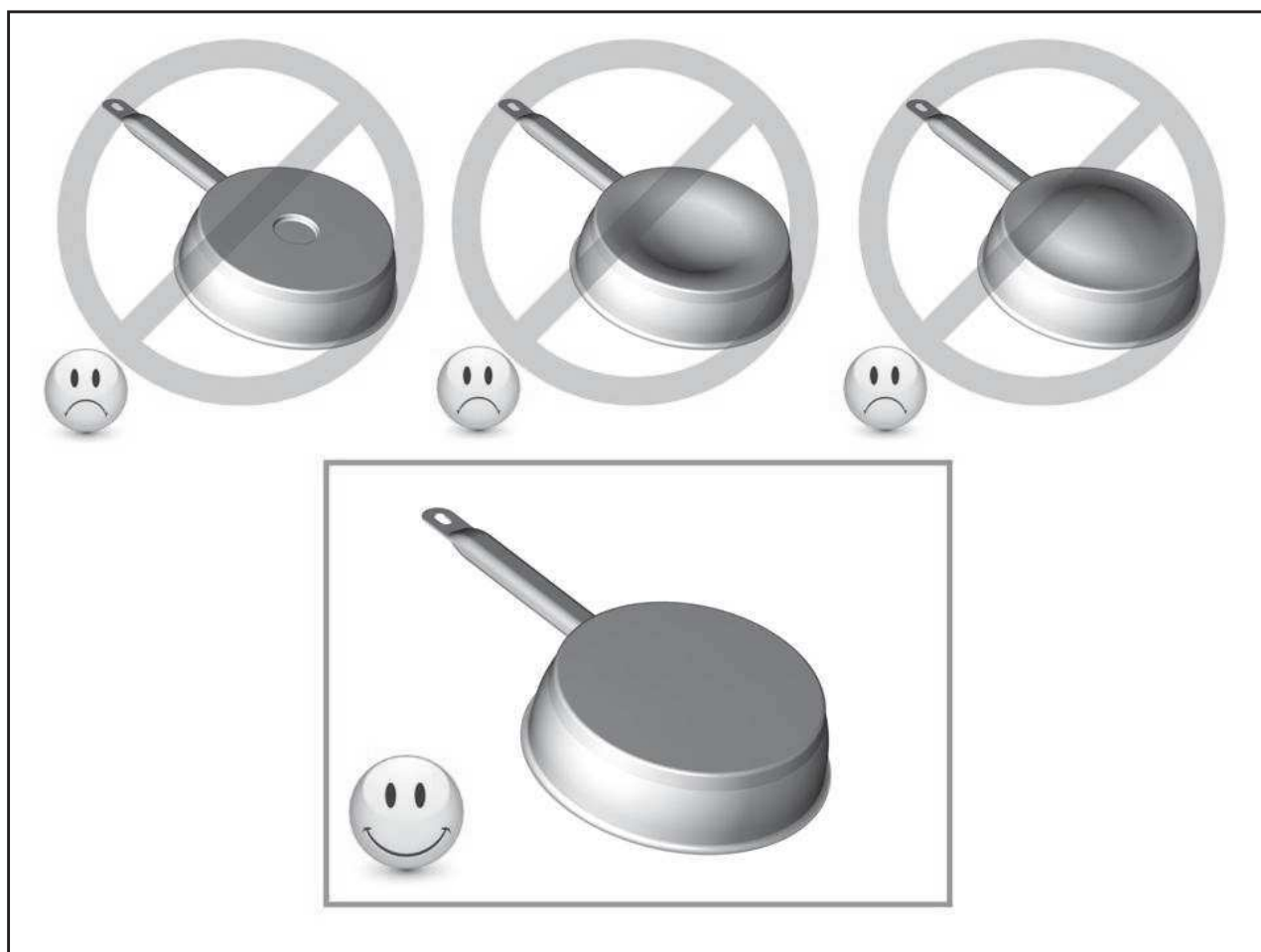
Vhodné materiály: ocel, emailovaná ocel, litina, feromagnetická nerezová ocel, hliník s feromagnetickým dnem,

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 průměru 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, Ohrívání	Omáčky, máslo, čokoláda, želatina dříve připravená jídla
2 až 3	Vstupní varení, Rozmrazování	Rýže, pudink, cukrový sirup sušená zelenina, ryby, mražené potraviny
3 až 4	Varení na páře	Zelenina, ryby, maso
4 až 5	Varení ve vode	Brambory, polévky, testoviny, cerstvá zelenina
6 až 7	Stredne intenzivní, Varení, Dušení	Maso, játra, vejce, párky, guláš, dršťky, karbanátky
7 až 8	Varení	Brambory, bramborové placky, vafle
9	Smažení, pražení, Privádení vody k varu	Steaky, omelety, smažená jídla, voda
P	Smažení, pražení, Privádení vody k varu	Škeble, steaky, varení velkých množství vody

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění vypněte zařízení.

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

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

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ?

Deska nebo varné zóny se nezapínají:

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

Na kontrolním panelu se zobrazuje [U]:

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

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E]:

- Kontaktujte servis.

Jedna nebo všechny varné zóny jsou vypnuté:

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

Ventilace funguje nadále i po vypnutí desky:

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

Systém automatického vaření se nezapíná:

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

Na kontrolním panelu se zobrazuje [L]:

- Viz kapitola týkající se blokování kontrolního panelu.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [U]:

- Viz kapitola “Udržování tepla”.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [II]:

- Viz kapitola “Pauza”

Když se objeví symbol [E 4]:

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

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

V) První krok: smazání existující konfigurace

1) Zmáčkněte a podržte [-]

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

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

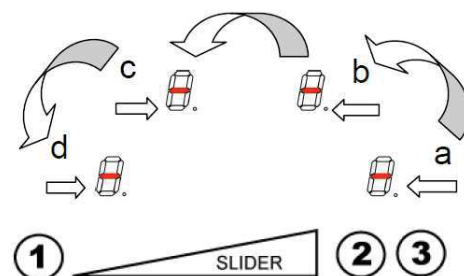
Dvojitý zvuk „beep” znamená výskyt chyby.

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

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

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

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



VI) Druhý krok: nová nastavení

- 1) Vezměte feromagnetický hrnec s průměrem minimálně 16 cm.
- 2) Vyberte varnou zónu zmáčknutím na příslušné tlačítko [O].
- 3) Umístěte hrnec na zóně, u které chcete provést konfiguraci.
- 4) Počkejte, až se na displeji [C] promění na [-]. Zvolená zóna je již nakonfigurována.
- 5) Proveďte stejný postup pro každou varnou zónu se zobrazovaným symbolem [C].
- 6) Všechny varné zóny jsou nakonfigurovány v okamžiku, kdy se vypnou všechny displeje. Během celého postupu používejte stejný hrnec. Během postupu provádění nastavení nikdy nepokládejte několik hrnců současně na varných zónách.

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

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

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

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E2] nebo [E H]:

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

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E3]:

- Nádoba není vhodná, změňte nádobu.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E6]:

- Viz kapitola týkající se blokování kontrolního panelu.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E8]:

- Ucpaný vstup vzduchu ventilátoru, odstraňte překážku.

Na kontrolním panelu se zobrazuje [E C]:

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

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

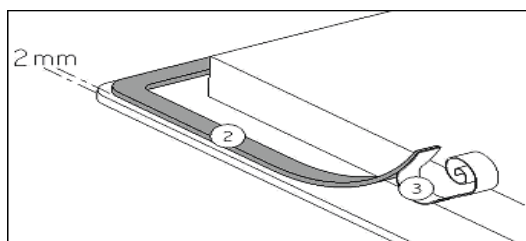
NÁVODY PRO INSTALACI

Instalaci mohou provádět výhradně odborníci.

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

Způsob nalepení těsnění:

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



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

MONTÁŽ - INSTALACE

- **Rozměry výřezu jsou následující:**

Platí pro	Výrez
KIH 64121 - 4B KIH 64121 - 4BW	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 teplovzdušné.
- Neinstalujte varnou desku nad troubou bez ventilace nebo nad myčkou nádobí.
- Zajistěte **mezeru 20 mm pod spodní částí krytu desky**, aby byl umožněn vhodný průtok vzduchu pro elektronické zařízení.
- Pokud se pod deskou nachází šuplík, neskladujte v něm hořlavé předměty (např. látky ve spreji) nebo předměty, které nejsou odolné vůči vysokým teplotám.
- Materiály, které jsou často používány při výrobě kuchyňských linek často vlivem vody bobtnají. Pro zajištění hran výřezu naneste vrstvu laku nebo speciálního utěšňovače. Obzvláště pečlivě naneste samolepící spoj dodaný společně s deskou, který zamezuje jakýmkoliv průsakům dovnitř nábytku, který bude desku podpírat. Toto těsnění zaručuje správné utěsnění, pokud je aplikováno ve spojení s hladkým povrchem pracovní plochy.
- Bezpečná vzdálenost mezi deskou a digestoří, která je nad ní umístěna, musí být v souladu s pokyny výrobce digestoře. V případě, že návod chybí, je třeba dodržet minimální vzdálenost 760 mm..
- **Nesmíte dovolit**, aby po provedení zástavby byl spojovací kabel podrobován jakýmkoliv mechanickým pnutím, vyplývajícím například ze skutečnosti umístění šuplíku.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Instalaci tohoto zařízení a jeho připojení k elektrické síti je třeba svěřit kvalifikovanému elektrikáři, který je obeznámen s normativními předpisy a důsledně je dodržuje.
- Po nainstalování zajistěte zabezpečení součástí, které jsou pod napětím.
- Údaje nezbytné pro provedení připojení se nacházejí na nálepkách umístěných na krytu desky poblíž připojovací lišty.
- Připojení k síti musí být provedeno pomocí zásuvky s uzemněním nebo skrze vícepólový jistič s minimální vzdáleností mezi rozpojenými kontakty 3 mm.
- Elektrický obvod musí být oddělen od sítě pomocí vhodných zařízení, například: vypínačů, jističů nebo stykačů.
- Pokud zařízení není vybaveno snadno dostupnou zástrčkou, pak musí být v instalaci v souladu s předpisy namontovány vypínače.
- Přívodové vedení musí být umístěno tak, aby se nedotýkalo horkých součástí varné desky nebo sporáku
- Vždy musí být připojen zemnicí vodič.
- Postupujte podle elektrického schématu.
- Připojovací lišta je umístěna vespod, v zadní části krytu desky. Pro otevření krytu použijte středně velký šroubovák. Umístěte ve štěrbině a otevřete kryt.

Varování

Toto zařízení musí být připojeno výhradně k síti 230 V~ 50/60 Hz.

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

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

PŘIPOJENÍ DESKY

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

Jednofázové 230V~1P+N

Vložte kontakt mezi svorky L1 a L2. Vložte kontakt mezi svorky N1 a N2.

Připojte uzemnění ke svorce "earth", neutrální bod N ke svorce N1 nebo N2, fázi L k jedné ze svorek L1 nebo L2.

Dvoufázové 400V~2P+N

Vložte kontakt mezi svorky N1 a N2.

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

Varování

Časté povolování a utahování šroubů v přípojovací liště zvyšuje riziko zhoršení těsnosti po dotažení. V souvislosti s touto skutečností doporučujeme omezit utahování a povolování na minimum.

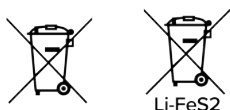
Zkontrolujte, zda jsou kabely správně připojeny a utaženy.

Neneseme zodpovědnost za jakékoliv události vzniklé v důsledku chybného připojení nebo ty, k nimž mohlo dojít v souvislosti s používáním zařízení, které není uzemněno nebo má vadné uzemnění.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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.

LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ



obr. A

obr. B

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

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

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

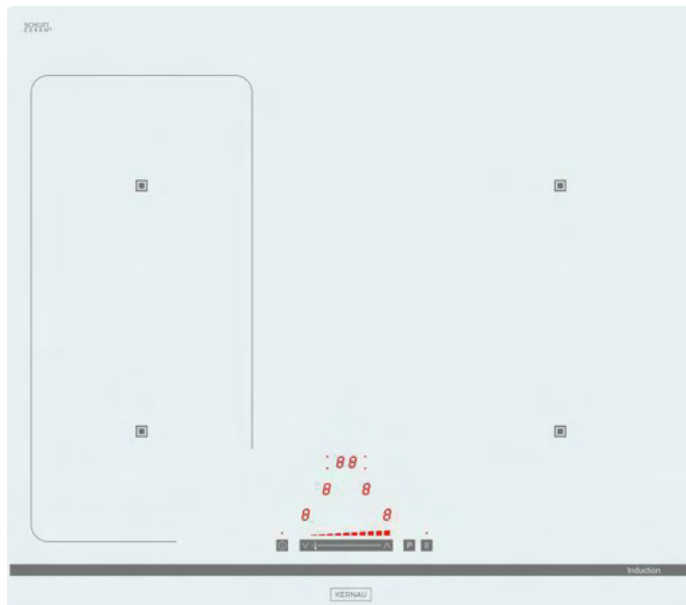
Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití,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

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

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

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

BEDIENUNGSANLEITUNG KIH 64121 - 4B / KIH 64121 - 4BW



www.kernau.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns gewährt haben, indem Sie unser Induktionskochfeld gewählt haben. Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

KERNAU

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	44
VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME.....	45
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE	46
SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG.....	47
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	48
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN	49
GERÄTEBESCHREIBUNG.....	50
BEDIENFELD	50
BEDIENUNG DES KOCHFELDES	51
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	51
KOCH EMPFEHLUNGEN.....	58
REINIGUNG UND PFLEGE.....	59
WAS TUN WENN	59
MONTAGEHINWEISE	62
ELEKTROANSCHLUSS	63
ANSCHLUSS DES KOCHFELDES	63
UMWELTSCHUTZ	64

VORSICHTSMAßNAHME VOR DER INBETRIEBNAHME

- Alle Teile der Verpackung abnehmen.
- Das Gerät darf nur von einem Elektrofachmann eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim einbauen oder anschließen verursacht werden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf benutzt werden nur, wenn er aufgerichtet und in einem Möbel installiert wird und ein bestätigter und angepaßter Arbeitsplan benutzt wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Alle Etiketten und Aufkleber des Glases wegnehmen.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluß des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- **ACHTUNG** : Der Kochvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig überwacht werden

ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.
- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

SCHÜTZ VOR BESCHÄDIGUNG

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden (z.B. aus Guß). Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen.
- Beachten Sie, daß auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Töpfe und Ränder nicht an der Scheibe anstoßen.
- Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benützen.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls Sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Stellen Sie in keinem Fall heißes Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muß auf einen Mindestabstand von 2 cm zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr !

VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muß das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN

- Achten Sie darauf, daß das Kochgeschirr immer zentriert auf der Kochzone plaziert ist. Der Pfannenboden, muß möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: in der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das eventuell den Herzschrittmacher beeinträchtigen würde. Wenden Sie sich bitte im Zweifelsfall an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie keinen syntetique oder aluminum Bereich: Sie könnten auf der kochzone verschmelzen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.



**DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN
BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION
FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER
GARANTIE.**

**DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG
FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER
SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN**



GERÄTEBESCHREIBUNG

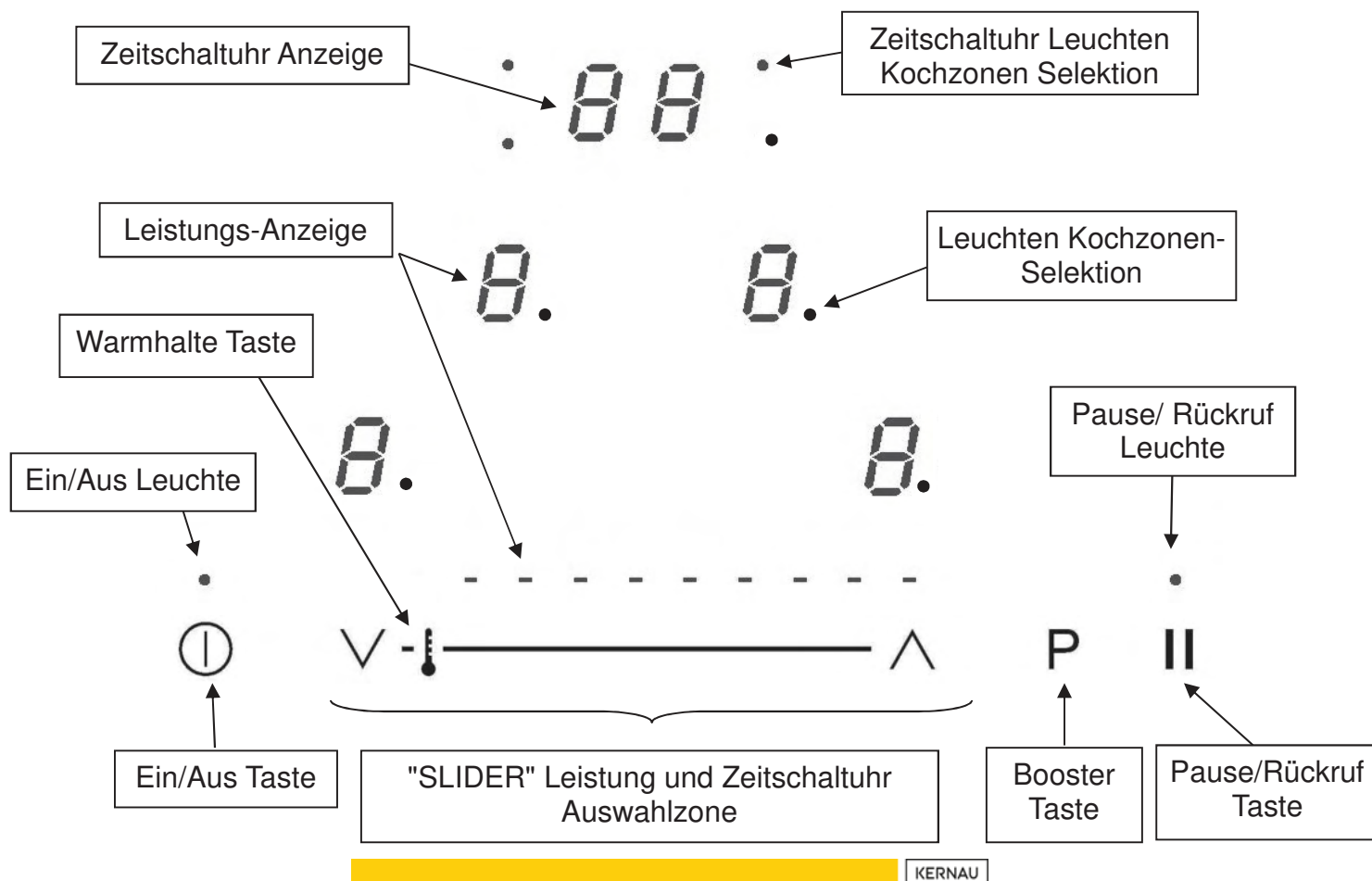
Technische Beschreibung

Typ	KIH 64121 - 4B KIH 64121 - 4BW
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC_{hob}^{**}	170.6 Wh/kg
Kochzonen	Ø 180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B (x2)
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	164 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	172.7 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	181.6 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.

** nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

BEDIENFELD



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Belüftung

Der Kühlerlüfter hat einen Dauerbetrieb. Er startet sofort beim Einschalten des Kochfeldes und dreht auf Hochtouren wenn die Kochstellen intensiv benützt werden. Der Lüfter schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

Anzeige

Anzeige	Benennung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert
Π	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Zuerst Ihr Gerät mit einem feuchten Lappen reinigen, dann trockenreiben. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, das eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche verursachen könnte.

Induktionsprinzip

Eine Induktionsspule unterhalb jeder Kochzone erzeugt im Betrieb Induktionsströme im Topfboden. Hierdurch erhitzt sich der Topfboden, der wiederum die Hitze an die Speisen weiterleitet. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme erwärmt.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

- Kochgeschirr mit magnetischem Boden wie z.B. : Guß, Stahl, emailliertem Stahl, Edelstahl mit magnetischen Boden.
- Nicht geeignetes Kochgeschirr : Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik
Edelstahl ohne magnetischen Boden

Topferkennung

Sie können selber überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr induktionsgeeignet ist. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone und wählen Sie eine mittlere Leistungsstufe. Ist das Kochgeschirr nicht geeignet, erscheint in der Anzeige [U].

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und induktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Zeichen [U]. Das [U] erlischt, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gesetzt wird. Die Kochzone fährt mit der vorher eingestellten Leistungsstufe weiter.
- Befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder ein nicht induktionsgeeigneter Topf, erscheint [U] in der Anzeige.

Nach Benutzung, schalten Sie die Kochzone aus: damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint

Funktion der Sensorschaltfelder

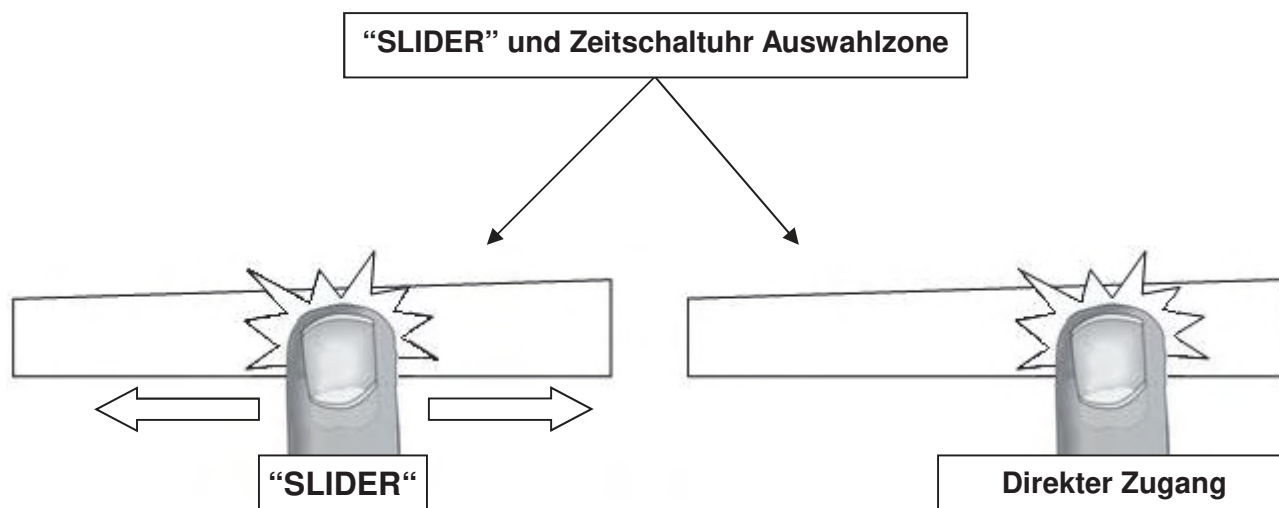
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Drücken Sie immer nur eine Sensortaste und nur wenn angegeben zwei Sensortasten zur gleichen Zeit.

" SLIDER " Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

Für die Auswahl der Leistung durch den " SLIDER ", bewegen Sie Ihren Finger auf der " SLIDERZONE ".

Außerdem können Sie auch einen direkten Zugang haben indem Sie mit dem Finger die gewünschte Leistung (Taste) berühren.



Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

- **Kochfeld: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten :	Auf [①] drücken	[0]
Ausschalten :	Auf [①] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone: einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Leistung erhöhen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]
Ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu 0 oder gleich auf 0 drücken	[0] oder [H] [0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die Nullen erlöschen.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: Verbrennungsgefahr !

“Booster“ Funktion

Alle Kochzonen sind mit einer “Booster“ funktion, d.h. einer Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen für einen Zeitraum von 5 Minuten in der Leistungsstufe [P] mit einer extrahohen Leistung. Der Power ist dafür gedacht, daß Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudelwasser.

- **Booster einschalten/ ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Booster einschalten	Auf [P] drücken	[P]
Booster ausschalten	Auf dem "SLIDER" rutschen oder auf [P] drücken	[P] bis [0] [9]

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Einschalten oder Veränderung der Dauer:**

Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [7]	[7]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [6]	[0 fest] [6 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [06] drücken	[0 blinkend] [6 fest]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [1]	[1 blinkend] [6 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [16] drücken	[16]

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten an Leistung 7:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] und Leuchte « ein »
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [13] drücken	[13]
Minuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[1 fest] [0 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [10] drücken	[1 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten abstellen	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [0]	[0 blinkend] [0 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [00] drücken	[00]

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierte Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen.

Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen.

- **Zeitschaltuhr als Eieruhr:**

Beispiel für 29 Minuten:

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [①] drücken	Kochzonen-Leuchte
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	[0 fest] [9 blinkend]
Minuten Bestätigung	Auf [03] drücken	[0 blinkend] [9 fest]
Einstellung der Zehnerminuten	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [2]	[2 blinkend] [9 fest]
Zehnerminuten Bestätigung	Auf [29] drücken	[29]

Nach einigen Sekunden beendet das blinken die Zeitschaltuhr-Leuchte und die Kochzonenleuchten erlöschen.

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [00]. Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] oder [9] oder [H]
Hohe Leistung aktivieren	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [9]	von [0] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [9] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. "7")	Auf dem "SLIDER" rutschen bis daß [7] mit [A] blinkt	[9] zurück auf [8] [7]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf dem "SLIDER" rutschen	[0] bis [9]

Pausenfunktion

Diese Funktion erlaubt, das Kochen mit denselben Krafteinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Die Funktion einlegen, auslösen:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalte der funktion	Drücken auf [II] während 2s	[II] auf den
Anzeiger		
Ausschalte der funktion	Drücken auf [II] während 2s Auf den [0] drücken von eine Zone	Leucht blinkt Leucht ist aus.

Rückruffunktion

Nachdem man der Kochmulde gelöscht hat, ist es möglich, an die letzten ausgewählten Einstellungen zu erinnern:

- Kochstand aller Kochzonen (Leistung).
- Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitmesser programmiert wurden.
- Funktion "Ankochautomatik"

Das Rückrufverfahren ist das folgende

- Auf dem Anschlag unterstützen [①]
- Danach auf dem Anschlag [II] in weniger als 6 Sekunden zu unterstützen

Die vorhergehenden Einstellungen sind erneut aktiv.

Bridge-Funktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den linken Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone.

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Kochmulde	Auf [①] drücken	Kochzonen-Leuchte [0] oder [H]
Bridge einschalten	Auf die 2 links Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[0] auf den vorderen Kochzonen und [□] auf den hinteren Kochzonen.
Leistung erhöhen	Finger auf dem "SLIDER" nach rechts	[0] bis [9]
Bridge ausschalten	Auf die 2 links Kochzonen Anzeige gleichzeitig drücken	[0] oder [H] auf die 2 Kochzonen

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten
Diese Funktion soll Überlauf und Verbrennen vermeiden.

- **Ein- und ausschalten :**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] und Leuchte « ein »
Warmhaltefunktion	Auf dem "SLIDER" rutschen bis zu [🔽]	[U]
Ausschalten	Auf dem [🔽] drücken Auf dem "SLIDER" rutschen	[U] [0] oder [H]

Diese Funktion kann auf allen 4 Kochstelle verwendet werden.

Wenn der Top die Kochzone verlässt bleibt die Warmhaltefunktion während 2 Stunden aktiv.

Verriegelung der Kochmulde

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z.B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (außer der Taste [①]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [①] drücken	[0] oder [H]
Mulde verriegeln	Gemeinsam auf [P] und [0] vorne rechts drücken Wieder drücken auf [0]	Keine Änderung [L]

- **Verriegelung abschalten:**

<u>Betätigung</u>	<u>Bedienfeld</u>	<u>Anzeige</u>
Einschalten der Mulde	Auf [①] drücken	[L] auf alle Anzeige
In den 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde Verriegelung abschalten	Gemeinsam auf [P] und [L] vorne rechts drücken Auf [P] drücken	[0] Keine Anzeige

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gußeisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

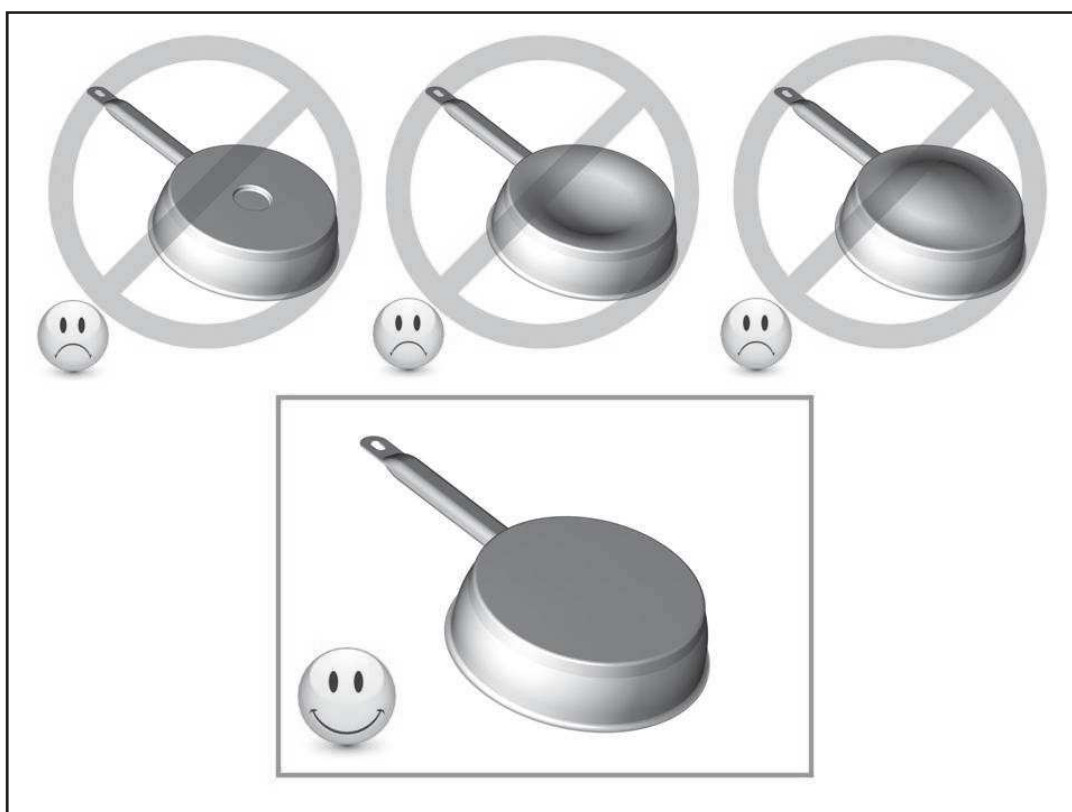
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Geschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktions-Kochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Dieses Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können Lärm erzeugen, wenn sie auf einer Induktions-Kochzone gesetzt werden. Dieser Lärm setzt in keinem Fall einen Fehler des Gerätes um und beeinflusst keineswegs sein Funktionieren.



Geschirrgröße

Die Kochzonen passen sich automatisch an das Topfbodenmaß bis zu einer gewissen Grenze an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Zentrieren Sie immer den Topf in die Mitte der Kochzone, um den besten Wirkungsgrad zu erzielen.

Auswahl der Leistungsstufen

(diese Angaben sind Richtwerte):

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen, Zubereitung	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine, Yoghurt ,
2 bis 3	Quellen, Auftauen, Warmhalten	Reis, gefrorene Gerichte, Fisch, Gemüse
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Gemüse, Obst
4 bis 5	Dünsten, Quellen, Auftauen	Fisch, Gemüse, Teigwaren, Getreide, Hülsenfrüchte, Tiefkühlkost
6 bis 7	Ankochen, Fortkochen	Fleisch, Leber , Eier, Wurst Gulasch, Rouladen
7 bis 8	Schonendes Braten	Fisch, Schnitzel, Bratwurst, Spiegeleier
9	Backen, Ankochen	Steaks, Omelett Pfannkuchen, Linsen
P	Kochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

Reinigen Sie das verschmutzte Kochfeld immer regelmäßig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel.

- Um das Gerät zu reinigen, muss es ausgeschaltet sein.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.
- Verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. Grill und Backofensprays, Fleck oder Rostentferner, Scheuersande oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie sofort Zucker, Kunststoff oder Alufolien, nach Abschalten der Kochzonen.

WAS TUN WENN ...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung der Hausinstallation ist nicht korrekt eingesetzt oder defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind mit Wasser oder Schmutz bedeckt.
- Ein Kochtopf oder Gegenstände bedecken die Tasten.

In der Anzeige erscheint [U] :

- Der Kochtopf ist nicht auf die Kochzone gestellt.
- Der Kochtopf ist nicht induktionsgeeignet
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

In der Anzeige erscheint [C] :

- Das Kochfeld befindet sich im Konfigurationsmodus. Siehe hierzu Fehler [E4]

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab :

- Die Sicherheits-Abschaltung hat ausgelöst.
- Es ist vergessen worden, eine Kochzone abzuschalten.
- Es sind mehrere Sensortasten bedeckt.
- Der Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert bzw. automatisch abgeschaltet.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung. Das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch wieder ab.

Anzeige [L] :

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

[E4] in der Anzeige erscheint :

- Das Kochfeld muss neu konfiguriert werden. Bitte folgen Sie nachstehende Hinweise :
I) Wichtig : entfernen Sie alle Töpfe von Ihrem Kochfeld
II) Das Kochfeld muss zuerst vom Stromnetz getrennt werden : nehmen Sie den Anschlusskabel weg oder schalten Sie die Sicherung am Schalttafel ab.
III) Schalten Sie den Strom wieder ein

IV) Verfahren :

- * nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
- * verwenden Sie nicht den Hauptschalter
- * starten Sie die Programmierung spätestens 2 Minuten nach dem Wiedereinschalten

V) Phase 1: löschen der existierenden Konfiguration

1) Drücken Sie auf die Taste 2 und halten Sie diese gedrückt

2) In der Anzeige erscheint [-]

3) Mit Ihrem anderen Finger drücken Sie nacheinander, entgegen dem Uhrzeigersinn, die Anzeigen [-] (vgl Bezeichnung)

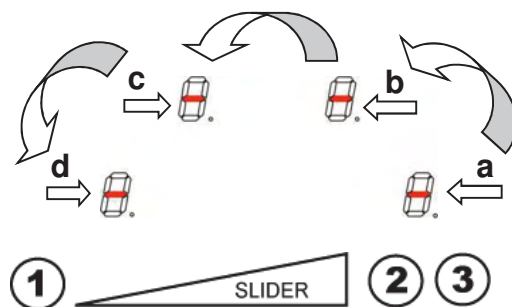
Ein doppelter "Beep" soll heissen, dass ein Fehler Aufgetreten ist. In diesem Fall, starten Sie erneut vom Punkt 1.

4) Lassen die Taste los. Dann drücken Sie wieder auf die Taste 1, bis dass blinkende [E] Symbole angezeigt werden.

5) Erwarten bis die [E] fix bleiben

6) [E] werden dann automatisch [C]-Symbole. Das Löschprozess ist erledigt.

Bemerkung : bei Induktionskochfelder mit 3 Kochzonen : hinten rechts anfangen (b) (die Kochzone vorne rechts gib es nicht).



VI) Phase 2 : Neukonfiguration des Kochfeldes

- 1) Nehmen Sie einen Topf mit magnetischem Boden (Durchmesser > 16 cm)
 - 2) Wählen Sie eine Kochzone-Bedienung aus beim drücken auf dem [C]-Symbol.
 - 3) Stellen Sie den Topf auf der entsprechenden Kochzone.
 - 4) Warten bis [C] sich in [-] umwandelt. Die Kochzone ist konfiguriert.
 - 5) Wiederholen Sie diesen Vorgang für jede Kochzone.
 - 6) Die Kochzonen sind konfiguriert, sobald nichts mehr angezeigt wird.
- Verwenden Sie den gleichen Topf um die gesamte Konfiguration durchzuführen.
Während der Konfiguration dürfen keine weitere Töpfe auf der Mulde liegen.

- Falls die [E4]-Anzeige bleibt, wenden Sie sich bitte an Ihrem Kundendienst.

In der Anzeige erscheint [Er03]:

- Ein Objekt oder eine Flüssigkeit überdeckt die Tasten. Die Anzeige verschwindet, sobald die Tasten losgelassen oder gereinigt werden.

In der Anzeige erscheint [E2] oder [EH]:

- Das Kochfeld ist überhitzt, lassen Sie es zuerst abkühlen, und dann schalten Sie es wieder ein

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

In der Anzeige erscheint [E5]:

- . Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie der Spannung des elektrischen Netzes

In der Anzeige erscheint [E6]:

- Fehlerhaftes elektrisches Netz. Überprüfen Sie die Frequenz des elektrischen Netzes

In der Anzeige erscheint [E8]:

- Der Lufteingang des Lüfters ist verstopft, befreien Sie ihn.

In der Anzeige erscheint [U400]:

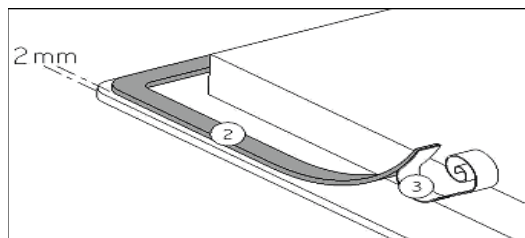
- Das Kochfeld ist nicht gut mit dem Netzwerk verbunden. Überprüfen Sie die Verbindung und schalten Sie das Kochfeld ein.

Wenn eines der obengenannten Zeichen andauert, rufen Sie den Kundendienst an.

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Außenkante des Glases aufkleben.

• Einbaumasse:

Glasmaß	Einbaumasse
KIH 64121 - 4B KIH 64121 - 4BW	560 x 490 mm

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Aber von der anderen Seite dürfen keine Möbel oder Geräte höher sein als die Kochmulde.**
- Die Arbeitsplatte soll mit hitzebeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig.**
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z.B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm sein.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keine mechanische Belastungen, z.B. durch Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen sollen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giesharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Beachten Sie, das mitgelieferte Dichtungsband sorgfältig aufzukleben.
- **ACHTUNG:** Benutzen Sie nur Schutzgitter, die vom Hersteller angeboten werden oder von diesem für den Einsatz mit dem Kochfeld freigegeben sind..

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt.

Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, verwenden Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in den vorgesehenen Schlitzen hinein.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phasen + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6 Norm

ANSCHLUSS DES KOCHFELDES

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Gehäuse befinden.

Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2 und zwischen L1 und L2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L an Anschlussklemme L1 oder L2.

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2. Befestigen Sie die Erdung an die « Erde » Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme N1 oder N2, die Phase L1 an Anschlussklemme L1 und die Phase L2 an Anschlussklemme L2.

Achtung ! Die Drähte korrekt hineinstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle die durch falschen Anschluss, oder nicht vorhandenen oder mangelhaften Erdungsanschluss entstehen.

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind.
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrer Kommune eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.







