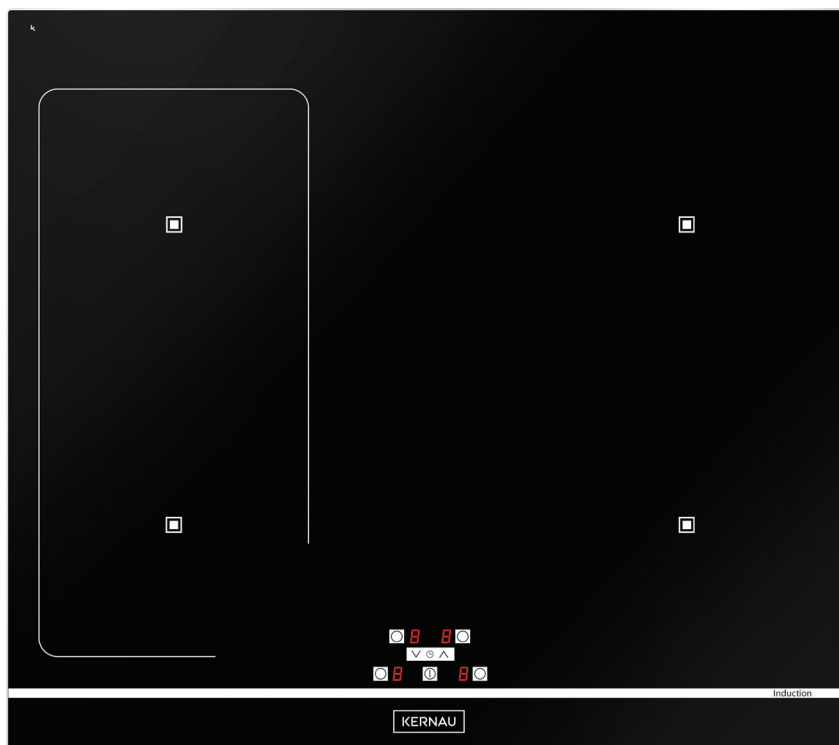
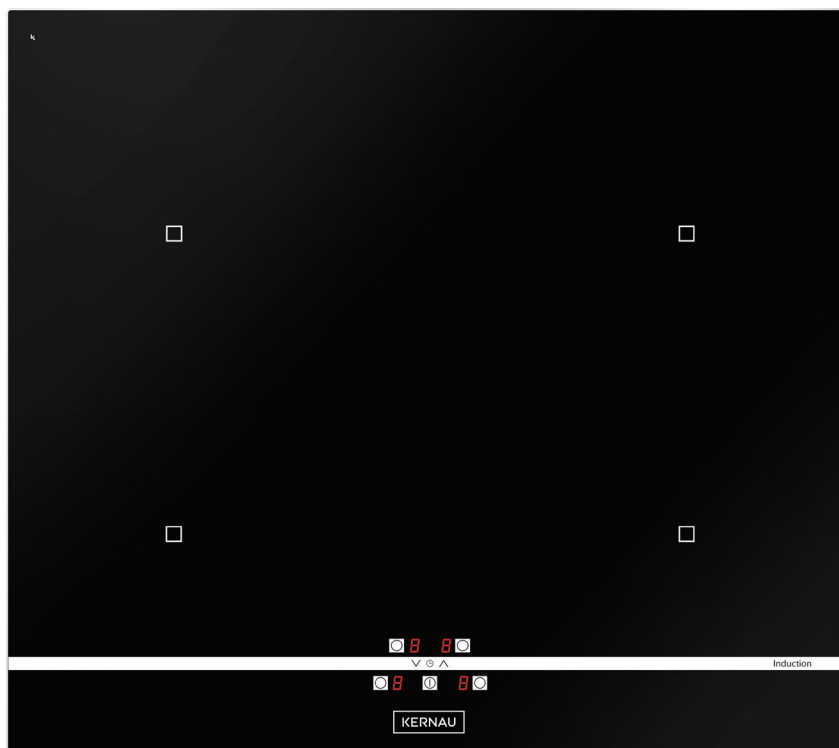


# INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI PŁYTY INDUKCYJNEJ KIH 64 / KIH 64-1 / KIH 6412 - 4B



[www.kernau.com](http://www.kernau.com)

## SZANOWNY KLIENCIE,

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji indukcyjnej płyty kuchennej.

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

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

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty marki KERNAU.

KERNAU

## SPIS TREŚCI

Bezpieczeństwo.....	3
Obsługa urządzenia.....	3
Środki ostrożności.....	4
Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia.....	5
Opis urządzenia.....	6
Panel kontrolny.....	6
Obsługa urządzenia.....	6
Uruchomienie urządzenia.....	7
Porady dotyczące gotowania.....	12
Konserwacja i czyszczenie.....	13
Co robić w przypadku problemów?.....	14
Instrukcje dotyczące instalacji.....	15
Montaż - Instalacja.....	15
Podłączenie elektryczne.....	17
Podłączenie płyty.....	17
Usuwanie zużytych urządzeń.....	18

## BEZPIECZEŃSTWO

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

## 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 naczyń.
- 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:** Nie wolno przechowywać 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.

### **UWAGA**

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

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.

## OPIS URZĄDZENIA

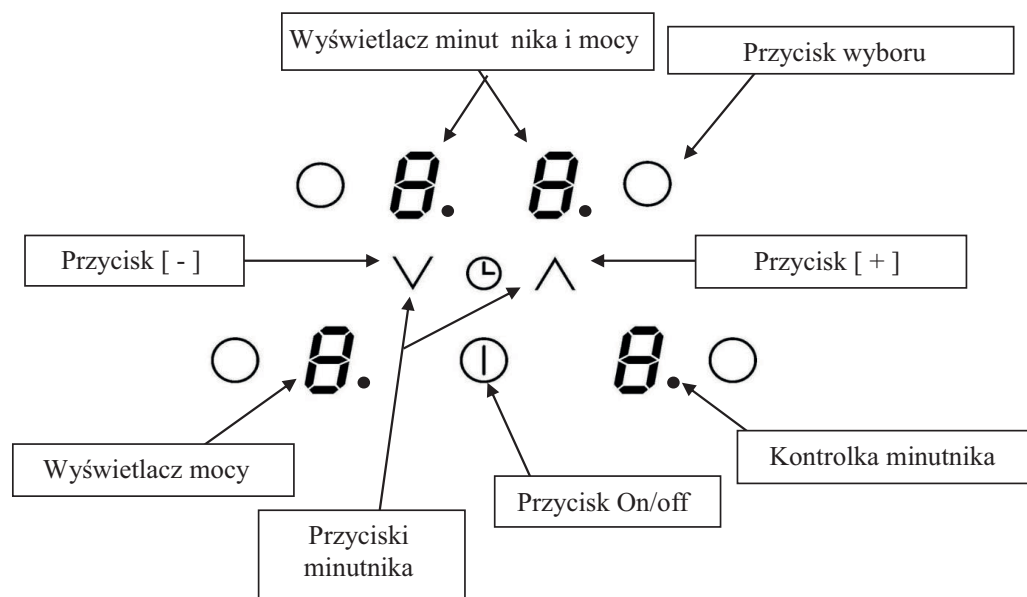
### Dane techniczne

Typ	KIH 64	KIH 64-1	KIH 6412-4B
Moc całkowita	5600 W	5600 W	7400 W
Zużycie energii $EC_{hob}^*$	165.5 Wh/kg	165.5 Wh/kg	170.6 Wh/kg
Pole grzewcze	Ø180 mm	Ø180 mm	Ø180 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø100 mm	Ø100 mm	Ø100 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	-	-	1850 W
Kategoria naczynia pomiarowego*	B (x2)	B (x2)	B (x2)
Zużycie energii $EC_{cw}^*$	160 Wh/kg	160 Wh/kg	164 Wh/kg
Kategoria naczynia pomiarowego*	C	C	C
Zużycie energii $EC_{cw}^*$	173.1 Wh/kg	173.1 Wh/kg	172.7 Wh/kg
Kategoria naczynia pomiarowego*	A	A	A
Zużycie energii $EC_{cw}^*$	168.9 Wh/kg	168.9 Wh/kg	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 indukcyjna wyposażona jest w sterowanie elektroniczne z przyciskami dotykowymi. Gdy palec naciska przycisk, staje się aktywne odpowiednie polecenie. Aktywacja ta zostaje potwierdzona przez lampkę kontrolną, literę lub liczbę na wyświetlaczu i/lub dźwięk „beep”.

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 naczyń	Brak naczynia lub jest ono nieodpowiednie.
E	Komunikat o błędzie	Usterka układów elektroniki.
H	Ciepło resztkowe	Pole grzewcze jest gorące.
P	Booster	Funkcja Booster jest aktywna.
L	Blokowanie	Panel kontrolny jest zablokowany

## 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 itp.
- Wykluczone są: naczynia miedziane, z czystej stali nierdzewnej, aluminiowe, szklane, drewniane, ceramiczne, z kamionki itp.

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

## Włączenie

### Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej

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

### Włączenie / wyłączenie pola grzewczego

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk wyboru	Włączenie wyświetlacza
Zwiększenie mocy	nacisnąć przycisk [ + ]	[ 1 ] do [ 9 ]
Zmniejszenie mocy	nacisnąć przycisk [ - ]	[ 9 ] do [ 1 ]
Wyłączenie	nacisnąć jednocześnie [ + ] i [ - ] lub nacisnąć przycisk [ - ]	[ 0 ] lub [ H ]

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

## Wykrywanie naczynia kuchennego

Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

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

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

## Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

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

**Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i pożaru.**

### Funkcja Booster (Tylko KIH 6412 - 4B)

Funkcja Booster [ P ] umożliwia zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego. Jeżeli funkcja ta jest włączona, to pole grzewcze przez 5 minut działa przy bardzo wysokiej mocy. Jest to przewidziane na przykład do szybkiego podgrzewania dużej ilości wody, jak np. do gotowania makaronu.

#### Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:

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

#### Regulacja poziomu mocy:

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

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

### Funkcja Bridge (Tylko KIH 6412 - 4B)

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

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie płyty	nacisnąć przycisk [ ⊕ ]	[ 0 ] lub [ H ] na 4 wyświetlaczach
Włączenie funkcji Bridge	nacisnąć jednocześnie lewy przycisk na przednim polu 2 pól grzewczych	Pojawia się [ 0 ] na tylnym polu [ II ]
Zwiększenie mocy	nacisnąć przycisk [ + ]	[ 1 ] do [ 9 ]
Wyłączenie funkcji Bridge	nacisnąć przycisk [ - ]	[ 0 ] lub [ H ] na 2 polach

## Minutnik

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

### Ustawianie i zmiana czasu gotowania:

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

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

### Zatrzymanie czasu gotowania:

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

Jeżeli jest aktywowane kilka minutników, to powtórzyć proces.

### Automatyczne zatrzymanie przy końcu czasu gotowania:

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

### Funkcja minutnika jajek:

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

Po kilku sekundach, światelko kontrolne gaśnie migając.  
Jak tylko wybrany czas gotowania dobiega końca, minutnik wyświetla migający symbol [ 00 ] i słychać sygnał dźwiękowy.  
Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

## Blokada panelu kontrolnego

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

### Blokowanie:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [ ① ]	[ 0 ]
Blokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie przycisk [ - ] i [ + ] z lewej strony, z przodu	Bez zmian
	ponownie nacisnąć przycisk wyboru	[ L ]

### Odblokowanie:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [ ① ]	[ L ]
<b>W ciągu 5 sekund od rozpoczęcia:</b>		
Odblokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie przycisk [ - ] i [ + ] z lewej strony, z przodu	[ 0 ]
	ponownie nacisnąć przycisk [ - ]	Brak kontrolki na wyświetlaczach

## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

### Jakość naczyń

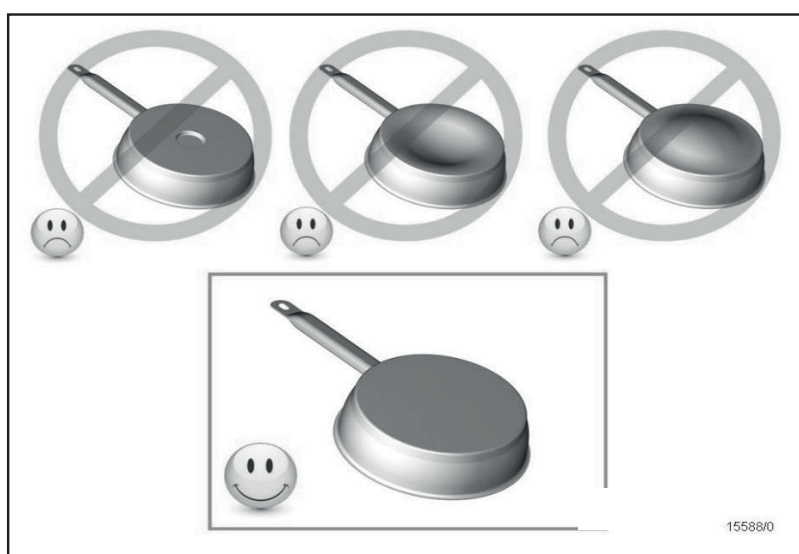
**Odpowiednie materiały:** stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z dnem ferromagnetycznym,

**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.



## CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

### **Płyta lub pole grzewcze nie włączają się:**

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

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ U ]:**

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

### **Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:**

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

### **Jedno lub wszystkie pola grzewcze są wyłączone:**

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

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ L ]:**

- Patrz rozdział dot. blokowania panelu kontrolnego.

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ II ]:**

- Patrz rozdział “Bridge”.

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ Er03 ]:**

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

### **Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E2 ] lub [EH]:**

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

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E3 ]:**

- Naczynie nie jest odpowiednie, zmienić naczynie.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E5 ]:**

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić napięcie sieci elektrycznej.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E6 ]:**

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić częstotliwość sieci elektrycznej.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ E8 ]:**

- Zatkany wlot powietrza wentylatora, usunąć przeszkodę.

**Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [ U400 ]:**

- Niewłaściwe napięcie zasilania. Sprawdzić podłączenie i podłączyć ponownie płytę.

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

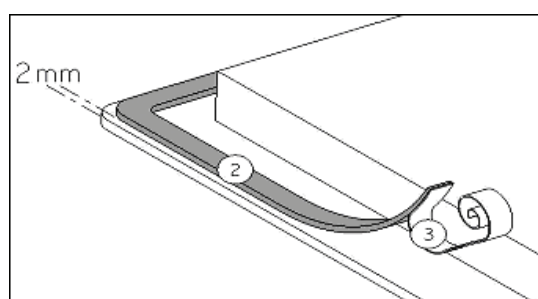
## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów.

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

**Sposób przyklejania uszczelki:**

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



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

## MONTAŻ – INSTALACJA

Wymiary wycięcia są następujące:

Odniesienie	Wycięcie
KIH 64 KIH 64-1 KIH 6412-4B	560x490 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 ścienne na krawędziach muszą być termoodporne.
- Nie instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić **odstęp 20 mm** pod dolną częścią obudowy płyty, aby umożliwić właściwy przepływ powietrza dla urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, należy unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. substancji w sprayu) lub przedmiotów nie odpornych na wysokie temperatury.
- Materiały, które są często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia, należy nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelniacza. Ze szczególną starannością należy założyć samoprzylepne złącze dostarczone wraz z płytą, aby zapobiec jakimkolwiek wyciekom do wnętrza mebla stanowiącego podparcie. Uszczelka ta gwarantuje prawidłowe uszczelnienie, 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 <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fazy + N	4 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

## PODŁĄCZENIE PŁYTY

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

**Jednofazowe 230V~1P+N**

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

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

**Dwufazowe 400V~2P+N**

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

**Ostrzeżenie**

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

Należy sprawdzić, czy kable są prawidłowo podłączone i dokręcone.

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

**USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ**

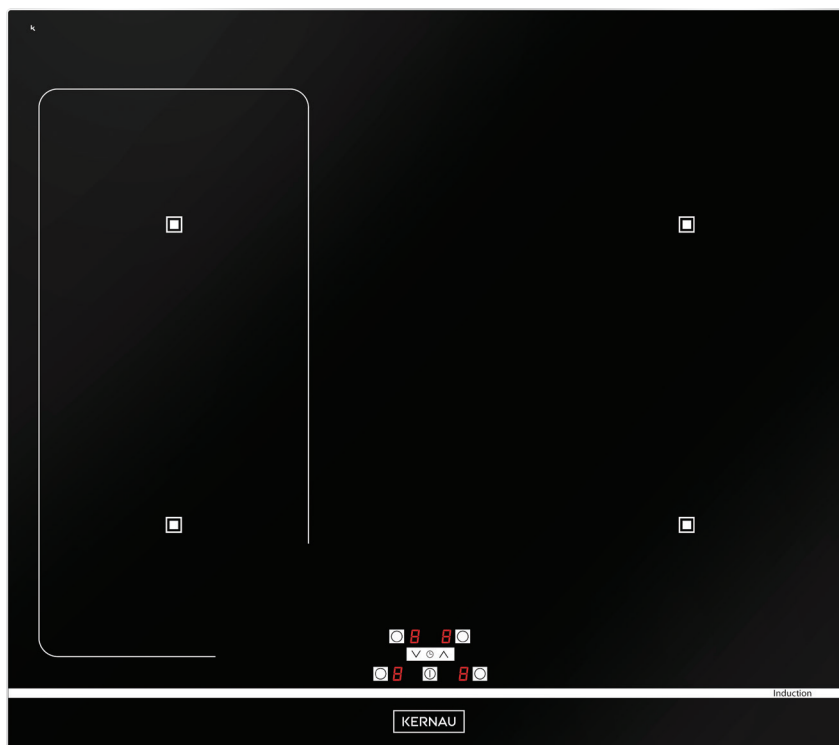
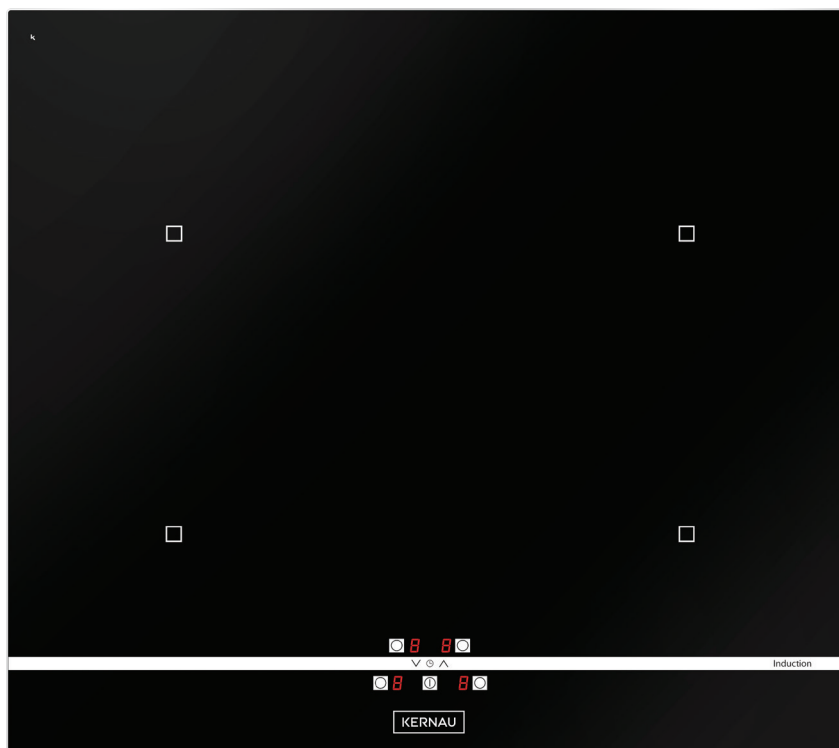
Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno wyrzucać produktu do odpadów komunalnych. Należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.

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

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



# NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI INDUKČNÍ DESKY KIH 64 / KIH 64-1 / KIH 6412 - 4B



[www.kernau.com](http://www.kernau.com)

## VÁŽENÍ ZÁKAZNÍCI,

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

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

KERNAU
--------

## OBSAH

BEZPEČNOST.....	21
OBSLUHA ZAŘÍZENÍ.....	22
POPIS ZAŘÍZENÍ.....	23
KONTROLNÍ PANEL.....	24
SPUŠTĚNÍ A POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ.....	24
RADY OHLEDNĚ VAŘENÍ.....	28
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ.....	30
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ?.....	30
NÁVODY PRO INSTALACI.....	31
MONTÁŽ – INSTALACE.....	32
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.....	33
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	34

## BEZPEČNOST

### 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.

### Bezpečnostní opatření pro zamezení poškození zařízení

- Drsné povrchy spodku pánve nebo poškozené hrnce (neemailované litinové hrnce) mohou vést k poškození keramického skla.
- Písek nebo jiné materiály s abrazivními vlastnostmi mohou vést k poškození keramického skla.
- Vyhněte se upuštění předmětů – dokonce i malých – na vitrokeramický povrch.
- Do skleněných hran nesmíte narážet nádobami.
- Ujistěte se, že ventilace zařízení funguje v souladu s návodem výrobce.
- Na vitrokeramické desce nepokládejte nebo nenechávejte prázdné nádoby.
- Cukr, umělé hmoty nebo hliníkové fólie se nemohou stýkat s varnými zónami. Mohou během ochlazování způsobit praskliny nebo jiné změny vitrokeramického skla; vypněte zařízení a okamžitě je odstraňte z horké varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nepokládejte horké nádoby na kontrolní panel.
- Pokud se pod zabudovaným zařízením nachází šuplík, ujistěte se, že prostor mezi obsahem šuplíku a spodní částí zařízení je dostatečně velký (2 cm). Je to nezbytné pro zajištění správné ventilace.
- V šuplících nacházejících se pod vitrokeramickou deskou nikdy neskladujte

hořlavé předměty (např. preparáty ve spreji). Všechny šuplíky na přístroje musí být odolné vůči teplu.

- 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.

### **Bezpečnostní opatření v případě poruchy zařízení**

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

### **Jiná bezpečnostní opatření**

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

## **OBSLUHA ZAŘÍZENÍ**

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

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

## POPIS ZAŘÍZENÍ

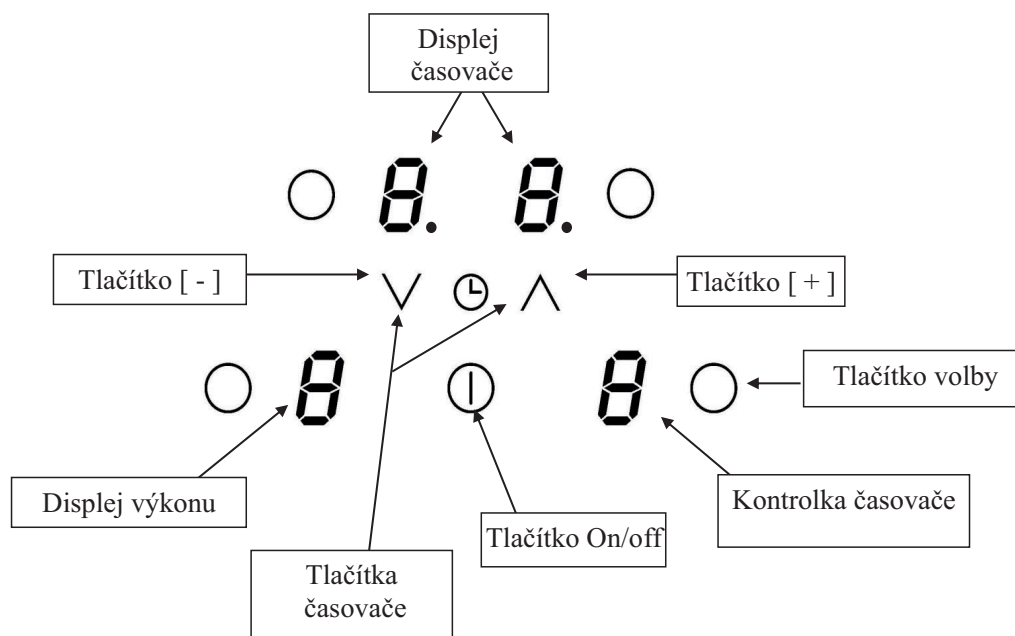
Technické údaje

Typ	KIH 64	KIH 64-1	KIH 6412-4B
Celkový výkon	5600 W	5600 W	7400 W
Spotřeba energie $EC_{hob}^*$	165.5 Wh/kg	165.5 Wh/kg	170.6 Wh/kg
Plotna (varná zóna)	Ø180 mm	Ø180 mm	Ø180 mm
Minimální průměr detekce	Ø100 mm	Ø100 mm	Ø100 mm
Jmenovitý výkon*	1400 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	-	-	1850 W
Kategorie měřící nádoby*	B (x2)	B (x2)	B (x2)
Spotřeba energie $EC_{cw}^*$	160 Wh/kg	160 Wh/kg	164 Wh/kg
Kategorie měřící nádoby*	C	C	C
Spotřeba energie $EC_{cw}^*$	173.1 Wh/kg	173.1 Wh/kg	172.7 Wh/kg
Kategorie měřící nádoby*	A	A	A
Spotřeba energie $EC_{cw}^*$	168.9 Wh/kg	168.9 Wh/kg	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

### Před prvním použitím

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

### Dotyková tlačítka

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

**V případě obecného používání mačkejte současně pouze jedno tlačítko.**

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

## Princip indukce

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

Nádoba musí být k tomu samozřejmě vhodně přizpůsobena:

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

## Zapnutí

Zapnutí / Vypnutí varné desky:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Zapnut	zmáčkněte tlačítko [ ⊕ ]	[ 0 ] blikající
Vypnutí	zmáčkněte tlačítko [ ⊕ ]	nic nebo [ H ]

Zapnutí / Vypnutí varné zóny:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [ O ]	[ 0 ]
Zvýšení výkonu	zmáčkněte tlačítko [ + ]	[ 1 ] až [ 9 ]
Snížení výkonu	zmáčkněte tlačítko [ - ]	[ 9 ] až [ 1 ]
Vypnutí	zmáčkněte tlačítko [ - ] nebo zmáčkněte současně tlačítko [ O ] a [ - ]	[ 0 ] nebo [ H ]

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

## Detekce kuchyňské nádoby

Detekce přítomnosti nádoby zajišťuje naprostou bezpečnost. Indukce nefunguje:

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

na varné zóně. Vaření bude pokračovat s dříve nastavenou úrovní výkonu. Po použití vypněte topný prvek: nedovolte, aby se aktivovala funkce detekce nádoby [ U ].

### Ukazatel zbytkového tepla

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

Pokud je ukazatel zbytkového tepla zapnutý, nedotýkejte se varných zón ani na nich nepokládejte žádné předměty, které jsou citlivé na teplo. **Existuje nebezpečí popálení a požáru.**

### Funkce Booster (KIH 6412 - 4B)

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

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

### Zapnutí / Vypnutí funkce Booster:

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Volba zóny	zmáčkněte tlačítko [ O ]	[ 0 ]
Zvýšení výkonu	zmáčkněte tlačítko [ + ]	[ 1 ] až [ 9 ]
Zapnutí funkce Booster	zmáčkněte tlačítko [ + ]	[ P ] po dobu 5 minut
Vypnutí funkce Booster	zmáčkněte tlačítko [ - ]	[ 9 ]

### Úprava úrovně výkonu:

Celá varná deska má svůj vlastní maximální rozsah výkonu. Když je funkce Booster zapnuta, aby se předcházelo překročení maximálního rozsahu výkonu, elektronická soustava automaticky snižuje úroveň výkonu ostatních varných zón. Na displeji několik vteřin bliká [ 9 ], a následně se ukazuje maximální dovolená úroveň výkonu ( [ 6 ] nebo [ 8 ] ):

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

## Funkce Bridge (pouze KIH 6412 - 4B)

Tato funkce umožňuje používat 2 varné zóny (plotny) ve stejnou dobu se stejnými nastaveními jako jedna varná zóna.

Činnost	Kontrolní panel	Displej
Zapnutí desky	zmáčkněte tlačítko [ ⊕ ]	[ 0 ] nebo [ H ] na 4 displejích
Zapnutí funkce Bridge	zmáčkněte současně levé tlačítko 2 varných zón	na přední zóně objevuje se [ 0 ] na zadní zóně [ II ]
Zvýšení výkonu	zmáčkněte tlačítko [ + ]	[ 1 ] až [ 9 ]
Vypnutí funkce Bridge	zmáčkněte tlačítko [ - ]	[ 0 ] nebo [ H ] na 2 zónách

## 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

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

### Zastavení času vaření:

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

### Automatické zastavení na konci doby vaření:

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

Pro vypnutí signálu a blikání stačí zmáčknout libovolné tlačítko.

## Funkce časovače na vajíčka:

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

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

## Blokování kontrolního panelu

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

### Blokace:

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

### Odblokování:

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

## RADY OHLEDNĚ VAŘENÍ

### Kvalita nádob

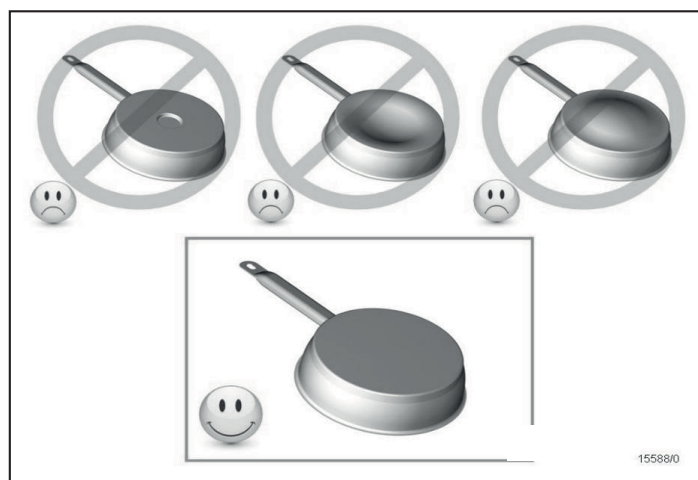
**Vhodné materiály:** ocel, emailovaná ocel, litina, feromagnetická nerezová ocel, hliník s feromagnetickým dnem,

**Nevhodné materiály:** hliník a nerezová ocel bez feromagnetického spodku, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán

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

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

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



### Rozměry nádoby

Varné zóny se v rámci určitých mezí automaticky přizpůsobují průměrům nádob. Průměr dna nádoby ale musí mít určitou minimální velikost příslušně k dané varné zóně. Pro dosažení co nejlepší efektivity desky umístěte nádobu do středu varné zóny.

### PŘÍKLADY NASTAVENÍ VÝKONU VAŘENÍ

(následující hodnoty jsou orientační)

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

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením čištění vypněte zařízení.

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

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

### CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ?

#### **Deska nebo varné zóny se nezapínají:**

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

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ U ]:**

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

#### **Ventilace funguje nadále i po vypnutí desky:**

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

#### **Jedna nebo všechny varné zóny jsou vypnuté:**

- Zafungoval bezpečnostní systém.
- Někdo zapomněl na dlouhou dobu vypnout varnou zónu.
- Bylo přikryto jedno nebo více dotykových tlačítek.
- Nádoba je prázdná a její dno je nadměrně zahřáté.

- Deska je také vybavena automatickou redukcí úrovně výkonu a automatickou blokadí proti přehřátí.

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ L ]:**

- Viz kapitola týkající se blokování kontrolního panelu.

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ II ]:**

- Viz kapitola “Bridge“.

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ Er03 ]:**

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

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

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

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ E3 ]:**

- Nádoba není vhodná, změňte nádobu.

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ E5 ]:**

- Vadné napájení. Zkontrolujte napětí elektrické sítě.

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ E6 ]:**

- Vadné napájení. Zkontrolujte frekvenci elektrické sítě.

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ E8 ]:**

- Ucpaný vstup vzduchu ventilátoru, odstraňte překážku.

#### **Na kontrolním panelu se zobrazuje [ U400 ]:**

- Nesprávné napájecí napětí. Zkontrolujte připojení a opět připojte varnou desku.

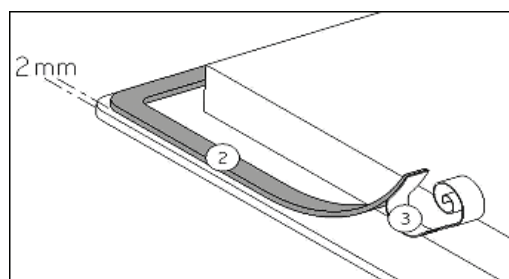
**Pokud se některý z předchozích symbolů zobrazuje i nadále,  
je třeba kontaktovat servis.**

### **NÁVODY PRO INSTALACI**

Instalaci mohou provádět výhradně odborníci. Instalatér je povinen dodržovat právní předpisy a normy platné v dané zemi.

#### **Způsob nalepení těsnění:**

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



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

## MONTÁŽ - INSTALACE

- Rozměry výřezu jsou následující:

Platí	Výřez
KIH 64 KIH 64-1 KIH 6412-4B	560x490 mm

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

## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

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

### Varování!

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

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

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

### Připojení desky

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

### Jednofázové 230V~1P+N

Vložte kontakt mezi svorky 1 a 2.

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

## **Dvoufázové 400V~2P+N**

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

### **Varování!**

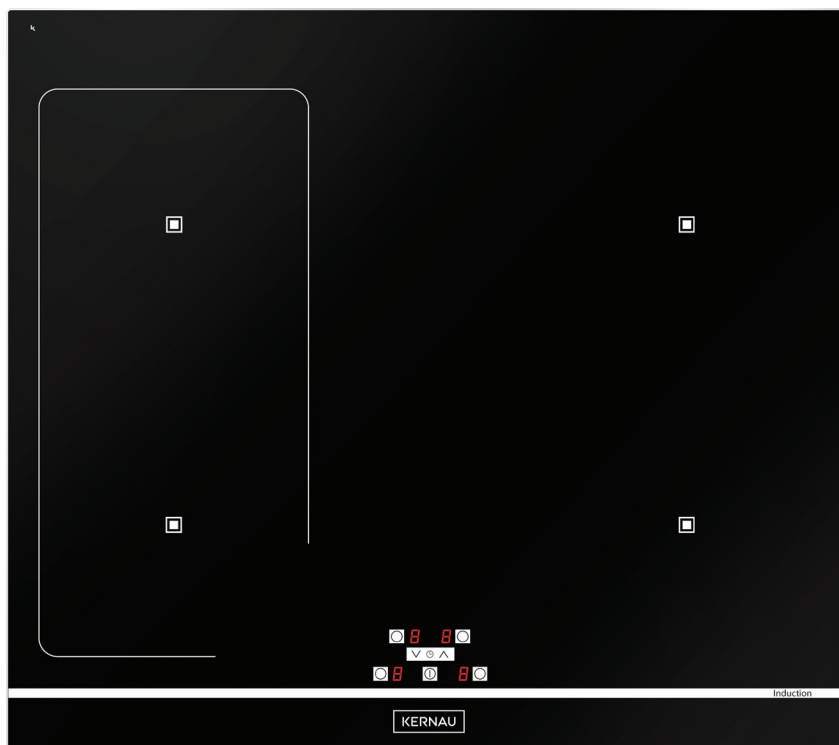
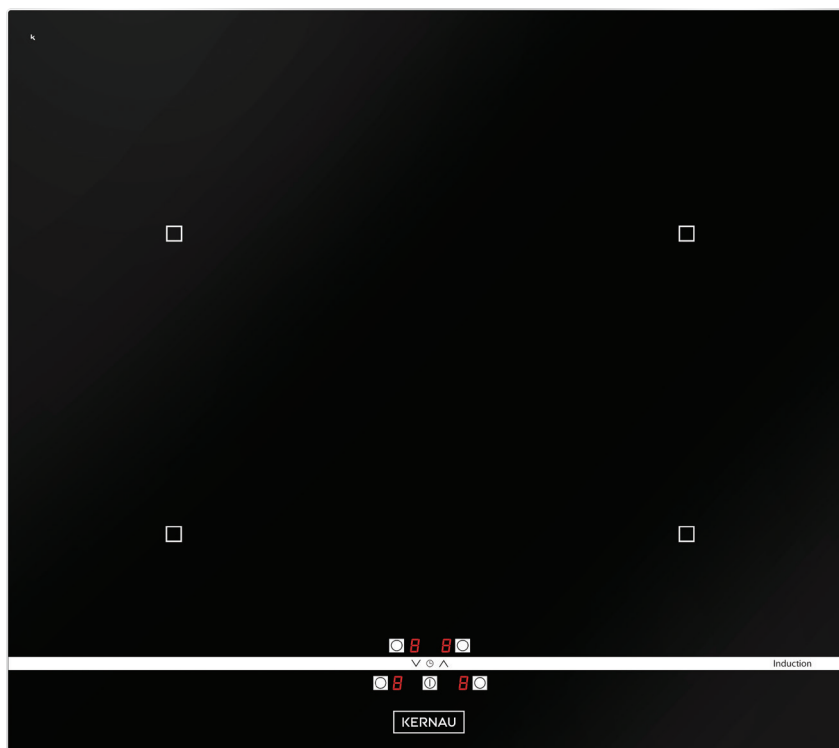
- Časté povolování a utahování šroubů v přípojovací liště zvyšuje riziko zhoršení těsnosti po dotažení. V souvislosti s touto skutečností doporučujeme omezit utahování a povolování na minimum.
- Zkontrolujte, zda jsou kabely správně připojeny a utaženy.
- **Neneseme zodpovědnost za jakékoliv události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

## **OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ**

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



# BEDIENUNGSANLEITUNG INDUKTIONSKOCHFELD KIH 64 / KIH 64-1 / KIH 6412-4B



[www.kernau.com](http://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**

<b>SICHERHEIT</b> .....	37
<b>ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE</b> .....	37
<b>VORSICHTSMABNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL</b> .....	39
<b>GERÄTEBESCHREIBUNG</b> .....	40
<b>TECHNISCHE BESCHREIBUNG</b> .....	40
<b>BEDIENFELD</b> .....	40
<b>BEDIENUNG DES KOCHFELDES</b> .....	40
<b>BELÜFTUNG</b> .....	41
<b>INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES</b> .....	41
<b>KOCH EMPFEHLUNGEN</b> .....	45
<b>AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN</b> .....	46
<b>REINIGUNG UND PFLEGE</b> .....	46
<b>WAS TUN WENN</b> .....	47
<b>UMWELTSCHUTZ</b> .....	48
<b>MONTAGEHINWEISE</b> .....	49
<b>ELEKTROANSCHLUSS</b> .....	50

## SICHERHEITSHINWEISE

### 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.

### 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 kratzen.
- 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

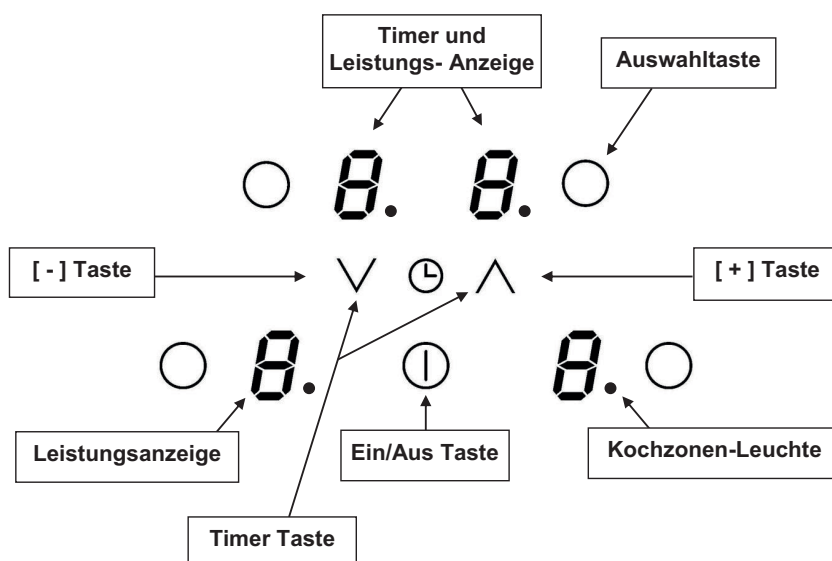
### Technische Beschreibung

Typ	KIH 64	KIH 64-1	KIH 6412-4B
Gesamt Leistung	5600 W	5600 W	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC <sub>hob</sub> **	165.5 Wh/kg	165.5 Wh/kg	170.6 Wh/kg
Kochzonen	Ø180 mm	Ø180 mm	Ø180 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø100 mm	Ø100 mm	Ø100 mm
Nominal Leistung*	1400 W	1400 W	1400 W
Booster Leistung*	-	-	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B (x2)	B (x2)	B (x2)
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> *	160 Wh/kg	160 Wh/kg	164 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C	C	C
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> *	173.1 Wh/kg	173.1 Wh/kg	172.7 Wh/kg
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A	A	A
Energieverbrauch EC <sub>cw</sub> *	168.9 Wh/kg	168.9 Wh/kg	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

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	Power	Die Power-Stufe ist aktiviert.
L	Verriegelung	Das Kochfeld ist abgesichert

## 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.

## 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.**

### Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld einschalten und dann die gewünschte Kochzone auswählen.

#### Kochfeld: einschalten/ ausschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten:	Auf [  ] drücken	[ 0 ] oder [ H ]
Ausschalten:	Auf [  ] drücken	Keine oder [ H ]

#### Kochzone: einschalten/ ausschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [ O ] drücken	[ 0 ]
Leistung erhöhen	Auf [ + ] drücken	[ 1 ] bis [ 9 ]
Leistung verringern	Auf [ - ] drücken	[ 9 ] bis [ 1 ]
Ausschalten	Auf [ O ] und [ - ] gemeinsam drücken oder auf [ - ] drücken	[ 0 ] oder [ H ] [ 0 ] oder [ H ]

Erfolgt nach dem Einschalten der Kochzone keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 10 Sekunden aus, und die [ 0 ] 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 (KIH 6412-4B)

4 Kochzonen sind mit einer Powerstufe, d.h. einer gesonderten Leistungsverstärkung ausgestattet. Ist diese zugeschaltet, arbeiten die ausgewählten Kochzonen für einen Zeitraum von max. 5 Minuten in der Leistungsstufe [ P ] mit einer extra hohen Leistung. Die Powerstufe ist dafür gedacht, dass Sie z.B., große Mengen Wasser schnell erhitzen können.

**Booster einschalten/ ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone Leistung erhöhen Power einschalten Power ausschalten	Auf [ O ] drücken Auf [ + ] drücken Auf [ + ] drücken Auf [ - ] drücken	[ 0 ] [ 1 ] bis [ 9 ] [ P ] während 5 min [ 9 ]

**Automatische Steuerung der „Powerstufe/Powerzone“:**

Das Induktionskochfeld ist mit einem Powermanagement ausgestattet. Benutzen Sie daher möglichst gegenüberliegende Kochzonen. Wenn Sie zwei Kochzonen einer Seite gleichzeitig auf Powerstufe und Stufe [ 9 ] betreiben, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer dieser Kochzonen. Diese Kochzone zeigt dann die reduzierte Leistung [ 7 ] blinkend an.

Ausgewählte Kochzone	Andere Kochzone (z.B. : Leistungsstufe 9)
[ P ] leuchtet	[ 9 ] wird auf [ 7 ] reduziert und blinkt

**Bridge-Funktion (KIH 6412-4B)**

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

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten des Kochfeldes Brücke einschalten	Auf [ ⊕ ] drücken Auf die 2 linken Auswahltaste [ O ] gleichzeitig drücken	[ 0 ] oder [ H ]
Leistung erhöhen Brücke ausschalten	Auf [ + ] drücken Auf die 2 linken Auswahltaste [ O ] gleichzeitig drücken	[ 0 ] vorne und [ □ ] hinten [ 0 ] bis [ P ] [ 0 ] oder [ H ] auf beiden Kochzonen

**Timer**

Mit dem Timer können Sie jeder Kochzone eine individuelle Kochdauer von 1 bis 99 Minuten zuweisen.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone Leistung auswählen Zeitschaltuhr auswählen Zeit verkürzen Zeit verlängern	Auf [ O ] drücken Auf [ + ] Auf [ - ] und [ + ] drücken Auf [ - ] drücken Auf [ + ] drücken	[ 0 ] [ 1 ] ... [ 9 ] [ P ] Zeitschaltuhr [ 00 ] min von [ 30 ] bis 29, 28, 27... Die Zeit ist verlängert
Der Timer ist programmiert und der Zeitablauf beginnt.		

**Timer ausschalten:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone Zeitschaltuhr auswählen Zeitschaltuhr ausschalten	Auf [ O ] drücken Auf [ - ] und [ + ] drücken Auf [ - ]	[ 0 ] Restliche Zeit [ 00 ] dann « aus »

**Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird die Kochzone ausgeschaltet, ein Signalton erfolgt und es blinkt [ 00 ].

Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten der Kochmulde Zeitschaltuhr auswählen Zeit verkürzen Zeit verlängern	Auf [ Ⓢ ] drücken Auf [ - ] und [ + ] drücken Auf [ - ] drücken Auf [ + ] drücken	Kochzonen-Leuchte [ 00 ] Minuten von [30] bis 29,28,27... Die Zeit ist verlängert
Nach weniger Sekunden wird die Einstellung übernommen und das Blinken erlischt. Die Timer- und die Kochzonen-LED erlöschen.		
Nach Ablauf der eingestellten Zeit erfolgt ein akustisches Signal und die Anzeige [ 00 ] blinkt. Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur beliebige Taste zu betätigen.		

**Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes**

Um eine ungewollte Änderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Sensortasten (außer der Ein-/Austaste [ Ⓢ ]) verriegelt werden.

**Verriegelung aktivieren:**

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten	Auf [ Ⓢ ] drücken	[ L ] auf alle Anzeige
<b>Innerhalb von 5 Sekunden nach Einschalten der Mulde:</b>		
Verriegelung abschalten	Gleichzeitig auf [ - ] und [ O ] vorne rechts drücken Danach auf [ - ] drücken	[ 0 ] oder [ H ] keine Anzeige

## Verriegelung abschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Kochfeld einschalten Kochfeld verriegeln	Auf [ ⊕ ] drücken Gleichzeitig auf [ - ] und [ O ] vorne rechts drücken Danach auf [ O ] drücken	[ 0 ] oder [ H ] Keine Änderung  [ L ]

## Überlaufschutz

Der Überlaufschutz ist aktiviert, wenn auf dem Bedienfeld „Er03“ angezeigt wird. Dies kann durch eine Dauerbetätigung der Sensortasten aufgrund von übergekochten Speisen, durch auf dem Sensorfeld abgestelltes Kochgeschirr bzw. anderen Gegenständen hervorgerufen werden. Reinigen Sie die Oberfläche oder entfernen Sie den Gegenstand bzw. das Kochgeschirr. Zum Löschen der Anzeige „Er03“ das Kochfeld aus- und wieder einschalten.

## KOCH EMPFEHLUNGEN

### Kochgeschirr

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

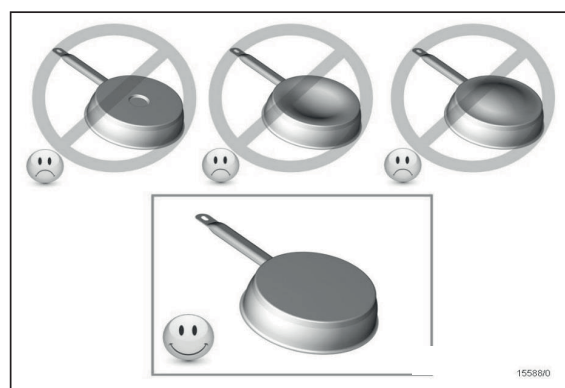
**Nicht geeignete Materialien:** Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

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

### **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 ]:**

- Unzureichende Versorgungsspannung. Überprüfen Sie den Anschluss und schließen Sie die Platine wieder an.

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

### UMWELTSCHUTZ

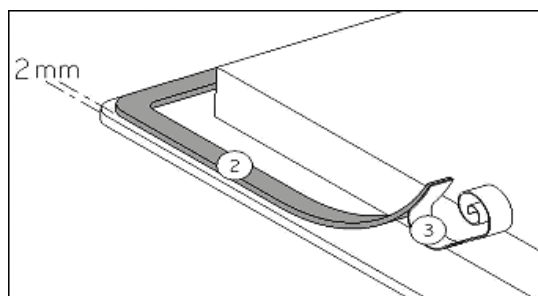
- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind.
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.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



## 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:

Type	Ausschnittmaß
KIH 64 KIH 64-1 KIH 6412-4B	560x490 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 Schlitz hinein.

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230 V ~ 50/60 Hz	1 Phasen + N	3 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V ~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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.