

KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KIH 6413-1-4B-BL

KIH 6435-1-4B-BL



SZANOWNY KLIENCIE

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, oferowane sprzęty marki Kernau produkowane są w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz przetestowane pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.



UWAGA:

Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją przed przystąpieniem do montażu, pierwszym uruchomieniem, czyszczeniem lub konserwacją. Przestrzeganie zasad opisanych w niniejszym dokumencie pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty użytkowania. Zalecamy również przechowywanie instrukcji obsługi w bezpiecznym miejscu, aby w razie potrzeby można było z niej skorzystać.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała powstałe w wyniku błędnego montażu lub niewłaściwego użytkowania urządzenia.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

- Rozpakuj wszystkie elementy.
- Proszę pamiętać, że instalacja i podłączenie urządzenia muszą zostać wykonane przez zatwierdzonych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z błędów montażu lub podłączenia.
- Przed użyciem należy upewnić się, że urządzenie jest właściwie wyposażone oraz zainstalowane w zabudowie kuchennej na odpowiednio dostosowanej i zatwierdzonej powierzchni roboczej.
- Niniejsze urządzenie AGD jest przeznaczone wyłącznie do gotowania żywności, z wyłączeniem wszelkich innych zastosowań domowych, handlowych lub przemysłowych.
- Usuń wszystkie etykiety i materiały samoprzylepne ze szkła ceramicznego.
- Zabronione jest modyfikowanie i przerabianie urządzenia.
- Płyta do gotowania nie może być używana jako wolnostojąca lub jako blat roboczy.
- Urządzenie musi być uziemione i podłączone zgodnie z lokalnymi normami.
- Do podłączenia nie należy używać żadnego przedłużacza.
- Zabrania się stosowania urządzenia nad zmywarką lub suszarką bębnową: para może uszkodzić układ elektroniczny.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego systemu

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć strefy grzewcze.
- Zachowaj ostrożność w przypadku gotowania przy użyciu tłuszczu lub olejów: mogą się szybko zapalić.
- Uważaj, aby się nie poparzyć w trakcie lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żaden kabel stałego lub przenośnego urządzenia nie styka się ze szkłem lub gorącym rondlem.
- Magnetyczne przedmioty (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory) nie powinny znajdować się w pobliżu włączonego urządzenia.
- Metalowych przedmiotów, np. noży, widelców, łyżek i pokrywek nie należy umieszczać na płycie, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Zasadniczo na szklanej powierzchni nie należy umieszczać żadnych metalowych przedmiotów, z wyjątkiem garnków/patełni. W sytuacji wystąpienia przypadkowej aktywacji lub ciepła resztkowego, takie nieodpowiednie przedmioty mogą się nagrząć, stopić, a nawet spalić.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną. Takie elementy mogą się nagrząć i zapalić.
- Niniejsze urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się niniejszym urządzeniem.
- Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA

- Uszkodzone lub nieodpowiednie (nieemaliowane patelnie/garnki żeliwne) spody patelni/garnków mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ścierne mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Unikaj upuszczania przedmiotów (nawet małych) na vitroceramikę.
- Nie uderzaj garnkami/patelniami w krawędzie szkła.
- Upewnij się, że wentylacja urządzenia działa zgodnie z instrukcjami producenta.
- Nie umieszczaj, ani nie zostawiaj pustych garnków/patelni na vitroceramicznych płytach grzewczych.
- Cukier, materiały syntetyczne lub blachy aluminiowe nie mogą stykać się ze strefami grzewczymi. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne zmiany szkła vitroceramicznego wskutek chłodzenia; konieczne jest ich natychmiastowe usunięcie z gorącej strefy grzewczej (uwaga: postępuj ostrożnie, aby się nie poparzyć).



OSTRZEŻENIE!

Gotowanie z tłuszczem lub olejem na płycie bez nadzoru może być niebezpieczne i może wywołać pożar.



UWAGA:

Proces gotowania musi być nadzorowany. Nawet krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

- Nigdy nie umieszczaj gorącego przedmiotu na panelu sterowania.
- W przypadku, gdy szuflada znajduje się pod wbudowanym urządzeniem należy upewnić się, że przestrzeń między zawartością szuflady a dolną częścią urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to wymagane do zagwarantowania właściwej wentylacji.
- Zabrania się wkładania łatwopalnych przedmiotów (np. sprayów) do szuflady znajdującej się pod płytą vitroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztućce muszą być odporne na ciepło.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

- W sytuacji odnotowania awarii należy odłączyć zasilanie elektryczne.
- W przypadku, gdy szkło ceramiczne jest pęknięte lub rozbite, konieczne jest odłączenie urządzenia i skontaktowanie się z serwisem posprzedażnym.
- Naprawa musi zostać wykonana przez specjalistów. Nigdy nie demontuj urządzenia samodzielnie.



OSTRZEŻENIE!

W przypadku, gdy powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem.

INNE ZABEZPIECZENIA

- Zwróć uwagę, aby główny element garnka/patelni zawsze był wyśrodkowany w strefie gotowania. Dno garnka/patelni musi w jak największym stopniu zakrywać strefę gotowania.
- W przypadku użytkowników z rozrusznikami serca - pole magnetyczne może wpływać na jego działanie. Zalecamy zasięgnięcie szczegółowych informacji u sprzedawcy lub lekarza.
- Nie używaj pojemników wykonanych z aluminium lub materiałów syntetycznych: mogą się stopić na gorących strefach grzewczych.
- **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą. Najpierw wyłącz urządzenie, a następnie zakryj płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



UWAGA:

STOSOWANIE GARNKÓW/PATELNI SŁABEJ JAKOŚCI LUB PŁYTY INDUKCYJNEJ DO NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH SKUTKUJE NARUSZENIEM WARUNKÓW GWARANCJI. W TAKIM PRZYPADKU PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY ORAZ/LUB JEJ OTOCZENIA.

ROZDZIAŁ 2. OPIS URZĄDZENIA

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

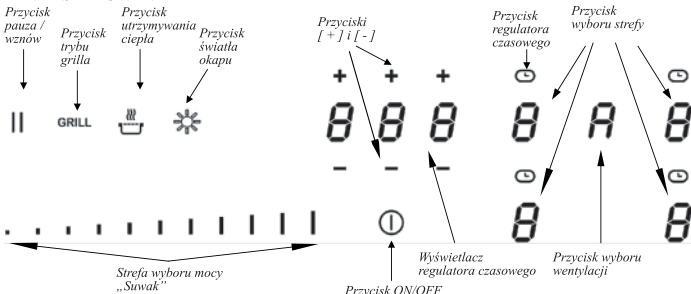
<i>Typ</i>	<i>KIH 6413-1-4B-BL</i>	<i>KIH 6435-1-4B-BL</i>
<i>Moc całkowita</i>	<i>7400 W</i>	<i>7400 W</i>
<i>Zużycie energii dla płyty grzewczej EChob**</i>	<i>169.8 Wh/kg</i>	<i>173.4 Wh/kg</i>
<i>Przednia lewa strefa grzewcza</i>	<i>Ø 180 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimalna detekcja</i>	<i>Ø 90 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	<i>1400 W</i>	<i>2100 W</i>
<i>Poziom mocy wzmocnienia*</i>	<i>2100 W</i>	<i>2500 W</i>
<i>Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*</i>	<i>-</i>	<i>3000 W</i>
<i>Znormalizowana kategoria garnków/patelni**</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
<i>Zużycie energii ECcw**</i>	<i>162.7 Wh/kg</i>	<i>159.5 Wh/kg</i>
<i>Tylna lewa strefa grzewcza</i>	<i>Ø 180 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimalna detekcja</i>	<i>Ø 90 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	<i>1400 W</i>	<i>2100 W</i>
<i>Poziom mocy wzmocnienia*</i>	<i>2100 W</i>	<i>2500 W</i>
<i>Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*</i>	<i>-</i>	<i>3000 W</i>
<i>Znormalizowana kategoria garnków/patelni**</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
<i>Zużycie energii ECcw**</i>	<i>162.7 Wh/kg</i>	<i>159.5 Wh/kg</i>
<i>Tylna prawa strefa grzewcza</i>	<i>Ø 215 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimalna detekcja</i>	<i>Ø 110 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	<i>2300 W</i>	<i>2100 W</i>

Poziom mocy wzmocnienia*	3000 W	2500 W
Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*	-	3000 W
Znormalizowana kategoria garnków/patelni**	C	B
Zużycie energii ECcw**	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg
Przednia prawa strefa grzewcza	Ø 160 mm	210 x 195 mm
Minimalna detekcja	Ø 90 mm	Ø 110 mm
Nominalny poziom mocy*	1400 W	2100 W
Poziom mocy wzmocnienia*	1850 W	2500 W
Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*	-	3000 W
Znormalizowana kategoria garnków/patelni**	A	A
Zużycie energii ECcw**	170.9 Wh/kg	186.4 Wh/kg

* Wskazana moc może się różnić w zależności od wymiarów i materiału patelni/garnka.

** Obliczane zgodnie z metodą pomiaru wydajności (EN 60350-2).

PANEL STEROWANIA



ROZDZIAŁ 3. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

WYŚWIETLACZ

<i>Wyświetlacz</i>	<i>Znaczenie</i>	<i>Opis</i>
0	Zero	Strefa grzewcza jest aktywna.
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu gotowania.
	Brak wykrycia garnka	Brak garnka lub nieodpowiedni garnek.
A	Akcelerator ciepła	Automatyczne gotowanie.
E	Komunikat o błędzie	Awaria układu elektronicznego.
H	Ciepło resztkowe	Strefa grzewcza jest gorąca.
P	Wzmocnienie	Wzmocnienie jest aktywowane.
	Podwójne wzmocnienie	Podwójne wzmocnienie jest włączone
u	Utrzymywanie ciepła	Automatyczne utrzymywanie temperatury 70°C.
II	Pauza i wznowienie	Płyta grzewcza jest w trybie pauzy.
	Mostek	2 pola grzewcze są połączone
	Funkcja grilla	Funkcja grilla jest włączona
	Okap: tryb ręczny	Zarządzanie okapem w trybie ręcznym
	Okap: tryb półautomat.	Zarządzanie okapem w trybie półautomatycznym
	Okap: tryb automatyczny	Zarządzanie okapem w trybie automatycznym

WENTYLACJA

System chłodzenia jest całkowicie automatyczny. Wentylator chłodzący uruchamia się z małą prędkością po osiągnięciu określonego poziomu systemu elektronicznego. Wentylacja zaczyna operować z dużą prędkością, w przypadku gdy płyta jest intensywnie użytkowana. Wentylator chłodzący redukuje prędkość i automatycznie dezaktywuje się, gdy układ elektroniczny jest w wystarczająco schłodzonym stanie.

ROZDZIAŁ 4. ROZRUCH I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Najpierw wyczyść płytę wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz powierzchnię. Nie używaj żadnych detergentów, które mogą spowodować zabarwienie powierzchni szkła.

ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI

Cewka indukcyjna jest zlokalizowana pod każdą strefą grzewczą. Po włączeniu, wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne, które generuje prądy indukcyjne w ferromagnetycznej, dolnej powierzchni garnka/patelni. W rezultacie uzyskiwane jest nagrzewanie się garnka/patelni znajdującej się w strefie grzewczej. Oczywiście należy pamiętać, że garnek/patelnia musi być odpowiednio dostosowana:

- Zaleca się stosowanie wszelkich ferromagnetycznych patelni/garnków (proszę dokonać weryfikacji za pomocą małego magnesu): garnki/patelnie żeliwne i stalowe, emaliowane, ze stali nierdzewnej z ferromagnetycznym dnem...
- Wyłącza się stosowanie: garnków/patełni miedzianych, z czystej stali nierdzewnej, aluminium, szkła, drewna, ceramiki, kamionki...

Indukcyjna strefa grzewcza automatycznie dostosowuje się do wielkości garnka/patelni. W przypadku zbyt małej średnicy, garnek/patelnia nie zadziała. Niniejsza średnica różni się w zależności od średnicy strefy grzewczej.

Jeśli garnek/patelnia nie jest przystosowana do stosowania na płycie indukcyjnej, wyświetlacz poinformuje o tym poprzez symbol [U].

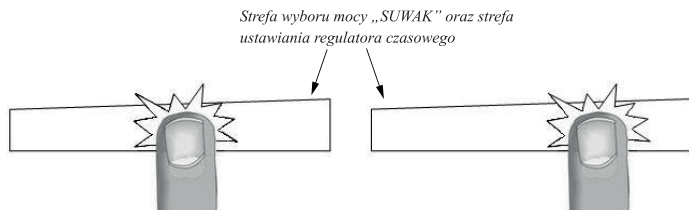
DOTYKOWE ELEMENTY STEROWANIA

Niniejsza ceramiczna płyta grzewcza jest wyposażona w elektroniczne elementy sterowania z czułymi klawiszami dotykowymi. Gdy palec naciśnie na przycisk, aktywowane zostanie odpowiednie polecenie. Taka aktywacja jest potwierdzana za pomocą lampki kontrolnej, litery lub cyfry na wyświetlaczu oraz/ lub sygnału dźwiękowego.

W przypadku zastosowań ogólnych należy wciskać tylko jeden przycisk jednocześnie.

Strefa wyboru mocy „SUWAK” i strefa ustawiania regulatora czasowego

Aby wybrać moc za pomocą suwaka, przesunąć palcem po strefie „SUWAK”. Możesz już mieć bezpośredni dostęp, jeśli położysz palec bezpośrednio na wybranym poziomie.



ROZRUCH

• Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Włączenie</i>	<i>przytrzymaj przycisk</i>  <i>przez 2 s.</i>	<i>[0]</i>
<i>Wyłączenie</i>	<i>przytrzymaj przycisk</i>  <i>przez 2 s.</i>	<i>nic lub [H]</i>

• Włączanie/wyłączanie strefy grzewczej:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Aby ustawić (dostosowanie mocy)</i>	<i>przesuń na „SUWAKU” w prawo lub w lewo</i>	<i>[1] do [P]</i>
<i>Aby wyłączyć</i>	<i>przesuń na „SUWAKU” na [0]</i>	<i>[0] lub [H]</i>

Jeśli w ciągu 20 sekund nie zostanie wykonane żadne działanie, układ elektroniczny powraca do trybu oczekiwania.

WYKRYWANIE GARNKA/PATELNI

Wykrywanie garnka/patelni zapewnia bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- Jeśli w strefie grzewczej nie znajduje się patelnia/garenek lub jeśli nie jest on przystosowany do indukcji. W takim przypadku zwiększenie mocy nie jest możliwe i [U] pojawia się na wyświetlaczu. Niniejszy symbol znika po postawieniu odpowiedniego garnka/patelni na strefie grzewczej.
 - Jeśli garnek/patelnia zostanie usunięta ze strefy grzewczej, praca zostanie zatrzymana. Wyświetlacz pokaże [U]. Symbol [U] znika po ponownym umieszczeniu garnka/patelni na strefie grzewczej. Gotowanie jest kontynuowane z wcześniej nastawionym poziomem mocy.
- Wyłącz element grzewczy po zakończeniu pracy: nie pozwól, aby funkcja detekcji [U] była aktywna.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Po wyłączeniu pola grzewczego lub całkowitym zatrzymaniu płyty, pola grzewcze nadal są gorące, co jest sygnalizowane symbolem [H] na wyświetlaczu.

[H] znika, gdy pola grzewcze mogą zostać bezpiecznie dotknięte.

Gdy wskaźniki ciepła resztkowego świecą się zabrania się dotykania stref grzewczych oraz umieszczania na nich przedmiotów wrażliwych na ciepło. Istnieje ryzyko poparzenia i pożaru.

FUNKCJA WZMOCNIENIA I FUNKCJA PODWÓJNEGO WZMOCNIENIA

Wzmocnienie [P] i Podwójne Wzmocnienie   zapewniają zwiększenie mocy w wybranej strefie grzewczej.

Jeśli niniejsza funkcja jest aktywna, strefy grzewcze pracują przez 5 minut z bardzo wysoką mocą. Ma to zastosowanie między innymi do szybkiego podgrzania dużych ilości wody (np. na makaron).

• Włączanie/wyłączanie Wzmocnienia:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Włączanie Wzmocnienia</i>	<i>Przesuń „SUWAK” do końca lub naciśnij bezpośrednio na koniec „SUWAKA”</i>	<i>[P]</i>
<i>Wyłączanie Wzmocnienia</i>	<i>Przesuń „SUWAK z powrotem</i>	<i>[9] do [0]</i>

• Włączanie/wyłączanie Podwójnego Wzmocnienia:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Włączanie Wzmocnienia</i>	<i>Przesuń „SUWAK” do końca lub naciśnij bezpośrednio na koniec „SUWAKA”</i>	<i>[P]</i>
<i>Włączanie Podwójnego Wzm.</i>	<i>Ponowne naciśnij na koniec „SUWAKA”</i>	<i>  oraz P]</i>
<i>Wyłączanie Podwójnego Wzm.</i>	<i>Przesuń „SUWAK z powrotem</i>	<i>[P] do [0]</i>
<i>Wyłączanie Wzmocnienia</i>	<i>Przesuń „SUWAK z powrotem</i>	<i>[9] do [0]</i>

• Zarządzanie mocą:

Cała płyta kuchenna jest wyposażona w ogólną maksymalną moc Wzmocnienia. Gdy funkcja Wzmocnienia zostanie aktywowana, układ elektroniczny automatycznie reguluje wszystkie wybrane „Wzmocnienia”, aby wyrównać moc dostępną dla każdego elementu z aktywowanym wzmocnieniem. Wyświetlacz przez kilka sekund miga symbolem [9], a następnie wskazuje maksymalną dozwoloną wartość Wzmocnienia:

<i>Wybrana strefa grzewcza</i>	<i>Inna strefa grzewcza: (przykład - poziom mocy 9)</i>
<i>Symbol [P] jest wyświetlany</i>	<i>[9] przechodzi na [8] i miga</i>

REGULATOR CZASOWY

Najpierw wyczyść płytę wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz powierzchnię. Nie używaj żadnych detergentów, które mogą spowodować zabarwienie powierzchni szkła.

• Ustawianie i modyfikacja czasu gotowania:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Wybieranie strefy</i>	<i>Naciśnij na strefę"</i>	<i>[0]</i>
<i>Wybieranie poziomu mocy</i>	<i>Przesuń na „SUWAKU”</i>	<i>[1] do [P]</i>
<i>Wybieranie regulatora czas</i>	<i>Naciśnij </i>	<i>Włączy się wyświetlacz regulatora</i>
<i>Zmniejszanie czasu</i>	<i>Naciśnij [-] na regulatorze</i>	<i>[60] na 59, 58...</i>
<i>Zwiększanie czasu</i>	<i>Naciśnij [+] na regulatorze</i>	<i>Wzrost czasu</i>

Po kilku sekundach wyświetlacz  przestanie migać. Czas jest potwierdzony i regulator czasowy rozpoczyna odliczanie.

• Aby zatrzymać czas gotowania:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Wybieranie regulatora</i>	<i>Naciśnij </i>	<i>Włączy się wyświetlacz regulatora</i>
<i>Zatrzymywanie czasu</i>	<i>Naciśnij [-] na regulatorze</i>	<i>[000]</i>

W przypadku, gdy kilka regulatorów jest aktywnych, niniejszy proces należy powtórzyć.

• Funkcja minutnika:

Minutnik stanowi niezależną funkcję. Zatrzymuje się po uruchomieniu strefy grzewczej. Jeśli minutnik jest włączony, a płyta jest wyłączona, minutnik będzie działał do czasu, aż upłynie określony czas.

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Aktywacja płyty grzewczej</i>	Naciśnij  przez 2 sek.	[0]
<i>Wybieranie minutnika</i>	Naciśnij [000]	[000]
<i>Zmniejszanie czasu</i>	Naciśnij [-] na minutniku	[60] na 59, 58...
<i>Zwiększanie czasu</i>	Naciśnij [+] na minutniku	Wzrost czasu

Po kilku sekundach wyświetlacz [min] przestanie migać. Czas jest potwierdzony i rozpoczyna się odliczanie.

• Automatyczne zatrzymanie na koniec czasu gotowania:

Po upływie ustawionego czasu gotowania, na regulatorze zacznie migać [000] i aktywowany zostanie sygnał dźwiękowy.

Naciśnij przycisk [-] i [+], aby zatrzymać dźwięk i miganie.

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

Wszystkie strefy grzewcze są wyposażone w automatyczny komponent gotowania. Strefa grzewcza uruchamia się z pełną mocą po określonym czasie, a następnie automatycznie redukuje swoją moc do wcześniej ustawionego poziomu.

• Włączanie:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Wybór poziomu mocy (na przykład « 7 »)</i>	przesuń „SUWAK” na [7] i poczekaj 3s	[7] miga z [A]

<i>Wybrana moc</i>	<i>Automatyczny czas gotowania (Min:S)</i>
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

• **Wyłączanie automatycznego gotowania:**

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Wybór poziomu mocy</i>	<i>przesuń „SUWAK” z powrotem</i>	<i>[0] do [9]</i>

FUNKCJA PAUZA/WZNÓW

Niniejsza funkcja tymczasowo zatrzymuje całą aktywność gotowania płyty oraz umożliwia restart z takimi samymi ustawieniami.

• **Aktywacja/dezaktywacja funkcji pauzy:**

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Aktywacja pauzy</i>	<i>przytrzymaj [II] przez 2s</i>	<i>[II] i zapalona kontrolka</i>
<i>Dezaktywacja pauzy</i>	<i>przytrzymaj [II] przez 2s</i>	<i>poprzednie ustawienia</i>

FUNKCJA PRZYWOŁANIA POPRZEDNICH USTAWIEŃ

Po wyłączeniu płyty  możliwe jest przywołanie poprzednich ustawień.

- Etapy gotowania wszystkich stref gotowania (Wzmocnienie)
- Minuty i sekundy zaprogramowanych regulatorów stref gotowania
- Funkcja utrzymywania ciepła
- Automatyczne gotowanie

Procedura przywołania poprzednich ustawień jest przedstawiona poniżej:

- Przytrzymaj przycisk  przez 2 sek.
- Następnie naciśnij [II] zanim kontrolka przestanie migać.

Poprzednie ustawienia są ponownie aktywne.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA (“KEEP WARM”)

Niniejsza funkcja pozwala osiągnąć i automatycznie utrzymywać temperaturę 70°C.

Dzięki temu można uniknąć przelewania się płynów i szybkiego przypalania dna patelni.

• Włączanie funkcji utrzymywania ciepła:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
Aktywacja utrzymywania ciepła	Naciśnij klawisz 	[U]
Dezaktywacja utrzymywania ciepła	Naciśnij klawisz 	[0]

FUNKCJA MOSTKA LUB AUTOMATYCZNEGO MOSTKA

Niniejsza funkcja umożliwia korzystanie z 2 stref gotowania jednocześnie i z tymi samymi funkcjami w formie jednej strefy gotowania. Wzmocnienie nie jest dozwolone w przypadku używania niniejszej funkcji.

Działanie	Panel sterowania	Wyświetlacz
Aktywacja płyty grzewczej	Przytrzymaj ① przez 2 sek.	[0]
Aktywacja mostka	Przytrzymaj ① przez 2 sek. Umieść garnek/patelnię na jednej z dwóch stref, które zostaną połączone mostkiem i naciśnij jednocześnie odpowiednie przyciski wyboru lub Automatycznie: umieść duży garnek/patelnię na 2 strefach i użyj „SUWAKA” na 2	[0] i [Π] miganie [Π] [Π] [0]
Zwiększanie mostka	Przesuń „SUWAK” wskazujący moc	[1] do [9]
Dezaktywacja mostka	Naciśnij jednocześnie 2 pola grzewcze	[0]

BLOKOWANIE PANELU STEROWANIA

W celu uniknięcia modyfikacji ustawień stref grzewczych, zwłaszcza w trakcie czyszczenia, panel sterowania można zablokować (z wyjątkiem przycisku On/Off [0/I]).

Działanie	Panel sterowania	Wyświetlacz
Aktywacja płyty grzewczej	Przytrzymaj ① przez 2 sek.	[0]
Blokowanie płyty grzewczej	Przytrzymaj przez 3 s klawisz obszaru, a następnie naciśnij „Suwak” i przesuń go od lewej do prawej strony	[L]
Odblokowanie płyty grzewczej	Przytrzymaj przez 3 s klawisz obszaru, a następnie naciśnij „Suwak” i przesuń go od lewej do prawej strony	[1] do [9] [0] lub [H]

FUNKCJA GRILLA

Po wyłączeniu płyty () możliwe jest przywołanie poprzednich ustawień.

Niniejsza funkcja umożliwia optymalne wykorzystanie płyty grillowej przy łączeniu dwóch obszarów i wykorzystaniu odpowiednich mocy

• Aktywacja/dezaktywacja funkcji grilla:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Włączanie funkcji grilla</i>	<i>Naciśnij [GRILL]</i>	 i  na tylnej strefie
<i>Zmiana poziomu mocy</i>	<i>Przesuń „SUWAK”</i>	<i>Wzrost poziomu mocy na suwaku</i>
<i>Wyłączanie funkcji grilla</i>	<i>Naciśnij [GRILL]</i>	<i>[0]</i>

OGRANICZENIE CZASU PRACY

Każda strefa grzewcza jest wyposażona w ograniczenie czasu pracy: strefa grzewcza jest automatycznie wyłączana po upływie określonego czasu bez wykonania żadnej zmiany ustawień. Niniejszy czas różni się w zależności od wybranego poziomu mocy, zgodnie z poniższą tabelą.

<i>Wybrany poziom mocy</i>	<i>Maksymalny czas pracy (H: min)</i>
<i>1</i>	<i>08:36</i>
<i>2</i>	<i>06:42</i>
<i>3</i>	<i>05:18</i>
<i>4</i>	<i>04:18</i>
<i>5</i>	<i>03:30</i>
<i>6</i>	<i>02:18</i>
<i>7</i>	<i>02:18</i>
<i>8</i>	<i>01:48</i>
<i>9</i>	<i>01:30</i>

ROZDZIAŁ 5. ROZRUCH I ZARZĄDZANIE OKAPEM

PAROWANIE OKAPU I PŁYTY KUCHENNEJ

Przejdź do menu użytkownika

Ponownie naciśnij przycisk zasilania w ciągu 3 sekund po włączeniu. Przycisk „Pauza” (||) zacznie migać. Naciśnij i przytrzymaj ten przycisk. Jednocześnie naciśnij na wszystkie strefy grzewcze, zaczynając od przedniej lewej strefy i dalej zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Menu użytkownika U9:

Wybierz U9 za pomocą suwaka. Suwak pokazuje 0 i 1 jako dostępne opcje. 0 to wartość domyślna i oznacza, że transmisja jest wyłączona.

Ustaw parametr „U9” na wartość 1, aby rozpocząć parowanie (czas oczekiwania wynosi 2 minuty). Potwierdź konfigurację, aby zatrzymać proces parowania, naciskając przycisk ON/OFF. BLE przełączy się z trybu parowania na tryb standardowy

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE ŚWIATŁA OKAPU

Niniejsza funkcja włącza lub wyłącza światło okapu z płyty kuchennej.

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Aktywacja płyty grzewczej</i>	<i>Przytrzymaj przycisk  przez 2s.</i>	<i>[0]</i>
<i>Włączanie światła</i>	<i>Naciśnij przycisk </i>	
<i>Wyłączanie światła</i>	<i>Naciśnij przycisk </i>	

WYBIERANIE TRYBU ZARZĄDZANIA OKAPEM

Dostępne są trzy tryby zarządzania okapem:

Tryb ręczny: ręczna regulacja intensywności wentylacji z płyty.

Tryb półautomatyczny: wentylacja uruchamia się automatycznie na ustawionym poziomie pośrednim, zaraz po aktywacji strefy grzewczej (najniższy poziom, gdy nie wykryto garnka/patelni). Wentylacja wyłącza się, gdy strefy grzewcze lub płyta grzewcza zostaną wyłączone (jeśli regulator czasowy wentylacji nie jest aktywny). Tryb automatyczny: intensywność wentylacji jest automatycznie dopasowywana do poziomów stref grzewczych.

Po włączeniu płyty aktywuje się ostatni tryb wybrany przed wyłączeniem.

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
Aktywacja płyty grzewczej	Przytrzymaj  przez 2s.	
Zmiana z półautomatycznego na automatyczny	Przytrzymaj  przez 3s.	
Zmiana z automatycznego na ręczny	Przytrzymaj  przez 3s.	
Zmiana z ręcznego na półautomatyczny	Przytrzymaj  przez 3s.	

REGULACJA PRĘDKOŚCI WENTYLACJI

Prędkość wentylacji można regulować w trybie ręcznym i półautomatycznym. W przypadku wykonania regulacji w trybie automatycznym, tryb zarządzania zmienia się na ręczny.

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
Wybór wentylacji	Naciśnij klawisz wentylacji	
Zwiększanie prędkości wentylatora	Naciśnij prawą część podświetlonego suwaka	
Zmniejszanie prędkości wentylatora	Naciśnij lewą część podświetlonego suwaka	
Wylączenie wentylatora	Przytrzymaj lewą część podświetlonego suwaka przez 3 s.	

FUNKCJA WZMOCNIENIA WENTYLACJI

Funkcja Wzmocnieni zapewnia większą moc wentylacji. W przypadku aktywacji niniejszej funkcji, wentylacja pracuje przez 6 minut ze znacznie wyższą mocą. Między innymi, wzmocnienie jest przeznaczone do usuwania dużej ilości wygenerowanego dymu.

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Wybór strefy wentylacji</i>	<i>Naciśnij klawisz wentylacji</i>	
<i>Wzmocnienie wentylacji</i>	<i>Przytrzymaj prawą część podświetlonego suwaka przez 3 s.</i>	

Funkcję wzmocnienia można zatrzymać ręcznie poprzez dezaktywację wentylacji lub ręczne zmniejszenie prędkości wentylacji.

USTAWIANIE PRĘDKOŚCI DOMYŚLNEJ W TRYBIE PÓLAUTOMATYCZNYM

Domyślną prędkość stosowaną w trybie półautomatycznym można regulować poprzez ręczną zmianę prędkości w ciągu 10 sekund od startu wentylacji po aktywacji strefy grzewczej.

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Aktywacja płyty grzewczej</i>	<i>Przytrzymaj ① przez 2s.</i>	<i>[0] i</i> 
<i>Wybór strefy grzewczej</i>	<i>Naciśnij wyświetlacz strefy gotowania</i>	<i>[0]</i>
<i>Wybór poziomu mocy</i>	<i>Naciśnij suwak</i>	<i>[1] do [P]</i>
<i>Wybór strefy wentylacji</i>	<i>Naciśnij przycisk wentylacji</i>	
<i>Zwiększanie/zmniejszanie prędkości</i>	<i>Naciśnij podświetlony suwak</i>	

REGULATOR CZASOWY WENTYLACJI

Okap jest wyposażony w funkcję wyłączania czasowego, która pozwala na 10-minutową pracę wentylacji, po czym następuje automatyczne wyłączenie wentylacji. Niniejsza funkcja jest szczególnie przydatna do usuwania resztek dymu po gotowaniu.

• Aktywacja regulatora czasowego wentylacji

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Wybór strefy wentylacji</i>	<i>Naciśnij przycisk wentylacji</i>	
<i>Wybór regulatora czasowego</i>	<i>Naciśnij przycisk </i>	<i>Włączony wskaźnik regulatora, wyświetlacz pokazuje 10 min</i>

• Dezaktywacja regulatora czasowego wentylacji

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Wybór strefy wentylacji</i>	<i>Naciśnij przycisk wentylacji</i>	
<i>Wybór regulatora czasowego</i>	<i>Naciśnij przycisk </i>	<i>Wyłączony wskaźnik regulatora</i>

ROZDZIAŁ 6. WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA

JAKOŚĆ GARNKA/PATELNI

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

Nieodpowiednie materiały: aluminium i stal nierdzewna bez ferromagnetycznego dna, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Odniesie się do informacji producenta określających kompatybilność produktów z płytą indukcyjną.

W celu sprawdzenia, czy dany garnek/patelnia jest kompatybilna:

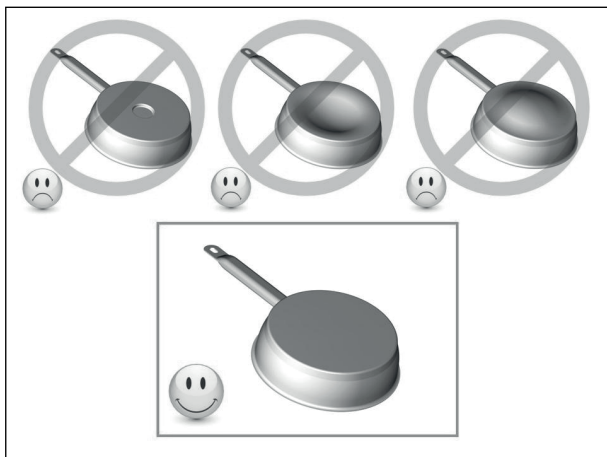
- Nalej niewielką ilość wody do garnka/patelni umieszczonej na indukcyjnej strefie grzewczej, ustawionej na poziomie [9]. Woda powinna nagrzać się w ciągu kilku sekund.
- Użyj magnesu, aby sprawdzić czy przyczepia się do dna garnka/patelni.

Niektóre garnki/patelnie mogą generować dźwięki po umieszczeniu na indukcyjnej strefie gotowania. Takie dźwięki nie oznaczają awarii urządzenia, ani nie mają wpływu na przebieg gotowania.

Struktura dna garnka/patelni może wpływać na równomierność rezultatów gotowania oraz odbiór mocy przez cewki indukcyjne.

Należy używać wyłącznie garnków i patelni z gładkim dnem. Szorstkie dno jest w stanie zarysować szkło ceramiczne.

Jeśli to możliwe, używaj garnków/patełni z prostopadłymi bokami. Jeśli garnek/patelnia ma kanciaste boki, indukcja działa również na boki garnka/patelni. W takim przypadku, boki garnka/patelni mogą się odbarwiać.



WYMIARY GARNKA/PATELNI

Strefy grzewcze automatycznie dostosowują się do średnicy garnka/patelni aż do pewnego limitu. Niemniej jednak, dno garnka/patelni musi charakteryzować się określoną, minimalną średnicą, zgodnie z odpowiednią strefą gotowania.

W celu uzyskania optymalnej wydajności płyty, zwróć uwagę, aby precyzyjnie umieścić garnek/patelnię na środku strefy gotowania.

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ DLA RÓŻNYCH USTAWIEŃ MOCY GOTOWANIA

(poniższe wartości są orientacyjne)

1 do 2	Roztapianie, podgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna, wcześniej przygotowane dania
2 do 3	<i>Gotowanie na wolnym ogniu, rozmrażanie</i>	<i>Ryż, budyn', syrop cukrowy, suszone warzywa, ryby, produkty mrożone</i>
3 do 4	<i>Para</i>	<i>Warzywa, ryby, mięso</i>
4 do 5	<i>Woda</i>	<i>Ziemniaki gotowane na parze, zupy, makarony, świeże warzywa</i>
6 do 7	<i>Gotowanie na średnim ogniu</i>	<i>Mięso, jajka, kielbaski, gulasz, rolada, flaki</i>
7 do 8	<i>Gotowanie</i>	<i>Ziemniaki, placki, wafle</i>
9	<i>Smażenie, prażenie, wrzenie wody</i>	<i>Steki, omlety, dania smażone, zagotowanie wody</i>
P oraz 	<i>Smażenie, prażenie, wrzenie wody</i>	<i>Przegrzebki, steki, gotowanie dużych ilości wody</i>

ROZDZIAŁ 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

PRZED CZYSZCZENIEM NALEŻY KONIECZNIE WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE

Nie należy czyścić płyty, jeśli szkło jest zbyt gorące, ponieważ grozi to oparzeniem.

- Lekkie ślady zanieczyszczeń usunąć wilgotną szmatką z dodatkiem płynu do mycia naczyń rozcieńczonego w niewielkiej ilości wody. Następnie należy spłukać przy użyciu zimnej wody i dokładnie osuszyć powierzchnię.
- Należy bezwzględnie unikać stosowania silnie żrących lub ściernych środków czyszczących i sprzętu czyszczącego, ponieważ mogą spowodować zarysowania.
- Nigdy nie należy stosować myjek parowych, ani myjek ciśnieniowych.
- Nie należy używać żadnych przedmiotów, które mogą zarysować szkło ceramiczne.
- Należy upewnić się, że garnek/patelnia jest sucha i czysta. Proszę upewnić się, że na ceramicznej płycie grzewczej, ani na garnku/patelni nie ma drobinek pyłu. Przesuwanie szorstkich garnków/patełni spowoduje zarysowanie powierzchni.
- Konieczne jest niezwłoczne usuwanie wycieków galaretki, dżemu, cukru itp. Dzięki temu zapobiegiesz uszkodzeniu powierzchni.

ROZDZIAŁ 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Płyta lub strefa grzewcza nie uruchamia się:

- Płyta jest źle podłączona do sieci elektrycznej.
- Bezpiecznik zabezpieczający został aktywowany.
- Aktywowana została funkcja blokady.
- Przyciski dotykowe są pokryte tłuszczem lub wodą.
- Na przycisku znajduje się jakaś przeszkoda.

Panel sterowania wyświetla [U]:

- W strefie gotowania nie ma garnka/patelni.
- Garnek/patelnia nie jest kompatybilna z płytą indukcyjną.
- Dolna średnica garnka/patelni jest za mała.

Wentylacja pracuje w trybie ciągłym po wyłączeniu płyty:

- Nie stanowi to awarii – wentylator pracuje w trybie ciągłym, aby chronić układ elektroniczny.
- Chłodzenie zatrzyma się automatycznie.

Panel sterowania wyświetla [E]:

- Układ elektroniczny jest uszkodzony.
- Odłącz i ponownie podłącz płytę.
- Zadzwoń po serwisu posprzedażnego.

Wyłączenie jednej lub wszystkich stref grzewczych:

- Aktywacja systemu bezpieczeństwa.
- Zapomniano wyłączyć strefę grzewczą i działała przez zbyt długi czas.
- Zakryty jest jeden lub większa ilość przycisków dotykowych.
- Garnek/patelnia jest pusta, a jej dno przegrzane.
- Aktywacja funkcji płyty, która automatycznie redukuje poziom Wzmocnienia i automatycznie przerywa pracę, aby uniknąć przegrzania.

Automatyczny system gotowania nie uruchamia się:

- Strefa gotowania jest nadal gorąca [H].
- Ustawiono najwyższy poziom Wzmocnienia [9].

Panel sterowania wyświetla [U]:

- Odnieś się do rozdziału „Funkcja Utrzymywania Ciepła”.

Panel sterowania wyświetla [II]:

- Odnieś się do rozdziału „Funkcja Pauza/Wznów”

Panel sterowania wyświetla lub [Er03]:

- Jakiś przedmiot lub płyn zakrywa przyciski sterujące. Symbol zniknie po zwolnieniu lub wyczyszczeniu przycisku.

Panel sterowania wyświetla [E2] lub [EH]:

- Płyta jest przegrzana, pozwól jej ostygnąć, a następnie włącz ją ponownie.

Panel sterowania wyświetla [E8]:

- Wlot powietrza wentylatora jest zatkany, napraw to.

Panel sterowania wyświetla [E6]:

- Napięcie zasilające jest poza zakresem (napięcie oraz/lub częstotliwość). Sprawdź połączenie i ponownie podłącz płytę grzewczą.

W przypadku, gdy nie jest wyświetlany żaden kod błędu, a Interfejs Użytkownika nie reaguje na żadne naciśnięcie przycisków, sprawdź napięcie zasilające pod kątem brakujących przewodów liniowych, brakujących mostków i nieodpowiedniego podłączenia do 400 V.

Jeśli jakiegokolwiek z powyższych symboli nie znika, zadzwoń do serwisu posprzedażnego.

ROZDZIAŁ 9. OCHRONA ŚRODOWISKA

- Materiały opakowaniowe są ekologiczne i nadają się do recyklingu.
- Urządzenia elektroniczne są złożone z materiałów nadających się do recyklingu, jednakże czasem również z materiałów szkodliwych dla środowiska, które są niezbędne dla prawidłowej pracy oraz bezpieczeństwa urządzenia.
- Nie wyrzucaj urządzenia razem z odpadami domowymi.
- Skontaktuj się z punktem zbiórki odpadów w Twojej gminie, który zajmuje się recyklingiem urządzeń AGD.



Rys. A

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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



Li-FeS2

Rys. B

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.

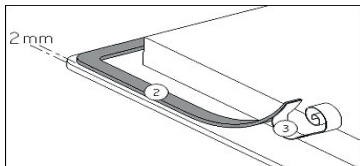
Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej lodówki.

ROZDZIAŁ 10. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego elektryka

Jak przykleić uszczelkę:

Uszczelka dostarczona razem z płytą grzewczą zapobiega przedostawaniu się płynów do szafki zlokalizowanej poniżej. Montaż uszczelki należy wykonać w precyzyjny sposób, zgodnie z rysunkiem przedstawionym poniżej.



Uszczelkę (2) należy przykleić dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szklanego elementu, po usunięciu taśmy zabezpieczającej (3).

Dopasowanie - instalacja:

	<i>Rozmiar cięcia</i>		<i>Montaż podtynkowy</i>			<i>Rozmiar szklanego elementu</i>		
<i>Typ</i>	<i>Szerokość</i>	<i>Głębokość</i>	<i>Szerokość</i>	<i>Głębokość</i>	<i>Promień</i>	<i>Szerokość</i>	<i>Głębokość</i>	<i>Grubość</i>
<i>KIH 6413-1-4B-BL</i>	560	490	596	526	8	590	520	4
<i>KIH 6435-1-4B-BL</i>	560	490	596	526	8	590	520	4

- Upewnij się, że między płytą grzewczą a ścianą lub bokami jest odległość 50 mm.
- W zakresie zabezpieczenia przed ciepłem, płyty są klasyfikowane w klasie „Y”. W optymalnym przypadku, płyta powinna zostać zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu stronach. Z tyłu może występować ściana oraz wysoka zabudowa lub ściana z jednej strony. Jednakże z drugiej strony żaden element zabudowy, ani przegroda nie może stać wyżej niż płyta kuchenna.
- Mebel lub wspornik, w którym płyta kuchenna ma zostać zamontowana, a także krawędzie mebli, powłoki laminatowe i klej użyty do ich montażu, muszą być odporne na temperatury do 100 °C.
- Nie instaluj płyty na górze niewentylowanego piekarnika lub zmywarki.
- Pod spodem obudowy płyty kuchennej należy pozostawić odstęp 20 mm, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, należy unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. sprayów) lub przedmiotów nieodpornych na ciepło.
- Materiały wykorzystywane do produkcji blatów roboczych często rozszerzają się w kontakcie z wodą. W celu zabezpieczenia wystającej krawędzi należy nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelniacza. Ponadto, należy zachować szczególną ostrożność podczas nakładania samoprzylepnego łącznika dostarczonego razem z płytą grzewczą, aby zapobiec przeciekom do mebla, na którym płyta jest montowana. Uszczelka zapewni dobre uszczelnienie, gdy jest stosowana razem z gładkimi powierzchniami blatów roboczych.
- Odstęp bezpieczeństwa między płytą a umieszczonym powyżej okapem musi być zgodny z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zastosować minimalny odstęp wynoszący 760 mm.
- Przewód połączeniowy nie powinien podlegać żadnym obciążeniom mechanicznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy stosować wyłącznie takie osłony płyty kuchennej, które zostały zaprojektowane przez producenta urządzenia AGD lub wskazane przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłony płyty wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może skutkować wywołaniem wypadku.

ROZDZIAŁ 11. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Instalacja niniejszego urządzenia i podłączenie do sieci elektrycznej może zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka, który dobrze zna przepisy odpowiednich norm oraz ściśle ich przestrzega.
- Po wbudowaniu płyty konieczne jest wdrożenie odpowiednich zabezpieczeń przed elementami pod napięciem.
- Niezbędne dane dotyczące połączenia elektrycznego znajdują się na naklejkach zlokalizowanych na obudowie płyty, w pobliżu skrzynki przyłączeniowej.

- Podłączenie do sieci elektrycznej należy wykonać za pomocą wtyczki z uziemieniem lub wielobiegunowego wyłącznika obwodu z rozwarciem styków wynoszącym co najmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny musi zostać oddzielony od sieci za pomocą odpowiednio dostosowanych urządzeń, np. wyłączników obwodu, bezpieczników lub styczników.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w odpowiednią wtyczkę, instalacja musi obejmować zastosowanie urządzenia rozłączającego, zgodnego z przepisami dotyczącymi instalacji.
- Przewód wejściowy musi być umieszczony w taki sposób, aby nie dotykał żadnej z gorących części płyty lub piekarnika.



UWAGA:

Niniejsze urządzenie należy podłączyć wyłącznie do sieci 220-240V~ 50/60Hz

Zawsze należy pamiętać o podłączeniu przewodu uziemiającego.

Przestrzegaj schematu połączeń.

Skrzynka przyłączeniowa jest zlokalizowana pod spodem, w tylnej części obudowy płyty. Użyj średniej wielkości śrubokręta, aby otworzyć pokrywę. Umieść go w szczelinach i otwórz pokrywę

<i>Sieć elektryczna</i>	<i>Połączenie</i>	<i>Średnica kabla</i>	<i>Kabel</i>	<i>Stopień ochrony</i>
220-240V~ 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 *

*obliczone z zastosowaniem współczynnika symultanicznego zgodnego z normą EN 60 335-2-6

Dopasowanie - instalacja:

Do poszczególnych rodzajów połączeń należy zastosować mosiężne mostki, które są zlokalizowane w skrzynce obok zacisku.

Jednofazowe 220-240V~ 50/60Hz

Umieść 1 mostek pomiędzy zaciskami L1 i L2, a drugi mostek pomiędzy N1 i N2.

Podłącz uziemienie do zacisku „uziemienie” („earth”), przewód neutralny N do zacisku N1 lub N2, natomiast Fazę L do jednego z zacisków L1 lub L2.

Dwufazowe 400V~2P+N

Umieść mostek pomiędzy zaciskiem N1 i N2.

Podłącz uziemienie do zacisku „uziemienie” („earth”), przewód neutralny N do zacisku N1 lub N2, natomiast Fazę L1 do zacisku L1 i Fazę L2 do zacisku L2.



UWAGA:

Częste odkręcanie i przykręcanie śrub w skrzynce przyłączeniowej stwarza ryzyko zredukowania skuteczności dokręcenia. W związku z tym, zaleca się ograniczenie przykręcania i odkręcania do minimum. Upewnij się, że kable są prawidłowo wprowadzone i mocno przykręcone. 4 tygodnie po instalacji należy ponownie dokręcić śruby w listwie zaciskowej.

Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia wynikające z niepoprawnego podłączenia lub mogące wynikać z użytkowania urządzenia, które nie zostało uziemione, lub urządzenia, którego połączenie uziemiające jest nieprawidłowe.

KERNAU

INSTRUCTION FOR USE

KIH 6413-1-4B-BL

KIH 6435-1-4B-BL



THANK YOU FOR CHOOSING THIS PRODUCT

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.



CAUTION :

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING AND KEEP IT PROPERLY FOR FUTURE REFERENCE

CHAPTER 1. SAFETY

PRECAUTIONS BEFORE USING

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

USING THE APPLIANCE

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).



WARNING!

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.



CAUTION:

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.



WARNING!

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

OTHER PROTECTIONS

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



UWAGA:

THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.

CHAPTER 2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

TECHNICAL CHARACTERISTICS

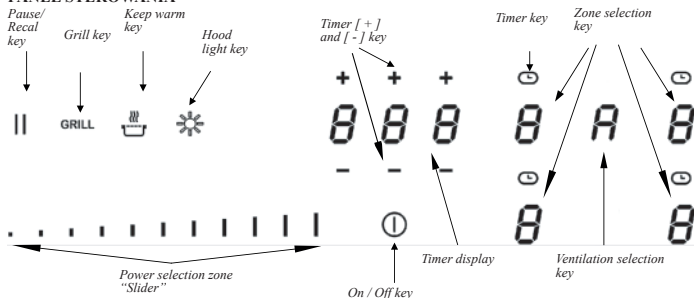
<i>Type</i>	<i>KIH 6413-1-4B-BL</i>	<i>KIH 6435-1-4B-BL</i>
<i>Total power</i>	<i>7400 W</i>	<i>7400 W</i>
<i>Energy consumption for the hob</i>	<i>169.8 Wh/kg</i>	<i>173.4 Wh/kg</i>
<i>EChob**</i>		
<i>Heating zone front left</i>	<i>Ø 180 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimum detection</i>	<i>Ø 90 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominal power level*</i>	<i>1400 W</i>	<i>2100 W</i>
<i>Booster power level*</i>	<i>2100 W</i>	<i>2500 W</i>
<i>Double Booster power level*</i>	<i>-</i>	<i>3000 W</i>
<i>Standardised cookware</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
<i>category**</i>		
<i>Energy consumption ECcw**</i>	<i>162.7 Wh/kg</i>	<i>159.5 Wh/kg</i>
<i>Heating zone rear left</i>	<i>Ø 180 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimum detection</i>	<i>Ø 90 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominal power level*</i>	<i>1400 W</i>	<i>2100 W</i>
<i>Booster power level*</i>	<i>2100 W</i>	<i>2500 W</i>
<i>Double Booster power level*</i>	<i>-</i>	<i>3000 W</i>
<i>Standardised cookware</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
<i>category**</i>		
<i>Energy consumption ECcw**</i>	<i>162.7 Wh/kg</i>	<i>159.5 Wh/kg</i>
<i>Heating zone rear right</i>	<i>Ø 215 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimum detection</i>	<i>Ø 110 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominal power level*</i>	<i>2300 W</i>	<i>2100 W</i>
<i>Booster power level*</i>	<i>3000 W</i>	<i>2500 W</i>

<i>Double Booster power level*</i>	-	3000 W
<i>Standardised cookware category**</i>	C	B
<i>Energy consumption ECcw**</i>	182.9 Wh/kg	188 Wh/kg
Heating zone front right	Ø 160 mm	210 x 195 mm
<i>Minimum detection</i>	Ø 90 mm	Ø 110 mm
<i>Nominal power level*</i>	1400 W	2100 W
<i>Booster power level*</i>	1850 W	2500 W
<i>Double Booster power level*</i>	-	3000 W
<i>Standardised cookware category**</i>	A	A
<i>Energy consumption ECcw**</i>	170.9 Wh/kg	186.4 Wh/kg

* The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

**Calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

PANEL STEROWANIA



CHAPTER 3. USE OF THE APPLIANCE

DISPLAY

<i>Display</i>	<i>Designation</i>	<i>Description</i>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level
	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
	Double Booster	The Double Booster is activated
u	Keep warm	Maintain automatically of 70°C.
II	Stop&Go	The hob is in pause.
Π	Bridge	2 cooking zones are combined
	Grill Function	The Grill Function is activated.
	Hood : manual mode	Hood management is in manual mode
	Hood : semi auto. mode	Hood management is in semi-automatic mode
	Hood : auto. mode	Hood management is in automatic mode

VENTILATION

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

CHAPTER 4. STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

BEFORE THE FIRST USE

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

INDUCTION PRINCIPLE

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [U].

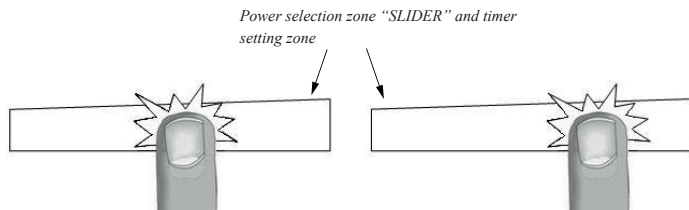
SENSITIVE TOUCH

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

In the case of a general use press only one key at the same time

Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the "SLIDER" zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



STARTING-UP

• Start up / switch off the hob:

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>To start</i>	press key [] for 2 sec.	[0]
<i>To stop</i>	press key [] for 2 sec.	nothing or [H]

• Start up / switch off a heating zone:

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>To set (adjust the power)</i>	slide on the "SLIDER" to the right or to the left	[1] to [P]
<i>To stop</i>	slide to [0] on "SLIDER"	[0] or [H]

If no action is made within 20 seconds the electronics returns in waiting position.

PAN DETECTION

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [U]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [U]. The symbol [U] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [U] active.

RESIDUAL HEAT INDICATION

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [H] on the display.

The symbol [H] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION

Booster [P] and Double Booster,  grant a boost of Power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra high Power. This is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

• Start up / Stop the Booster:

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Start up the Booster</i>	<i>Slide to the end of the “SLIDER” Or press directly on the end of the “SLIDER”</i>	<i>[P]</i>
<i>Stop the Booster</i>	<i>Slide on the “SLIDER”</i>	<i>[9] to [0]</i>

• Start up / Stop the Double Booster:

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Start up the Booster</i>	<i>Slide to the end of the “SLIDER” Or press directly on the end of the “SL”</i>	<i>[P]</i>
<i>Start up Double Booster</i>	<i>Re-press at the end of the “SLIDER”</i>	<i> and P]</i>
<i>Stop the Double Booster</i>	<i>Slide on the “SLIDER”</i>	<i>[P] to [0]</i>
<i>Stop Booster</i>	<i>Slide on the “SLIDER”</i>	<i>[9] to [0]</i>

• Power management:

The total cooking hob is equipped with an overall maximum of Booster power. When the Booster function is activated, the electronic system automatically regulates all “Boosters” selected to equalise the available power to each element selected for booster. The display is blinking on [9] for a few seconds and then shows the maximum of Booster allowed:

<i>Heating zone selected</i>	<i>The other heating zone: (example: power level 9)</i>
<i>[P] is displayed</i>	<i>[9] goes to [8] and blinks</i>

TIMER

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 1H59 minutes) for each heating zone.

• Setting and modification of the cooking time:

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
Select a zone	Press a zone "	[0]
Select the power level	slide on the "SLIDER"	[1] to [P]
Select theTimer	Press key 	Timer display on
Decrease the time	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
Increase the time	Press key [+] from the timer	Time increase

After a few seconds, the  display stops with blinking. The time is confirmed and the timer starts.

• To stop the cooking time:

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
Select the Timer	Press key 	Timer display on
Stop the Timer	Press key [-] from the timer	[000]

If several timers are activated, repeat the process.

• **Egg timer function:**

Egg timer is an independent function. It stops as soon as a heating zone starts up.
If the egg timer is on and the hob is switched off, the timer continues until time runs out.

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Activate the hob</i>	Press key  for 2 sec.	[0]
<i>Select the Timer</i>	Press [000]	[000]
<i>Decrease the time</i>	Press key [-] from the timer	[60] to 59, 58...
<i>Increase the time</i>	Press key [+] from the time	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking. The time is confirmed and the timer starts.

• **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.
To stop the sound and the blinking, press the key [-] and [+].

AUTOMATIC COOKING

All the cooking zones are equipped with an automatic cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, and then reduces automatically its power on the pre-selected level.

• **Start-up:**

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Power level selection (for example « 7 »)</i>	slide on the “SLIDER” to [7] and stay 3s	[7] is blinking with [A]

<i>Selected power</i>	<i>Automatic cooking time (Min:S)</i>
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

• **Switching off the automatic cooking:**

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Power level selection</i>	<i>slide on the “SLIDER”</i>	<i>[0] to [9]</i>

STOP&GO FUNCTION

This function brakes all the hob's cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

• **Start up/stop the pause function:**

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Engage pause</i>	<i>press [II] 2s</i>	<i>[II] and control light on</i>
<i>Stop the pause</i>	<i>press [II] 2s</i>	<i>previous settings</i>

RECALL FUNCTION

After switching off the hob (1), it is possible to recall the last settings.

- cooking stages of all cooking zones (Booster)
- minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function
- Automatic cooking

The recall procedure is following:

- Press the key (1) for 2 sec.
- Then press [II] before the light stops blinking.

The previous settings are again active.

“KEEP WARM” FUNCTION

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 70°C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- To engage, to start the function « Keep warm »:

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Activate the Keep warm</i>	Press on key 	[U]
<i>To stop</i>	Press on key 	[0]

BRIDGE OR AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION

This function allows the use of 2 cooking zones at the same time with the same features as a single cooking zone. With this function the Booster function isn't allowed.

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Activate the hob</i>	<i>Przytrzymaj ① przez 2 sek.</i>	<i>[0]</i>
<i>Activate the bridge</i>	<i>Press key ① for 2 sec.</i> <i>Place a pan on one of the two</i> <i>zones that will be bridged</i> <i>and</i> <i>press simultaneously</i> <i>the</i> <i>corresponding</i> <i>selection keys</i> <i>or</i> <i>Automatically: put a great pan</i> <i>on the 2 zones and press on the</i> <i>2 "SLIDER"</i>	<i>[0] and []</i> <i>[] blink</i> <i>]</i> <i>[]</i>
<i>Increase bridge</i>	<i>Slide on the "SLIDER" witch indicates the power</i>	<i>[1] to [9]</i>
<i>Stop the bridge</i>	<i>Press simultaneously of the 2 cooking zones</i>	<i>[0]</i>

CONTROL PANEL LOCKING

To avoid modification of the setting of the cooking zones , in particular during cleaning, the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [0/I]).

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Activate the hob</i>	<i>Press key  for 2 sec.</i>	<i>[0]</i>
<i>Locking the hob</i>	<i>Hold for 3s the key of an area then press the „Slider” which scrolls and swipe from left to right</i>	<i>[L]</i>
<i>Unlock the hob</i>	<i>Hold for 3s the key of an area then press the „Slider” which scrolls and swipe from left to right</i>	<i>[0] ou [H]</i>

GRILL FUNCTION

This function allows the optimal use of the grill plate with combining two areas and using appropriate powers.

• Start up/stop the grill function:

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Engage the grill function</i>	<i>Press [GRILL]</i>	<i>[] and [] on rear zone</i>
<i>Change the power level</i>	<i>Slide on the “SLIDER”</i>	<i>Power level increase on slider</i>
<i>Stop the grill function</i>	<i>Press [GRILL]</i>	<i>[0]</i>

OPERATING TIME LIMITATION

Each cooking zone is equipped with an operating time limitation: the cooking zone is automatically switched off after a certain time without any change of settings. This time is varying according to the selected power level as described in the table below.

<i>Selected power level</i>	<i>Maximum working time (H: min)</i>
<i>1</i>	<i>08:36</i>
<i>2</i>	<i>06:42</i>
<i>3</i>	<i>05:18</i>
<i>4</i>	<i>04:18</i>
<i>5</i>	<i>03:30</i>
<i>6</i>	<i>02:18</i>
<i>7</i>	<i>02:18</i>
<i>8</i>	<i>01:48</i>
<i>9</i>	<i>01:30</i>

CHAPTER 5. HOOD STARTING-UP AND MANAGEMENT

HOOD AND HOB PAIRING

Enter in the user Menu

Press the power key again within 3s after power up. The key “Pause” (||) starts to blink. Press and hold this key. Simultaneously press all cooking zones clockwise beginning with front left.

User menu U9:

Select U9 with the slider. Slider is showing 0 and 1 as available options. 0 is the default value and means that the broadcast is off.

Set the parameter “U9” to 1 to start the pairing (Timeout is 2 minutes). Confirm the setting to stop the pairing process by pressing the on/off key. The BLE switches from pairing mode to normal mode.

START AND STOP THE HOOD LIGHT

This function turns on or off the hood light from the hob.

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
<i>Activate the hob</i>	Press key  for 2s.	[0]
<i>Turn the light on</i>	Press key 	
<i>Turn the light off</i>	Press key 	

SELECT THE HOOD MANAGEMENT MODE

Three types of hood management are available:

Manual mode: manual adjustment of the ventilation intensity from the hob.

Semi-automatic mode: ventilation starts automatically on a fixed intermediate level as soon as a heating zone is activated (Lowest level if no pot is detected). Ventilation turns off when the heating zones or the cooktop are switched off (when no ventilation timer is activated).

Automatic mode: the intensity of the ventilation automatically adapts to the levels of the heating zones. When the hob is switched on, the last mode selected before switching off is active.

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
Activate the hob	Press  for 2s.	
Switching from semi-auto to auto	Press  przez 3s.	
Switching from auto to manual	Press  przez 3s.	
Switching from manual to semi-auto	Press  przez 3s.	

ADJUSTING THE VENTILATION SPEED

The ventilation speed can be adjusted in manual and semi-automatic mode. If an adjustment is made in automatic mode, the management mode changes to manual.

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
Select the ventilation	Press the ventilation key	
Increase the fan speed	Press the right side of the illuminated slider	
Decrease the fan speed	Press the left side of the illuminated slider	
Stop the fan	Press the left side of the illuminated slider for 3 s.	

VENTILATION BOOSTER FUNCTION

The Booster function provides increased ventilation power. When the function is activated, ventilation operates for 6 minutes with significantly higher power. The Booster is designed for example to evacuate significant smoke emissions.

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
Select the ventilation zone	Press the ventilation key	
Ventilation booster	Press the right part of the illuminated slider for 3 seconds	

The booster function can be stopped manually by stopping the ventilation or by manual reduction of the ventilation speed.

SEMI-AUTOMATIC MODE DEFAULT SPEED SETTING

The default speed used in semi-automatic mode can be adjusted by changing manually the speed within 10s after the start of the ventilation following the ignition of a heating zone.

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
Activate the hob	Press  for 2s.	[0] 
Select a cooking zone	Press a cooking zone display	[0]
Select a power level	Press the slider	[1] to [P]
Select the ventilation zone	Press the ventilation key	
Increase or decrease the speed	Press the illuminated slider	

VENTILATION TIMER

Your hood has a timed shutdown function that allows your ventilation to run 10 minutes before shutting down. This function is particularly useful for eliminating residual smoke after cooking.

• Starting the ventilation timer

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
Select the ventilation zone	Press the ventilation key	 [8] or [8] or [8]
Select the timer	Press ]	Timer indicator on and display indicates 10 min

• Stop the ventilation timer

<i>Action</i>	<i>Control panel</i>	<i>Display</i>
Select the ventilation zone	Press the ventilation key	 [8] lub [8] lub [8]
Select the timer	Press ]	Timer indicator turns off

CHAPTER 6. COOKING ADVICES

PAN QUALITY

Adapted materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

Not adapted materials: aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

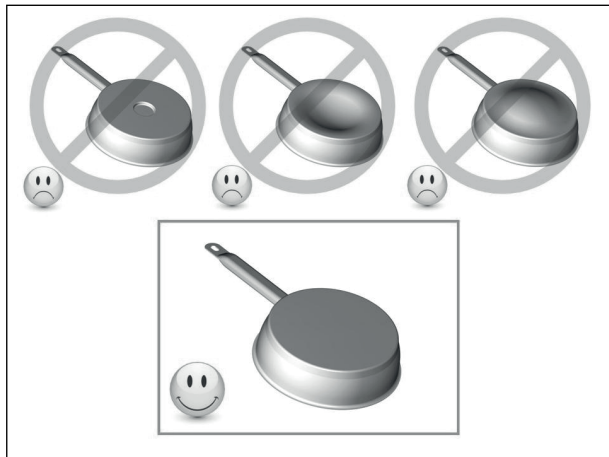
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.

The composition of the pan base can affect the evenness of the cooking results and power reception by the inductors.

Only use pots and pans with smooth bases. Rough bases will scratch the ceramic glass.

Where possible, use pans with vertically straight side. If a pan has angular sides, induction also acts on the side of the pan. The sides of the pan may discolour.



PAN DIMENSION

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	<i>Simmering</i> <i>Defrosting</i>	<i>Rice, pudding, sugar syrup</i> <i>Dried vegetables, fish, frozen</i> <i>products</i>
3 to 4	<i>Steam</i>	<i>Vegetables, fish, meat</i>
4 to 5	<i>Water</i>	<i>Steamed potatoes, soups, pasta,</i> <i>fresh vegetables</i>
6 to 7	<i>Medium cooking, Simmering</i>	<i>Meat, lever, eggs, sausages</i> <i>Goulash, roulade, tripe</i>
7 to 8	<i>Cooking</i>	<i>Potatoes, fritters, wafers</i>
9	<i>Frying, roasting</i> <i>Boiling water</i>	<i>Steaks, omelettes, fried dishes</i> <i>Water</i>
P and  	<i>Frying, roasting, Boiling water</i>	<i>scallops, steaks</i> <i>Boiling significant quantities</i> <i>of water</i>

CHAPTER 7. MAINTENANCE AND CLEANING

SWITCH-OFF THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.

Do not clean the hob if the glass is too hot because they are risk of burn.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-cleaner or pressure washer
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

CHAPTER 8. WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The looking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.

Continuous ventilation after cutting off the hob:

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.
- Call after sales

One or all cooking zone cut-off:

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of Booster level and breaking Automatic overheating

The automatic cooking system doesn't start-up:

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go"

The control panel displays or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2] or [EH]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [E6]:

- The supply voltage is out of range (voltage and/or frequency). Check the connection and reconnect the hob.

If no error code is displayed and the User Interface is no reacting on any keypress, check power supply voltage for missing line conductors, missing bridges and wrong connection to 400 V.

If one of the symbols above persists, call the aftersales service.

CHAPTER 9. ENVIRONMENT PRESERVATION

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.



Fig. A

DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components. The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. A crossed-out wheeled bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries



Fig. B

that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials.

Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product.

If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device.

Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.

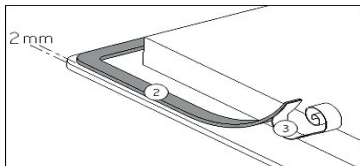
CHAPTER 10. INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob prevents the intrusion of liquids into the cabinet below.

It's installation has to be done carefully, in conformity with the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection tape (3).

Fitting - installing:

	<i>Cut size</i>		<i>Flush mounting</i>			<i>Glass size</i>		
<i>Type</i>	<i>Width</i>	<i>Depth</i>	<i>Width</i>	<i>Depth</i>	<i>Radius</i>	<i>Width</i>	<i>Depth</i>	<i>Thickness</i>
<i>KIH 6413-1-4B-BL</i>	<i>560</i>	<i>490</i>	<i>596</i>	<i>526</i>	<i>8</i>	<i>590</i>	<i>520</i>	<i>4</i>
<i>KIH 6435-1-4B-BL</i>	<i>560</i>	<i>490</i>	<i>596</i>	<i>526</i>	<i>8</i>	<i>590</i>	<i>520</i>	<i>4</i>

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 760 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.
- **WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.**

CHAPTER 11. ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit

breakers, fuses or contactors.

- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or oven.



CAUTION!

This appliance must only be connected to a network 220-240V~ 50/60Hz.

Always connect the earth wire.

Respect the connection diagram.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

<i>Mains</i>	<i>Connection</i>	<i>Cable diameter</i>	<i>Cable</i>	<i>Protection calibre</i>
220-240V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 220-240V~ 1P+N

Put the 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminals N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

Biphase 400V~2P+N

Put the bridge between terminal N1 and N2.

Attach the earth to the terminal "earth", the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminal L1 and the Phase L2 to the terminal L2.



UWAGA:

Frequent loosening and screwing of the screws on the connection box risks damaging the efficiency of the tightness once screwed. It is therefore advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum. Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed down. 4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

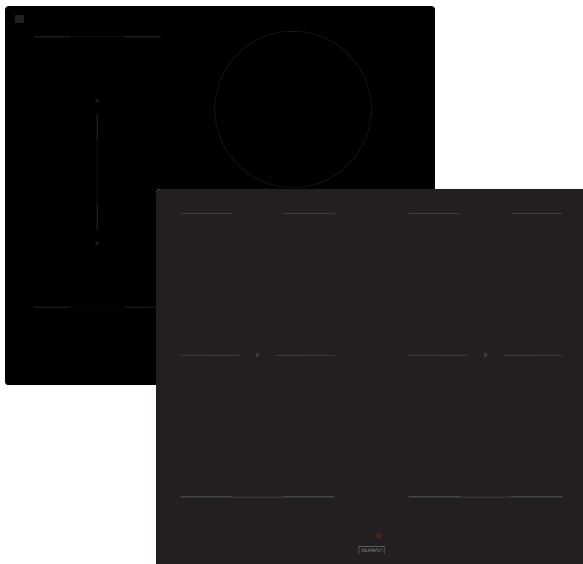
We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.

KERNAU

NÁVOD K OBSLUZE

KIH 6413-1-4B-BL

KIH 6435-1-4B-BL



VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU

Děkujeme za důvěru a výběr značky Kernau.

Abychom vyhověli vašim očekáváním, je vybavení značky Kernau vyráběno ve specializovaných továrnách s použitím těch nejnovějších technologií, a poté testováno z hlediska kvality. Aby vám vámi zvolený výrobek sloužil co nejdéle, seznamte se se všemi pokyny k obsluze, čištění a údržbě, které naleznete níže. V tomto návodě bychom vám chtěli sdělit všechny možnosti zakoupeného výrobku a také předat informace související s bezpečností, instalací, optimálním nastavením a úsporným používáním. Najdete zde cenné rady, jak zařízení co nejúčinněji používat v souladu s vašimi aktuálními potřebami.



POZOR:

Seznamte se prosím pečlivě s návodem ještě, než zahájíte montáž, provedete první spuštění, čištění nebo údržbu. Dodržování zásad uvedených v tomto dokumentu vám umožní získat ty nejlepší výsledky používání.

Doporučujeme vám také uchovat návod k obsluze na bezpečném místě tak, abyste jej mohli v případě potřeby použít.

Výrobce nezodpovídá za jakékoliv majetkové škody nebo poranění osob v důsledku chybné montáže nebo nesprávného používání zařízení.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED ZAHÁJENÍM POUŽITÍ

- Vybalte všechny části.
- Všimněte si, že instalaci a připojení zařízení musí provést autorizovaní odborníci. Výrobce nenese odpovědnost za poškození vyplývající z chybné montáže či chybného připojení.
- Před použitím se ujistěte, že je zařízení správně vybavené a nainstalované v kuchyňské lince na příslušně upravené a schválené pracovní ploše.
- Tento spotřebič je určen výhradně k vaření potravin, s výjimkou všech jiných soukromých, obchodních nebo průmyslových aplikací.
- Odstraňte všechny štítky a samolepící materiály z keramického skla.
- Je zakázáno upravovat a měnit zařízení.
- Varná deska nesmí být používána jako volně stojící deska nebo pracovní deska.
- Zařízení musí být uzemněno a připojeno v souladu s lokálními předpisy.
- K připojení nepoužívejte žádný prodlužovací kabel.
- Zakazujeme používat zařízení nad myčkou nebo bubnovou sušičkou: pára může poškodit elektronický systém.
- Zařízení není určeno k obsluze pomocí externího programátoru času nebo samostatného systému.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Po ukončení používání vypněte varné zóny.
- Buďte opatrní při vaření s použitím tuku nebo olejů: mohou se rychle vznítit.
- Dávejte pozor, abyste se během nebo po použití zařízení neopařili.
- Ujistěte se, že žádný kabel stálého nebo mobilního zařízení není v kontaktu se sklem nebo horkým hrcem.
- Magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky) se nesmí nacházet poblíž zapnutého zařízení.
- Nedávejte na desku kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice a poklice, mohli by se zahřívát.
- Na skleněné ploše zásadně nepokládějte žádné kovové předměty, s výjimkou hrnců/pánví. V případě, že dojde k náhodné aktivaci nebo že se bude vyskytovat zbytkové teplo, mohly by se takové předměty zahřívát, roztavit a dokonce i spálit.
- Nikdy nezakrývejte zařízení hadrem nebo ochrannou fólií. Takové předměty se mohou zahřívát a vznítit.
- Toto zařízení může být používáno dětmi staršími 8 let a osobami s omezenými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi či osobami bez příslušných zkušeností nebo znalostí pod podmínkou, že budou pod dohledem nebo pokud byly poučeny jak zařízení bezpečně používat, a pokud jsi jsou vědomy souvisejících rizik.
- Děti si nesmí hrát s tímto zařízením.
- Děti by neměly čistit a udržívat zařízení bez dohledu.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ

- Poškozená nebo nevhodná (nesmaltované pánve/litinové hrnce) dna pánvi/hrnců mohou poškodit keramické sklo.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Zabraňte spadnutí předmětů (i malých) na povrch keramického skla.
- Nenarážejte hrnci/pánvemi do hran skla.
- Ujistěte se, že ventilace funguje v souladu s pokyny výrobce.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné hrnce/pánve na vitrokeramických varných deskách.
- Cukr, syntetické materiály nebo hliníkové plechy nemohou být v kontaktu s varnými zónami. Mohou způsobit prasknutí nebo jiné změny vitrokeramického skla vlivem ochladnutí: je nutné jejich okamžité odstranění z horké varné zóny (pozor: buďte opatrní, abyste se nepopálili).



VAROVÁNÍ!

Vaření s tukem a olejem na desce bez dohledu může být nebezpečné a může způsobit požár.



POZOR:

Varný proces musí být pod dohledem. I krátkodobé vaření musí být trvale pod dohledem.

- Nikdy nepokládejte horké předměty na ovládací panel.
- Pokud se pod vestavěným zařízením nachází šuplík, je nutné se ujistit, že prostor mezi obsahem šuplíku a dolní částí zařízení je dostatečně velký (2 cm). To je požadováno pro zaručení příslušné ventilace.
- Je zakázáno vkládat snadno vznětlivé předměty (např. spreje) do šuplíku, který se nachází pod vitrokeramickou deskou. Eventuální šuplíky na přístroje musí být odolné proti vysokým teplotám.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ

- Pokud si všimnete poruchy, odpojte elektrické napájení.
- Je-li keramické sklo prasknuté nebo rozbité, je nutné odpojit zařízení a kontaktovat poprodejní servis.
- Opravu musí provést odborník. Nikdy zařízení nedemontujte sami.



VAROVÁNÍ!

Pokud povrch praskl, vypněte zařízení, zabráníte tak zasažení elektrickým proudem.

JINÉ OCHRANY

- Dbejte na to, aby hlavní část hrnce/pánve byla vždy uprostřed varné zóny. Dno hrnce/pánve musí maximálně zakrývat varnou zónu.
- V případě uživatelů s kardiostimulátory - magnetické pole může mít vliv na jeho funkci. Doporučujeme zajistit si podrobné informace u výrobce nebo lékaře.
- Nepoužívejte nádoby, které jsou vyrobené z hliníku nebo syntetických materiálů: na horkých varných zónách se mohou roztavit.
- Požár se **NIKDY** nepokoušejte hasit vodou. Nejprve zařízení vypněte a následně zakryjte plamen, např. poklicí nebo hasicí dekou.



POZOR:

POUŽITÍM HRNCŮ/PÁNVÍ S NÍZKOU KVALITOU NEBO INDUKČNÍ DESKY PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ DOJDE K PORUŠENÍ ZÁRUČNÍCH PODMÍNEK. V TAKOVÉM PŘÍPADĚ NENESE VÝROBCE ZODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV POŠKOZENÍ DESKY A/NEBO JEJÍHO OKOLÍ.

KAPITOLA 2. POPIS ZAŘÍZENÍ

TECHNICKÁ CHARAKTERISTIKA

<i>Typ</i>	<i>KIH 6413-1-4B-BL</i>	<i>KIH 6435-1-4B-BL</i>
<i>Celkový výkon</i>	7400 W	7400 W
<i>Spotřeba energie pro varné desky EChob**</i>	169.8 Wh/kg	173.4 Wh/kg
<i>Levá přední varná zóna</i>	Ø 180 mm	210 x 195 mm
<i>Minimální detekce</i>	Ø 90 mm	Ø 110 mm
<i>Nominální úroveň výkonu*</i>	1400 W	2100 W
<i>Úroveň zesilovacího výkonu*</i>	2100 W	2500 W
<i>Úroveň dvojnásobného výkonu*</i>	-	3000 W
<i>Normovaná kategorie hrnců/pánví**</i>	B	C
<i>Spotřeba energie ECcw**</i>	162.7 Wh/kg	159.5 Wh/kg
<i>Levá zadní varná zóna</i>	Ø 180 mm	210 x 195 mm
<i>Minimální detekce</i>	Ø 90 mm	Ø 110 mm
<i>Nominální úroveň výkonu*</i>	1400 W	2100 W
<i>Úroveň zesilovacího výkonu*</i>	2100 W	2500 W
<i>Úroveň dvojnásobného výkonu zesílení*</i>	-	3000 W
<i>Normovaná kategorie hrnců/pánví**</i>	B	C
<i>Spotřeba energie ECcw**</i>	162.7 Wh/kg	159.5 Wh/kg
<i>Pravá zadní varná zóna</i>	Ø 215 mm	210 x 195 mm
<i>Minimální detekce</i>	Ø 110 mm	Ø 110 mm
<i>Nominální úroveň výkonu*</i>	2300 Bm	2100 Bm
<i>Úroveň zesilovacího výkonu*</i>	3000 Bt	2500 Bt
<i>Úroveň dvojnásobného výkonu zesílení*</i>	-	3000 Bm
<i>Normovaná kategorie hrnců/pánví**</i>	C	B
<i>Spotřeba energie ECcw**</i>	182.9 Bm zod./kg	188 Bm zod./kg
<i>Pravá přední varná zóna</i>	Ø 160 mm	210 x 195 mm
<i>Minimální detekce</i>	Ø 90 mm	Ø 110 mm
<i>Nominální úroveň výkonu*</i>	1400 W	2100 W
<i>Úroveň zesilovacího výkonu*</i>	1850 W	2500 W
<i>Úroveň dvojnásobného výkonu zesílení*</i>	-	3000 W

Normovaná kategorie hrnců/pánví**

A

Spotřeba energie ECcw**

170.9 Wh/kg

A

186.4 Wh/kg

* Uvedený výkon se může lišit podle rozměrů a materiálů pánve/hrnce.

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

OVLÁDACÍ PANEL

Tlačítko
pauza /
obnovení
obnovení

Tlačítko
pejsymy
grilova
ciho
režimu

Tlačítko
udržování
Tlačítko
tepla

Světla
digestoře

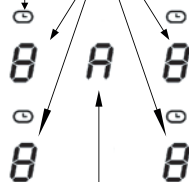


Tlačítka [+]
a [-]



Tlačítko
regulátoru
času

Tlačítko volby
zóny



Zóna pro volbu výkonu
„Posuvník“

Tlačítko ON/OFF

Displej regulátoru
času

Tlačítko volby
ventilace

KAPITOLA 3. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

DISPLEJ

<i>Displej</i>	<i>Význam</i>	<i>Popis</i>
0	Nula	Varná zóna je aktivní.
1...9	Úroveň výkonu	Výběru úrovně vaření.
<u>U</u>	Žádné zjištění hrnce	Žádný hrnec nebo nevhodný hrnec.
A	Zrychlovač tepla	Automatické vaření.
E	Zpráva o chybě	Porucha elektronického systému.
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je horká.
P	Zesílení	Zesílení jest aktivováno.
	Dvojitě zesílení	Dvojitě zesílení je zapnuté
u	Udržování tepla	Automatické udržování teploty 70 °C.
II	Pauza a obnovení	Varná deska je v režimu pauzy.
Π	Místek	Jsou spojené 2 varné zóny
	Grilovací funkce	Grilovací funkce je zapnutá.
	Digestoř: ruční režim	Ovládání digestoře v ručním režimu
	Digestoř: poloautomatický režim	Ovládání digestoře v poloautomatickém režimu
	Digestoř: automatický režim	Ovládání digestoře v automatickém režimu

VENTILACE

Chladicí systém je zcela automatický. Chladicí ventilátor se spustí s malou rychlostí po dosažení stanovené úrovně elektronického systému. Ventilace začíná pracovat s velkou rychlostí, pokud je deska intenzivně používána. Chladicí ventilátor sníží rychlost a automaticky se deaktivuje, když je elektronický systém v dostatečně vychlazeném stavu.

KAPITOLA 4. SPUŠTĚNÍ A OVLÁDÁNÍ ZAŘÍZENÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Nejprve vyčistěte desku vlhkým hadříkem a následně plochu důkladně vysušte. Nepoužívejte žádné čističe, které mohou způsobit zbarvení povrchu skla.

PRAVIDLO PRO FUNGOVÁNÍ INDUKCE

Indukční cívka se nachází pod každou varnou zónou. Po zapnutí vytváří proměnné elektromagnetické pole, které generuje indukční proudy ve ferromagnetickém dnu hrnce/pánve. Výsledkem toho je zahřívání hrnce/pánve, které se nacházejí ve varné zóně. Je samozřejmě nutné, aby byly hrnce/pánve příslušně vhodné:

- Doporučujeme použití všech možných ferromagnetických pánví/hrnců (proved'te prosím kontrolu pomocí malého magnetu): litinové a ocelové, smaltované hrnce/pánve, nerezové s ferromagnetickým dnem...
- Je vyloučeno používání hrnců/pánví z mědi, čisté nerezové oceli, hliníku, skla, dřeva, keramiky, kameniny...

Indukční varná zóna se automaticky přizpůsobí velikosti hrnce/pánve. V případě příliš malého průměru hrnce/pánve nebude deska fungovat. Tento průměr se liší v závislosti na průměru varné zóny.

Pokud nejsou hrnce/pánve vhodné pro použití na indukční desce, bude o tom displej informovat pomocí symbolu [U].

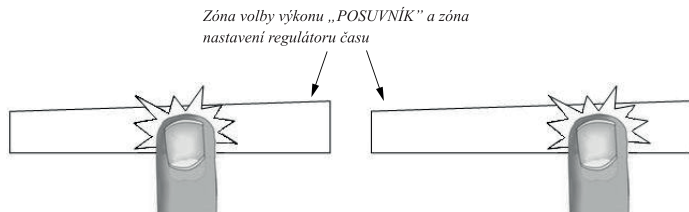
DOTYKOVÉ OVLÁDACÍ PRVKY

Tato keramická varná deska je vybavená elektronickými ovládacími prvky s citlivými dotykovými klávesami. Jakmile se prst dotkne tlačítka, bude aktivováno příslušné spojení. Tuto aktivaci potvrdí kontrolka, písmena nebo číslice na displeji a/nebo zvukový signál.

V případě běžného použití stiskněte jen jedno tlačítko zároveň.

Zóna volby výkonu „POSUVNÍK“ a zóna nastavení regulátoru času

Pro výběr výkonu posuvníkem, přesuňte prst po zóně „POSUVNÍK“. Můžete toho docílit i bezprostředně, pokud dáte prst přímo na zvolenou úroveň.



SPUŠTĚNÍ

• Zapnutí / vypnutí varné desky:

<i>Funkce</i>	<i>Řídicí panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Zapnutí</i>	<i>podržte tlačítko  po dobu 2 s. [0]</i>	
<i>Vypnutí</i>	<i>podržte tlačítko  po dobu 2 s. nic nebo [H]</i>	

• Zapnutí / vypnutí varné zóny:

<i>Funkce</i>	<i>Řídicí panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Pro nastavení (přizpůsobení výkonu)</i>	<i>přesuňte na „POSUVNÍKU“ doprava nebo doleva</i>	<i>[1] až [P]</i>
<i>Pro vypnutí</i>	<i>přesuňte na „POSUVNÍKU“ na [0]</i>	<i>[0] nebo [H]</i>

Pokud nebude během 20 sekund provedena žádná činnost, vrátí se elektronický systém do režimu pohotovosti.

ZJIŠTĚNÍ HRNCE/PÁNVE

Zjištění hrnce/pánve zajišťuje bezpečnost. Indukce nefunguje:

- Pokud se na varné zóně nenachází žádná pánev/žádný hrnec nebo pokud nejsou vhodné pro indukci. V takovém případě není zvýšení výkonu možné a na displeji se zobrazí [U]. Tento symbol zmizne po postavení vhodného hrnce/pánve na varné zóně.

- Pokud budou hrnec/pánev odstraněny z varné zóny, provoz bude přerušen. Na displeji se zobrazí [U]. Symbol [U] se vypne po opětovném umístění hrnce/pánve na varné zóně. Vaření bude pokračovat na dříve nastavené úrovni výkonu.

Vypněte varný prvek po ukončení práce: nedovolte, aby byla funkce detekce [U] aktivní.

INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA

Po vypnutí varného pole nebo úplném vypnutí varné desky jsou varná pole stále horká, což signalizuje symbol [H] na displeji.

[H] se vypne, když je možné bezpečně se dotknout varných polí.

Když svítí indikátory zbytkového tepla, znamená to, že není dovoleno dotknout se varných zón a umísťovat na nich předměty citlivé na teplo. Existuje riziko opaření a požáru.

FUNKCE OBNOVENÍ A FUNKCE DVOJITÉHO ZESÍLENÍ

Zesílení [P] a dvojité zesílení  zajišťuje zvýšení výkonu ve zvolené varné zóně.

Pokud je tato funkce aktivní, fungují varné zóny po dobu 5 minut s velmi vysokým výkonem. Používá se to mimo jiné k rychlému zahřátí velkého množství vody (např. na těstoviny).

• **Zapnutí/vypnutí zesílení:**

<i>Funkce</i>	<i>Řídicí panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Zapnutí Zesílení</i>	<i>Přesuňte „POSUVNÍK“ až na konec nebo stiskněte přímo na konec „POSUVNÍKU“</i>	<i>[P]</i>
<i>Vypnutí Zesílení</i>	<i>Přesuňte „POSUVNÍK zpět</i>	<i>[9] až [0]</i>

• **Zapnutí/vypnutí dvojnásobného zesílení:**

<i>Funkce</i>	<i>Řídicí panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Zapnutí Zesílení</i>	<i>Přesuňte „POSUVNÍK“ až na konec nebo stiskněte přímo na konec „POSUVNÍKU“</i>	<i>[P]</i>
<i>Zapnutí Dvojitého zesílení</i>	<i>Opět stiskněte na konec „POSUVNÍKU“</i>	<i>[  a P]</i>
<i>Vypnutí Dvojitého zesílení</i>	<i>Přesuňte „POSUVNÍK“ zpět</i>	<i>[P] až [0]</i>
<i>Vypnutí Zesílení</i>	<i>Přesuňte „POSUVNÍK“ zpět</i>	<i>[9] až [0]</i>

• **Ovládání výkonu:**

Celá varná deska je vybavena všeobecným maximálním výkonem Zesílení. Když je aktivována funkce Zesílení, reguluje elektronický systém automaticky všechna zvolená „Zesílení“ pro vyrovnaní dostupného výkonu pro každý prvek s aktivovaným zesílením. Na displeji bliká několik sekund symbol [9] a následně uvádí maximální povolenou hodnotu Zesílení:

<i>Vybraná varná zóna</i>	<i>Jiná varná zóna: (příklad - úroveň výkonu 9)</i>
<i>Zobrazí se symbol [P]</i>	<i>[9] přejde na [8] a bliká</i>

REGULÁTOR ČASU

Nejprve vyčistěte desku vlhkým hadříkem a následně plochu důkladně vysušte. Nepoužívejte žádné čističe, které mohou způsobit zbarvení povrchu skla.

• Nastavení a úprava času vaření:

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Výběr zóny</i>	<i>Stiskněte zónu“</i>	<i>[0]</i>
<i>Výběr úrovně výkonu</i>	<i>Přesuňte na „POSUVNÍKU“</i>	<i>[1] až [P]</i>
<i>Výběr regulátoru času</i>	<i>Stiskněte </i>	<i>Zapne se displej regulátoru</i>
<i>Zmenšení času</i>	<i>Stiskněte [-] na regulátoru</i>	<i>[60] na 59, 58...</i>
<i>Zvýšení času</i>	<i>Stiskněte [+] na regulátoru</i>	<i>Zvýšení času</i>

Po několika sekundách přestane displej  blikat. Čas je potvrzen a nastavení času se začne odpočítávat.

• Pro zastavení času vaření:

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Navolení regulátoru</i>	<i>Stiskněte </i>	<i>Zapne se displej regulátoru</i>
<i>Zastavení času</i>	<i>Stiskněte [-] na regulátoru</i>	<i>[000]</i>

Když je aktivních několik regulátorů, musí být tento postup zopakován.

• Funkce minutky:

Minutka má nezávislou funkci. Zastaví se po spuštění varné zóny. Pokud je minutka zapnutá a deska je vypnutá, bude minutka fungovat do doby, až uplyne stanovená doba.

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Aktivace varné desky</i>	<i>Stiskněte  po dobu 2 sek.</i>	<i>[0]</i>
<i>Výběr minutky</i>	<i>Stiskněte [000]</i>	<i>[000]</i>
<i>Zmenšení času</i>	<i>Stiskněte [-] na minutce</i>	<i>[60] na 59, 58...</i>
<i>Zvýšení času</i>	<i>Stiskněte [+] na minutce</i>	<i>Zvýšení času</i>

Po několika sekundách přestane displej [min] blikat. Čas je potvrzen a začne se odpočítávat.

• Automatické zastavení na konci doby vaření.

Po uplynutí doby vaření začne na nastavení blikat [000] a zapne se zvukový signál. Stiskněte tlačítko [-] a [+] pro zastavení zvuku a blikání.

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Všechny varné zóny jsou vybavené automatickou varnou komponentou. Varná zóna se spustí na plný výkon po stanovenou dobu a následně se automaticky sníží výkon na dříve zvolenou úroveň.

• Zapnutí:

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Výběr úrovně výkonu (například « 7 »)</i>	<i>přesuňte „POSUVNÍK“ na [7] a počkejte 3s</i>	<i>[7] bliká s [A]</i>

<i>Zvolený výkon</i>	<i>Automatická doba vaření (Min.:S)</i>
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

• **Vypnutí automatického vaření:**

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Výběru úrovně výkonu</i>	<i>přesuňte „POSUVNÍK zpět</i>	<i>[0] až [9]</i>

FUNKCE PAUZA/OBNOVENÍ

Tato funkce dočasně zastaví celou aktivitu vaření varné desky a umožní restart se stejnými nastaveními.

• **Aktivace/deaktivace funkce pauzy:**

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Aktivace pauzy</i>	<i>Podržte tlačítko [II] po dobu 2 sekund.</i>	<i>[II] a zapnutá kontrolka</i>
<i>Dezaktivace pauzy</i>	<i>Podržte tlačítko [II] po dobu 2 sekund.</i>	<i>předchozí nastavení</i>

FUNKCE NAVRÁCENÍ PŘEDCHOZÍHO NASTAVENÍ

Po vypnutí desky ❶ je možné vrácení předchozího nastavení.

- Etapy vaření všech varných zón (Zesílení)
- Minuty a sekundy naprogramovaných regulátorů varných zón
- Funkce udržování tepla
- Automatické vaření

Postup vrácení předchozího nastavení je popsán níže:

• Podržte tlačítko ❶ po dobu 2 sek.

• Následně stiskněte [II] ještě, než přestane kontrolka blikat.

Předchozí nastavení jsou opět aktivní.

FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLA (“KEEP WARM”)

Tato funkce umožňuje dosáhnout a automaticky udržovat teplotu 70 °C. Díky tomu je možno zabránit vytečení tekutin a rychlému připálení dna pánve.

• Zapnutí funkce udržování tepla:

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Aktivace udržování tepla</i>	Stiskněte klávesu 	[U]
<i>Deaktivace udržování tepla</i>	Stiskněte klávesu 	[0]

FUNKCE MŮSTEK NEBO AUTOMATICKÝ MŮSTEK

Tato funkce umožňuje současné používání 2 varných zón se stejnými funkcemi jako jednu varnou zónu. Zesílení není povoleno v případě použití této funkce.

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Aktivace varné desky</i>	<i>Podržte ① po dobu 2 sek</i>	<i>[0]</i>
<i>Aktivace můstku</i>	<i>Podržte ① po dobu 2 sek. Dejte hrnec/pánev na jednu ze dvou zón, které budou spojené pomocí můstku a stiskněte zároveň příslušná tlačítka výběru nebo Automaticky: umístěte velký hrnec/velkou pánev na 2 zónách a použijte „POSUVNÍK“ na 2</i>	<i>[0] a [] blikání [] [] []</i>
<i>Zvětšení můstku</i>	<i>Přesuňte „POSUVNÍK“ uvádějící výkon</i>	<i>[1] až [9]</i>
<i>Dezaktivace můstku</i>	<i>Stiskněte současně 2 varná pole</i>	<i>[0]</i>

BLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Pro zabránění úpravám nastavení varných zón, obzvláště během čištění, je možné zablokování ovládacího panelu (s výjimkou tlačítka On/Off [0/1]).

Funkce	Ovládací panel	Displej
Aktivace varné desky	Podržte tlačítko ① po dobu 2 sekund.	[0]
Blokování varné desky	Podržte po dobu 3 sekund klávesu oblasti a následně stiskněte „Posuvník“ a přesuňte jej zleva doprava	[L]
Odblokování varné desky	Podržte po dobu 3 sekund klávesu oblasti a následně stiskněte „Posuvník“ a přesuňte jej zleva doprava	[1] až [9] [0] nebo [H]

GRILOVACÍ FUNKCE

Po vypnutí desky () je možné vrácení předchozího nastavení.

Tato funkce umožňuje optimální využití grilovací desky při spojení dvou oblastí a využití vhodných výkonů

• Aktivace/deaktivace grilovací funkce:

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Zapnutí grilovací funkce</i>	<i>Stiskněte [GRILL]</i>	 a [] na zadní zóně
<i>Změna úrovně výkonu</i>	<i>Přesuňte „POSUVNÍK“</i>	<i>Zvýšení úrovně výkonu na posuvníku</i>
<i>Vypnutí grilovací funkce</i>	<i>Stiskněte [GRILL]</i>	<i>[0]</i>

OMEZENÍ PROVOZNÍ DOBY

Každá varná zóna je vybavená omezovačem provozní doby; varná zóna se automaticky vypne po uplynutí stanovené doby bez provedení změny nastavení. Tento čas se liší v závislosti na vybrané úrovni výkonu, v souladu s níže uvedenou tabulkou.

<i>Zvolená úroveň výkonu</i>	<i>Maximální doba provozu (H: min)</i>
<i>1</i>	<i>08:36</i>
<i>2</i>	<i>06:42</i>
<i>3</i>	<i>05:18</i>
<i>4</i>	<i>04:18</i>
<i>5</i>	<i>03:30</i>
<i>6</i>	<i>02:18</i>
<i>7</i>	<i>02:18</i>
<i>8</i>	<i>01:48</i>
<i>9</i>	<i>01:30</i>

VYPAŘOVÁNÍ DIGESTOŘE A KUCHYŇSKÉ DESKY

Přejít na stránku uživatele.

Stiskněte opakovaně tlačítko napájení během 3 sekund po zapnutí. Začne blikat tlačítko „Pauza“ (||). Stiskněte a podržte toto tlačítko. Zároveň stiskněte na všechny varné zóny, začněte od přední levé zóny a dále ve směru hodinových ručiček.

Uživatelská nabídka U9:

Vyberte U9 pomocí posuvníku. Posuvník ukazuje 0 a 1 jako dostupné opce. 0 je výchozí hodnota a znamená, že transmise je vypnutá.

Nastavte parametr „U9“ na hodnotu 1 pro zahájení vypařování (doba čekání činí 2 minuty). Potvrďte konfiguraci pro zastavení procesu vypařování stisknutím tlačítka ON/OFF. BLE přepne z režimu vypařování na standardní režim

ZAPÍNÁNÍ A VYPÍNÁNÍ SVĚTLA DIGESTOŘE

Tato funkce zapíná nebo vypíná světlo digestoře z varné desky.

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Aktivace varné desky</i>	<i>Podržte tlačítko ① po dobu 2 sekund.</i>	<i>[0]</i>
<i>Zapnutí světla</i>	<i>Stiskněte tlačítko </i>	
<i>Vypnutí světla</i>	<i>Stiskněte tlačítko </i>	

VÝBĚR REŽIMU OVLÁDÁNÍ DIGESTOŘE

Jsou dostupné tři režimy ovládání digestoře:

Ruční režim: ruční nastavení intenzity ventilace z desky.

Poloautomatický režim: ventilace se automaticky spustí na nastavené střední úrovni, ihned po aktivaci varné zóny (nejnižší úroveň, kde nebyl zjištěn hrnec/pánev). Ventilace se vypne, když dojde k vypnutí varné zóny nebo varné desky (pokud není aktivní nastavení času ventilace). Automatický režim: intenzita ventilace se automaticky upraví na úroveň varných zón

Po zapnutí desky se aktivuje poslední režim zvolený před vypnutím.

Funkce**Ovládací panel****Displej***Aktivace varné desky**Podržte tlačítko  po dobu 2 sekund.**Změna z poloautomatického na automatický**Podržte tlačítko  po dobu 3 sekund.**Změna z automatického na ruční**Podržte tlačítko  po dobu 3 sekund.**Změna z ručního na poloautomatický**Podržte tlačítko  po dobu 3 sekund.***NASTAVENÍ RYCHLOSTI VENTILACE**

Rychlost ventilace můžete nastavit v ručním a poloautomatickém režimu. V případě provedení nastavení v automatickém režimu se režim ovládání změní na ruční.

Funkce**Ovládací panel****Displej***Výběr ventilace**Stiskněte klávesu ventilace**Zvýšení rychlosti vzduchu**Stiskněte pravou část podsvětleného posuvníku**Snížení rychlosti vzduchu**Stiskněte levou část podsvětleného posuvníku**Vypnutí ventilátoru**Podržte levou část podsvětleného posuvníku po dobu 3 s.*

FUNKCE ZESÍLENÍ VENTILACE

Funkce Zesílení zajišťuje vyšší výkon ventilace. Při aktivaci této funkce pracuje ventilace po dobu 6 minut s výrazně vyšším výkonem. Zesílení je mimo jiné určeno k odstraňování velkého množství vytvořeného dýmu.

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Výběr ventilační zóny</i>	<i>Stiskněte klávesu ventilace</i>	
<i>Zesílení ventilace</i>	<i>Podržte pravou část podsvětleného posuvníku po dobu 3 s.</i>	

Funkce zesílení může být zastavena ručně deaktivací ventilace nebo ručním snížením rychlosti ventilace.

NASTAVENÍ VÝCHOZÍ RYCHLOSTI V POLOAUTOMATICKÉM REŽIMU

Standardní rychlost používaná v poloautomatickém režimu může být regulována ruční změnou rychlosti během 10 sekund od startu ventilace po aktivaci varné zóny.

<i>Funkce</i>	<i>Ovládací panel</i>	<i>Displej</i>
<i>Aktivace varné desky</i>	<i>Podržte tlačítko  po dobu 2 sekund.</i>	<i>[0] a </i>
<i>Výběr varné zóny</i>	<i>Stiskněte displej varné zóny</i>	<i>[0]</i>
<i>Výběru úrovně výkonu</i>	<i>Stiskněte posuvník</i>	<i>[1]</i> do <i>[P]</i>
<i>Výběr ventilační zóny</i>	<i>Stiskněte tlačítko ventilace</i>	
<i>Zvýšení/snížení rychlosti</i>	<i>Stiskněte podsvětlený posuvník</i>	

REGULÁTOR ČASU VENTILACE

Digestoř je vybavena funkcí vypnutí času, která umožňuje 10 minut provozu ventilace, a poté dojde k automatickému vypnutí ventilace. Tato funkce je vhodná obzvláště k odstraňování zbytků dýmu po vaření.

• Aktivace regulátoru času ventilace

Funkce

Ovládací panel

Displej

Výběr ventilační zóny

Stiskněte tlačítko ventilace



Výběr regulátoru času

Stiskněte tlačítko



*Zapnutý indikátor regulátoru,
displej zobrazuje 10 minut*

• Stop the ventilation timer

Funkce

Ovládací panel

Displej

Výběr ventilační zóny

Stiskněte tlačítko ventilace



Výběr regulátoru času

Stiskněte tlačítko



Vypnutý indikátor regulátoru

KAPITOLA 6. POKYNY PRO VAŘENÍ

KVALITA HRNCE/PÁNVE

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

Nevhodné materiály: hliník a nerezová ocel bez feromagnetického dna, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Obraťte se pro tuto informaci na výrobce pro sdělení kompatibility výrobků s indukční deskou. Pro ověření kompatibility hrnce/pánve:

- Nalijte trochu vody do hrnce/pánve postavené na indukční varné zóně nastavené na úrovní [9]. Voda se musí zahřát během několika sekund.

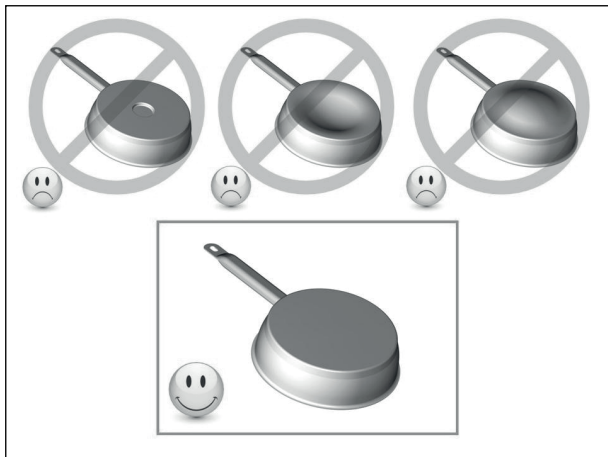
- Pro kontrolu, zda se přilepí ke dnu hrnce/pánve, použijte magnet.

Některé hrnce/pánve mohou po postavení na indukční varné zóně vytvářet zvuky. Takové zvuky neznamenaají poruchu zařízení, ani nemají vliv na průběh vaření.

Struktura dna hrnce/pánve může mít vliv na rovnoměrnost výsledků vaření a příkon indukční cívky.

Používejte výhradně hrnce a pánve s hladkým dnem. Drsné dno může poškrábat keramické sklo.

Pokud je to možné, používejte hrnce/pánve s kolmými boky. Pokud má hrnec/pánev hranaté boky, působí indukce i na boky hrnce/pánve. V takovém případě se mohou boky hrnce/pánve zbarvit.



ROZMĚRY HRNCE/PÁNVE

Varné zóny se automaticky přizpůsobí průměru hrnce/pánve až do určitého limitu. Dno hrnce/pánve se musí přesto vyznačovat stanoveným, minimálním průměrem v souladu s příslušnou varnou zónou. Pro získání optimálního výkonu desky dbejte na přesné umístění hrnce/pánve uprostřed varné zóny.

PŘÍKLADY POUŽITÍ PRO RŮZNÁ NASTAVENÍ VÝKONU VAŘENÍ

(níže uvedené hodnoty jsou orientační)

1 až 2	Rozpouštění, zahřívání	Omáčky, máslo, čokoláda, želatina, dříve uvařené pokrmy
2 až 3	Vaření na volném plameni, rozmrazování	Rýže, puding, cukrový sirup, sušená zelenina, ryby, mražené výrobky
3 až 4	Pára	Zelenina, ryby, maso
4 až 5	Voda	Brambory vařené v páře, polévky, těstoviny, čerstvá zelenina
6 až 7	Vaření na středním plameni	Maso, vejce, klobásy, guláš, masové závitky, dršťky
7 až 8	Vaření	Brambory, placky, vafle
9	Smažení, restování, zavaření vody	Steaky, omelety, smažené pokrmy, zavaření vody
P a II	Smažení, restování, zavaření vody	Hřebenatky, steaky, vaření velkého množství vody

KAPITOLA 7. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

PŘED VYČIŠTĚNÍM MUSÍ BÝT ZAŘÍZENÍ VŽDY VYPNUTO

Nečistěte varnou deskou, pokud je skleněný povrch příliš horký, protože existuje riziko opaření.

- Malé nečistoty odstraňte vlhkým hadříkem s přidáním prostředku na mytí nádobí naředěného v malém množství vody. Následně povrch opláchněte studenou vodou a důkladně osušte.
- Nikdy nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky a čisticí pomůcky, protože mohou způsobit poškození.
- Nikdy nepoužívejte žádné parní myčky, ani tlaková mycí zařízení.
- Nepoužívejte žádné předměty, které by mohly poškrábat keramické sklo.
- Ujistěte se, že jsou hrnec/pánev suché a čisté. Zkontrolujte, že se na keramické varné desce ani na hrnci/pánvi nenachází prach. Přesouvání drsných hrnců/pánví způsobí poškrábání povrchu.
- Je nutné ihned odstranit vykypěné želé, marmeládu, cukr apod. Zabráníte tak poškození povrchu.

KAPITOLA 8. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Varná deska nebo zóna se nespustí:

- Deska je špatně připojena k napájecí síti.
- Byla aktivována bezpečnostní pojistka.
- Byla aktivována blokovací funkce.
- Dotyková tlačítka jsou mokrá nebo mastná.
- Na tlačítku se nachází nějaká překážka.

Ovládací panel zobrazuje [U]:

- Ve varné zóně není hrnec/pánev.
- Hrnec/pánev není kompatibilní s indukční deskou.
- Spodní průměr hrnce/pánve je příliš malý.

Ventilace pracuje v trvalém režimu po vypnutí varné desky:

- Neznamená to poruchu - ventilátor pracuje v trvalém režimu pro ochranu elektronického systému.
- Chlazení se automaticky zastaví.

Ovládací panel zobrazuje [E]:

- Elektronický systém je poškozený.
- Odpojte a opět připojte desku.
- Volejte poprodejní servis.

Vypnutí jedné nebo všech varných zón:

- Aktivace bezpečnostního systému.
- Zapomněli jste vypnout varnou desku a ta běžela po příliš dlouhou dobu.
- Je zakryté jedno nebo více dotykových tlačítek.
- Prázdný hrnec/pánev a přehřáté dno.
- Aktivace funkce desky, která automaticky sníží úroveň Zesílení a automaticky přeruší práci pro zabránění přehřátí.

Nespustil se automatický systém vaření:

- Varná zóna je nadále horká [H].
- Byla nastavena nejvyšší úroveň Zesílení [9].

Ovládací panel zobrazuje [U]:

- Viz kapitola „Funkce udržování tepla”.

Ovládací panel zobrazuje [II]:

- Viz kapitola „Funkce pauza/obnovení“

Ovládací panel zobrazuje nebo [Er03]:

- Ovládací tlačítka zakrývá nějaký předmět nebo tekutina. Symbol se vypne po uvolnění nebo vyčištění tlačítka.

Ovládací panel zobrazuje [F2] nebo [EH]:

- Deska je přehřátá, nechte ji vychladnout a zapněte ji poté znovu.

Ovládací panel zobrazuje [E8]:

- Je ucpán vstup vzduchu ventilátoru, opravte to.

Ovládací panel zobrazuje [E6]:

- Napájecí napětí je mimo správný rozsah (napětí a/nebo frekvence). Zkontrolujte připojení a zapněte znovu varnou desku.

V případě, že není zobrazen žádný kód chyby a rozhraní uživatele nereaguje na žádné stisknutí tlačítek, ověřte napájecí napětí z hlediska chybějících fázových vodičů, chybějících přemostění a nevhodného připojení k 400 V.

Pokud se jakýkoliv z uvedených symbolů nevypne, zavolejte na poprodejní servis.

KAPITOLA 9. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Obalový materiál je ekologický a je vhodný k recyklaci.
- Elektronická zařízení se skládají z materiálů vhodných k recyklaci, ale i z materiálů, které škodí životnímu prostředí, ale které jsou nutné pro správné fungování a bezpečnost zařízení.
- Nevyhazujte společně s domácím odpadem.
- Kontaktujte sběrnou odpadů ve vaší obci, která se zabývá recyklací spotřebičů.



obr. A

LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ

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 rozříděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté



obr. B

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 vyhozeny společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběren použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributoři (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 škodlivým účinkům 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 společených 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 zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

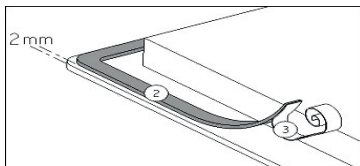
Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium obsahující CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.

KAPITOLA 10. NÁVOD K INSTALACI

Instalaci a připojení zařízení musí provést kvalifikovaný elektrikář.

Jak přilepit těsnění:

Těsnění dodávané společně s varnou deskou brání vniknutí kapalin do skříňky umístěné pod ní. Montáž těsnění musí být provedena precizně, v souladu s obrázkem zobrazeným níže.



Těsnění (2) musí být přilepeno dva milimetry od vnější hrany skleněného prvku po odstranění bezpečnostní pásky (3).

Přípůsobení - instalace:

	<i>Rozměr řezu</i>		<i>Montáž pod omítku</i>			<i>Rozměr skleněného prvku</i>		
<i>Typ</i>	<i>Šířka</i>	<i>Hloubka</i>	<i>Šířka</i>	<i>Hloubka</i>	<i>Rádus</i>	<i>Šířka</i>	<i>Hloubka</i>	<i>Tloušťka</i>
KIH 6413-1-4B-BL	560	490	596	526	8	590	520	4
KIH 6435-1-4B-BL	560	490	596	526	8	590	520	4

- Ujistěte se, že je mezi varnou deskou a stěnou nebo boky vzdálenost 50 mm.
- Co se týká ochrany proti teplu, jsou desky klasifikovány do třídy „Y“. V optimálním případě by měla být deska nainstalována s dostatečným místem z obou stran. Zezadu se může nacházet stěna a vyšší zástavba nebo stěna z jedné strany. Z druhé strany však nesmí stát žádná část vestavby ani žádné překážka výše než varná deska.
- Nábytek nebo podpora, ve kterém má být nainstalovaná varná deska, a také hrany nábytku, laminované povlaky a lepidlo použité k jejich uchycení musí být odolné proti teplotám do 100 °C.
- Neinstalujte desku na neventilované troubě nebo myčce.
- Pod spodní stranou korpusu varné desky musí být ponechána vzdálenost 20 mm pro zajištění dobré cirkulace vzduchu elektronického zařízení.
- Pokud bude pod varnou deskou umístěn šuplík, nevkládejte do něj snadno zápalné předměty (např. spreje) nebo předměty neodolné proti teplu.
- Materiály použité k výrobě pracovních desek často při kontaktu s vodou bobtnají. Pro ochranu hran naneste vrstvu laku nebo speciálního těsnícího prostředku. Kromě toho buďte obzvláště opatrní při umísťování samolepicího spoje dodávaného společně s varnou deskou pro zabránění protečení do nábytku, na kterém je deska namontovaná. Těsnění zajišťuje dobré utěsnění, když je používáno společně s hladkými povrchy pracovních desek.
- Bezpečnostní odstup mezi varnou deskou a nad ní umístěnou kuchyňskou digestoří musí odpovídat doporučením výrobce digestoře. V případě chybějícího návodu nechte odstup minimálně 760 mm.
- Připojovací kabel nesmí být nikterak mechanicky zatěžován.
- **VAROVÁNÍ: Používejte výhradně takové kryty varné desky, které byly navrženy výrobcem spotřebiče nebo uvedeny výrobcem v návodu k použití jako vhodné, nebo kryty desky nainstalované do zařízení. Používání nevhodných krytů může způsobit nehodu.**

KAPITOLA 11. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Připojení k elektrické síti proveďte pomocí zástrčky s uzemněním nebo vícepólového vypínače obvodu s roztažením kontaktů, které činí minimálně 3 mm.
- Elektrický obvod musí být odpojen od sítě pomocí příslušně upravených zařízení, například: vypínačů obvodu, pojistek nebo stykačů.
- Není-li zařízení vybaveno příslušnou zástrčkou, musí být součástí instalace použití rozpojovacího zařízení v souladu s předpisy, které se týkají instalace.
- Vstupní kabel musí být umístěn tak, aby se nedotýkal žádných horkých částí desky nebo trouby.

**POZOR:**

Toto zařízení může být připojeno výhradně k síti 220-240V~ 50/60Hz. Vždy dbejte na připojení zemního kabelu.

Dbejte schématu připojení.

Připojovací skříňka se nachází pod spodní stranou, v zadní části pláště varné desky. K otevření víka použijte středně velký šroubovák. Umístěte jej do mezer a otevřete víko

<i>Elektrická síť</i>	<i>Připojení</i>	<i>Průměr kabelu</i>	<i>Kabel</i>	<i>Krytí</i>
220-240V~ 50/60Hz	1 fáze + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fáze + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* vypočteno se současným součinitelem podle normy EN 60 335-2-6

Přízpůsobení - instalace:

Pro jednotlivé druhy připojení použijte mosazná přemostění, která se nacházejí ve skříni vedle svorky.

Jednofázové 220-240V~ 50/60Hz

Umístěte 1 most mezi svorky L1 a L2, druhý most mezi N1 a N2.

Připojte uzemnění ke svorce „uzemnění“ („earth“), neutrální kabel N ke svorce N1 nebo N2, zatímco fázi L k jedné ze svorek L1 nebo L2.

Dvoufázové 400V~2P+N

Dejte most mezi svorky N1 a N2.

Připojte uzemnění ke svorce „uzemnění“ („earth“), neutrální kabel N ke svorce N1 nebo N2, zatímco fázi L1 ke svorce L1 a fázi L2 ke svorce L2.

**POZOR:**

Časté odšroubování a zašroubování šroubů ve připojovací skříňce vytváří nebezpečí snížení účinnosti utážení. V souvislosti s tím doporučujeme omezit zašroubování a odšroubování na minimum. Ujistěte se, že jsou kabely správně přivedené a pevně utážené.

4 týdny po instalaci musí být šrouby opět dotaženy ve svorkovnici.

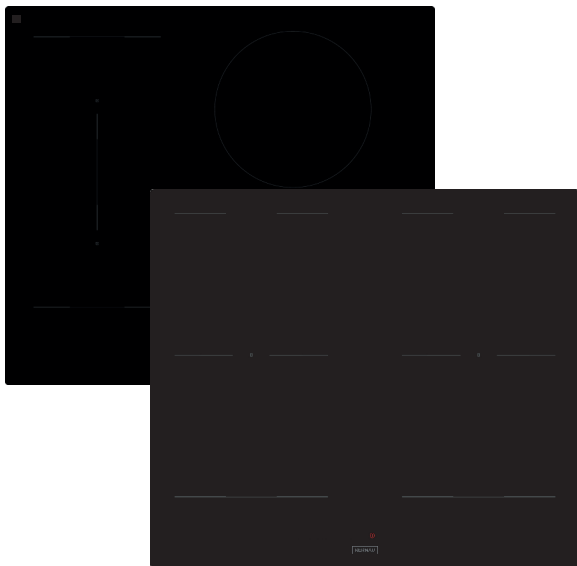
Nepřebíráme zodpovědnost za jakékoliv události vyplývající z nevhodného připojení nebo které mohou vyplývat z použití zařízení, které nebylo uzemněné nebo zařízení, jehož uzemnění není správně provedené.

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ

KIH 6413-1-4B-BL

KIH 6435-1-4B-BL



ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ!

Дякуємо за довіру і вибір торгової марки Kernaau.

Йдучи назустріч Вашим очікуванням, пропоновані пристрої торгової марки Kernaau виробляються на спеціалізованих підприємствах з використанням найновіших технологій, а також протестовані щодо якості. Щоб обраний Вами продукт служив якомога довше, ознайомтеся з рекомендаціями, які стосуються обслуговування, чистки і догляду, що розміщені нижче. У даній інструкції ми хочемо Вам продемонструвати всі можливості придбаного продукту, а також надати інформацію, пов'язану з безпекою, інсталяцією, оптимальними налаштуваннями та ощадливим використанням. Ви знайдете тут корисні поради про те, як найбільш ефективно користуватися пристроєм, відповідно до своїх актуальних потреб.



УВАГА:

ПРОСИМО УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ МОНТАЖУ, ПЕРШИМ УВІМКНЕННЯМ ПРИСТРОЮ, ЧИСТКОЮ АБО КОНСЕРВАЦІЙНИМИ РОБОТАМИ. ДОТРИМАННЯ ПРАВИЛ, ЩО ОПИСАНІ В ДАНОМУ ДОКУМЕНТІ, ДОЗВОЛИТЬ ОТРИМАТИ НАЙКРАЩІ РЕЗУЛЬТАТИ ВІД КОРИСТУВАННЯ. ТАКОЖ МИ РЕКОМЕНДУЄМО ЗБЕРІГАТИ ІНСТРУКЦІЮ З ОБСЛУГОВУВАННЯ У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ, ЩОБ ПРИ ПОТРЕБІ НЕЮ МОЖНА БУЛО СКОРИСТАТИСЯ.

ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА АБО ТІЛЕСНІ ТРАВМИ, ЩО ВИНИКЛИ В РЕЗУЛЬТАТІ ПОМИЛКОВОГО МОНТАЖУ АБО НЕВІДПОВІДНОГО ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ.

ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- Розпакуйте всі елементи.
- Просимо не забувати, що встановлення та під'єднання пристрою повинні бути виконані затвердженими спеціалістами. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникнуть через помилковий монтаж або під'єднання.
- Перед використанням слід переконаватися, що пристрій відповідно оснащений, а також встановлений в кухонній забудові на відповідно пристосованій і укріпленій робочій поверхні.
- Даний пристрій побутової техніки призначений виключно для приготування їжі, з виключенням всіх інших домашніх, торгових або промислових застосувань.
- Усуньте всі етикетки і приклесні матеріали з керамічного скла.
- Заборонено модифікувати і переробляти пристрій.
- Плита для приготування не може використовуватися як вільностояча або як робоча поверхня.
- Пристрій повинен бути заземлений і під'єднаний відповідно до місцевих норм.
- Для під'єднування не використовувати жодного подовжувача.
- Заборонено застосовувати пристрій над посудомийною машиною або барабанною сушкою: пара може пошкодити електронну систему.
- Пристрій не призначений для обслуговування за допомогою зовнішнього часового програматора або окремої системи

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Після закінчення використання слід вимкнути нагрівальні зони.
- Будьте обережні при приготуванні з використанням жиру або олії: вони можуть швидко спалахнути.
- Вважайте, щоб не обпектися в процесі або після використання пристрою.
- Переконайтеся, що жоден кабель стаціонарного або переносного пристрою не дотикається до скла або гарячого посуду.
- Магнітні предмети (кредитки, дискети, калькулятори) не повинні знаходитися поблизу увімкненого пристрою.
- Металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки і кришки не ставити на плиту, оскільки вони можуть нагріватися.
- Як правило, на скляну поверхню не слід ставити жодні металеві предмети, за винятком каструль/сковорідок. При випадкової активації пристрою або в разі залишкового тепла такі невідповідні предмети можуть нагрітися, розплавитися, чи навіть згоріти.
- Ніколи не накривайте пристрій ганчіркою або захисною плівкою. Такі елементи можуть нагрітися і спалахнути.
- Даний пристрій може використовуватися дітьми, які досягли 8-річного віку, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, чи особами, які не мають відповідного досвіду і знань, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного користування пристроєм, і розуміють пов'язані з цим загрози.
- Діти не повинні гратися даним пристроєм.
 - Діти не повинні чистити і консервувати пристрій без нагляду.

ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ, ЩО ЗАПОБІГАЮТЬ ПОШКОДЖЕННЮ ПРИСТРОЮ

- Пошкоджене або невідповідне (не емальовані сковорідки/чавунні каструлі) дно сковорідки/каструлі може пошкодити керамічне скло.
- Пісок або інші абразивні матеріали можуть пошкодити керамічне скло.
- Вважайте, щоб не випустити з рук предмети (навіть малі) на вітрокераміку.
- Не вдаряйте каструлями/сковорідками до краю скла.
- Переконайтеся, що вентиляція пристрою діє згідно з інструкціями виробника.
- Не розмишуйте і не залишайте порожні каструлі/сковорідки на вітрокерамічних нагрівальних плитах.
- Цукор, синтетичні матеріали або алюмінієві бляхи не можуть дотикатися до нагрівальних зон. Вони можуть бути причиною тріщини або інших змін вітрокерамічного скла в результаті охолодження: їх необхідно негайно усунути з гарячої нагрівальної зони (увага: дійте обережно, щоб не обпектися).



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Приготування їжі з використанням жиру або олії повинно відбуватися на плиті під наглядом, оскільки воно може бути небезпечне і може призвести до пожежі.



УВАГА:

Процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом. Навіть короточасний процес приготування повинен здійснюватися під постійним наглядом.

- Ніколи не ставте гарячий предмет на панель керування.
- У випадку, коли під вбудованим пристроєм знаходиться шухляда, слід переконаватися, що простір між вмістом шухляди і нижньою частиною пристрою достатньо великий (2 см). Це необхідно для гарантування відповідної вентиляції.
- Заборонено ставити легкозаймисті предмети (наприклад, спреї) у шухляду, яка знаходиться під вітрокерамічною плитою. Можливі шухляди для столових приборів повинні бути стійкі до тепла.

ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ В РАЗІ АВАРІЇ ПРИСТРОЮ

- При виникненні аварії потрібно від'єднати електроживлення.
- В разі, коли керамічне скло тріснуте або розбите, необхідно від'єднати пристрій і звернутися у сервісну службу післяпродажного обслуговування.
- Ремонт повинен виконуватися спеціалістами. Ніколи не демонтуйте пристрій самостійно.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

В разі, коли поверхня тріснута, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження струмом..

ІНШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

- Зверніть увагу, щоб головний елемент каструлі/сковорідки завжди був розміщений у центрі зони готування. Дно каструлі/сковорідки повинно якомога більше закривати зону готування.
- Якщо користувачі мають кардіостимулятор, то магнітне поле може впливати на його дію. Рекомендуємо більш точну інформацію дізнатися у продавця або лікаря.
- Не використовуйте посуд, виготовлений з алюмінію або синтетичних матеріалів - він може розплавитися на гарячих нагрівальних зонах.
- **НІКОЛИ** не пробуйте гасити вогонь водою. Насамперед вимкніть пристрій, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.



УВАГА:

ВИКОРИСТАННЯ НЕЯКІСНИХ КАСТРУЛЬ/СКОВОРІДОК АБО ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ ДЛЯ НЕМАГНІТНОГО ПОСУДУ ВВАЖАТИМЕТЬСЯ ПОРУШЕННЯМ УМОВ ГАРАНТІЇ. У ТАКОМУ ВИПАДКУ ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ ЗА БУДЬ-ЯКІ ПОШКОДЖЕННЯ ПЛИТИ ТА/АБО ЇЇ ОТОЧЕННЯ.

РОЗДІЛ 2. ОПИС ПРИСТРОЮ

ТЕХНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

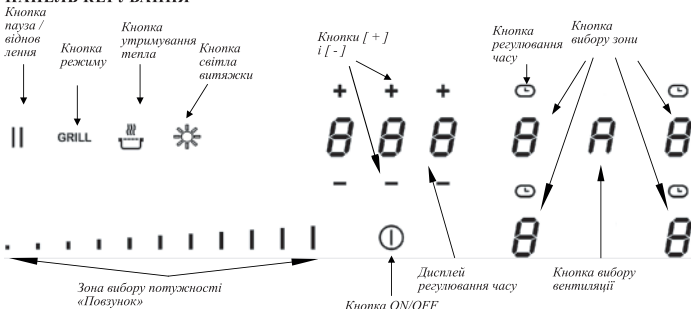
<i>Тип</i>	<i>KIH 6413-1-4B-BL</i>	<i>KIH 6435-1-4B-BL</i>
<i>Повна потужність</i>	<i>7400 Вт</i>	<i>7400 Вт</i>
<i>Енергоспоживання для нагрівальної плити</i>	<i>169,8 Вт год./кг</i>	<i>173,4 Вт год./кг</i>
<i>ЕСhob**</i>		
<i>Передня ліва нагрівальна зона</i>	<i>Ø 180 мм</i>	<i>210 x 195 мм</i>
<i>Мінімальне детектування</i>	<i>Ø 90 мм</i>	<i>Ø 110 мм</i>
<i>Номінальний рівень потужності*</i>	<i>1400 Вт</i>	<i>2100 Вт</i>
<i>Рівень потужності підсилення*</i>	<i>2100 Вт</i>	<i>2500 Вт</i>
<i>Рівень потужності подвійного підсилення*</i>	<i>-</i>	<i>3000 Вт</i>
<i>Нормалізована категорія каструль/сковорідок**</i>	<i>В</i>	<i>С</i>
<i>Енергоспоживання ЕСсw**</i>	<i>162,7 Вт год./кг</i>	<i>159,5 Вт год./кг</i>
<i>Задня ліва нагрівальна зона</i>	<i>Ø 180 мм</i>	<i>210 x 195 мм</i>
<i>Мінімальне детектування</i>	<i>Ø 90 мм</i>	<i>Ø 110 мм</i>
<i>Номінальний рівень потужності*</i>	<i>1400 W</i>	<i>2100 W</i>
<i>Рівень потужності підсилення* Рівень потужності подвійного підсилення*</i>	<i>2100 W</i>	<i>2500 W</i>
<i>Нормалізована категорія каструль/сковорідок**</i>	<i>В</i>	<i>С</i>
<i>Енергоспоживання ЕСсw**</i>	<i>162,7 Вт год./кг</i>	<i>159,5 Вт год./кг</i>
<i>Задня права нагрівальна зона</i>	<i>Ø 215 мм</i>	<i>210 x 195 мм</i>
<i>Мінімальне детектування</i>	<i>Ø 110 мм</i>	<i>Ø 110 мм</i>
<i>Номінальний рівень потужності*</i>	<i>2300 Вт</i>	<i>2100 Вт</i>
<i>Рівень потужності підсилення* Рівень потужності подвійного підсилення*</i>	<i>3000 Вт</i>	<i>2500 Вт</i>
	<i>-</i>	<i>3000 Вт</i>

Нормалізована категорія каструль/ сковорідок**	C	B
Енергоспоживання ECsw**	182.9 Вт год./кг	188 Вт год./кг
Передня права нагрівальна зона	Ø 160 мм	210 x 195 мм
Мінімальне детектування	Ø 90 мм	Ø 110 мм
Номінальний рівень потужності*	1400 Вт	2100 Вт
Рівень потужності підсилення* Рівень потужності подвійного підсилення*	1850 Вт -	2500 Вт 3000 Вт
Нормалізована категорія каструль/ сковорідок**	A	A
Енергоспоживання ECsw**	170.9 Вт год./кг	186.4 Вт год./кг

* Вказана потужність може відрізнятися залежно від розмірів і матеріалу сковорідки/каструлі.

** Вирахуване згідно з методом вимірювання продуктивності (EN 60350-2).

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



РОЗДІЛ 3. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ДИСПЛЕЙ

<i>Дисплей</i>	<i>Значення Нуль</i>	<i>Опис</i>
0	Рівень потужності	Нагрівальна зона активна.
1...9	Відсутність виявлення каструлі	Вибір рівня готування.
	Акселератор тепла	Відсутність каструлі або невідповідна каструля.
A	Повідомлення про помилку	Автоматичне готування.
E	Залишкове тепло	Аварія електронної системи.
H	Підсилення	Нагрівальна зона гаряча.
P	Подвійне підсилення	Підсилення активоване.
	Утримання тепла	Подвійне підсилення увімкнене
и	Пауза і відновлення	Автоматичне утримання температури 70°C.
II	Місток	Нагрівальна плита в режимі паузи.
	Функція грилю	2 нагрівальні зони з'єднані
	Витяжка: ручний режим	Функція грилю увімкнена
	Витяжка: напівавтоматичний режим	Керування витяжкою в ручному режимі
	Витяжка: автоматичний режим	Керування витяжкою в напівавтоматичному режимі
		Керування витяжкою в автоматичному режимі

ВЕНТИЛЯЦІЯ

Система охолодження повністю автоматична. Охолоджувальний вентилятор вмикається з малою швидкістю після досягнення визначеного рівня електронної системи. Вентиляція починає працювати на великій швидкості тоді, коли плита інтенсивно використовується. Охолоджувальний вентилятор зменшує швидкість і автоматично деактивується у випадку, коли електронна система перебуває в достатньо охолодженому стані.

РОЗДІЛ 4. УВІМКНЕННЯ І УПРАВЛІННЯ ПРИСТРОЄМ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Насамперед очистіть плиту вогкою ганчіркою, після чого ретельно висушіть поверхню. Не використовуйте жодних детергентів, які можуть спричинити забарвлення поверхні скла.

ПРИНЦИП ДІЇ ІНДУКЦІЇ

Індукційна котушка розміщена під кожною нагрівальною зоною. Після увімкнення вона виробляє змінне електромагнітне поле, яке генерує індукційні струми у феромагнітній, нижній поверхні каструлі/сковорідки. У результаті отримується нагрівання каструлі/сковорідки, що знаходиться в нагрівальній зоні.

Без сумніву, слід пам'ятати, що каструля/сковорідка повинна бути відповідно підібрана:

- Рекомендується використання різноманітних феромагнітних сковорідок/кастрюль (потрібно перевірити за допомогою невеликого магніту): каструлі/сковорідки чавунні і сталеві, емальовані, з нержавіючої сталі з феромагнітним дном.
- Не допускається застосування: каструль/сковорідок мідних, з чистої нержавіючої сталі, алюмінію, скла, деревини, кераміки, глини.

Індукційна нагрівальна зона автоматично пристосовується до величини каструлі/сковорідки. В разі занадто малого діаметру каструлі/сковорідки вона не працюватиме. Даний діаметр відрізняється залежно від діаметру нагрівальної зони.

Якщо каструля/сковорідка не пристосована для використання на індукційній плиті, дисплей сповістить про це символом [U].

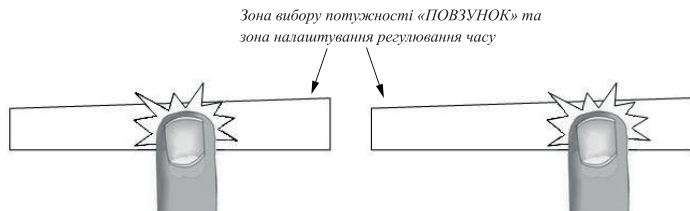
СЕНСОРНІ ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ

Дана керамічна нагрівальна плита обладнана електронними елементами керування з чутливими сенсорними клавішами. Коли палець натисне на кнопку, відповідне завдання активується. Така активація підтверджується за допомогою контрольної лампочки, літери або цифри на дисплеї та/або звукового сигналу.

В разі загальних застосувань потрібно одночасно натискати тільки одну кнопку.

Зона вибору потужності «ПОВЗУНОК» і зона налаштування регулювання часу

Щоб вибрати потужність за допомогою повзунка, потрібно перемістити пальцем по зоні «ПОВЗУНОК». Ви можете одразу мати прямий доступ, якщо покладете палець безпосередньо на обраний рівень.



УВІМКНЕННЯ

• Увімкнення/вимкнення нагрівальної плити:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Увімкнення	притримайте кнопку  впродовж 2 с.	[0]
Вимкнення	притримайте кнопку  впродовж 2 с.	нічого або [H]

• Увімкнення/вимкнення нагрівальної зони:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Щоб налаштувати (приспособити потужність)	пересуньте «ПОВЗУНОК»	[1] до [P]
Щоб вимкнути	пересуньте «ПОВЗУНОК» на [0]	[0] або [H]

Якщо впродовж 20 секунд не буде виконана жодна дія, електронна система повертається у режим очікування.

ВИЯВЛЕННЯ КАСТРУЛІ/СКОВОРІДКИ

Виявлення каstrулі/сковорідки гарантує безпеку. Індукція не працює:

- Якщо в нагрівальній зоні немає сковорідки/каstrулі або якщо даний посуд не пристосований для індукції. У такому випадку збільшення потужності неможливе і на дисплеї з'являється [U]. Даний символ зникає після розміщення відповідної каstrулі/сковорідки на нагрівальну зону.
- Якщо каstrуля/сковорідка буде усунена з нагрівальної зони, то робота буде зупинена. Дисплей покаже [U]. Символ [U] зникає після повторного розміщення каstrулі/сковорідки на нагрівальній зоні.

Приготування продовжується з попередньо налаштованим рівнем потужності.

Вимкніть нагрівальний елемент після закінчення роботи: не дозволяйте, щоб функція детектування [U] була активна.

ПОКАЗНИК ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Після вимкнення нагрівального поля або повної зупинки плити нагрівальні поля далі залишаються гарячими, про що сигналізує символ [H] на дисплеї.

[H] зникає, коли до нагрівальних полів можна безпечно доторкнутися.

Коли показники залишкового тепла світіяться, то заборонено доторкатися до нагрівальних зон та ставити на них предмети, що є чутливі до тепла. Існує ризик отримати опік та спричинити пожежу.

ФУНКЦІЯ ПІДСИЛЕННЯ ТА ФУНКЦІЯ ПОДВІЙНОГО ПІДСИЛЕННЯ

Підсилення [P] і Подвійне підсилення   забезпечують збільшення потужності в обраній нагрівальній зоні. Якщо дана функція активна, то нагрівальні зони працюють впродовж 5 хвилин з дуже високою потужністю. Це застосовується, зокрема, для швидкого нагрівання великої кількості води (наприклад, для приготування макаронів).

• Увімкнення/вимкнення Підсилення:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Увімкнення Підсилення	Пересуньте «ПОВЗУНОК» до кінця або натисніть безпосередньо на закінчення «ПОВЗУНКА»	[P]
Вимкнення Підсилення	Пересуньте «ПОВЗУНОК» назад	[9] до [0]

• Увімкнення/вимкнення Подвійного підсилення:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Увімкнення Підсилення	Пересуньте «ПОВЗУНОК» до кінця або натисніть безпосередньо на закінчення «ПОВЗУНКА»	[P]
Увімкнення Подвійного підсил.	Повторно натисніть на закінчення «ПОВЗУНКА»	  та [P]
Вимкнення Подвійного підсил.	Пересуньте «ПОВЗУНОК» назад	[P] до [0]
Вимкнення Підсилення	Пересуньте «ПОВЗУНОК» назад	[9] до [0]

• Управління потужністю:

Вся кухонна плита обладнана загальною максимальною потужністю Підсилення. Коли функція Підсилення буде активована, то електронна система автоматично регулює всі обрані «Підсилення», щоб вирівняти доступну потужність для кожного елемента з активованим підсиленням. Дисплей впродовж кількох секунд мигає символом [9], а потім вказує максимальне дозволене значення Підсилення:

Обрана нагрівальна зона

Символ [P] відображається

Інша нагрівальна зона: (приклад - рівень потужності 9)

[9] переходить на [8] і мигає

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ

Насамперед очистіть плиту вогкою ганчіркою, після чого ретельно висушіть поверхню. Не використовуйте жодних детергентів, які можуть спричинити забавлення поверхні скла.

• Налаштування і модифікація часу приготування:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
<i>Вибір зони</i>	<i>Натисніть на зону”</i>	<i>[0]</i>
<i>Вибір рівня потужності</i>	<i>Пересуньте на «ПОВЗУНКУ»</i>	<i>[1] до [P]</i>
<i>Вибір регулювання часу</i>	<i>Натисніть </i>	<i>Увімкнеться дисплей регулювання</i>
<i>Зменшення часу</i>	<i>Натисніть [-] на регулюванні</i>	<i>[60] на 59, 58...</i>
<i>Збільшення часу</i>	<i>Натисніть [+] на регулюванні</i>	<i>Зростання часу</i>

Після кількох секунд дисплей  припинить миготіти. Час підтверджений і регулювання часу розпочинає відлік.

• Щоб зупинити час приготування:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
<i>Вибір регулювання</i>	<i>Натисніть </i>	<i>Увімкнеться дисплей регулювання</i>
<i>Зупинка часу</i>	<i>Натисніть [-] на регулюванні</i>	<i>[000]</i>

В разі, коли декілька регулювань є активні, даний процес слід повторити.

• Функція таймера:

Таймер є незалежною функцією. Він зупиняється після увімкнення нагрівальної зони. Якщо таймер увімкнений, а плита вимкнена, то таймер діятиме доти, поки спливе визначений час.

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
<i>Активация нагрівальної плити</i>	<i>Натисніть  впродовж 2 с.</i>	<i>[0]</i>
<i>Вибір таймера</i>	<i>Натисніть [000]</i>	<i>[000]</i>
<i>Зменшення часу</i>	<i>Натисніть [-] на таймері</i>	<i>[60] на 59, 58...</i>
<i>Збільшення часу</i>	<i>Натисніть [+] на таймері</i>	<i>Зростання часу</i>

Після кількох секунд дисплей [min] припинить миготіти. Час підтверджений і розпочинається відлік.

• Автоматична зупинка під кінець часу готування:

Після закінчення встановленого часу готування на регулюванні почне мигати [000] і буде активовано звуковий сигнал.

Натисніть кнопку [-] і [+], щоб зупинити звук і миготіння.

АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

Всі нагрівальні зони обладнані автоматичним компонентом готування. Нагрівальна зона вмикається з повною потужністю через визначений час, а потім автоматично зменшує свою потужність до раніше встановленого рівня.

• Увімкнення:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
<i>Вибір рівня потужності (наприклад « 7 »)</i>	<i>пересуньте «ПОВЗУНОК» на [7] і почекайте 3 с.</i>	<i>[7] миготить з [A]</i>

<i>Selected power</i>	<i>Automatic cooking time (Min:S)</i>
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	- : -

• **Вимкнення автоматичного готування:**

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Вибір рівня потужності	пересуньте «ПОВЗУНОК» назад	[0] до [9]

ФУНКЦІЯ ПАУЗА/ВІДНОВЛЕННЯ

Дана функція тимчасово зупиняє всю активність готування плити, а також уможливило перезавантаження з такими самими налаштуваннями.

• **Активізація/деактивізація функції паузи:**

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Активізація паузи	притримайте [П] впродовж 2 с.	[П] і засвічена лампочка
Деактивізація паузи	притримайте [П] впродовж 2 с.	попередні налаштування

ФУНКЦІЯ ВИКЛИКУ ПОПЕРЕДНІХ НАЛАШТУВАНЬ

Після вимкнення плити ❶ можливо викликати попередні налаштування.

- Етапи готування всіх зон готування (Підсилення)
- Хвилини і секунди запрограмованих регулювань зон готування
- Функція утримування тепла
- Автоматичне готування

Процедура виклику попередніх налаштувань представлена нижче:

Притримайте кнопку ❶ впродовж 2 с.

Потім натисніть [П], перш ніж лампочка припинить миготіти.

Попередні налаштування знову активні.

ФУНКЦІЯ УТРИМУВАННЯ ТЕПЛА («KEEP WARM»)

Дана функція дозволяє досягти і автоматично утримувати температуру 70°C.

Завдяки цьому можна уникнути переливання рідин і швидкого припікання дна сковорідки.

• Увімкнення функція утримування тепла:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
<i>Активізація утримування тепла</i>	Натисніть клавішу 	[U]
<i>Деактивація утримування тепла</i>	Натисніть клавішу 	[0]

ФУНКЦІЯ МІСТКА АБО АВТОМАТИЧНОГО МІСТКА

Дана функція уможливилоє користування 2-ма зонами готування одночасно і з тими самими функціями, у формі однієї зони готування. Підсилення не дозволене при використанні даної функції.

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Активація нагрівальної плити	Притримайте  впродовж 2 с.	[0]
Активація містка	Притримайте  впродовж 2 с. Помістіть каструлю/сковорідку на одну з двох зон, які будуть з'єднані містком, і натисніть одночасно відповідні кнопки вибору або Автоматично: помістіть велику каструлю/сковорідку на 2 зони і застосуйте «ПОВЗУНОК» на 2	[0] і  миготіння   
Збільшення містка	Перемістіть «ПОВЗУНОК», вказуючи потужність	[1] до [9]
Деактивація містка	Натисніть одночасно 2 нагрівальні зони	[0]

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

Для уникнення модифікації налаштувань нагрівальних зон, особливо в процесі чистки, панель керування можна заблокувати (за винятком кнопки On/Off [0/1]).

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Активація нагрівальної плити	Притримайте  впродовж 2 с.	[0]
Блокування нагрівальної плити	Притримайте впродовж 3 с. клавішу зони, а потім натисніть «ПОВЗУНОК» і перемістіть його зліва направо	[L]
Розблокування нагрівальної плити	Притримайте впродовж 3 с. клавішу зони, а потім натисніть «ПОВЗУНОК» і перемістіть його зліва направо	[1] до [9] [0] або [H]

ФУНКЦІЯ ГРИЛЮ

Після вимкнення плити () можливо викликати попередні налаштування.

Дана функція уможливорює оптимальне використання грилю при з'єднанні двох зон і застосуванні відповідної потужності

• Активація/деактивація функції грилю:

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Увімкнення функції грилю	Натисніть [GRILL]	 на [ПП] задній зоні
Зміна рівня потужності	Пересуньте «ПОВЗУНОК»	Зростання рівня потужності на повзунку
Вимкнення функції грилю	Натисніть [GRILL]	[0]

ОБМЕЖЕННЯ ЧАСУ РОБОТИ

Кожна нагрівальна зона обладнана обмеженням часу роботи: нагрівальна зона автоматично вимикається після завершення визначеного часу, без жодної зміни налаштувань. Даний час відрізняється залежно від обраного рівня потужності, згідно з нижчезазначеною таблицею.

<i>Вибраний рівень потужності</i>	<i>Максимальний час роботи (Год:Хв)</i>
1	08:36
2	06:42
3	05:18
4	04:18
5	03:30
6	02:18
7	02:18
8	01:48
9	01:30

ВИПАРОВУВАННЯ З ВИТЯЖКИ І КУХОННОЇ ПЛИТИ

Перейдіть у меню користувача

Знову натисніть кнопку живлення впродовж 3 секунд після увімкнення. Кнопка «Пауза» (||) почне миготіти. Натисніть і притримайте цю кнопку. Натисніть одночасно на всі нагрівальні зони, починаючи від передньої лівої зони і далі за годинниковою стрілкою.

Меню користувача U9:

Виберіть U9 за допомогою повзунок. Повзунок показує 0 і 1 як доступні варіанти. 0 - це значення за замовчуванням, яке означає, що трансмісія вимкнена.

Встановіть параметр «U9» на значення 1, щоб розпочати випаровування (час очікування становить 2 хвилини). Підтвердіть конфігурацію, щоб зупинити процес випаровування, натискаючи кнопку ON/OFF. BLE перемкнеться з режиму випаровування на стандартний режим

УВІМКНЕННЯ І ВИМКНЕННЯ СВІТЛА ВИТЯЖКИ

Дана функція вмикає або вимикає світло витяжки з кухонної плити.

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
<i>Активація нагрівальної плити</i>	<i>Притримайте кнопку ①</i> <i>впродовж 2 с.</i>	<i>[0]</i>
<i>Увімкнення світла</i>	<i>Натисніть кнопку </i>	
<i>Вимкнення світла</i>	<i>Натисніть кнопку </i>	

ВИБІР РЕЖИМУ УПРАВЛІННЯ ВИТЯЖКОЮ

Доступні три режими управління витяжкою:

Ручний режим: ручне регулювання інтенсивності вентиляції з плити.

Напівавтоматичний режим: вентиляція вмикається автоматично на встановленому середньому рівні, одразу після активації нагрівальної зони (найнижчий рівень, коли не виявлено каструлю/сковорідку). Вентиляція вимикається, коли нагрівальні зони або нагрівальна плита будуть вимкнені (якщо регулювання часу вентиляції не активоване). Автоматичний режим: інтенсивність вентиляції автоматично підбирається до рівнів нагрівальних зон.

Після увімкнення плити активується останній режим, вибраний перед вимкненням.

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Активація нагрівальної плити	Притримайте  впродовж 2 с.	
Зміна з напіваавтоматичного автоматичний	Притримайте  впродовж 3 с.	
Зміна з автоматичного на	Притримайте  впродовж 3 с.	
Зміна з ручного на	Притримайте  впродовж 3 с.	

РЕГУЛЮВАННЯ ШВИДКОСТІ ВЕНТИЛЯЦІЇ

Швидкість вентиляції можна регулювати в ручному і напіваавтоматичному режимах. При регулюванні в автоматичному режимі, режим управління змінюється на ручний.

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
Вибір вентиляції	Натисніть клавішу вентиляції	
Збільшення швидкості вентилятора	Натисніть праву частину підсвіченого повзунка	
Зменшення швидкості вентилятора	Натисніть ліву частину підсвіченого повзунка	
Вимкнення вентилятора	Притримайте ліву частину підсвіченого повзунка впродовж 3 с.	

ФУНКЦІЯ ПІДСИЛЕННЯ ВЕНТИЛЯЦІЇ

Функція Підсилення забезпечує більшу потужність вентиляції. В разі активації даної функції вентиляція працює впродовж 6 хвилин зі значно вищою потужністю. Між іншим, підсилення призначене для усунення великої кількості утвореного диму.

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
<i>Вибір зони вентиляції</i>	<i>Натисніть клавішу вентиляції</i>	
<i>Підсилення вентиляції</i>	<i>Притримайте праву частину підсвіченого повзука впродовж 3 с.</i>	

Функцію підсилення можна зупинити вручну через деактивацію вентиляції або ручне зменшення швидкості вентиляції.

НАЛАШТУВАННЯ ШВИДКОСТІ ПО ЗАМОВЧУВАННЮ В НАПІВААВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ

Швидкість по замовчуванню, застосовувану в напівавтоматичному режимі, можна регулювати ручною зміною швидкості впродовж 10 секунд від старту вентиляції після активації нагрівальної зони.

<i>Дія</i>	<i>Панель керування</i>	<i>Дисплей</i>
<i>Активація нагрівальної плити</i>	<i>Притримайте  впродовж 2 с.</i>	<i>[0] i </i>
<i>Вибір нагрівальної зони</i>	<i>Натисніть дисплей зони готування</i>	<i>[0]</i>
<i>Вибір рівня потужності</i>	<i>Натисніть повзунок</i>	<i>[1] до [P]</i>
<i>Вибір зони вентиляції</i>	<i>Натисніть кнопку вентиляції</i>	
<i>Збільшення/зменшення швидкості</i>	<i>Натисніть підсвічений повзунок</i>	

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ВЕНТИЛЯЦІЇ

Витяжка обладнана функцією часу вимикання, яка дозволяє 10-хвилинну роботу вентиляції, після чого відбувається автоматичне вимкнення вентиляції. Дана функція особливо придатна для усунення решток диму після готування.

• Активація регулювання часу вентиляції

Дія	Панель керування	Дисплей
Вибір зони вентиляції	Натисніть кнопку вентиляції	
Вибір регулювання часу	Натисніть кнопку 	Увімкнений показник регулювання, дисплей

• Stop the ventilation timer

Дія	Панель керування	Дисплей
Вибір зони вентиляції	Натисніть кнопку вентиляції	
Вибір регулювання часу	Натисніть кнопку 	Вимкнений показник регулювання

ЯКІСТЬ КАСТРУЛІ/СКОВОРІДКИ

Відповідні матеріали: сталь, емальована сталь, чавун, феромагнітна нержавіюча сталь, алюміній з феромагнітним дном.

Невідповідні матеріали: алюміній та нержавіюча сталь без феромагнітного дна, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Ознайомтеся з інформацією від виробника, яка визначає сумісність посуду з індукційною плитою. З метою перевірки, чи дана каstrуля/сковорідка сумісна з плитою:

- Налийте невелику кількість води у каstrулю/сковорідку і помістіть її на індукційну нагрівальну зону, встановлену на рівні [9]. Вода повинна нагрітися впродовж декількох секунд.

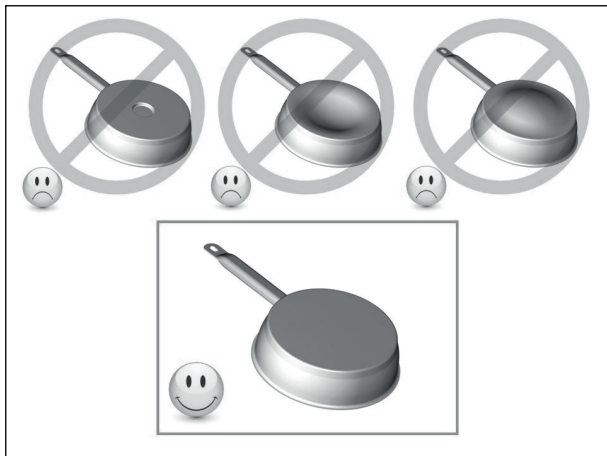
- Використайте магніт, щоб перевірити, чи він причіпляється до дна каstrулі/сковорідки.

Деякі каstrулі/сковорідки можуть генерувати звуки після їх встановлення на індукційну зону готування. Такі звуки не свідчать про аварію пристрою і не мають впливу на хід готування.

Структура дна каstrулі/сковорідки може впливати на рівномірність результатів готування та отримання потужності через індукційні котушки.

Слід використовувати виключно каstrулі і сковорідки з гладким дном. Шорстке дно здатне подряпати керамічне скло.

Якщо це можливо, то використовуйте каstrулі/сковорідки з перпендикулярними боками. Якщо каstrуля/сковорідка має кутасті боки, то індукція діє також на боки каstrулі/сковорідки. У такому випадку боки каstrулі/сковорідки можуть знебарвлюватися.



РОЗМІРИ КАСТРУЛІ/СКОВОРІДКИ

Нагрівальні зони автоматично пристосовуються до діаметру каструлі/сковорідки аж до певного ліміту. Однак дно каструлі/сковорідки повинно мати визначений мінімальний діаметр, згідно з відповідною зоною готування.

Для отримання оптимальної продуктивності плити зверніть увагу, щоб розмістити каструлю/сковорідку точно посередині зони готування.

ПРИКЛАДИ ЗАСТОСУВАНЬ ДЛЯ РІЗНИХ НАЛАШТУВАНЬ ПОТУЖНОСТІ ГОТУВАННЯ

(нижчезгадані значення є орієнтовні)

1 до 2	Розтоплювання, підігрів	Соуси, масло, шоколад, желатин, раніше приготовлені страви
2 до 3	Готування на слабкому вогні, розморожування	Рис, пудинг, цукровий сироп, сушені овочі, риба, морозжені продукти
3 до 4	Пара	Овочі, риба, м'ясо
4 до 5	Вода	Картопля, варена на парі, супи, макарони, свіжі овочі
6 до 7	Готування на середньому вогні	М'ясо, яйця, ковбаски, гуляши, рулет, флячки
7 до 8	Готування	Картопля, деруни, вафлі
9	Смаження, запікання, кип'ятіння води	Стейки, омлети, смажені страви, кип'ятіння води
Р max 	Смаження, запікання, кип'ятіння води	Гребінці, стейки, нагрівання великої кількості води

РОЗДІЛ 7. КОНСЕРВАЦІЯ ТА ЧИСТКА

ПЕРЕД ЧИСТКОЮ НЕОБХІДНО ОБОВ'ЯЗКОВО ВИМКНУТИ ПРИСТРІЙ

Не варто чистити плиту, якщо скло занадто гаряче, оскільки це загрожує отримати опік.

- Легкі сліди забруднень усунути вогкою ганчіркою з додаванням рідини для миття посуду, розведеної в невеликій кількості води. Потім потрібно змити поверхню холодною водою ретельно висушити.
- Обов'язково уникати застосування сильно їдких або абразивних очисних засобів і предметів, оскільки вони можуть залишити на пристрої подряпини.
- Ніколи не застосовувати парові або напірні мийки.
- Не використовувати жодних предметів, які можуть подряпати керамічне скло.
- Слід переконавшись, що каструля/сковорідка суха і чиста. Перевірте, чи на керамічній нагрівальній плиті або на каstrулі/сковорідці немає дрібок пилу. Пересування шорстких каstrул/сковорідок подряпає поверхню.
- Необхідно негайно усувати витоки желе, джему, цукру і т.п. Таким чином Ви зможете запобігти пошкодженню поверхні.

РОЗДІЛ 8. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Нагрівальна плита або зона не вмикається:

- Плита погано під'єднана до електричної мережі.
- Активованій захисний запобіжник.
- Активована функція блокування.
- Сенсорні кнопки покриті жиром або водою.
- На кнопки знаходиться якась перешкода.

Панель керування відображає [U]:

- У зоні готування немає каstrулі/сковорідки.
- Каstrуля/сковорідка не сумісна з індукційною плитою.
- Нижній діаметр каstrулі/сковорідки занадто малий.

Вентиляція працює у безперервному режимі після вимкнення плити:

- Це не є аварією - вентилятор працює у безперервному режимі, щоб захищати електронну систему.
- Охолодження зупиниться автоматично.

Панель керування відображає [E]:

- Електронна система пошкоджена.
- Від'єднайте і знову під'єднайте плиту.
- Зателефонуйте у сервісну службу післяпродажного обслуговування.

Вимкнення однієї або всіх нагрівальних зон:

- Активація системи безпеки.
- Забуто вимкнути нагрівальну зону і вона працювала надто довго.
- Закрита одна або більша кількість сенсорних кнопок.
- Каstrуля/сковорідка порожня, а її дно перегріте.
- Активація функції плити, яка автоматично зменшує рівень Підсилення і автоматично перериває роботу, щоб уникнути перегріву.

Автоматична система готування не вмикається:

- Зона готування надалі є гаряча [Н].
- Встановлено найвищий рівень Підсилення [9].

Панель керування відображає [U]:

- Дивіться розділ «Функція Утримування тепла».

Панель керування відображає [П]:

- Дивіться розділ «Функція Пауза/Відновити»

Панель керування відображає або [Eг03]:

- Якийсь предмет або рідина закриває кнопки управління. Символ зникне після звільнення або очищення кнопки.

Панель керування відображає [E2] або [ЕН]:

- Плита перегріта, дозвольте їй вистигнути, а потім увімкніть її знову.

Панель керування відображає [E8]:

- Впускання повітря вентилятора закрите, виправте це.

Панель керування відображає [E6]:

- Напруга живлення є поза діапазоном (напруга та/або частотність). Перевірте з'єднання і знову під'єднайте нагрівальну плиту.

В разі, коли не відображається жоден код помилки, а Інтерфейс Користувача не реагує на жодне натискання кнопок, перевірте напругу живлення під кутом відсутності лінійних проводів, відсутності містків і невідповідного під'єднання до 400 В.

Якщо будь-який з вищезгаданих символів не зникає, то зателефонуйте у сервісну службу післяпродажного обслуговування.

РОЗДІЛ 9. ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

- Матеріали упаковки є екологічні і надаються до повторної обробки.
- Електронні пристрої складені з матеріалів, придатних до рециклінгу, проте, часом, також з матеріалів, які є шкідливі для навколишнього середовища, але які необхідні для правильної роботи та безпеки пристрою.
- Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами.
- Зверніться у пункт збору відходів у Вашому населеному пункті, який займається рециклінгом побутових пристроїв.

УСУНЕННЯ СПРАЦЬОВАНИХ ПРИСТРОІВ



Мал. А

Цей пристрій був спроектований і виготовлений з високоякісних матеріалів та компонентів, які надаються до повторного використання.

Символ закресленого контейнера для відходів, розміщений на виробі (Рис. А.), означає, що продукт підлягає селективному збору, відповідно до постанов директиви Європейського парламенту і Ради 2012/19/



Мал. В

ЄС. Якщо на виробі розміщений символ закресленого контейнера для відходів і напис (Рис. В), то це означає, що продукт містить батареї, які підлягають селективному збору, відповідно до постанов директиви Європейського парламенту і Ради 2006/66/ЄС. Таке позначення інформує, що електричне і електронне устаткування, а також батареї (якщо присутні), після періоду їх використання не можуть бути викинуті разом з іншими побутовими відходами.

Користувач зобов'язаний віддати спрацьоване устаткування і батареї (якщо присутні) особам, які працюють в пунктах збору спрацьованого електричного і електронного устаткування та батарей. Особи, які збирають відходи такого типу, в тому числі, які збирають спрацьоване устаткування, особи на підприємствах переробки, дистриб'ютори (магазини), особи з пунктів селективного збору комунальних відходів, а також інші призначені законом одиниці створюють відповідну систему, яка дозволяє здавання такого устаткування.

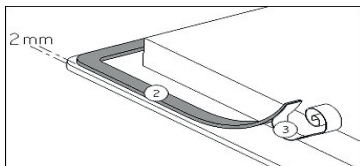
Правильна утилізація спрацьованого устаткування та батарей (якщо присутні) допомагає уникнути шкідливих для здоров'я і навколишнього середовища наслідків, що виникають через можливу присутність в устаткуванні і батареях небезпечних складників, а також невідповідного складування і переробки такого устаткування і батарей. Домашнє господарство виконує важливу роль в повторному використанні і відновленні, включаючи рециклінг, спрацьованого устаткування, оскільки на цьому етапі формуються основи, що впливають на збереження спільного добра, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства також є одним з найбільших користувачів дрібного устаткування, тому раціональне господарювання ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини. При невідповідній утилізації цього продукту може бути застосовано покарання, згідно з державним законодавством. Якщо пристрій має замок, то його слід демонтувати для безпеки всіх осіб, які пізніше можуть мати справу з даним пристроєм. Деякі холодильники і морозильні камери мають ізоляційний матеріал та охолоджувальну рідину з CFC. Тому також слід бути особливо обережним, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли виникне потреба позбутися свого старого холодильника.

РОЗДІЛ 10. ІНСТРУКЦІЙ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

Встановлення повинно бути проведене кваліфікованим електриком

Як приклеїти ущільнювач:

Ущільнювач, доставлений разом з нагрівальною плитою, запобігає проникненню рідин у тумбу, розміщену нижче. Монтаж ущільнювача слід виконати ретельним чином, згідно з малюнком, що представлений нижче.



Ущільнювач (2) потрібно приклеїти, відступивши два міліметри від зовнішнього краю скляного елемента, після усунення захисної стрічки (3).

Підгонка - встановлення:

	<i>Розмір різання</i>		<i>Підштукатурний монтаж</i>			<i>Розмір скляного елементу</i>		
<i>Тип</i>	<i>Ширина</i>	<i>Глибина</i>	<i>Ширина</i>	<i>Глибина</i>	<i>Радіус</i>	<i>Ширина</i>	<i>Глибина</i>	<i>Товщина</i>
KIH 6413-1-4B-BL	560	490	596	526	8	590	520	4
KIH 6435-1-4B-BL	560	490	596	526	8	590	520	4

- Переконайтеся, що між нагрівальною плитою і стіною або зі сторін є відстань 50 мм.
- У сфері захисту від тепла плити класифікуються в класі «У». Оптимально, плита повинна бути встановлена з великою кількістю місця з обох сторін. Ззаду може бути стіна та висока забудова або стіна з однієї сторони. Проте з іншої сторони жоден елемент забудови чи перегородка не може стояти вище кухонної плити.
- Меблі або консоль, в якій кухонна плита повинна бути встановлена, а також краї меблів, ламіноване покриття і клей, використаний для їх монтажу, повинні бути стійкими до температур до 100 °С.
- Не встановлюйте плиту зверху духовки без вентиляції або посудомийної машини.
- Знизу корпусу кухонної плити потрібно залишити проміжок 20 мм, щоб забезпечити добру циркуляцію повітря електронного пристрою.
- Якщо під плитою знаходиться шухляда, то ні в якому разі не ставити у неї легкозаймисті предмети (наприклад, спреї) або предмети, які не стійкі до впливу тепла.
- Матеріали, що використовуються для виробництва робочих поверхонь, часто розширюються при контакті з водою. Для захисту краю, що випирає, слід накласти на нього шар лаку або спеціального ущільнювача. Крім того, потрібно бути особливо обережним під час накладання самоклеючого з'єднувача, який доставлений разом з нагрівальною плитою, щоб запобігти протіканню різних рідин у меблі, на яких встановлена плита. Ущільнювач забезпечує добру герметизацію, коли застосовується на гладких робочих поверхнях.
- Проміжок безпеки між плитою і розміщеною вище витяжкою повинен бути сумісний з рекомендаціями виробника витяжки. При відсутності інструкції потрібно застосувати мінімальний проміжок, який становить 760 мм.
- З'єднувальний провід не повинен піддаватися жодним механічним навантаженням.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Слід застосовувати виключно таке прикриття кухонної плити, яке було спроектоване виробником побутового пристрою або вказане ним в інструкції з обслуговування як відповідне, або ж використовувати прикриття плити, що вбудоване в пристрій. Застосування невідповідного прикриття може бути причиною виникнення нещасного випадку.

РОЗДІЛ 11. ЕЛЕКТРИЧНЕ З'ЄДНАННЯ

- Встановлення даного пристрою і його під'єднання до електричної мережі може бути виконане виключно кваліфікованим електриком, який добре знає положення відповідних норм та чітко їх дотримується.
- Після вбудовування плити потрібно зробити відповідний захист від елементів під напругою.
- Необхідні дані, що стосуються електричного з'єднання, знаходяться на наклейках, які розміщені на корпусі плити, поблизу приєднувального ящика.
- Під'єднання до електричної мережі слід виконати за допомогою штепселя із заземленням або

багатополюсного вимикача контуру з розкриттям контакторів, яке становить щонайменше 3 мм.

- Електричний контур повинен бути відділений від мережі за допомогою відповідно пристосованих пристроїв, наприклад, вимикачів контуру, запобіжників або контакторів.
- Якщо пристрій не обладнаний відповідним штепселем, то встановлення повинно включати застосування роз'єднувального пристрою, сумісного з положеннями, які стосуються встановлення.
- Вхідний провід повинен бути розміщений таким чином, щоб він не торкався жодної з гарячих частин плити або духовки.



УВАГА:

Даний пристрій потрібно під'єднати виключно до мережі 220-240В~ 50/60Гц.

Завжди слід пам'ятати про під'єднання проводу заземлення. Дотримуйтеся схеми з'єднань.

Приспінувальний ящик розміщений знизу, в задній частині корпусу плити. Застосуйте середньої величини викрутку, щоб відкрити кришку. Помістіть її в щілини і відкрийте кришку

<i>Електрична мережа</i>	<i>З'єднання</i>	<i>Діаметр кабелю</i>	<i>Кабель</i>	<i>Ступінь захисту</i>
220-240 В ~ 50/60Гц	1 Фаза + N	3 x 2.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400 В ~ 50/60 Гц	2 Фази + N	4 x 1.5 мм ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* розраховано з коефіцієнтом одночасного використання відповідно до стандарту EN 60 335-2-6

Підгонка - встановлення:

Для окремих видів з'єднання слід застосувати латунні містки, які знаходяться в ящику біля затиску. Однофазне 220-240В~ 1 P+N

Помістіть 1 місток між затисками L1 і L2, а другий місток між N1 і N2.

Під'єднайте заземлення до затиску «заземлення» («earth»), нейтральний провід N до затиску N1 або N2, а Фазу L до одного із затисків L1 або L2.

Двофазне 400 В ~ 2 P+N

Помістіть місток між затиском N1 і N2.

Під'єднайте заземлення до затиску «заземлення» («earth»), нейтральний провід N до затиску N1 або N2, а Фазу L1 до затиску L1 і Фазу L2 до затиску L2.



УВАГА:

Часте відкручування і прикручування болтів в приспінувальному ящику спричиняє скорочення дієвості докручування. Тому рекомендується обмежити прикручування і відкручування до мінімуму. Переконайтеся, що кабелі правильно підведені і міцно прикріплені. Через 4 тижні після встановлення потрібно знову докрутити болти в затискний планці.

Ми не несемо відповідальності за будь-які випадки, які виникнуть через неправильне під'єднання, або можуть виникнути внаслідок користування незаземленим пристроєм чи пристроєм, заземлення якого виконане неправильно.



KERNAU

Serwis klienta
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00 Wt-
Pt 9:00 - 17:00
kontakt@kernau.com