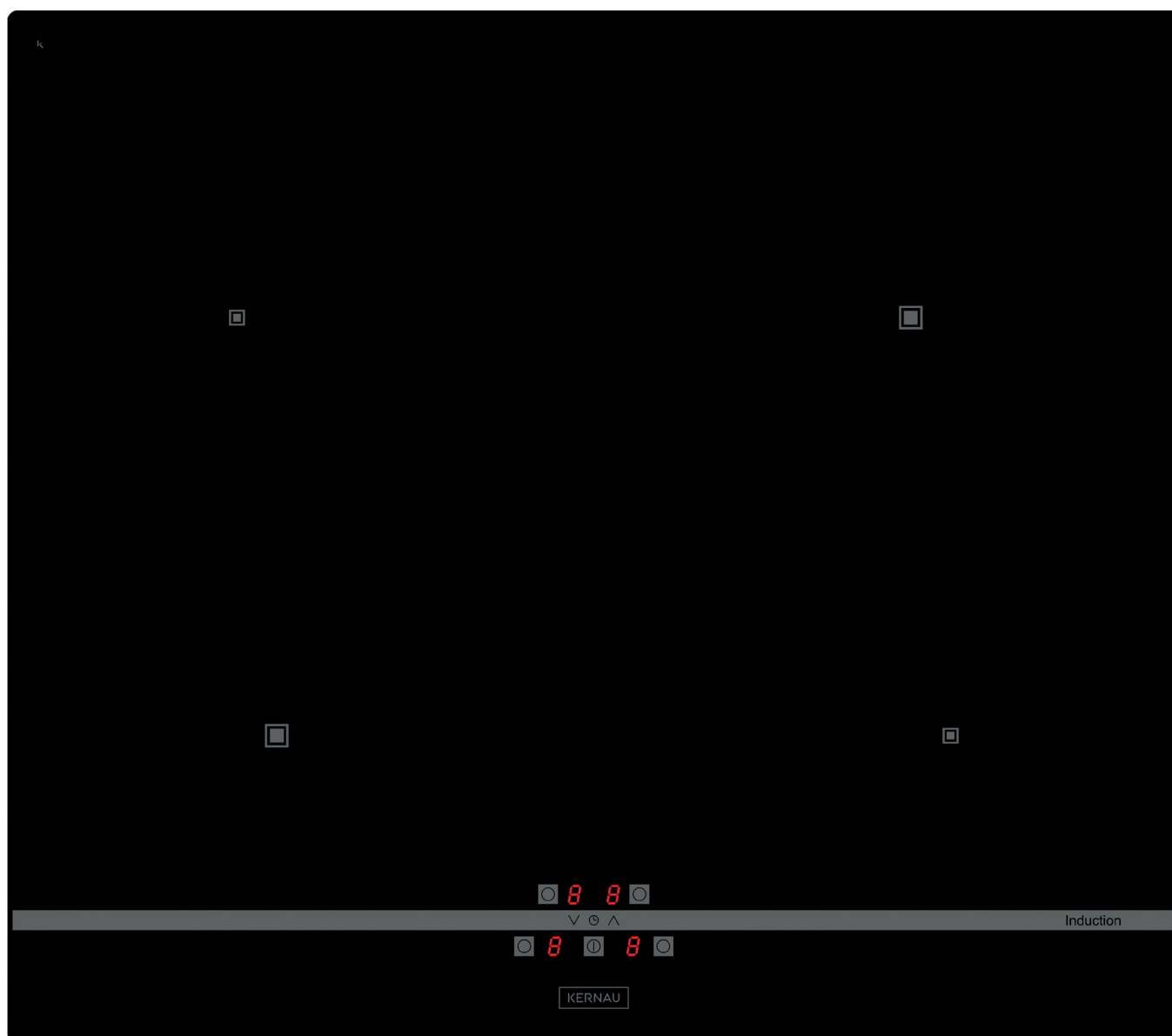


INSTRUKCJA OBSŁUGI I INSTALACJI PŁYTY INDUKCYJNEJ KIH 6433-4B



www.kernau.com

KERNAU



SZANOWNY KLIENCIE,

Staliście się Państwo użytkownikami najnowszej generacji indukcyjnej płyty kuchennej.

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

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

Życzymy satysfakcji i zadowolenia z wyboru płyty marki KERNAU.

KERNAU

SPIS TREŚCI

Bezpieczeństwo.....	3
Obsługa urządzenia.....	3
Środki ostrożności.....	4
Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia.....	5
Opis urządzenia.....	6
Panel kontrolny.....	6
Obsługa urządzenia.....	7
Uruchomienie urządzenia.....	7
Porady dotyczące gotowania.....	13
Konserwacja i czyszczenie.....	14
Co robić w przypadku problemów?.....	15
Instrukcje dotyczące instalacji.....	17
Montaż – Instalacja.....	18
Podłączenie elektryczne.....	19
Podłączenie płyty.....	19
Ochrona środowiska.....	20

BEZPIECZEŃSTWO

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

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Po użyciu płyty wyłącz pola grzewcze.
- Należy szczególnie uważać podczas gotowania z zastosowaniem tłuszczu lub oleju, gdyż są one łatwopalne.
- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia, gdyż nagrzewa się ono podczas pracy.
- Upewnij się, że żaden kabel ani inne urządzenie stałe lub ruchome nie dotyka powierzchni szklanej lub gorącego naczynia.
- W pobliżu podłączonego urządzenia, nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, dyskietek, kalkulatorów).
- Na powierzchni płyty nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów metalowych (noże, widelce, łyżki, pokrywki itp.) z wyjątkiem naczyń do gotowania. W razie przypadkowego włączenia lub pod wpływem ciepła resztkowego mogą się one rozgrzać, stopić lub nawet spalić.
- Nigdy nie należy przykrywać urządzenia ścierką lub folią ochronną. Może stać się ona bardzo gorąca i zapalić się.

- Urządzenie to może być użytkowane przez dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej, lub o braku doświadczenia i wiedzy w użytkowaniu urządzenia, pod warunkiem, że znajdują się one pod opieką lub zostały poinstruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo i rozumieją one ryzyko korzystania z urządzenia.
- Należy zadbać o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinna być dokonywana przez dzieci pozostawione bez nadzoru dorosłych.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

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

informacji u sprzedawcy lub Nie należy stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych.

- Nie należy stosować naczyń z aluminium lub tworzywa sztucznego, bowiem mogą one stopić się na gorących polach grzewczych.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na kabel lub zestaw specjalny, dostępny u producenta lub w jego dziale obsługi posprzedażnej.
- **NIGDY** nie gaś ognia na płycie za pomocą wody. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

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

Uwaga

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

OPIS URZĄDZENIA

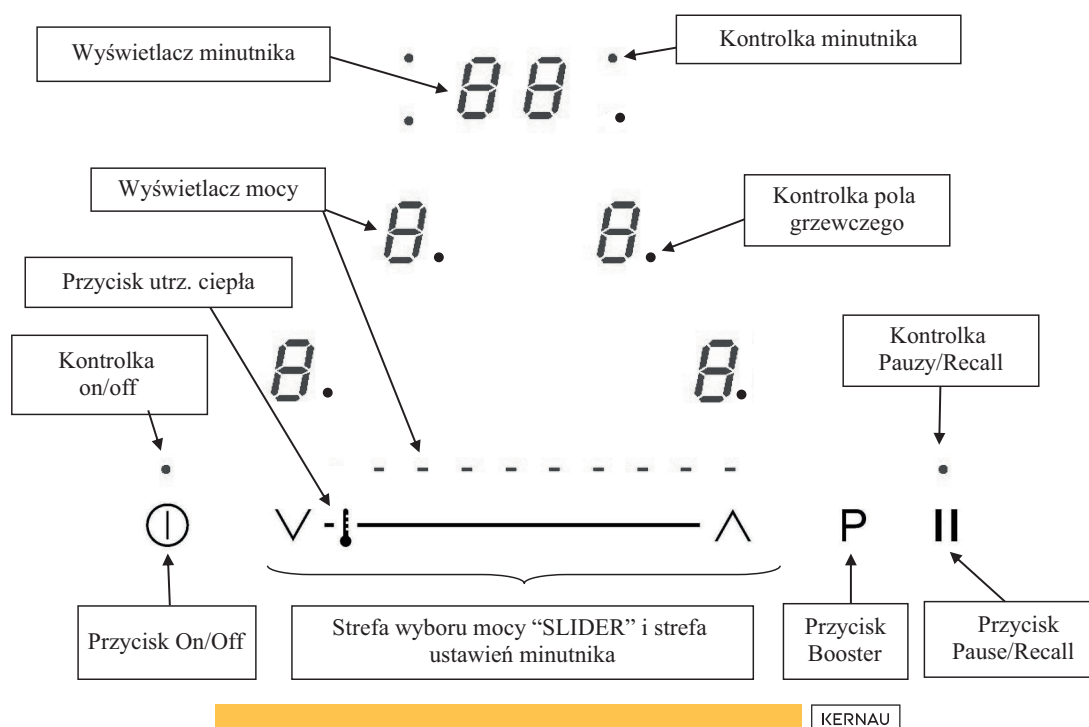
Dane techniczne

Typ	KIH 6433-4B
Moc całkowita	7400 W
Zużycie energii EC _{hob} *	168.2 Wh/kg
Pole grzewcze przednie lewo	210x191.5 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 90 mm
Moc nominal na *	210 W
Moc funkcji Booster*	2500 / 3000 W
Kategoria naczynia pomiarowego*	B
Zużycie energii EC _{cw} *	161.3 Wh/kg
Pole grzewcze tylnie lewo	210x191.5 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 90 mm
Moc nominal na *	1600 W
Moc funkcji Booster*	1850 W
Kategoria naczynia pomiarowego*	B
Zużycie energii EC _{cw} *	161.3 Wh/kg
Pole grzewcze tylnie prawo	Ø 215 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm
Moc nominal na *	2100 W
Moc funkcji Booster*	3000 W
Kategoria naczynia pomiarowego*	C
Zużycie energii EC _{cw} *	168.4 Wh/kg
Pole grzewcze przednie prawo	Ø 175 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 90 mm
Moc nominal na *	1100 W
Moc funkcji Booster*	1400 W
Kategoria naczynia pomiarowego*	A
Zużycie energii EC _{cw} *	181.9 Wh/kg

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

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

PANEL KONTROLNY



OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przyciski dotykowe

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

Należy przytrzymywać jednocześnie tylko jedną ikonę na panelu sterowania

Wyświetlacz

Wyświetlacz	Oznaczenie	Funkcja
0	Zero	Pole grzewcze jest aktywne
1...9	Poziom mocy	Wybór poziomu mocy gotowania
<u>U</u>	Detekcja braku naczynia	Brak naczynia lub jest ono nieodpowiednie
A	Przyspieszenie nagrzewania	Gotowanie automatyczne
E	Komunikat o błędzie	Usterka układów elektroniki
H	Ciepło resztkowe	Pole grzewcze jest gorące
P	Booster	Funkcja Booster jest aktywna
„	Double booster	Funkcja Double Booster jest aktywna
L	Blokowanie	Panel kontrolny jest zablokowany
U	Utrzymanie ciepła	Automatyczne utrzymanie temp. 70°C
II	Pauza	Płyta w trybie pauzy
Π	Bridge	2 pola grzewcze są jednocześnie używane

URUCHOMIENIE URZĄDZENIA

Przed pierwszym użyciem

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

Zasada indukcji

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

Oczywiście, naczynie musi być do tego dostosowane:

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

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

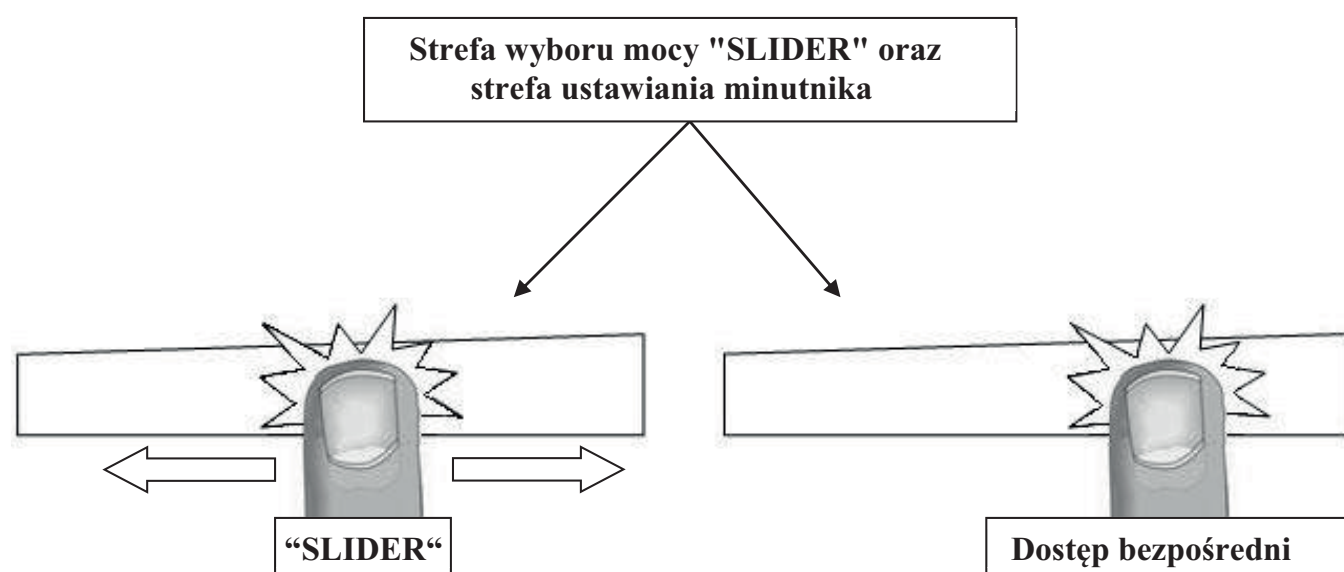
Przyciski dotykowe

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

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

STREFA WYBORU MOCY „SLIDER” ORAZ STREFA USTAWIANIA MINUTNIKA

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



Włączenie

Włączenie / wyłączenie płyty kuchennej:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie	nacisnąć przycisk [①]	[0]
Wyłączenie	nacisnąć przycisk [①]	nic lub [H]

Włączenie / wyłączenie pola grzewczego

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0]	[0] i kontrolka
Ustawienie (regulacja mocy)	przesunąć palcem po „SLIDER” w prawo lub w lewo	[0] do [9]
Wyłączenie	przesunąć palcem po „SLIDER” do [0] lub nacisnąć [0]	[0] lub [H] [0] lub [H]

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

Wykrywanie naczynia kuchennego

Wykrywanie obecności naczynia zapewnia pełne bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

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

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

Wskaźnik ciepła resztkowego

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

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

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

Funkcja Booster

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

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

Włączenie / wyłączenie funkcji Booster:

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

Regulacja poziomu mocy:

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

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

Funkcja Bridge

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

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

Minutnik

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

Ustawianie i zmiana czasu gotowania:

Przykład dla 16 minut przy poziomie mocy 7:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] i kontrolka
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po “SLIDER” na [7]	[7]
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [CL] [00]	
Ustawienie jednostek	przesunąć palcem po “SLIDER” na [6]	[0 ciągłe] [6 migające]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [06]	[0 migające] [6 ciągłe]
Ustawienie dziesiątek	przesunąć palcem po “SLIDER” na [1]	[1 migające] [6 ciągłe]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [16]	[16]
Czas zostaje potwierdzony i rozpoczyna się gotowanie.		

Zatrzymanie czasu gotowania:

Przykład dla 13 minut przy poziomie mocy 7:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] i kontrolka
Wybór Minutnika	nacisnąć przycisk [13]	[13]
Wyłączenie jednostek	przesunąć palcem po “SLIDER” na [0]	[1 ciągłe] [0 migające]
Potwierdzenie jednostek	nacisnąć przycisk [10]	[1 migające] [0 ciągłe]
Wyłączenie dziesiątek	przesunąć palcem po “SLIDER” na [0]	[0 migające] [0 ciągłe]
Potwierdzenie dziesiątek	nacisnąć przycisk [00]	[00]

Automatyczne zatrzymanie przy końcu czasu gotowania:

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

Aby wyłączyć sygnał i miganie, wystarczy nacisnąć dowolny przycisk.

Funkcja minutnika jajek:

Przykład dla 29 minut:

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

Po kilku sekundach, światelko kontrolne gaśnie migając.

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

Gotowanie automatyczne

Wszystkie pola grzewcze wyposażone są w automatyczne urządzenie gotujące. Pole grzewcze uruchamiają się na pewien czas przy pełnym zakresie mocy, następnie moc automatycznie zmniejsza się do wstępnie wybranego poziomu.

Włączenie:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [0] pola	[0] i kontrolka
Ustawienie pełnej mocy	przesunąć palcem po "SLIDER" na [9]	przejście od [0] do [9]
Gotowanie automatyczne	ponownie nacisnąć "SLIDER" [9]	[9] miga razem z [A]
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po "SLIDER" na [7]	[9] przechodzi do [8] [7]
(na przykład, „7”)		[7] miga razem z [A]

Wyłączenie gotowania automatycznego:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Wybór pola	nacisnąć przycisk [7] pola	[7] migające z [A]
Wybór poziomu mocy	przesunąć palcem po "SLIDER"	[1] do [9]

Funkcja pauzy

Funkcja ta przerywa chwilowo działanie całej płyty i pozwala na wznowienie pracy z tymi samymi ustawieniami.

Włączenie/wyłączenie funkcji pauzy:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Włączenie pauzy	nacisnąć [II] przez 2 s	[II] na wyświetlaczu pół grzewczych
Wyłączenie pauzy	nacisnąć [II] przez 2 s Nacisnąć dowolny inny przycisk lub przesunąć palcem po "SLIDER"	migająca lampka kontrolna pauzy lampka kontrolna gaśnie

Funkcja Recall

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

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

Procedura przywołania jest następująca:

- Nacisnąć przycisk [①]
- Następnie, nacisnąć [II] w ciągu 6 sekund. Poprzednie ustawienia są znów aktywne.

Funkcja "Keep warm" (utrzymywania ciepła)

Funkcja ta pozwala osiągnąć i utrzymać automatycznie temperaturę 70°C.

Pozwoli to unikać przelewania się płynów i szybkiego przypalania się przy dnie naczynia.

Aktywowanie, włączenie funkcji « Keep warm » :

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

Ta funkcja może być uruchomiona niezależnie na wszystkich polach grzewczych.

Po zdjęciu naczynia z pola gotowania, funkcja „utrzymania ciepła” pozostaje aktywna przez około 10 minut.

Maksymalny czas trwania funkcji utrzymania ciepła wynosi 2 godziny.

Blokada panelu kontrolnego

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

Blokowanie:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [Ⓢ]	[L] na wyświetlaczach
W ciągu 5 sekund od rozpoczęcia:		
Odblokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie [P] i [L] poła przedniego prawego nacisnąć przycisk [P]	[0] lub [H] brak światełek na wyświetlaczach

Odblokowanie:

Czynność	Panel kontrolny	Wyświetlacz
Rozpoczęcie	nacisnąć przycisk [Ⓢ]	[L] na wyświetlaczach
W ciągu 5 sekund od rozpoczęcia:		
Odblokowanie płyty	nacisnąć jednocześnie [P] i [L] poła przedniego prawego nacisnąć przycisk [P]	[0] lub [H] brak światełek na wyświetlaczach

PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA**Jakość naczyń**

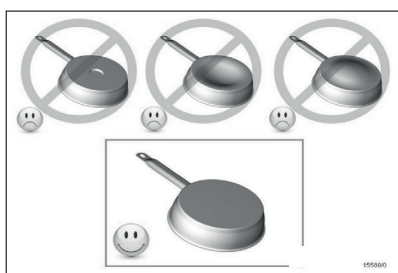
Odpowiednie materiały: stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z dnem ferromagnetycznym,

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

Producenci podają informację, czy ich produkt jest kompatybilny z technologią indukcji. Aby sprawdzić, czy naczynie jest kompatybilne:

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

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



Wymiary naczynia

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

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

PRZYKŁADY USTAWIEŃ MOCY

(poniższe wartości są orientacyjne):

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

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie.

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

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

CO ROBIĆ W PRZYPADKU PROBLEMÓW?

Płyta lub pole grzewcze nie włączają się:

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E]:

- Wezwać serwis.

Jedno lub wszystkie pola grzewcze są wyłączone:

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

Wentylacja działa nadal po wyłączeniu płyty:

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

System automatycznego gotowania nie włącza się:

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [L]:

- Patrz rozdział dotyczący blokowania panelu kontrolnego.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [U]:

- Patrz rozdział “Utrzymywanie ciepła”.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [II]:

- Patrz rozdział “Pauza”.

Kiedy pojawi się symbol [E 4]:

- Płyta musi zostać ponownie skonfigurowana. Proszę wykonać poniższe kroki:

I) Ważne: przed rozpoczęciem upewnić się czy nie ma już żadnego naczynia kuchennego na płycie kuchennej

II) Odłączyć urządzenie od sieci zasilającej przez wyjęcie bezpiecznika lub wykręcenie wyłącznika obwodu

III) Podłączyć ponownie płytę do sieci zasilającej

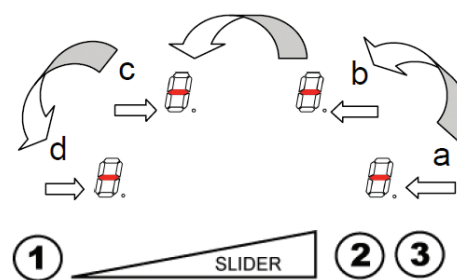
IV) Procedura:

- wziąć garnek z ferromagnetycznym dnem i o minimalnej średnicy 16 cm
- rozpocząć procedurę w ciągu 2 minut od ponownego podłączenia płyty kuchennej do sieci zasilającej
- nie używać przycisku [O/I]

V) Krok pierwszy: skasowanie istniejącej konfiguracji

1. Nacisnąć i przytrzymać [-]

2. Za pomocą drugiej ręki, nacisnąć jednocześnie i szybko (w ciągu 2s) każdy z przycisków [O]. Rozpocząć od prawej przedniej strony i poruszać się przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, zgodnie z opisem na rysunku (od a do d). Podwójny dźwięk „beep” oznacza wystąpienie błędu. Jeśli tak się stanie, to zacząć od nowa od pozycji 1).



3. Zdjąć palce z panelu kontrolnego, nacisnąć jednocześnie [+] i [-] w ciągu kilku sekund, dopóki wyświetlane są migające symbole [E].
4. Poczekać, aż symbole [E] przestaną migać.
5. Po kilku sekundach, [E] zmieniają się automatycznie w [C]. Istniejące ustawienia zostają skasowane.

VI) Krok drugi: nowe ustawienia

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

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

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

- Jeżeli [E4] jest w dalszym ciągu wyświetlane, proszę skontaktować się z działem obsługi klienta.

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

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

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

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

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E3]:

- Naczynie nie jest odpowiednie, zmienić naczynie.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E6]:

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić częstotliwość sieci elektrycznej.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [E8]:

- Zatkany wlot powietrza wentylatora, usunąć przeszkodę.

Na panelu kontrolnym wyświetlane jest [EC]:

- Błąd konfiguracji. Wykonać ponownie konfigurację płyty, patrz rozdział „Kiedy pojawi się symbol [E4]”.

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

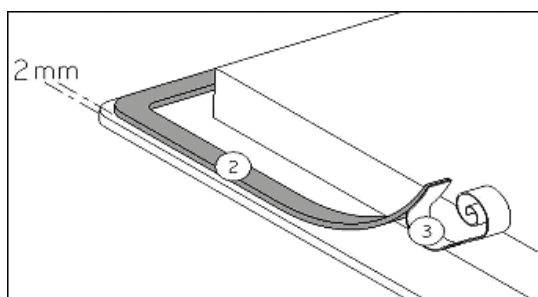
INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja jest w wyłącznej gestii specjalistów.

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

Sposób przyklejania uszczelki:

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



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

MONTAŻ – INSTALACJA

- Wymiary wycięcia są następujące:

Odniesienie	Wycięcie
KIH 6433 -4B	560 x 490 mm

- **Upewnij się, że odległość między płytą kuchenną a ścianą lub bokami wynosi 50 mm.**
- Płyty posiadają klasyfikację „Y” odnośnie ochrony cieplnej. Idealnie płyta powinna być zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu bokach. **Z tyłu płyty może znajdować się ściana, a z boku wysoki element zabudowy lub ściana, ale z drugiej strony płyty element obudowy lub przegroda nie mogą być wyższe niż kuchenka.**
- Mebel lub obudowa, na której płyta ma być zamontowana, jak również krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej stosowany do przytwierdzania, muszą być odporne na działanie temperatur do 100°C.
- Listwy ściennie na krawędziach muszą być termoodporne.
- Nie instalować płyty kuchennej nad piekarnikiem bez wentylacji lub nad zmywarką do naczyń.
- Zapewnić odstęp **20 mm** pod dolną częścią obudowy płyty, aby umożliwić właściwy przepływ powietrza dla urządzenia elektronicznego.
- Jeśli pod płytą znajduje się szuflada, należy unikać wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. substancji w sprayu) lub przedmiotów nie odpornych na wysokie temperatury.
- Materiały, które są często używane do wykonania blatów kuchennych rozszerzają się pod wpływem działania wody. Aby zabezpieczyć krawędź wycięcia, należy nałożyć warstwę lakieru lub specjalnego uszczelnacza. Ze szczególną starannością należy założyć samoprzylepne złącze dostarczone wraz z płytą, aby zapobiec jakimkolwiek wyciekom do wnętrza mebla stanowiącego podparcie. Uszczelka ta gwarantuje prawidłowe uszczelnienie, jeśli stosowana będzie w połączeniu z gładką powierzchnią blatu.
- Bezpieczna odległość między płytą a okapem kuchennym umieszczonym powyżej musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm.
- **Ostrzeżenie:** W przypadku używania osłony płyty gazowej uniemożliwiającej dzieciom dostęp do płyty należy zainstalować wyłącznie osłonę zaprojektowaną lub zalecaną przez producenta. Używanie niewłaściwych osłon może być przyczyną niebezpiecznych sytuacji. Inne osłony mogą stwarzać zagrożenie.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

UWAGA

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

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

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

PODŁĄCZENIE PŁYTY

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

Jednofazowe 230V~1P+N

Wstawić łącznik pomiędzy zaciski 1 i 2.

Podłączyć uziemienie do zacisku “earth”, punkt neutralny N do zacisku 4, fazę L do jednego z zacisków 1 lub 2.

Dwufazowe 400V~2P+N

Podłączyć uziemienie do zacisku “earth”, punkt neutralny N do zacisku 4, fazę L1 do zacisku 1 i fazę L2 do zacisku 2.

Ostrzeżenie

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

Należy sprawdzić, czy kable są prawidłowo podłączone i dokręcone.

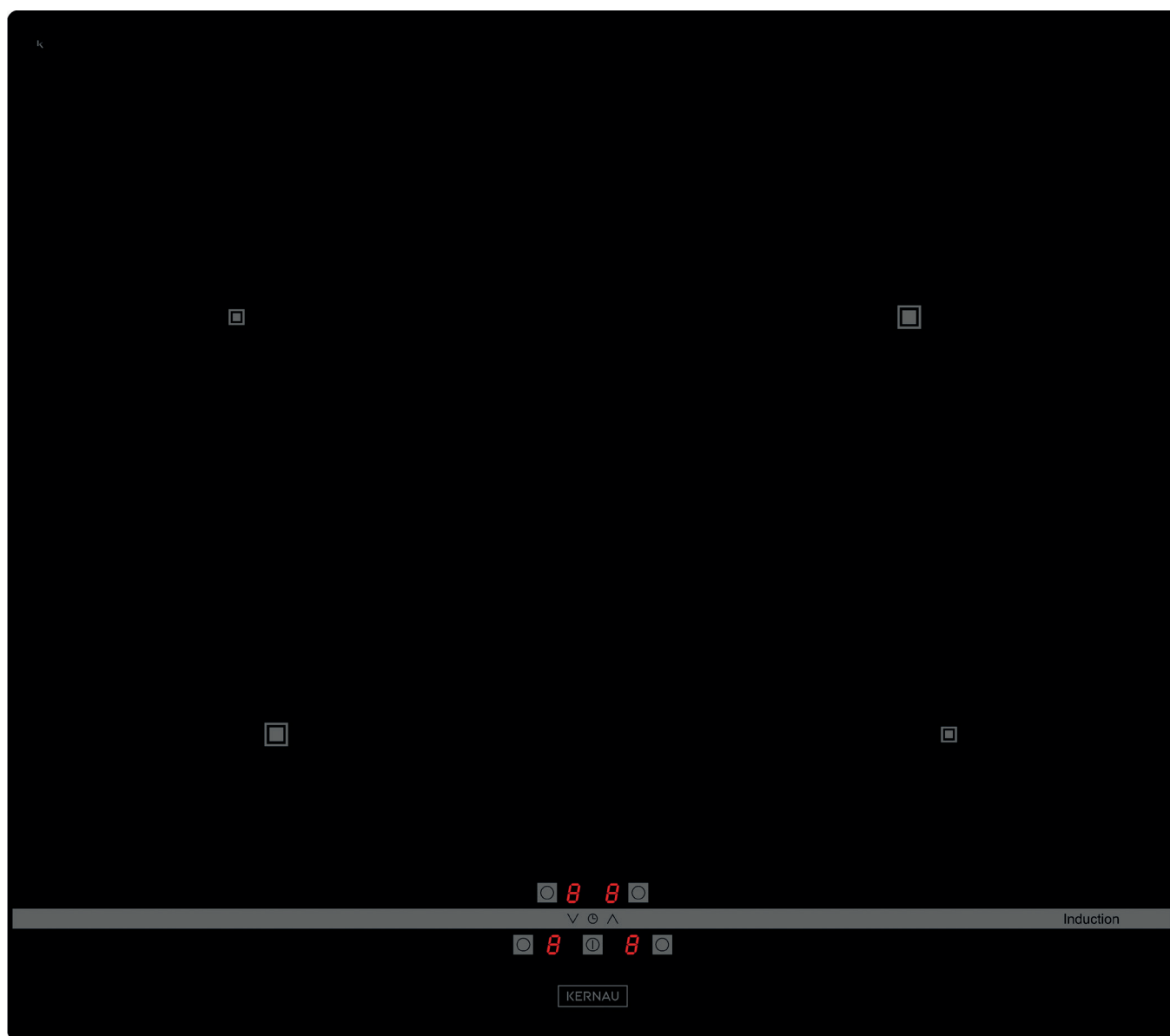
Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia powstałe w efekcie nieprawidłowego podłączenia ani skutki używania nieuziemionego lub wadliwie uziemionego urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

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



NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI INDUKČNÍ DESKY KIH 6433-4B



www.kernau.com

KERNAU



VÁŽENÍ KLIENTI,

stali jste se uživateli indukční varné desky nejnovější generace.

Tato deska byla navržena a vyrobena speciálně s myšlenkou na splnění vašich očekávání a určitě bude tvořit nedílnou součást moderně vybavené kuchyně. Použitá moderní konstrukční řešení a nejnovější výrobní technologie zajišťují vysokou funkčnost a estetiku desky.

Chcete-li co nejlépe využívat své zařízení, pozorně si přečtěte níže uvedené informace a uschovejte je pro pozdější nahlédnutí.

Přejeme vám spokojenost s výběrem desky značky KERNAU.

KERNAU

OBSAH

BEZPEČNOST.....	23
OBSLUHA ZAŘÍZENÍ.....	23
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ.....	24
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY.....	25
POPIS ZAŘÍZENÍ.....	25
OVLÁDACÍ PANEL.....	26
OBSLUHA ZAŘÍZENÍ.....	26
ZPROVOZNĚNÍ ZAŘÍZENÍ.....	26
RADY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ.....	32
ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ.....	34
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ?.....	32
POKYNY K MONTÁŽI.....	37
MONTÁŽ – INSTALACE.....	37
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.....	38
PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY.....	39
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	39

BEZPEČNOST

- Zařízení vybalte z obalu.
- Instalaci a připojení zařízení svěřte pouze kvalifikovanému pracovníkovi. Výrobce nenese odpovědnost za poškození vzniklé nesprávným zabudováním nebo připojením.
- Zařízení před použitím vhodně připravte a namontujte v kuchyňské lince na upravený, pevný pracovní povrch.
- Toto domácí zařízení je určeno pouze pro vaření potravin a nesmí se používat pro jiné domácí, obchodní a průmyslové účely.
- Z povrchu keramického skla odstraňte veškeré štítky a nálepky.
- Na zařízení neprovádějte žádné změny ani úpravy.
- Varnou desku nepoužívejte jako volně stojící zařízení ani jako pracovní desku.
- Zařízení uzemněte a připojte v souladu s platnými normami.
- K připojení nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Zařízení neinstalujte nad myčku nádobí a sušičku prádla: vodní pára může poškodit elektronické přístroje.
- Zařízení není určeno pro ovládání externím časovačem nebo pomocí systému dálkového ovládání.

OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

- Po použití desky vypněte varné zóny.
- Zvláštní pozornost věnujte vaření s použitím tuku nebo oleje, protože jsou snadno hořlavé.
- Dávejte pozor, abyste se nepopálili během používání zařízení a po jeho použití, protože se zahřívá během provozu.
- Ujistěte se, že žádný kabel ani jiná pevná nebo pohyblivá část se nedotýká skleněného povrchu nebo horkého hrnce.
- V blízkosti zapnutého zařízení se nesmí nacházet magnetické předměty (např. kreditní karty, CD disky, kalkulačky).
- Na povrch desky nepokládejte žádné kovové předměty (nože, vidličky, lžíce, poklice atp.) s výjimkou kuchyňského nádobí. V případě náhodného zapnutí nebo zbytkového tepla se takové předměty mohou zahřát, roztavit nebo dokonce vznítit.
- Zařízení nikdy nezakrývejte utěrkou nebo ochranným krytem. Takové předměty mohou být velmi horké a vznítit se.
- Zařízení mohou používat děti od 8 let a také osoby s omezenou fyzickou, smyslovou a duševní schopností a s malými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a pochopily z

- toho vyplývající nebezpečí.
- Děti si nesmí hrát se zařízením.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu dospělé osoby.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Drsná nebo poškozená dna hrnců a pánví (nesmaltované litinové hrnce) mohou poškodit sklokeramický povrch.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit sklokeramický povrch.
- Zabraňte pádu předmětů (byť i malých) na sklokeramický povrch.
- Nenarážejte nádobím do okrajů sklokeramické desky.
- Ujistěte se, že větrání zařízení funguje podle návodu výrobce.
- Nestavějte prázdné nádobí na sklokeramickou desku a nenechávejte jej tam.
- Cukr, umělé hmoty nebo hliníková fólie nesmí přijít do styku s varnými zónami, protože při ochlazování mohou způsobit praskliny nebo jiné změny na sklokeramické desce. V takovém případě zařízení vypněte a ihned je odstraňte z horké varné zóny (postupujte opatrně, abyste se nepopálili).
- **Varování:** Nebezpečí požáru: na povrchu desky neskladujte žádné předměty.
- Nikdy nepokládejte horké nádobí na ovládací panel.
- Pokud se pod zabudovaným zařízením nachází šuplík, ujistěte se, že prostor mezi obsahem šuplíku a spodní částí zařízení je dostatečně velký (2 cm). Je to důležité pro zajištění správného větrání.
- Nikdy nevkládejte žádné lehce hořlavé předměty (např. spreje) do šuplíků umístěných pod sklokeramickou deskou. Šuplíky na příbory musí být odolné proti teple.
- Ujistěte se, že hrnec vždy stojí ve středu varné zóny. Dno hrnce musí zakrývat co největší povrch varné zóny.
- U osob se srdečním stimulatorem může magnetické pole zařízení ovlivnit fungování stimulatoru. Doporučujeme informovat se u prodejce nebo konzultovat s lékařem.
- Nepoužívejte nádobí z hliníku nebo umělé hmoty, protože by se mohlo roztavit na horkých varných zónách.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, vyměňte jej za kabel nebo speciální sadu, dostupnou u výrobce nebo v poprodejním servisu.
- **NIKDY** nehaste oheň na desce vodou. Zařízení vypněte a pak zakryjte plamen např. pokličkou nebo požární dekou

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ

- Pokud zjistíte poruchu, zařízení ihned vypněte a odpojte od napájení.
- Pokud je sklokeramická deska prasklá nebo popraskaná, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a kontaktujte servis.
- Opravu musí provést odborný personál. Neotevírejte sami zařízení.
- Varování: Pokud je povrch prasklý, zařízení vypněte, aby se zabránilo možnému úrazu elektrickým proudem.

POUŽITÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ

A TAKÉ JAKÝCHKOLI INDUKČNÍCH DESEK PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ JE PORUŠENÍM ZÁRUKY. V TAKOVÉM PŘÍPADĚ VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA VEŠKERÉ POŠKOZENÍ VARNÉ DESKY A/NEBO JEJÍHO OKOLÍ.

POPIS ZAŘÍZENÍ

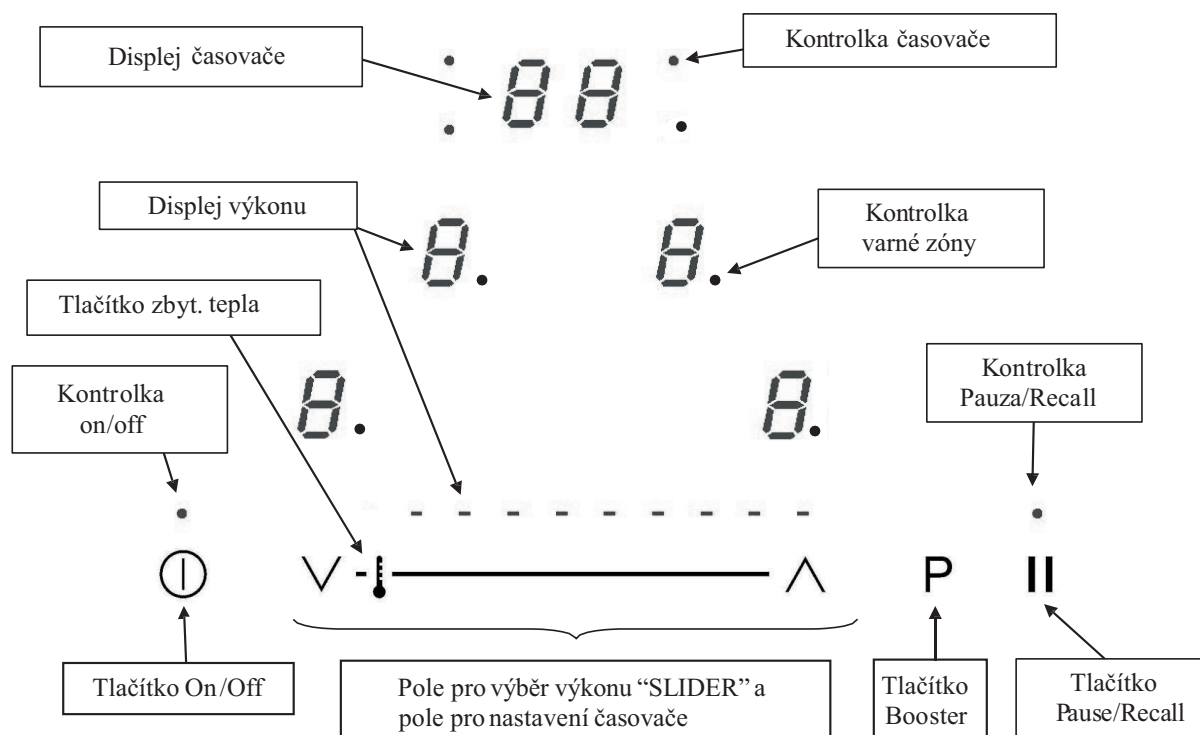
Technické údaje

Typ	KIH 6433-4B
Celkový příkon	7400 W
Spotřeba energie EC _{hob} *	168.2 Wh/kg
Levá přední zóna	210x191.5 mm
Minimální detekovaný průměr	Ø 90 mm
Jmenovitý výkon*	210 W
Výkon funkce Booster*	2500 / 3000 W
Kategorie standardizovaného nádobí*	B
Spotřeba energie EC _{cw} *	161.3 Wh/kg
Levá zadní zóna	210x191.5 mm
Minimální detekovaný průměr	Ø 90 mm
Jmenovitý výkon *	1600 W
Výkon funkce Booster *	1850 W
Kategorie standardizovaného nádobí*	B
Spotřeba energie EC _{cw} *	161.3 Wh/kg
Pravá zadní zóna	Ø 215 mm
Minimální detekovaný průměr	Ø 100 mm
Jmenovitý výkon *	2100 W
Výkon funkce Booster *	3000 W
Kategorie standardizovaného nádobí*	C
Spotřeba energie EC _{cw} *	168.4 Wh/kg
Pravá přední zóna	Ø 175 mm
Minimální detekovaný průměr	Ø 90 mm
Jmenovitý výkon *	1100 W
Výkon funkce Booster *	1400 W
Kategorie standardizovaného nádobí*	A
Spotřeba energie EC _{cw} *	181.9 Wh/kg

* Uvedený výkon se může změnit v závislosti na velikosti a materiálu nádobí.

** Vypočítáno podle metody měření spotřeby energie (EN 60350-2).

OVLÁDACÍ PANEL



OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

Dotyková tlačítka

Vaše sklokeramická deska je vybavena elektronickým ovládáním s dotykovými tlačítky. Stisknete-li prstem tlačítko, aktivuje se odpovídající příkaz. Tato aktivace je potvrzena světelnou kontrolkou, číslicí nebo písmenem na displeji a/nebo „pípnutím“.

Na ovládacím panelu přidržíte v jednom okamžiku pouze jednu ikonu.

Displej

Displej	Označení	Funkce
0	Nula	Varná zóna je aktivní
1...9	Úroveň výkonu	Výběr úrovně výkonu vaření
<u>U</u>	Hrnc není detekován	Chybí hrnec nebo hrnec není vhodný
A	Tepelný akcelerator	Automatické vaření
E	Chybová zpráva	Porucha elektronických obvodů
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je horká
P	Booster	Funkce Booster je aktivní
„	Double booster	Funkce Double Booster je aktivní
L	Zámek	Ovládací panel je uzamčen
U	Udržování tepla	Automatické udržování tep. 70°C
II	Pauza	Varná deska v režimu pauzy
Π	Bridge	Současné použití 2 varných zón

ZPROVOZNĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Před prvním použitím

Varnou desku očistěte vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte povrch. Nepoužívejte mycí prostředky, protože mohou způsobit modré šmouhy na skleněném povrchu.

Princip indukce

Indukční cívka se nachází pod každou varnou zónou. Po zapnutí vytváří proměnlivé elektromagnetické pole způsobující indukční proudy ve feromagnetickém dně hrnce, který se nachází na dané zóně. Výsledkem je ohřev hrnce nacházejícího se na varné zóně.

Samozřejmě hrnec musí být k tomu přizpůsoben:

- Doporučuje se veškeré feromagnetické nádoby (ověřte si to pomocí malého magnetu): litinové a ocelové hrnce, smaltované nádoby, hrnce z nerezové oceli s feromagnetickým dnem...
- Je vyloučeno: měděné nádoby, hrnce z čisté nerezové oceli, hliníkové, skleněné, dřevěné, keramické, z kameniny....

Indukční varná zóna se automaticky přizpůsobí velikosti hrnce. Zóna nefunguje u hrnců s příliš malým průměrem. Tento průměr se mění v závislosti na průměru dané varné zóny. Pokud hrnec není přizpůsoben indukční desce, pak se na displeji zobrazí symbol [U].

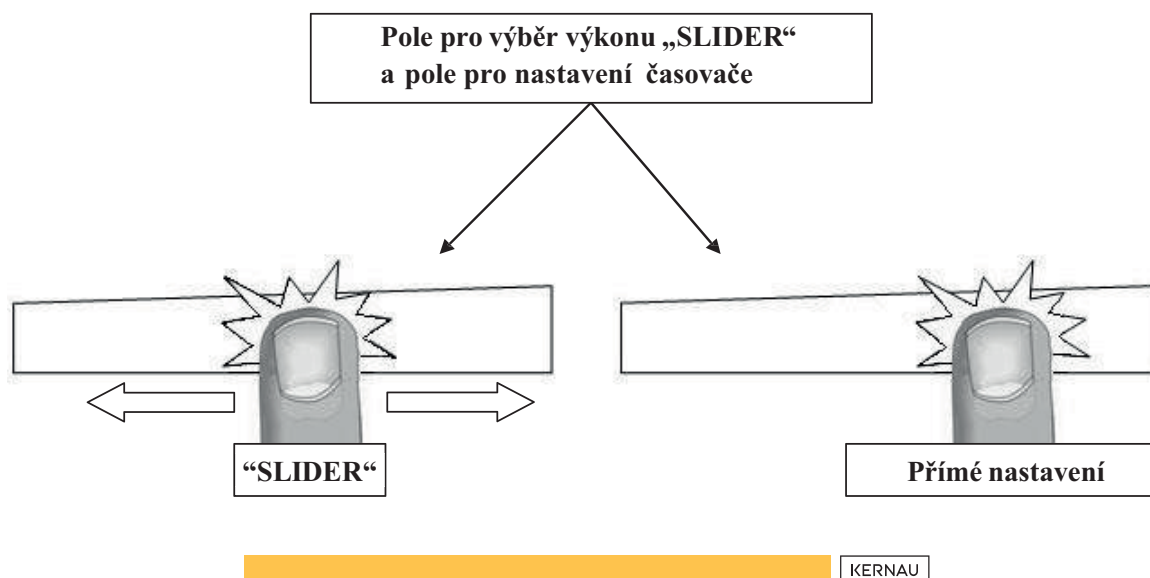
Dotyková tlačítka

Vaše sklokeramická deska je vybavena elektronickým ovládáním s dotykovými tlačítky. Stisknete-li prstem tlačítko, aktivuje se odpovídající příkaz. Tato aktivace je potvrzena světelnou kontrolkou, číslicí nebo písmenem na displeji a/nebo „pípnutím“.

Na ovládacím panelu přidržujte v jednom okamžiku pouze jednu ikonu.

Pole pro výběr výkonu „SLIDER“ a pole pro nastavení časovače

Chcete-li vybrat výkon pomocí „jezdce“, přesuňte prstem po „SLIDER“. Můžete přímo nastavit, pokud položíte prst přímo na vybranou úroveň.



Zapnutí

Zapnutí / Vypnutí varné desky:

Akce	Ovládací panel	Dispej
Zapnutí	stiskněte tlačítko [①]	[0]
Vypnutí	stiskněte tlačítko [①]	nic nebo [H]

Zapnutí/vypnutí varné zóny:

Akce	Ovládací panel	Dispej
Výběr pole Nastavení (regulace výkonu) Vypnutí	stiskněte tlačítko [O] přesuňte prstem po „SLIDER” vpravo nebo vlevo přesuňte prstem po „SLIDER” až [0] nebo stiskněte [0]	[0] a kontrolka [0] až [9] [0] lub [H] [0] lub [H]

Pokud do 20 sekund neprovedete žádnou akci, pak se elektronika přepne do pohotovostního stavu

Detekce hrnce

Detekce hrnce zajišťuje plnou bezpečnost. Indukce nefunguje:

- Pokud ve varné zóně není žádný hrnec nebo hrnec není přizpůsoben indukci. V tomto případě nemůžete zvýšit výkon a na displeji se zobrazuje [U]. Tento symbol zmizí, když na varnou zónu postavíte hrnec.
- Pokud hrnec z varné zóny sejmete, pak se varná zóna vypne. Na displeji se zobrazí [U]. Symbol [U] zmizí, jakmile postavíte hrnec na varnou zónu. Vaření bude pokračovat s předem nastaveným výkonem.

Po použití vypněte topný článek: nenechávejte detekci hrnce [U] aktivní.

Ukazatel zbytkového tepla

Po vypnutí varné zóny nebo úplném vypnutí varné desky jsou varné zóny ještě horké a na displeji se zobrazuje [H].

Symbol [H] zmizí, jakmile se budete moci dotknout varných zón bez hrozícího nebezpečí.

Dokud kontrolka zbytkového tepla svítí, nedotýkejte se varných zón a nepokládejte na ně žádné předměty citlivé na teplo. **Hrozí riziko popálení a požáru.**

Funkce Booster

Funkce Booster [P] zajišťuje zvýšení výkonu vybrané varné zóny.

Pokud je tato funkce zapnuta, pak varná zóna pracuje 5 minut s ultra vysokým výkonem. Tato funkce se používá pro rychlé ohřátí velkého množství vody, jako např. pro vaření těstovin.

Zapnutí/vypnutí funkce Booster:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr pole Zapnutí funkce Booster Vypnutí funkce Booster	stiskněte tlačítko [0] zóny stiskněte tlačítko [P] přesuňte prstem po „SLIDER“ nebo stiskněte [P]	[0] a kontrolka [P] [P] až [0] [9]

Nastavení úrovně výkonu:

Varná deska je vybavena maximálním výkonem. Když je funkce Booster aktivována, elektronický systém automaticky sníží úroveň výkonu ostatních varných zón, aby nedošlo k překročení maximálního výkonu. Na displeji několik sekund bliká [9] a pak se zobrazí maximální povolená úroveň výkonu ([6] nebo [8]):

Vybraná varná zóna	Jiná varná zóna: (na příklad: výkonový stupeň 9)
Zobrazuje se [P]	[9] se změní na [7] v závislosti na typu zóny

Funkce Bridge

Tato funkce umožňuje používat současně 2 varné zóny se stejným nastavením, jako jedna varná zóna.

Akce	Ovládací panel	Displej
Zapnutí varné desky	stiskněte tlačítko [①]	[0] nebo [H] na
Zapnutí funkce Bridge	4 displejích stiskněte současně levé tlačítko 2 varných zón na zadní zóně [II]	na přední zóně se zobrazí [0]
Zvýšení výkonu	přesuňte prstem po „SLIDER“ [1 až 9] nebo zobrazení [U]	[1] až [9] nebo [U]
Vypnutí funkce Bridge	stiskněte současně tlačítka spojených varných zón	[0] nebo [H] na 2 zónách

Časovač

Časovač můžete používat současně se všemi varnými zónami, s různým nastavením času (0–99 minut) pro každou varnou zónu

Nastavení a změna času vaření:**Příklad pro 16 minut s úrovní výkonu 7:**

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr pole Výběr časovače Vypnutí jednotek	stiskněte tlačítko [0] zóny stiskněte tlačítko [13] přesuňte prstem po „SLIDER“ na [0]	[0] i kontrolka [13] [1 trvale] [0 blikající] [1 blikající] [0 trvale]
Potvrzení jednotek Vypnutí desetinných míst Potvrzení desetinných míst	stiskněte tlačítko [10] přesuňte prstem po „SLIDER“ na [0] stiskněte tlačítko [00]	 [0 blikající] [0 trvale] [00]

Vypnutí času vaření:**Příklad pro 13 minut s úrovní výkonu 7:**

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr pole Výběr úrovně výkonu	stiskněte tlačítko [0] zóny přesuňte prstem po „SLIDER“ na [7]	[0] a kontrolka [7]
Výběr časovače Nastavení jednotek	stiskněte tlačítko [CL] [00] přesuňte prstem po „SLIDER“ na [6]	 [0 trvale] [6 blikající] [0 blikající] [6 trvale]
Potvrzení jednotek Nastavení desetinných míst Potvrzení desetinných míst Čas je potvrzen a začne vaření	stiskněte tlačítko [06] přesuňte prstem po „SLIDER“ na [1] stiskněte tlačítko [16]	 [1 blikající] [6 trvale] [16]

Automatické vypnutí na konci času vaření:

Jakmile nastavený čas vaření končí, časovač zobrazí blikající symbol [00] a zazní zvukový signál. Abyste vypnuli signál a blikání, stiskněte libovolné tlačítko

Funkce časovače pro vejce:

Akce	Ovládací panel	Displej
Zapnutí varné desky	stiskněte tlačítko [①]	rozsvítí se kontrolky zóny [00]
Výběr časovače Vypnutí jednotek	stiskněte tlačítko [CL] přesuňte prstem po „SLIDER“ na [9]	 [0 trvale] [9 blikající] [0 blikající] [9 trvale]
Potvrzení jednotek Vypnutí desetinných míst Potvrzení desetinných míst	stiskněte tlačítko [09] přesuňte prstem po „SLIDER“ na [2] stiskněte tlačítko [29]	 [2 blikající] [9 trvale] [29]

Po několika sekundách zhasne blikající kontrolka.

Jakmile nastavený čas vaření končí, na časovači se zobrazí blikající symbol [00] a zazní zvukový signál. Abyste vypnuli signál a blikání, stiskněte tlačítko [00]. Varná deska se vypne.

Automatické vaření

Všechny varné zóny jsou vybaveny automatickým zařízením pro vaření. Varná zóna se zapne na plný výkon po určitou dobu a pak se výkon automaticky sníží na předem vybranou úroveň.

Zapnutí:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr pole Nastavení plného výkonu	stiskněte tlačítko [0] zóny přesuňte prstem po „SLIDER“ na [9]	[0] a kontrolka přechod z [0] na [9] [9] bliká společně s [A]
Automatické vaření Výběr úrovně výkonu (na příklad „7“)	opět stiskněte „SLIDER“ [9] přesuňte prstem po „SLIDER“ na [7]	[9] přechází na [8] [7] [7] bliká společně s [A]

Vypnutí automatického vaření:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr pole Výběr úrovně výkonu	stiskněte tlačítko [7] zóny přesuňte prstem po „SLIDER“	[7] blikající z [A] [1] na [9]

Funkce pauzy

Tato funkce přeruší dočasně fungování varné desky a umožní obnovit provoz se stejným nastavením.

Zapnutí/vypnutí funkce pauzy:

Akce	Ovládací panel	Displej
Zapnutí pauzy	stiskněte [II] na 2 s	[II] na displeji varných zón
Vypnutí pauzy	stiskněte [II] na 2 s Stiskněte jiné libovolné tlačítko nebo přesuňte prstem po „SLIDER“	blíkající kontrolka pauzy kontrolka zhasne

Funkce Recall

Po vypnutí varné desky [①] můžete vyvolat její poslední nastavení.

- fáze vaření všech varných zón (výkon)
- minuty a sekundy naprogramovaných časovačů pro jednotlivé varné zóny
- funkci udržování tepla

Postup vyvolání je následující:

- Stiskněte tlačítko [①]
- Pak do 6 sekund stiskněte [II].

Předchozí nastavení jsou znovu aktivní

Funkce „Keep warm“ (udržování tepla)

Tato funkce umožňuje dosáhnout a automaticky udržovat teplotu 70°C.

Zabrání to vylévání tekutin a rychlému připálení na dně hrnce.

Aktivace, zapnutí funkce «Keep warm»:

Akce	Ovládací panel	Displej
Výběr pole	stiskněte tlačítko [0] zóny	[0] na [9] nebo [H]
Zapnutí	stiskněte tlačítko [🔒] na „SLIDER“	[U]
Vypnutí	stiskněte vybraný [🔒] přesuňte prstem po „SLIDER“	[U] [0] na [9] nebo [H]

Tuto funkci můžete zapnout nezávisle na všech varných zónách.

Po sejmutí hrnce z varné zóny, funkce udržování tepla zůstane aktivní asi 10 minut.

Maximální doba trvání funkce udržování tepla činí 2 hodiny.

Uzamknutí ovládacího panelu

Chcete-li zabránit změnám nastavení varných zón, zejména při čištění, můžete kontrolní panel uzamknout (s výjimkou tlačítka On/Off [⏻]).

Uzamknutí:

Akce	Ovládací panel	Displej
Zahájení Uzamknutí varné desky	stiskněte tlačítko [⏻] stiskněte současně [P] a [0] na displeji pravé přední zóny stiskněte opět tlačítko [0]	[0] nebo [H] beze změny [L] na displejích

Odemknutí:

Akce	Ovládací panel	Displej
Zahájení	stiskněte tlačítko [⏻]	[L] na displejích
Do 5 sekund od zahájení: Odemknutí varné desky	stiskněte současně [P] a [L] pravé přední zóny stiskněte tlačítko [P]	[0] nebo [H] Nesvití kontrolky na displejích

RADY TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ

Kvalita nádobí

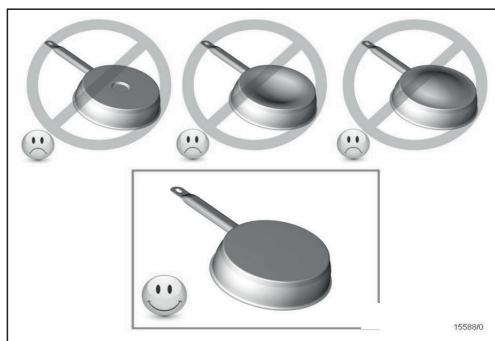
Vhodné materiály: ocel, smaltovaná ocel, litina, ferromagnetická nerezová ocel, hliník s ferromagnetickým dnem,

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

Výrobci informují, zda je jejich výrobek kompatibilní s indukcí. Chcete-li zjistit, zda je nádobí kompatibilní:

- Nalijte malé množství vody do hrnce postaveného na varné zóně nastavené na úroveň výkonu [9]. Voda musí začít vařit během několika sekund.
- Magnet je přitahován ke dnu hrnce.

Některé hrnce mohou vytvářet hluk, když stojí na varné zóně. Není to porucha zařízení a neovlivňuje proces vaření.



Rozměry hrnce

Varné zóny se v určitých mezích automaticky přizpůsobují průměru hrnce. Avšak průměr dna hrnce musí mít minimální velikost přiměřenou dané varné zóně.

Chcete-li dosáhnout nejlepší výkonnosti indukční desky, postavte hrnec do středu varné zóny.

PŘÍKLADY NASTAVENÍ VÝKONU

(níže uvedené údaje jsou orientační):

1 až 2	Rozpouštění, přehřívání	Omáčky, máslo, čokoláda, želatina Dříve připravená jídla
2 až 3	Mírné vaření, rozmrazování	Rýže, puding, cukrový sirup Sušená zelenina, ryby, zmrazené
3 až 4	Vaření v páře	Zelenina, ryby, maso
4 až 5	Vaření ve vodě	Brambory, polévky, těstoviny, čerstvá zelenina
6 až 7	Středně rychlé vaření, dušení	Maso, játra, vejce, párky
7 až 8	Vaření	Brambory, bramborové placky, vafle
9	Smažení, pražení, vaření vody	Steaky, omelety, smažená jídla, voda
P	Smažení, pražení Vaření vody	Mlži, steaky Vaření velkého množství vody

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před čištěním vypněte zařízení.

Varnou desku nečistěte, pokud je sklo horké, hrozí nebezpečí popálení.

- Malé nečistoty odstraňte vlhkým hadříkem a mycím přípravkem na nádobí zředěným malým množstvím vody. Pak opláchněte povrch studenou vodou a důkladně jej osušte.
- Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky a brusné a leptavé prostředky, které mohou poškrábat povrch.
- Nikdy nepoužívejte parní nebo tlaková zařízení.
- Nepoužívejte žádné předměty, které mohou poškrábat sklokeramický povrch.
- Ujistěte se, že hrnec je suchý a čistý. Ujistěte se, že na sklokeramickém povrchu nebo hrnci nejsou žádné částice prachu. Přesouvání nádobí s drsným dnem může poškrábat povrch.
- Okamžitě odstraňujte skvrny z cukru, džemu, želatiny atp. Předejdete tím poškození povrchu.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PROBLÉMŮ?

Indukční desku nebo varnou zónu nelze zapnout:

- Deska není správně připojena k elektrické síti.
- Aktivace pojistky.
- Je aktivní funkce zámku.
- Dotyková tlačítka jsou pokrytá tukem nebo vodou.
- Na tlačítku se nachází nějaký předmět.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [U]:

- Na varné zóně není žádný hrnec.
- Hrnec není kompatibilní s indukcí.
- Průměr dna hrnce je příliš malý.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [E]:

- Zavolejte servis.

Jedna nebo všechny varné zóny jsou vypnuty:

- Aktivace ochranného systému.
- Varná zóna byla zapnuta po delší dobu.
- Jedno nebo více dotykových tlačítek je zakryto.

- Hrnci je prázdný a jeho dno je přehřáté.
- Varná deska má rovněž automatické snížení úrovně výkonu a automatickou ochranu proti přehřátí.

Větrání funguje i po vypnutí indukční desky:

- Není to porucha, ventilátor pracuje nadále z důvodu ochrany elektroniky.
- Chladicí ventilátor se vypíná automaticky.

Systém automatického vaření se nevypíná:

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

Na ovládacím panelu se zobrazuje [L]:

- Viz kapitola „Uzamknutí ovládacího panelu“.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [U]:

- Viz kapitola „Udržování tepla“.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [II]:

- Viz kapitola „Pauza“.

Když se zobrazí symbol [E 4]:

- Varnou desku je třeba znovu zkonfigurovat. Proved'te níže uvedené kroky:

I) Před zahájením se ujistěte, že se na varné desce nenachází žádné nádoby.

II) Zařízení odpojte od napájecí sítě tak, že vytáhnete pojistku nebo vyšroubujete vypínač obvodu.

III) Varnou desku opět připojte k napájecí síti.

IV) Postup:

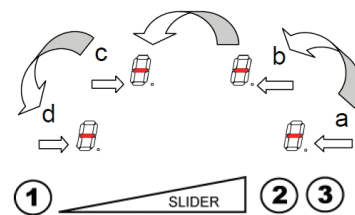
- vezměte hrnci s feromagnetickým dnem a minimálním průměrem 16 cm
- postup začněte během 2 minut od opětovného připojení varné desky k napájecí síti
- nepoužívejte tlačítko [O/I]

V) První krok: smazání stávající konfigurace

1. Stiskněte a přidržte [–].
2. Druhou rukou stiskněte současně a rychle (do 2 s) každé tlačítko [O]. Začněte z pravé přední strany a postupujte proti směru chodu hodinových ručiček, v souladu

s popisem na obrázku (od a po d). Dvojí „pípnutí“ znamená vznik chyby. Pokud k tomu dojde, začněte znovu od 1).

3. Sejměte prsty z ovládacího panelu, stiskněte současně [+] a [–] během několika sekund, dokud se zobrazují blikající symboly [E].



4. Počkejte, až symboly [E] přestanou blikat.
5. Po několika sekundách se [E] automaticky změní na [C]. Stávající nastavení budou smazána.

VI) Druhý krok: nová nastavení

1. Vezměte hrnec s feromagnetickým dnem a minimálním průměrem 16 cm.
 2. Vyberte varnou zónu stisknutím odpovídajícího tlačítka [O].
 3. Hrnec postavte na zónu, kterou chcete zkonfigurovat.
 4. Počkejte, až se na displeji [C] změní na [–]. Vybrané pole je již zkonfigurováno.
 5. Stejný postup proveďte pro každou varnou zónu se zobrazeným symbolem [C].
 6. Všechny varné zóny budou zkonfigurovány, jakmile se vypnou všechny displeje. Během celého postupu používejte stejný hrnec. Při provádění nastavení nikdy nestavějte současně několik hrnců na varné zóny.
- Pokud se [E 4] nadále zobrazuje, kontaktujte oddělení obsluhy klienta.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [E r0 3]:

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

Na ovládacím panelu se zobrazuje [E 2] nebo [E H]:

- Varná deska je přehřátá, nechte ji vychladnout a pak ji opět zapněte.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [E 3]:

- Hrnec není vhodný, vyměňte jej.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [E 6]:

- Vadné napájení. Zkontrolujte frekvenci elektrické sítě.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [E 8]:

- Ucpaný přívod vzduchu ventilátoru, odstraňte překážku.

Na ovládacím panelu se zobrazuje [E C]:

- Chyba konfigurace. Proveďte znovu konfiguraci varné desky, viz kapitola „Když se zobrazí symbol [E 4]“.

Pokud se některý z výše uvedených symbolů nadále zobrazuje, zavolejte servis.

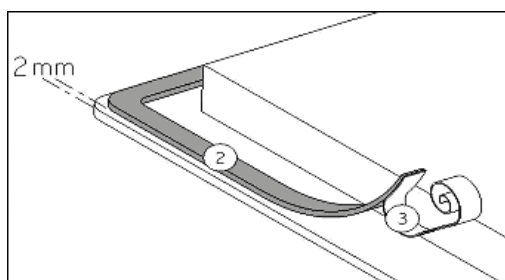
POKYNY K MONTÁŽI

Montáž mohou provést pouze odborní pracovníci.

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

Jak nalepit těsnění:

Těsnění dodané s indukční deskou zabraňuje pronikání tekutin do skříňky. Jeho montáž proveďte pečlivě a v souladu s níže uvedeným obrázkem.



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

MONTÁŽ – INSTALACE

- Velikost výřezu je následující:

Odkaz	Výřez
KIH 6433-4B	560 x 490mm

- Ujistěte se, že vzdálenost mezi indukční deskou a stěnou nebo po stranách činí 50 mm.
- Indukční desky jsou klasifikovány jako třída „Y” pro tepelnou ochranu. V ideálním případě desku nainstalujte s dostatkem místa na obou stranách. **Na zadní straně se může nacházet stěna a na jedné straně vysoký prvek zástavby nebo stěna, ale na druhé straně desky nesmí být prvek zástavby nebo příčka vyšší než varná deska.**
- Nábytek nebo zástavba, na které má být deska namontována, a hrany nábytku, laminové povrchy a lepidlo pro připevnění musí být odolné proti působení teploty do 100°C.
- Nástěnné lišty na hranách musí být odolné proti teplotě.
- Indukční desku neinstalujte nad neodvětrávanou troubu nebo nad myčku nádobí.
- Zajistěte **odstup 20 mm** pod spodní částí krytu indukční desky, aby byla zajištěna správná cirkulace vzduchu pro elektronické přístroje.
- Pokud se pod indukční deskou nachází šuplík, nevkládejte do něj lehce hořlavé předměty (např. spreje) nebo předměty, které nejsou odolné proti vysoké teplotě.
- Materiály, které se často používají pro výrobu kuchyňských desek, bobtnají při styku s vodou. Chcete-li zabezpečit okraje výřezu, naneste na ně vrstvu laku nebo speciální těsnění. Pečlivě nasad'te samolepicí spoj dodaný společně s deskou, aby

se zbránilo jakémukoli úniku dovnitř nábytku, který tvoří podepření. Toto těsnění zajišťuje správné utěsnění, pokud se použije s hladkým povrchem desky.

- Bezpečná vzdálenost mezi indukční deskou a odsavačem par umístěným nad ní musí odpovídat údajům výrobce odsavače. Pokud takový údaj nebude uveden, zachovejte minimální vzdálenost 760 mm.
- Varování: V případě používání víka plynového sporáku zabraňujícího dětem přístup k desce namontujte pouze víko navržené nebo doporučené výrobcem. Používání nesprávného víka může vytvářet nebezpečí. Jiné kryty mohou být nebezpečné.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Instalaci tohoto zařízení a připojení k elektrické síti musí provést kvalifikovaný elektrikář.
- Po instalaci zařízení je třeba zabezpečit části pod napětím.
- Údaje nezbytné pro připojení jsou uvedeny na štítcích umístěných na krytu indukční desky vedle svorkovnice.
- Připojení k síti musí být realizováno pomocí uzemněných zásuvek nebo pomocí vícepólového vypínače s minimálním rozevřením kontaktů 3 mm.
- Elektrický obvod musí být oddělen od sítě pomocí vhodných zařízení, například: vypínačů, pojistek nebo stykačů.
- Pokud zařízení není vybaveno přístupnou zástrčkou, pak v souladu s instalačními předpisy namontujte vypínače.
- Připojovací kabel ved'te tak, aby se nedotýkal horkých částí indukční desky.
- Vždy připojte zemnicí vodič.
- Dodržujte zapojovací schéma.
- Svorkovnice se nachází na spodní straně v zadní části krytu desky. K otevření krytu použijte středně velký šroubovák. Vložte jej do štěrby a otevřete kryt.

UPOZORNĚNÍ

Toto zařízení může být připojeno pouze k síti 230 V~ 50/60 Hz.

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

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

PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY

Sklokeramickou desku můžete připojit různými způsoby (230 V~ 1P + N nebo 400~ 2P + N, použijte mosazné můstky, které se nacházejí ve skřínce vedle svorek.

Jednofázové 230 V ~1P+N

Můstky vložte mezi svorky L1 a L2 a mezi svorky N1 a N2.

Uzemnění připojte ke svorce “earth”, neutrál N k jedné ze svorek N1 nebo N2, fázi L k jedné ze svorek L1 nebo L2.

Dvoufázové 400 V ~2P+N

Uzemnění připojte ke svorce “earth”, neutrál N ke svorce N1 nebo N2, fázi L1 ke svorce L1 a fázi L2 ke svorce L2.

Upozornění

Časté vyšroubování a zašroubování šroubků ve svorkovnici zhoršuje těsnost po zašroubování. Proto zašroubování a vyšroubování omezte na minimum.

Zkontrolujte, zda jsou kabely správně připojeny a utaženy.

Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli následky vzniklé nesprávným připojením a používáním neuzemněného nebo vadně uzemněného zařízení.

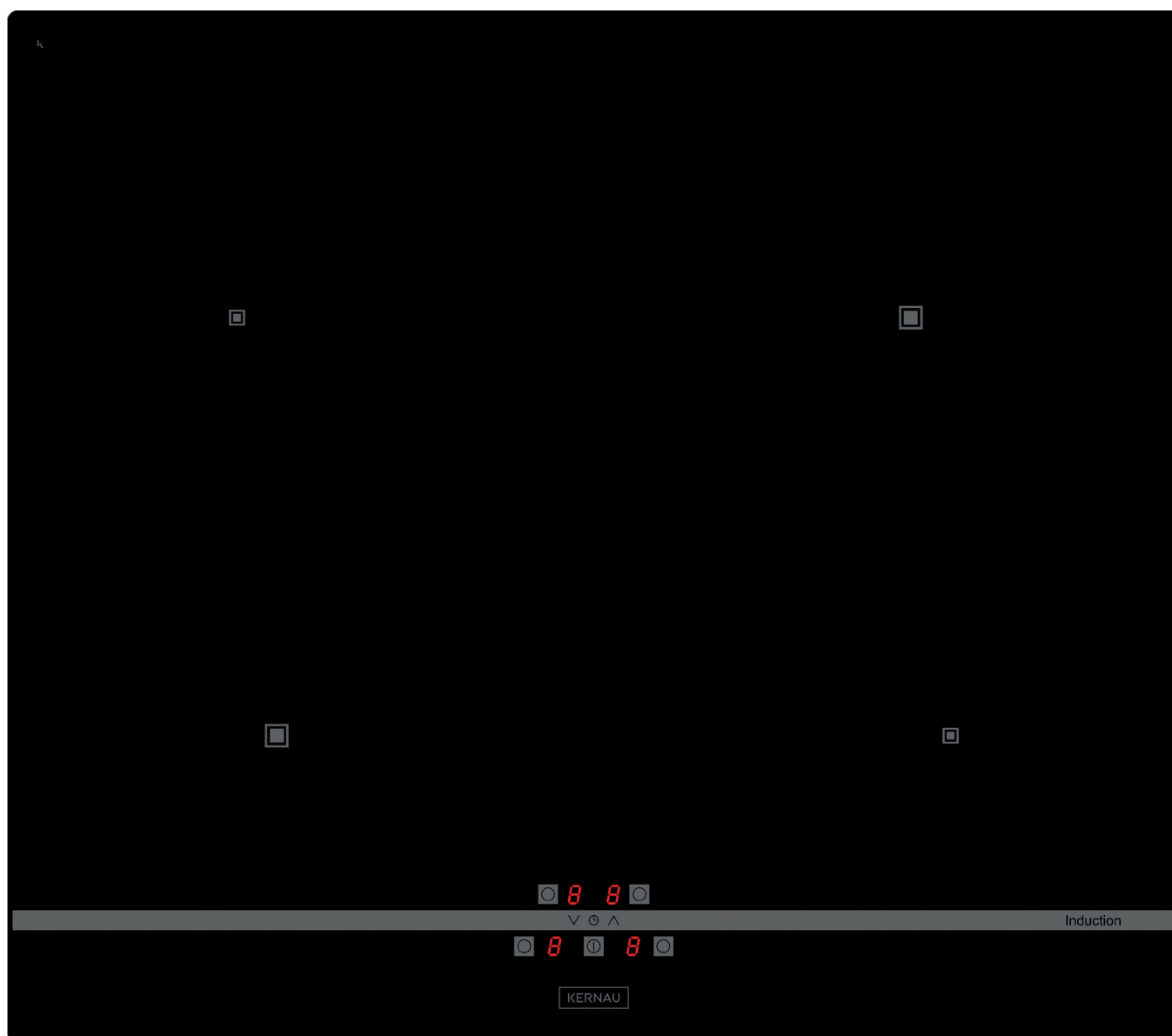
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Materiály použité jako ekologický obal jsou vhodné pro zpracování druhotných surovin.
- Elektronická zařízení se skládají z materiálů vhodných pro zpracování druhotných surovin a někdy škodlivých pro životní prostředí, avšak nezbytných pro správné a bezpečné fungování zařízení.
- Použitá zařízení mají některé ušlechtilé kovy. Obraťte se na příslušný úřad ohledně možnosti recyklace.
- Zařízení nevyhazujte společně s domácím odpadem.
- Kontaktujte místní komunální služby, které provádějí likvidaci domácích zařízení



BEDIENUNGSANLEITUNG

INDUKTIONSKOCHFELD – KIH 6433-4B



www.kernau.com

KERNAU



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit diesem Gerät.

KERNAU

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEITSHINWEISE.....	42
ALLGEMEINE SICHERHEITS-HINWEISE.....	42
VORSICHTSMAßNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL.....	44
GERÄTEBESCHREIBUNG.....	45
TECHNISCHE BESCHREIBUNG.....	45
BEDIENFELD.....	45
BEDIENUNG DES KOCHFELDES.....	46
INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES.....	46
KOCH EMPFEHLUNGEN.....	52
AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN.....	53
REINIGUNG UND PFLEGE.....	53
WAS TUN WENN.....	54
UMWELTSCHUTZ.....	55
MONTAGEHINWEISE.....	55
ELEKTROANSCHLUSS.....	56

SICHERHEITSHINWEISE

Vorsichtsmaßnahme vor der Inbetriebnahme

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

Allgemeine Sicherheits-Hinweise

- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Geräts.
- Achten Sie darauf, daß kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebautem Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner, dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollen nicht

auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

- Allgemein legen Sie keine metallischen Gegenstände (z. B. Löffel, Topfdeckel usw.) auf die Induktionsfläche, da sich diese bei Betrieb unter Umständen erwärmen können.
- Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Schütz vor Beschädigung

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

aufbewahrt werden. Die möglichen Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.

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

Vorsichtsmaßnahmen bei Geräteausfall

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

Schutz vor weiteren Gefahren

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

DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. VON ADAPTERSCHEIBE FÜR INDUKTION FÜHRT ZU EINER VORZEITIGEN BEENDUNG DER GARANTIE. DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.

GERÄTEBESCHREIBUNG

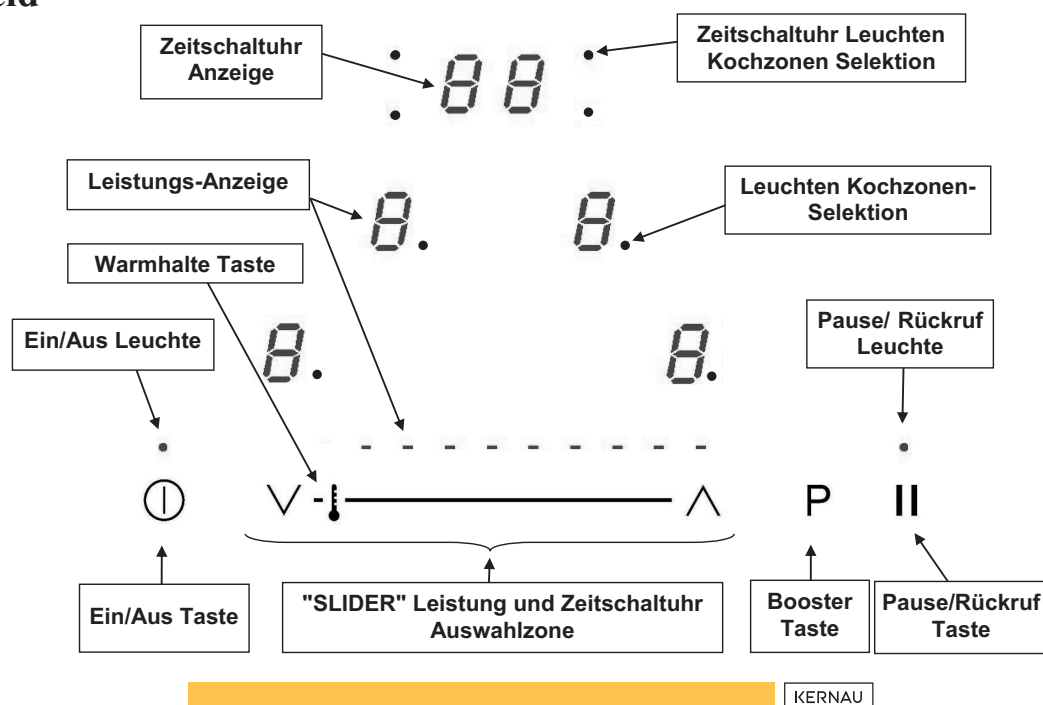
Technische Beschreibung

Typ	KIH 6414-4B
Gesamt Leistung	7400 W
Energieverbrauch der Kochmulde EC_{hob}^{**}	171.8 Wh/kg
Kochzone vorne links	Ø 215 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	1850 W
Booster Leistung*	2100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	170.7 Wh/kg
Kochzone hinten links	Ø 175 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	164 Wh/kg
Kochzone hinten rechts	Ø 215 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 110 mm
Nominal Leistung*	1850 W
Booster Leistung*	2100 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	170.7 Wh/kg
Kochzone vorne rechts	Ø 175 mm
Minimal Topfboden Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal Leistung*	1400 W
Booster Leistung*	1850 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC_{cw}^{**}	181.6 Wh/kg

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

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

Bedienfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1...9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster Leistung ist aktiviert.
„ //	Doppel booster	Die Doppel Booster Leistung ist aktiviert
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
U	Warmhalte	Warmhalte die Kochzone auf 70°C
II	Pause	Das Kochfeld ist in Pause.
□	Bridge	2 Kochzonen sind gebrückt.

Belüftung

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

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

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

Induktionsprinzip

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

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr:

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

Topferkennung

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

Die eingeschaltete Kochzone funktioniert nur:

- Wenn sich ein ausreichend großer (siehe Kapitel Topfgrößenerkennung) und in-

duktionsgeeigneter Topf auf der Kochzone befindet.

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

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

Funktion der Sensorschaltfelder

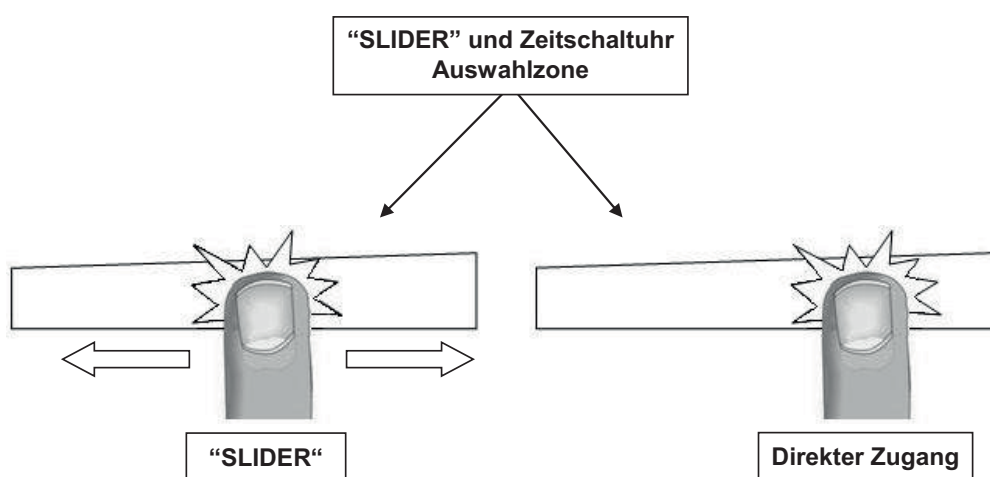
Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie das Glas etwa eine Sekunde lang berühren, reagieren die Sensoren. Jede Reaktion der Sensoren wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

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

„SLIDER“, Auswahlzone und Zeitschaltuhr Auswählung

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

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



Kochfeld ein und ausschalten

Zuerst das Kochfeld und dann die Kochzone einschalten.

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Einschalten :	Auf [①] drücken	[0]
Ausschalten :	Auf [①] drücken	Keine oder [H]

Kochzone: einschalten/ ausschalten:

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

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

Restwärmeanzeige

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

“Booster“ Funktion

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

Booster einschalten / ausschalten:

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

Doppel Booster einschalten / ausschalten:

Betätigung	Bedienfeld	Anzeige
Booster einschalten Doppel Booster einschalten Doppel Booster ausschalten	Auf [P] drücken Auf [P] wieder drücken Auf dem "SLIDER" rutschen oder auf [P] drücken	[P] [„ // blink mit P] [P] bis [0] [9]

Zeitschaltuhr

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

Einschalten oder Veränderung der Dauer:

Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

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

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

Zeitschaltuhr ausschalten:

Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten an Leistung 7:

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

Automatisches Ausschalten:

Nach Ablauf der programmierte Kochdauer wird [00] blinkend angezeigt und ein akustisches Signal wird erfolgen. Um den Signalton und das blinken abzuschalten, brauchen Sie nur Taste [00] zu betätigen.

Zeitschaltuhr als Eieruhr:

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

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

Nach Ablauf der Zeitschaltuhr erfolgt ein akustisches Signal, die Anzeige zeigt blinkend [00].

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

Ankochautomatik

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

Aktivierung der Ankochautomatik:

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

Abschalten der Ankochautomatik:

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

Pausenfunktion

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

Die Funktion einlegen, auslösen:

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

Rückruffunktion

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

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

- Funktion "Ankochautomatik"

Das Rückrufverfahren ist das folgende

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

Die vorhergehenden Einstellungen sind erneut aktiv.

Bridge-Funktion

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

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

Warmhaltefunktion

Diese Funktion wird Speisen auf 70°C warmhalten

Diese Funktion soll Überlauf und Verbrennen vermeiden.

Ein- und ausschalten:

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

Diese Funktion kann auf allen 4 Kochstelle verwendet werden.

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

Verriegelung der Kochmulde

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

Verriegelung aktivieren:

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

Verriegelung abschalten:

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

KOCH EMPFEHLUNGEN**Kochgeschirr**

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

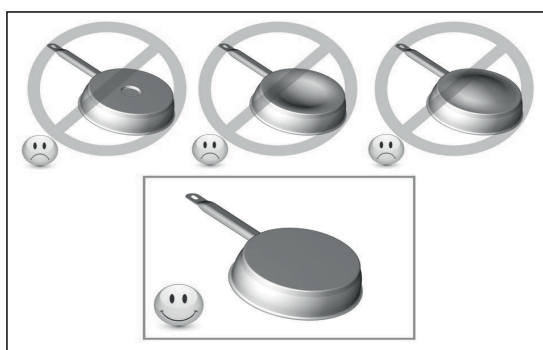
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischem Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller spezifizieren ob ihre Produkte Induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktions-Kompatibilität der Töpfe:

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

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



Geschirrgröße

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

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

AUSWAHL DER LEISTUNGSSTUFEN

(diese Angaben sind Richtwerte)

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

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät abkühlen, es könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

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

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

WAS TUN WENN...

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

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

In der Anzeige erscheint [U]:

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

In der Anzeige erscheint [C]:

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

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

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

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

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

Anzeige [L]:

- Finden Sie im Kapitel Verriegelung der Kochmulde.

In der Anzeige erscheint [Er03]:

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

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

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

In der Anzeige erscheint [E3]:

- Der Topf passt nicht, wechseln Sie den Topf.

Wenn das Symbol [E 4] angezeigt wird:

- Die Kochmulde muss erneut konfiguriert werden. Bitte folgende Schritte befolgen:
- I) Wichtig:** Vor Beginn sollten Sie sich vergewissern, ob kein Kochgeschirr auf der Kochmulde steht.
- II) Das Gerät vom Versorgungsnetz durch Herausnahme der Sicherung oder Herausdrehen des Stromkreisschalters trennen.**
- III) Die Kochmulde an das Versorgungsnetz anschließen.**
- IV) Verfahren:**
- Einen Topf mit ferromagnetischem Boden und Mindestdurchmesser von 16 cm verwenden.
 - Das Verfahren innerhalb von 2 Minuten ab dem erneuten Anschluss der Kochmulde zum Versorgungsnetz anfangen.
 - Die Taste [O/I] nicht benutzen.
- V) Erster Schritt: Bisherige Konfiguration löschen**
- 1) [-] drücken und gedrückt halten
 - 2) Mit anderer Hand, gleichzeitig und schnell (innerhalb von 2 Sekunden) jede der Tasten [O] drücken. Vorne rechts anfangen und gegen den Uhrzeigersinn weitergehen, gemäß der Beschreibung auf der Zeichnung (von a bis d).
Der Doppelton „beep“ bedeutet einen Fehler. In solchem Fall erneut ab dem Punkt 1) anfangen.
 - 3) Finger vom Bedienfeld nehmen, innerhalb von einigen Sekunden gleichzeitig [+] und [-] drücken, solange blinkende Symbole [E] angezeigt werden.
 - 4) Warten, bis Symbole [E] zu blinken aufhören.
 - 5) Nach einigen Sekunden werden [E] automatisch durch [C] ersetzt. Bisherige Einstellungen werden gelöscht.
- VI) Zweiter Schritt: Neue Einstellungen**
- 1) Einen ferromagnetischen Topf mit Mindestdurchmesser von 16 cm verwenden.
 - 2) Die Kochzone durch Drücken entsprechender Taste wählen [O].
 - 3) Den Topf auf die Kochzone stellen, die konfiguriert werden soll.
 - 4) Warten, bis auf der Anzeige das Symbol [C] durch das Symbol [-] ersetzt wird. Die gewählte Kochzone ist schon konfiguriert.
 - 5) Das gleiche Verfahren für jede Kochzone mit dem angezeigten Symbol [C] durchführen.
 - 6) Alle Kochzonen sind konfiguriert, wenn sich alle Anzeigen ausgeschaltet haben.
- Während des gesamten Verfahrens denselben Topf verwenden.
- Während der Einstellung niemals mehrere Töpfe gleichzeitig auf Kochzonen stellen.

- Leuchtet [E4] immer noch, nehmen Sie Kontakt mit Kundenservice auf.

In der Anzeige erscheint [E5]:

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

In der Anzeige erscheint [E6]:

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

In der Anzeige erscheint [E8]:

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

In der Anzeige erscheint [U400]:

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

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

UMWELTSCHUTZ

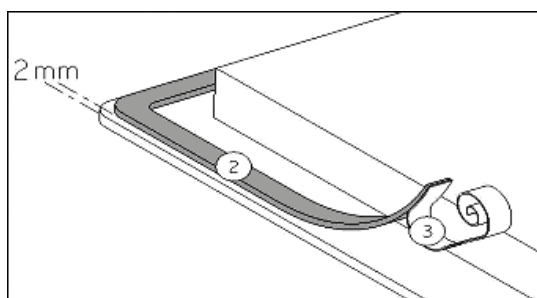
- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclebar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten noch wertvolle Materialien. Sie erhalten aber auch noch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig sind
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.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

MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden.

Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

Dichtung Einbau:



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

Einbaumasse:

Glasmaß	Einbaumasse
KIH 6433-4B	560 x 490 mm

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

ELEKTROANSCHLUSS

- Zum Anschluss des Gerätes an das Elektronetz beauftragen Sie einen Elektrofachmann, der die landesüblichen Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen, finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden

können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch Einbauten abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds nicht berührt werden.

Achtung!

Dieses Gerät ist nur für eine Strom-Versorgung von 230 V~ 50/60 Hz ausgelegt. Schließen Sie immer den Schutzleiter mit an.

Beachten Sie das Anschlussschema.

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

Netz	Anschluss	Durchmesser	Kabel	Sicherung
230V~ 50/60 Hz	1 Phasen + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60 Hz	2 Phasen + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

Anschluss des Kochfeldes:

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

Einphasiger Anschluss 230V~1P+N

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

Zweiphasiger Anschluss 400V~2P+N

Bringen Sie eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme N1 und N2

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

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

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