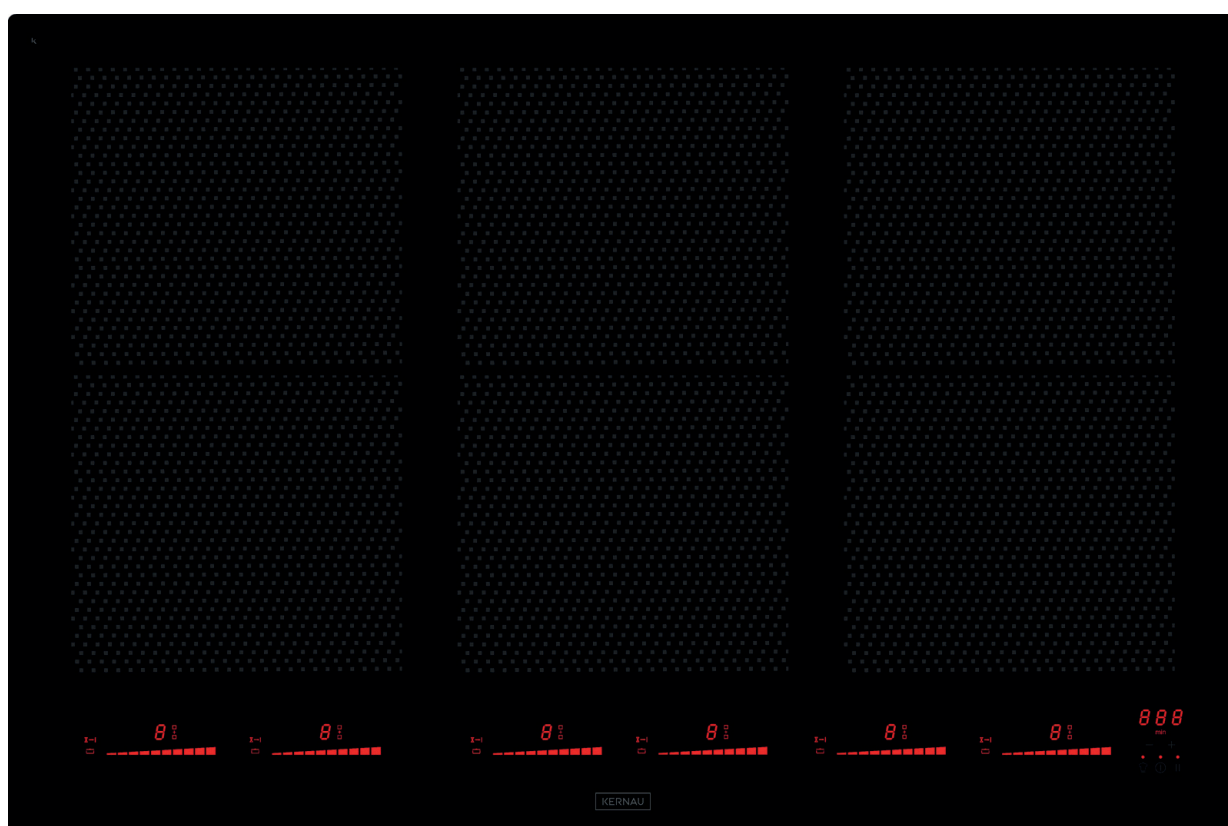


INSTRUKCJA MONTAŻU ORAZ OBSŁUGI PŁYTY GRZEWczej KIH 7634-6B



www.kernau.com

KERNAU

SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zainteresowanie naszą ofertą i gratulujemy wyboru.

Naszym celem jest zaoferowanie Wam produktów o wysokiej jakości, które spełnią Wasze oczekiwania. Opisywane urządzenie zostało wyprodukowane w nowoczesnych zakładach i dokładnie przetestowane pod względem jakości. Niniejsza instrukcja została opracowana w celu ułatwienia obsługi urządzenia, które wyprodukowano z wykorzystaniem najnowszej technologii gwarantującej zaufanie i maksymalną wydajność. Przed przystąpieniem do korzystania z urządzenia należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją, ponieważ zawiera podstawowe informacje dotyczące bezpiecznej instalacji, konserwacji i obsługi. W sprawie instalacji urządzenia należy zwrócić się do najbliższego autoryzowanego serwisu.



UWAGA:

Instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące użytkowania i konserwacji urządzenia, dlatego prosimy o uważne zapoznanie się z prostymi instrukcjami i o przestrzeganie ich, co umożliwi Państwu osiągnięcie znakomitych rezultatów użytkowania. Prosimy także o przechowywanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu, bo można było z niej skorzystać.

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

SPIS TREŚCI

1. BEZPIECZEŃSTWO	5
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM	5
UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	5
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, ABY UNIKNĄĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA	6
ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA	6
INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	7
2. OPIS URZĄDZENIA	8
PARAMETRY TECHNICZNE	8
3. PANEL STEROWANIA	9
4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA	10
WYŚWIETLACZ	10
WENTYLACJA	10
5. URUCHOMIENIE ORAZ OBSŁUGA URZĄDZENIA	11
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	11
ZASADA INDUKCJI	11
STEROWANIE DOTYKIEM	11
STREFA WYBORU MOCY „SLIDER” ORAZ USTAWIENIE MINUTNIKA	11
URUCHAMIANIE	12
WYKRYWANIE GARNKÓW	12
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	12
FUNKCJA „BOOSTER”	12
MINUTNIK	13
GOTOWANIE AUTOMATYCZNE	14
FUNKCJA „STOP&GO”	14
FUNKCJA ZAPAMIĘTYWANIA	14
FUNKCJA „KEEP WARM”	15
BŁOKADA PANELU STEROWANIA	15
FUNKCJA „BRIDGE” ORAZ „AUTOMATYCZNY BRIDGE”	15
FUNKCJA „CHEF”	16
6. WSKAZÓWKI	17
JAKOŚĆ GARNKÓW	17
WYMIARY GARNKÓW	17
PRZYKŁADY USTAWIEŃ MOCY GOTOWANIA	17
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	18
CO ROBIĆ WRAZIE USTERKI	18
OCHRONA ŚRODOWISKA	19
8. INSTRUKCJE MONTAŻU	20
JAK PRZYKLEIĆ USZCZELKĘ	20
MONTAŻ - INSTALACJA	20
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	21
PODŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCEJ	22

1. BEZPIECZEŃSTWO

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM

- Odpakuj urządzenie z wszelkich materiałów.
- Instalacja oraz podłączenie urządzenia musi zostać przeprowadzone przez wykwalifikowanego elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe podczas montażu lub podłączenia elektrycznego.
- To urządzenie musi być zamontowane w odpowiednim blacie kuchennym.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, z wyłączeniem użytku komercyjnego lub przemysłowego.
- Usuń wszystkie naklejki oraz samoprzylepne taśmy z powierzchni szkła ceramicznego.
- Płyta kuchenna nie może być używana jako blat roboczy.
- Nie używaj przedłużacza do podłączenia płyty.
- To urządzenie nie może być zainstalowane nad zmywarką lub suszarką bębnową- para wodna może uszkodzić komponenty elektroniczne.
- Nie zmieniaj lub nie modyfikuj urządzenia.
- To urządzenie musi zostać uziemione oraz podłączone w taki sposób, aby spełniało wymogi lokalnych administracji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zegara zewnętrznego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

- Po zakończeniu gotowania wyłącz wszystkie strefy grzejne.
- Pilnuj gotowania na tłuszczach lub olejach – mogą łatwo się zapalić.
- Uważaj aby się nie poparzyć w trakcie lub po zakończeniu użytkowania sprzętu.
- Upewnij się, że żadne kable lub sprzęty nie dotykają powierzchni szklanej lub rozgrzanych garnków.
- Przedmioty zawierające magnes (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory) nie powinny być pozostawiane w pobliżu działającego urządzenia.
- Przedmioty wykonane z metalu nie powinny być pozostawiane na powierzchni płyty grzewczej, gdyż mogą się nagrzać.
- Generalnie nie umieszczaj żadnych metalowych przedmiotów oprócz garnków, patelni, rondłów na powierzchni do gotowania.
- Nigdy nie nakrywaj płyty indukcyjnej za pomocą ściereczki lub prześcieradła. Mogą stać się bardzo gorące i ulec samozapłonowi.
- To urządzenie nie może być użytkowane przez osoby (oraz dzieci) z obniżoną zdolnością psychiczną, sensoryczną, fizyczną lub bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że są nadzorowane lub zostały przekazane instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny pozostawać pod stałym nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zegara zewnętrznego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI, ABY UNIKNĄĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA

- Niedokończone dna patelni lub uszkodzone rondle (inne niż emaliowane żeliwne garnki) mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne ściernie materiały mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Unikaj upuszczania przedmiotów (nawet małych) na powierzchnię szkła ceramicznego.
- Nie uderzaj brzegów płyty za pomocą garnków kuchennych.
- Upewnij się, że wentylacja działa odpowiedni zgodnie z zaleceniami producenta.
- Nie kładź lub nie pozostawiaj pustych garnków na płycie indukcyjnej.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą dotykać gorącej powierzchni płyty. Mogą spowodować pęknięcia lub inne uszkodzenia płyty ceramicznej podczas ochładzania się urządzenia. Wyłącz sprzęt i usuń natychmiast substancje - **UWAŻAJ ABY SIĘ NIE POPARZYĆ**.



UWAGA:

Nienadzorowane gotowanie na tłuszczach lub olejach może być groźne oraz spowodować może pożar.



UWAGA:

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.



UWAGA:

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkie gotowanie musi być nadzorowane przez cały czas.

- Nigdy nie kładź rozgrzanego naczynia na panelu sterującym.
- Jeżeli szuflada jest umieszczona bezpośrednio pod płytą indukcyjną, upewnij się, iż odległość między szufladą a komponentami płyty grzewczej wynosi minimum 2 cm. Jest to ważne, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Nigdy nie umieszczaj łatwopalnych przedmiotów (np. spraye) w szufladzie pod płytą grzewczą. Szuflady na sztuce muszą być odporne na wysokie temperatury.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

- Jeżeli uszkodzenie/usterka jest zauważalna, wyłącz urządzenie oraz odłącz je od sieci zasilającej.
- Jeżeli szkło ceramiczne uległo uszkodzeniu lub jest pęknięte, wyłącz urządzenie oraz skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
- Naprawa urządzenia musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanych techników. Nie otwieraj urządzenia samodzielnie.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, odłącz urządzenie od sieci zasilającej aby uniknąć porażenia prądem.

INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Upewnij się, iż naczynie jest centralnie umieszczone w strefie gotowania.
- Dla użytkowników rozruszników serca. Pole magnetyczne może wpływać na działanie rozrusznika. Zalecamy uzyskanie informacji od sprzedawcy lub lekarza.
- Nie umieszczaj aluminiowych lub syntetycznych pojemników na powierzchni płyty- mogą się roztopić pod wpływem ciepła reszkowego stref gotowania.

WYKORZYSTYWANIE ZARÓWNO NISKIEJ JAKOŚCI NACZYŃ LUB ADAPTERA INDUKCYJNEGO DO NIEMAGNETYCZNYCH NACZYŃ MOŻE SKUTKOWAĆ NARUSZENIEM GWARANCJI. W TYM PRZYPADKU PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK SZKODY SPOWODOWANE PŁYTA I / LUB JEJ ŚRODOWISKIEM.

2. OPIS URZĄDZENIA

PARAMETRY TECHNICZNE

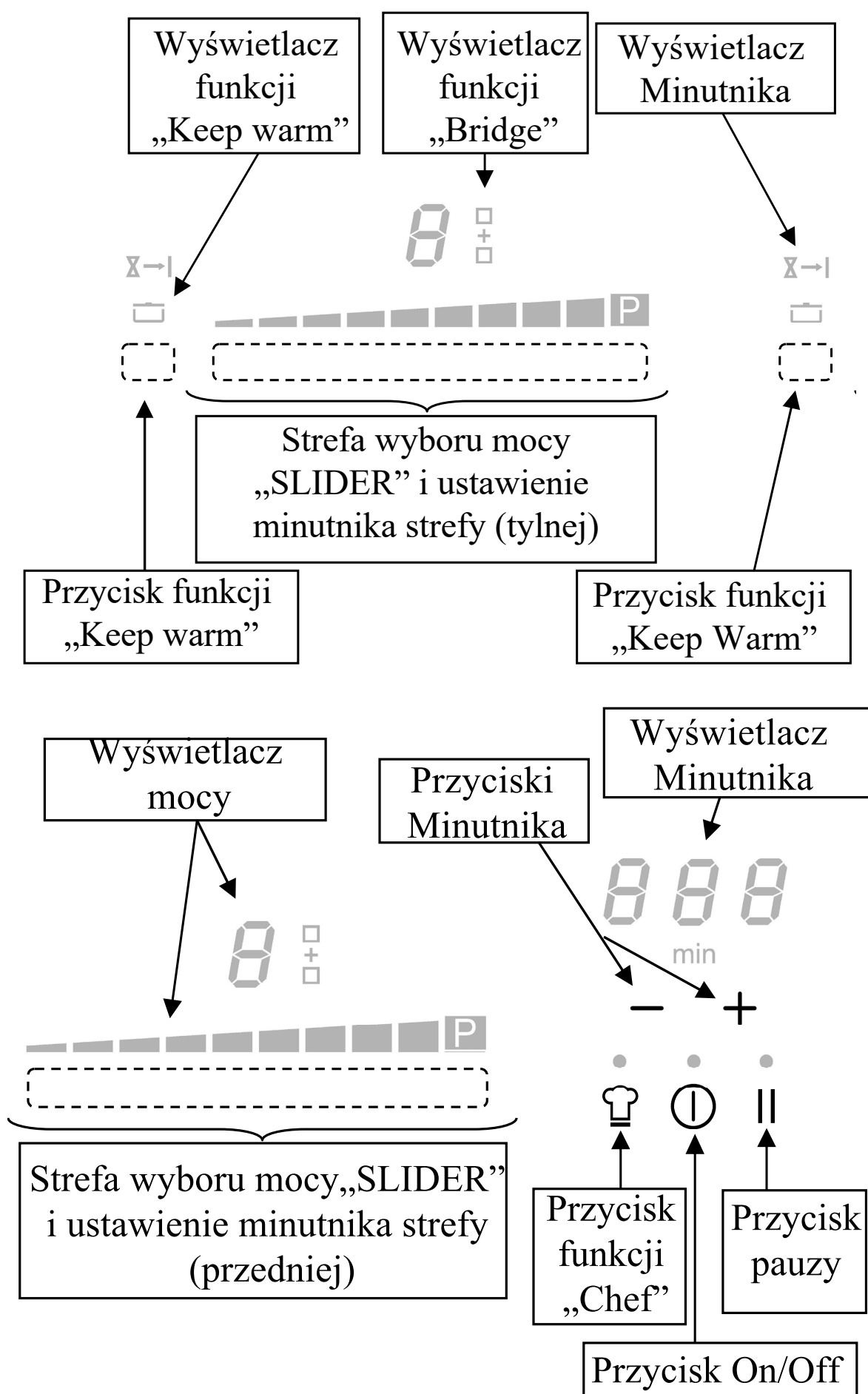
MODEL	KIH 7634-6B
MOC CAŁKOWITA	11100 W
ZUŻYCIE ENERGII**	168.7 W h/kg
STREFY GRZEWcze	210 x 190 mm
Minimalna Średnica Do Wykrycia	Ø 110 mm
Moc*	2100 W
Moc Booster*	2300 / 3000 W
Standaryzowana Kategoria Gotowania**	C (x4)
Zużycie Energii**	159,5 Wh/kg
Standaryzowana Kategoria Gotowania**	B
Zużycie Energii**	188 Wh/kg
Standaryzowana Kategoria Gotowania**	A
Zużycie Energii**	186,4 Wh/kg

*Podana moc może ulec zmianie ze względu na rozmiary oraz materiały użyte do wykonania naczyń.

**Obliczone zgodnie z metodą mierzenia działania urządzeń (EN 60350-2).

TA PŁYTA KUCHENNA POSIADA 9 PODSTAWOWYCH POZIOMÓW MOCY ZNAJDUJĄCYCH SIĘ NA SLIDERZE ORAZ 3 DODATKOWE POZIOMY (BOOSTER, DOUBLE BOOSTER, KEEP WARM) OZNACZONE ODPOWIEDNIMI IKONAMI.

3. PANEL STEROWANIA



4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

WYŚWIETLACZ

IKONA NA WYŚWIETLACZU	ZNACZENIE	OPIS
0	Zero	Strefa grzewcza jest włączona
1...9	Poziom mocy	Możliwość wyboru poziomu mocy.
<u>U</u>	Nie wykryto naczyń	Na płycie kuchennej nie wykryto naczyń.
A	Akcelerator ciepła	Gotowanie automatyczne.
E	Wiadomość o błędzie	Usterka elektroniczna
H	Ciepło resztkowe	Strefa grzewcza jest nagrzana.
P	Funkcja „Booster”	„Booster” jest włączony.
	Funkcja „Bridge”	Dwie strefy grzewcze są połączone.
	Drugi „Booster”	Drugi „Booster” jest włączony.
L	Blokada	Blokada panelu sterowania włączona.
	Funkcja „Keep Warm”	Podtrzymywanie ciepła utrzymywane automatycznie jest na poziomie 70°C.
II	Funkcja „Stop&Go”	Grzanie płyty zostało zatrzymane (włączona pauza).

WENTYLACJA

System schładzający jest w pełni automatyczny. Wentylator chłodzący zaczyna pracę z małą prędkością, gdy ciepło wytwarzane przez system elektroniczny osiąga pewien poziom. Wentylacja rozpoczyna swoją pracę na najwyższej prędkości, gdy płyta jest intensywnie użytkowana. Wentylator chłodzący zmniejsza prędkość i zatrzymuje się automatycznie, gdy obwód elektroniczny jest wystarczająco schłodzony.

5. URUCHOMIENIE ORAZ OBSŁUGA URZĄDZENIA

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przemyj płytę kuchenną wilgotną ściereczką, a następnie przetrzyj do sucha powierzchnię płyty. Nie używaj żadnych detergentów. Może to powodować niebieskie zabarwienie na szklanej powierzchni płyty.

ZASADA INDUKCJI

Cewka indukcyjna znajduje się pod każdą strefą grzewczą. Gdy jest włączony, wytwarza zmienne pole elektromagnetyczne który wytwarza prądy indukcyjne w ferromagnetycznej płycie dolnej szalki. Rezultatem jest rozgrzanie naczynia znajdującego się na strefie grzewczej.

Oczywiście patelnia musi być odpowiednia:

- Zalecane są wszystkie patelnie ferromagnetyczne (sprawdź, czy przyciąga magnes): patelnie żeliwne i stalowe, emaliowane patelnie, patelnie ze stali nierdzewnej z dnem ferromagnetycznym.
- Nieodpowiednie: miedź, czysta stal nierdzewna, aluminium, szkło, drewno, ceramika, kamionka,...

Indukcyjna strefa grzewcza dostosowuje się automatycznie do wielkości naczynia. Patelnie o zbyt małej średnicy mogą nie działać. Średnica ta zmienia się w zależności od średnicy strefy grzewczej.

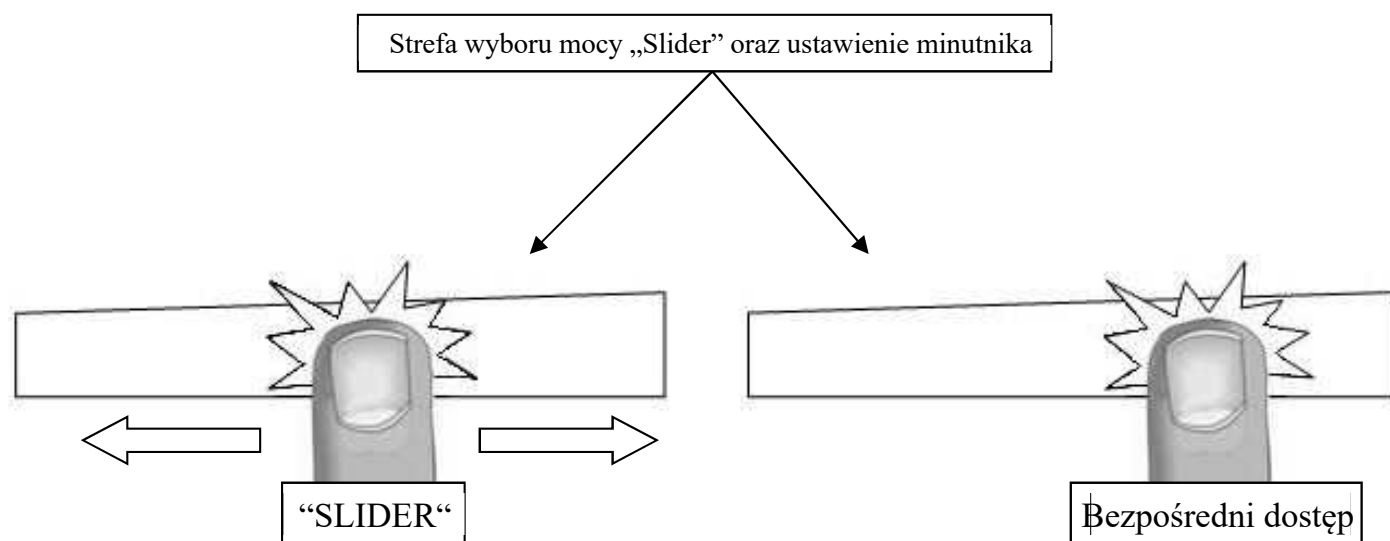
Jeśli naczynie nie jest odpowiednie dla płyty indukcyjnej, na wyświetlaczu pojawi się [U].

STEROWANIE DOTYKIEM

Twoja płyta indukcyjna została wyposażona w elektroniczne kontroli oraz czułe klawisze dotykowe. Kiedy Twoje palce naciśną przycisk, odpowiednia funkcja zostaje włączona. Aktywacja ta jest potwierdzana przez lampkę kontrolną, literę lub cyfrę na wyświetlacz i / lub dźwięk „beep”. Do normalnego użytkowania naciśnij tylko jeden klawisz w dowolnym momencie.

STREFA WYBORU MOCY „SLIDER” ORAZ USTAWIENIE MINUTNIKA

Aby wybrać moc suwakiem, przesunij palcem po strefie „SLIDER”. Możesz także uzyskać bezpośredni dostęp do konkretnego poziomu, jeśli umieścisz palec bezpośrednio na wybranym poziomie.



URUCHAMIANIE

• Włączanie / Wyłączanie płyty

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włączanie (ON)	Naciśnij przycisk 	0
Wyłączanie (OFF)	Naciśnij przycisk 	Nie będzie nic migać lub ikona H.

• Włączanie / Wyłączanie strefy grzewczej

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Ustawienie (aby ustawić moc).	Przesuń palcem po suwaku „Slidera” w prawo lub lewo.	Wyświetlacz pokaże od 1 do 9 .
Wyłączenie (OFF).	Przesuń palcem po suwaku „Slidera” na pozycję 0 .	Na wyświetlaczu pojawi się 0 lub H.

Jeżeli nie zostanie podjęta żadna akcja przez 20 sekund, panel sterujący powróci do trybu czuwania.

WYKRYWANIE GARNKÓW

Detekcja naczyń zapewnia doskonałe bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

- Jeśli w strefie grzewczej nie ma naczynia lub jeśli naczynie nie nadaje się do indukcji. W takim przypadku jest niemożliwe zwiększenie mocy, a na wyświetlaczu pojawi się [**U**]. Ten symbol znika, gdy odpowiednie naczynie zostanie nałożone na strefę grzewczą.
- Usunięcie naczynia ze strefy grzewczej powoduje zatrzymanie pracy. Wyświetlacz pokazuje [**U**]. Symbol [**U**] znika, gdy naczynie zostanie ponownie umieszczone w strefie grzewczej. Gotowanie jest kontynuowane z ustawionym wcześniej poziomem mocy.
- Po użyciu wyłącz element grzewczy: nie pozwól, aby wykrywanie naczynia [**U**] było aktywne.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Po wyłączeniu strefy grzewczej lub całkowitym zatrzymaniu płyty grzejnej strefy grzewcze są nadal gorące i wskazuje [**H**] na wyświetlaczu. Symbol [**H**] znika, gdy strefy grzewcze można bezpiecznie dotykać. Dopóki świecą się wskaźniki ciepła resztkowego, nie dotykaj stref grzewczych i nie umieszczaj na strefach grzewczych żadnych wrażliwych na ciepło przedmiotów. Istnieje ryzyko poparzenia i pożaru.

FUNKCJA „BOOSTER”

Funkcja pierwszego „Booster” [**P**] oraz drugiego „Booster” [ ] dodają moc booster do wybranej strefy grzewczej. Jeśli ta funkcja jest aktywna, strefy grzewcze działają przez 10 minut z ultrawysokim Boosterem. Booster jest przydatny na przykład do szybkiego podgrzewania dużych ilości wody, potrzebnej do gotowania produktów takich jak ryż, makaron, różnego rodzaju kasze.

• Włączanie / Wyłączanie funkcji „Booster”

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włączanie funkcji „Booster”.	Przesuń palcem po suwaku „Slidera” na sam koniec, lub naciśnij końcówkę „Slidera”	P
Wyłączenie funkcji „Booster”.	Przesuń palcem po suwaku „Slidera”.	0 do 9

- **Włączanie / Wyłączanie funkcji drugi „Booster”**

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włączanie funkcji „Booster”.	Przesuń palcem po suwaku „Slidera” na sam koniec, lub naciśnij końcówkę „Slidera”	P
Włączanie funkcji drugi „Booster”.	Naciśnij dwukrotnie końcówkę „Slidera”	oraz P
Wyłączenie funkcji drugi „Booster”.	Przesuń palcem po suwaku „Slidera”	P

- **Zarządzanie mocą „Boostera”**

Cała płyta kuchenna jest wyposażona w ogólną maksymalną moc „Booster”. Gdy funkcja „Booster” jest aktywowana, układ elektroniczny automatycznie reguluje wszystkie wybrane „wzmacniacze”, aby wyrównać dostępną moc dla każdego elementu wybranego do wzmocnienia. Wyświetlacz miga [9] przez kilka sekund, a następnie pokazuje maksimum dozwolonego wzmocnienia:

WYBRANA STREFA GRZEWCA	INNA STREFA GRZEWCA (NP. „BOOSTER” NA POZIOMIE [9])
Na wyświetlaczu pojawi się P.	Wyświetlacz pokaże 9, a potem zmieni się na migające 8.

MINUTNIK

Funkcja minutnika działa niezależnie i może być włączona jednocześnie z wszystkimi strefami grzewczymi płyty indukcyjnej przy różnych ustawieniach czasu (od 1 do 999 minut) dla każdej strefy grzewczej.

- **Ustawianie i modyfikowanie czasu gotowania**

Przykład: 16 minut na 7 poziomie mocy

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybór poziomu mocy	Przesuń palcem suwak „Slidera” na poziom 7.	1 do P
Wybierz funkcję „Timer”	Naciśnij jednocześnie przyciski minutnika - oraz + dopóki żądany wyświetlacz się nie pojawi	Wyświetlacz minutnika
Zmniejszanie czasu	Naciśnij przycisk - minutnika	60, 59, 58.....
Zwiększanie czasu	Naciśnij przycisk + minutnika	Czas się odpowiednio zwiększy.

Po kilku sekundach wyświetlacz minutnika przestanie migać.

Czas minutnika został zatwierdzony i rozpoczął się proces gotowania.

- **Zatrzymanie czasu gotowania**

Jak tylko wybrany czas gotowania zostanie zakończony, licznik czasu miga [000] i rozlega się dźwięk. Aby zatrzymać dźwięk i miganie, naciśnij klawisz [-] i [+].

GOTOWANIE AUTOMATYCZNE

Wszystkie pola grzejne są wyposażone w automatyczną funkcję gotowania „STOP&GO”. Strefa grzejna rozpoczyna pracę od pełnej mocy przez określony czas, a następnie automatycznie zmniejsza moc do wcześniej wybranego poziomu.

• Włączanie funkcji automatycznego gotowania

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Ustawienie mocy na poziomie np. 7	Przesuń palcem suwak „Slidera” na poziom 7 mocy i przytrzymaj przez 3 sekundy.	Poziom mocy 7 miga wraz z ikoną A

• Wyłączanie funkcji automatycznego gotowania

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Ustawienie pełnej mocy	Przesuń suwak „Slidera”	0 do 9

WYBRANA MOC	AUTOMATYCZNY CZAS GOTOWANIA (MIN:SEK)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-:-

FUNKCJA „STOP&GO”

Ta funkcja czasowo zatrzymuje działanie całej płyty grzewczej i pozwala na ponowne włączenie płyty z uprzednio ustawionymi parametrami.

• Włączanie/ wyłączanie funkcji pauzy

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybranie funkcji pauzy	Naciśnij przycisk II	II pojawi się na wyświetlaczu oraz zaświeci się lampka kontrolna
Zatrzymanie funkcji pauzy	Naciśnij przycisk II	Poprzednie ustawienie pojawi się na wyświetlaczu.

FUNKCJA ZAPAMIĘTYWANIA

Po wyłączeniu płyty kuchennej ① można przywołać ostatnie ustawienia.

- Etapy gotowania wszystkich stref gotowania (moc).
- Minuty i sekundy zaprogramowanych minutników związanych ze strefą gotowania.
- Funkcja utrzymywania ciepła.

Procedura wycofania jest następująca:

- Naciśnij klawisz ①.
- Naciśnij przycisk [II] zanim przestanie migać.
- Poprzednie ustawienia są ponownie aktywne.

FUNKCJA „KEEP WARM”

Dzięki tej funkcji płyta kuchenna może automatycznie osiągnąć i utrzymać temperaturę około 70°C.

Pozwoli to uniknąć przelewania się i przypalania płynów na dnie patelni.

• Włączanie funkcji „Keep warm”

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włączenie 70°C	Naciśnij przycisk keep warm	u oraz 
Wyłączenie	Przesuń suwak „Slidera” lub naciśnij przycisk keep warm dopóki nie pojawi się 0	0 do 9 lub H

Maksymalny czas „utrzymywania ciepła” wynosi 2 godziny.

BLOKADA PANELU STEROWANIA

Aby uniknąć przypadkowej aktywacji lub ingerencji w ustawienie stref grzejnych, w szczególności podczas czyszczenia, panel sterowania można zablokować (z wyjątkiem klawisza On / Off ①).

• Blokowanie/ odblokowanie panelu sterowania

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Blokada panelu	Naciśnij jednocześnie  oraz II, zwolnij przyciski i naciśnij ponownie  .	L
Odblokowanie panelu	Naciśnij jednocześnie  oraz II, zwolnij przyciski i naciśnij ponownie II	nic

Panel sterowania zostanie odblokowany gdy zgaśnie ikona [L].

FUNKCJA „BRIDGE” ORAZ „AUTOMATYCZNY BRIDGE”

Ta funkcja umożliwia jednoczesne korzystanie z 2 stref grzejnych z tymi samymi funkcjami co jedna strefa grzewcza. Funkcja Booster jest niedozwolona.

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włączenie płyty grzewczej	Naciśnij przycisk ①.	0
Włączenie funkcji „Bridge”	Naciśnij jednocześnie dwa przyciski keep warm dwóch stref do złączenia lub połącz większe naczynie na 2 strefy.	 0 i +. 
Wybranie poziomu mocy	Przesuń suwak na „Sliderze”.	0 do 9
Wyłączenie funkcji „Bridge”	Naciśnij jednocześnie dwa przyciski keep warm dwóch stref aby rozłączyć.	0

FUNKCJA „CHEF”

Ta funkcja zmienia płytę w trzy duże strefy.

- **Włączanie / wyłączanie funkcji „Chef”**

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włączenie płyty grzewczej	Naciśnij przycisk ①.	0
Wybór funkcji „Chef”	Naciśnij na „Sliderze” pod ikoną 	- = lub = 
Zmiana poziomu mocy	Przesuń suwak na „Sliderze”.	- do =
Wyłączenie funkcji „Chef”	Naciśnij na „Sliderze” pod ikoną 	0 lub H

6. WSKAZÓWKI

JAKOŚĆ GARNKÓW

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

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

Producenci określają, czy ich produkty są zgodne z indukcją.

Aby sprawdzić, czy naczynia są zgodne:

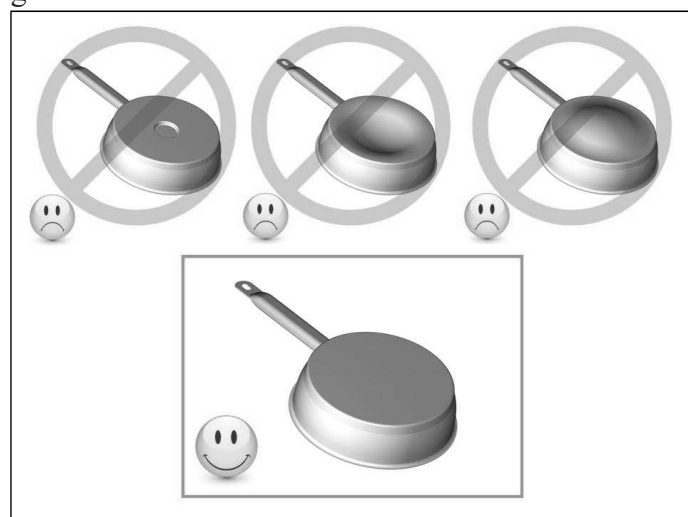
- Nalej trochę wody do garnka umieszczonego na indukcyjnej strefie grzewczej ustawionej na poziomie [9]. Woda ta musi się nagrzać w ciągu kilku sekund.
- Magnes przykleja się do dna patelni.

Niektóre naczynia mogą hałasować, gdy zostaną umieszczone na indukcyjnej strefie gotowania. Ten hałas nie oznacza żadnej awarii urządzenia i nie wpływa na operację gotowania.

WYMIARY GARNKÓW

Strefy grzejne są w pewnym zakresie automatycznie dostosowywane do średnicy garnka. Jednak dno naczynia musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiednią strefą gotowania.

Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść naczynie pośrodku strefy gotowania.



PRZYKŁADY USTAWIEŃ MOCY GOTOWANIA

(poniższe wartości są orientacyjne)

1 DO 2	Rozpuszczanie Odgryzwanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 DO 3	Duszenie Rozmrażanie	Ryż, pudding, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożone produkty
3 DO 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso
4 DO 5	Gotowanie w wodzie	Ziemniaki na parze, zupy, makarony, świeże warzywa
6 DO 7	Wolne gotowanie Duszenie	Mięso, wątróbka, jajka, kielbaski, naleśniki
7 DO 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki, gofry
9	Smażenie, pieczenie, zagotowywanie wody	Steki, omlety, smażone potrawy, woda
PLUB II II.	Smażenie, pieczenie, zagotowywanie wody	Przegrzebki, steki, zagotowywanie znacznych ilości wody

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyłącz urządzenie przed czyszczeniem.

Nie należy czyścić płyty kuchennej, jeśli szklanka jest zbyt gorąca, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

- Lekkie ślady należy usuwać wilgotną ściereczką z płynem do zmywania rozcieńczonym w niewielkiej ilości wody. Następnie spłucz zimną wodą i dokładnie osusz powierzchnię.
- Silnie żrące lub ściernie detergenty i urządzenia czyszczące mogą powodować zadrapania i należy ich absolutnie unikać.
- Nigdy nie używaj żadnych odkurzaczy parowych ani myjek ciśnieniowych.
- Nie używaj żadnych przedmiotów, które mogłyby porysować szkło ceramiczne.
- Upewnij się, że naczynie jest suche i czyste. Upewnij się, że na płycie ceramicznej lub ganku nie ma ziaren pyłu. Przesuwanie szorstkich rondli porysuje powierzchnię.
- Wycieki cukru, dżemu, galaretki itp. należy natychmiast usunąć. W ten sposób zapobiegiesz powstawaniu uszkodzeń powierzchni.

CO ROBIĆ W RAZIE USTERKI

Płyta indukcyjna lub wybrana strefa nie włącza się:

- Podłączenie elektryczne jest nie poprawne.
- Bezpiecznik został odłączony.
- Funkcja blokady jest włączona.
- Przyciski czułe na dotyk są zabrudzone tłuszczem lub wodą.
- Obiekt jest umieszczony na przycisku.

Panel sterowania wyświetla [U]:

- Na powierzchni płyty nie znajduje się naczynie.
- Naczynie nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.
- Średnica dna naczynia jest zbyt mała.

Panel sterowania wyświetla [E]:

- Układ elektroniczny jest uszkodzony.
- Odłącz i podłącz płytę indukcyjną do obwodu włącznika automatycznego.

Jedna lub wszystkie strefy gotowania są odłączone:

- System bezpieczeństwa jest włączony.
- Zapomniałeś wyłączyć strefy grzewcze przez długi czas.
- Jeden lub więcej przycisków czułych na dotyk są zabrudzone.
- Naczynie jest puste i spód naczynia został zbyt mocno nagrany.
- Płyta ma także automatyczną redukcję poziomu mocy, aby zapobiec przegrzaniu.

Wentylacja płyty indukcyjnej działa nadal po wyłączeniu jej:

- Nie jest to usterka, wentylator nadal pracuje, aby chronić komponenty elektroniczne.
- Wentylator automatycznie się wyłączy.

Automatycznie gotowanie nie włącza się:

- Strefa grzewcza nadal jest gorąca [H].
- Najwyższa moc grzewcza jest włączona [9].

Panel sterowania wyświetla [U]:

- Patrz rozdział „Funkcja Keep warm”.

Panel sterowania wyświetla [II]:

- Patrz rozdział „Funkcja Stop&Go”.

Panel sterowania wyświetla lub [Er03]:

- Przedmiot lub płyn pokrywa przyciski panelu sterowania. Symbol ten zniknie, gdy przedmiot zostanie usunięty lub gdy panel sterowania zostanie wyczyszczony.

Panel sterowania wyświetla [E2]:

- Płyta jest przegrzana, pozwól się jej schłodzić i włącz ją ponownie.

Panel sterowania wyświetla [E8]:

- Wentylacja lub otwór wentylacyjny jest zablokowany. Odblokuj go.

Panel sterowania wyświetla [U400]:

- Płyta nie jest podłączona do sieci zasilającej. Sprawdź podłączenie i podłącz ponownie płytę grzewczą.

Panel sterowania wyświetla [Er47]:

- Płyta nie jest podłączona do sieci zasilającej. Sprawdź podłączenie i podłącz ponownie płytę grzewczą.

**JEŚLI JEDEN Z POWYŻSZYCH SYMBOLI NADAL WYSTĘPUJE, ZADZWOŃ
PO AUTORYZOWANY SERWIS.**

OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały opakowania są ekologiczne i nadają się do recyklingu.

Urządzenia elektroniczne składają się z materiałów nadających się do recyklingu, a czasem ze materiałów szkodliwych dla środowiska, ale niezbędne do prawidłowego działania i bezpieczeństwa urządzenia.

Nie wyrzucaj urządzenia do śmieci domowych.

Skontaktuj się z centrum zbiórki odpadów w lokalnej administracji, które jest zaznajomione z recyklingiem urządzeń gospodarstwa domowego.



8. INSTRUKCJE MONTAŻU

Instalacja podlega wyłącznej odpowiedzialności specjalistów.

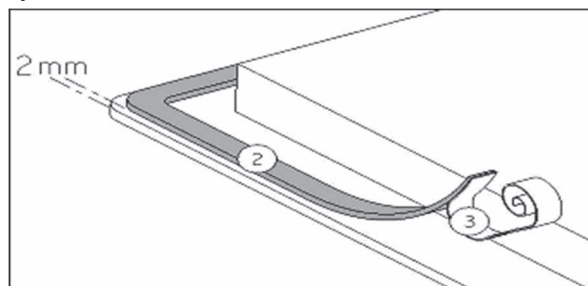
Instalator jest zobowiązany do przestrzegania przepisów i norm obowiązujących w swoim kraju.

JAK PRZYKLEIĆ USZCZELKĘ

Uszczelka dostarczona z płytą kuchenną zapobiega wszelkim infiltracjom płynów w szafce.

Jej instalację należy wykonać ostrożnie, zgodnie z poniższym rysunkiem.

Przyklej uszczelkę (2) o dwa milimetry od zewnętrznej krawędzi szkła, po usunięciu arkusza ochronnego (3).



MONTAŻ - INSTALACJA:

- Rozmiar do wycięcia

OTWÓR DO WYCIECIA

TYP	Szerokość	Głębokość
KIH 7634-6B	750	490

MONTAŻ PODTYNKOWY

TYP	Szerokość	Głębokość	Promień
KIH 7634-6B	786	526	8

ROZMIAR PŁYTY SZKLANEJ

TYP	Szerokość	Głębokość	Grubość
KIH 7634-6B	780	520	4

- Upewnij się, że odległość płyty kuchennej od ściany lub boków wynosi 40 mm.
- Płyty grzewcze są sklasyfikowane jako „Y” ze względu na ochronę termiczną. Idealnie płyta powinna być zainstalowana z dużą ilością miejsca po obu stronach. Z tyłu może znajdować się ściana, a wysokie jednostki lub ściana po jednej stronie. **Z drugiej strony jednak żadna jednostka ani przegroda nie mogą stać wyżej niż płyta.**
- Mebel lub podstawa, w której ma zostać zamontowana płyta, a także krawędzie mebli, powłoki laminowane i klej użyty do ich zamocowania muszą być odporne na temperaturę do 75°C.
- Nie należy instalować płyty kuchennej w górnej części niewentylowanego piekarnika lub zmywarki do naczyń.
- Należy zapewnić **pod spodem obudowy płyty kuchennej przestrzeń 20 mm**, aby zapewnić dobrą cyrkulację powietrza urządzenia elektronicznego.
- Jeśli szuflada zostanie umieszczona pod płytą kuchenną, unikaj wkładania do niej łatwopalnych przedmiotów (np. Spraye) lub przedmiotów niepodatnych na ciepło.

- Materiały, które są często używane do blatów roboczych, rozprężają się w kontakcie z wodą. Aby zabezpieczyć wyciętą krawędź, nałóż warstwę lakieru lub specjalnego uszczelniacza. Należy zachować szczególną ostrożność podczas nakładania złącza klejowego dostarczonego z płytą, aby zapobiec wyciekowi do mebli wsporczych. Ta uszczelka zapewnia dobre uszczelnienie w połączeniu z gładkimi powierzchniami roboczymi.
- Odstęp bezpieczeństwa między płytą a okapem kuchennym umieszczony powyżej musi być zgodny z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zastosować odległość co najmniej 650 mm.
- Przewód połączeniowy nie powinien być poddawany żadnym ograniczeniom mechanicznym.



OSTRZEŻENIE:

Należy używać wyłącznie osłon płyt kuchennych zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych przez producenta urządzenia w instrukcji użytkowania jako odpowiednich lub osłon płyt kuchennych wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadki.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- Należy powierzyć instalację tego urządzenia i podłączenie do sieci elektrycznej tylko wykwalifikowanemu elektrykowi, który przestrzega przepisów normatywnych.
- Po wbudowaniu należy zapewnić ochronę naprężonym elementom.
- Niezbędne dane połączenia znajdują się na naklejkach umieszczonych na obudowie płyty w pobliżu skrzynki przyłączeniowej.
- Podłączenie do sieci musi być wykonane za pomocą uziemionej wtyczki lub przez wielobiegunowy wyłącznik z otworem stykowym co najmniej 3 mm.
- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci za pomocą dostosowanych urządzeń, na przykład: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w dostępną wtyczkę, należy zastosować środki odłączające w instalacji stałej, zgodnie z przepisami instalacyjnymi.
- Wąż dopływowy musi być ustawiony w taki sposób, aby nie dotykał żadnej z gorących części płyty.



OSTRZEŻENIE:

- **To urządzenie może być podłączone jedynie do sieci 230V ~50/60 Hz.**
- **Zawsze podłączaj urządzenie do uziemienia.**
- **Przestrzegaj danych podanych w tabeli poniżej.**
- **Skrzynka przyłączeniowa znajduje się pod spodem obudowy płyty kuchennej. Aby otworzyć pokrywę, użyj średniego śrubokręta. Umieść go w szczelinach i otwórz pokrywę.**

NAPIĘCIE ELEKTRYCZNE	POŁĄCZENIE	WYMIARY KABLA PRZYŁĄCZENIOWEGO	KABEL	KALIBER OCHRONNY
230 V ~ 50/60 Hz	1 faza + N	3x 4 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	40 A *
400 V ~ 50/60 Hz	2 fazy + N	4x 2,5 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	25 A *
400 V ~ 50/60 Hz	3 fazy + N	5x 1,5 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	16 A *

*obliczone przy jednoczesnym współczynniku zgodnym z normą EN 60 335-2-6

PODŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWOCZEJ

Do różnych rodzajów połączeń użyj mostków mosiężnych, które znajdują się w skrzynce obok końcówek.

Podłączenie jednofazowe 230 V ~ 1 P + N

Umieść 2 mosty między zaciskami L1 i L2, a trzeci między N1 i N2.

Podłącz uziemienie do zacisku „uziemienie”, neutralny N do zacisków N1 lub N2, fazę L do jednej z końcówek L1, L2 lub L3.

Podłączenie dwufazowe 400 V ~ 2P + N

Umieść pierwszy mostek między końcówkami L1 i L2, a drugi mostek pomiędzy N1 i N2.

Podłącz uziemienie do końcówki „ziemia”, neutralną N do końcówki N1 lub N2, fazę L1 do końcówki L1 i fazę L2 do końcówki L2, a fazę L2 do końcówki L3.

Podłączenie trójfazowe 400 V ~ 3P + N

Umieść mostek między końcówką N1 i N2.

Podłącz uziemienie do końcówki „ziemia”, neutralną N do końcówki N1 lub N2, fazę L1 do końcówki L1 i fazę L2 do końcówki L2, a fazę L2 do końcówki L3.

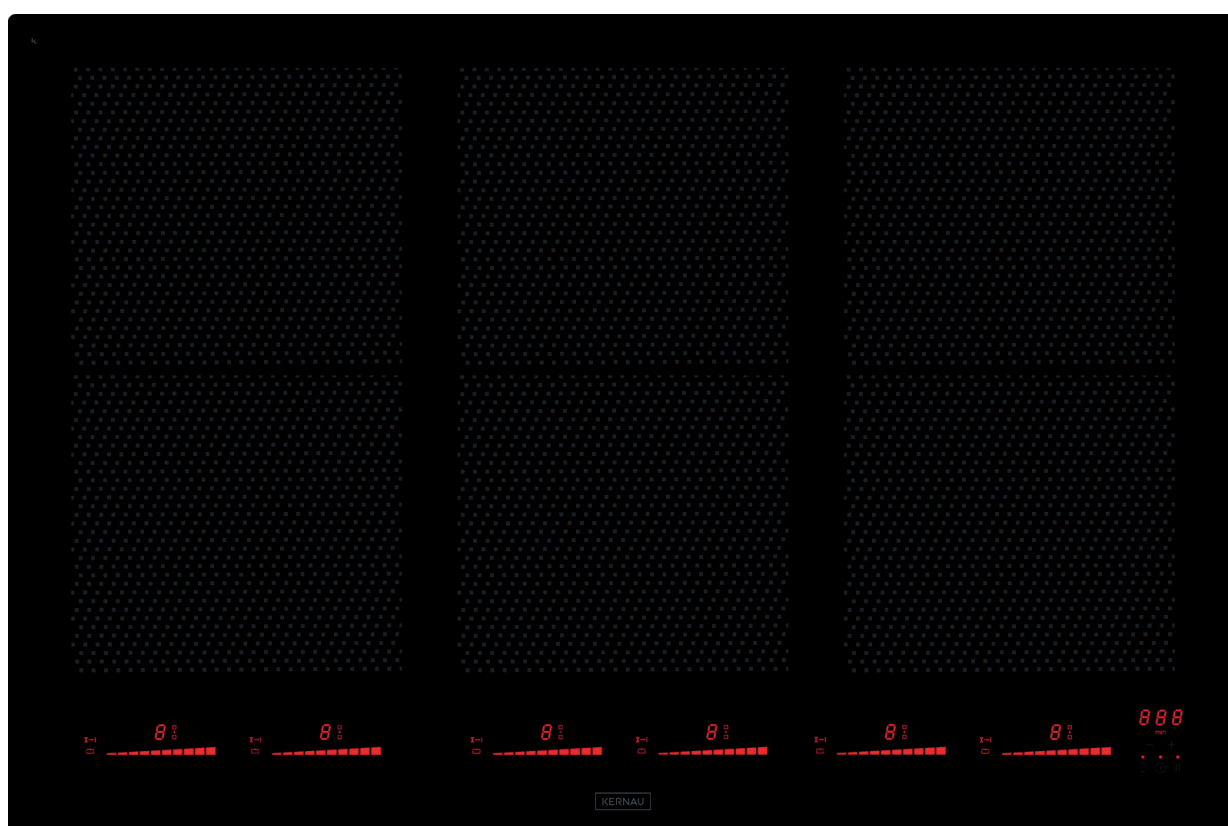


UWAGA:

Uważaj, aby kable były prawidłowo zaczepte i dokręcone.

NIE MOŻEMY PONOSIĆ ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK INCYDENTY WYNIKAJĄCE Z NIEPRAWIDŁOWEGO PODŁĄCZENIA LUB KTÓRE MOGĄ WYNIKNĄĆ Z UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA, KTÓRE NIE BYŁO UZIEMIŁE LUB ZOSTAŁO WYPOSAŻONE W WADLIWE POŁĄCZENIE UZIEMIAJĄCE.

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION OF KITCHEN HOB KIH 7634-6B



www.kernau.com

DEAR CUSTOMER,

Thank you for considering our offer and congratulations on the selection.

Our goal is to offer you high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in state of the art facilities and is carefully tested for quality. This manual is prepared to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology, with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information on safe installation, maintenance and use.

Please contact your nearest Authorized Service Centre for the installation of your product.



WARNING:

This manual contains very important information regarding product's usage and maintenance, therefore please read and follow those instruction carefully, which will allow you to get the best out of this model. Also please keep the manual in accessible place, to be able to refer to it in the future.

Manufacturer is not responsible for any damages resulting from incorrect mounting or usage.

CONTENTS

1. SAFETY	26
PRECAUTIONS BEFORE USING	26
USING THE APPLIANCE	26
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	26
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	27
OTHER PRECAUTIONS	27
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	28
TECHNICAL CHARACTERISTICS	28
3. CONTROL PANEL	29
4. USE OF THE APPLIANCE	30
DISPLAY	30
VENTILATION	30
5. STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	31
BEFORE THE FIRST USE	31
INDUCTION PRINCIPLE	31
SENSITIVE TOUCH	31
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	31
STARTING-UP	32
PAN DETECTION	32
RESIDUAL HEAT INDICATION	32
BOOSTER FUNCTION	32
TIMER	33
AUTOMATIC COOKING	34
PAUSE FUNCTION	35
RECALL FUNCTION	35
KEEP WARM FUNCTION	35
BRIDGE AND AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION	35
CONTROL PANEL LOCKING	36
“CHEF” FUNCTION	36
6. COOKING ADVICE	37
PAN QUALITY	37
PAN DIMENSION	37
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	37
7. MAINTENANCE AND CLEANING	38
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	38
ENVIRONMENT PRESERVATION	39
8. INSTALLATION INSTRUCTIONS	40
HOW TO STICK THE GASKET	40
FITTING - INSTALLING	40
ELECTRICAL CONNECTION	41
CONNECTION OF THE HOB	42

1. SAFETY

PRECAUTIONS BEFORE USING

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

USING THE APPLIANCE

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on cooking using grease or oils: they may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetic objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the operating appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except cooking pots on the glass surface.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This may become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system..

PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE

- Unfinished pan bottoms or damaged saucepans (non enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even small ones, on the vitroceramic glass.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.

- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium foil must not contact the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch off the appliance and take them immediately off the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).



WARNING:

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



CAUTION:

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



WARNING:

Danger of fire: do not store items on the cooking surface.

- Never place any hot sauce pan over the control panel.
- If a drawer is situated under the installed appliance, make sure the space between the content of the drawer and the underside of the appliance is at least 2 cm. This is essential to ensure correct ventilation.
- Never put any flammable object (eg. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. Cutlery drawers must be resistant to heat.

PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

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



WARNING:

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

OTHER PRECAUTIONS

- Make sure that the cooking pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers. The magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob; they could melt on residual hot cooking zones.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

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

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

TECHNICAL CHARACTERISTICS

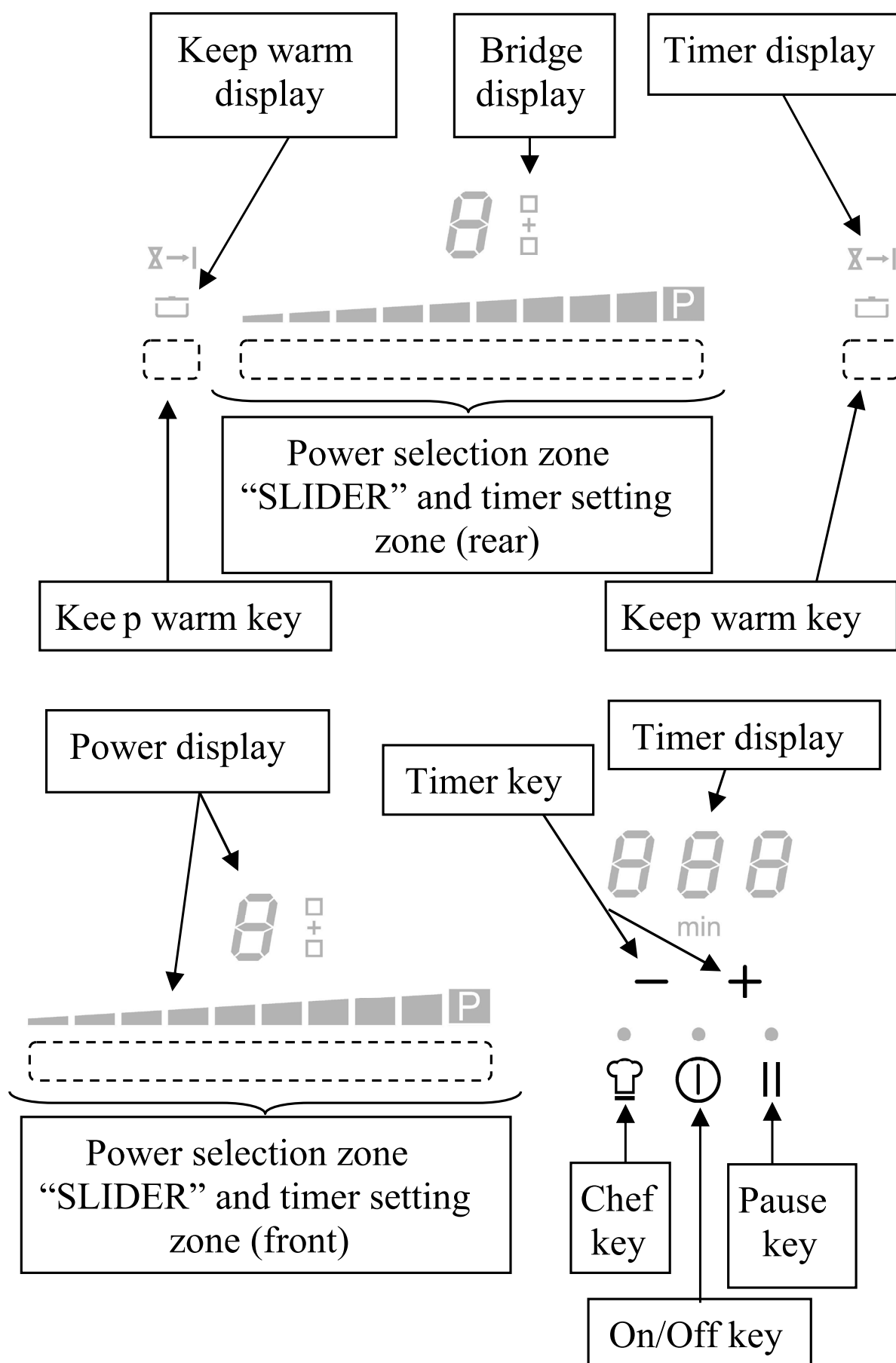
TYPE	KIH 7634-6B
TOTAL POWER	11100 W
ENERGY CONSUMPTION FOR THE HOB ECHOB**	168.7 W h/kg
HEATING ZONES	210 x 190 mm
Minimum detection	Ø 110 mm
Nominal power*	2100 W
Booster power*	2300 / 3000 W
Standardised cookware category**	C (x4)
Energy consumption EC _{cw} **	159.5 Wh/kg
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC _{cw} **	188 Wh/kg
Energy consumption EC _{cw} **	A
Energy consumption EC _{cw} **	186.4 Wh/kg

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

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

THIS KITCHEN HOB HAS 9 BASIC POWER LEVELS LOCATED ON THE SLIDER AND 3 ADDITIONAL LEVELS (BOOSTER, DOUBLE BOOSTER, KEEP WARM) MARKED WITH APPROPRIATE ICONS.

3. CONTROL PANEL



4. USE OF THE APPLIANCE

DISPLAY

DISPLAY	DESIGNATION	DESCRIPTION
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
	Bridge Function	Both zone are bridged
	Double Booster	The Double Booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
	Keep Warm	Maintain automatically at approximately 70°C.
II	Stop&Go	The hob is in pause.

VENTILATION

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the heat created by the electronic system reaches a certain level. The ventilation starts its high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces its speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

5. STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

BEFORE THE FIRST USE

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

INDUCTION PRINCIPLE

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

Of course the pan has to be suitable:

- All ferromagnetic pans are recommended (please test to see if it attracts a magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- NOT suitable: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. Pans with too small diameter may not work. This diameter is varying in relationship to the heating zone diameter.

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

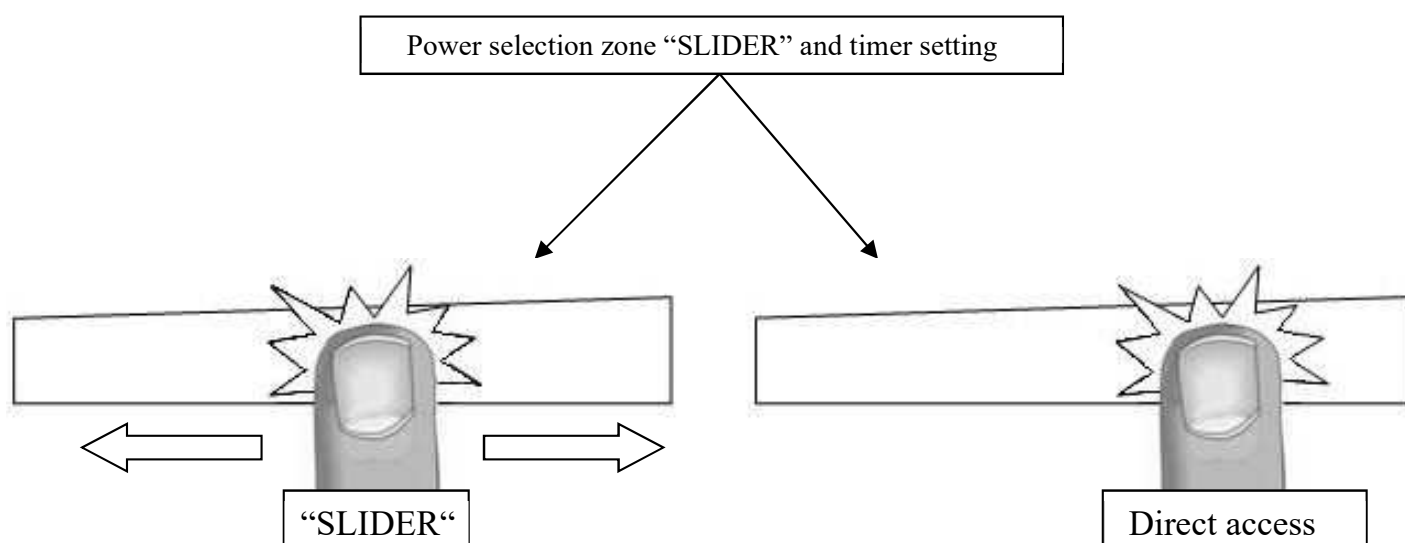
SENSITIVE TOUCH

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

For normal use, press only one key at any time.

POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can also directly access a particular level if you put your finger directly on the chosen level.



STARTING-UP

• Start up / switch off the hob

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
To start	Press key  .	0
To stop	Press key  .	Nothing or H .

• Start up / switch off a heating zone

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
To set (adjust the power)	Selected slide on the „Slider” to the right or to the left.	0 to 9
To stop	Slide to 0 on „Slider” .	0 or H

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

PAN DETECTION

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

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not suitable to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [**U**]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [**U**]. The symbol [**U**] appears when the pan is put back on the heating zone. The cooking continues with the power level set before.
- After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [**U**] active.

RESIDUAL HEAT INDICATION

After the switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [**H**] on the display. The symbol [**H**] disappears when the heating zones may be touched safely. As long as the residual heat indicators are on, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

BOOSTER FUNCTION

The Booster function [**P**] and the Double Booster  adds a booster power to the selected heating zone. If this function is activated the heating zones work for 10 minutes with an ultra high Booster. Booster is useful for example to heat up rapidly big quantities of water, like rice, pasta or noodles.

• Start up / Stop the booster function

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Start up the Booster	Slide to the end of the “Slider” Or press directly on the end of the “Slider”	P
Stop the Booster	Slide on the „Slider”.	0 do 9

- **Start up / Stop the double booster function**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Start up Booster	Slide to the end of the “Slider” Or press directly on the end of the “Slider”	P
Start up Double Booster	Press 2 times the end of the “Slider”.	 and P
Stop the Double Booster	Slide on the “Slider”.	P

- **Power management**

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

HEATING ZONE SELECTED	THE OTHER HEATING ZONE (EXAMPLE: POWER LEVEL 9)
P is displayed	9 goes to 8 and blinks

TIMER

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 1 to 999 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Select the power level	Slide on the „Slider”.	1 to P
Select the „Timer”	Press simultaneously key - and + from the timer until the desired display is on	Timer display on
Decrease the time	Press key - from the timer	60, 59, 58.....
Increase the time	Press key + from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts

- **To stop the cooking time**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Select the „Timer”	Press simultaneously key - and + from the timer until the desired display is on	Timer display on
Stop the time	Press key - from the timer	000

If several timers are activated, repeat the process.

- **Egg timer function**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Activate the hob	press key ① .	0
Select the „Timer”	Press simultaneously key - and + from the timer	000
Decrease the time	Press key - from the timer	60, 59, 58.....
Increase the time	Press key + from the timer	Time increase

After a few seconds, the [min] display stops with blinking.

The time is confirmed and the timer starts.

- **Automatic stop at the end of the cooking time**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [000] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking, press the key - and +.

AUTOMATIC COOKING

All the cooking zones are equipped with an automatic “GO AND STOP” cooking function. The cooking zone starts at full power for a certain time, and then reduces automatically its power to the pre-selected level.

- **Start-up**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Power level selection (for example 7)	slide on the “Slider“ to 7 and hold 3s	7 is blinking with A

- **Switching off the automatic cooking**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Power level selection	slide on the „Slider”	0 to 9

SELECTED POWER	AUTOMATIC COOKING TIME (MIN:S)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-:-

PAUSE FUNCTION

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

- **Startup/stop the pause function**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Engage pause	press II	II and control light on
Stop the pause	press II	"Slider" animated previous settings

RECALL FUNCTION

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

- Cooking stages of all cooking zones (Power).
- Minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers.
- Keep warm function.

The recall procedure is following:

- Press the key ①.
- Then press **[II]** key before the light stops blinking.
- The previous settings are again active.

KEEP WARM FUNCTION

This function allows the cooktop to reach and maintain automatically a temperature of approximately 70°C. This will avoid liquids overflowing and burning on the bottom of the pan.

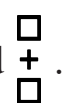
- **To engage, to start the function Keep warm**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
70°C to engage	Press key keep warm	u and 
To stop	Slide on the „Slider“ or press key keep warm until 0	0 to 9

The maximum duration of "keeping warm" is 2 hours.

BRIDGE AND AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION

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

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Activate the hob	Press display ①.	0
Activate the bridge	Press simultaneously on keep warm of the 2 cooking zones or put a great pan on the 2 zones.	0 and 
Increase bridge	Slide on the "Slider" which indicates the power	1 to 9
Stop the bridge	Press simultaneously on keep warm of the 2 cooking zones	0

CONTROL PANEL LOCKING

To avoid accidentally activating or interfering with the settings of the cooking zones, for instance when cleaning, the control panel can be locked (with exception of the On/Off key ).

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Locking the hob	Press simultaneously on  and II then release both key and press  .	L
Unlock the hob	Press simultaneously on  and II then release both key and press II	nothing

“CHEF“ FUNCTION

This function changes the hob in 3 big zones.

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Activate the hob	press key  .	0
Activate the Chef function	press on key  .	  or                                     

6. COOKING ADVICE

PAN QUALITY

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

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

The cookware manufacturers usually specify whether their products are suitable to induction.

To check if pans are compatible:

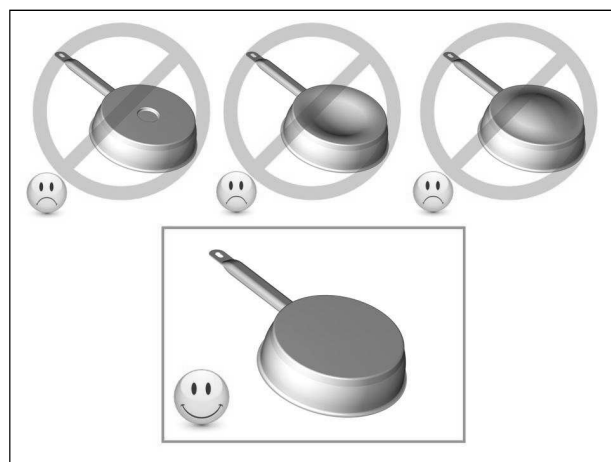
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks to the bottom of the pan.

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

PAN DIMENSION

The cooking zones are, within a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of the pan must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.



EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING

(the values below are indicative)

1 TO 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 TO 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 TO 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 TO 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 TO 7	Medium cooking, Simmering	Meat, liver, eggs, sausages, pancakes
7 TO 8	Cooking	Potatoes, fritters, waffles
9	Frying, roasting, Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P OR  	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

7. MAINTENANCE AND CLEANING

Switch-off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot because there is a risk of burning.

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

WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

- The connection to the network is wrong.
- The protection fuse has disconnected.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

The control panel displays [U]:

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

The control panel displays [E]:

- The electronic system is defective.
- Disconnect and reconnect the hob at the circuit breaker.

One or all cooking zone cut-off:

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

Continuous ventilation after turning off the hob:

- This is not a failure; the fan continues to run to protect the electronic components.
- The fan cooling stops automatically.

The automatic cooking system doesn't start-up:

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

The control panel displays [U]:

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go".

The control panel displays or [Er03]:

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

The control panel displays [E2]:

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

The control panel displays [E8]:

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

The control panel displays [U400]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

The control panel displays [Er47]:

- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

IF ONE OF THE SYMBOLS ABOVE PERSISTS, CALL THE SAV.

ENVIRONMENT PRESERVATION

The materials of packing are ecological and recyclable. The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the proper operation and the safety of the appliance. Don't throw your appliance into the household rubbish. Get in touch with the waste collection centre of your council that is familiar with the recycling of household appliances.



8. INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.

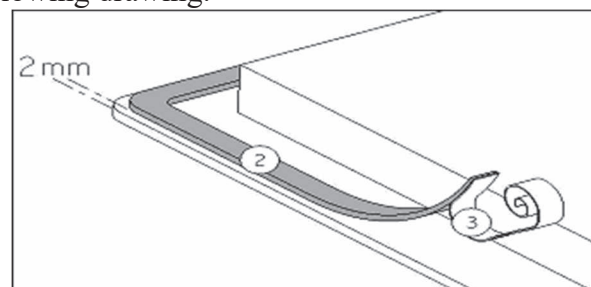
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

HOW TO STICK THE GASKET

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.

His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.

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



FITTING - INSTALLING

- The cut out sizes are:

CUT SIZE		
TYPE	Width	Depth
KIH 7634-6B	750	490

FLUSH MOUNTING			
TYPE	Width	Depth	Radius
KIH 7634-6B	786	526	8

GLASS SIZE			
TYPE	Width	Depth	Thickness
KIH 7634-6B	780	520	4

- Ensure that there is a distance of 40 mm between the hob and the wall or sides.
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 75°C.
- Do not install the hob at the top of a non ventilated oven or a dishwasher.
- Ensure under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the hob, avoid putting into this drawer flammable objects (for example: sprays) or non heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket ensures a good seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.

- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must comply with the recommendations of the hood manufacturer. In the case of no instructions, a distance of 650 mm minimum should apply.
- The connection cord should not be subjected to any mechanical constraint.



WARNING:

Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.



CAUTION:

- **This appliance must only be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz.**
- **Always connect the earth wire.**
- **Respect the connection diagram.**
- **The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.**

MAINS	CONNECTION	CABLE DIAMETER	CABLE	PROTECTION CALIBRE
230 V ~ 50/60 Hz	1 Phase + N	3x 4 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	40 A *
400 V ~ 50/60 Hz	2 Phases + N	4x 2,5 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5x 1,5 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	16 A *

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

CONNECTION OF THE HOB

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

Monophase 230V~1P+N

Put the 2 bridges between terminal L1, L2 and L3, the 3rd between N1 and N2.

Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminals N1 or N2, the Phase L to one of the terminals L1, L2 or L3.

Biphase 400V~2P+N

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

Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminals L1 or L2 and the Phase L2 to the terminal L3.

Triphase 400V~3P+N

Put a bridge between terminal N1 and N2.

Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminal L1 and the Phase L2 to the terminal L2 and the Phase L3 to the terminal L3.

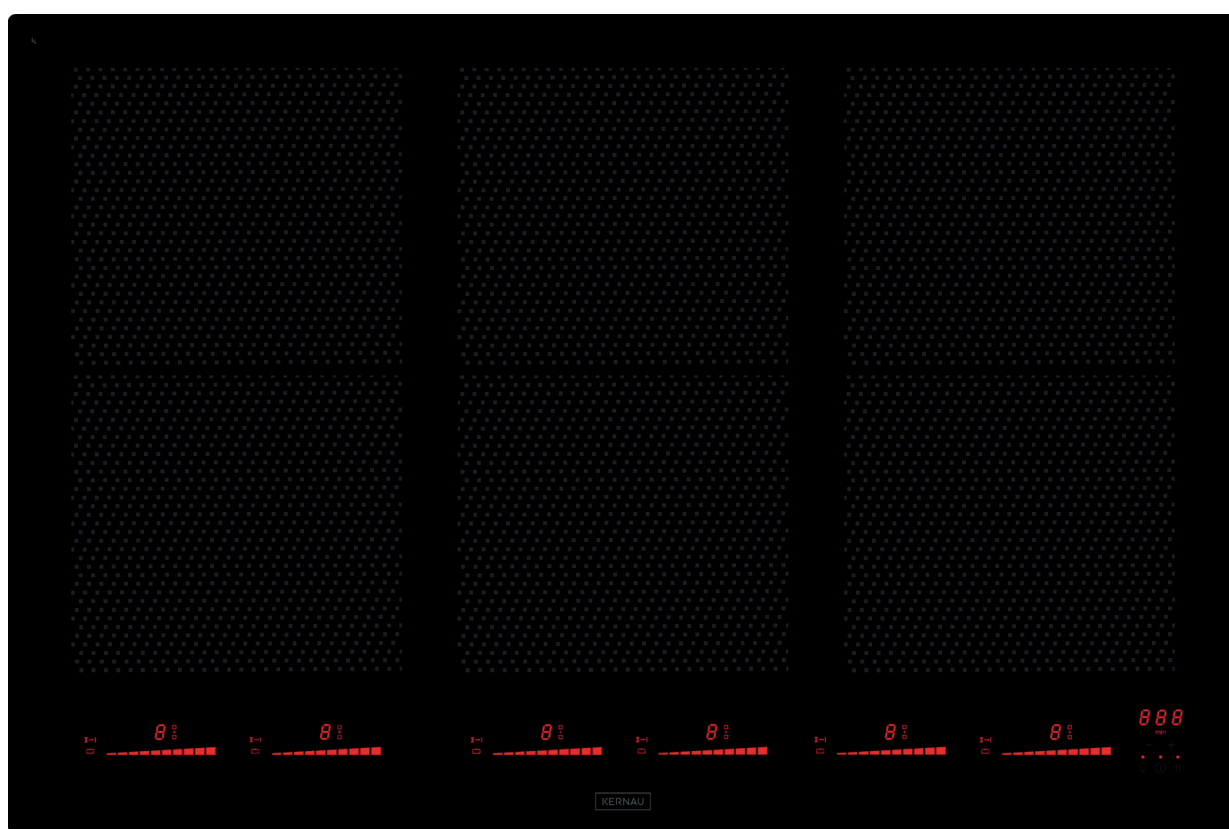


CAUTION:

Be careful that the cables are correctly engaged and tightened.

WE CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY INCIDENT RESULTING FROM INCORRECT CONNECTION OR WHICH COULD ARISE FROM THE USE OF AN APPLIANCE WHICH HAS NOT BEEN EARTHED OR HAS BEEN EQUIPPED WITH A FAULTY EARTH CONNECTION.

NÁVOD K MONTÁŽI A OBSLUZE VARNÉ DESKY KIH 7634-6B



www.kernau.com

KERNAU

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Děkujeme vám za zájem o naši nabídku a gratulujeme ke správné volbě.

Naším cílem je nabízet vám vysoce jakostní výrobky, které splní vaše očekávání. Popisované zařízení bylo vyrobeno v moderních závodech a důsledně otestováno z hlediska jakosti. Tento návod byl vytvořen pro snadnější obsluhu zařízení, které je vyrobeno s použitím té nejnovější technologie zaručující důvěru a maximální výkon. Než začnete zařízení používat, přečtěte si pečlivě tento návod, protože obsahuje základní informace týkající se bezpečné instalace, údržby a obsluhy. Ve věci instalace zařízení se obraťte na váš nejbližší autorizovaný servis.



POZOR:

Návod obsahuje důležité informace týkající se použití a údržby zařízení, proto prosíme, abyste se pečlivě seznámili s jednoduchými instrukcemi a tyto dodržovali, což vám umožní dosažení perfektních výsledků při používání. Prosíme rovněž, abyste si tento návod uchovali na bezpečném místě, abyste jej mohli používat.

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

OBSAH

1. BEZPEČNOST	46
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM	46
POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	46
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ	46
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ	47
JÍNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	47
2. POPIS ZAŘÍZENÍ	48
TECHNICKÉ PARAMETRY	48
3. OVLÁDACÍ PANEL	49
4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	50
DISPLEJ	50
VENTILACE	50
5. SPUŠTĚNÍ A OBSLUHA ZAŘÍZENÍ	51
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	51
ZÁSADA INDUKCE	51
DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ	51
ZÓNA VÝBĚRU VÝKONU „SLIDER” A NASTAVENÍ ČASOVAČE	51
SPUŠTĚNÍ	51
ZJIŠTĚNÍ HRNCŮ	52
INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA	52
FUNKCE „BOOSTER”	52
ČASOVAČ	53
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ	54
FUNKCE STOP&GO	54
PAMĚŤOVÁ FUNKCE	55
FUNKCE „KEEP WARM”	55
BLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU	55
FUNKCE „BRIDGE” A „AUTOMATICKÝ BRIDGE”	55
FUNKCE „CHEF”	56
6. INDIKÁTORY	57
KVALITA HRNCŮ	57
ROZMĚRY HRNCŮ	57
PŘÍKLADY NASTAVENÍ VÝKONU VAŘENÍ	57
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	58
PŘED ČIŠTĚNÍM ZAŘÍZENÍ VYPNĚTE	58
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PORUCHY	58
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	59
8. MONTÁŽNÍ NÁVOD	60
JAK PŘILEPIT TĚSNĚNÍ	60
MONTÁŽ - INSTALACE	60
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	61
PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY	62

1. BEZPEČNOST

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM

- Rozbalte zařízení ze všech materiálů.
- Instalaci a připojení zařízení musí provést kvalifikovaný elektrikář. Výrobce nezodpovídá za poškození během montáže nebo elektrického připojení.
- Toto zařízení musí být namontováno ve vhodné kuchyňské desce.
- Toto zařízení je určeno k použití v domácnosti, ne ke komerčnímu nebo průmyslovému použití.
- Odstraňte všechny nálepky a samolepicí pásy z povrchu keramického skla.
- Kuchyňská deska nesmí být používána jako pracovní deska.
- Nepoužívejte prodlužovací kabel k připojení desky.
- Toto zařízení nemůže být nainstalováno nad myčkou nebo bubnovou sušičkou – vodní pára může poškodit elektronické komponenty.
- Neměňte ani neupravujte zařízení.
- Toto zařízení musí být uzemněno a připojeno tak, aby splňovalo požadavky lokální správy.
- Zařízení není určeno k ovládání pomocí externích hodin nebo samostatného systému dálkového ovládání.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Po vaření vypněte všechny varné zóny.
- Dohlízejte na vaření na tucích nebo olejích – mohou se snadno vznítit.
- Dávejte pozor, abyste se během nebo po použití zařízení neopařila.
- Ujistěte se, že se žádné kabely či přístroje nedotýkají skleněného povrchu nebo horkých hrnců.
- Předměty obsahující magnet (kreditní karty, diskety, kalkulačky) nesmí být pokládány poblíž zapnutého zařízení.
- Předměty vyrobené z kovu nesmí být pokládány na povrchu varné desky, protože se mohou zahřívat.
- Zásadně na varné ploše nepokládejte žádné kovové předměty, krom hrnců, pánví či rendlíků.
- Nikdy nezakrývejte indukční desku utěrkou nebo prostěradlem. Mohou se velmi zahřívat a zapálit.
- Toto zařízení by nemělo být používáno osobami (rovněž dětmi) se sníženými fyzickými, senzorickými a psychickými schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, ledaže zůstanou pod dohledem nebo byly poučeny, jak zařízení používat osobou, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Děti mějte pod trvalým dohledem, abyste si byli jisti, že si nehrají se zařízením.
- Zařízení není určeno k ovládání pomocí externích hodin nebo samostatného systému dálkového ovládání..

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ

- Dna pánví bez povrchové úpravy nebo poškozené rendlíky (jiné než smaltované litinové hrnce) mohou poškodit keramické sklo.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Zabraňte spadnutí předmětů (i malých) na povrch keramického skla.
- Nenarážejte do hran desky kuchyňskými hrnci.
- Ujistěte se, že ventilace funguje v souladu s pokyny výrobce.
- Nepokládejte, ani nestavějte prázdné hrnce na indukční desce.

- Cukr, syntetické materiály nebo hliníková fólie se nemohou dotýkat horkého povrchu desky. Mohou způsobit prasknutí nebo jiné poškození keramické desky během ochlazení zařízení. Vypněte zařízení a odstraňte okamžitě tyto látky – **DÁVEJTE POZOR, ABYSTE SE NEOPAŘILI.**



POZOR:

Zahřívání tuků nebo olejů bez dohledu na varné desce může být nebezpečné nebo způsobit požár.



POZOR:

Nebezpečí požáru: neuchovávejte předměty na ploše určené k vaření.



POZOR:

Varný proces musí být pod dohledem. Krátké vaření musí být po celou dobu pod dohledem.

- Nikdy nestavějte rozehřáté nádobí na ovládací panel.
- Ujistěte se, pokud je šuplík umístěn přímo pod indukční deskou, že vzdálenost mezi šuplíkem a komponenty varné desky činí minimálně 2 cm. Je to důležité, abyste zajistili správnou ventilaci.
- Nikdy nedávejte snadno zápalné předměty (např. spreje) do šuplíku pod varnou desku. Šuplíky na příbory musí být odolné proti vysokým teplotám.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ

- Pokud si všimnete poškození/vady, vypněte zařízení a odpojte je od napájecí sítě.
- Pokud došlo k poškození nebo prasknutí keramického skla, vypněte zařízení a kontaktujte autorizovaný servis.
- Opravu zařízení musí provést kvalifikovaný elektrikář. Neotevírejte zařízení samovolně.



VAROVÁNÍ:

Pokud povrch desky praskl, vypněte zařízení od napájecí sítě, zabráníte tak zasažení elektrickým proudem.

JÍNA BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Ujistěte se, že je nádobí umístěno uprostřed varné zóny.
- Pro uživatele kardiostimulátoru: Magnetické pole může mít vliv na funkci kardiostimulátoru. Doporučujeme zajistit si informace u výrobce nebo lékaře.
- Nepokládejte na povrch desky hliníkové nebo syntetické nádoby – mohou se pod vlivem zbytkového tepla na varné zóně roztopit.

JAK POUŽÍVÁNÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ, TAK I INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ MŮŽE ZPŮSOBIT ZÁNÍK ZÁRUKY. V TAKOVÉM PŘÍPADĚ VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV ŠKODY ZPŮSOBENÉ DESKOU A/NEBO JEJÍM OKOLÍM.

2. POPIS ZAŘÍZENÍ

TECHNICKÉ PARAMETRY

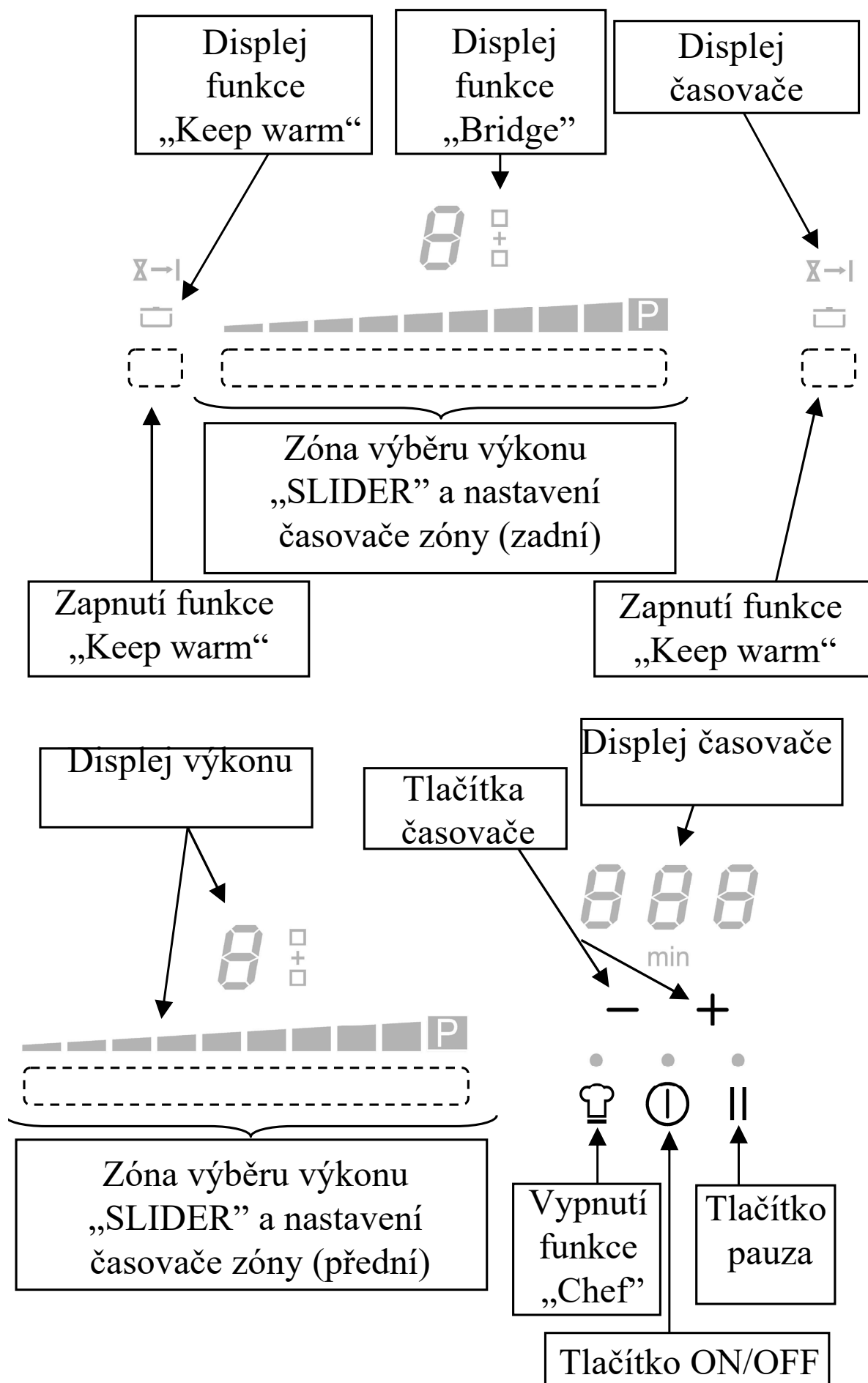
MODEL	KIH 7634-4B
CELKOVÝ VÝKON	11100 W
SPOTŘEBA ENERGIE**	168,7 W h/kg
LEVÁ PŘEDNÍ VARNÁ ZÓNA	210 x 190 mm
Minimální průměr ke zjištění	Ø 110 mm
Výkon*	2100 W
Výkon Booster*	2300 / 3000 W
Standardní kategorie vaření**	C (x4)
Spotřeba energie*	159,5 Wh/kg
Standardní kategorie vaření**	B
Spotřeba energie*	188 Wh/kg
Standardní kategorie vaření**	A
Spotřeba energie*	186,4 Wh/kg

*Uvedený výkon se může měnit z důvodu rozměru nebo materiálů použitých k vyrobění nádobí.

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

TATO VARNÁ DESKA MÁ 9 ZÁKLADNÍCH ÚROVNÍ VÝKONU UMÍSTĚNÝCH NA SLIDERU A 3 DALŠÍ ÚROVNĚ (BOOSTER, DOUBLE BOOSTER, KEEP WARM) OZNAČENÉ PŘÍSLUŠNÝMI IKONAMI.

3. OVLÁDACÍ PANEL



4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

DISPLEJ

IKONA NA DISPLEJI	VÝZNAM	POPIS
0	Nula	Varná zóna je zapnutá.
1...9	Úroveň výkonu	Možnost výběru úrovně výkonu.
<u>U</u>	Nádobí nezjištěno	Na varné desce nebylo zjištěno nádobí.
A	Zrychlovač tepla	Automatické vaření.
E	Zpráva o chybě	Elektronická závada.
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je zahřátá.
P	Funkce „Booster“	„Booster“ je zapnutý.
	Funkce „Bridge“	Jsou spojené dvě varné zóny.
	Druhý „Booster“	Druhý „Booster“ je zapnutý.
L	Blokování	Blokování ovládacího panelu je zapnuté.
	Funkce „Keep Warm“	Udržování tepla je udržováno automaticky na úrovni 70°C.
II	Funkce „Stop&Go“	Zahřívání desky bylo přerušeno (zapnutá pauza).

VENTILACE

Chladicí systém je plně automatický. Chladicí ventilátor začíná práci na malé rychlosti, když teplo vytvářené elektronickým systémem dosáhne určité úrovně. Ventilace začíná běžet na nejvyšší rychlosti, když je deska intenzivně používána. Chladicí ventilátor sníží rychlost a automaticky se zastaví, když je elektronický obvod dostatečně vychladlý.

5. SPUŠTĚNÍ A OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Otřete varnou desku vlhkým hadříkem a následně povrch desky vytřete do sucha. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky. Mohlo by to způsobit modré zabarvení skleněného povrchu desky.

ZÁSADA INDUKCE

Indukční cívka se nachází pod každou varnou zónou. Když je zapnutá, tvoří se střídavé elektromagnetické pole, které vytváří indukční proudy ve feromagnetické desce na spodní straně. Výsledkem je ohřev nádobí, které se nachází na magnetické zóně.

Pánev musí být samozřejmě vhodná:

- Jsou doporučovány všechny feromagnetické pánve (zkontrolujte, zda přitahují magnet): litinové a ocelové pánve, smaltované pánve, pánve z nerezové oceli s feromagnetickým dnem.
- Nevhodné: měď, čistá nerezová ocel, hliník, sklo, dřevo, keramika, kamenina, ...

Indukční varná zóna se automaticky přizpůsobí velikosti nádobí. Pánve s velmi malým průměrem nemusí fungovat. Tento průměr se mění v závislosti na průměru varné zóny.

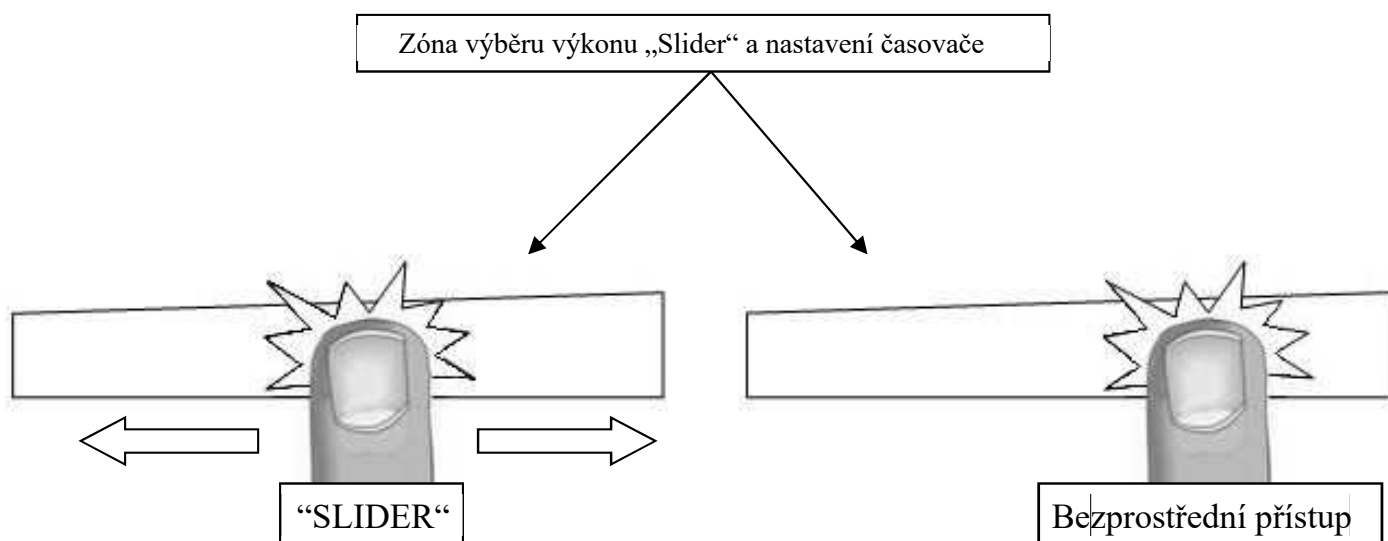
Pokud není nádobí pro indukční desku vhodné, zobrazí se na displeji [U].

DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ

Vaše indukční deska byla vybavena elektronickou kontrolou a citlivými dotykovými tlačítky. Když se vaše prsty dotknou tlačítka, zapne se příslušná funkce. Tuto aktivaci potvrdí kontrolka, písmeno nebo číslo na displeji a / nebo pípnutí. K běžnému použití stiskněte jedno tlačítko v libovolném okamžiku.

ZÓNA VÝBĚRU VÝKONU „SLIDER“ A NASTAVENÍ ČASOVAČE

Pro výběr výkonu posuvníkem, přesuňte prst po zóně „SLIDER“. Můžete tak získat bezprostřední přístup ke konkrétní úrovni, pokud dáte prst přímo na zvolenou úroveň.



SPUŠTĚNÍ

- Zapnutí/vypnutí desky

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapnutí (ON)	Stiskněte tlačítko ①.	Začne blikat ikona 0.
Vypnutí (OFF)	Stiskněte tlačítko ①.	Nebude nic blikat nebo ikona H.

- Zapnutí / vypnutí varné zóny**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Nastavení (pro nastavení výkonu)	Přesuňte prstem po posunovači „Slideru“ doprava nebo doleva	Na displeji se zobrazí 0 až 9.
Vypnutí (OFF)	Přesuňte prstem po posunovači „Slideru“ na polohu 0.	Na displeji se zobrazí 0 nebo H.

Pokud nebude po dobu 20 sekund provedena žádná akce, ovládací panel se vrátí do pohotovostního režimu.

ZJIŠTĚNÍ HRNCŮ

Detekce nádobí zajišťuje perfektní bezpečnost. Indukce nefunguje:

- Pokud se na varné zóně nenachází žádné nádobí nebo pokud není vhodné k indukci. V takovém případě není možné zvýšení výkonu a na displeji se zobrazí [U]. Tento symbol zhasne, když bude na varnou zónu postaveno vhodné nádobí.
- Odstranění nádobí z varné zóny způsobí přerušení práce. Na displeji se zobrazí [U]. Symbol [U] se zhasne, když bude na varnou zónu opět postaveno nádobí. Vaření bude pokračovat na dříve nastavené úrovni výkonu.
- Po použití vypněte varný prvek: nedovolte, aby bylo zjišťování nádobí [U] aktivní.

INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA

Po vypnutí varné zóny nebo úplném zastavení varné desky jsou varné zóny stále horké a na displeji se zobrazí [H]. Symbol [H] zhasne, když se můžete varné zóny bezpečně dotknout. Dokud svítí indikátory zbytkového tepla, nedotýkejte se varných zón a pokládejte na varné zóny žádné předměty citlivé na teplo. Existuje riziko opáření a požáru.

FUNKCE „BOOSTER“

Funkce prvního „Boosteru“ [P] a druhého „Boosteru“ [, ,] poskytují Booster výkon pro zvolenou varnou zónu. Pokud je tato funkce aktivní, fungují varné zóny po dobu 10 minut s ultra vysokým Boosterem. Booster je vhodný například k rychlému ohřívání velkého množství vody nutné k vaření pokrmů, jako např. rýže, těstoviny, různé druhy kaší.

- Zapnutí / vypnutí funkce první „Booster“**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapnutí funkce „Booster“.	Přesuňte prstem po posuvníku „Slideru“ až na konec nebo stiskněte koncovku „Slidera“	P
Vypnutí funkce „Booster“.	Přejeďte prstem po posuvníku „Slideru“.	0 až 9

- **Zapnutí / vypnutí funkce druhý „Booster“**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapnutí funkce „ Booster “.	Přesuňte prstem po posuvníku „ Slideru “ až na konec nebo stiskněte koncovku „ Slideru “	P
Zapnutí funkce druhý „ Booster “.	Stiskněte dvakrát koncovku „ Slideru “	 oraz P
Vypnutí funkce „ Booster “.	Přesuňte prstem po posunovači „ Slideru “.	0 až 9

- **Ovládání výkonu „Boosteru“**

Celá varná deska je vybavena všeobecným maximálním výkonem „**Booster**“. Když je aktivována funkce „**Booster**“, reguluje elektronický systém automaticky všechny zvolené „zesilovače“ pro vyrovnaní dostupného výkonu pro každý prvek zvolený k zesílení. Displej bliká [9] po dobu několika sekund a následně zobrazí maximum, které je možné zesílit:

VYBRANÁ VARNÁ ZÓNA	JINÁ VARNÁ ZÓNA (NAPŘ. „ BOOSTER “ NA ÚROVNI [9])
Na displeji se zobrazí P .	Displej zobrazí 9 , a poté se změní na blikající 8 .

ČASOVAČ

Funkce časovače funguje nezávisle a může být zapnutá zároveň se všemi varnými zónami indukční desky při různých nastaveních času (0 až 999 minut) pro každou varnou zónu.

- **Nastavení a úprava času vaření**

Příklad: 16 minut na 7. úrovni výkonu

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběru úrovně výkonu	Přesuňte prstem posunovači „ Slideru “ na úroveň 7.	1 až P
Vyberte funkci „ Timer “	Stiskněte jednou tlačítka časovače - a +, až se zobrazí požadovaný displej.	Displej časovače
Zmenšení času	Stiskněte tlačítko - časovače	60, 59, 58.....
Zvýšení času	Stiskněte tlačítko + časovače	Čas se příslušně zvýší.

Po několika sekundách přestane displej časovače blikat.

Čas časovače byl potvrzen a proces vaření začal.

- **Zastavení času vaření:**

Jakmile bude ukončena zvolená doba vaření, bliká počítadlo času [000] a zazní zvukový signál. Pro zastavení zvukového signálu a blikání stiskněte tlačítko [-] a [+].

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ

Všechny varné zóny jsou vybavené automatickou funkcí vaření „STOP&GO”. Varná zóna začne práci na plný výkon po stanovenou dobu a následně se automaticky sníží výkon na dříve zvolenou úroveň.

- **Zapínání funkce automatického vaření**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Nastavení výkonu na úrovni např. 7	Přesuňte prstem posuvník „Slideru” na úroveň 7 výkonu a podržte jej 3 sekundy.	Úroveň výkonu 7 bliká společně s ikonou A.

- **Vypínání funkce automatického vaření**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Nastavení plného výkonu	Přesuňte prstem posunovači „Slideru”	0 na 9

ZVOLENÝ VÝKON	AUTOMATICKÝ ČAS VAŘENÍ (MIN:SEK)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-:-

FUNKCE STOP&GO

Tato funkce dočasně zastaví provoz celé varné desky a umožní opětovné zapnutí desky s předem nastavenými parametry.

- **Zapnutí / vypnutí funkce pauze**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr funkce pauzy	Stiskněte tlačítko II	II se zobrazí na displeji a rozsvítí se kontrolka
Zastavení funkce pauzy	Stiskněte tlačítko II	Předchozí nastavení se zobrazí na displeji.

PAMĚŤOVÁ FUNKCE

Po vypnutí varné desky **I** můžete zobrazit ostatní nastavení.

- Etapy vaření všech varných zón (výkon)
- Minuty a sekundy naprogramovaných časovačů souvisejících s varnou zónou
- Funkce udržování tepla

Postup vrácení je následující:

- Stiskněte tlačítko **I**.
- Stiskněte tlačítko **II**, dokud nepřestane blikat.
- Předchozí nastavení jsou opět aktivní.

FUNKCE „KEEP WARM”

Díky této funkci může varná deska automaticky dosáhnout a udržet teplotu cca 70°C.

Umožní to zabránit přelití a připálení tekutin na dně pánve.

- **Zapnutí funkce „Keep warm“**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapnutí 70 oC	Stiskněte tlačítko keep warm .	U a 
Vypnutí	Posuňte posuvník „Slideru” nebo stiskněte tlačítko keep warm , až se zobrazí 0 .	0 až 9 nebo H

Maximální čas „udržování tepla“ činí 2 hodiny.

BLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Pro zabránění náhodné aktivace nebo zásahu do nastavení varných zón, obzvláště během čištění, můžete ovládací panel zablokovat (s výjimkou tlačítka On / Off **I**).

- **Blokování ovládacího panelu**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Blokování panelu	Stiskněte zároveň  a II , pusťte tlačítka a stiskněte znovu  .	L
Odblokování panelu	Stiskněte zároveň  a II , pusťte tlačítka a stiskněte znovu II	nic

Ovládací panel se odblokuje, když zhasne ikona **[L]**.

FUNKCE „BRIDGE” A „AUTOMATICKÝ BRIDGE”

Tato funkce umožňuje současné používání 2 varných zón se stejnými funkcemi jako jednu varnou zónu.

Díky této funkci je funkce Booster zakázaná.

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapnutí varné desky	Stiskněte tlačítko ①.	0
Zapnutí funkce „Bridge”	Stiskněte zároveň dvě tlačítka keep warm dvou zón pro spojení nebo položte větší nádobí na 2 zóny	0 a  + 
Výběr úrovně výkonu	Přesuňte posunovač na „Slideru”	0 až 9
Vypnutí funkce „Bridge”	Stiskněte zároveň dvě tlačítka keep warm dvou zón pro rozdělení.	0

FUNKCE „CHEF”

Tato funkce změni desku na dvě velké zóny

- **Zapnutí funkce „Chef”**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapnutí varné desky	Stiskněte tlačítko ①.	0
Výběr funkce „Chef”	Stiskněte na „Slideru” pod ikonou  .	- = nebo  
Změna úrovně výkonu	Přesuňte posunovač na „Slideru”	- až =
Vypnutí funkce „Chef”	Stiskněte na „Slideru” pod ikonou  .	0 nebo H

6. INDIKÁTORY

KVALITA HRNCŮ

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

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

Výrobci uvádějí, zda jsou jejich výrobky vhodné pro indukci.

Pro zjištění, zda nádobí vyhovuje:

- Nalijte trochu vody do hrnce postaveného na indukční varné zóně nastavené na úrovni [9]. Voda se musí zahřát během několika sekund.
- Magnet se přilepí ke dnu pánve.

Některé nádobí může vydávat hluk, když bude umístěno na indukční varné zóně. Tento hluk neznamena žádnou poruchu zařízení a nemá vliv na varný proces.

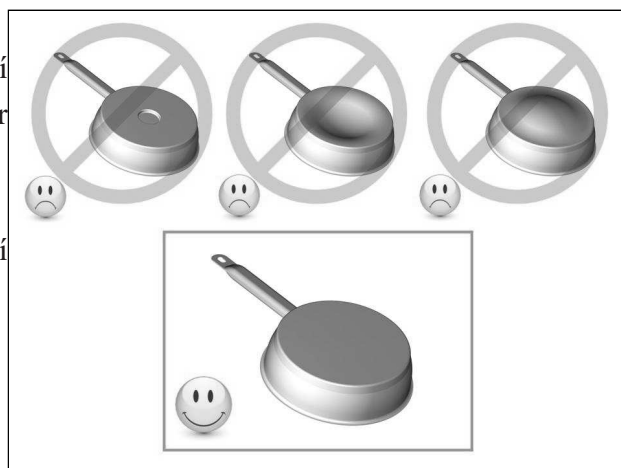
ROZMĚRY HRNCŮ

Varné zóny se v určitém rozsahu automaticky přizpůsobí průměru hrnce. Dno nádobí však musí mít minimální průměr v souladu s příslušnou varnou zónou.

Pro získání toho nejlepšího výkonu varné desky dejte nádobí doprostřed varné zóny.

PŘÍKLADY NASTAVENÍ VÝKONU VAŘENÍ

(níže uvedené hodnoty jsou orientační)



1 AŽ 2	Rozpouštění Ohřívání	Omáčky, máslo, čokoláda, želatina Předvařené pokrmy
2 AŽ 3	Dušení Rozmrazování	Rýže, pudíng, cukrový sirup Sušená zelenina, ryby, mražené výrobky
3 AŽ 4	Vaření na páře	Zelenina, ryby, maso
4 AŽ 5	Vaření ve vodě	Brambory na páře, polévka, těstoviny, čerstvá zelenina
6 AŽ 7	Volné vaření Dušení	Maso, játra, vejce, klobásy, palačinky
7 AŽ 8	Vaření	Brambory, placky, vafle
9	Smažení, pečení, vaření vody	Steaky, omelety, smažené pokrmy, voda
P NEBO II II	Smažení, pečení, vaření vody	Hřebenatky, steaky, vaření velkého množství vody

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

PŘED ČIŠTĚNÍM ZAŘÍZENÍ VYPNĚTE

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

- Mírné nečistoty odstraňte vlhkým hadříkem se saponátem zředěným v malém množství vody. Následně opláchněte studenou vodou a důkladně osušte povrch.
- Silně žíravé a abrazivní čisticí prostředky a čisticí zařízení mohou způsobit poškrábání a je třeba se jim vyhnout.
- Nikdy nepoužívejte žádné parní vysavače ani tlaková mycí zařízení.
- Nepoužívejte žádné předměty, které by mohly poškodit keramické sklo.
- Ujistěte se, že je nádobí suché a čisté. Ujistěte se, že na keramické desce nebo hrnci není žádný prach. Přesouváním ostrých rendlíků dojde k poškrábání povrchu.
- Vyteklý cukr, džem, želé atp. okamžitě odstraňte. Zabráníte tak poškození povrchu.

CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PORUCHY

Indukční deska nebo vybraná zóna se nezapne:

- Elektrické připojení není správné.
- Byla vypnuta pojistka.
- Funkce blokování je zapnutá.
- Dotyková tlačítka jsou zašpiněná tukem nebo vodou.
- Na tlačítku je umístěn předmět.

Ovládací panel zobrazuje [U]:

- Na povrchu desky se nachází nádobí.
- Nádobí není kompatibilní s indukční deskou.
- Průměr dna nádobí je příliš malý.

Ovládací panel zobrazuje [E]:

- Elektronický systém je poškozený.
- Odpojte a připojte indukční varnou desku k obvodu automatického vypínače.

Jedna nebo všechny varné zóny jsou odpojené:

- Bezpečnostní systém je zapnutý.
- Zapomněli jste dlouhou dobu vypnout varné zóny.
- Jedno nebo více dotykových tlačítek jsou znečištěny.
- Nádobí je prázdné a dno nádobí je příliš silně zahřáté.
- Deska má také automatickou redukci úrovně výkonu pro zabránění přehřátí.

Ventilace indukční desky nadále funguje i po jejím vypnutí:

- Není to vada, ventilátor nadále pracuje, aby chránil elektronické komponenty.
- Ventilátor se vypne automaticky.

Automatické vaření se nezapne:

- Varná zóna je stále horká [H].
- Nejvyšší varný výkon je zapnutý [9].

Ovládací panel zobrazuje [U]:

- Viz kapitola „Keep warm“.

Ovládací panel zobrazuje [II]:

- Viz kapitola „Funkce Stop&Go“

Ovládací panel zobrazuje nebo [Er03]:

- Předmět nebo tekutina pokrývá tlačítka ovládacího panelu. Tento symbol zhasne, když bude předmět odstraněn nebo ovládací panel vyčištěn.

Ovládací panel zobrazuje [E2]:

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

Ovládací panel zobrazuje [E8]:

- Ventilace nebo ventilační otvor je zablokován. Odblokujte je.

Ovládací panel zobrazuje [U400]:

- Deska není připojená k napájecí síti. Zkontrolujte připojení a připojte znovu varnou desku.

Ovládací panel zobrazuje [Er47]:

- Deska není připojená k napájecí síti. Zkontrolujte připojení a připojte znovu varnou desku.

**POKUD JE NADÁLE ZOBRAZEN JEDEN Z VÝŠE UVEDENÝCH SYMBOLŮ,
VOLEJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS.**

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Obalový materiál je ekologický a je vhodný k recyklaci.

Elektronická zařízení se skládají z materiálů vhodných k recyklaci, ale i z materiálů, které škodí životnímu prostředí, ale které jsou nutné pro správné fungování a bezpečnost zařízení.

Nevyhazujte zařízení do domovního odpadu.

Kontaktujte sběrný dvůr v lokální správě, který se zabývá recyklací zařízení používaných v domácnostech.



8. MONTÁŽNÍ NÁVOD

Instalace musí být provedena na výhradní zodpovědnost odborníka.

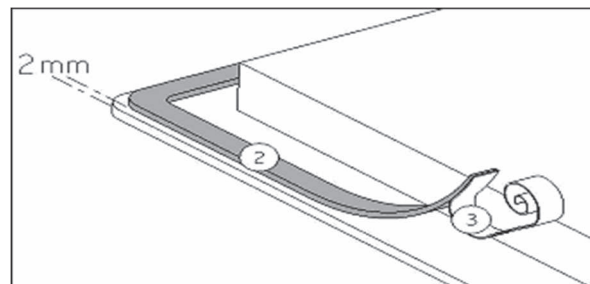
Instalátor je povinen dodržovat předpisy a normy závazné v dané zemi.

JAK PŘILEPIT TĚSNĚNÍ

Těsnění dodané s varnou deskou brání vniknutí tekutin do skříňky.

Jeho instalace musí být provedena opatrně v souladu s níže uvedeným výkresem.

Přilepte těsnění (2) dva milimetry od vnější hrany skla po odstranění ochranného archu (3).



MONTÁŽ - INSTALACE:

- **Rozměr k vystřížení**

OTVOR K VYSTŘÍŽENÍ

TYP	Šířka	Hloubka
KIH 7634-6B	750	490

MONTÁŽ POD OMÍTKU

TYP	Šířka	Hloubka	Rádus
KIH 7634-6B	786	526	8

ROZMĚR SKLENĚNÉ TABULE

TYP	Šířka	Hloubka	Tloušťka
KIH 7634-6B	780	520	4

- Ujistěte se, že vzdálenost kuchyňské desky od stěny nebo od stran činí 40 mm.
- Varné desky jsou z důvodu termické ochrany klasifikovány jako „Y“. Ideálně by měla být deska nainstalována s dostatečným místem z obou stran. Zezadu se může nacházet stěna a vyšší díl nebo stěna z jedné strany. Z druhé strany však nesmí stát žádný díl či zábrana výše než deska.
- Nábytek nebo podstavec, ve kterém má být nainstalovaná deska, a také hrany nábytku, laminované povlaky a lepidlo použité k jejich uchycení musí být odolné proti teplotě do 75°C.
- Neinstalujte kuchyňskou desku v horní části neventilované trouby nebo myčky na nádobí.
- Pod spodní stranou krytu kuchyňské desky nechte prostor 20 mm, aby byla zajištěna dobrá cirkulace vzduchu elektronického zařízení.
- Pokud bude pod kuchyňskou deskou umístěn šuplík, nevkládejte do něj snadno zápalné předměty (např. spreje) nebo předměty neodolné proti teplu.
- Materiály, které bývají používány pro pracovní desky, se při kontaktu s vodou rozpínají. Pro ochranu vyřezané hrany naneste vrstvu laku nebo speciálního těsnícího prostředku. Během nátěru lepeného spoje dodaného s deskou buďte zvláště opatrní, abyste zabránili vytečení do podpěrného nábytku. Toto těsnění zajišťuje ve spojení s hladkými pracovními povrchy dobré utěsnění.

- Bezpečnostní odstup mezi deskou a kuchyňskou digestoří umístěný výše musí odpovídat doporučením výrobce digestoře. V případě chybějícího návodu nechte odstup minimálně 650 mm.
- Spojovací vedení nesmí být nikterak mechanicky omezováno.



VAROVÁNÍ:

Použijte výhradně kryty kuchyňských desek navržené výrobcem kuchyňského zařízení nebo uvedené výrobcem zařízení v návodě k použití jako vhodné nebo kryty kuchyňských desek vestavěných do zařízení. Použití nevhodných krytů může způsobit nehody.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- Instalaci tohoto zařízení a připojením k elektrické síti pověřte jen kvalifikovaného elektrikáře, který dodržuje normativní předpisy.
- Po instalaci zajistěte ochranu napnutých prvků.
- Nezbytné údaje pro připojení se nachází na nálepkách umístěných na krytu desky poblíž rozvodné skříňky.
- Připojení k síti musí být provedeno pomocí uzemněné zástrčky nebo více pólovým vypínačem se stykovým otvorem minimálně 3 mm.
- Elektrický obvod musí být odpojen od sítě pomocí přizpůsobených zařízení, například: vypínačů, pojistek nebo stykačů.
- Pokud zařízení není vybaveno dostupnou zástrčkou, je třeba použít prostředky pro odpojení ve stálé instalaci, v souladu s instalačními předpisy.
- Prítoková hadice musí být nastavena tak, aby se nedotýkala žádného horkého povrchu.



VAROVÁNÍ:

- **Toto zařízení může být připojeno jen k síti 230V ~50/60 Hz.**
- **Vždy připojujte zařízení k uzemnění.**
- **Dodržujte údaje uvedené v tabulce níže.**
- **Rozvaděč se nachází pod spodní stranou krytu varné desky. Pro otevření víka použijte střední šroubovák. Vložte jej do mezer a otevřete víko.**

ELEKTRICKÉ NAPĚTÍ	PŘIPOJENÍ	ROZMĚRY PŘIPOJOVACÍHO KABELU	KABEL	OCHRANNÁ KALIBRACE
230 V ~ 50/60 Hz	1 fáze + N	3x 4 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	40 A *
400 V ~ 50/60 Hz	2 fáze + N	4x 2,5 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	25 A *
400 V ~ 50/60 Hz	3 fáze + N	5x 1,5 mm ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	16 A *

*vypočteno se současným koeficientem v souladu s normou EN 60 335-2-6

PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY

Pro různé druhy připojení použijte mosazné mostky, které se nachází ve skříňce vedle koncovek.

Jednofázové připojení 230 V ~ 1 P + N\

Dejte 2 mosty mezi svorky L1 a L2, třetí mezi N1 a N2.

Připojte uzemnění ke svorce „uzemnění“, neutrální N ke svorkám N1 nebo N2, fázi L k jedné z koncovek L1, L2 nebo L3.

Dvoufázové připojení 400 V ~ 2P + N

Umístěte první most mezi koncovky L1 a L2, druhý most mezi N1 a N2.

Připojte uzemnění ke koncovce „země“, neutrální N ke koncovce N1 nebo N2, fázi L1 ke koncovce L1 a fázi L2 ke koncovce L2 a fázi L2 ke koncovce L3.

Třífázové připojení 400 V ~ 3P + N

Dejte mostek mezi koncovky N1 a N2.

Připojte uzemnění ke koncovce „země“, neutrální N ke koncovce N1 nebo N2, fázi L1 ke koncovce L1 a fázi L2 ke koncovce L2 a fázi L2 ke koncovce L3..

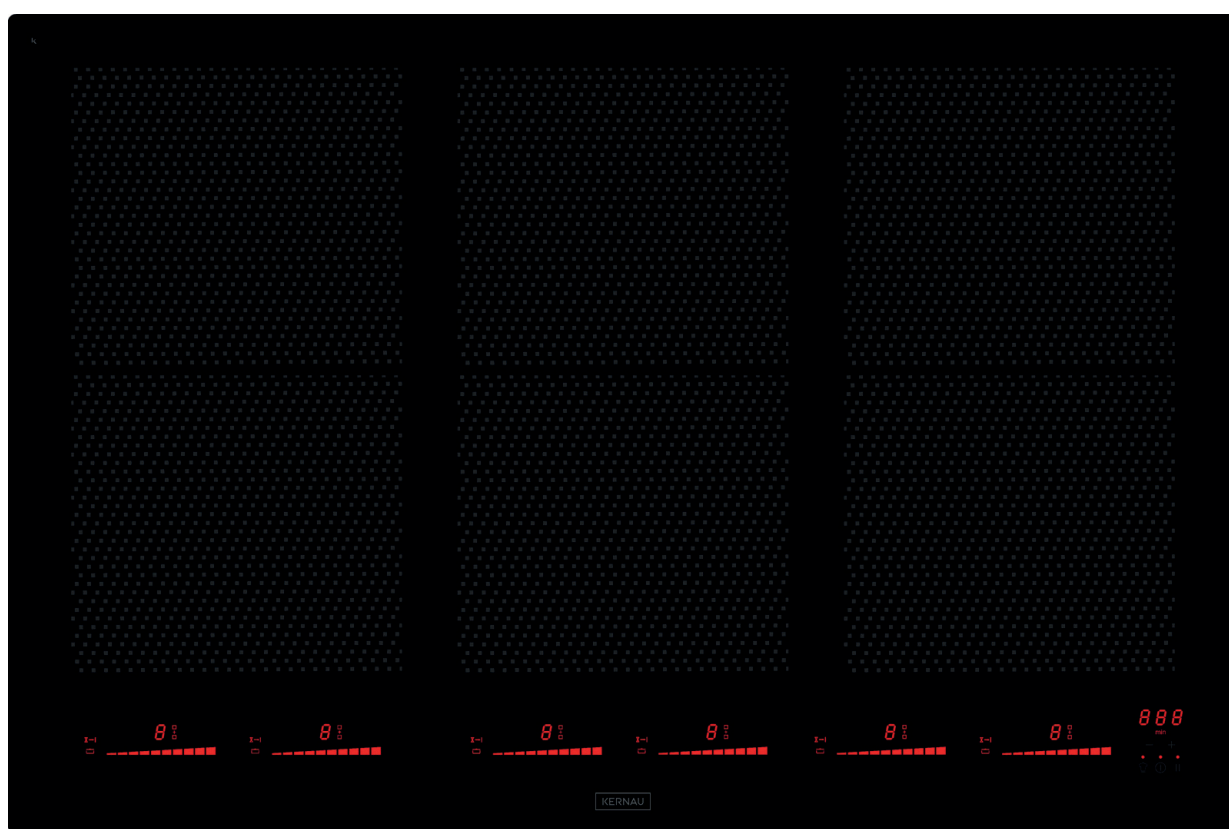


POZOR:

Dbejte, aby byly kabely správně zavěšené a dotažené.

**NEMŮŽEME PŘEVZÍT ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV NEHODY
VYPLÝVAJÍCÍ Z NESPRÁVNÉHO PŘIPOJENÍ NEBO KTERÉ MOHOU
VYPLYNOUT Z POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ, KTERÉ NEBYLO UZEMNĚNO NEBO
BYLO VYBAVENO NESPRÁVNÝM ZEMNÍM PŘIPOJENÍM.**

ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ КІН 7634-6В



www.kernau.com

KERNAU

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ,

Дякуємо за цікавість до нашої пропозиції та вітаємо з вибором.

Наша мета полягає у тому, щоб пропонувати Вам продуктів високої якості, які здійснять Ваші очікування. Описаний пристрій був виготовлений на сучасних підприємствах та ретельно протестований щодо якості. Дана інструкція була розроблена для полегшення обслуговування пристрою, який був виготовлений з використанням найновішої технології, що гарантує довіру і максимальну продуктивність. Перед початком використання пристрою слід уважно ознайомитися з даною інструкцією, оскільки в ній міститься основна інформація, що стосується безпечного встановлення, догляду та обслуговування. З питань встановлення пристрою слід звернутися у найближчий авторизований сервісний центр.



УВАГА:

Інструкція містить важливу інформацію про користування пристроєм та про догляд за ним, тому просимо уважно ознайомитися з простими порадами та дотримуватися їх. Це дозволить Вам досягти відмінних результатів під час використання. Просимо також зберігати дану інструкцію у безпечному місці, щоб нею можна було користуватися й надалі.

Виробник не несе відповідальність за будь-які пошкодження майна або осіб, що виникли в результаті помилкового монтажу або невідповідного використання пристрою.

ЗМІСТ

1. БЕЗПЕКА	66
ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ	66
ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ	66
ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ	67
ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ПРИ АВАРІЇ ПРИСТРОЮ	67
ІНШІ ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ	68
2. ОПИС ПРИСТРОЮ	69
ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ	69
3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	70
4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ	71
ДИСПЛЕЙ	71
ВЕНТИЛЯЦІЯ	71
5. УВІМКНЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ	72
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	72
ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ	72
СЕНСОРНЕ УПРАВЛІННЯ	72
ЗОНА ВИБОРУ ПОТУЖНОСТІ „SLIDER” ТА НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА	72
УВІМКНЕННЯ	73
ВИЯВЛЕННЯ КАСТРУЛЬ	73
ПОКАЗНИК ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА	73
ФУНКЦІЯ „BOOSTER”	73
ТАЙМЕР	74
АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ	75
ФУНКЦІЯ „STOP&GO”	76
ФУНКЦІЯ ЗАПАМ’ЯТОВУВАННЯ	76
ФУНКЦІЯ „KEEP WARM”	76
БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ	76
ФУНКЦІЯ „BRIDGE” ТА „АВТОМАТИЧНИЙ BRIDGE”	77
ФУНКЦІЯ „CHEF”	77
6. НАСТАНОВИ	78
ЯКІСТЬ КАСТРУЛЬ	78
РОЗМІРИ КАСТРУЛЬ	78
ПРИКЛАДИ НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ ГОТУВАННЯ	78
7. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД	79
ВИМКНІТЬ ПРИСТРІЙ ПЕРЕД ЧИСТКОЮ	79
ЩО РОБИТИ В РАЗІ НЕПОЛАДКИ	79
ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	80
8. ІНСТРУКЦІЇ З МОНТАЖУ	81
ЯК ПРИКЛЕЇТИ ПРОКЛАДКУ	81
МОНТАЖ - ВСТАНОВЛЕННЯ	81
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	82
ПІДКЛЮЧЕННЯ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ	83

1. БЕЗПЕКА

ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ

- Розпакуйте пристрій з усіх матеріалів.
- Встановлення та під'єднання пристрою повинно бути проведене кваліфікованим електриком. Виробник не несе відповідальність за пошкодження, які виникли під час монтажу або електричного під'єднання.
- Цей пристрій повинен бути встановлений у відповідній кухонній стільниці.
- Цей пристрій призначений для побутового використання, з виключенням комерційного або промислового використання.
- Усуньте всі наклейки та самоклеючі стрічки з поверхні керамічного скла.
- Кухонна плита не може використовуватися як робоча стільниця.
- Не використовуйте подовжувач для під'єднання плити.
- Цей пристрій не може бути встановлений над посудомийною машиною або барабанною сушкою - водна пара може пошкодити електронні компоненти.
- Не змінюйте і не модифікуйте пристрій.
- Цей пристрій повинен бути заземлений та під'єднаний таким чином, щоб виконувалися вимоги місцевих адміністрацій.
- Пристрій не призначений до обслуговування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

- Після закінчення готування вимкніть всі нагрівальні зони.
- Стежте за готуванням з використанням жиру або оливи - вони можуть легко загорітися.
- Вважайте, щоб не обпектися в процесі або після закінчення користування устаткуванням.
- Переконайтеся, що жодні кабелі або устаткування не торкаються скляної поверхні або розігрітих каструль.
- Предмети, які містять магніт (кредитні картки, дискети, калькулятори), не повинні знаходитися поблизу діючого пристрою.
- Предмети, виконані з металу, не повинні знаходитися на поверхні нагрівальної плити, тому що вони можуть теж нагрітися.
- Загалом не поміщайте жодних металевих предметів, окрім каструль, сковорідок чи сотейників на поверхні для готування.
- Ніколи не накривайте індукційну плиту за допомогою ганчірки або простирадла. Вони можуть дуже нагрітися та піддатися самозайманню.
- Цим пристроєм не можуть користуватися особи (в тому числі діти) зі зниженою психічною, сенсорною чи фізичною здатністю, або без досвіду чи знань, окрім випадків, коли таких осіб було навчено або їм було передано інструкції, що стосуються користування пристроєм, особою, відповідальною за їх безпеку.
- Діти повинні залишатися під постійним наглядом, щоб бути певним, що вони не граються з пристроєм.
- Пристрій не призначений до обслуговування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ

- Незавершене дно сковорідки або пошкоджені сотейники (інші, ніж емальовані чавунні каструлі) можуть пошкодити керамічне скло.
- Пісок або інші абразивні матеріали можуть пошкодити керамічне скло.
- Уникайте випускання з рук предметів (навіть малих) на поверхню керамічного скла.
- Не вдаряйте в край плити кухонними каструлями.
- Переконайтеся, що вентиляція діє належним чином, згідно з рекомендаціями виробника.
- Не кладіть або не залишайте порожні каструлі на індукційній плиті.
- Цукор, синтетичні матеріали або алюмінієва плівка не можуть торкатися гарячої поверхні плити. Вони можуть спричинити тріщини або інші пошкодження керамічної плити під час охолодження пристрою. Вимкніть устаткування та негайно усуньте ці речовини - **ВВАЖАЙТЕ, ЩОБ НЕ ОБПЕКТИСЯ.**



УВАГА:

Готування без нагляду на жирі або оліві може бути небезпечним, а також може спричинити пожежу.



УВАГА:

Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на поверхні, яка призначена для готування.



УВАГА:

За процесом готування потрібно наглядати. За коротким готуванням потрібно наглядати впродовж всього часу.

- Ніколи не кладіть розігріту посудину на панель управління.
- Якщо шухляда розміщена безпосередньо під індукційною плитою, то переконайтеся, що відстань між шухлядою і компонентами нагрівальної плити становить щонайменше 2 см. Це важливо, щоб забезпечити відповідну вентиляцію.
- Ніколи не поміщайте легkozаймисті предмети (наприклад, спреї) в шухляду під нагрівальною плитою. Шухляди для столових приборів повинні бути стійкі до високих температур..

ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ПРИ АВАРІЇ ПРИСТРОЮ

- Якщо пошкодження/неполадка помітна, то вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі живлення.
- Якщо керамічне скло було пошкоджене або уже тріснуло, то вимкніть пристрій і зверніться у авторизований сервісний центр.
- Ремонт пристрою повинен бути проведений кваліфікованими техніками. Не відкривайте пристрій самостійно.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Якщо поверхня плити тріснута, то від'єднайте пристрій від мережі живлення, щоб уникнути ураження струмом.

ІНШІ ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ

- Переконайтеся, що посудина поміщена по центру в зоні готування.
- Для користувачів електрокардіостимуляторів. Магнітне поле може впливати на дію стимулятора. Ми рекомендуємо отримати інформацію від продавця або лікаря.
- Не кладіть алюмінієві або синтетичні контейнери на поверхню плити - вони можуть розтопитися під впливом залишкового тепла зон готування.

ВИКОРИСТАННЯ ПОСУДУ НИЗЬКОЇ ЯКОСТІ АБО ІНДУКЦІЙНОГО АДАПТЕРА ДЛЯ НЕМАГНІТНОГО ПОСУДУ МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ПОРУШЕННЯ ГАРАНТІЇ. У ЦЬОМУ ВИПАДКУ ВИРОБНИК НЕ НЕСЕ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА БУДЬ-ЯКУ ШКОДУ, СПРИЧИНЕНУ ПЛИТОЮ І/АБО ЇЇ СЕРЕДОВИЩЕМ.

2. ОПИС ПРИСТРОЮ

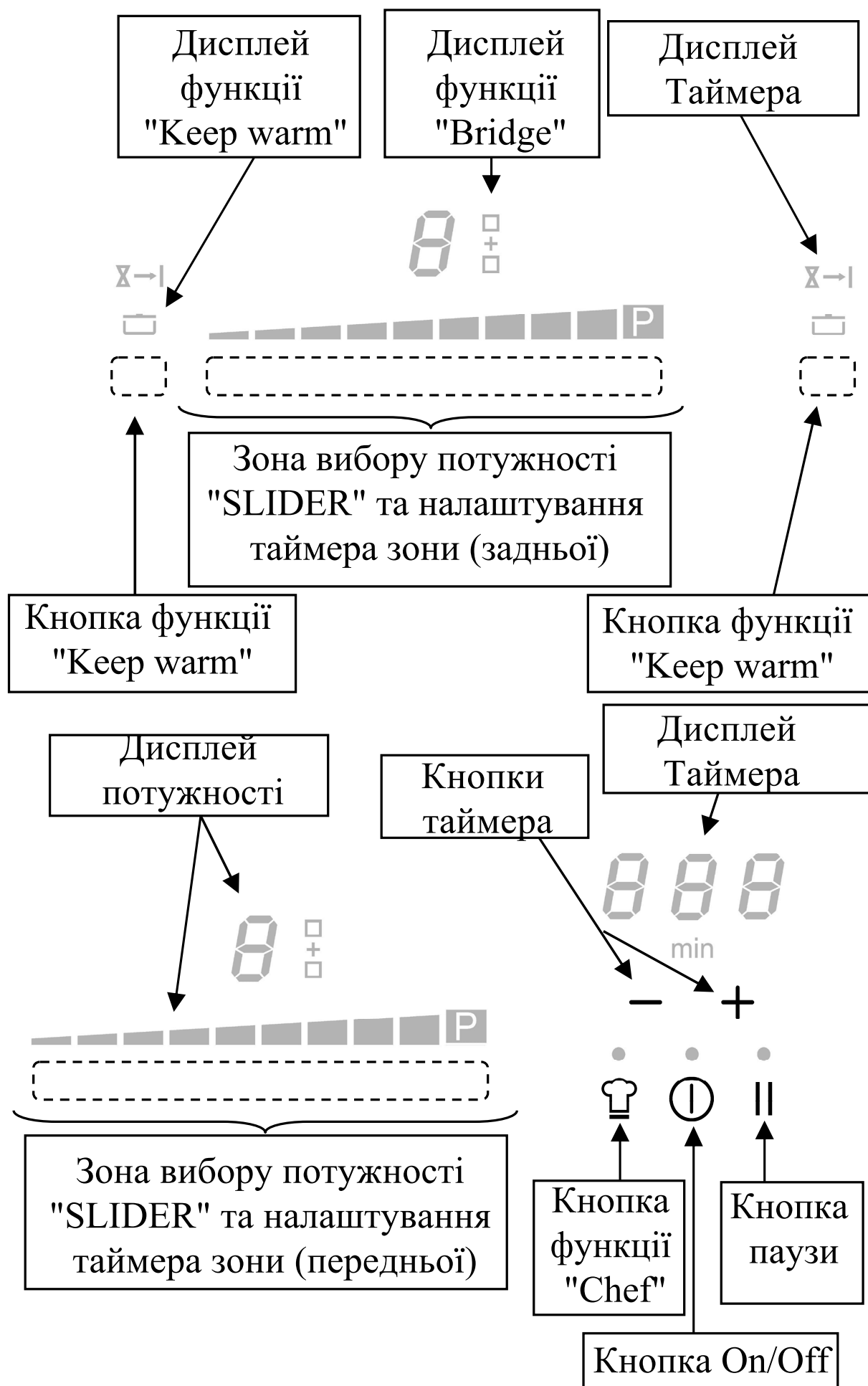
ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

МОДЕЛЬ	КІН 7634-6В
ПОВНА ПОТУЖНІСТЬ	11100 Вт
ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯ**	168,7 Вт год./кг
ПЕРЕДНЯ ЛІВА НАГРІВАЛЬНА ЗОНА	210 x 190 мм
Мінімальний діаметр для виявлення	Ø 110 мм
Потужність*	2100 Вт
Потужність Booster*	2300 / 3000 Вт
Стандартизована категорія готування**	C (x4)
Енергоспоживання**	159,5 Вт год./кг
Стандартизована категорія готування**	B
Енергоспоживання**	188 Вт год./кг
Стандартизована категорія готування**	A
Енергоспоживання**	186,4 Вт год./кг

*Вказана потужність може змінитися з огляду на розміри та матеріали, використані для виконання посуду. **Підраховане згідно з методом вимірювання дії пристроїв (EN 60350-2).

ЦЯ ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ МАЄ 9 БАЗОВИХ РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ, РОЗТАШОВАНІ НА SLIDER ТА 3 ДОДАТКОВІ РІВНІ (BOOSTER, DOUBLE BOOSTER, KEEP WARM), ПОЗНАЧЕНІ ВІДПОВІДНИМИ ЗНАЧКАМИ.

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ДИСПЛЕЙ

СИМВОЛ НА ДИСПЛЕЇ	НУЛЬ	ОПИС
0	Нуль	Нагрівальна зона увімкнена.
1...9	Рівень потужності	Можливість вибору рівня потужності.
	Посуд не виявлений	На кухонній плиті не виявлено посуду.
A	Акселератор тепла	Автоматичне готування.
E	Повідомлення про помилку	Електронна неполадка.
H	Залишкове тепло	Нагрівальна зона нагріта.
P	Функція „Booster”	„Booster” увімкнений.
	Функція „Bridge”	Дві нагрівальні зони з'єднані.
	Другий „Booster”	Другий „Booster” увімкнений.
L	Блокування	Блокування панелі управління увімкнене.
	Функція „Keep Warm”	Підтримка тепла утримується автоматично на рівні 70°C.
II	Функція „Stop&Go”	Нагрів плити був зупинений (увімкнена пауза).

ВЕНТИЛЯЦІЯ

Система охолодження повністю автоматична. Охолоджувальний вентилятор починає роботу з малою швидкістю, коли тепло, утворюване електронною системою, досягає певного рівня. Вентиляція розпочинає свою роботу на найвищій швидкості, коли плита інтенсивно використовується. Охолоджувальний вентилятор зменшує швидкість і зупиняється автоматично, коли електронний контур достатньо охолоджений

5. УВІМКНЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Протріть кухонну плиту вогкою ганчіркою, а потім поверхню плити витріть насухо. Не використовуйте жодних детергентів. Це може спричинити синє забарвлення на скляній поверхні плити.

ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ

Індукційна котушка знаходиться під кожною нагрівальною зоною. Коли зона увімкнена, то вона виробляє змінне електромагнітне поле, яке продукує індукційні струми у феромагнітній плиті нижньої шальки. Результатом є нагрів посудини, що знаходиться на нагрівальній зоні.

Без сумніву, сковорідка повинна бути відповідна:

- Рекомендуються всі феромагнітні сковорідки (перевірте, чи притягає магніт): чавунні і сталеві, емальовані сковорідки, сковорідки з нержавіючої сталі з феромагнітним дном.
- Не відповідні: мідні, з чистої нержавіючої сталі, алюмінію, скла, деревини, кераміки, з кам'яної маси,...

Індукційна нагрівальна зона пристосовується автоматично до величини посудини.

Сковорідки із занадто малим діаметром можуть не працювати. Цей діаметр змінюється залежно від діаметру нагрівальної зони.

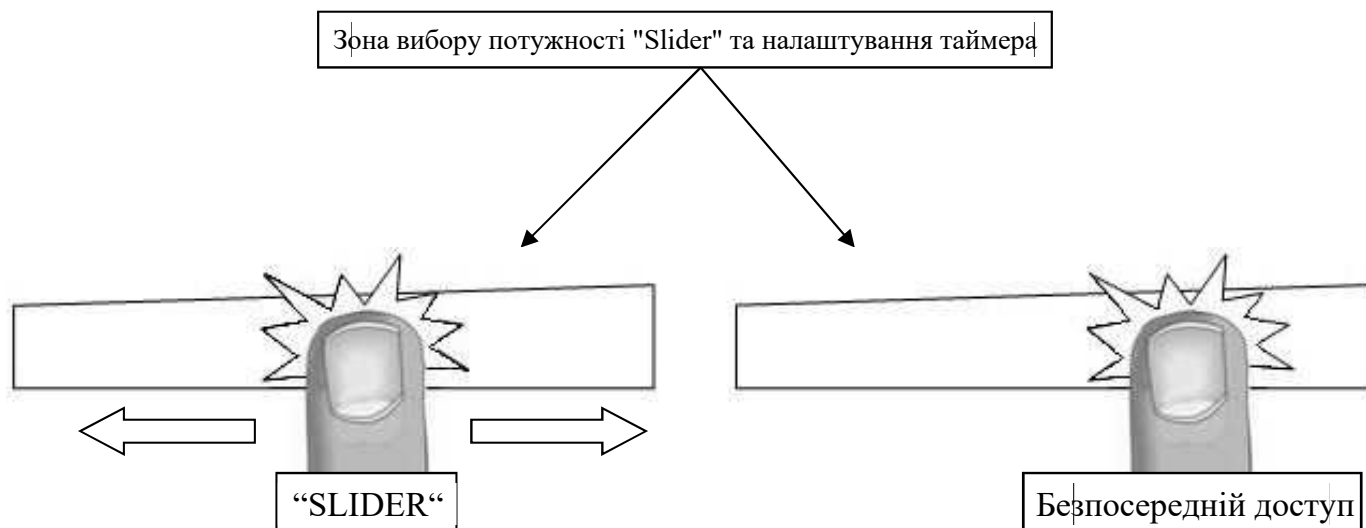
Якщо посудина не відповідає для індукційної плити, то на дисплеї з'явиться [U].

СЕНСОРНЕ УПРАВЛІННЯ

Ваша індукційна плита була обладнана електронним контролем та чутливими сенсорними клавішами. Коли Ваші пальці натиснуть кнопку, то відповідна функція буде увімкнена. Ця активація підтверджується контрольною лампочкою, літерою або цифрою на дисплеї і/або звуком „біп”. Для нормального використання натисніть тільки одну клавішу в будь-який момент.

ЗОНА ВИБОРУ ПОТУЖНОСТІ „SLIDER” ТА НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Щоб вибрати потужність повзуном, пересуньте пальцем по зоні „SLIDER”. Ви також можете отримати безпосередній доступ до конкретного рівня, якщо помістите палець безпосередньо на обраному рівні.



УВІМКНЕННЯ

• Увімкнення / Вимкнення плити:

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Увімкнення (ON)	Натисніть кнопку  .	0
Вимкнення (OFF)	Натисніть кнопку  .	Нічого не буде миготіти або символ Н.

• Увімкнення / Вимкнення нагрівальної зони

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Налаштування (щоб налаштувати потужність)	Перемістіть пальцем по повзунові „Slider” праворуч або ліворуч	Дисплей покаже від 0 до 9.
Вимкнення (OFF)	Перемістіть пальцем по повзунові „Slider” на позицію 0.	На дисплеї з’явиться 0 або Н.

Якщо не буде розпочата жодна акція, то через 20 секунд панель управління повернеться в режим очікування.

ВИЯВЛЕННЯ КАСТРУЛЬ

Детектування посуду гарантує досконалу безпеку. Індукція не працює:

- Якщо в нагрівальній зоні немає посуду або якщо посуд не надається до індукції. У такому випадку неможливо збільшити потужність, а на дисплеї з’явиться [U]. Цей символ зникає, коли відповідний посуд буде покладений на нагрівальну зону.
- Усунення посуду з нагрівальної зони спричиняє зупинку роботи. Дисплей показує [U]. Символ [U] зникає, коли посуд буде знову поміщений на нагрівальну зону. Готування продовжується з налаштованим раніше рівнем потужності.
- Після використання вимкніть нагрівальний елемент: не дозволяйте, щоб виявлення посуду [U] було активне.

ПОКАЗНИК ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Після вимкнення нагрівальної зони або повної зупинки нагрівальної плити нагрівальні зони надалі є гарячі і про це вказує [H] на дисплеї. Символ [H] зникає, коли нагрівальних зон можна безпечно торкатися. Поки світяться показники залишкового тепла, не торкайтеся нагрівальних зон і не кладіть на нагрівальні зони жодні чутливі до тепла предмети. Існує ризик опіку і пожежі.

ФУНКЦІЯ „BOOSTER”

Функція першого „Booster” [P] та другого „Booster”  додають потужності booster для вибраної нагрівальної зони. Якщо ця функція активна, то нагрівальні зони діють впродовж 10 хвилин з ультрависоким Booster-ом. Booster придатний, наприклад, для швидкого підігріву великої кількості води, потрібної для готування таких продуктів як рис, макарони, різноманітні каші.

- Увімкнення / Вимкнення функції перший „Booster”

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Увімкнення функції „Booster”	Пересуньте пальцем по повзуні „Slider” на самий кінець або натисніть закінчення „Slider”	P
Вимкнення функції „Booster”	Посуньте пальцем по повзуні „Slider”	0 до 9

- Увімкнення / Вимкнення функції другий „Booster”

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Увімкнення функції „Booster”	Пересуньте пальцем по повзуні „Slider” на самий кінець або натисніть закінчення „Slider”	P
Увімкнення функції другий „Booster”	Натисніть двічі закінчення „Slider”	та P
Вимкнення функції другий „Booster”	Посуньте пальцем по повзуні „Slider”	0 до P

- Управління потужністю „Booster”

Вся кухонна плита обладнана загальною максимальною потужністю „Booster”. Коли функція „Booster” активується, електронна система автоматично регулює всі обрані „підсилювачі”, щоб вирівняти доступну потужність для кожного елемента, обраного для підсилення. Дисплей мигає [9] впродовж кількох секунд, а потім показує максимум дозволеного підсилення

ОБРАНА НАГРІВАЛЬНА ЗОНА	ІНША НАГРІВАЛЬНА ЗОНА (НАПРИКЛАД, „BOOSTER” НА РІВНІ [9])
На дисплеї з’явиться P.	Дисплей покаже 9, а потім зміниться на мигаюче 8.

ТАЙМЕР

Функція таймера працює незалежно і може бути увімкнена одночасно зі всіма нагрівальними зонами індукційної плити при різних налаштуваннях часу (від 0 до 999 хвилин) для кожної нагрівальної зони.

- Налаштування і модифікація часу готування:

Приклад: 16 хвилин на 7 рівні потужності

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір рівня потужності	Перемістіть пальцем повзун „Slider” на рівень 7	1 до P
Виберіть функцію „Таймер”	Натисніть одночасно кнопки таймера - та + поки не з’явиться потрібний дисплей	Дисплей таймера
Зменшення часу	Натисніть кнопку - таймера	60, 59, 58.....
Збільшення часу	Натисніть кнопку + таймера	Час відповідно збільшиться.

Після декількох секунд дисплей таймера припинить мигати.

Час таймера був підтверджений і розпочався процес готування.

• Зупинка часу готування:

Як тільки обраний час готування добіжить кінця, лічильник часу буде мигати [000] і прозвучить сигнал. Щоб зупинити сигнал і миготіння, натисніть клавішу [-] і [+].

АВТОМАТИЧНЕ ГОТУВАННЯ

Всі нагрівальні поля обладнані автоматичною функцією готування „STOP&GO”. Нагрівальна зона розпочинає роботу від повної потужності впродовж визначеного часу, а потім автоматично зменшує силу до попередньо обраного рівня.

• Увімкнення функції автоматичного готування

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Налаштування потужності на рівні, наприклад 7	Перемістіть пальцем повзун „Slider” і на рівень потужності 7 та притримайте впродовж 3 секунд	Рівень потужності 7 мигає разом із символом A

• Вимкнення функції автоматичного готування

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Налаштування рівня потужності	Перемістіть повзун „Slider”	0 до 9

ВИБРАНА ПОТУЖНІСТЬ	АВТОМАТИЧНИЙ ЧАС ГОТУВАННЯ (ХВ:СЕК)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-:-

ФУНКЦІЯ „STOP&GO”

Ця функція тимчасово зупиняє дію усієї нагрівальної плити і дозволяє повторно увімкнути плиту з попередньо налаштованими параметрами.

- **Увімкнення/ вимкнення функції паузи**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Обрання функції паузи	Натисніть кнопку II	II з'явиться на дисплеї та засвітиться контрольна лампочка
Зупинка функції паузи	Натисніть кнопку II	Попереднє налаштування з'явиться на дисплеї

ФУНКЦІЯ ЗАПАМ'ЯТОВУВАННЯ

Після вимкнення кухонної плити **①** можна повернути останні налаштування.

- Етапи готування всіх зон готування (потужність).
- Хвилини і секунди запрограмованих таймерів, зв'язаних із зоною готування.
- Функція утримування тепла.

Процедура повернення є наступна:

- Натисніть клавішу **①**.
- Натисніть кнопку **[II]** перш ніж припинить мигати.
- Попередні налаштування знову активні.

ФУНКЦІЯ „KEEP WARM”

Завдяки цій функції кухонна плита може автоматично досягти і утримувати температуру приблизно 70°C.

Це дозволить уникнути переливання і припікання рідин на дні сковорідки.

- **Увімкнення функції „Keep warm”**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Увімкнення 70°C	Натисніть кнопку keep warm	U та 
Вимкнення	Перемістіть повзун „Slider” або натисніть кнопку keep warm поки не з'явиться 0	0 до 9

Максимальний час „утримування тепла” становить 2 години.

БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Щоб уникнути випадкової активації або втручання у налаштування нагрівальних зон, зокрема під час чистки, панель управління можна заблокувати (за винятком клавіші On/Off **①**).

• **Блокування/ розблокування панелі управління**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Блокування панелі	Натисніть одночасно  та II , звільніть кнопки та натисніть знову 	L
Розблокування панелі	Натисніть одночасно  та II , звільніть кнопки та натисніть знову II	нічого

Панель управління буде розблокована коли згасне символ **[L]**.

ФУНКЦІЯ „BRIDGE” ТА „АВТОМАТИЧНИЙ BRIDGE”

Ця функція уможлиблює одночасне користування 2 нагрівальними зонами з тими самими функціями, що одна нагрівальна зона. Функція „Booster” не дозволена.

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Увімкнення нагрівальної плити	Натисніть кнопку 	0
Увімкнення функції „Bridge”	Натисніть одночасно дві кнопки keep warm двох зон для з'єднання або поклади більший посуд на 2 зони	 0 i  
Вибір рівня потужності	Перемістіть повзун на „Slider”	0 до 9
Вимкнення функції „Bridge”	Натисніть одночасно дві кнопки keep warm двох зон, щоб роз'єднати.	0

ФУНКЦІЯ „CHEF”

Ця функція змінює плиту в дві великі зони.

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Увімкнення нагрівальної плити	Натисніть кнопку 	0
Вибір функції „Chef”	Натисніть на „Slider” під символом 	- = або = 
Увімкнення нагрівальної плити	Перемістіть повзун на „Slider”	- до =
Вимкнення функції „Chef”	Натисніть на „Slider” під символом 	0 або H

6. НАСТАНОВИ

ЯКІСТЬ КАСТРУЛЬ

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

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

Виробники визначають, чи їх продукти сумісні з індукцією.

Щоб перевірити, чи посуд відповідний:

- Налийте трохи води у каструлю, поміщену на індукційну нагрівальну зону, яка налаштована на рівні [9]. Ця вода повинна нагрітися впродовж декількох секунд.
- Магніт приклеюється до дна сковорідки.

Деякий посуд може шуміти, коли він буде поміщений на індукційній зоні готування. Цей шум не є ознакою жодної аварії пристрою і не впливає на операцію готування

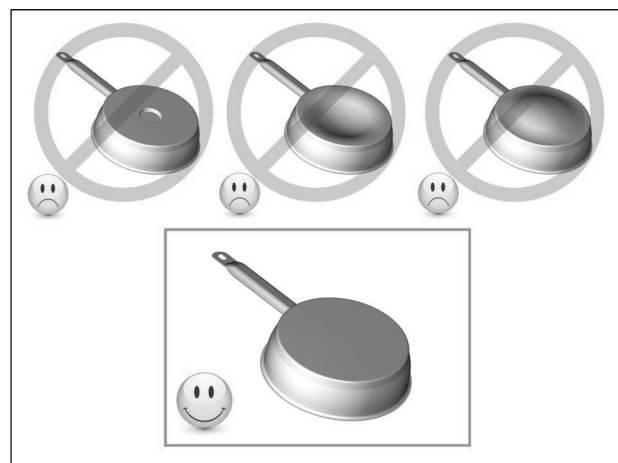
РОЗМІРИ КАСТРУЛЬ

Нагрівальні зони в певній області автоматично пристосовувані до діаметру каструлі. Однак дно посуду повинне мати мінімальний діаметр згідно з відповідною зоною готування.

Щоб отримати найкращу продуктивність кухонної плити, помістіть посуд посередині зони.

ПРИКЛАДИ НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ ГОТУВАННЯ

(нижчезазначені показники є орієнтовними)



1 ДО 2	Розчинення Підігрів	Соуси, масло, шоколад, желатин Страви, приготовлені раніше
2 ДО 3	Тушкування Розморожування	Рис, пудинг, цукровий сироп Сушені овочі, риби, морожені продукти
3 ДО 4	Готування на парі	Овочі, риби, м'ясо
4 ДО 5	Готування у воді	Картопля на парі, супи, макарони, свіжі овочі
6 ДО 7	Вільне готування Тушкування	М'ясо, печінка, яйця, ковбаски, налисники
7 ДО 8	Готування	Картопля, оладки, гофри
9	Смаження, запікання, кип'ятіння води	Стейки, омлети, смажені страви, вода
РАБО II II	Смаження, запікання, кип'ятіння води	Гребінці, стейки, кип'ятіння значної кількості води

7. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

ВИМКНІТЬ ПРИСТРІЙ ПЕРЕД ЧИСТКОЮ

Не слід чистити кухонну плиту, якщо скло є надто гарячим, оскільки існує ризик опіку.

- Легкі сліди потрібно усувати вогкою ганчіркою з рідиною для миття, розведеною в невеликій кількості води. Потім змийте холодною водою і ретельно висушіть поверхню.
- Сильно їдкі або абразивні детергенти і очисні пристрої можуть спричиняти подряпини і їх потрібно обов'язково уникати.
- Ніколи не використовуйте жодні парові пирососи або напірні мийки.
- Не використовуйте жодні предмети, які могли б подряпати керамічне скло.
- Переконайтеся, що посуд сухий і чистий. Переконайтеся, що на керамічній плиті або на каstrулі немає зерен пилу. Пересування шорстких каstrул подряпає поверхню.
- Витоки цукру, джему, желе і т.п. слід негайно усунути. Таким чином Ви запобіжите виникненню пошкоджень поверхні.

ЩО РОБИТИ В РАЗІ НЕПОЛАДКИ

Індукційна плита або обрана зона не вмикається:

- Електричне підключення не правильне.
- Запобіжник був відімкнений.
- Функція блокування увімкнена.
- Сенсорні кнопки забруднені жиром або водою.
- Об'єкт поміщений на кнопки.

Панель управління висвітлює [U]:

- На поверхні плити не знаходиться посуд.
- Посуд не сумісний з індукційною плитою.
- Діаметр дна посуду занадто малий.

Панель управління висвітлює [E]:

- Електронна система пошкоджена.
- Від'єднайте та під'єднайте індукційну плиту до контуру автоматичного вмикача.

Одна або всі зони готування відімкнені:

- Включена система безпеки.
- Ви забули вимкнути нагрівальні зони впродовж тривалого часу.
- Одна або більше сенсорних кнопок забруднені.
- Посуд порожній і низ посуду занадто сильно нагрівся.
- Плита має також автоматичну редукцію рівня потужності, щоб запобігти перегріву.

Вентиляція індукційної плити діє далі після її вимкнення:

- Це не є неполадка, вентилятор далі працює, щоб захищати електронні компоненти.
- Вентилятор автоматично відключиться

Автоматично готування не вмикається:

- Нагрівальна зона далі гаряча [H].
- Найвища нагрівальна потужність включена [9].

Панель управління висвітлює [U]:

- Дивіться розділ „Функція Keep warm”.

Панель управління висвітлює [H]:

- Дивіться розділ „Функція „Stop&Go”

Панель керування висвітлює або [Er03]:

- Предмет або рідина покриває кнопки панелі управління. Цей символ зникне, коли предмет буде усунений або коли панель управління буде почищена.

Панель управління висвітлює [E2]:

- Плита перегріта, дозвольте їй охолودитися та увімкніть плиту знову.

Панель управління висвітлює [E8]:

- Вентиляція або вентиляційний отвір заблокований. Розблокуйте його.

Панель управління висвітлює [U400]:

- Плита не під'єднана до мережі живлення. Перевірте під'єднання та під'єднайте знову нагрівальну плиту.

Панель управління висвітлює [Er47]:

- Плита не під'єднана до мережі живлення. Перевірте під'єднання та під'єднайте знову нагрівальну плиту.

**ЯКЩО ОДИН З ВИЩЕЗГАДАНИХ СИМВОЛІВ ДАЛІ З'ЯВЛЯЄТЬСЯ,
ЗАТЕЛЕФОНУЙТЕ В АВТОРИЗОВАНИЙ СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР.**

ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Матеріали упаковки є екологічні і надаються до переробки.

Електронні пристрої складаються з матеріалів, придатних до переробки, а часом з матеріалів, шкідливих для середовища, але необхідних для правильної дії і безпеки пристрою.

Не викидайте пристрій разом з побутовим сміттям.

Зверніться у центр збору відходів в місцевій адміністрації, яке ознайомлене з переробкою пристроїв побутового господарства



8. ІНСТРУКЦІЇ З МОНТАЖУ

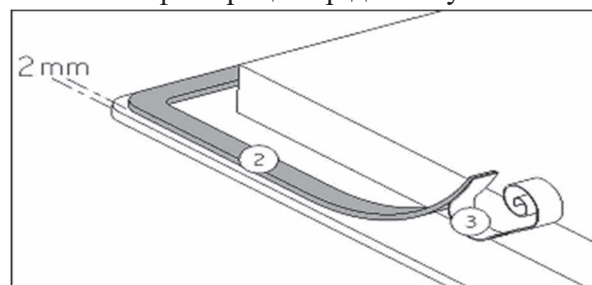
Відповідальність за встановлення лежить виключно на фахівцях.

Встановлювач зобов'язаний дотримуватися положень і норм, які діють у країні, де встановлюється пристрій.

ЯК ПРИКЛЕЇТИ ПРОКЛАДКУ

Прокладка, доставлена з кухонною плитою, запобігає різноманітним інфільтраціям рідин в тумбі.

Її встановлення слід виконати обережно, згідно з нижчезазначеним малюнком. Приклейте прокладку (2) на два міліметри від зовнішнього краю скла після усунення захисного аркуша (3).



МОНТАЖ - ВСТАНОВЛЕННЯ

- Розмір для вирізу:

ОТВІР ДЛЯ ВИРІЗУ		
ТИП	Ширина	Глибина
КІН 7634-6В	750	490

ПІДШТУКАТУРНИЙ МОНТАЖ			
ТИП	Ширина	Глибина	Радіус
КІН 7634-6В	786	526	8

РОЗМІР СКЛЯНОЇ ПЛИТИ			
ТИП	Ширина	Глибина	Товщина
КІН 7634-6В	780	520	4

- Переконайтеся, що відстань від кухонної плити до стіни або боків становить 40 мм.
- Нагрівальні плити класифікуються як „Y” з огляду на термічний захист. У найкращому випадку плита повинна бути встановлена з великою кількістю місця з обох сторін. Ззаду може знаходитися стіна, а високі елементи або стіна з однієї сторони. З іншого боку жодний елемент чи перегородка не можуть бути вищими, ніж плита.
- Меблі або підставка, в якій повинна бути встановлена плита, а також краї меблів, ламіноване покриття та клей, використаний для їх закріплення, повинні бути стійкі до температури до 75°C.
- Не слід встановлювати кухонну плиту у верхній частині не вентиляованої духовки або посудомийної машини.
- Слід забезпечити під низом корпусу кухонної плити простір 20 мм, щоб була хороша циркуляція повітря електронного пристрою.
- Якщо шухляда буде поміщена під кухонною плитою, то не кладіть у неї легкозаймисті предмети (наприклад, спреї) або предмети, які піддаються впливу тепла.

- Матеріали, які часто використовуються для робочих стільниць, розтискаються при контакті з водою. Щоб захистити вирізаний край, накладіть на нього шар лаку або спеціального ущільнювача. Потрібно дотримуватися особливої обережності під час накладання клейового з'єднання, доставленого з плитою, щоб запобігти витіканням на опорні меблі. Ця прокладка забезпечує добре ущільнення у поєднанні з гладкими робочими поверхнями.
- Проміжок безпеки між плитою і кухонною витяжкою, яка розміщена вище, повинен відповідати рекомендаціям виробника витяжки. В разі відсутності інструкції слід застосувати відстань не менше 650 мм.
- Провід з'єднання не повинен піддаватися жодним механічним обмеженням.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Слід використовувати виключно прикриття кухонних плит, які спроектовані виробником кухонного пристрою або вказані ним в інструкції з експлуатації як відповідні, або ж прикриття кухонних плит, що вбудовані в пристрій. Використання невідповідного прикриття може бути причиною нещасних випадків.

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

- Слід доручити встановлення цього пристрою і під'єднання до електричної мережі тільки кваліфікованому електрикові, який дотримується нормативних положень.
- Після вбудовування слід забезпечити захист елементам під напругою.
- Необхідні дані сполучення знаходяться на наклейках, розміщених на корпусі плити поблизу приєднувальної скриньки
- Під'єднання до мережі повинно бути виконане за допомогою заземленого штепселя або через багатополісний вимикач з контактним отвором щонайменше 3 мм.
- Електричний контур повинен бути відділений від мережі за допомогою пристосованих пристроїв, наприклад: вимикачів, запобіжників або контакторів.
- Якщо пристрій не обладнаний доступним штепселем, слід застосувати від'єднувальні засоби в постійній інсталяції, згідно з інсталяційними положеннями.
- Шланг подачі повинен бути встановлений таким чином, щоб він не торкався жодної з гарячих частин плити.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

- **Цей пристрій може бути під'єднаний тільки до мережі 230 В ~50/60 Гц.**
- **Завжди під'єднуйте пристрій до заземлення.**
- **Дотримуйтесь даних, які вказані в таблиці нижче.**
- **Приєднувальна скринька знаходиться під низом корпусу кухонної плити. Щоб відкрити кришку використайте середню викрутку. Помістіть її в щілинах та відкрийте кришку.**

ЕЛЕКТРИЧНА НАПРУГА	СПОЛУЧЕННЯ	РОЗМІРИ ПРИЄДНУВАЛЬНОГО КАБЕЛЮ	КАБЕЛЬ	ЗАХИСНИЙ КАЛІБР
230 В ~ 50/60 Гц	1 фаза + N	3x 4 мм ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	40 А *
400 В ~ 50/60 Гц	2 фази + N	4x 2,5 мм ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	25 А *
400 В ~ 50/60 Гц	3 фази + N	5x 1,5 мм ²	H 05 VV- F H 05 RR – F	16 А *

*підрахований при одночасному коефіцієнті, сумісному з нормою EN 60 335-2-6

ПІДКЛЮЧЕННЯ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ

До різних видів сполучень використайте латунні містки, які знаходяться в скриньці біля закінчень.

Однофазне під'єднання 230 В ~ 1 Р + N\

Помістіть 2 мости між затисками L1 і L2, а третій між N1 і N2.

Під'єднайте заземлення до затиску „заземлення”, нейтральний N до затисків N1 або N2, фазу L до одного із закінчень L1, L2 або L3.

Двофазне під'єднання 400 В ~ 2Р + N

Помістіть перший міст між закінченнями L1 і L2, а другий міст між N1 і N2.

Під'єднайте заземлення до закінчення „земля”, нейтральну N до закінчення N1 або N2, фазу L1 до закінчення L1, фазу L2 до закінчення L2, а фазу L3 до закінчення L3.

Трьохфазне під'єднання 400 В ~ 3Р + N

Помістіть місток між закінченням N1 і N2.

Під'єднайте заземлення до закінчення „земля”, нейтральну N до закінчення N1 або N2, фазу L1 до закінчення L1, фазу L2 до закінчення L2, а фазу L3 до закінчення L3.



УВАГА:

Вважайте, щоб кабелі були правильно зачеплені і докручені.

МИ НЕ МОЖЕМО НЕСТИ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА БУДЬ-ЯКІ ІНЦИДЕНТИ, ЩО ВИНИКАЮТЬ В РЕЗУЛЬТАТІ НЕПРАВИЛЬНОГО ПІД'ЄДНАННЯ, АБО ЯКІ МОЖУТЬ ВИНИКНУТИ ЧЕРЕЗ КОРИСТУВАННЯ ПРИСТРОЄМ, ЩО НЕ БУВ ЗАЗЕМЛЕНИЙ АБО БУВ ОБЛАДНАНИЙ ДЕФЕКТНИМ СПОЛУЧЕННЯМ ЗАЗЕМЛЕННЯ.



www.kernau.com