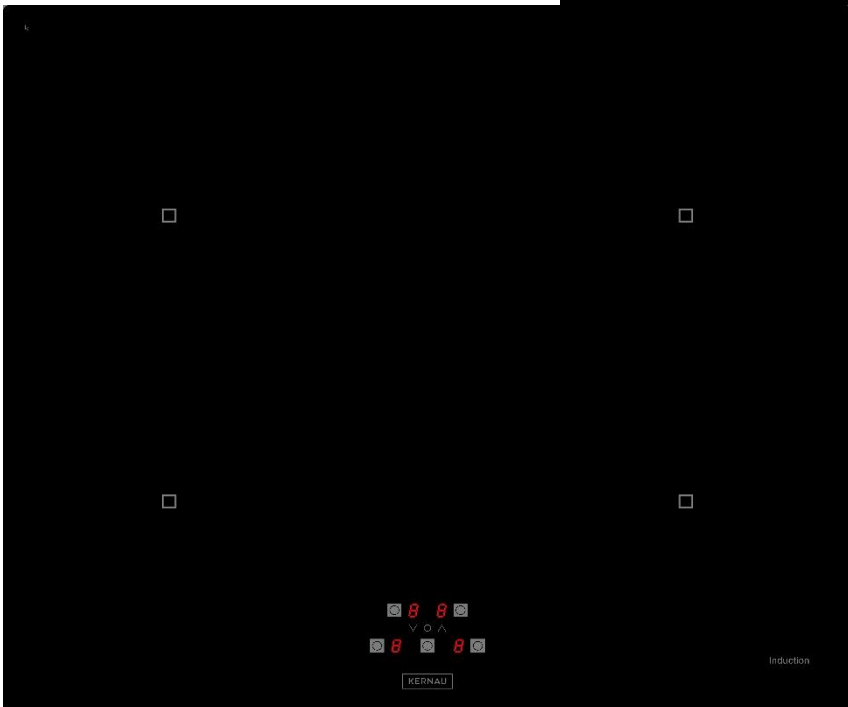
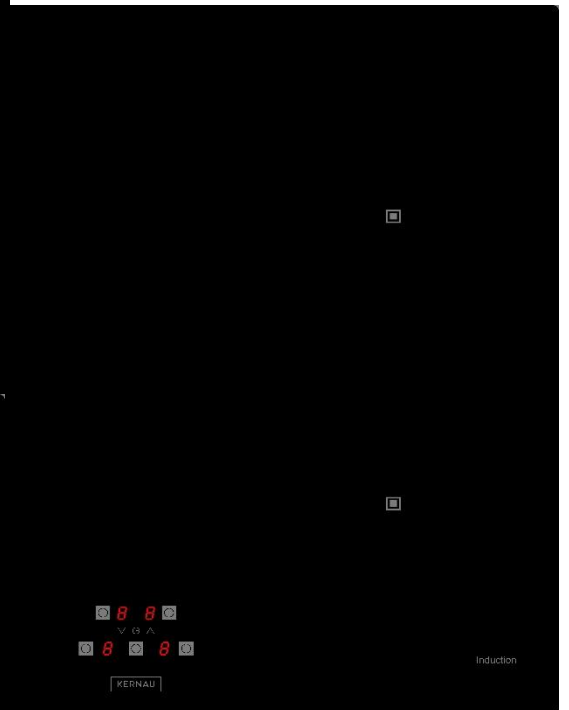
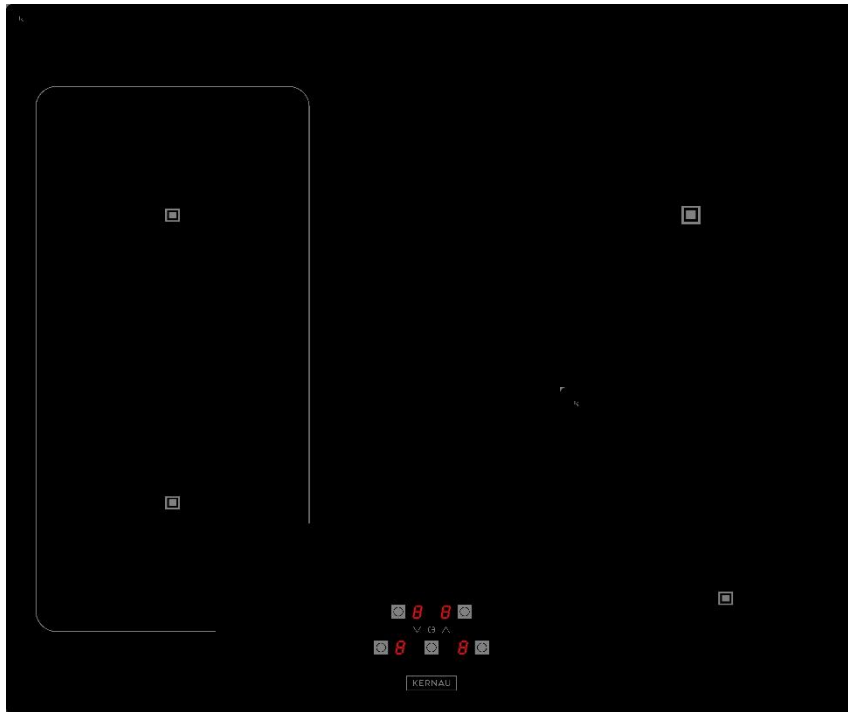


INSTRUKCJA MONTAŻU ORAZ OBSŁUGI PŁYTY GRZEWICZEJ KIH 6412.2-4B / KIH 64-4B / KIH 64.2



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
URUCHAMIANIE	11
WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO	11
FUNKCJA „BOOSTER”	12
FUNKCJA „BRIDGE”	12
MINUTNIK	12
BLOKADA RODZICIELSKA	12
6. WSKAZÓWKI	14
JAKOŚĆ GARNKÓW	14
WYMIARY GARNKÓW	14
PRZYKŁADY USTAWIEŃ MOCY GOTOWANIA	14
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	15
CO ROBIĆ W RAZIE USTERKI	15
OCHRONA ŚRODOWISKA	16
8. INSTRUKCJE MONTAŻU	17
JAK PRZYKLEIĆ USZCZELKĘ	17
MONTAŻ - INSTALACJA	17
PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE	18
PODŁĄCZENIE PŁYTY GRZEWCZEJ	18

1. BEZPIECZEŃSTWO

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED UŻYCIEM

- Odpakuj urządzenie z wszelkich materiałów.
- Instalacja oraz podłączenie urządzenia muszą 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 wymagania lokalnych administracji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zegara zewnętrznego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- UWAGA: Zagrożenie pożarowe: Proszę nie stawiać żadnych przedmiotów na płycie kuchennej.
- OSTRZEŻENIE: Smażenie na tłuszczu lub oleju na płycie kuchennej bez kontroli może być niebezpieczne i spowodować pożar.
- UWAGA: Proces gotowania musi być kontrolowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale kontrolowany.

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, rondli 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 sztucze 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 resztkowego 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

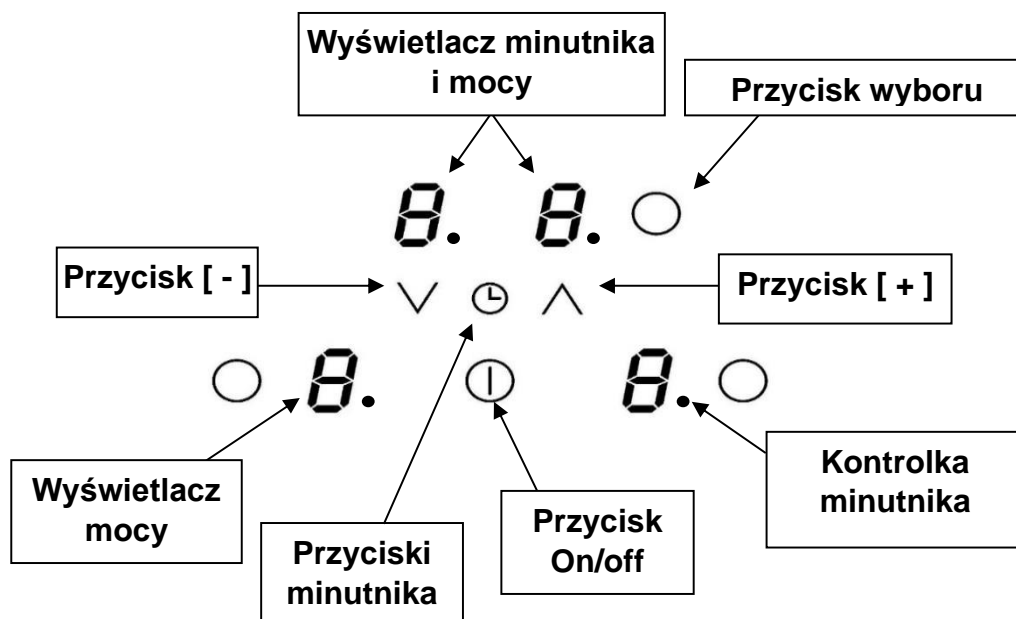
PARAMETRY TECHNICZNE

TYP	KIH 6412.2-4B	KIH 64-4B	KIH 64.2
Moc całkowita	7400 W	7400 W	5600 W
Zużycie energii płyty grzewczej EC_{hob}^{**}	168,1 Wh/kg	171,8 Wh/kg	171,8 Wh/kg
POLE GRZEWCZE PRZEDNIE LEWE	Ø 160 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	1850 W	1850 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	C	C	C
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	172,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
POLE GRZEWCZE TYLNE LEWE	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc nominalna*	2300 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	3000 W	1850 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	B	A	A
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	160 Wh/kg	181,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg
POLE GRZEWCZE TYLNE PRAWE	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	2100 W	1850 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	C	C	C
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
POLE GRZEWCZE PRZEDNIE PRAWE	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimalna średnica detekcji	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Moc nominalna*	1400 W	1400 W	1400 W
Moc funkcji Booster*	1850 W	1850 W	-
Kategoria naczynia pomiarowego**	A	B	B
Zużycie energii EC_{cw}^{**}	168,9 Wh/kg	164 Wh/kg	164 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).

3. PANEL STEROWANIA



4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

WYŚWIETLACZ

WYŚWIETLACZ	OZNACZENIE	FUNKCJA
0	Zero	Strefa grzewcza jest włączona
1...9	Poziom mocy	Możliwość wyboru poziomu mocy.
E	Komunikat o błędzie	Usterka elektroniczna
H	Ciepło reszkowe	Strefa grzewcza jest nagrzana.
P	Booster	„Booster” jest włączony.
Π	Bridge	“Bridge” jest włączony
L	Blokowanie	Blokada panelu sterowania włączona.

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 naczynie musi być odpowiednie:

- Zalecane są wszystkie naczynia ferromagnetyczne (sprawdź, czy przyciąga magnes): naczynia żeliwne i stalowe, emaliowane naczynia, naczynia 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. Naczynia o zbyt małej średnicy mogą nie działać. Średnica ta zmienia się w zależności od średnicy strefy grzewczej.

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.

URUCHAMIANIE

- **Włączanie / Wylączenie płyty**

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włączanie (ON)	Nacisnąć przycisk [⓪]	[0]
Wylączenie (OFF)	Nacisnąć przycisk [⓪]	nic lub [H]

- **Włączanie / Wylączenie strefy grzewczej**

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybór strefy grzewczej.	Nacisnąć przycisk [O]	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Zmniejszenie mocy	Nacisnąć przycisk [-]	[9] do [1]
Wylączenie	Nacisnąć przycisk [-] lub nacisnąć jednocześnie przycisk [O] i [-]	[0] lub [H]

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

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Po wylączeniu 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” (dla płyty KIH 64122-4B oraz KIH 64-4B)

Funkcja „Booster“ [P] umożliwia zwiększenie mocy wybranego pola grzewczego. Jeżeli ta funkcja zostanie włączona, to pole grzewcze przez 5 minut działa na najwyższym poziomie mocy. Jest to przewidziane dla szybkiego zagotowanie dużej ilości wody, np. do ugotowania makaronu.

• Włączanie / Wyłączenie funkcji „Booster”

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybór strefy grzewczej	Nacisnąć przycisk wybranej strefy grzewczej	[0]
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	[1] do [9]
Włączenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	[P] przez 5 minut
Wyłączenie mocy	Nacisnąć przycisk [-]	[9]

• Zarządzanie mocą „Boostera”

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

WYBRANA STREFA GRZEWICZA	INNA STREFA GRZEWICZA (NP. „BOOSTER” NA POZIOMIE [9])
Na wyświetlaczu pojawi się [P]	W zależności od strefy grzewczej wyświetlacz pokaże [9], a potem zmieni się na [7].

FUNKCJA „BRIDGE” (dla płyty KIH 6412.2-4B)

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
Wybór strefy grzewczej	Nacisnąć przycisk wybranej strefy grzewczej	[0] lub [H]
Włączenie funkcji „Bridge”	Naciśnij jednocześnie 2 lewe klawisze wyboru [O]	[0] przód i [II] tył
Zwiększenie mocy	Nacisnąć przycisk [+]	[0] na [P]
Wyłączenie mocy	Naciśnij jednocześnie 2 lewe klawisze wyboru [O]	[0] lub [H] na obu polach grzewczych

MINUTNIK

Funkcja minutnika działa niezależnie i może być włączona jednocześnie z wszystkimi strefami grzewczymi płyty indukcyjnej przy różnych ustawieniach czasu (od 0 do 99 minut) dla każdej strefy grzewczej.

• Ustawianie i modyfikowanie czasu gotowania

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybór strefy grzewczej	Naciśnij przycisk [O]	[0]
Wybór poziomu mocy	Nacisnij przycisk [+]	[1] do [9]
Wybierz Minutnik	Naciśnij jednocześnie [-] I [+]	Minutnik [00] min
Zmniejszenie czasu	Nacisnij przycisk [-]	[00] do 30, 29
Zwiększenie czasu	Nacisnij przycisk [+]	Zwiększenie czasu

Czas minutnika został zatwierdzony i rozpoczął się proces gotowania.

- **Zatrzymanie czasu gotowania**

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Wybór strefy grzewczej	Naciśnij przycisk [O]	[0]
Wybór Minutnika	Naciśnij jednocześnie [-] i [+]	Pozostały czas
Zatrzymanie czasu	Naciśnij przycisk [-]	[00], wtedy wyłączenie

Jeżeli jest aktywowane kilka minutników, to powtórzyć proces.

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

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

- **Funkcja minutnika jajek**

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włącz płytę grzewczą	Naciśnij przycisk [⊕]	[0] lub [H]
Wybór Minutnika	Naciśnij jednocześnie [-] i [+]	Minutnik [00] min
Zmniejszenie czasu	Naciśnij przycisk [-]	[00] do 30, 29
Zwiększenie czasu	Naciśnij Przycisk [+]	Zwiększenie czasu

Po kilku sekundach, światelko kontrolne gaśnie migając.

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

BLOKADA RODZICIELSKA

Aby uniknąć zmian w ustawieniach pól grzewczych, przyciski dotykowe mogą zostać zablokowane (z wyjątkiem przycisku On/Off [⊕]).

- **Blokowanie płyty**

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włącz płytę grzewczą	Naciśnij przycisk [⊕]	[0] lub [H]
Blokowanie płyty	Naciśnij jednocześnie [-] oraz [+], z lewej strony z przodu	Brak zmian
	Następnie ponownie naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania	[L]

- **Odblokowanie płyty**

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Włącz płytę grzewczą	Naciśnij przycisk [⊕]	[L]

W ciągu 5 sekund po włączeniu panelu kontrolnego:

Odblokowanie płyty	Jednocześnie nacisnąć [-] oraz [+] z lewej strony z przodu Nacisnąć przycisk [-]	[0] lub [H] Brak światełek na wyświetlaczach
--------------------	---	---

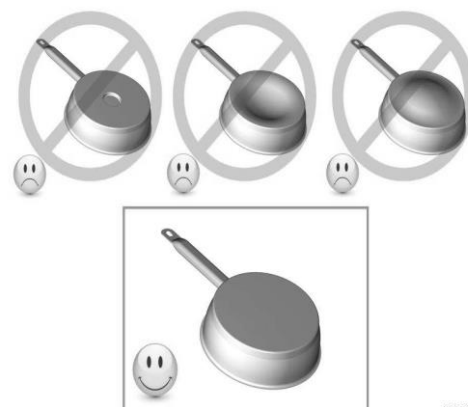
6. WSKAZÓWKI

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 Odzgrzewanie	Sosy, masło, czekolada, żelatyna Potrawy przygotowane wcześniej
2 do 3	Podgotowywanie Odmrażanie	Ryż, budyń, syrop cukrowy Suszone warzywa, ryby, mrożonki
3 do 4	Gotowanie na parze	Warzywa, ryby, mięso
4 do 5	Gotowanie w wodzie	Ziemniaki, zupy, makarony, świeże warzywa
6 do 7	Wolne gotowanie Duszenie	Mięso, wątróbka, jajka, parówki Gulasz, zrazy, flaczki
7 do 8	Gotowanie	Ziemniaki, placki ziemniaczane, wafle
9	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Steki, omlety, dania smażone Woda
P	Smażenie, prażenie Gotowanie wody	Małże, steki Gotowanie dużych ilości wody

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyłącz urządzenie przed czyszczeniem.

Nie należy czyścić płyty kuchennej, jeśli szkło jest zbyt gorące, 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 garnku 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.

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.

Panel sterowania wyświetla [L]:

- Patrz rozdział „Blokada rodzicielska”.

Panel sterowania wyświetla [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] lub [E H]:

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

Panel sterowania wyświetla [E3]:

- Naczynie nie jest odpowiednie, zmienić naczynie.

Panel sterowania wyświetla [E5]:

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić napięcie sieci elektrycznej.

Panel sterowania wyświetla [E6]:

- Wadliwe zasilanie. Sprawdzić częstotliwość sieci elektrycznej.

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.

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 niezbędnych 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.

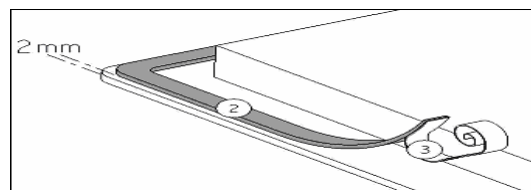
Instalator jest zobowiązany do przestrzegania przepisów i norm obowiązujących w swoim kraju.

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:

TYP	SZEROKOŚĆ	GŁĘBOKOŚĆ
KIH 6412.2-4B	560 mm	490 mm
KIH 64-4B	560 mm	490 mm
KIH 64.2	560 mm	490 mm

- Upewnij się, że odległość płyty kuchennej od ściany lub boków wynosi 50 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 100°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 wyciekom 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 760 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 użytkownika 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 przepisy normatywne.
- 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	PODŁĄCZENIE	WYMIARY KABLA PRZYŁĄCZENIOWEGO	KABEL	KALIBER OCHRONNY
230V~ 50/60Hz	1 faza + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fazy + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

Podłączenie jednofazowe 230 V ~ 1 P + N

Umieść pierwszy most między zaciskami L1 i L2, drugi między N1 i N2.

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

Podłączenie dwufazowe 400 V ~ 2P + N

Umieść mostek między zaciskami 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.

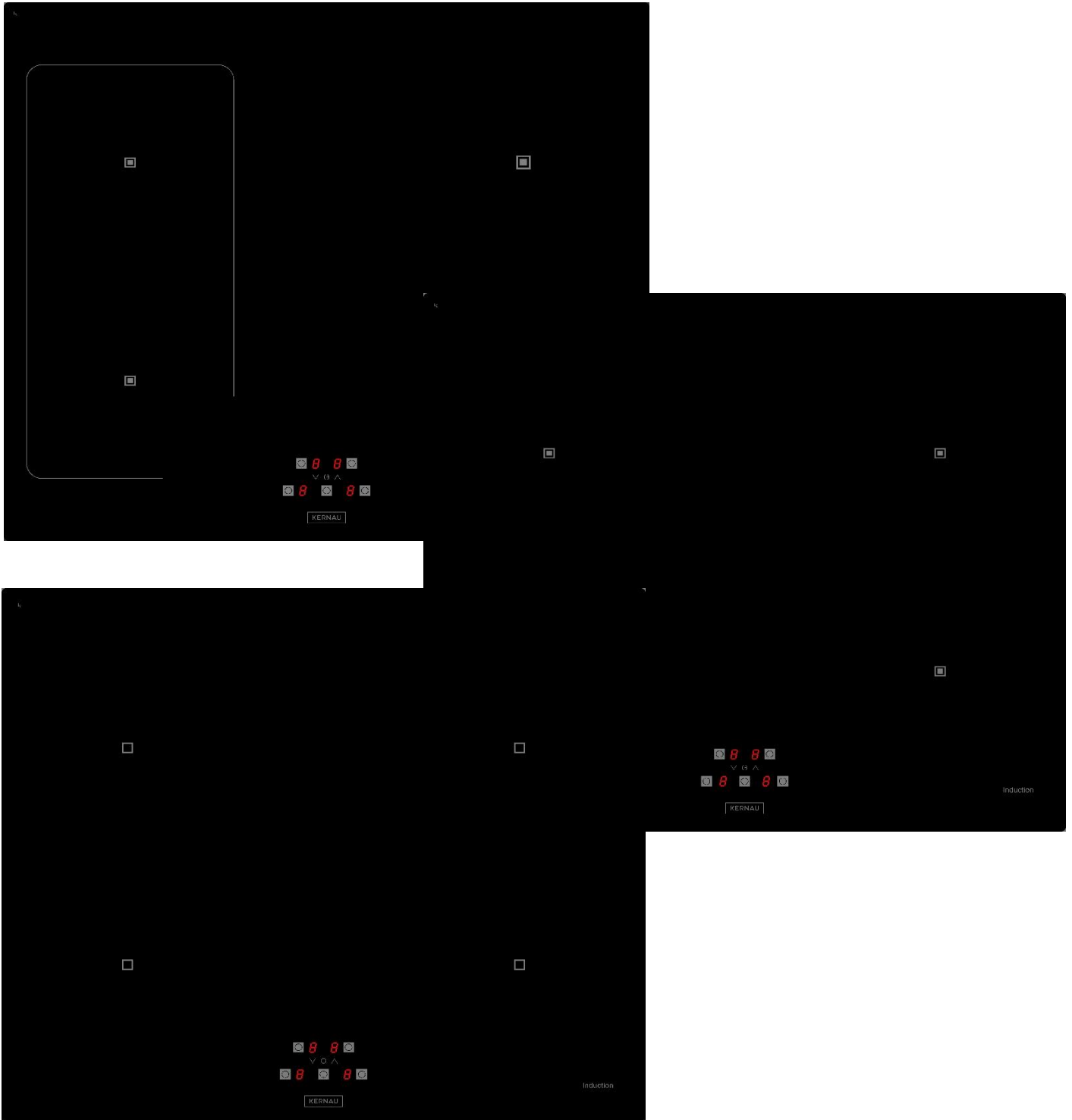
UWAGA:

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 UZIEMIIONE LUB ZOSTAŁO WYPOSAŻONE W WADLIWE POŁĄCZENIE UZIEMIAJĄCE.

INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION OF KITCHEN HOB

KIH 6412.2-4B / KIH 64-4B / KIH 64.2



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	22
PRECAUTIONS BEFORE USING	22
USING THE APPLIANCE	22
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	23
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	23
OTHER PRECAUTIONS	23
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	25
TECHNICAL CHARACTERISTICS	25
3. CONTROL PANEL	26
4. USE OF THE APPLIANCE	27
DISPLAY	27
VENTILATION	27
5. STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	28
BEFORE THE FIRST USE	28
INDUCTION PRINCIPLE	28
SENSITIVE TOUCH	28
STARTING UP	28
RESIDUAL HEAT INDICATION	28
BOOSTER FUNCTION.....	29
BRIDGE FUNCTION.....	29
TIMER	29
PARENTAL LOCK.....	30
6. COOKING ADVICE	31
PAN QUALITY	31
PAN DIMENSION	31
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	31
7. MAINTENANCE AND CLEANING	32
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	32
ENVIRONMENT PRESERVATION	33
8. INSTALLATION INSTRUCTIONS	34
HOW TO STICK THE GASKET	34
FITTING - INSTALLING	34
CONNECTION	34
CONNECTION OF THE HOB	35

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.
- **CAUTION:** Fire Hazard: Please do not place any objects on the hob.
- **WARNING:** Frying in fat or oil on a hob without control can be dangerous and cause a fire.
- **CAUTION:** The cooking process must be controlled. The short-lived cooking process must be constantly monitored.

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 saucepan 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

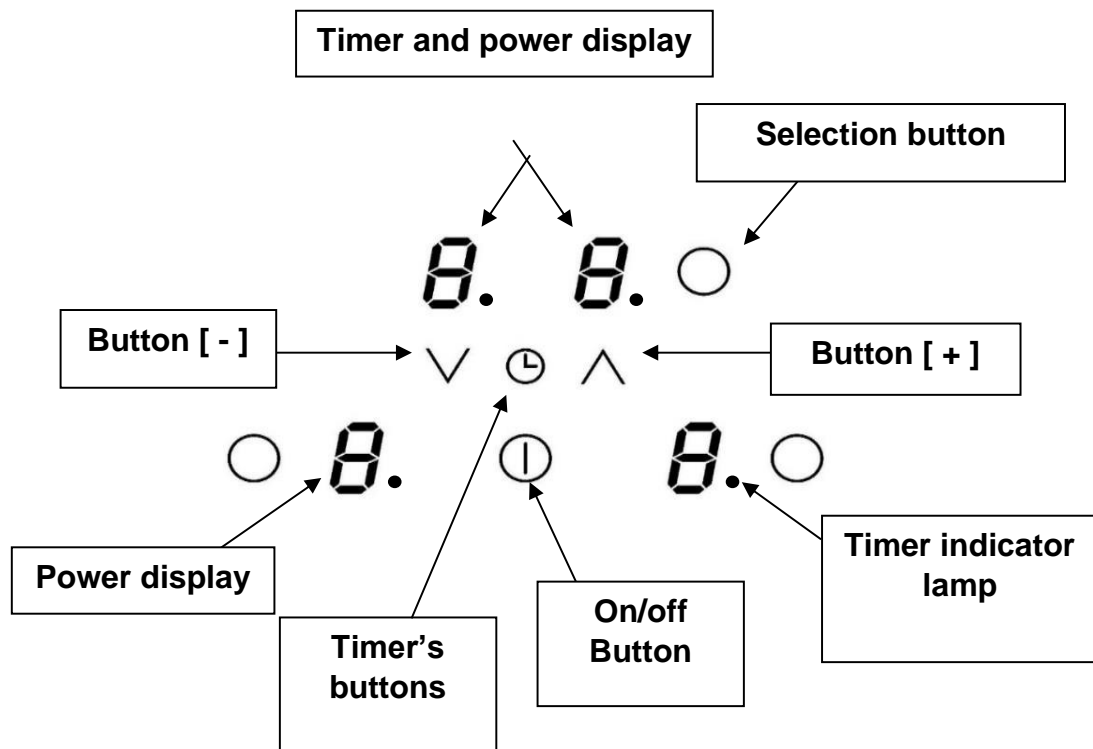
TECHNICAL CHARACTERISTICS

TYPE	KIH 6412.2-4B	KIH 64-4B	KIH 64.2
Total power	7400 W	7400 W	5600 W
Energy consumption of the heating plate EC_{hob}^{**}	168,1 Wh/kg	171,8 Wh/kg	171,8 Wh/kg
FRONT LEFT HEATING ZONE	Ø 160 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimal detection diameter	Ø 100 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Nominal power *	1400 W	1400 W	1400 W
Power of Booster *	1850 W	1850 W	-
Measuring vessel category **	C	C	C
Energy consumption EC_{cw}^{**}	172,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
REAR LEFT HEATING ZONE	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimal detection diameter	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power *	2300 W	1400 W	1400 W
Power of Booster *	3000 W	1850 W	-
Measuring vessel category **	B	A	A
Energy consumption EC_{cw}^{**}	160 Wh/kg	181,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg
REAR RIGHT HEATING ZONE	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimal detection diameter	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Nominal power *	1400 W	1400 W	1400 W
Power of Booster *	2100 W	1850 W	-
Measuring vessel category **	C	C	C
Energy consumption EC_{cw}^{**}	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
FRONT RIGHT HEATING ZONE	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimal detection diameter	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominal power *	1400 W	1400 W	1400 W
Power of Booster *	1850 W	1850 W	-
Measuring vessel category **	A	B	B
Energy consumption EC_{cw}^{**}	168,9 Wh/kg	164 Wh/kg	164 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).

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.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster function is activated.
Π	Bridge	The Bridge function is activated.
L	Parental lock	Control panel locking.

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.

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.

STARTING-UP

- **Start up / switch off the hob**

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

- **Start up / switch off a heating zone**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key [O]	[0]
Power increasing	Press key [+]	[1] to [9]
Power decreasing	Press key [-]	[9] to [1]
To stop	Press key [-] or at once press [O] and [-]	[0] or [H]

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

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 (for KIH 6412.2-4B and KIH 64-4B)

The "Booster" [P] function allows you to increase the power of the selected hotplate. If this function is activated, the hotplate operates at the highest power level for 5 minutes. It is intended for quick boiling of a large amount of water, e.g. for cooking pasta.

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key of chosen heating zone	[0]
Power increasing	Press key [+]	[1] to [9]
Turn on the power	Press key [+]	[P] for 5 minutes
Turn off the power	Press key [-]	[9]

- **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: BOOSTER LEVEL 9)
[P] is displayed	[9] goes to a [7] depending on the type of zone

BRIDGE FUNCTION (for KIH 6412.2-4B)

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
Zone selection	Press key of chosen heating zone	[0] or [H]
Bridge function selection	Press at once 2 left selection keys [O]	Front [0] and rear [[]]
Turn on the power	Press key [+]	[0] on [P]
Turn off the power	Press at once 2 left selection keys [O]	[0] or [H] on both heating zones

TIMER

The timer is able to be used simultaneous with all heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

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

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key [O]	[0]
Selection of power level	Press key [+]	[1] to [9]
Select Timer	Press at once [-] and [+]	Timer [00] min
Decreasing the time	Press key [-]	[00] to 30, 29
Increasing the time	Press key [+]	Increasing the time

The time is confirmed, and the cooking starts.

- **To stop the cooking time**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key [O]	[0]
Select Timer	Press at once [-] and [+]	Remaining time
Stopping the Timer	Press key [-]	[00], then stops

If there are several Timers activated, repeat above indications.

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

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [00] and a sound ring. To stop the sound and the blinking, press the key [00].

- **Egg timer function**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Turn on the hob	Press key [⊕]	[0] or [H]
Select Timer	Press at once [-] and [+]	Timer[00] min
Decreasing the time	Press key [-]	[00] to 30, 29
Increasing the time	Press key [+]	Increasing the time

After a few seconds the control light stops blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer display will blink [00] and a sound will be heard. To stop the sound and the blinking, press the display [00]. The hob switches off.

PARENTAL LOCK

To avoid changes to the hotzone settings, the touch buttons may be blocked (except the On / Off [⊕] button).

- **Locking**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Turn the hob on	Press key [⊕]	[0] or [H]
Locking the hob	Press at once [-] and [+] on front left side.	No changes
	Then press the cooking zone button again.	[L]

- **Unlocking the heating plate**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Turn the hob on	Press key [⊕]	[L]

Within 5 seconds after turning on the control panel:

Unlocking the heating plate	Press at once [-] and [+] on front left side. Press key [-].	[0] or [H] No lights on displays
-----------------------------	---	---

6. COOKING ADVICE

PAN QUALITY

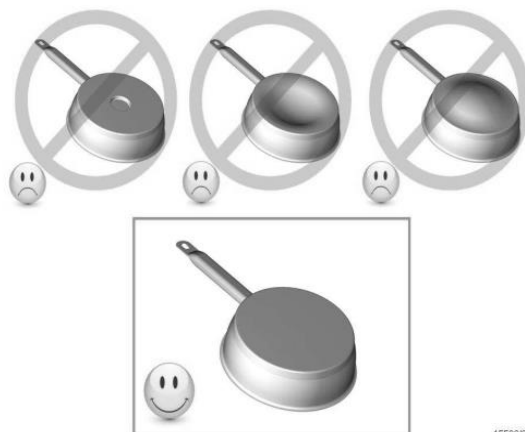
Suitable materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

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

The manufacturers specify if their products are compatible with 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	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.

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 control panel displays [L]:

- Refer to the chapter "Parental lock" page.

The control panel displays [Er03]:

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

The control panel displays [E2] or [E H]:

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

The control panel displays [E3]:

- The pot is improper, replace the pot.

The control panel displays [E5]:

- Faulty power supply. Check the mains voltage.

The control panel displays [E6]:

- Faulty power supply. Check the mains frequency.

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.

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.

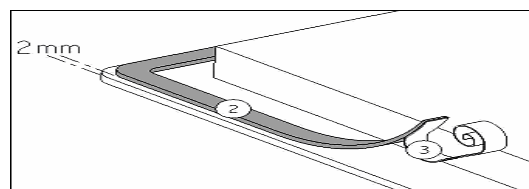
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

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 millimetres from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).



FITTING – INSTALLING

- The cut-out sizes are:

TYPE	WIDTH	DEPTH
KIH 6412.2-4B	560 mm	490 mm
KIH 64-4B	560 mm	490 mm
KIH 64.2	560 mm	490 mm

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

WARNING:

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

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
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 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 1st bridge between terminal L1 and L2, the 2nd between N1 and N2.

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

Biphase 400V~2P+N

Put the bridge between terminal N1 and N2.

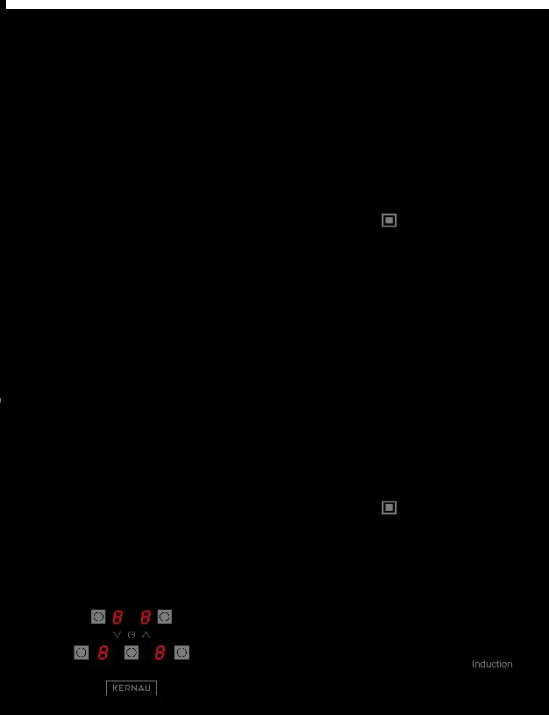
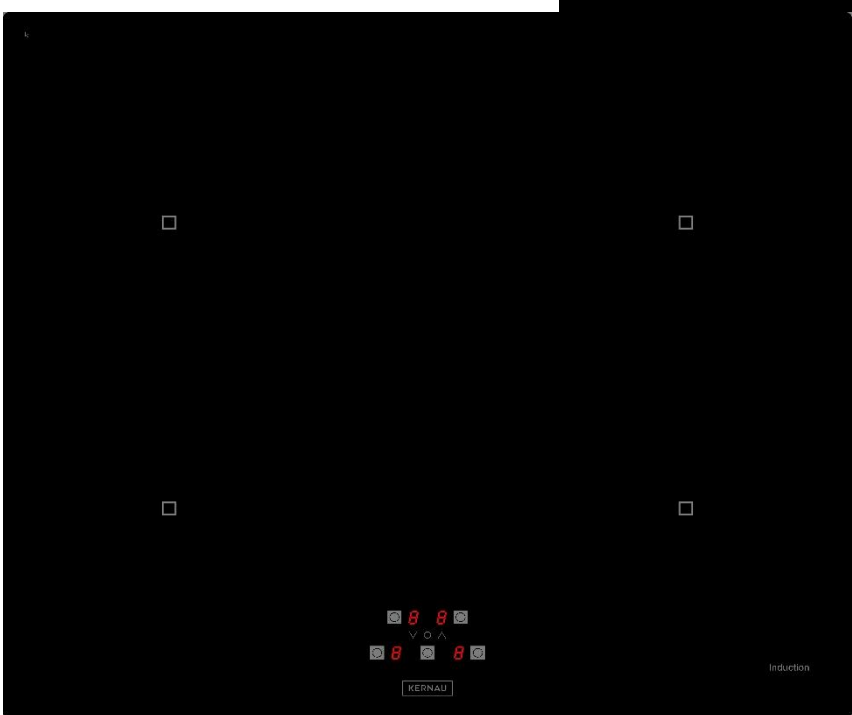
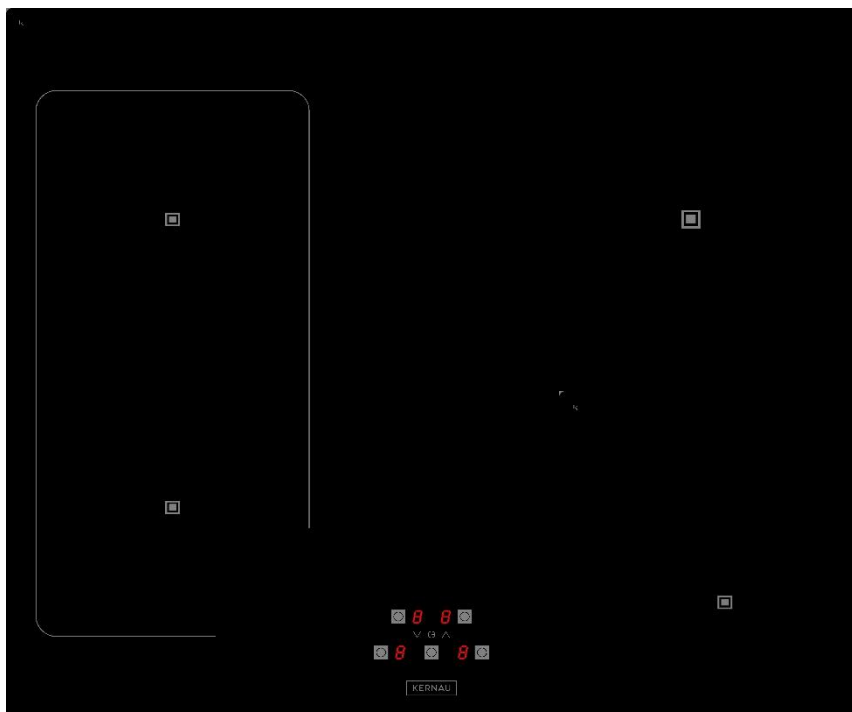
Attach the earth to the terminal “earth”, the neutral N to terminal N1 or N2, the Phase L1 to the terminal L1 and the Phase L2 to the terminal L2.

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 6412.2-4B / KIH 64-4B / KIH 64.2



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	39
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED POUŽITÍM	39
POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	39
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO ZABRÁNĚNÍ POŠKOZENÍ ZAŘÍZENÍ	40
BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ	40
JÍNA BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ	40
2. POPIS ZAŘÍZENÍ	41
TECHNICKÉ PARAMETRY	41
3. OVLÁDACÍ PANEL	43
4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ	44
DISPLEJ	44
VENTILACE	44
5. SPUŠTĚNÍ A OBSLUHA ZAŘÍZENÍ	45
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	45
ZÁSADA INDUKCE	45
DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ	45
SPUŠTĚNÍ	45
INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA	45
FUNKCE „BOOSTER”	46
FUNKCE “BRIDGE”	46
ČASOVAČ.....	46
RODIČOVSKÝ ZÁMEK.....	47
6. INDIKÁTORY	48
KVALITA HRNCŮ	48
ROZMĚRY HRNCŮ	48
PŘÍKLADY NASTAVENÍ VÝKONU VAŘENÍ	48
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	49
PŘED ČIŠTĚNÍM ZAŘÍZENÍ VYPNĚTE	49
CO DĚLAT V PŘÍPADĚ PORUCHY	49
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ	50
8. MONTÁŽNÍ NÁVOD	51
JAK PŘILEPIT TĚSNĚNÍ	51
MONTÁŽ - INSTALACE	51
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ.....	51
ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ	52

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 pásky 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.
- POZOR: Nebezpečí požáru: Na varnou desku prosím nestavějte žádné předměty.
- VAROVÁNÍ: Smažení tuku nebo oleje na varné desce, která není pod dohledem, může být nebezpečné a způsobit požár.
- POZOR: Varný proces musí být pod dohledem. Krátkodobý varný proces musí být pod trvalým dohledem.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Po vaření vypněte všechny varné zóny.
- Dohlížejte 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, sensorickými 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 NEOPARILI.**

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 rozehráté nádoby 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.

JÍNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Ujistěte se, že je nádoby 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 ZÁNİK ZÁRUKY. V TAKOVÉM PŘÍPADĚ VÝROBCE NENESE ODPOVĚDNOST ZA JAKÉKOLIV ŠKODY ZPŮSOBENÉ DESKOU A/NEBO JEJÍM OKOLÍM.

2. POPIS ZAŘÍZENÍ

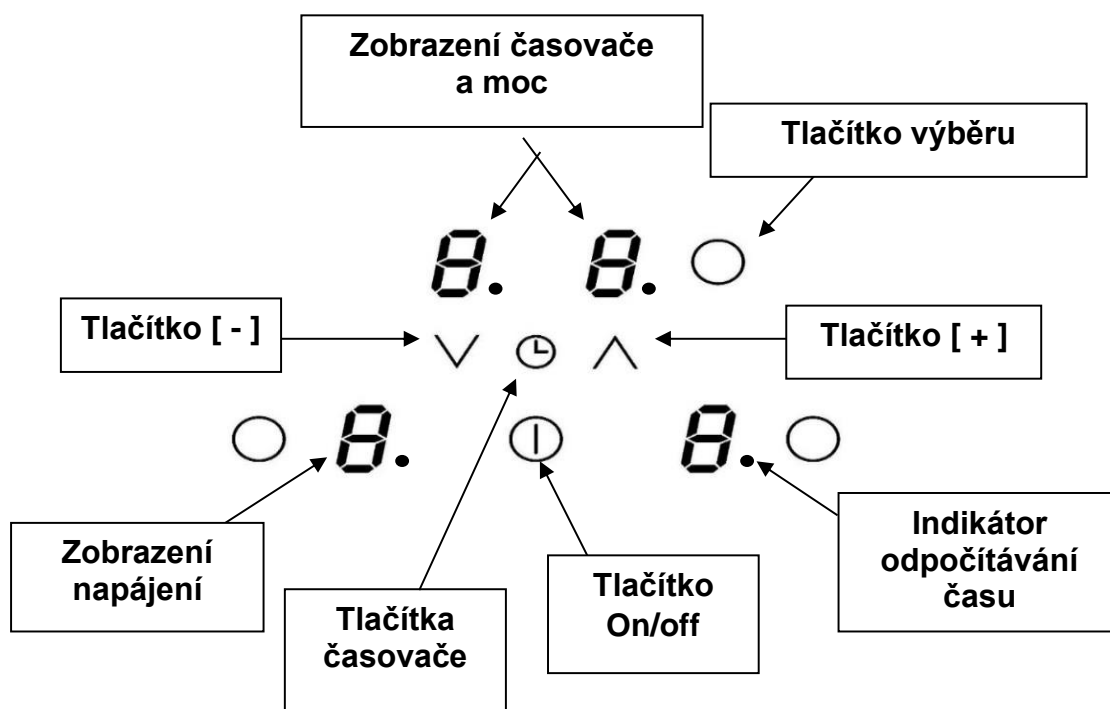
TECHNICKÉ PARAMETRY

TYP	KIH 6412.2-4B	KIH 64-4B	KIH 64.2
Celkový výkon	7400 W	7400 W	5600 W
Spotřeba energie varné desky EC_{hob}^{**}	168,1 Wh/kg	171,8 Wh/kg	171,8 Wh/kg
PŘEDNÍ LEVÁ VARNÁ ZÓNA	Ø 160 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimální průměr detekce	Ø 100 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Nominální výkon*	1400 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	1850 W	1850 W	-
Kategorie měřeného nádobí**	C	C	C
Spotřeba energie EC_{cw}^{**}	172,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
ZADNÍ LEVÁ VARNÁ ZÓNA	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimální průměr detekce	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominální výkon*	2300 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	3000 W	1850 W	-
Kategorie měřeného nádobí**	B	A	A
Spotřeba energie EC_{cw}^{**}	160 Wh/kg	181,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg
ZADNÍ PRAVÁ VARNÁ ZÓNA	Ø 200 mm	Ø 200 mm	Ø 200 mm
Minimální průměr detekce	Ø 110 mm	Ø 110 mm	Ø 110 mm
Nominální výkon*	1400 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	2100 W	1850 W	-
Kategorie měřeného nádobí**	C	C	C
Spotřeba energie EC_{cw}^{**}	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg	170,7 Wh/kg
PŘEDNÍ PRAVÁ VARNÁ ZÓNA	Ø 160 mm	Ø 160 mm	Ø 160 mm
Minimální průměr detekce	Ø 100 mm	Ø 100 mm	Ø 100 mm
Nominální výkon*	1400 W	1400 W	1400 W
Výkon funkce Booster*	1850 W	1850 W	-
Kategorie měřeného nádobí**	A	B	B
Spotřeba energie EC_{cw}^{**}	168,9 Wh/kg	164 Wh/kg	164 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).

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.
E	Zpráva o chybě	Elektronická závada.
H	Zbytkové teplo	Varná zóna je zahřátá.
P	Booster	„Booster” je zapnutý.
Π	Bridge	„Bridge” je zapnutý.
L	Blokování	Blokování ovládacího panelu je zapnuté.

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.

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.

SPUŠTĚNÍ

- **Zapnutí/vypnutí desky**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapnutí (ON)	Stiskněte tlačítko [ⓘ]	[0]
Vypnutí (OFF)	Stiskněte tlačítko [ⓘ]	Nebude nic blikat nebo [H]

- **Zapnutí / vypnutí varné zóny**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr varné zóny	Stiskněte tlačítko [O]	[0]
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Snížení výkonu	Stiskněte tlačítko [-]	[9] až [1]
Vypnutí	Stiskněte tlačítko [-] nebo stiskněte současně [O] a [-]	[0] nebo [H]

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

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 opaření a požáru.

FUNKCE „BOOSTER” (pro KIH 64122-4B a KIH 64-4B)

Funkce „Booster“ [P] vám umožňuje zvýšit výkon zvolené plotýnky. Pokud je tato funkce aktivována, varná deska pracuje po dobu 5 minut při nejvyšší úrovni výkonu. Je určen k rychlému vaření velkého množství vody, např. K vaření těstovin.

- **Zapnutí/vypnutí zvýšení výkonu:**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr varné zóny	Na varné zóně stiskněte tlačítko	[0]
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Snížení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[P] během 5 min
Vypněte napájení	Stiskněte tlačítko [-]	[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 vyrovnání 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]	Podle varné zóny zobrazí displej [9], a poté se změní na [7]

FUNKCE „BRIDGE” (pro KIH 64122-4B)

Tato funkce umožňuje současné používání 2 varných zón se stejnými funkcemi jako jednu varnou zónu. Díky této funkci je funkce Booster zakázána.

AKCJA	PANEL STERUJĄCY	WYŚWIETLACZ
Výběr varné zóny	Na varné zóně stiskněte tlačítko	[0] nebo [H]
Zapněte funkci „Bridge“	Stiskněte současně dvě levé výběrové klávesy [O]	[0] vpředu a [[]] vzadu
Zvýšení výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[0] na [P]
Vypněte napájení	Stiskněte současně dvě levé výběrové klávesy [O]	[0] nebo [H] na obou varných zónách

ČASOVAČ

Funkce časovače funguje nezávisle a může být zapnutá zároveň se všemi varnými zónami indukční desky při různých nastaveních času (0 až 99 minut) pro každou varnou zónu.

- **Nastavení a úprava času vaření**

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr varné zóny	Stiskněte tlačítko [O]	[0]
Volba úrovně výkonu	Stiskněte tlačítko [+]	[1] až [9]
Vyberte časovač	Stiskněte současně [-] a [+]	Časovač [00] min
Redukce času	Stiskněte tlačítko [-]	[00] až 30, 29
Prodlužte času	Stiskněte tlačítko [+]	Prodlužte času

Čas časovače byl potvrzen a proces vaření začal.

- Čas časovače byl potvrzen a proces vaření začal

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Výběr varné zóny	Stiskněte tlačítko [O]	[0]
Vyberte časovač	Stiskněte současně [-] a [+]	Zbývající čas
Čas zastavení	Stiskněte tlačítko [-]	[00], pak vypněte

Pokud je aktivováno několik časovačů odpočítávání, opakujte tento postup.

- Automatické zastavení při ukončení doby vaření

Jakmile uběhne doba vaření, bude počítadlo času blikat [00] a zazní zvukový signál.

Pro zastavení zvukového signálu a blikání stiskněte tlačítko [00].

- Funkce počítadla vaření vajec

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapněte varnou desku	Stiskněte tlačítko []	[0] nebo [H]
Vyberte časovač	Stiskněte současně [-] a [+]	Časovač [00] min
Redukce času	Stiskněte tlačítko [-]	[00] až 30, 29
Prodlužte času	Stiskněte tlačítko [+]	Prodlužte času

Po několika sekundách přestane kontrolka blikat.

Po ukončení zvolené doby vaření začne displej časovače blikat [00] a zazní zvukový signál.

Pro zastavení zvukového signálu a blikání stiskněte displej [00]. Deska se vypne

RODIČOVSKÝ ZÁMEK

Pro zabránění změnám v nastavení varných zón mohou být dotyková tlačítka zablokována (s výjimkou tlačítka On/Off [①]).

- Blokování

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapněte varnou desku	Stiskněte tlačítko [①]	[0] nebo [H]
Blokování	Stiskněte současně [-] a [+] na levé přední straně	Žádné změny
	Poté znovu stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny	[L]

- Odblokování

AKCE	OVLÁDACÍ PANEL	DISPLEJ
Zapněte varnou desku	Stiskněte tlačítko [①]	[L]

Během 5 sekund po zapnutí kontrolního panelu:

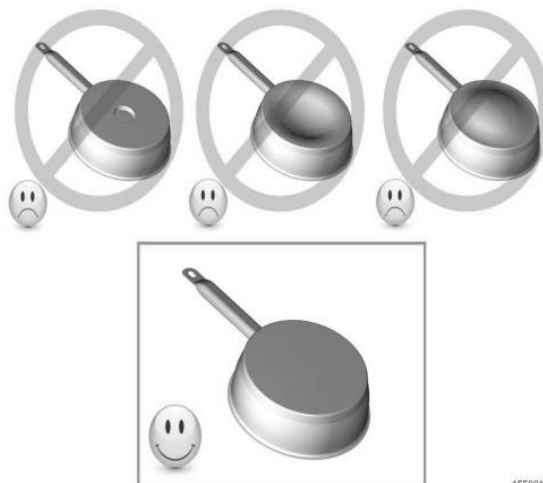
Odblokování desky	Stiskněte současně [-] a [+] na levé přední straně. Stiskněte tlačítko [-].	[0] nebo [H] Na displeji nejsou žádná světla
-------------------	--	---

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 neznamená 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, klobásky, palačinky
7 až 8	Vaření	Brambory, placky, vafle
9	Smažení, pečení, vaření vody	Steaky, omelety, smažené pokrmy, voda
P	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.

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.

Ovládací panel zobrazuje [L]:

- Viz kapitola „Blokování ovládacího panelu“.

Ovládací panel zobrazuje [Er03]:

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

Ovládací panel zobrazuje [E2] nebo [E H]:

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

Ovládací panel zobrazuje [E3]:

- Nádobí není vhodné, vyměňte nádobí.

Ovládací panel zobrazuje [E5]:

- Vadné napájení. Zkontrolujte síťové napětí.

Ovládací panel zobrazuje [E6]:

- Vadné napájení. Zkontrolujte síťovou frekvenci.

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.

**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.



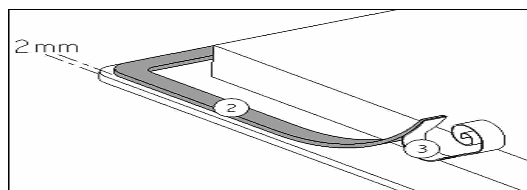
8. MONTÁŽNÍ NÁVOD

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**

TYP	ŠÍŘKA	HLOUBKA
KIH 6412.2-4B	560 mm	490 mm
KIH 64-4B	560 mm	490 mm
KIH 64.2	560 mm	490 mm

- Ujistěte se, že vzdálenost kuchyňské desky od stěny nebo od stran činí 50 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 100°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 760 mm.
- Spojovací vedení nesmí být nikterak mechanicky omezováno.

VAROVÁNÍ:

Použijte výhradně kryty kuchyňských desek navržené výrobcem kuchyňského zařízení nebo uvedené výrobcem zařízení v návodu 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.
- Přítoková 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
230V~ 50/60Hz	1 fáze + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 fáze + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

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

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

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

Jednofázové připojení 230 V ~ 1 P + N\

Dejte první most mezi svorky L1 a L2, druhý mezi N1 a N2.

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

Dvoufázové připojení 400 V ~ 2P + N

Dejte mostek mezi svorky N1 a N2.

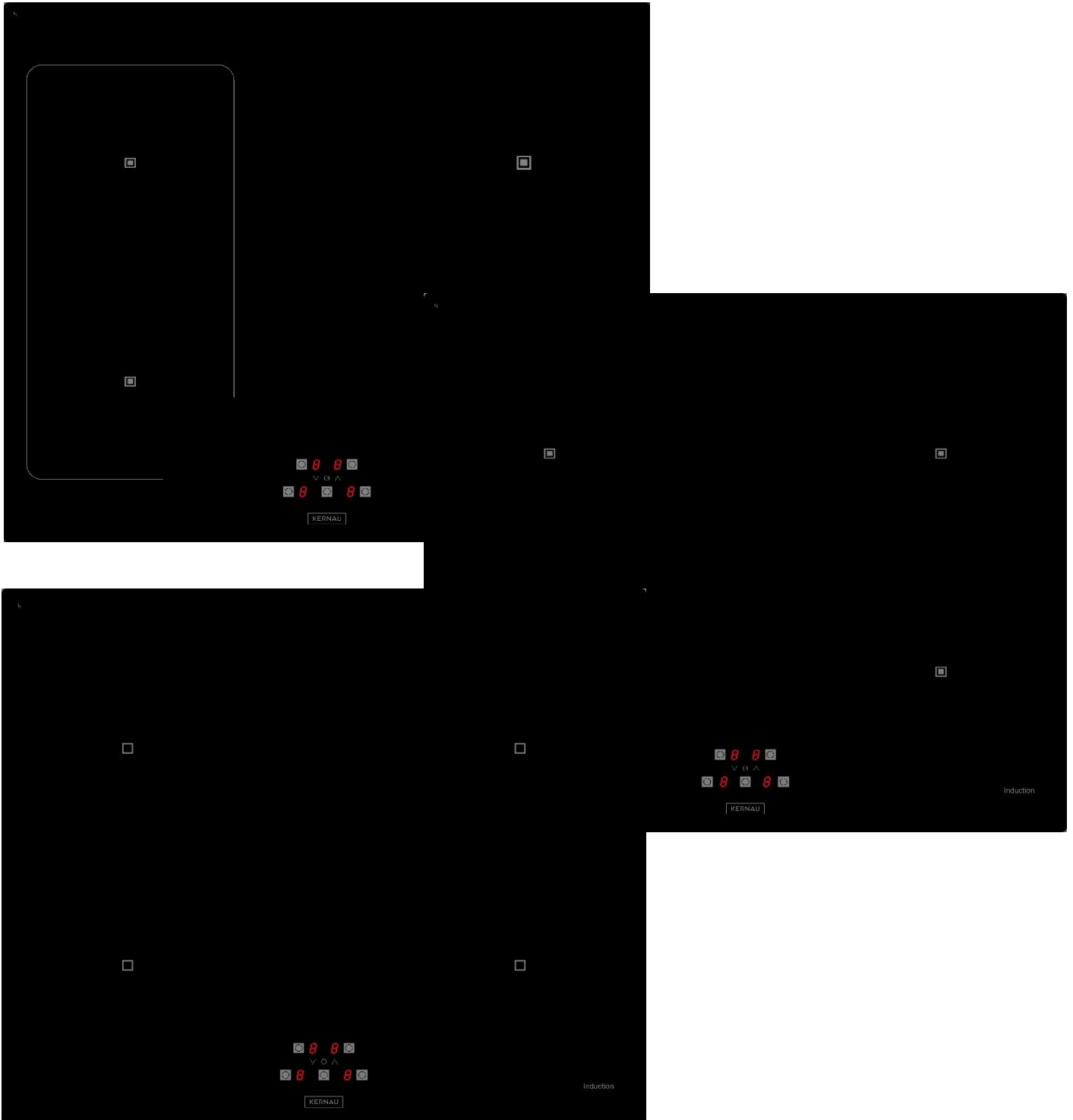
Připojte uzemnění ke koncovce „země“, neutrální N ke koncovce N1 nebo N2, fázi L1 ke koncovce L1 a fázi L2 ke koncovce L2.

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 6412.2-4В / КІН 64-4В / КІН 64.2



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	56
ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ	56
ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ	56
ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ДЛЯ УНИКНЕННЯ ПОШКОДЖЕННЯ ПРИСТРОЮ	57
ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ ПРИ АВАРІЇ ПРИСТРОЮ	57
ІНШІ ЗАСОБИ ОБЕРЕЖНОСТІ	58
2. ОПИС ПРИСТРОЮ	59
ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ	59
3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	60
4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ	61
ДИСПЛЕЙ	61
ВЕНТИЛЯЦІЯ	61
5. УВІМКНЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИСТРОЮ	62
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	62
ПРИНЦИП ІНДУКЦІЇ	62
СЕНСОРНЕ УПРАВЛІННЯ	62
УВІМКНЕННЯ	62
ПОКАЗНИК ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА	62
ФУНКЦІЯ „BOOSTER”	63
ФУНКЦІЯ „BRIDGE”	63
ТАЙМЕР	63
БАТЬКІВСЬКИЙ ЗАМОК.....	64
6. НАСТАНОВИ	65
ЯКІСТЬ КАСТРУЛЬ	65
РОЗМІРИ КАСТРУЛЬ	65
ПРИКЛАДИ НАЛАШТУВАННЯ ПОТУЖНОСТІ ГОТУВАННЯ	65
7. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД	66
ВИМКНІТЬ ПРИСТРІЙ ПЕРЕД ЧИСТКОЮ	66
ЩО РОБИТИ В РАЗІ НЕПОЛАДКИ	66
ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА	67
8. ІНСТРУКЦІЇ З МОНТАЖУ	68
ЯК ПРИКЛЕЇТИ ПРОКЛАДКУ	68
МОНТАЖ - ВСТАНОВЛЕННЯ	68
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	69
ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ	69

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.
- **УВАГА:** Пожежна небезпека: Прошу не ставити жодних предметів на кухонну плиту.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Смаження на жирі або олії на кухонній плиті без контролю може бути небезпечно та спричинити пожежу.
- **УВАГА:** Процес готування потрібно контролювати. Короткотривалий процес готування потрібно постійно контролювати.

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 гарячій 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 легкозаймисті 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 тріснула, 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

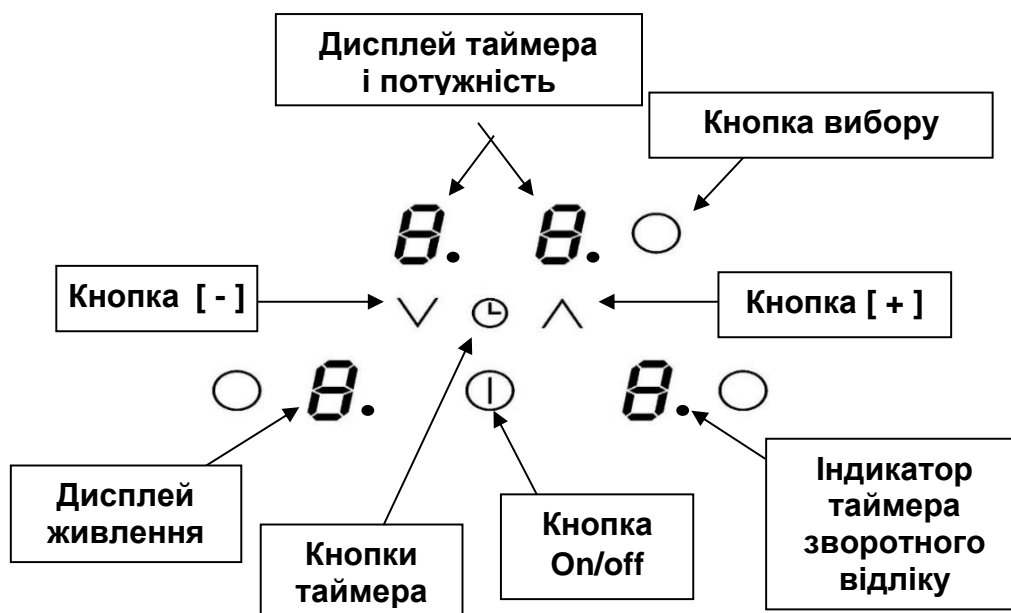
ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

ТИП	КІН 6412.2-4В	КІН 64-4В	КІН 64.2
Повна потужність	7400 Вт	7400 Вт	5600 Вт
Споживання енергії нагрівальної плити EC_{hob}^{**}	168,1 Вт год./кг	171,8 Вт год./кг	171,8 Вт год./кг
ПЕРЕДНЄ ЛІВЕ НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø 160 мм	Ø 200 мм	Ø 200 мм
Мінімальний діаметр детекції	Ø 100 мм	Ø 110 мм	Ø 110 мм
Номінальна потужність*	1400 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Потужність функції Booster*	1850 Вт	1850 Вт	-
Категорія вимірювального посуду**	С	С	С
Споживання енергії EC_{cw}^{**}	172,7 Вт год./кг	170,7 Вт год./кг	170,7 Wh/kg
ЗАДНЄ ЛІВЕ НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø 160 мм	Ø 160 мм	Ø 160 мм
Мінімальний діаметр детекції	Ø 100 мм	Ø 100 мм	Ø 100 мм
Номінальна потужність*	2300 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Потужність функції Booster*	3000 Вт	1850 Вт	-
Категорія вимірювального посуду**	В	А	А
Споживання енергії EC_{cw}^{**}	160 Вт год./кг	181,6 Вт год./кг	181,6 Вт год./кг
ЗАДНЄ ПРАВЕ НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø 200 мм	Ø 200 мм	Ø 200 мм
Мінімальний діаметр детекції	Ø 110 мм	Ø 110 мм	Ø 110 мм
Номінальна потужність*	1400 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Потужність функції Booster*	2100 Вт	1850 Вт	-
Категорія вимірювального посуду**	С	С	С
Споживання енергії EC_{cw}^{**}	170,7 Вт год./кг	170,7 Вт год./кг	170,7 Вт год./кг
ПЕРЕДНЄ ПРАВЕ НАГРІВАЛЬНЕ ПОЛЕ	Ø 160 мм	Ø 160 мм	Ø 160 мм
Мінімальний діаметр детекції	Ø 100 мм	Ø 100 мм	Ø 100 мм
Номінальна потужність*	1400 Вт	1400 Вт	1400 Вт
Потужність функції Booster*	1850 Вт	1850 Вт	-
Категорія вимірювального посуду**	А	В	В
Споживання енергії EC_{cw}^{**}	168,9 Вт год./кг	164 Вт год./кг	164 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).

3. ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

ДИСПЛЕЙ

СИМВОЛ НА ДИСПЛЕЇ	ЗНАК	ОПИС
0	Нуль	Нагрівальна зона увімкнена.
1...9	Рівень потужності	Можливість вибору рівня потужності.
E	Повідомлення про помилку	Електронна неполадка.
H	Залишкове тепло	Нагрівальна зона нагріта.
P	Booster	„Booster” увімкнений.
Π	Brigde	„Bridge” увімкнений.
L	Блокування	Блокування панелі управління увімкнене.

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.

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.

УВІМКНЕННЯ

- Увімкнення / Вимкнення плити

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Увімкнення (ON)	Натисніть кнопку [⏻]	[0]
Вимкнення (OFF)	Натисніть кнопку [⏻]	Нічого не буде миготіти або символ [H]

- Увімкнення / Вимкнення нагрівальної зони

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівальної зони	Натисніть кнопку [0]	[0]
Збільшення потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]
Зниження потужності	Натисніть кнопку [-]	[9] до [1]
Вимкнення	Натисніть кнопку [-] або одночасно натисніть [0] і [-]	[0] або [H]

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

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" (для дощок КІН 64122-4В та КІН 64-4В)

Функція "Бустер" [P] дозволяє збільшити потужність вибраної конфорки. Якщо цю функцію активовано, конфорка працює на найвищому рівні потужності протягом 5 хвилин. Він призначений для швидкого кипіння великої кількості води, наприклад для приготування макаронних виробів.

- Увімкнення / Вимкнення функції перший „Booster”

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівального поля	Натисніть кнопку для вибраної зони обігріву	[0]
збільшення потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]
увімкнення потужності	Натисніть кнопку [+]	[P] протягом 5 хвилин
вимкнення потужності	Натисніть кнопку [-]	[9]

- Управління потужністю „Booster”

Вся кухонна плита обладнана загальною максимальною потужністю „Booster”. Коли функція „Booster” активується, електронна система автоматично регулює всі обрані „підсилувачі”, 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]	Залежно від нагрівальної зони, дисплей покаже [9], а потім зміниться на [7].

ФУНКЦІЯ "BRIDGE" (для КІН 6412.2-4В)

Ця функція дозволяє одночасно використовувати 2 зони приготування їжі з тими ж функціями, що і одна зона приготування. Функція підсилувача не дозволена.

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівального поля	Натисніть кнопку для вибраної зони обігріву	[0] або [H]
Увімкніть функцію "Bridge"	Натисніть одночасно дві ліві клавіші вибору [O]	[0] спереду та [П] ззаду
Збільшення потужності	Натисніть кнопку [+]	[0] від [P]
Вимкнути живлення	Натисніть одночасно дві ліві клавіші вибору [O]	[0] або [H] в обох зонах обігріву

ТАЙМЕР

Функція таймера працює незалежно і може бути увімкнена одночасно зі всіма нагрівальними зонами індукційної плити при різних налаштуваннях часу (від 0 до 99 хвилин) для кожної нагрівальної зони.

- Налаштування і модифікація часу готування

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівального поля	Натисніть кнопку [O]	[0]
Вибір рівня потужності	Натисніть кнопку [+]	[1] до [9]

Виберіть таймер зворотного відліку	Натисніть [-] та [+] одночасно	Таймер [00] хвилин
Скорочення часу	Натисніть кнопку [-]	[00] до 30, 29
Збільшити час	Натисніть кнопку [+]	Збільшити час

Час таймера був підтверджений і розпочався процес готування.

- **Зупинка часу готування:**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Вибір нагрівального поля	Натисніть кнопку [0]	[0]
Виберіть таймер зворотного відліку	Натисніть [-] та [+] одночасно	Залишився час
Зупинка часу	Натисніть кнопку [-]	[00] потім вимкнено

- **Автоматична запинка при закінченні часу готування**

Як тільки обраний час готування добіжить кінця, лічильник часу буде мигати [00] і прозвучить сигнал. Щоб зупинити сигнал і миготіння, натисніть клавішу [00].

- **Функція лічильника готування яйця**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Увімкніть варильну поверхню	Натисніть кнопку [⓪]	[0] або [Н]
Вибір таймера зворотного відліку	Натисніть [-] та [+] одночасно	Таймер [00] хвилин
Скорочення часу	Натисніть кнопку [-]	[00] до 30, 29
Збільшити час	Натисніть кнопку [+]	Збільшити час

Після декількох секунд контрольна лампочка перестає мигати.

Після закінчення обраного часу готування дисплей таймера почне мигати [00] і прозвучить сигнал. Щоб зупинити сигнал і миготіння, натисніть дисплей [00]. Плита вимкнеться.

БАТЬКІВСЬКИЙ ЗАМОК

Щоб уникнути змін в налаштуваннях нагрівальних полів, сенсорні кнопки можуть бути заблоковані (за винятком кнопки On/Off [⓪]).

- **Блокування**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Увімкніть варильну поверхню	Натисніть кнопку [⓪]	[0] або [Н]
Блокування диска	Натисніть [-] та [+] одночасно ліворуч спереду	Ніяких змін
	Потім знову натисніть кнопку вибору зони готування	[L]

- **Розблокування**

АКЦІЯ	ПАНЕЛЬ УПРАВЛІНН	ДИСПЛЕЙ
Увімкніть варильну поверхню	Натисніть кнопку [⓪]	[L]

Впродовж 5 секунд після увімкнення контрольної панелі:

Розблокування диска	Натисніть [-] та [+] одночасно ліворуч спереду. Натисніть кнопку [-]	[0] або [Н] На дисплеях немає індикаторів
---------------------	---	--

6. НАСТАНОВИ

ЯКІСТЬ КАСТРУЛЬ

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

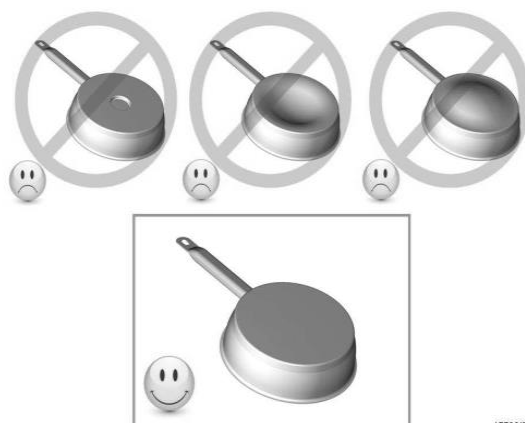
Невідповідні матеріали: алюміній і нержавіюча сталь без феромагнітного дна, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

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
P	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 спричинити 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 каструлі немає зерен пилу. Пересування шорстких каструль 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 кнопці.

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

Панель управління висвітлює [L]:

- Дивіться розділ „батьківський замок”.

Панель керування висвітлює [Er03]:

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

Панель керування висвітлює [E2] або [E H]:

- Варочна поверхня перегріта, дайте їй охолонути і знову увімкніть її.

Панель керування висвітлює [E3]:

- Посуд не підходить, поміняйте посуд.

Панель керування висвітлює [E5]:

- несправне джерело живлення. Перевірте напругу мережі.

Панель керування висвітлює [E6]:

- несправне джерело живлення. Перевірте мережеву частоту.

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.

**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.

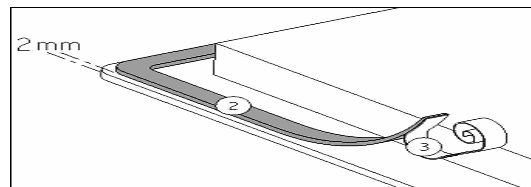
Встановлювач зобов'язаний дотримуватися положень і норм, які діють у країні, де встановлюється пристрій.

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:**

ТИП	ШИРИНА	ГЛИБИНА
КІН 6412.2-4В	560 мм	490 мм
КІН 64-4В	560 мм	490 мм
КІН 64.2	560 мм	490 мм

- Переконайтеся, що відстань від кухонної плити до стіни або боків становить 50 мм.
- Нагрівальні плити класифікуються як „У” 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 100°C.
- Не слід встановлювати кухонну плиту у верхній частині не вентилярної 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 760 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 електрикови, 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
230V~ 50/60 Гц	1 фаза + N	3 x 2,5 мм ²	H 05 VV – F H 05 RR - F	25 А *
400V~ 50/60 Гц	2 фази + N	4 x 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

ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

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

Однофазне під'єднання 230 В ~ 1 P + N

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

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

Двофазне під'єднання 400 В ~ 2P + N

Помістіть місток між затисками N1 і N2.

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

УВАГА: Вважайте, щоб кабелі були правильно зачеплені і докручені.

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



www.kernau.com