

KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KIH 6413-4B-BL-SC

KIH 6435-4B-BL-SC



SZANOWNY KLIENCIE

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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



UWAGA:

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

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA

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

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE USZKODZENIU URZĄDZENIA

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



OSTRZEŻENIE!

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



UWAGA:

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

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

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

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



OSTRZEŻENIE!

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

INNE ZABEZPIECZENIA

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



UWAGA:

STOSOWANIE GARNKÓW/PATELNI SŁABEJ JAKOŚCI LUB PŁYTY INDUKCYJNEJ DO NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH SKUTKUJE NARUSZENIEM WARUNKÓW GWARANCJI. W TAKIM PRZYPADKU

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY ORAZ/LUB JEJ OTOCZENIA.

ROZDZIAŁ 2. OPIS URZĄDZENIA

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

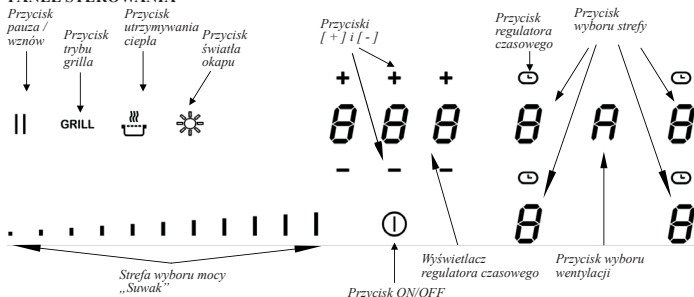
<i>Typ</i>	<i>KIH6413-4B-BL-SC</i>	<i>KIH6435-4B-BL-SC</i>
<i>Moc całkowita</i>	<i>7400 W</i>	<i>7400 W</i>
<i>Zużycie energii dla płyty grzewczej EChob**</i>	<i>169.8 Wh/kg</i>	<i>173.4 Wh/kg</i>
<i>Przednia lewa strefa grzewcza</i>	<i>Ø 180 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimalna detekcja</i>	<i>Ø 90 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	<i>1400 W</i>	<i>2100 W</i>
<i>Poziom mocy wzmocnienia*</i>	<i>2100 W</i>	<i>2500 W</i>
<i>Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*</i>	<i>-</i>	<i>3000 W</i>
<i>Znormalizowana kategoria garnków/patelni**</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
<i>Zużycie energii ECcw**</i>	<i>162.7 Wh/kg</i>	<i>159.5 Wh/kg</i>
<i>Tylna lewa strefa grzewcza</i>	<i>Ø 180 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimalna detekcja</i>	<i>Ø 90 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	<i>1400 W</i>	<i>2100 W</i>
<i>Poziom mocy wzmocnienia*</i>	<i>2100 W</i>	<i>2500 W</i>
<i>Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*</i>	<i>-</i>	<i>3000 W</i>
<i>Znormalizowana kategoria garnków/patelni**</i>	<i>B</i>	<i>C</i>
<i>Zużycie energii ECcw**</i>	<i>162.7 Wh/kg</i>	<i>159.5 Wh/kg</i>
<i>Tylna prawa strefa grzewcza</i>	<i>Ø 215 mm</i>	<i>210 x 195 mm</i>
<i>Minimalna detekcja</i>	<i>Ø 110 mm</i>	<i>Ø 110 mm</i>
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	<i>2300 W</i>	<i>2100 W</i>

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

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

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

PANEL STEROWANIA



ROZDZIAŁ 3. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

WYŚWIETLACZ

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

WENTYLACJA

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

ROZDZIAŁ 4. ROZRUCH I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

ZASADA DZIAŁANIA INDUKCJI

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

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

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

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

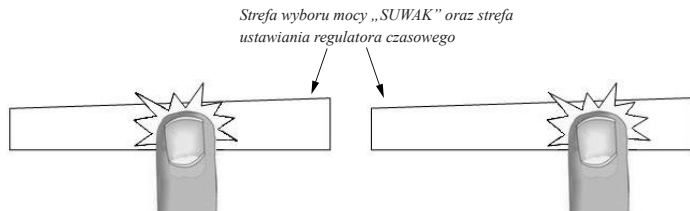
DOTYKOWE ELEMENTY STEROWANIA

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

W przypadku zastosowań ogólnych należy wciskać tylko jeden przycisk jednocześnie.

Strefa wyboru mocy „SUWAK” i strefa ustawiania regulatora czasowego

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



ROZRUCH

• Włączanie/wyłączanie płyty grzewczej:

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

• Włączanie/wyłączanie strefy grzewczej:

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

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

WYKRYWANIE GARNKA/PATELNI

Wykrywanie garnka/patelni zapewnia bezpieczeństwo. Indukcja nie działa:

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

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

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

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

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

FUNKCJA WZMOCNIENIA I FUNKCJA PODWÓJNEGO WZMOCNIENIA

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

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

• Włączanie/wyłączanie Wzmocnienia:

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

• Włączanie/wyłączanie Podwójnego Wzmocnienia:

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

• Zarządzanie mocą:

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

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

REGULATOR CZASOWY

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

• Ustawianie i modyfikacja czasu gotowania:

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

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

• Aby zatrzymać czas gotowania:

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

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

• Funkcja minutnika:

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

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

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

• Automatyczne zatrzymanie na koniec czasu gotowania:

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

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

AUTOMATYCZNE GOTOWANIE

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

• Włączanie:

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

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

• **Wyłączanie automatycznego gotowania:**

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

FUNKCJA PAUZA/WZNÓW

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

• **Aktywacja/dezaktywacja funkcji pauzy:**

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

FUNKCJA PRZYWOŁANIA POPRZEDNICH USTAWIEŃ

Po wyłączeniu płyty ❶ możliwe jest przywołanie poprzednich ustawień.

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

Procedura przywołania poprzednich ustawień jest przedstawiona poniżej:

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

Poprzednie ustawienia są ponownie aktywne.

FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA ("KEEP WARM")

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

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

• Włączanie funkcji utrzymywania ciepła:

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

FUNKCJA MOSTKA LUB AUTOMATYCZNEGO MOSTKA

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

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

BLOKOWANIE PANELU STEROWANIA

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

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

FUNKCJA GRILLA

Po wyłączeniu płyty () możliwe jest przywołanie poprzednich ustawień.

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

• Aktywacja/dezaktywacja funkcji grilla:

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

OGRANICZENIE CZASU PRACY

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

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

ROZDZIAŁ 5. ROZRUCH I ZARZĄDZANIE OKAPEM

PAROWANIE OKAPU I PŁYTY KUCHENNEJ

Przejdź do menu użytkownika

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

Menu użytkownika U9:

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

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

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE ŚWIATŁA OKAPU

Niniejsza funkcja włącza lub wyłącza światło okapu z płyty kuchennej.

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

WYBIERANIE TRYBU ZARZĄDZANIA OKAPEM

Dostępne są trzy tryby zarządzania okapem:

Tryb ręczny: ręczna regulacja intensywności wentylacji z płyty.

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

Po włączeniu płyty aktywuje się ostatni tryb wybrany przed wyłączeniem.

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

REGULACJA PRĘDKOŚCI WENTYLACJI

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

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

FUNKCJA WZMOCNIENIA WENTYLACJI

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

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

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

USTAWIANIE PRĘDKOŚCI DOMYŚLNEJ W TRYBIE PÓLAUTOMATYCZNYM

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

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

REGULATOR CZASOWY WENTYLACJI

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

• Aktywacja regulatora czasowego wentylacji

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

• Dezaktywacja regulatora czasowego wentylacji

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

JAKOŚĆ GARNKA/PATELNI

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

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

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

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

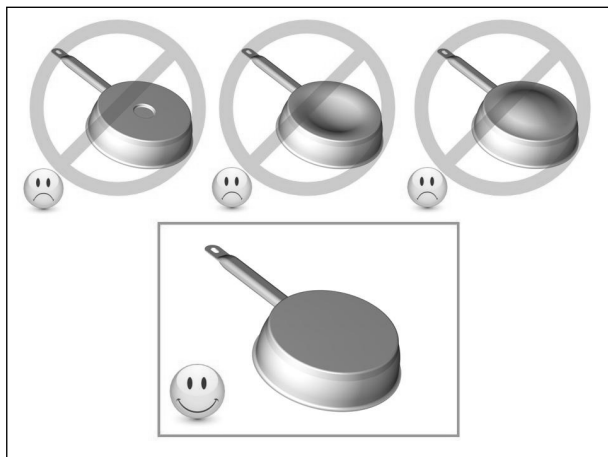
- Nalej niewielką ilość wody do garnka/patelni umieszczonej na indukcyjnej strefie grzewczej, ustawionej na poziomie [9]. Woda powinna nagrzać się w ciągu kilku sekund.
- Użyj magnesu, aby sprawdzić czy przyczepia się do dna garnka/patelni.

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

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

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

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



WYMIARY GARNKA/PATELNI

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

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

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ DLA RÓŻNYCH USTAWIEŃ MOCY GOTOWANIA

(poniższe wartości są orientacyjne)

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

ROZDZIAŁ 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

PRZED CZYSZCZENIEM NALEŻY KONIECZNIE WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE

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

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

ROZDZIAŁ 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Płyta lub strefa grzewcza nie uruchamia się:

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

Panel sterowania wyświetla [U]:

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

Wentylacja pracuje w trybie ciągłym po wyłączeniu płyty:

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

Panel sterowania wyświetla [E]:

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

Wyłączenie jednej lub wszystkich stref grzewczych:

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

Automatyczny system gotowania nie uruchamia się:

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

Panel sterowania wyświetla [U]:

- Odnieś się do rozdziału „Funkcja Utrzymywania Ciepła”.

Panel sterowania wyświetla [II]:

- Odnieś się do rozdziału „Funkcja Pauza/Wznów”

Panel sterowania wyświetla [] lub [Er03]:

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

Panel sterowania wyświetla [E2] lub [EH]:

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

Panel sterowania wyświetla [E8]:

- Wlot powietrza wentylatora jest zatkany, napraw to.

Panel sterowania wyświetla [E6]:

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

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

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

ROZDZIAŁ 9. OCHRONA ŚRODOWISKA

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



Rys. A

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego



Li-FeS2

Rys. B

kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym.

Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem.

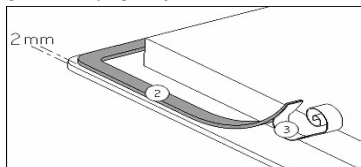
Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.

ROZDZIAŁ 10. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI

Instalacja musi zostać przeprowadzona przez wykwalifikowanego elektryka

Jak przykleić uszczelkę:

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



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

Dopasowanie - instalacja:

	<i>Rozmiar cięcia</i>		<i>Montaż podtynkowy</i>			<i>Rozmiar szklanego elementu</i>		
<i>Typ</i>	<i>Szerokość</i>	<i>Głębokość</i>	<i>Szerokość</i>	<i>Głębokość</i>	<i>Promień</i>	<i>Szerokość</i>	<i>Głębokość</i>	<i>Grubość</i>
<i>KIH6413-4B-BL-SC</i>	560	490	596	526	8	590	520	4
<i>KIH6435-4B-BL-SC</i>	560	490	596	526	8	590	520	4

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

ROZDZIAŁ 11. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

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

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



UWAGA:

Niniejsze urządzenie należy podłączyć wyłącznie do sieci 230 V~ 50/60 Hz.

Zawsze należy pamiętać o podłączeniu przewodu uziemiającego.

Przestrzegaj schematu połączeń.

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

<i>Sieć elektryczna</i>	<i>Połączenie</i>	<i>Średnica kabla</i>	<i>Kabel</i>	<i>Stopień ochrony</i>
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 *

Dopasowanie - instalacja:

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

Jednofazowe 230V~1P+N

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

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

Dwufazowe 400V~2P+N

Umieść mostek pomiędzy zaciskiem N1 i N2.

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



UWAGA:

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

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

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau

PL: +48 22 243 70 00

Pn 8:00 - 17:00

Wt-Pt 9:00 - 17:00

serwis@kernau.com

KERNAU