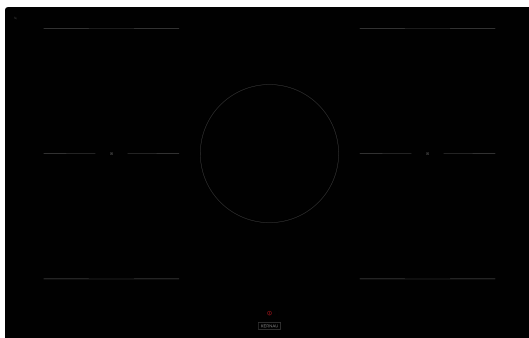


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
KIH 7534-5B-BL-SC

---



# SPIS TREŚCI

<b>BEZPIECZEŃSTWO.....</b>	<b>3</b>
Środki ostrożności przed rozpoczęciem użytkowania.....	3
Użytkowanie urządzenia.....	3
Środki ostrożności zapobiegające uszkodzeniu urządzenia.....	4
Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia.....	5
Inne zabezpieczenia.....	5
<b>OPIS URZĄDZENIA.....</b>	<b>6</b>
Charakterystyka techniczna.....	6
Panel sterowania.....	7
<b>UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA.....</b>	<b>7</b>
Wyświetlacz.....	7
Wentylacja.....	7
<b>ROZRUCH I ZARZĄDZANIE URZĄDZENIEM.....</b>	<b>8</b>
Przed pierwszym użyciem.....	8
Zasada działania indukcji.....	8
Dotykowe elementy sterowania.....	8
Strefa wyboru mocy „SUWAK” i strefa ustawiania regulatora czasowego.....	8
Rozruch.....	8
Wykrywanie garnka/patelni.....	9
Wskaźnik ciepła resztkowego.....	9
Funkcja Wzmocnienia i Funkcja Podwójnego Wzmocnienia.....	9
Regulator czasowy.....	10
Automatyczne gotowanie.....	11
Funkcja Pauza/Wznów.....	11
Funkcja przywołania poprzednich ustawień.....	11
Funkcja Utrzymywania Ciepła (“Keep warm,.....)	12
Funkcja mostka lub automatycznego mostka.....	12
Blokowanie panelu sterowania.....	12
Funkcja grilla.....	13
Ograniczenie czasu pracy.....	13
<b>ROZRUCH I ZARZĄDZANIE OKAPEM.....</b>	<b>14</b>
Parowanie okapu i płyty kuchennej.....	14
Włączanie i wyłączanie światła okapu.....	14
Funkcja wzmocnienia wentylacji.....	15
Ustawianie prędkości domyślnej w trybie półautomatycznym.....	15
Regulator czasowy wentylacji.....	16
<b>WYTYCZNE DOTYCZĄCE GOTOWANIA.....</b>	<b>17</b>
Jakość garnka/patelni.....	17
Wymiary garnka/patelni.....	17
Przykłady zastosowań dla różnych ustawień mocy gotowania.....	18
<b>KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....</b>	<b>18</b>
<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>	<b>18</b>
<b>OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>	<b>19</b>
<b>INSTRUKCJE DOTYCZĄCE INSTALACJI.....</b>	<b>20</b>
<b>POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE.....</b>	<b>21</b>

## ROZDZIAŁ 1. BEZPIECZEŃSTWO

### 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.
- Uwważaj, 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 włączanego 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/patelni. W sytuacji wystąpienia przypadkowej aktywacji lub ciepła resztkowego, takie nieodpowiednie przedmioty mogą się nagrząć, stopić, a nawet spalić.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną. Takie elementy mogą się nagrzać 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 wtroceramikę.
- 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 wtroceramicznych płytach grzewczych.
- Kukier, materiały syntetyczne lub blachy aluminiowe nie mogą stykać się ze strefami grzewczymi. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne zmiany szkła wtroceramicznego 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.**



**OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać przedmiotów na powierzchni do gotowania.**

- 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 wtroceramiczną. Ewentualne szuflady na sztućce muszą być odporne na ciepło.

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

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



### **OSTRZEŻENIE!**

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

## INNE ZABEZPIECZENIA

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



### **UWAGA:**

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

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

## ROZDZIAŁ 2. OPIS URZĄDZENIA

### CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

<b>Typ</b>	KIH7534-5B-BL-SC
<i>Moc całkowita</i>	10400 W
<i>Zużycie energii dla płyty grzewczej EChob**</i>	175.3 Wh/kg
<b>Przednia lewa strefa grzewcza</b>	210 x 195 mm
<i>Minimalna detekcja</i>	Ø 110 mm
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	2100 W
<i>Poziom mocy wzmocnienia*</i>	2500 W
<i>Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*</i>	3000 W
<i>Znormalizowana kategoria garnków/patelni**</i>	C
<i>Zużycie energii ECcw**</i>	159.5 Wh/kg
<b>Tylna lewa strefa grzewcza</b>	210 x 195 mm
<i>Minimalna detekcja</i>	Ø 110 mm
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	2100 W
<i>Poziom mocy wzmocnienia*</i>	2500 W
<i>Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*</i>	3000 W
<i>Znormalizowana kategoria garnków/patelni**</i>	C
<i>Zużycie energii ECcw**</i>	159.5 Wh/kg
<b>Środkowa strefa grzewcza</b>	Ø 215 mm
<i>Minimalna detekcja</i>	Ø 110 mm
<i>Nominalny poziom mocy*</i>	2300 W
<i>Poziom mocy wzmocnienia*</i>	3000 W
<i>Poziom mocy podwójnego wzmocnienia*</i>	-
<i>Znormalizowana kategoria garnków/patelni**</i>	C
<i>Zużycie energii ECcw**</i>	182.9 Wh/kg

### **Tylna prawa strefa grzewcza**

Minimalna detekcja

Nominalny poziom mocy\*

Poziom mocy wzmocnienia\*

Poziom mocy podwójnego wzmocnienia\*

Znormalizowana kategoria garnków/patelni\*\*

Zużycie energii ECcw\*\*

### **Przednia prawa strefa grzewcza**

Minimalna detekcja

Nominalny poziom mocy\*

Poziom mocy wzmocnienia\*

Poziom mocy podwójnego wzmocnienia\*

Znormalizowana kategoria garnków/patelni\*\*

Zużycie energii ECcw\*\*

210 x 195 mm

Ø 110 mm

2100 W

2500 W

3000 W

B

188 Wh/kg

210 x 195 mm

Ø 110 mm

2100 W

2500 W

3000 W

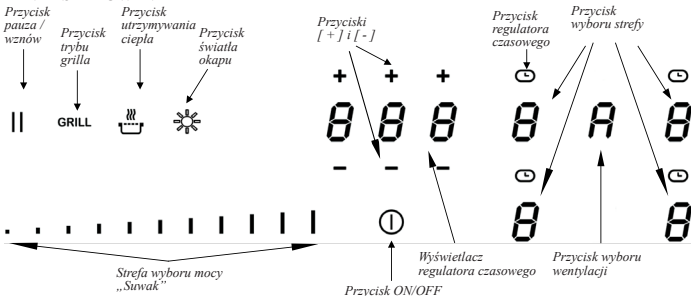
A

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	<b>Podwójne wzmocnienie jest włączone</b>
u	Utrzymywanie ciepła	Automatyczne utrzymywanie temperatury 70°C.
II	Paauza i wznowienie	Płyta grzewcza jest w trybie paauzy.
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 ].

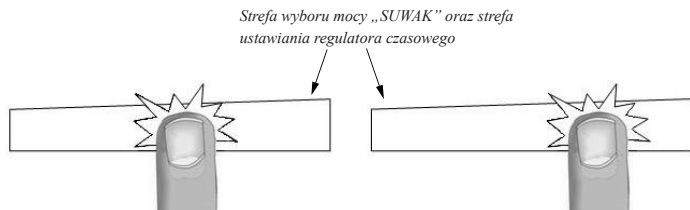
### DOTYKOWE ELEMENTY STEROWANIA

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, przesunij 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 podgrzania dużych ilości wody (np. na makaron).

### • Włączanie/wyłączanie Wzmocnienia:

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

### • Włączanie/wyłączanie Podwójnego Wzmocnienia:

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

### • Zarządzanie mocą:

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

*Wybrana strefa grzewcza*

*Inna strefa grzewcza: (przykład - poziom mocy 9)*


*Symbol [ P ] jest wyświetlany*


*[ 9 ] przechodzi na [ 8 ] i miga*

## 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 upływie 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.

#### • Włączenie:

<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	- : -

**• Wylączenie automatycznego gotowania:**

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

**FUNKCJA PAUZA/WZNÓW**

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

**• Aktywacja/dezaktywacja funkcji pauzy:**


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

## FUNKCJA PRZYWOŁANIA POPRZEDNICH USTAWIEŃ

Po wyłączeniu płyty  możliwe jest przywołanie poprzednich ustawień.

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

Procedura przywołania poprzednich ustawień jest przedstawiona poniżej:

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



Poprzednie ustawienia są ponownie aktywne.

## FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA (“KEEP WARM”)

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



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

### • Włączanie funkcji utrzymywania ciepła:

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


## FUNKCJA MOSTKA LUB AUTOMATYCZNEGO MOSTKA

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

<b>Działanie</b>	<b>Panel sterowania</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Aktywacja płyty grzewczej	Przytrzymaj  przez 2 sek.	[ 0 ]
Aktywacja mostka	Przytrzymaj  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]).



<b>Działanie</b>	<b>Panel sterowania</b>	<b>Wyświetlacz</b>
Aktywacja płyty grzewczej	Przytrzymaj  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 przyłączeniu 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.

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


## REGULACJA PRĘDKOŚCI WENTYLACJI

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

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

## FUNKCJA WZMOCNIENIA WENTYLACJI





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

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

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

## USTAWIANIE PRĘDKOŚCI DOMYŚLNEJ W TRYBIE PÓLAUTOMATYCZNYM



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

<i>Działanie</i>	<i>Panel sterowania</i>	<i>Wyświetlacz</i>
<i>Aktywacja płyty grzewczej</i>	<i>Przytrzymaj  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></i>
<i>Zwiększanie/zmniejszanie prędkości</i>	<i>Naciśnij podświetlony suwak</i>	<i></i>



## REGULATOR CZASOWY WENTYLACJI

Okap jest wyposażony w funkcję wyłączenia 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.

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

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

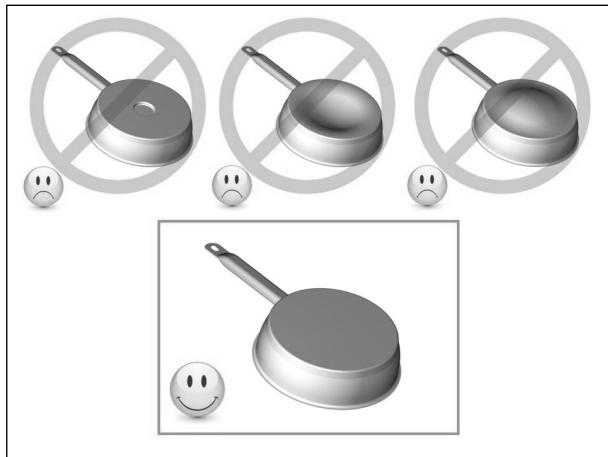
- Nalej niewielką ilość wody do garnka/patelni umieszczonej na indukcyjnej strefie grzewczej, ustawionej na poziomie [9]. Woda powinna nagrzać się w ciągu kilku sekund.
- Użyj magnesu, aby sprawdzić czy przyczepia się do dna garnka/patelni.

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/pateelni z prostopadłymi bokami. Jeśli garnek/patelnia ma kanciaste boki, indukcja działa również na boki garnka/patelni. W takim przypadku, boki garnka/patelni mogą się odparwiać.




## 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, budyni, 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/patelni spowoduje zarysowanie powierzchni.
- Konieczne jest niezwłoczne usuwanie wycieków galaretki, dżemu, cukru itp. Dzięki temu zapobiegiesz uszkodzeniu powierzchni.

## ROZDZIAŁ 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Płyta lub strefa grzewcza nie uruchamia się:

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

### Panel sterowania wyświetla [ U ]:

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

### Wentylacja pracuje w trybie ciągłym po wyłączeniu płyty:

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

### Panel sterowania wyświetla [ E ]:

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

### Wyłączenie jednej lub wszystkich stref grzewczych:

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

### Automatyczny system gotowania nie uruchamia się:

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

### Panel sterowania wyświetla [ U ]:

- Odnieś się do rozdziału „Funkcja Utrzymywania Ciepła”.

### Panel sterowania wyświetla [ II ]:

- Odnieś się do rozdziału „Funkcja Pauza/Wznów”

### Panel sterowania wyświetla lub [ Er03 ]:

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

### Panel sterowania wyświetla [E2] lub [EH]:

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

### Panel sterowania wyświetla [ E8 ]:

- Wlot powietrza wentylatora jest zatkany, napraw to.

### Panel sterowania wyświetla [ E6 ]:

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

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

Jeśli 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.

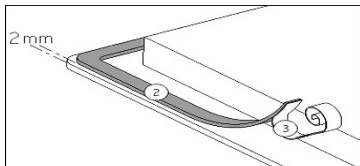
Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.

## 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:

Typ	Rozmiar cięcia		Montaż podtynkowy			Rozmiar szklanego elementu		
	Szerokość	Głębokość	Szerokość	Głębokość	Promień	Szerokość	Głębokość	Grubość
<b>KIH7534-5B-BL-SC</b>	750	490	826	526	8	820	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 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fazy + N	4 x 2.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Fazy + N	5 x 1.5 mm <sup>2</sup>	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.

Jednofazowy 230V~1P+N

Umieść 2 mostki pomiędzy zaciskami L1, L2 i L3, a trzeci 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, L2 lub L3.

Dwufazowy 400V~2P+N

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

Podłącz uziemienie do zacisku „uziemienie” („earth”), przewód neutralny N do zacisku N1 lub N2, natomiast Fazę L1 do zacisku L1 lub L2 i Fazę L2 do zacisku L3.

Trójfazowy 400V~3P+N

Umieść mostek pomiędzy zaciskami N1 i N2.

Podłącz uziemienie do zacisku „uziemienie” („earth”), przewód neutralny N do zacisku N1 lub N2, natomiast Fazę L1 do zacisku L1, Fazę L2 do zacisku L2 oraz Fazę L3 do zacisku L3.



**UWAGA:**

Częste odkręcanie i przykręcanie śrub w skrzynce przyłączeniowej stwarza ryzyko zredukowania skuteczności dokręcenia. W związku z tym, zaleca się ograniczenie przykręcania i odkręcania do minimum. Upewnij się, że kable są prawidłowo

wprowadzone i mocno przykręcone. 4 tygodnie po instalacji należy ponownie dokręcić śruby w listwie zaciskowej.

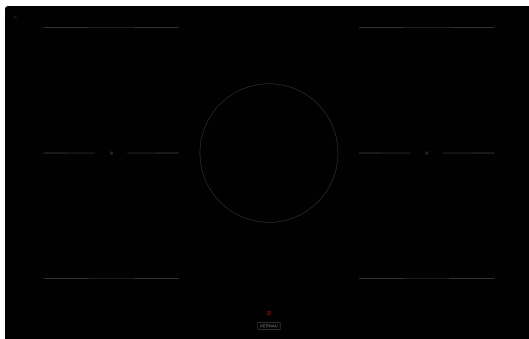
Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia wynikające z niepoprawnego podłączenia lub mogące wynikać z użytkowania urządzenia, które nie zostało uziemione, lub urządzenia, którego połączenie uziemiające jest nieprawidłowe.

KERNAU

## INSTRUCTION FOR USE

KIH 7534-5B-BL-SC

---



# Summary

<b>SAFETY</b> .....	<b>30</b>
Precautions before using.....	30
Using the appliance.....	30
Precautions not to damage the appliance.....	31
Precautions in case of appliance failure.....	32
Other protections.....	32
<b>DESCRIPTION OF THE APPALIANCE</b> .....	<b>33</b>
Technical characteristics.....	33
Control panel.....	34
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>34</b>
Display.....	34
Ventilation.....	34
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>35</b>
Before the first use.....	35
Induction principle.....	35
Sensitive touch.....	35
Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone.....	35
Starting-up.....	35
Pan detection.....	36
Residual heat indication.....	36
Booster and Double Booster function.....	36
Timer.....	37
Automatic cooking.....	38
Stop&Go function.....	38
Recall Function.....	38
“Keep warm” Function.....	39
Bridge or Automatic Bridge Function.....	39
Control panel locking.....	39
Grill function.....	40
Operating time limitation.....	41
<b>HOOD STARTING-UP AND MANAGEMENT</b> .....	<b>42</b>
Hood and hob pairing.....	42
Start and stop the hood light.....	42
Ventilation booster function.....	43
Semi-automatic mode default speed setting.....	43
Ventilation timer.....	44
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>45</b>
Pan quality.....	45
Pan dimension.....	45
Examples of cooking power setting.....	46
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>47</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>48</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>49</b>
<b>INSTALATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>52</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>53</b>

### PRECAUTIONS BEFORE USING

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

### USING THE APPLIANCE

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

## PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE

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



### WARNING!

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



### CAUTION:

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



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

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

## PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

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

### WARNING!



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

## OTHER PROTECTIONS

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



### CAUTION:

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

## CHAPTER 2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

<i>Type</i>	KIH7534-5B-BL-SC
<i>Total power</i>	10400 W
<i>Energy consumption for the hob EChob**</i>	175.3 Wh/kg
<b>Heating zone front left</b>	210 x 195 mm
<i>Minimum detection</i>	Ø 110 mm
<i>Nominal power level*</i>	2100 W
<i>Booster power level*</i>	2500 W
<i>Double Booster power level*</i>	3000 W
<i>Standardised cookware category**</i>	C
<i>Energy consumption ECcw**</i>	159.5 Wh/kg
<b>Heating zone rear left</b>	210 x 195 mm
<i>Minimum detection</i>	Ø 110 mm
<i>Nominal power level*</i>	2100 W
<i>Booster power level*</i>	2500 W
<i>Double Booster power level*</i>	3000 W
<i>Standardised cookware category**</i>	C
<i>Energy consumption ECcw**</i>	159.5 Wh/kg
<b>Heating zone middle</b>	Ø 215 mm
<i>Minimum detection</i>	Ø 110 mm
<i>Nominal power level*</i>	2300 W
<i>Booster power level*</i>	3000 W
<i>Double Booster power level*</i>	-
<i>Standardised cookware category**</i>	C
<i>Energy consumption ECcw**</i>	182.9 Wh/kg



### Heating zone rear right

Minimum detection

Nominal power level\*

Booster power level\*

Double Booster power level\*

Standardised cookware category\*\*

Energy consumption ECcw\*\*

Double Booster power level\*

### Heating zone front right

Minimum detection

Nominal power level\*

Booster power level\*

Double Booster power level\*

Standardised cookware category\*\*

Energy consumption ECcw\*\*

210 x 195 mm

Ø 110 mm

2100 W

2500 W

3000 W

B

188 Wh/kg

210 x 195 mm

Ø 110 mm

2100 W

2500 W

3000 W

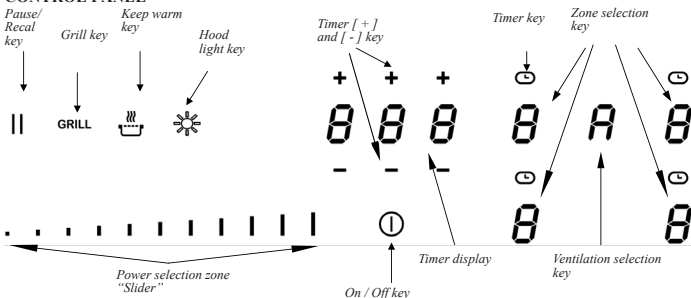
A

186.4 Wh/kg

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





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

### CONTROL PANEL



## CHAPTER 3. USE OF THE APPLIANCE

### DISPLAY

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

### VENTILATION

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

### BEFORE THE FIRST USE

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

### INDUCTION PRINCIPLE

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

Of course the pan has to be adapted:

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

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

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

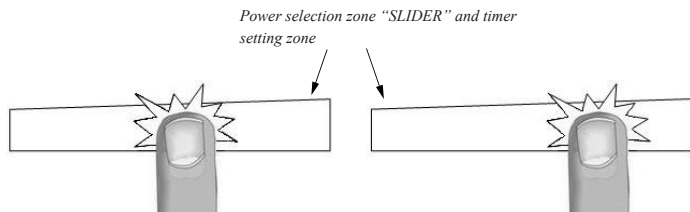
### SENSITIVE TOUCH

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

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

### Power selection zone "SLIDER" and timer setting zone

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



## STARTING-UP

### • Start up / switch off the hob:

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

### • Start up / switch off a heating zone:

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

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

## PAN DETECTION

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

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

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


## RESIDUAL HEAT INDICATION

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

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

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


## BOOSTER AND DOUBLE BOOSTER FUNCTION

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

### • Start up / Stop the Booster:

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

### • Start up / Stop the Double Booster:

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

### • Power management:


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


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

## TIMER


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

### • Setting and modification of the cooking time:

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

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


### • To stop the cooking time:

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

If several timers are activated, repeat the process.

#### • Egg timer function:

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

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

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

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

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

## AUTOMATIC COOKING

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

#### • Start-up:

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

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

• **Switching off the automatic cooking:**

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

**STOP&GO FUNCTION**

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

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

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



## RECALL FUNCTION

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

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

The recall procedure is following:

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



The previous settings are again active.

## “KEEP WARM” FUNCTION

This function allows the reach and automatically maintains at the temperature of 70°C.







This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

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

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


## BRIDGE OR AUTOMATIC BRIDGE FUNCTION

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

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

## CONTROL PANEL LOCKING



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

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

## GRILL FUNCTION

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

### • Start up/stop the grill function:

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

## OPERATING TIME LIMITATION

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

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

## HOOD AND HOB PAIRING

### Enter in the user Menu

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




### User menu U9:

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

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

## START AND STOP THE HOOD LIGHT

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

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









## SELECT THE HOOD MANAGEMENT MODE

Three types of hood management are available:

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


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

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

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


## ADJUSTING THE VENTILATION SPEED

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

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

## VENTILATION BOOSTER FUNCTION





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

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

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

## SEMI-AUTOMATIC MODE DEFAULT SPEED SETTING



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

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



## VENTILATION TIMER

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

### • Starting the ventilation timer

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

### • Stop the ventilation timer

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

### PAN QUALITY

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

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

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles:

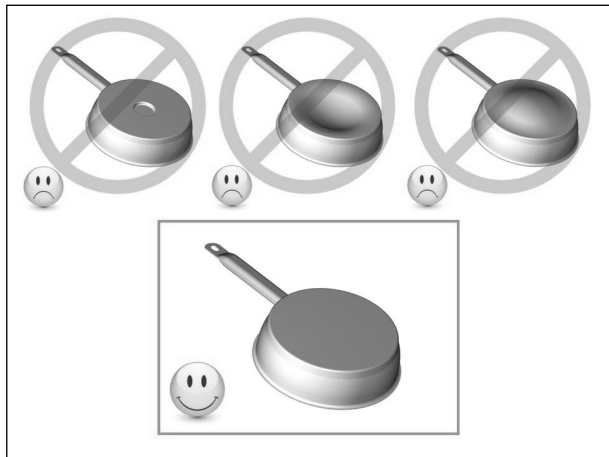
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

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

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

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

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







## PAN DIMENSION

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

## EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING

(the values below are indicative)

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

## CHAPTER 7. MAINTENANCE AND CLEANING

### SWITCH-OFF THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.

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

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

## CHAPTER 8. WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

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

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

### The control panel displays [ U ]:

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

### Continuous ventilation after cutting off the hob:

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

### The control panel displays [ E ]:

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

### One or all cooking zone cut-off:

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

**The automatic cooking system doesn't start-up:**

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

**The control panel displays [ U ]:**

- Refer to the chapter "Keep warm".

**The control panel displays [ H ]:**

- Refer to the chapter "Stop&Go"

**The control panel displays [ ] or [ Er03 ]:**

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

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

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

**The control panel displays [ E8 ]:**

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

**The control panel displays [ E6 ]:**

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

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

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

## CHAPTER 9. ENVIRONMENT PRESERVATION

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



**Fig. A**

### DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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



**Li-FeS2**

**Fig. B**

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

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

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

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

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

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

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

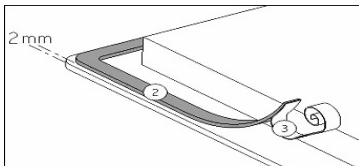
## CHAPTER 10. INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation must be performed by a qualified electrical contractor.

### **How to stick the gasket:**

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

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



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

### Fitting - installing:

Type	Cut size		Flush mounting			Glass size		
	Width	Depth	Width	Depth	Radius	Width	Depth	Thickness
<b>KIH7534-5B-BL-SC</b>	750	490	826	526	8	820	520	4

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

## CHAPTER 11. ELECTRICAL CONNECTION

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

**CAUTION!**

This appliance must only be connected to a network 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.

<i>Mains</i>	<i>Connection</i>	<i>Cable diameter</i>	<i>Cable</i>	<i>Protection calibre</i>
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 4 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F	40 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	3 Phases + N	5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 RR - F	16 A *

**Connection of the hob**

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

**Monophase 230V~1P+N**

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

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

**Biphase 400V~2P+N**

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

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

**Triphase 400V~3P+N**

Put a bridge between terminal N1 and N2.

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

**CAUTION!**

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

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