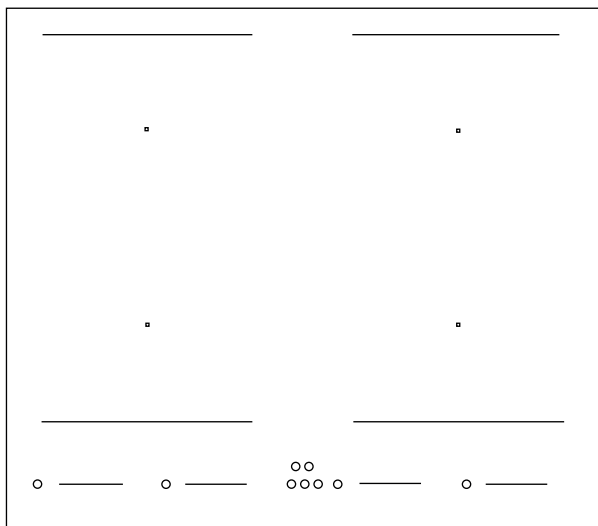


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI /
INSTRUKCJA INSTALACJI
PŁYTY INDUKCYJNEJ
KIH 6444.1-4B



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy 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.

Zakupiony przez Ciebie produkt został wyprodukowany w nowoczesnej i dbającej o ekologię fabryce.

Przez rozpoczęciem użytkowania sprzętu radzimy szczegółowo zapoznać się z niniejszą instrukcją i zachować ją na przyszłość tak, aby funkcje zakupionego przez Ciebie urządzenia przez długi czas pozostały w takim stanie, jak pierwszego dnia po zakupie.



UWAGA

Niniejsza instrukcja obsługi ma zastosowania do wielu modeli produktu. Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre funkcje wyszczególnione w instrukcji.

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

Ikona	Podpis	Opis
	Ostrzeżenie	Ryzyko poważnych obrażeń ciała lub śmierci
	Ryzyko porażenia prądem	Niebezpieczne napięcie
	Pożar	Ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej
	Ważne/Uwaga	Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu
	Przeczytaj instrukcję	
	Gorąca powierzchnia	

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	4
ROZDZIAŁ 2. Przegląd	6
Moc – strefa grzewcza.....	6
ROZDZIAŁ 3. Interfejs użytkownika.....	7
ROZDZIAŁ 4. Kilka słów o gotowaniu na płycie indukcyjnej.....	8
ROZDZIAŁ 5. Przed użyciem płyty indukcyjnej	8
ROZDZIAŁ 6. Korzystanie z elementów sterowania dotykowego.....	8
ROZDZIAŁ 7. Wybór właściwych naczyń kuchennych	9
Funkcje specjalne	10
ROZDZIAŁ 8. Używanie płyty indukcyjnej	11
Aby rozpocząć gotowanie	11
Jeśli na wyświetlaczu miga symbol na przemian z ustawieniem ciepła	11
Po zakończeniu gotowania	11
Korzystanie z funkcji Boost	12
Używanie funkcji blokady przed dziećmi	12
ROZDZIAŁ 9. Obszar elastyczny	12
Używanie timera.....	14
Używanie timera jako alarmu.....	14
Ustawienie timera w celu wyłączenia stref gotowania.....	15
ROZDZIAŁ 10. Wyświetlanie i kontrola awarii.....	16
ROZDZIAŁ 11. Instalacja.....	17
Wybór sprzętu instalacyjnego.....	17
Zanim zainstalujesz płytę, upewnij się, że	18
Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy upewnić się, że	19
Przed umieszczeniem uchwytów mocujących	19
Umieszczenie wsporników mocujących	19
Podłączenie płyty do zasilania sieciowego.....	20
ROZDZIAŁ 12. Usuwanie zużytych urządzeń.....	21

ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami przed rozpoczęciem użytkowania płyty kuchennej.



OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy bez nadzoru. Dzieci pod nadzorem nie powinny bawić się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE

Jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyt kuchennych ze szkła-ceramiki lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem.



OSTRZEŻENIE

Nie używać myjki parowej.



OSTRZEŻENIE

Na powierzchni płyty grzewczej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.



OSTRZEŻENIE

Po użyciu należy wyłączyć element płyty grzewczej za pomocą jej sterowania i nie polegać na czujniku patelni.



OSTRZEŻENIE

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



POŻAR

Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach kuchennych.



UWAGA

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.



OSTRZEŻENIE

Gotowanie tłuszczu lub oleju bez nadzoru na płycie grzewczej może być niebezpieczne i może spowodować pożar.



OSTRZEŻENIE

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.



OSTRZEŻENIE

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod nadzorem i po uzyskaniu instrukcji na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE**

Urządzenie i dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

**OSTRZEŻENIE**

Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.

**OSTRZEŻENIE**

Dzieci poniżej 8 roku życia powinny znajdować się z dala od miejsca pracy, chyba że są pod stałym nadzorem.

**OSTRZEŻENIE**

Gotowanie tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

**OSTRZEŻENIE**

NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**UWAGA**

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.

**OSTRZEŻENIE / NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU**

Nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

**OSTRZEŻENIE**

Stosować wyłącznie osłony płyt grzewczych zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłony płyt grzewczych wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

**OSTRZEŻENIE**

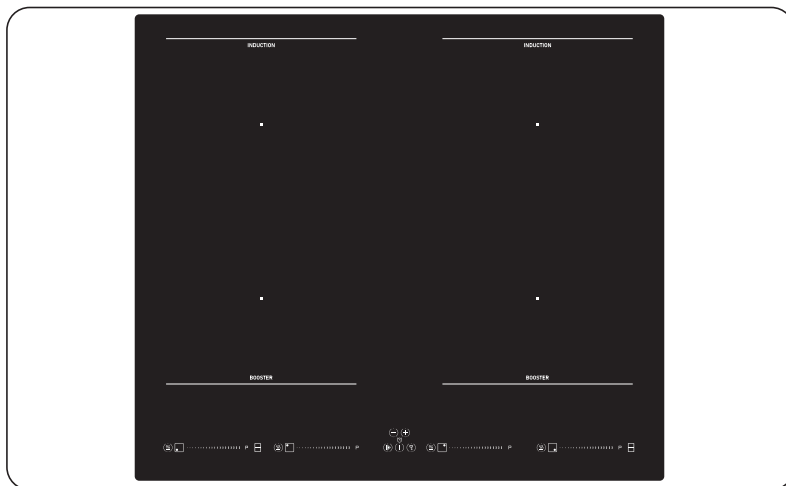
Kabel zasilający nie jest dostępny po instalacji.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

Zalecamy, aby poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji / Instrukcji instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie. W celu instalacji należy zapoznać się z częścią dotyczącą instalacji. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.

ROZDZIAŁ 2. PRZEGLĄD

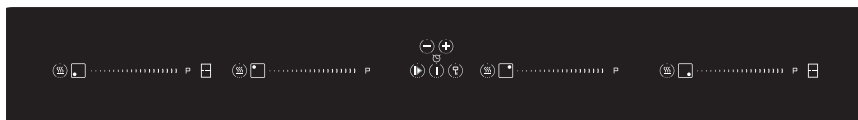
Widok z góry



MOC – STREFA GRZEWcza

Strefa grzewcza	I6I02B-70 Moc całkowita (220-240V- 50/60Hz)
Strefa przednia lewa	2000/2800W I Booster
Strefa tylna lewa	1500/2000W I Booster
Strefa tylna prawa	1500/2000W Booster
Strefa przednia prawa	2000/2800W Booster
Całkowita moc znamionowa	7200W (230 V~)

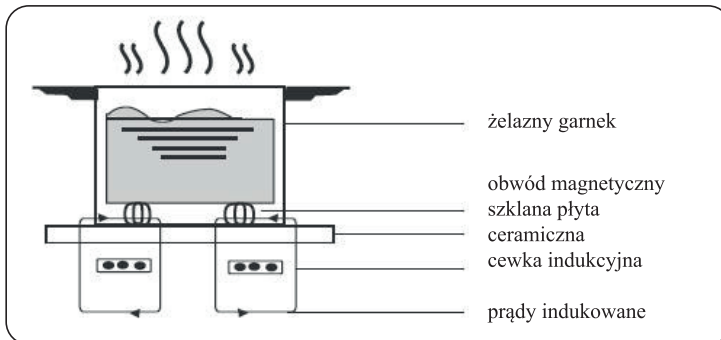
ROZDZIAŁ 3. INTERFEJS UŻYTKOWNIKA



Odnosnik	Opis
A 	Przycisk wł./wyl.
B 	Przycisk blokady przed dziećmi
C 	Przycisk pauzy
D 	Przycisk timera
E 	Obszary suwaka mocy Wskaźnik regulacji suwaka mocy
F 	Przycisk regulacji wzmocnienia - booster, wskaźnik pokazuje znak P
G  	Przycisk funkcji gotowania Wskaźnik funkcji gotowania

ROZDZIAŁ 4. KILKA SŁÓW O GOTOWANIU NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa poprzez vibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio w patelni, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie powierzchni szkła. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia w końcu je rozgrzewa.

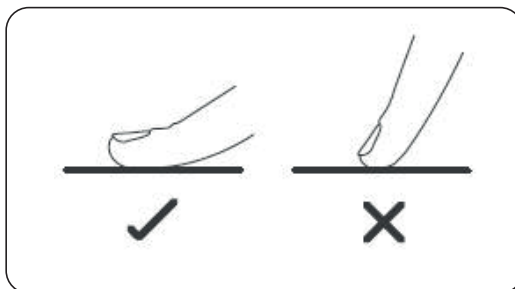


ROZDZIAŁ 5. PRZED UŻYCIEM PŁYTY INDUKCYJNEJ

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może znajdować się jeszcze na płycie indukcyjnej.

ROZDZIAŁ 6. KORZYSTANIE Z ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Użyj opuszcza palca, a nie jego czubka.
- Po każdym zarejestrowaniu dotknięcia usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie znajdują się na nich żadne przedmioty (np. narzędzia lub szmatki), które by je zakrywały. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.

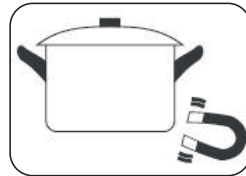


ROZDZIAŁ 7. WYBÓR WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH



UWAGA

Stosować wyłącznie naczynia z dnem dostosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajdziesz na opakowaniu lub na dnie patelni.

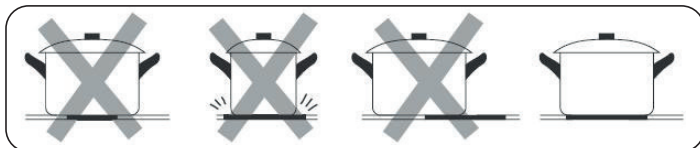


- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnetyczny. Przyłóż magnes do podstawy patelni. Jeśli występuje przyciąganie, patelnia nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Jeśli nie ma przyciągania:
 1. Na patelnię, którą chcesz sprawdzić, wlej trochę wody.
 2. Jeśli  nie miga na wyświetlaczu, a woda się podgrzewa, patelnia jest odpowiednia.
- Nieodpowiednie są naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia gliniane.

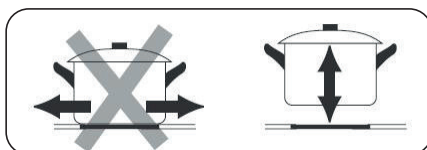
Nie należy używać naczyń do gotowania z poszarpanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i jest tej samej wielkości co strefa gotowania. Należy używać patelni, których średnica jest tak duża jak grafika wybranej strefy. Używając garnka nieco szerszego energia zostanie wykorzystana z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm mógłby zostać niewykryty przez płytę grzewczą. Patelnię należy zawsze ustawiać na środku strefy gotowania.



Zawsze podnoś patelnię z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj – to może porysować szkło.



FUNKCJE SPECJALNE

Wykrywanie drobnych przedmiotów

Po pozostawieniu na płycie grzewczej przedmiotu o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetycznego (np. aluminium) lub jakiegokolwiek innego małego przedmiotu (np. nóż, widelec, klucz), płyta grzewcza automatycznie przejdzie w stan czuwania w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

Zabezpieczenie przed automatycznym wyłączeniem

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1~3	4~6	7~8	9
Domyślny czas pracy (min.)	360	180	120	90

Po zdjęciu garnka płyta indukcyjna może natychmiast przestać grzać, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.



UWAGA

Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

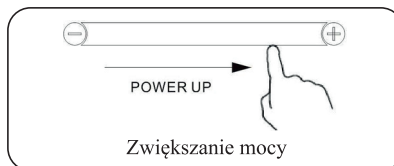
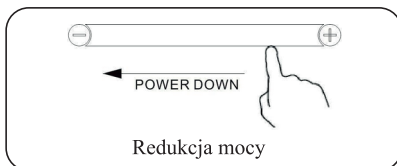
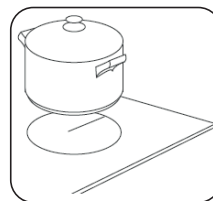
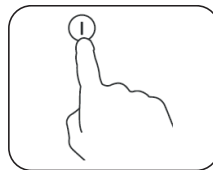
Automatyczne wykrywanie garnka

Jest to funkcja, która automatycznie wykrywa, gdzie znajduje się garnek lub patelnia. W zależności od wielkości garnka lub patelni funkcja włącza się automatycznie, wystarczy włączyć suwak.

ROZDZIAŁ 8. UŻYWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

ABY ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE

1. Dotknij przycisku ON/OFF (A) przez 3 sekundy. Po włączeniu zasilania usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-”, co wskazuje, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
- Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. W zależności od strefy grzewczej, w której znajduje się patelnia, dostosuj moc grzania, dotykając przycisku suwaka regulacji (E).



Jeśli w ciągu 20 sekund nie wybierzesz ustawienia ciepła, płyta indukcyjna wyłączy minutę automatycznie. Należy wówczas zacząć od nowa od kroku 1.

W każdej chwili podczas gotowania można zmienić ustawienie ciepła.

JEŚLI NA WYŚWIETLACZU MIGA SYMBOL NA PRZEMIAN Z USTAWIENIEM CIEPŁA

Oznacza to, że:

- nie umieściłeś patelni na właściwej strefie gotowania lub
- używana patelnia nie jest przystosowana do gotowania na indukcji lub
- patelnia jest zbyt mała lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana w strefie gotowania.
- Grzanie odbywa się tylko wtedy, gdy na strefie gotowania znajduje się odpowiednia patelnia.
- Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie umieszczona odpowiednia patelnia.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknij przycisku regulacji suwaka (E), aby zmniejszyć moc do poziomu „0”.
2. Uważaj na gorące powierzchnie



UWAGA:

„H” pokaże, która strefa gotowania jest gorąca przy dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można ją również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii; jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzewczej, która jest jeszcze gorąca.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI BOOST

Aktywowana funkcja Boost

Po dotknięciu odpowiedniego przycisku sterowania zwiększeniem mocy (F) P pojawi się wskaźnik strefy „P” i moc osiągnie poziom maksymalny.

Wyłączanie funkcji Boost

- Należy dotknąć przycisk regulacji suwaka, aby anulować funkcję Boost,
- wówczas pole grzejne powróci do żądanego poziomu mocy
- Funkcja może działać w każdej strefie gotowania.
- Strefa gotowania powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

UŻYWANIE FUNKCJI BLOKADY PRZED DZIEĆMI

Możesz wybrać 3 przydatne funkcje gotowania, wybierając przycisk funkcji gotowania (G) -  każdorazowo zmienia funkcję na inną



Roztapianie lub rozmrażanie (ok. 50°C)



Podgrzewanie lub utrzymanie ciepła Roztapianie lub rozmrażanie (ok. 70°C)



Gotowanie na wolnym ogniu, temperatura zbliżona do wrzenia, przydatna do powolnego gotowania

ROZDZIAŁ 9. OBSZAR ELASTYCZNY

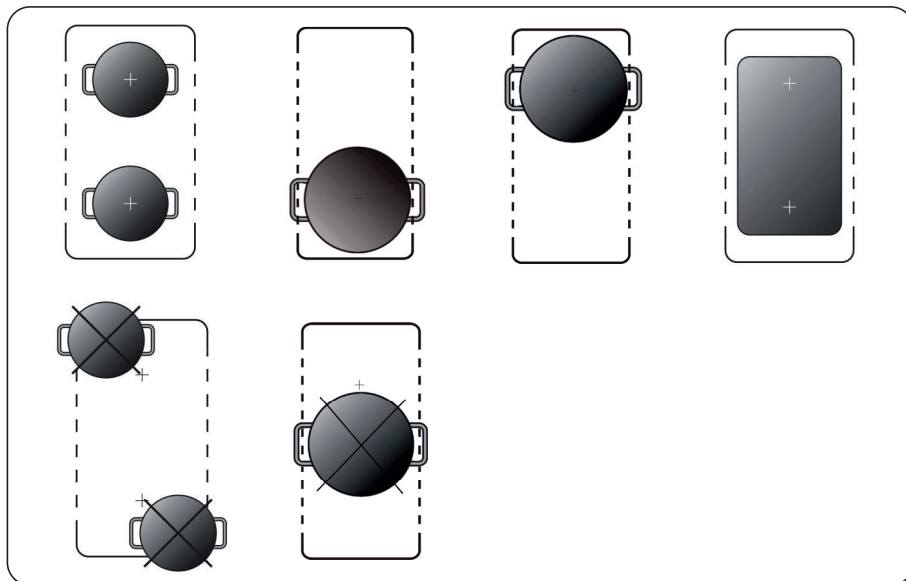
- Ten obszar może być używany jako pojedyncza strefa, w zależności od potrzeb w dowolnym momencie.
- Obszar elastyczny składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynie jest przesuwane z jednej strefy do drugiej w ramach elastycznego obszaru, z zachowaniem tego samego poziomu mocy, jak strefa, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone, a część, która nie jest zakryta przez naczynie, jest automatycznie wyłączana.



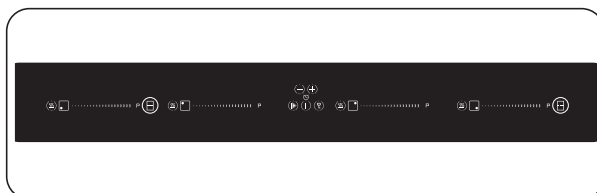
WAŻNE

Upewnij się, że naczynie jest ustawione centralnie na pojedynczym polu grzewczym. Idealne rozwiązanie to garnki owalne lub prostokątne.

Przykłady poprawnego i niepoprawnego rozmieszczenia garnków



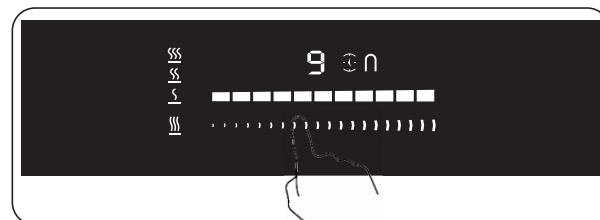
1. Aby zmostkować lewą stronę, naciśnij przycisk oznaczony kółkiem w 1. sekcji sterowania, aby zmostkować prawą stronę, naciśnij przycisk oznaczony kółkiem w 4. sekcji sterowania.



2. Wskaźnik strefy **U&n** obok wskaźnika poziomu mocy zapali się.



3. W zależności od strefy grzewczej, na której ustawione jest naczynie, dostosuj moc grzania, dotykając przycisku regulacji suwaka przedniej lewej strefy lub prawego przedniego suwaka strefy (E).



4. Jeśli garnek zostanie przesunięty z przedniej do tylnej części (lub odwrotnie), elastyczny obszar automatycznie wykryje nową pozycję, zachowując tę samą moc

Używanie funkcji blokady przed dziećmi

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące oprócz elementu sterującego OFF są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij sterowania blokadą  przez 3 sekundy. Wskaźnik zegara pokaże „Lo”.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady klawiszy
2. Teraz możesz zacząć używać swojej płyty indukcyjnej.



UWAGA

Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku wyłączenia – OFF. W nagłych przypadkach można zawsze wyłączyć płytę za pomocą przycisku OFF, ale następnie należy najpierw odblokować płytę.

UŻYWANIE TIMERA

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- Możesz go wykorzystać jako minutnik. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby po upływie ustawionego czasu wyłączał jedną strefę gotowania.
- Można ustawić timer na maksymalnie 99 minut.

UŻYWANIE TIMERA JAKO ALARMU

1. Po wybraniu strefy gotowania i poziomu mocy, kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać przez 5 sekund.



2. Gdy kropki migają, dotknij przycisk sterowania (D) - lub +, można wówczas ustawić czas pomiędzy 1 a 99 minut.

1. Wskazówka: Dotknij jeden raz przycisku „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 10 minut.
2. Odliczanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a kropka obok wskaźnika timera będzie nadal migać.



3. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wskaźnik timera wyłączy się po zakończeniu ustawiania czasu.

USTAWIENIE TIMERA W CELU WYŁĄCZENIA STREF GOTOWANIA

1. Wybierz odpowiednią strefę grzejną, dotykając przycisku regulacji suwaka mocy, aby ustawić wymagany poziom mocy. Kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać przez 5 sekund.
2. Zanim kropki przestaną migać, dotknij przycisk sterowania (D) - lub +, można wówczas ustawić czas pomiędzy 1 a 99 minut
Wskaźówka: Dotknij jeden raz przycisku „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 10 minut
3. Po ustawieniu czasu, rozpocznie się automatyczne odliczanie. Wskaźnik zegara wyświetli pozostały czas i wskaźnik  będzie migał przez 5 sekund.
4. Następnie, jeśli wskaźnik  będzie nadal migał, oznacza to, że wskaźnik zegara wskazuje czas danej strefy do upływu czasu ustawionego na zegarze; w przeciwnym razie wskaźnik  będzie zapalony tak długo, aż upłynie czas na zegarze.
5. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona. Pozostałe strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.
6. Podczas korzystania z funkcji „timera jako alarmu” i „timera do wyłączania stref” razem, wyświetlacz pokaże pozostały czas alarmu jako pierwszy priorytet. Wciśnij przycisk regulacji suwaka mocy (E) odpowiedniej strefy gotowania, aby sprawdzić pozostały czas timera do wyłączenia.

Korzystanie z funkcji pauzy

Płyta jest wyposażona w przydatną funkcję ponownego uruchomienia, umożliwiającą wstrzymanie i wznowienie procesu gotowania w przypadku zakłóceń.

7. Kiedy płyta jest włączona i działa, wciśnij przycisk pauzy (C) ►||, wszystkie palniki wyłączą się, a wskaźnik LED pokaże symbol „=”.
8. Ponownie wciśnij przycisk pauzy (C) ►||, wszystkie ustawienia zostaną przywrócone.

ROZDZIAŁ 10. WYŚWIELANIE I KONTROLA AWARII

Jeśli pojawi się jakaś nieprawidłowość, płyta indukcyjna wejdzie w stan ochronny automatycznie i wyświetli odpowiednie kody bezpieczeństwa:

Komunikat o błędzie	Możliwa przyczyna	Co zrobić
	Brak garnka lub nieodpowiedni garnek;	Wymienić garnek;
ERO3	Woda lub garnek na szkle nad sterownikiem	Wyczyść interfejs użytkownika
F1E	Połączenie pomiędzy płytą wyświetlacza a lewą płytą główną jest uszkodzone (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	1. Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest wadliwy; 2. Wymień płytę główną.
F3E	Awaria czujnika temperatury cewki (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Wymienić czujnik cewki
F4E	Awaria czujnika temperatury płyty głównej (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Wymień płytę główną
E1E	Czujnik temperatury ceramicznej płyty szklanej wskazuje wysoką wartość	Proszę uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
E2E	Czujnik temperatury wskazuje wysoką wartość	Proszę uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
E3E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (za wysokie)	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalne; Włączyć, gdy zasilanie jest normalne.
E4E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (za niskie)	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalne; Włączyć, gdy zasilanie jest normalne.
E5E	Awaria czujnika temperatury (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Kabel łączący nie jest prawidłowo podłączony lub uszkodzony;

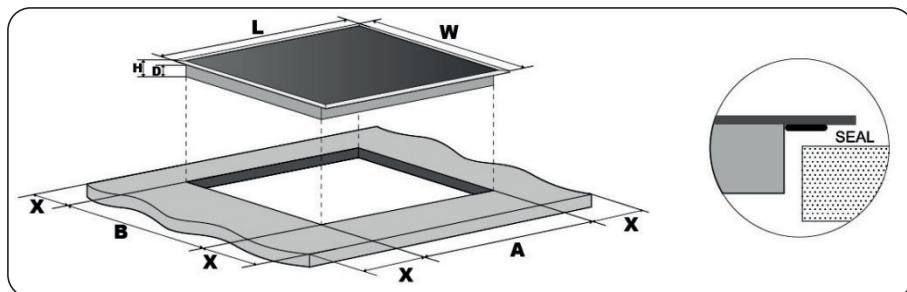
Powyższe informacje dotyczą stwierdzania i kontroli częstych awarii. Nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństw i uszkodzenia płyty indukcyjnej – **prosimy o kontakt z dostawcą.**

ROZDZIAŁ 11. INSTALACJA

WYBÓR SPRZĘTU INSTALACYJNEGO

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami podanymi na rysunku. Na potrzeby montażu i użytkowania należy zachować minimum 5 cm przestrzeni wokół otworu.

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć znacznych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak wskazano poniżej:



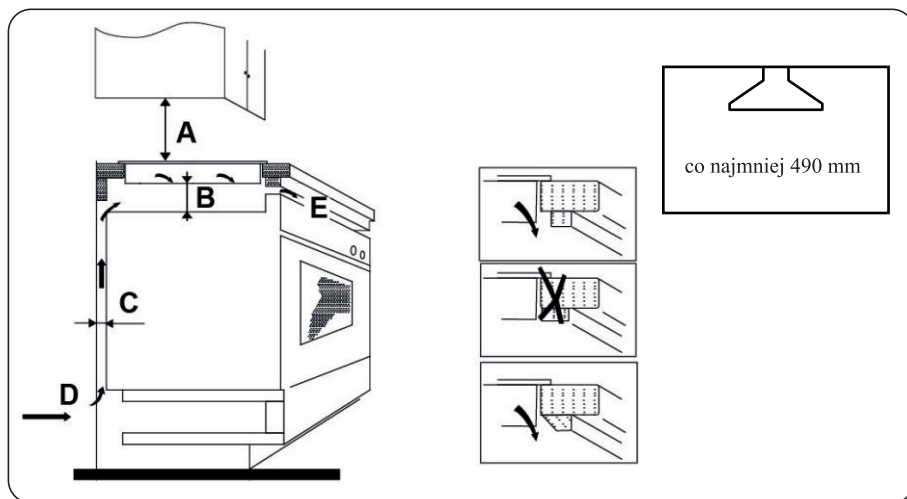
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenki indukcyjnej jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta kuchenki indukcyjnej jest w dobrym stanie. Jak pokazano poniżej



UWAGA

Bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

ZANIM ZAINSTALUJESZ PŁYTĘ, UPEWNIJ SIĘ, ŻE

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymogami dotyczącymi przestrzeni
- powierzchnia robocza wykonana jest z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi prześwitu oraz obowiązującymi normami i przepisami
- odpowiedni przełącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od sieci zasilającej jest włączony do stałego okablowania, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania. Wyłącznik izolacyjny musi posiadać homologację i zapewniać 3 mm separację styków z przerwą powietrzną na wszystkich biegunach (lub na wszystkich czynnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taki rodzaj wymagań).
- przełącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta przy zainstalowanej płycie grzewczej
- w przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i sprawdzić zgodność z przepisami prawnymi
- na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą należy stosować wykończenia odporne na działanie wysokich temperatur i łatwe do utrzymania w czystości (np. płytki ceramiczne).

PO ZAINSTALOWANIU PŁYTY GRZEWCEJ NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE

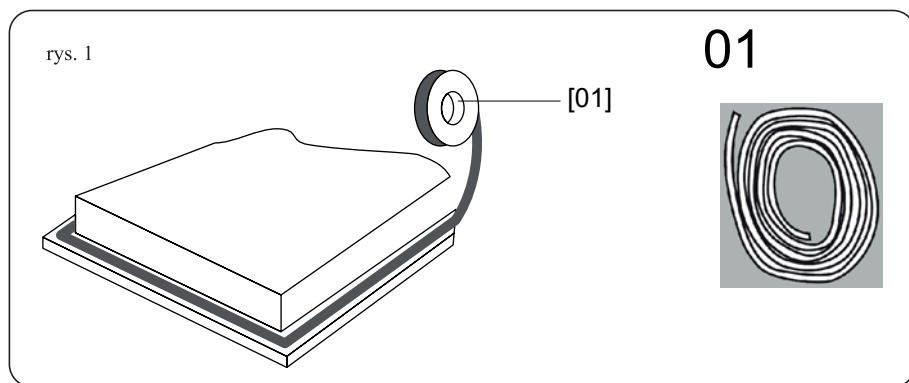
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy lub szuflady
- zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzewczej
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad miejscem na szufladę lub szafkę, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest termiczna bariera ochronna, aby uniknąć dotykania dna płyty.
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta.

PRZED UMIESZCZENIEM UCHWYTÓW MOCUJĄCYCH

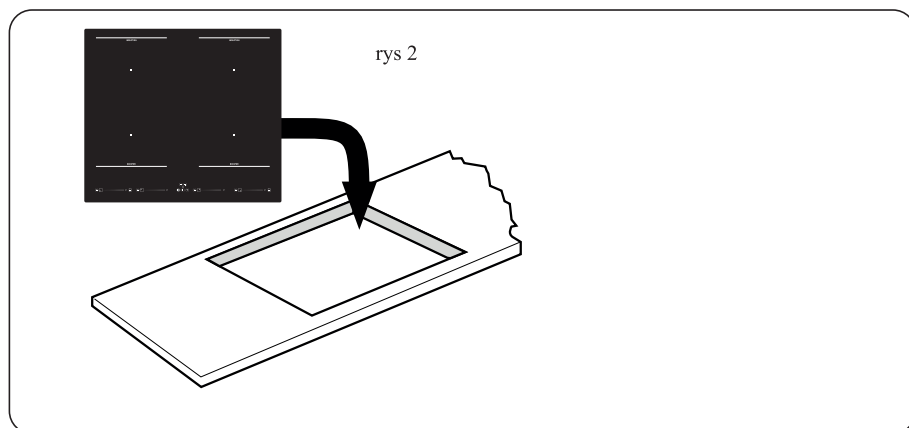
Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy wykorzystać opakowanie). Nie należy na siłę ścisnąć elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.

UMIEJSCOWIENIE WSPORNIKÓW MOCUJĄCYCH

- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy wykorzystać opakowanie). Nie należy na siłę ścisnąć elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.



Rozciągnąć dostarczoną uszczelkę wzdłuż dolnej krawędzi płyty grzewczej, zwracając uwagę na to, aby końce zachodziły na siebie.



Nie należy stosować kleju do mocowania płyty do blatu. Po założeniu uszczelki należy umieścić płytę grzewczą w wycięciu w blacie kuchennym. Delikatnie docisnąć płytę grzewczą w dół, aby włożyć ją w blat, zapewniając dobre uszczelnienie wokół zewnętrznej krawędzi.



UWAGA

1. Indukcyjna płyta grzewcza musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Do Państwa dyspozycji mamy profesjonalistów. Proszę nigdy nie wykonywać tych czynności samodzielnie.
2. Płyta nie może być zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na działanie ciepła

PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ZASILANIA SIECIOWEGO



UWAGA

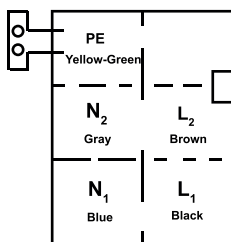
Ta płyta grzewcza może być podłączona do zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. domowa instalacja elektryczna jest **dostosowana** do mocy pobieranej przez płytę grzewczą.
2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę grzewczą do sieci **elektrycznej**, nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar. Kabel **zasilający** nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.

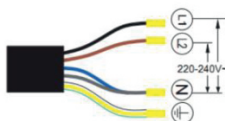
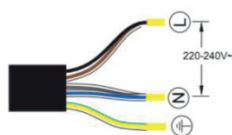


UWAGA

Sprawdź z elektrykiem, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez przeróbek. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



N (Niebiesko / Szary)
L (Brązowo / Czarny)
 ⊕ (Zielono / Żółty)



- W przypadku uszkodzenia lub konieczności wymiany kabla, operacja ta musi być przeprowadzona przez serwis posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik omnipolarny z minimalnym otworem 3 mm pomiędzy stykami.
- Instalator musi się upewnić, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników

To urządzenie wymaga wyłącznika nadprądowego 32 A.

ROZDZIAŁ 12. 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 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. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

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.



Rys. A

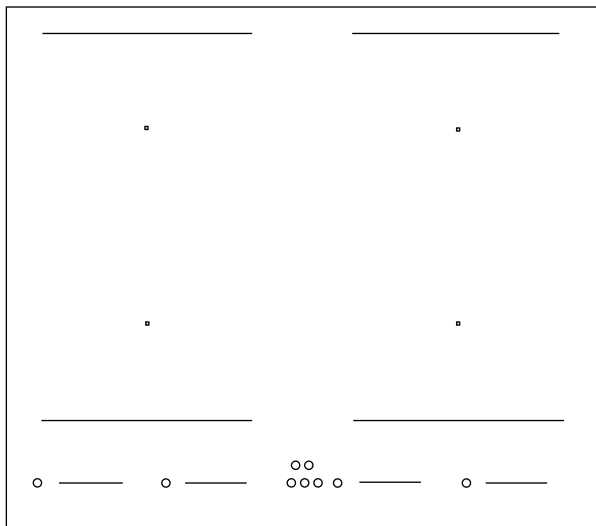


Rys. B



KERNAU

**INSTRUCTION MANUAL
/ INSTALLATION MANUAL**
INDUCTION HOB
KIH 6444.1-4B



Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Caption	Description
	Warning	Risk of serious injury or death
	Risk of electric shock	Dangerous voltage
	Fire	Risk of fire / flammable materials
	Attention	Risk of injury or material damage
	Important/Note	Information on correct operation of the system
	Read the instructions	
	Hot surface	

CONTENTS

CHAPTER 1. Safety warnings.....	25
CHAPTER 2. Product overview.....	27
Heating zone power.....	27
CHAPTER 3. User interface.....	28
CHAPTER 4. A Word on Induction Cooking	29
CHAPTER 5. Before using your New Induction Hob.....	29
CHAPTER 6. Using the Touch Controls.....	29
CHAPTER 7. Choosing the right cookware.....	30
Special functions.....	31
CHAPTER 8. Using your Induction Hob	32
Aby rozTo start cooking	32
If the display flashes alternately with the heat setting.....	32
When you have finished cooking	32
Using the Boost function.....	33
Using Cooking functions.....	33
CHAPTER 9. Flexible area	33
Using the timer	35
Using the Timer as an alarm.....	35
Setting the timer to switch off zones	36
Using the Pause function.....	36
CHAPTER 10. Failure display and inspection.....	37
CHAPTER 11. Installation.....	38
Selection of installation equipment	38
Before you install the hob, make sure that	39
When you have installed the hob, make sure that	40
Before locating the fixing brackets.....	40
Locating the fixing brackets	40
Connecting the hob to the mains power supply.....	41
CHAPTER 12. Disposal of used equipment	43

CHAPTER 1. SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.



WARNING

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance.



WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.



WARNING

A steam cleaner is not be used.



WARNING

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.



WARNING

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.



WARNING

That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.



DANGER OF FIRE

Do not store items on the cooking surfaces.



CAUTION

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



WARNING

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



WARNING

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.



WARNING

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.



WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use.



WARNING

Care should be taken to avoid touching heating elements.

**WARNING**

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**WARNING**

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

**WARNING**

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.

**ATTENTION**

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

**WARNING / FIRE**

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

**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.

**WARNING**

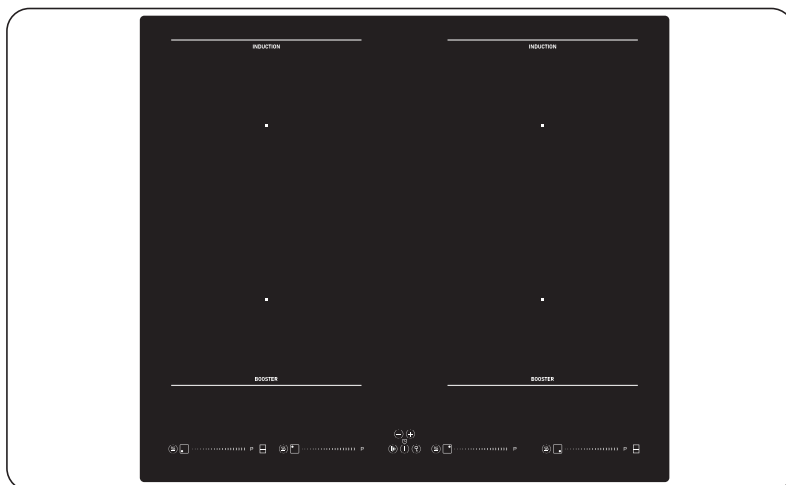
Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

CHAPTER 2. PRODUCT OVERVIEW

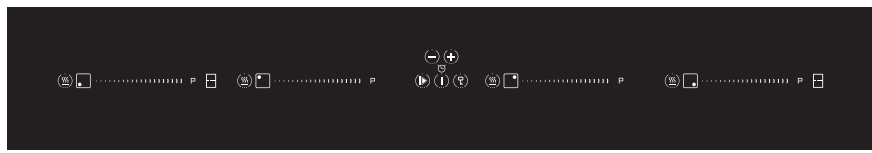
Top view



HEATING ZONE POWER

Heating Zone	I6I02B-70 Total power (220-240V- 50/60Hz)
Front left zone	2000/2800W I (Booster)
Rear left zone	1500/2000W I (Booster)
Rear Right zone	1500/2000W (Booster)
Front Right zone	2000/2800W (Booster)
Total Rating Power	7200W (230 V~)

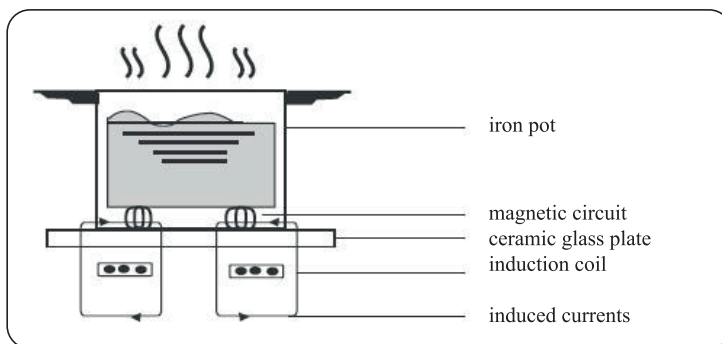
CHAPTER 3. USER INTERFACE



Reference	Description
A 	ON/OFF key
B 	Child lock key
C 	Pause key
D 	Timer control keys
E 	Power slider areas Power slider regulating indicator
F 	Boost control key in booster, indicator shows P
G 	Cooking functions key Cooking function indicator

CHAPTER 4. A WORD ON INDUCTION COOKING

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

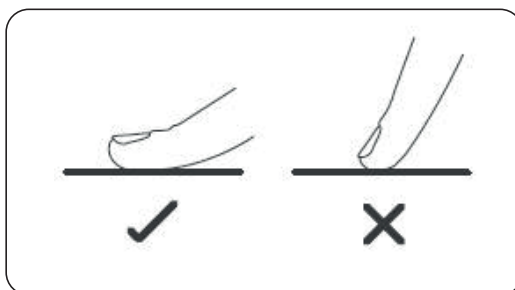


CHAPTER 5. BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

CHAPTER 6. USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



CHAPTER 7. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



ATTENTION

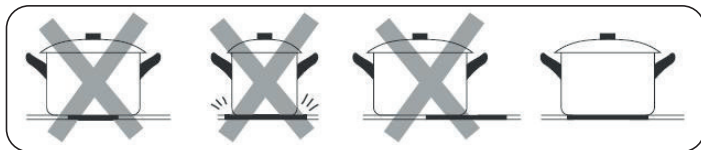
Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

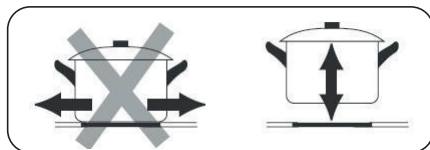
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



SPECIAL FUNCTIONS

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	360	180	120	90

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minute



CAUTION

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

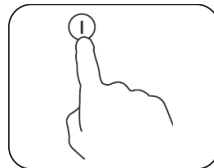
Auto Pan Detect

It is a function that automatically detects where the pot or pan is located. Depending on the size of the pot or pan, the bridge function is automatically activated. You just need to power up with the slider.

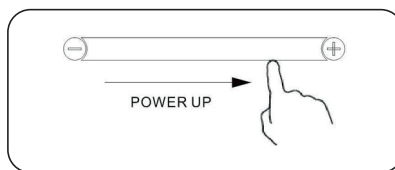
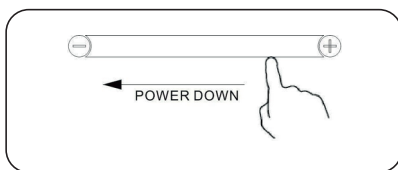
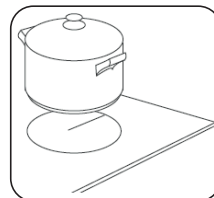
CHAPTER 8. USING YOUR INDUCTION HOB

ABY ROZTO START COOKING

1. Touch the ON/OFF key (A) for 3 secnds. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “–”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the slider regulating key(E) control.



- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

IF THE DISPLAY FLASHES ALTERNATELY WITH THE HEAT SETTING

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
 - the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
 - the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it

WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING

1. Touching the slider regulating key(E) to decrease the power to “0” level.
2. Beware of hot surfaces.



CAUTION:

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

USING THE BOOST FUNCTION

Activated the boost function

Touching the relevant zone boost control key (F) **P**, the zone indicator show ``P`` and the power reach Max.

Cancel the Boost function

Touching the slider regulating key (E) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert th the power level you wish.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes automatic.

USING COOKING FUNCTIONS

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key (G) **SSS** each time moves from one function to the other.



Melt or defrost (about 50°C)



Heating or keeping warm (about. 70°C)



Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

CHAPTER 9. FLEXIBLE AREA

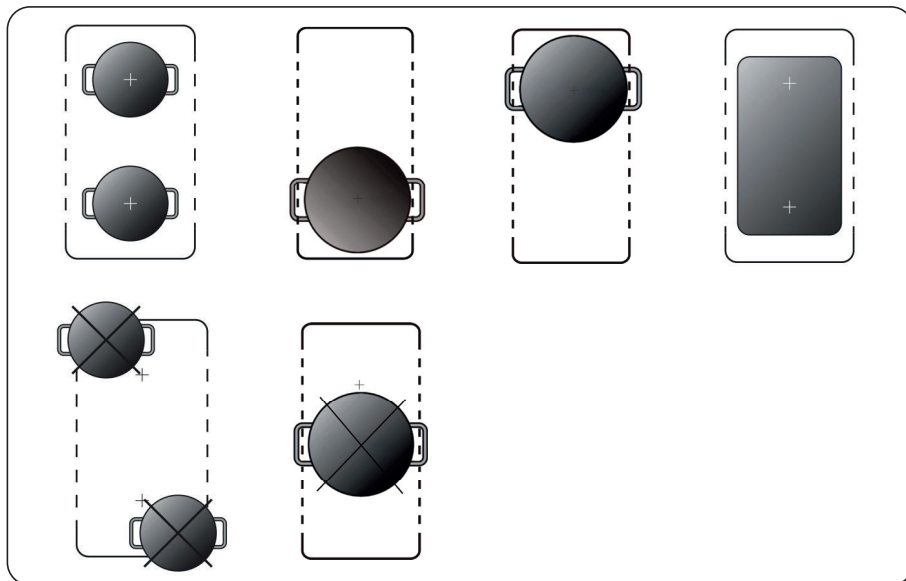
- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.



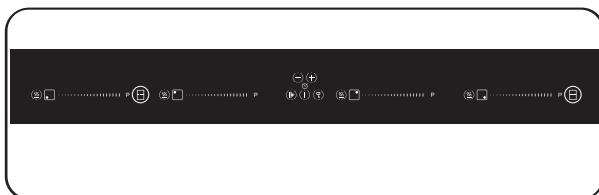
IMPORTANT

Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.

Examples of good pot placement and bad pot placement.



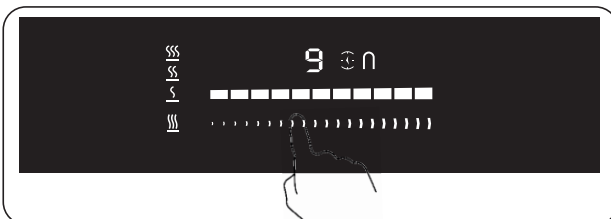
1. To bridge the left side, press the button marked with the circle in the 1st control, to bridge the right side, press the button marked with the circle in the 4th control.



2. The flexible zone indicator **U&N** next to the power lever indicator will be light up.



3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the front left zone or the front right zone slider regulating key (E) control.



4. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

Using Child Lock Function

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the child lock key  for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show ``Lo``.

To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control for a while
2. You can now start using your Induction hob.



CAUTION

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

USING THE TIMER

You can use the timer in two diffrent ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

USING THE TIMER AS AN ALARM

1. After selecting the cooking zone and the power level required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.



2. When the dot stops flashing, touch the timer control key (D) — or +, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

1. Hint: Touch the “ ” or “ ” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “ ” or “ ” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
2. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the dot next to timer indicator will keep on flashing.



3. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

SETTING THE TIMER TO SWITCH OFF ZONES

1. Selecting the relevant cooking zone by touching the power slider regulating key to set the power lever you required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. Before the dot stops flashing, touch the timer control key (D) – or +, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer setting indicator will show the remaining time and the timer indicator  will flash for 5 seconds.
4. After that, if the indicator  will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the relevant zone remaining time until the timer expires; or else the indicator  will keep on lighting until the timer expires.
5. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
6. When using “the timer as an alarm” and “the timer to switch off the zones” together, the timer setting indicator will show the remaining time of alarm as first priority. Press power slider regulating key (E) of relevant cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

USING THE PAUSE FUNCTION

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you're interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key (C)  , all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol “=”.
2. Press the pause key (C)  again, all setting will restart at the previous setting.

CHAPTER 10. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Error message	Possible cause	What to do
	No pot or pot not suitable	Replace the pot
ERO3	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1E	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing 'E')	1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the Mainboard
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing 'E')	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing 'E')	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down
E2E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down
E3E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal
E4E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E5E	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

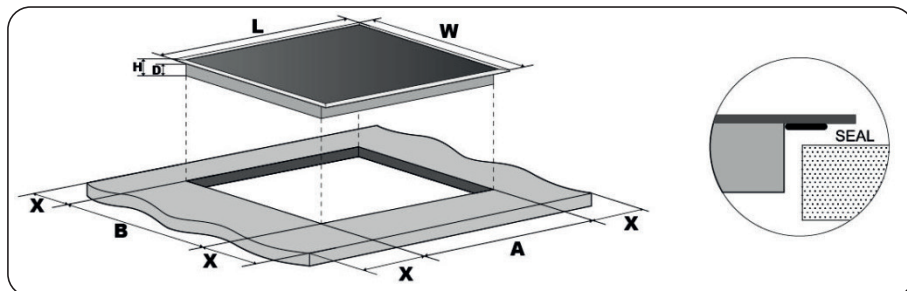
CHAPTER 11. INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



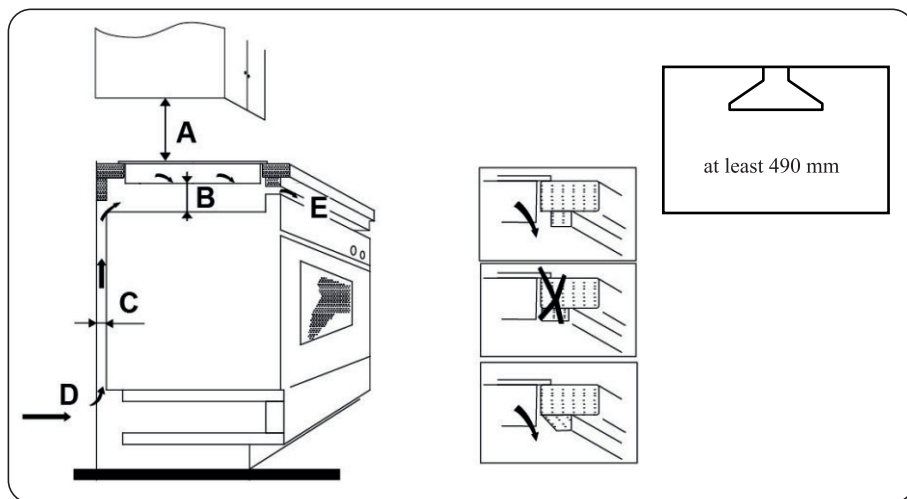
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker hob is in good work state. As shown below



NOTE

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5 mm

BEFORE YOU INSTALL THE HOB, MAKE SURE THAT

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

WHEN YOU HAVE INSTALLED THE HOB, MAKE SURE THAT

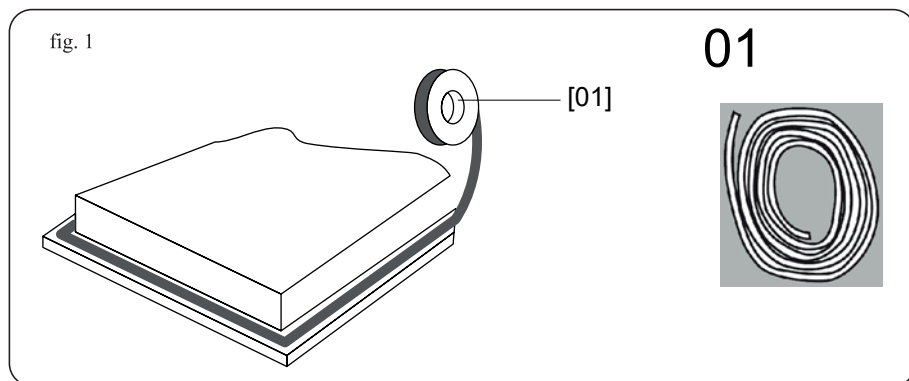
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid touching the bottom of the hob.
- the isolating switch is easily accessible by the customer

BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

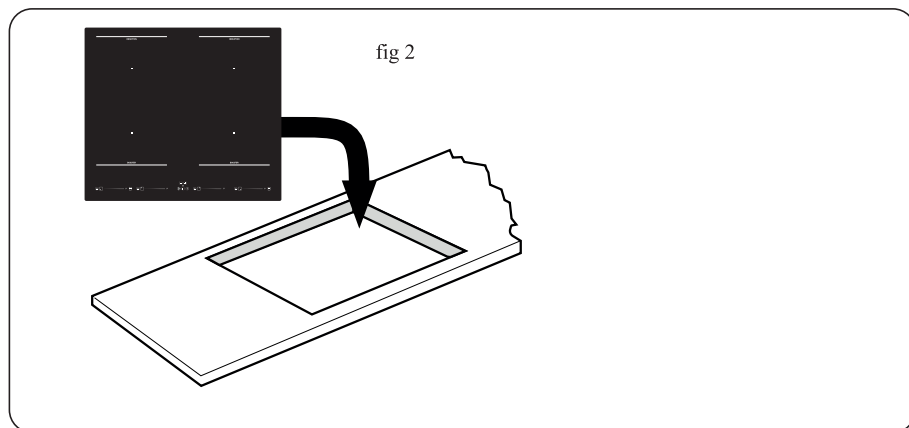
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

LOCATING THE FIXING BRACKETS

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.



Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.



Do not use adhesive to fix the hob into the worktop.

Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge.



CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY



CAUTION

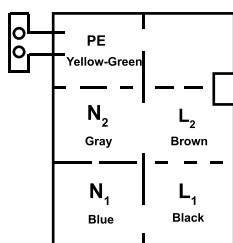
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

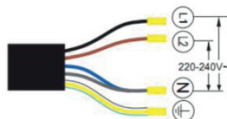
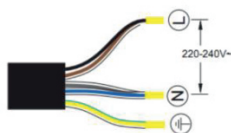


CAUTION

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



N (Blue/Grey)
L (Brown/Black)
⊕ (Green/Yellow)



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.

CHAPTER 12. 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 wheellie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries 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.



Fig. A

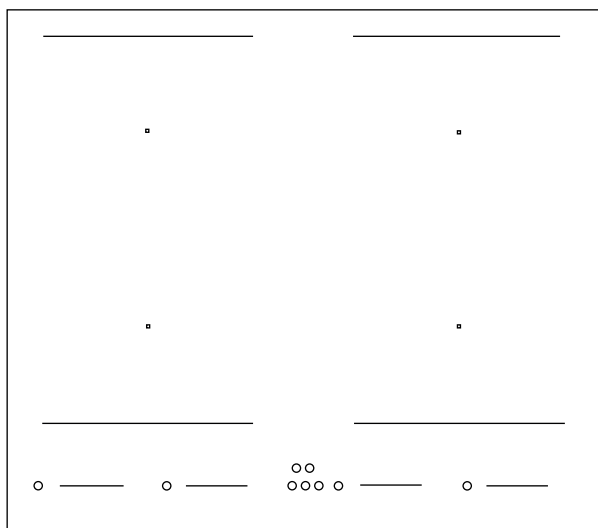


Fig. B



KERNAU

NÁVOD K OBSLUZE /
NÁVOD K INSTALACI
INDUKČNÍ DESKA
KIH 6444.1-4B



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

Tento návod k použití obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny pro provoz a údržbu vašeho spotřebiče.

Prosím přečtěte si pozorně tento návod k použití před použitím přístroje a uchovejte ho pro budoucí použití.

Ikona	Titulek	Popis
	VAROVÁNÍ	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečné napětí
	POŽÁR	Riziko požáru / hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí úrazu nebo hmotné škody
	DŮLEŽITÁ POZNÁMKA	Informace o správném provozu systému
	Viz návod k použití	
	Horký povrch	

OBSAH

KAPITOLA 1. Bezpečnostní upozornění.....	47
KAPITOLA 2. Přehled	49
Výkon - varná zóna	49
KAPITOLA 3. Uživatelské rozhraní	50
KAPITOLA 4. Pár slov o vaření na indukční varné desce.....	51
KAPITOLA 5. Před použitím nové indukční varné desky	51
KAPITOLA 6. Použití prvků dotykového ovládání.....	51
KAPITOLA 7. Výběr správného kuchyňského nádobí.....	52
Speciální funkce	53
KAPITOLA 8. Použití indukční varné desky.....	54
Pro zahájení vaření	54
Pokud na displeji bliká symbol střídavě s nastavením teplot.....	54
Po dokončení vaření	54
Použití funkce Boost	55
Použití varné funkce	55
KAPITOLA 9. Flexibilní obsah	55
Použití časovače	57
Použití časovače jako alarmu	57
Nastavení časovače pro vypnutí varných zón	58
KAPITOLA 10. Zobrazení a kontrola poruch	59
KAPITOLA 11. Instalace	60
Výběr instalačního vybavení	60
Před instalací desky se ujistěte, že.....	61
Po instalaci varné desky se ujistěte, že.....	62
Před umístěním upínacích držáků	62
Umístění montážních podpěr.....	62
Připojení varné desky k elektrické síti.....	63
KAPITOLA 12. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	65

KAPITOLA 1. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před použitím varné desky si prosím přečtěte tyto informace.



VAROVÁNÍ

Zařízení nemůže být používáno bez dozoru osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností nebo znalostí. Děti pod dohledem si nesmí hrát se zařízením.



VAROVÁNÍ

Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič pro zabránění možnému zasažení elektrickým proudem, v případě povrchů varných desek vyrobených ze sklokeramického nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím.



VAROVÁNÍ

Nepoužívejte parní čističe.



VAROVÁNÍ

Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a poklice, protože se mohou zahřívat.



VAROVÁNÍ

Po použití vypněte prvek varné desky pomocí ovládací jednotky a nepokládejte na čidlo pánve.



VAROVÁNÍ

Zařízení není určeno k ovládání pomocí externích hodin nebo samostatného systému dálkového ovládání.



NEBEZPEČÍ POŽÁRU

Na kuchyňských plochách neskladujte žádné předměty.



POZOR

Varný proces musí být pod dohledem. Krátkodobý varný proces musí být pod trvalým dohledem.



VAROVÁNÍ

Ohřívání tuku nebo oleje na varné desce ne pod dohledem může být nebezpečné a může způsobit požár.



VAROVÁNÍ

Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba tak, aby se předešlo nebezpečí.



VAROVÁNÍ

Spotřebič mohou používat děti od 8 let a více a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a souvisejících rizicích. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí čistit a udržívat zařízení, když nejsou pod dohledem.

**VAROVÁNÍ**

Zařízení a dostupné části se během použití zahřívají.

**VAROVÁNÍ**

Buďte opatrní a nedotýkejte se horkých částí.

**VAROVÁNÍ**

Děti mladší 8 let by se měly nacházet v bezpečné vzdálenosti od místa práce, pokud nejsou pod trvalým dohledem.

**VAROVÁNÍ**

Vaření tuku nebo oleje na varné desce bez dohledu může být nebezpečné a způsobit požár.

**VAROVÁNÍ**

NIKDY se nepokoušejte uhasit požár vodou, ale vypněte zařízení a následně zakryjte plamen např. víkem nebo nehořlavou dekou.

**POZOR**

Varný proces musí být pod dohledem. Krátkodobý varný proces musí být pod trvalým dohledem.

**VAROVÁNÍ / NEBEZPEČÍ POŽÁRU:**

Neuchovávejte předměty na varných plochách.

**VAROVÁNÍ**

Používejte výhradně kryty varné desky navržené výrobcem kuchyňského zařízení nebo ty, které výrobce zařízení uvádí v návodu k obsluze jako vhodné nebo kryty varných desek vestavěné do zařízení. Použití nevhodných krytů může být příčinou nehod.

**VAROVÁNÍ**

Napájecí kabel není dostupný po provedené instalaci.

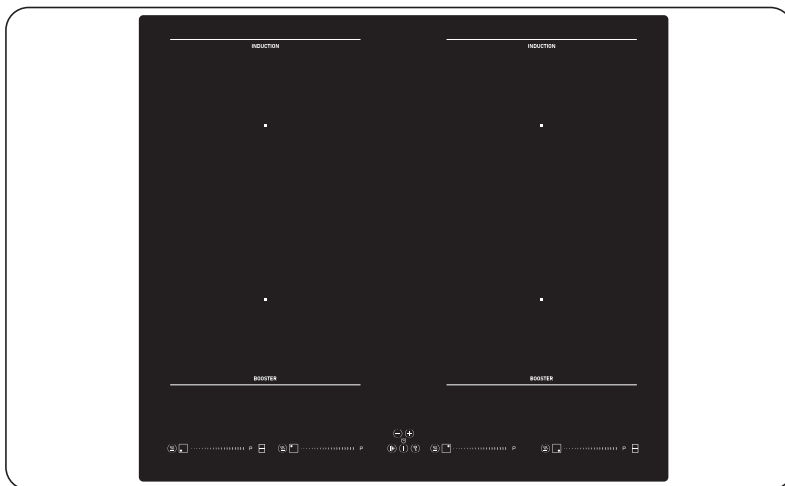
Blahopřejeme vám k zakoupení vaší nové indukční varné desky.

Doporučujeme, abyste si našli čas na přečtení tohoto návodu / Návodu k instalaci tak, abyste plně porozuměli tomu jak správně nainstalovat a ovládat zařízení. Informace o instalaci naleznete v části týkající se instalace. Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a uchovejte si tento Návod k obsluze / instalaci pro budoucí použití.

Návod k obsluze / instalaci pro budoucí použití.

KAPITOLA 2. PŘEHLED

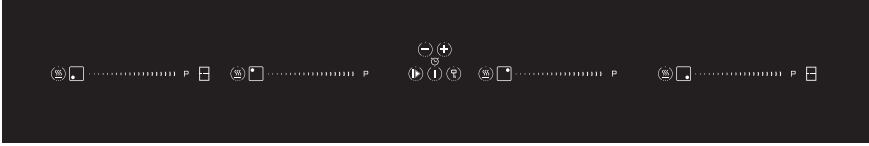
Pohled shora



VÝKON - VARNÁ ZÓNA

Topná zóna	I6I02B-70 Celkový výkon (220-240V- 50/60Hz)
Levá přední zóna	2000/2800W I Booster
Levá zadní zóna	1500/2000W I Booster
Pravá zadní zóna	1500/2000W Booster
Pravá přední zóna	2000/2800W Booster
Celkový nominální výkon	7200W (230 V~)

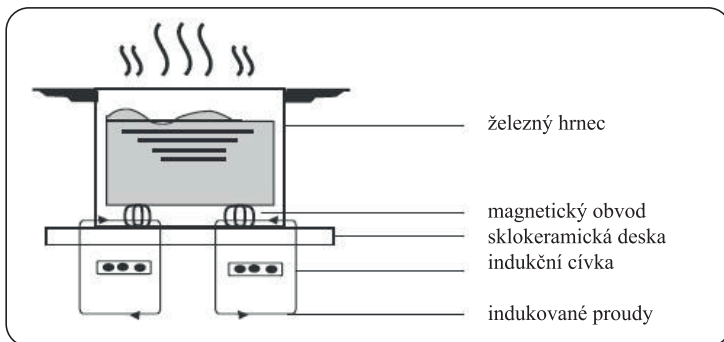
KAPITOLA 3. UŽIVATELSKÉ ROZHRAŇÍ



Odkaz	Popis
A 	Tlačítko zap/vyp
B 	Tlačítko dětské pojistky
C 	Tlačítko pauzy
D 	Tlačítko časovače
E 	Oblasti posuvníku výkonu Indikátor nastavení posuvníku výkonu
F 	Tlačítko nastavení zesílení - booster, indikátor ukazuje značku 
G  	Tlačítko varné funkce Indikátor varné funkce

KAPITOLA 4. PÁR SLOV O VAŘENÍ NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a ekonomická technologie tepelné úpravy. Funguje tak, že elektromagnetické vibrace generují teplo přímo v pánvi, nikoli nepřímo zahříváním povrchu skla. Sklo se stane horké jen proto, že jej pánve nakonec rozežhřeje.

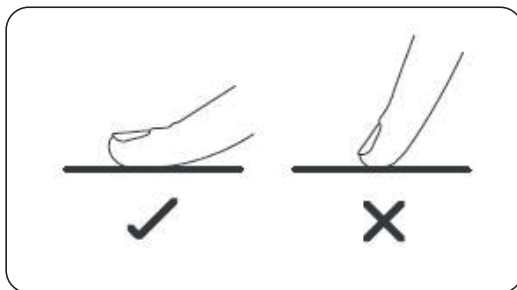


KAPITOLA 5. PŘED POUŽITÍM NOVÉ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte ochrannou fólii, která se ještě může nacházet na indukční desce.

KAPITOLA 6. POUŽITÍ PRVKŮ DOTYKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

- Ovládací prvky jsou citlivé na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Používejte polštářek prstu, ne špičku.
- Při každém zaznamenání vašeho dotyku uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že na nich nejsou žádné předměty (např. náčiní nebo hadry), které by je zakrývaly. Dokonce i tenká vrstva vody může ztížit ovládání ovládacích prvků.



KAPITOLA 7. VÝBĚR SPRÁVNÉHO KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ

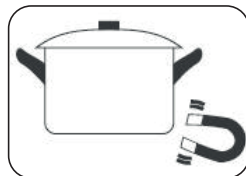


POZOR

Používejte pouze nádobí se dnem vhodným pro indukční vaření.

Symbol indukce najdete na obalu nebo na dně pánve.

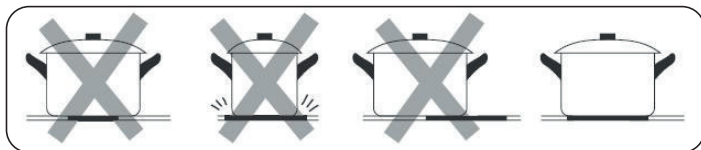
- Zda je vaše nádobí vhodné, můžete zkontrolovat provedením magnetického testu. Přiložte magnet ke dnu pánve. Pokud dojde k přitažení, pánve je vhodná pro vaření na indukční varné desce.
- Pokud nedojde k přitažení:
 1. Nalijte trochu vody do pánve, kterou chcete zkontrolovat.
 2. Pokud  neblíká na displeji a voda se zahřívá, je pánve vhodná.
- Nevhodné nádobí vyrobené z těchto materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kameninové nádobí.



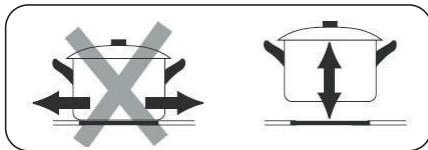
Nepoužívejte nádobí k vaření s drsnými okraji nebo zkřiveným dnem.



Ujistěte se, že dno pánve je hladké, přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte pánve, jejichž průměr je stejně velký jako grafické znázornění zvolené zóny. Při použití o něco širšího hrnce bude energie využita s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnec, může být výkon nižší, než očekáváte. Hrnec menší než 140 mm nemusí být varnou deskou rozpoznán. Pánve vždy umístěte doprostřed varné zóny.



Pánve vždy z indukční desky zvedejte – nepřesouvejte je – mohlo by dojít k poškrábání skla.



SPECIÁLNÍ FUNKCE

Detekce malých předmětů

Pokud na varné desce zůstane předmět nevhodné velikosti nebo nemagnetický předmět (například hliník) nebo jakýkoli jiný malý předmět (například nůž, vidlička, klíč), varná deska se automaticky během 1 minuty přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor bude pokračovat v chlazení indukční varné desky ještě 1 minutu.

Ochrana proti automatickému vypnutí

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce pro indukční varnou desku. Vypíná se automaticky, pokud kdykoliv zapomenete vypnout vaření. Standardní provozní doby pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v tabulce níže:

Úroveň výkonu	1~3	4~6	7~8	9
Standardní provozní doba (min.)	360	180	120	90

Po sundání hrnce může indukční varná deska okamžitě přestat hřát a varná deska se automaticky po 2 minutách vypne.



POZOR

Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím tohoto zařízení poradit s lékařem.

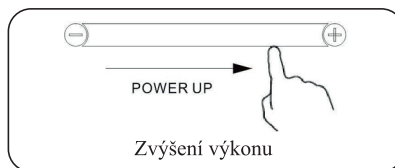
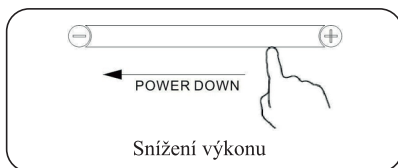
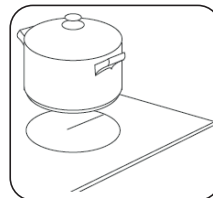
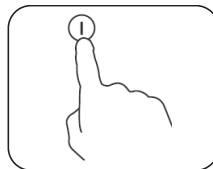
Automatická detekce hrnce

Jedná se o funkci, která automaticky rozpozná, kde se nachází hrnec nebo pánve. V závislosti na velikosti hrnce nebo pánve se funkce automaticky aktivuje pouhým zapnutím posuvníku.

KAPITOLA 8. POUŽITÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

PRO ZAHÁJENÍ VAŘENÍ

1. Dotkněte se tlačítka ON/OFF (A) po dobu 3 sekund. Po zapnutí napájení zazní jeden zvukový signál, na všech displejích se zobrazí „-“, což znamená, že indukční varná deska přešla do pohotovostního stavu.
2. Umístěte vhodnou pánev na varnou zónu, kterou chcete použít.
- Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Podle varné zóny, na které se nachází pánev, upravte tepelný výkon dotekem tlačítka nastavení (A).



Pokud nezvolíte úroveň ohřevu do 20 sekund, indukční varná deska se automaticky vypne. Poté je pak nutné začít znovu od kroku 1 Teplotu můžete změnit kdykoli během vaření.

POKUD NA DISPLEJI BLIKÁ SYMBOL STŘÍDAVĚ S NASTAVENÍM TEPLOT

Znamená to, že:

- jste nepoložili pánev na správnou varnou zónu nebo
- pánev, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo
- pánev je příliš malá nebo není správně uprostřed varné zóny.
- Ohřev probíhá pouze tehdy, když je na varné zóně vhodná pánev.
- Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud není umístěna vhodná nádoba.

PO DOKONČENÍ VAŘENÍ

1. Dotkněte se tlačítka pro nastavení posuvníku (E) pro snížení výkonu na úroveň „0“.
2. Dávejte pozor na horké povrchy



POZOR:

„H“ zobrazuje, která varná zóna je horká na dotek. Zmizí, když povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Tato funkce může být použita pro úsporu energie; pokud chcete ohřát další pánev, použijte varnou desku, která je ještě horká.

POUŽITÍ FUNKCE BOOST

Aktivovaná funkce Boost

Po doteku na příslušné tlačítko pro ovládání zvýšení výkonu (F) P se zobrazí indikátor zóny „P” a výkon dosáhne maximální úroveň.

Vypnutí funkce Boost

- Dotkněte se tlačítka pro nastavení posuvníku pro vynulování funkce Boost, přičemž varné pole se vrátí na požadovanou úroveň výkonu.
- Funkce může fungovat v jakékoli varné zóně.
- Varná zóna se po 5 minutách vrátí na úroveň 9.

POUŽITÍ VARNÉ FUNKCE

Výběrem tlačítka funkce vaření (G)  můžete zvolit 3 užitečné funkce vaření – pokaždé se změní na jinou funkci.



Roztápění nebo rozmrazování (cca 50°C)



Ohřívání nebo udržování tepla Roztápění nebo rozmrazování (cca 70°C)



Vaření na mírném ohni, blízko bodu varu, užitečné pro pomalé vaření

KAPITOLA 9. FLEXIBILNÍ OBSAH

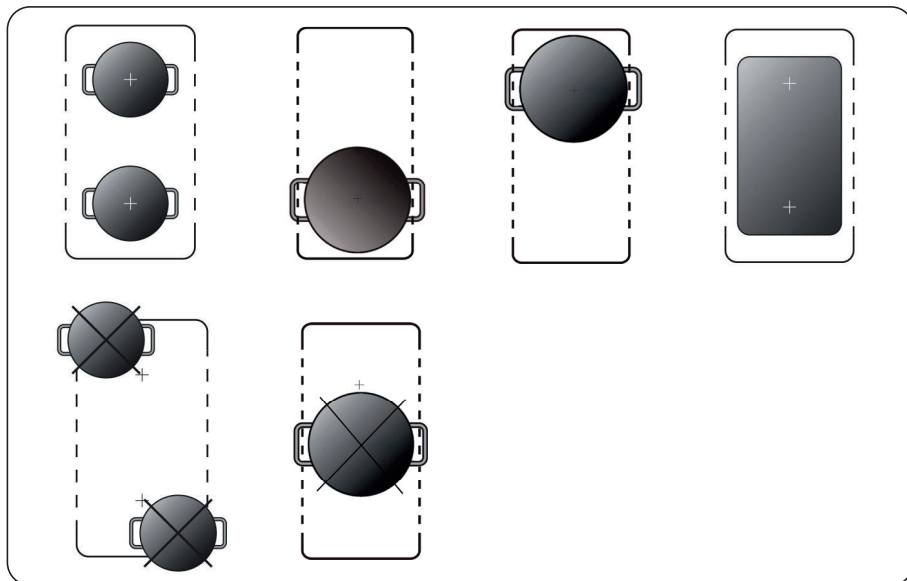
- Tato oblast může být používána jako jednotlivá zóna podle potřeb v daném okamžiku.
- Flexibilní oblast se skládá ze dvou nezávislých indukčních cívek, které mohou být ovládány separátně. Během provozu jako jednotlivá zóna je nádobí přesouváno z jedné zóny na druhou v rámci flexibilní oblasti, s dodržением stejné úrovně výkonu jako zóna, ve které bylo nádobí původně umístěno, a část, která není zakrytá nádobím, se automaticky vypne.



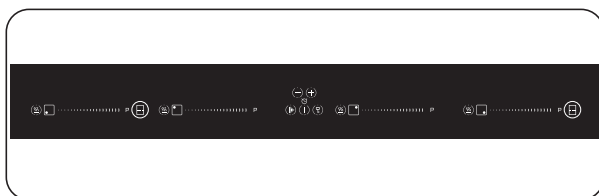
DŮLEŽITÉ

Ujistěte se, že nádobí je postaveno na jedné varné zóně uprostřed. Ideální řešení je oválný nebo hranatý hrnec.

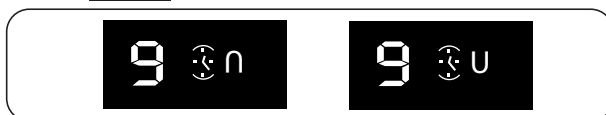
Příklady správného a nesprávného rozmístění hrnců



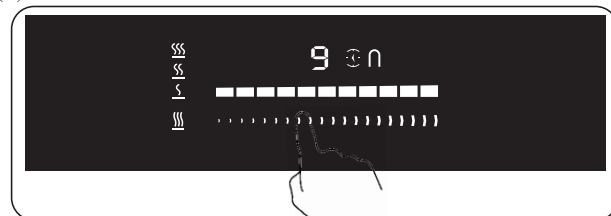
1. Chcete-li přemostit levou stranu, stiskněte tlačítko označené kroužkem v 1. ovládací části, chcete-li přemostit pravou stranu, stiskněte tlačítko označené kroužkem ve 4. ovládací části.



2. Indikátor zóny **U&N** vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí.



3. V závislosti na varné zóně, na které je postaveno nádobí, upravte varný výkon dotykem na tlačítko pro nastavení posuvníku přední levé varné zóny nebo pravého předního posuvníku zóny (E).



4. Pokud přesunete hrnec z přední do zadní části (nebo naopak), flexibilní oblast automaticky zjistí novou polohu a zachová stejný výkon.

Použití funkce dětské pojistky

- Ovládací prvky můžete zablokovat pro zabránění neúmyslnému použití (např. aby děti nechtěně aktivovaly varné zóny).
- Když jsou ovládací prvky zablokované, všechny ovládací prvky kromě ovládacího prvku OFF jsou deaktivované.

Pro zablokování ovládacích prvků

Dotkněte se ovládacího prvku blokování  po dobu 3 sekund. Ukazatel hodin zobrazí „Lo“.

K odemknutí ovládacích prvků

1. Dotkněte se a na chvíli podržte kontrolku blokování kláves.
2. Nyní můžete začít používat indukční varnou desku.



POZOR

Když je varná deska v režimu blokování, jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě tlačítka OFF. V případě nouze můžete varnou desku vždy vypnout pomocí tlačítka OFF, ale poté musíte varnou desku nejprve odblokovat.

POUŽITÍ ČASOVAČE

Časovač lze použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako časovač. V tomto případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Lze jej nastavit tak, aby se jedna varná zóna po uplynutí nastavené doby vypnula.
- Časovač můžete nastavit na maximálně 99 minut.

POUŽITÍ ČASOVAČE JAKO ALARMU

1. Po výběru varné zóny a stupně výkonu bude tečka vedle ukazatele stupně výkonu 5 sekund blikat.



2. Když tečky blikají, dotkněte se ovládacího tlačítka (D) - nebo +, poté můžete nastavit čas v rozmezí 1 až 99 minut.

1. Tip: Jedním dotykem tlačítka časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte hodnotu o 1 minutu. Dotykem a podržením tlačítka časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte hodnotu o 10 minut.
2. Odpočítávání začne ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a tečka vedle indikátoru časovače bude nadále blikat.



3. Po dokončení nastavení času uslyšíte pípnutí a indikátor časovače zhasne.

NASTAVENÍ ČASOVAČE PRO VYPNUTÍ VARNÝCH ZÓN

1. Vyberte příslušnou varnou zónu dotykem tlačítka nastavení posuvného ovladače pro nastavení požadované úrovně výkonu. Tečka vedle indikátoru úrovně výkonu bude 5 sekund blikat.
2. Než tečky přestanou blikat, dotkněte se ovládacího tlačítka (D) - nebo +, poté můžete nastavit čas v rozmezí 1 až 99 minut
Tip: Jedním dotykem tlačítka časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte hodnotu o 1 minutu. Dotykem a podržením tlačítka časovače „-“ nebo „+“ snížíte nebo zvýšíte hodnotu o 10 minut
3. Po nastavení času se začne automaticky odpočítávat. Indikátor hodin zobrazí zbývajíc čas a indikátor  bude 5 sekund blikat.
4. Pokud pak indikátor nadále bliká, znamená to, že indikátor  hodin ukazuje čas této zóny, dokud neuplyne čas nastavený na hodinách;  jinak bude indikátor svítit, dokud časovač nevyprší.
5. Po uplynutí doby vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne. Ostatní varné zóny budou nadále fungovat, pokud byly dříve aktivovány.
6. Při současném použití „časovače jako alarmu“ a „časovače pro vypnutí zón“ se na displeji zobrazí zbývajíc čas alarmu jako první priorita. Stiskněte tlačítko nastavení posuvného ovladače (E) příslušné varné zóny a zkontrolujte zbývajíc čas časovače do vypnutí.

Použití funkce pauzy

Varná deska je vybavena užitečnou funkcí restartu, která umožňuje pozastavit a obnovit proces vaření v případě přerušení.

1. Když je varná deska zapnutá a v provozu, stiskněte tlačítko pauzy (C) , všechny hořáky se vypnou a LED indikátor zobrazí „=“.
2. Stiskněte znovu tlačítko pauzy (C), , všechna nastavení se obnoví.

KAPITOLA 10. ZOBRAZENÍ A KONTROLA PORUCH

Pokud dojde k jakékoli abnormalitě, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí příslušné bezpečnostní kódy:

Zpráva o chybě	Možná příčina	Co dělat
	Žádný hrnec nebo nevhodný hrnec.	Vyměňte hrnec.
ERO3	Voda nebo hrnec na skle nad ovladačem.	Vyčistěte uživatelské rozhraní.
F1E	Spojení mezi deskou displeje a levou hlavní deskou je přerušeno (varná zóna, jejíž indikátor ukazuje „E“).	1. Připojovací kabel není správně připojen nebo je vadný; 2. Vyměňte hlavní desku.
F3E	Porucha snímače teploty cívky (varná zóna, jejíž indikátor ukazuje „E“).	Vyměňte snímač cívky.
F4E	Porucha snímače teploty základní desky (varná zóna, jejíž indikátor ukazuje „E“).	Vyměňte hlavní desku.
E1E	Snímač teploty sklokeramické desky ukazuje vysokou hodnotu.	Opět spusťte po vychladnutí indukční varné desky.
E2E	Teplotní čidlo ukazuje vysokou hodnotu.	Opět spusťte po vychladnutí indukční varné desky.
E3E	Nesprávné napájecí napětí (příliš vysoké).	Zkontrolujte, zda je napájení normální; Zapněte, když je napájení normální.
E4E	Nesprávné napájecí napětí (příliš nízké).	Zkontrolujte, zda je napájení normální; Zapněte, když je napájení normální.
E5E	Porucha snímače teploty (varná zóna, jejíž indikátor ukazuje „E“).	Spojovací kabel není správně připojen nebo je poškozen.

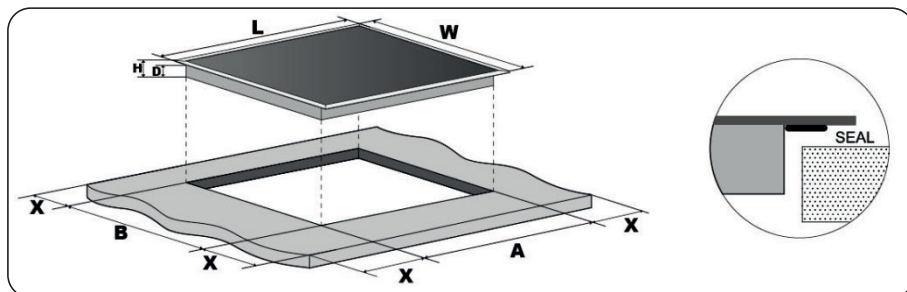
Výše uvedené informace platí pro zjišťování a kontrolu častých poruch. Nerozebírejte zařízení sami, zabráníte tak nebezpečí a poškození indukční varné desky – obraťte se na svého dodavatele.

KAPITOLA 11. INSTALACE

VÝBĚR INSTALAČNÍHO VYBAVENÍ

Vyřízňte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na výkresu. Pro provedení montáže a použití dodržujte minimálně 5 cm prostoru kolem otvoru.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm. Vyberte tepelně odolný materiál pracovní plochy tak, abyste zabránili výrazné deformaci způsobené sálavým teplem z varné desky. Jak je uvedeno níže:



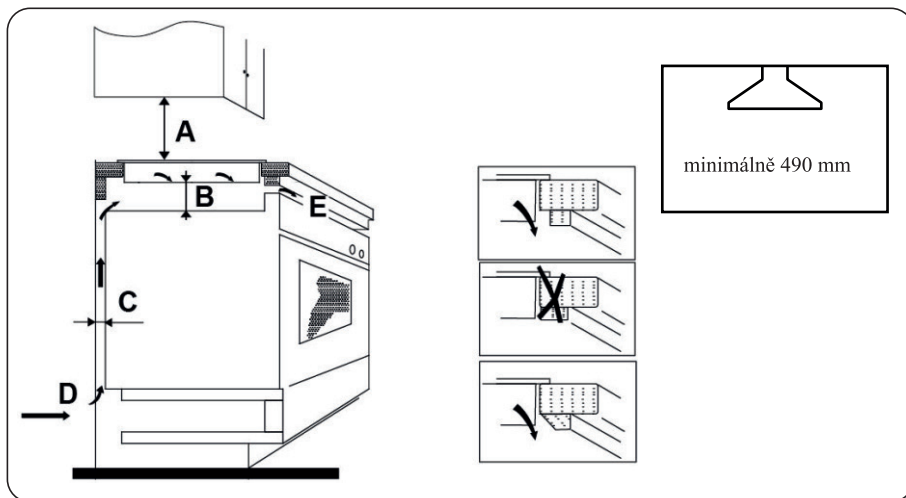
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Každopádně dbejte na to, aby byla indukční varná deska dobře ventilovaná a aby nebyl ucpán přívod a odvod vzduchu. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém stavu. Jak je zobrazeno níže



POZOR

Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být alespoň 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

PŘED INSTALACÍ DESKY SE UJISTĚTE, ŽE

- je pracovní plocha čtyřhranná a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do požadavků na prostor
- pracovní plocha je vyrobena z materiálu odolného vůči vysokým teplotám
- pokud je varná deska instalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor
- instalace bude splňovat všechny požadavky na povolení a platné normy a předpisy
- vhodný odpojovač pro úplné odpojení od síťového napájení je součástí pevné elektroinstalace, a nainstalován a umístěn v souladu s místními pravidly a předpisy pro elektroinstalaci. Odpojovač musí být homologován a musí zajišťovat 3 mm rozteč kontaktů se vzduchovou mezerou na všech pólech (nebo na všech živých [fázových] vodičích, pokud místní předpisy pro elektroinstalaci umožňují tento typ požadavku).
- odpojovač bude s nainstalovanou varnou deskou pro zákazníka snadno přístupný
- pokud si nejste jisti instalací, poraďte se s místním stavebním úřadem a ověřte si soulad s právními předpisy
- na povrchy stěn obklopujících varnou desku by měly být použity povrchové úpravy odolné vůči vysokým teplotám, které se dají snadno vyčistit (např. keramické kachličky)

PO INSTALACI VARNÉ DESKY SE UJISTĚTE, ŽE

- napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky
- je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skříně ke spodní části varné desky
- pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod spodní částí varné desky instalována tepelná ochranná bariéra tak, aby se nedotýkala spodní části varné desky.
- má zákazník snadno dostupný odpojovač

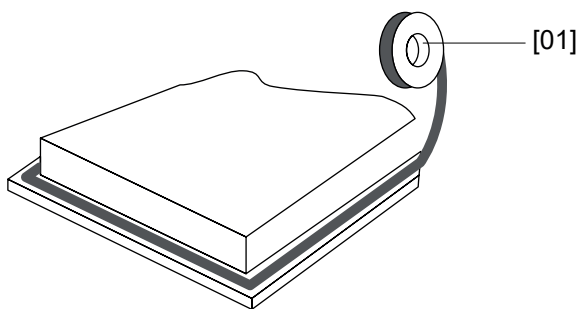
PŘED UMÍSTĚNÍM UPÍNACÍCH DRŽÁKŮ

Umístěte zařízení na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Netlačte silou na ovládací prvky vystávající z varné desky

UMÍSTĚNÍ MONTÁŽNÍCH PODPĚR

- Umístěte zařízení na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Netlačte silou na ovládací prvky vystávající z varné desky

obr. 1.

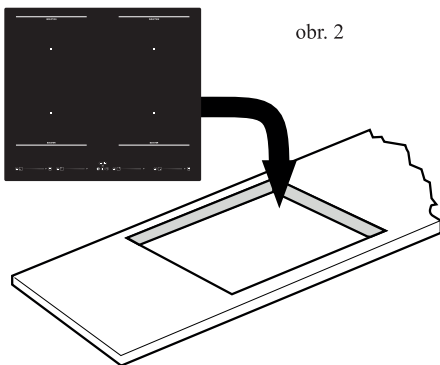


01



Natáhněte dodané těsnění podél spodního okraje varné desky a ujistěte se, že se konce překrývají.

obr. 2



K připevnění varné desky k pracovní desce nepoužívejte lepidlo. Po instalaci těsnění umístěte varnou desku do výřezu v pracovní desce. Jemně zatlačte varnou desku směrem dolů a vložte ji do pracovní desky, přičemž zajistěte dobré utěsnění kolem vnějšího okraje.



UPOZORNĚNÍ

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme pro vás k dispozici profesionály. Tyto kroky prosím nikdy nedělejte sami.
2. Varnou desku nelze instalovat přímo nad myčku, lednici, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska by měla být instalována způsobem zajišťujícím maximální vyzařování tepla tak, aby se zvýšila její spolehlivost.
4. Stěna a indukční varná zóna nad povrchem stolu by měly být tepelně odolné.
5. Aby nedošlo k poškození, musí být vrstva překližky a lepidlo tepelně odolné.

PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY K ELEKTRICKÉ SÍTI



POZOR

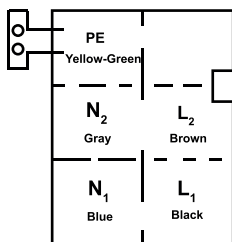
Tuto varnou desku smí připojit k elektrické síti pouze osoba s příslušnou kvalifikací. Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

1. je domovní elektrická instalace přizpůsobena výkonu spotřebovanému varnou deskou
 2. napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku
 3. části napájecího kabelu mohou vydržet zatížení uvedené na typovém štítku. K připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce nebo vícenásobné zásuvky, protože mohou způsobit přehřátí a požár.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném bodě nepřekračovala 75 °C.

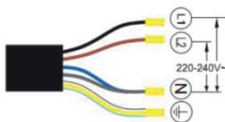
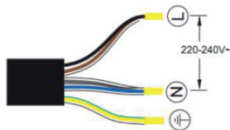


POZOR

Ověřte si u elektrikáře, že elektrický systém ve vaší domácnosti je bez úprav vyhovující. Jakékoli změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



N Modrá / šedá
L Hnědá / černá
 ⊕ Zelená/žlutá



- V případě poškození nebo potřeby vyměnit kabele musí tuto operaci provést poprodejní servis s použitím vhodných nástrojů tak, aby se předešlo nehodám.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován více pólový vypínač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Instalační technik se musí ujistit, že elektrické připojení je správné a odpovídá bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý nebo přiskřípnutý.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze autorizovanými technikami.

Toto zařízení vyžaduje přepětovou ochranu 32 A.

KAPITOLA 12. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztríděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanovením Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributorů (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společených hodnot, jakým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z větších uživatelů drobného zařízení a rozumné zacházení s nimi má v této fázi vliv na získávání druhotných surovin.

V případě nevhodné likvidace tohoto zařízení mohou být uloženy pokuty v souladu s lokální legislativou. Pokud má zařízení zámek, je nutné ho pro zachování bezpečnosti všech osob, které mohou mít kontakt se zařízením, demontovat.

Některé ledničky a mrazničky mají izolační materiál a chladicí médium z CFC. Proto je nutné zachovat zvláštní opatrnost, aby nedošlo ke znečištění životního prostředí, když budete svou starou ledničku likvidovat.



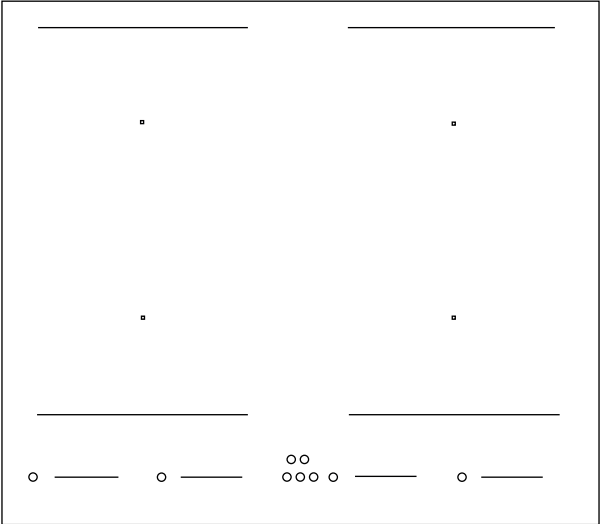
obr. A



obr. B



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ /
ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА
КІН 6444.1-4В



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

У цьому Посібнику користувача міститься важлива інформація щодо техніки безпеки та інструкції з експлуатації та технічного обслуговування Вашого приладу. Перш ніж користуватися своїм пристроєм, просимо вас прочитати цей Посібник користувача та зберегти цю книгу для подальшого використання.

Зображення	Підпис під ілюстрацією	Опис товару
	ЗАСТЕРЕЖЕННЯ	Ризик серйозних травм або смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Небезпечна напруга
	ВОГОНЬ	Ризик виникнення пожежі
	УВАГА	Ризик травмування або завдання матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО / ПРИМІТКА	Інформація стосовно правильної роботи системи
	Прочитайте інструкції.	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Попередження, які стосуються безпеки	69
РОЗДІЛ 2. Огляд.....	71
Потужність - зона нагрівання	71
РОЗДІЛ 3. Інтерфейс користувача.....	72
РОЗДІЛ 4. Кілька слів про приготування їжі на індукційній плиті.....	73
РОЗДІЛ 5. Перед використанням нової індукційної плити	73
РОЗДІЛ 6. Користування елементами сенсорного управління.....	73
РОЗДІЛ 7. Вибірємо правильний посуд.....	74
Спеціальні функції	75
РОЗДІЛ 8. Використання індукційної плити.....	76
Щоб розпочати готування	76
Якщо на дисплеї блимає символ поперемінно з налаштуванням нагріву.....	76
Після завершення готування.....	76
Використання функції Boost.....	77
Використання функції готування	77
РОЗДІЛ 9. Гнучка зона.....	77
Використання таймера	79
Використання таймера як попереджувального сигналу	79
Налаштування таймера для вимкнення зон готування	80
РОЗДІЛ 10. Відображення та контроль	81
несправностей.....	81
РОЗДІЛ 11. Встановлення.....	82
Підбір монтажного обладнання	82
Перед установкою плити переконайтеся, що.....	83
При встановленні нагрівальної плити потрібно переконатися, що	84
Перед розміщенням монтажних кронштейнів.....	84
Розміщення монтажних кронштейнів.....	84
Підключення плити до електромережі	85
РОЗДІЛ 11. Утилізація використаних пристроїв.....	87

РОЗДІЛ 1. ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЯКІ СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ

Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, ознайомтеся з цією інформацією перед використанням кухонної плити.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Прилад не повинен використовуватися особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями без нагляду. Діти під наглядом не повинні гратися з приладом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо поверхня тріснула, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом - у випадку поверхонь плити зі склокераміки або з аналогічного матеріалу, який захищає частини від напруги.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

не використовуйте паровий очищувач.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Не кладіть на поверхню нагрівальної плити металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Після використання вимкніть елемент нагрівальної плити за допомогою регулятора і не покладайтеся на датчик посуду.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



НЕБЕЗПЕКА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ:

Не зберігайте жодних предметів на кухонних поверхнях.



УВАГА

Процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом. Короткотривалий процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Готування з жиром або олією на нагрівальній плиті без нагляду може бути небезпечним та призвести до пожежі.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним представником або особами з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без досвіду та знань, під наглядом та після отримання інструкцій щодо безпечного використання пристрою і пов'язаних з ним ризиків. Діти не повинні гратися з пристроєм. Діти не повинні без нагляду чистити пристрій і доглядати за ним.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Прилад та доступні частини нагріваються під час використання.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

Діти до 8 років не повинні знаходитися в робочій зоні, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Готування з жиром або олією на нагрівальній плиті без нагляду може бути небезпечним та призвести до пожежі.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, а вимкніть прилад, після чого накрийте полум'я кришкою або, наприклад, протипожежною ковдрою.

**УВАГА**

Процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом. Короткотривалий процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ / ВОГОНЬ**

Небезпека виникнення пожежі: не зберігайте предмети на кухонних поверхнях.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Використовуйте тільки прикриття нагрівальної плити, розроблене виробником кухонного приладу або вказане виробником приладу в інструкції з експлуатації, як додатне, або ж прикриття нагрівальної плити, яке вбудоване в прилад. Використання невідповідного прикриття може призвести до нещасних випадків.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

Після встановлення кабель живлення недоступний.

Вітаємо Вас з придбанням нової індукційної плити.

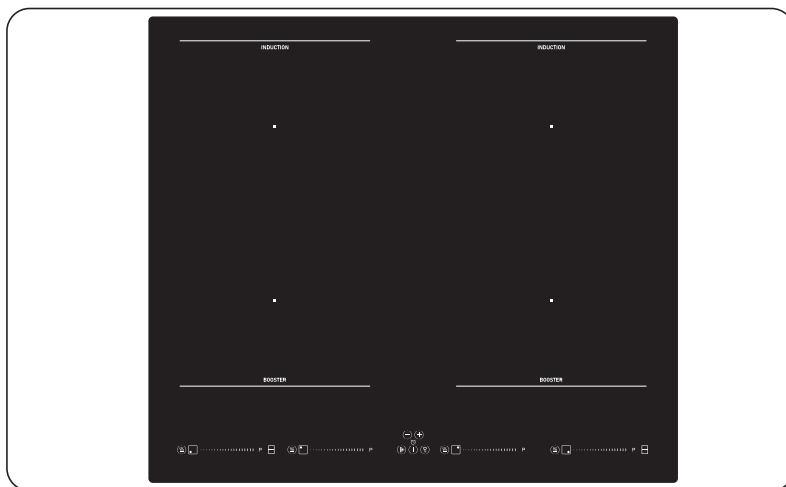
Рекомендуємо приділити деякий час для ознайомлення з Інструкцією з експлуатації/ Інструкцією з монтажу, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити та експлуатувати пристрій. Для монтажу плити просимо ознайомитися з частиною, що стосується монтажу.

Перед використанням уважно прочитайте всі рекомендації з техніки безпеки та збережіть цю Інструкцію з експлуатації / Інструкцію з монтажу для подальшого використання.

Інструкція з монтажу для подальшого використання.

РОЗДІЛ 2. ОГЛЯД

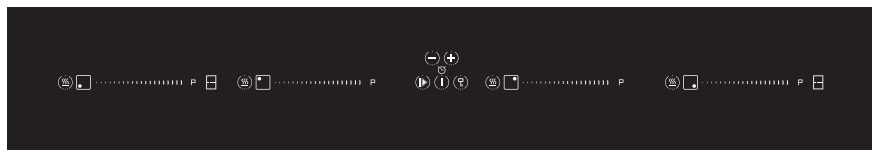
Вигляд зверху



ПОТУЖНІСТЬ - ЗОНА НАГРІВАННЯ

Зона нагрівання	I6I02B-70 Повна потужність (220-240 В - 50/60 Гц)
Передня ліва зона	2000/2800W Вт I Booster
Задня ліва зона	1500/2000W Вт I Booster
Задня права зона	1500/2000 Вт Booster
Передня права зона	2000/2800 Вт Booster
Повна номінальна потужність	7200 Вт (230 В~)

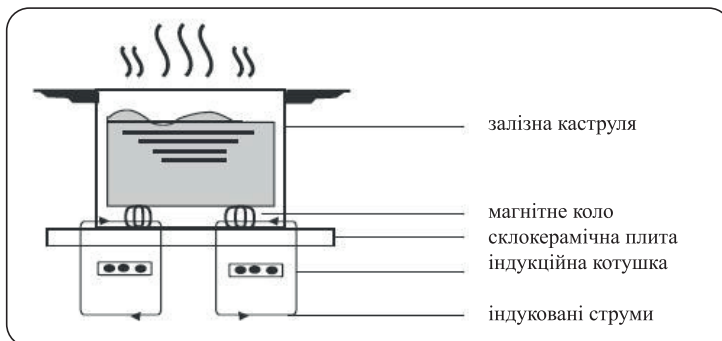
РОЗДІЛ 3. ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



Посилання	Опис
A 	Кнопка увімкн./вимкн.
B 	Кнопка блокування від дітей
C 	Кнопка паузи
D 	Кнопка таймера
E 	Зони повзунка потужності Індикатор регулювання повзунка потужності
F 	Кнопка регулювання підсилення - booster, індикатор показує знак P
G 	Кнопка функції готування Індикатор функції готування

РОЗДІЛ 4. КІЛЬКА СЛІВ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ПЛИТІ

Індукційне готування - це безпечна, сучасна, ефективна та економічна технологія приготування їжі. Воно працює за рахунок електромагнітних коливань, які генерують тепло безпосередньо в каструлі, а не опосередковано, нагріваючи поверхню скла. Скло стає гарячим тільки тому, що каструля з часом нагріває його.

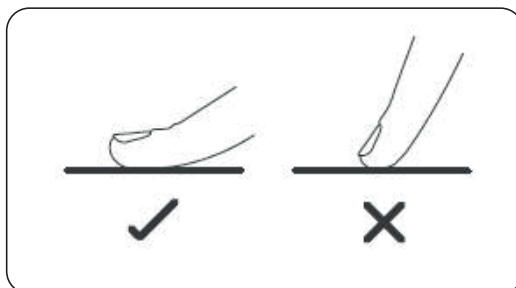


РОЗДІЛ 5. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ

- Прочитайте цю інструкцію, звернувши особливу увагу на розділ „Застереження, що стосуються безпеки”.
- Зніміть захисну плівку, яка може ще знаходитися на індукційній плиті.

РОЗДІЛ 6. КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕМЕНТАМИ СЕНСОРНОГО УПРАВЛІННЯ

- Елементи управління реагують на дотик, тому Вам не потрібно прикладати ніяких зусиль.
- Використовуйте пучку пальця, а не його закінчення.
- Ви почуєте звуковий сигнал шоразу, коли буде зареєстровано дотик.
- Переконайтеся, що елементи управління завжди чисті та сухі, а також, що на них не знаходяться ніякі предмети (наприклад, інструменти або ганчірки), які би їх закривали. Навіть тонкий шар води може ускладнити обслуговування елементів управління.

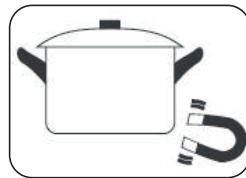


РОЗДІЛ 7. ВИБИРАЄМО ПРАВИЛЬНИЙ ПОСУД



УВАГА

Використовуйте тільки посуд з дном, придатним для індукційного готування. Символ індукції Ви знайдете на упаковці або на дні каструлі.

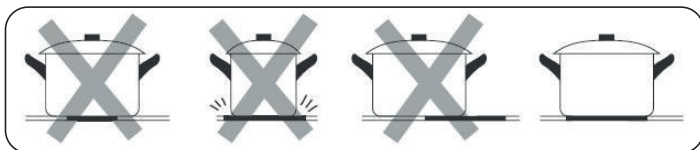


- Ви можете перевірити, чи підходить Ваш посуд, провівши магнітний тест. Прикладіть магніт до дна каструлі. Якщо є притягання, то каструля придатна для приготування на індукційній плиті.
 - Якщо притягання немає:
1. Налийте трохи води в каструлю, яку хочете перевірити.
 2. Якщо  не блимає на дисплеї, а вода нагрівається, то каструля придатна для використання.
- Не підходить посуд, який виготовлений з наступних матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка та глиняний посуд.

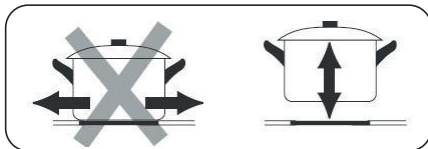
Не слід користуватися для готування посудом із зазубреними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно каструлі гладке, щільно прилягає до скла і має такий самий розмір, як і зона готування. Використовуйте каструлі такого ж діаметру, як і графічне зображення обраної зони. Завдяки використанню трохи ширшої каструлі, енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю. Якщо Ви використовуєте меншу каструлю, то ефективність може бути меншою, ніж очікується. Каструля розміром менше 140 мм може бути не виявлена нагрівальною плитою. Завжди ставте каструлю посередині зони готування.



Завжди знімайте каструлі з індукційної плити - не пересувайте їх - це може призвести до подряпин на склі.



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Виявлення дрібних предметів

Якщо на нагрівальній плиті залишити предмет невідповідного розміру або немагнітний (наприклад, алюмінієвий) чи будь-який інший невеликий предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ), то нагрівальна плита автоматично перейде в режим очікування через 1 хвилину. Вентилятор буде охолоджувати індукційну плиту ще впродовж 1 хвилини.

Захист від автоматичного вимкнення

Автоматичне вимкнення є захисною функцією індукційної плити. Плита автоматично вимкнеться, якщо Ви коли-небудь забудете вимкнути готування. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1~3	4~6	7~8	9
Domyslny czas pracy (min.) Час роботи за замовчуванням (хв.)	360	180	120	90

Коли каstrуля знімається, то індукційна плита може негайно припинити нагрівання і автоматично вимкнеться через 2 хвилини.



УВАГА

Люди з електрокардіостимулятором повинні проконсультуватися з лікарем перед використанням цього приладу.

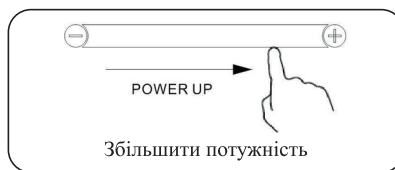
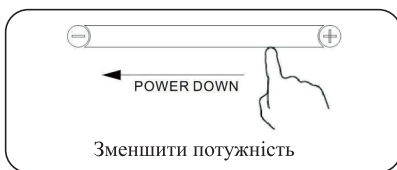
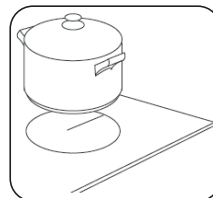
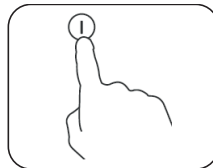
Автоматичне виявлення каstrулі

Це функція, яка автоматично виявляє, де знаходиться каstrуля або сковорідка. Функція активується автоматично, залежно від розміру каstrулі або сковорідки, - достатньо увімкнути повзунок.

РОЗДІЛ 8. ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ

ЩОБ РОЗПОЧАТИ ГОТУВАННЯ

1. Натисніть кнопку ON/OFF (A) і утримуйте її протягом 3 секунд. Після увімкнення живлення пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях з'явиться „-“, що свідчить про перехід індукційної плити в режим очікування
2. Встановіть відповідну каструлю на зону готування, яку Ви хочете використовувати.
- Переконайтеся, що дно каструлі та поверхня зони готування чисті та сухі.
3. Залежно від зони нагрівання, в якій знаходиться каструля, відрегулюйте потужність нагрівання, натиснувши кнопку повзунка регулювання (E).



Якщо протягом 20 секунд Ви не виберете налаштування нагріву, то індукційна плита автоматично вимкнеться. Після цього потрібно починати знову з кроку 1.

Ви можете змінити налаштування нагріву в будь-який момент під час готування.

ЯКЩО НА ДИСПЛЕЇ БЛИМАЄ СИМВОЛ $\geq \text{U} \leq$ ПОПЕРЕМІННО З НАЛАШТУВАННЯМ НАГРІВУ,

то це означає, що:

- Ви не поставили каструлю на відповідну зону готування, або
- каструля, яку Ви використовуєте, не підходить для індукційного готування, або
- каструля занадто мала або ж неправильно відцентрована в зоні готування.
- Нагрівання відбувається тільки в тому випадку, якщо на зоні готування стоїть відповідна каструля.
- Дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо відповідна каструля не буде встановлена.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

1. Торкніться кнопки регулювання повзунка (E), щоб зменшити потужність до рівня „0”.
2. Зважайте на гарячі поверхні.



УВАГА:

„H” показує, яка зона готування є гаряча, якщо до неї доторкнутися. Позначення зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Це також можна використовувати в якості функції збереження енергії; якщо Ви хочете підігріти наступну каструлю, то використовуйте нагрівальну плиту, яка ще є гаряча.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ BOOST

Активована функція Boost

При натисканні відповідної кнопки управління збільшенням потужності (F) Р з'явиться індикатор зони „Р”, а потужність досягне максимального рівня.

Вимкнення функції Boost

- Потрібно натиснути кнопку регулювання повзунком, щоб скасувати функцію Boost, і тоді нагрівальне поле повернеться до бажаного рівня потужності.
- Функція може працювати на будь-якій зоні готування.
- Через 5 хвилин зона готування повертається на рівень

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ

Ви можете обрати 3 корисні функції готування, натискаючи кнопку функції готування (G) -  щоразу функція змінюється на іншу



Розтоплювання або розморожування (прибл. 50°C)



Підігрівання або підтримання тепла Розтоплювання або розморожування (прибл. 70°C)



Томління, температура близька до температури кипіння, підходить для повільного готування

РОЗДІЛ 9. ГНУЧКА ЗОНА

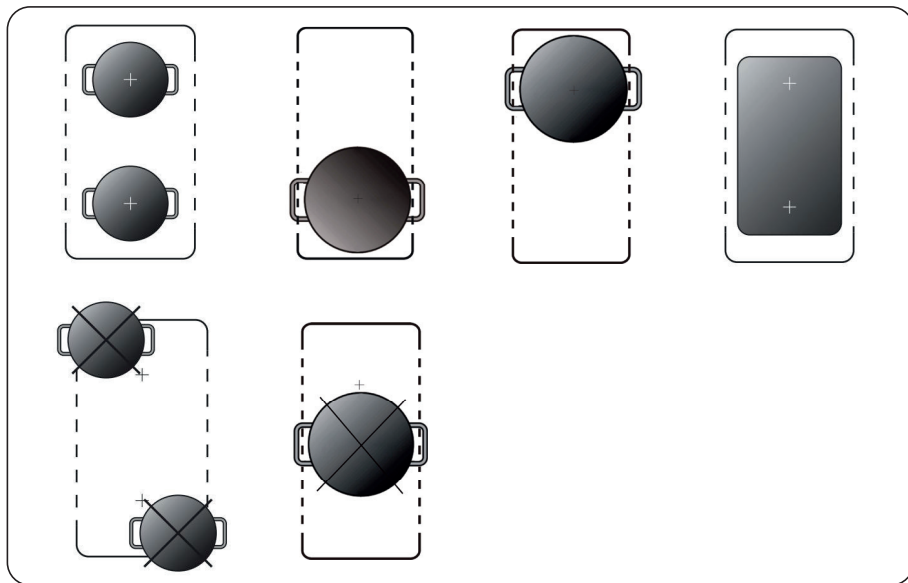
- Ця зона може в будь-який час використовуватися як одна зона, в залежності від потреб.
- Гнучка зона складається з двох незалежних індукційних котушок, якими можна керувати окремо. Під час роботи в якості однієї зони посуд переміщується з однієї зони в іншу в межах гнучкої зони, із збереженням того ж рівня потужності, що й у зоні, на якій посуд був спочатку розміщений, а та частина, яка не покрита посудом, автоматично вимикається.



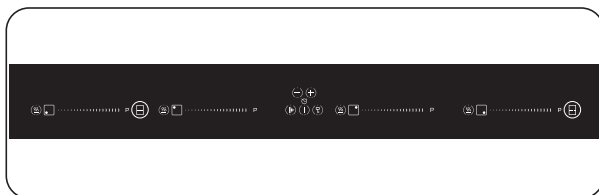
ВАЖЛИВО!

Переконайтеся, що посуд розміщений по центру на одній зоні нагрівання. Це ідеальне рішення для овального або прямокутного посуду

Приклади правильного і неправильного розміщення посуду.



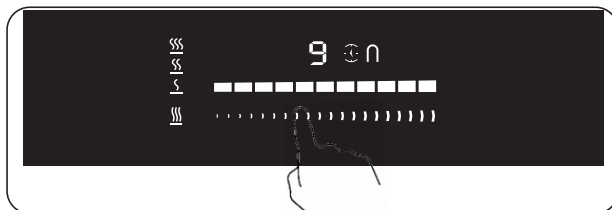
1. Щоб перейти на лівий бік, натисніть кнопку, позначену кружечком у 1-й секції управління, щоб перейти на правий бік, натисніть кнопку, позначену кружечком у 4-й секції управління.



2. Засвітиться індикатор зони **U&n** поруч з індикатором рівня потужності.



3. Залежно від нагрівальної зони, на якій встановлено посуд, відрегулюйте потужність нагріву, натискаючи кнопки регулювання повзунка передньої лівої зони або повзунка передньої правої зони (E).



4. Якщо посуд перемістити з передньої частини на задню (або навпаки), гнучка зона автоматично розпізнає нове положення, зберігаючи ту саму потужність

Використання функції блокування від дітей

- Ви можете заблокувати елементи управління, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, випадковому увімкненню зон готування дитьми).
- Коли елементи управління заблоковані, то всі елементи управління, за винятком елемента управління „OFF”, вимкнені.

Щоб заблокувати елементи управління

Натисніть управління блокуванням  впродовж 3 секунд. Індикатор годинника покаже „Lo”.

Щоб розблокувати елементи управління

1. Натисніть і утримуйте хвилину кнопку керування блокуванням.
2. Тепер Ви можете почати користуватися індукційною плитою.



УВАГА

Коли плита знаходиться в режимі блокування, то всі елементи управління відключені, окрім кнопки вимкнення - OFF. В екстрених випадках Ви завжди можете вимкнути плиту за допомогою кнопки OFF, але для цього необхідно спочатку плиту розблокувати.

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

Таймер можна використовувати двома різними способами:

- Можна використовувати його в якості лічильника хвилин. У цьому випадку таймер не вимкне зону готування після закінчення встановленого часу.
- А можна його налаштувати так, щоб після закінчення встановленого часу він вимикав одну зону нагрівання.
- Ви можете встановити таймер щонайбільше на 99 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА ЯК ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНОГО СИГНАЛУ

1. Після вибору зони готування та рівня потужності, крапка біля індикатора рівня потужності буде блимати протягом 5 секунд.



2. Коли крапки блимають, натисніть кнопки керування (D) - або +, таким чином Ви зможете встановити час від 1 до 99 хвилин.

1. Підказка: Торкніться один раз кнопки „-” або „+” таймера, щоб зменшити або збільшити значення на 1 хвилину. Натисніть і утримуйте кнопку „-” або „+” таймера, щоб зменшити або збільшити значення на 10 хвилин.
2. Відлік розпочнеться одразу, як тільки буде встановлено час. На дисплеї відображатиметься час, що залишився, а крапка поруч з індикатором таймера продовжуватиме блимати.



3. Після завершення встановлення часу пролунає звуковий сигнал, а індикатор таймера вимкнеться.

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ДЛЯ ВИМКНЕННЯ ЗОН ГОТУВАННЯ

1. Виберіть відповідну зону нагрівання, натиснувши на кнопку управління повзунком потужності, щоб встановити необхідний рівень потужності. Крапка поруч із індикатором рівня потужності буде блимати протягом 5 секунд.
2. Перш ніж крапки перестануть блимати, натисніть кнопки керування (D) - або +, таким чином Ви зможете встановити час від 1 до 99 хвилин.
Підказка: Торкніться один раз кнопки „-” або „+” таймера, щоб зменшити або збільшити значення на 1 хвилину. Натисніть і утримуйте кнопку „-” або „+” таймера, щоб зменшити або збільшити значення на 10 хвилин.
3. Після встановлення часу розпочнеться автоматичний зворотний відлік. Індикатор годинника відобразить час, що залишився, а сам індикатор  буде ще блимати протягом 5 секунд.
4. Якщо індикатор  продовжуватиме блимати, то це означає, що індикатор годинника показує час даної зони до закінчення часу, встановленого на годиннику; в іншому випадку індикатор  буде світитися до закінчення часу, встановленого на годиннику.
5. Після закінчення часу готування відповідна зона готування буде автоматично вимкнена. Інші зони готування продовжуватимуть працювати, якщо вони були ввімкнені раніше.
6. При одночасному використанні функцій „таймера в якості сигналу” і „таймера для вимкнення зон”, на дисплеї в першу чергу буде відображатися час, що залишився до сигналу. Натисніть кнопку регулювання повзунка потужності (E) відповідної зони готування, щоб перевірити час, що залишився до вимкнення таймера.

Використання функції паузи

Плита оснащена корисною функцією перезапуску, яка дозволяє призупинити і відновити процес готування у разі його переривання

1. Коли плита увімкнена і працює, натисніть кнопку паузи (C) , всі пальники вимкнуться, а на світлодіодному індикаторі з'явиться символ „=”.
2. Натисніть ще раз кнопку паузи (C) , всі налаштування будуть відновлені.

РОЗДІЛ 10. ВІДОБРАЖЕННЯ ТА КОНТРОЛЬ

НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення несправності індукційна плита автоматично переходить у захисний стан і відображає відповідні коди безпеки

Повідомлення про помилку	Можлива причина	Що робити
	Відсутність каstrулі або невідповідна каstrуля;	Замініть каstrулю;
ERO3	Вода або каstrуля на склі над контролером	Очистіть інтерфейс користувача
F1E	Несправне з'єднання між дисплейною панеллю та лівою головною плитою (зона готування, індикатор якої показує „E”)	1. З'єднувальний кабель не підключений належним чином або є несправний; 2. Замініть головну плиту.
F3E	Несправність датчика температури котушки (зона готування, індикатор якої показує „E”)	Замініть датчик котушки
F4E	Несправність датчика температури головної плити (зона готування, індикатор якої показує „E”)	Замініть головну плиту
E1E	Датчик температури склокерамічної плити показує високе значення	Переувімкніть після того, як індукційна плита охолоне.
E2E	Датчик температури показує високе значення	Переувімкніть після того, як індукційна плита охолоне.
E3E	Неправильна напруга живлення (занадто висока)	Перевірте, чи нормальне електроживлення; Увімкніть при нормальному живленні.
E4E	Неправильна напруга живлення (занадто низька)	Перевірте, чи нормальне електроживлення; Увімкніть при нормальному живленні.
E5E	Несправність датчика температури (зона готування, індикатор якої показує „E”)	З'єднувальний кабель не підключений належним чином або є несправний;

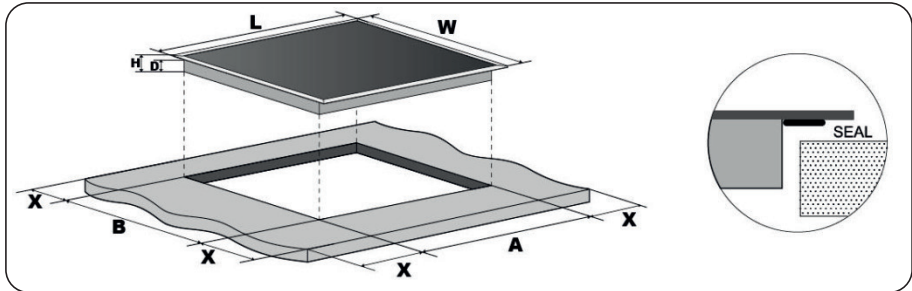
Вищезазначена інформація стосується визначення та контролю частих несправностей. Не демонтуйте пристрій самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної плити - **просимо звернутися до постачальника**

РОЗДІЛ 11. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПІДБІР МОНТАЖНОГО ОБЛАДНАННЯ

Вирізати робочу поверхню згідно з розмірами, вказаними на кресленні. Для монтажу та використання необхідно залишити навколо отвору простір не менше 5 см.

Слідкуйте за тим, щоб товщина робочої поверхні була не менше 30 мм. Вибрати термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути значних деформацій, викликаних тепловим випромінюванням нагрівальної плити. Як зазначено нижче:



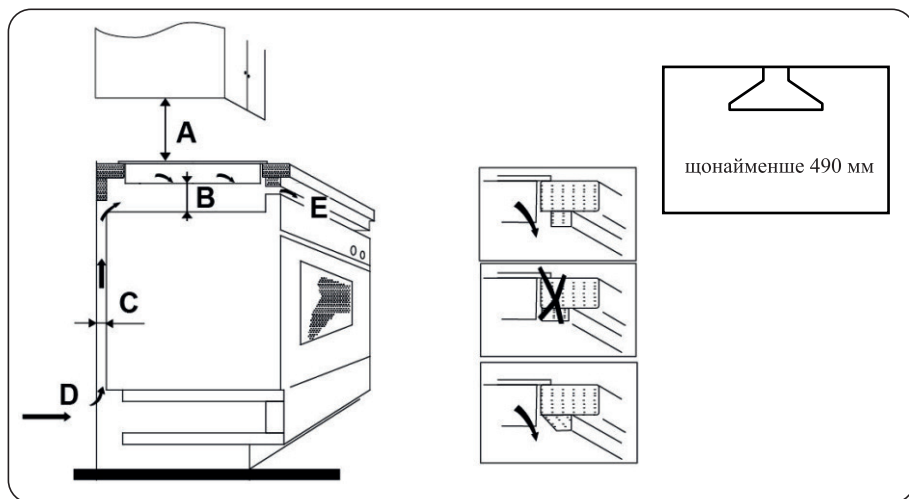
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	60	55	565	495	50 міні

У будь-якому випадку переконайтеся, що індукційна плита добре вентильована і що вхідні та вихідні отвори для повітря не заблоковані. Переконайтеся, що індукційна плита знаходиться в справному стані. Як показано нижче



УВАГА

Безпечна відстань між нагрівальною плитою та шафою над нагрівальною плитою повинна становити щонайменше 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 міні	20 міні	Вхід повітря	Вихід повітря 5 мм

ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ ПЛИТИ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО

- робоча поверхня квадратна і рівна, і ніякі конструктивні елементи не заважають вимогам, які стосуються простору
- робоча поверхня виконана з матеріалу, стійкого до впливу високих температур
- якщо плита встановлена над духовкою, то духовка має вбудований вентилятор охолодження
- монтаж буде відповідати всім вимогам, які стосуються допуску, а також чинним стандартам і нормам
- відповідний ізоляційний перемикач, який забезпечує повне відключення від електромережі, був вбудований в стаціонарну електропроводку, встановлений і розміщений відповідно до місцевих правил і норм електромонтажу. Ізоляційний вимикач повинен бути схвалений і забезпечувати 3 мм повітряний зазор між контактами на всіх полюсах (або на всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електропроводки допускають таку вимогу).
- ізоляційний перемикач буде легкодоступним для клієнта при встановленні нагрівальної плити
- у разі виникнення сумнівів щодо монтажу - проконсультуйтеся з місцевими будівельними органами та перевірте відповідність законодавчим нормам
- на поверхнях стін, що оточують нагрівальну плиту, слід використовувати термостійкі покриття, що легко чистяться (наприклад, керамічну плитку).

ПРИ ВСТАНОВЛЕННІ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ ПОТРІБНО ПЕРЕКОНАТИСЯ, ЩО

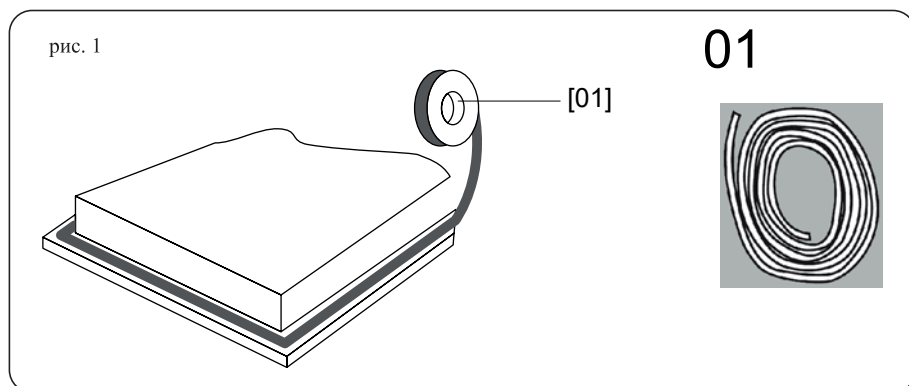
- шнур живлення не доступний через дверцята шафи або шухляди
- забезпечено достатній приплив свіжого повітря ззовні шафи до основи нагрівальної плити
- якщо нагрівальна плита встановлена над місцем для шухляди або шафки, то під основу нагрівальної плити встановлюється термозахисний бар'єр, щоб уникнути торкання дна плити.
- ізоляційний вимикач легкодоступний для клієнта

ПЕРЕД РОЗМІЩЕННЯМ МОНТАЖНИХ КРОНШТЕЙНІВ

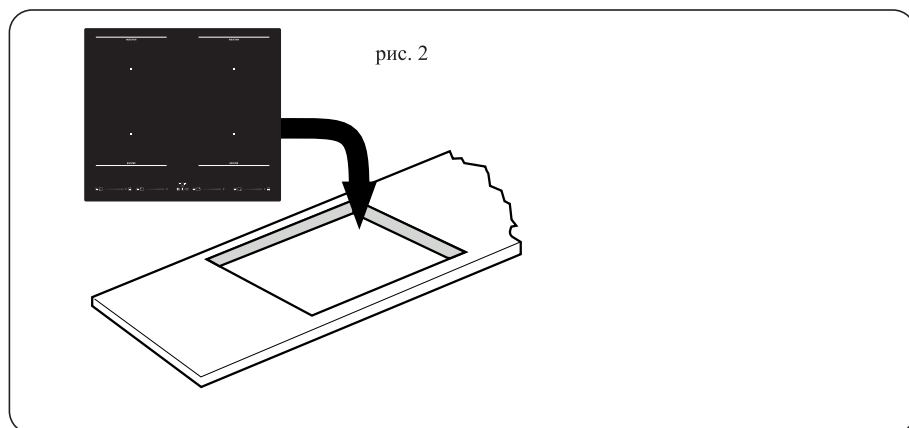
Встановіть прилад на стійку, гладку поверхню (використовуйте упаковку). Не втискайте елементи управління, що виступають з нагрівальної плити.

РОЗМІЩЕННЯ МОНТАЖНИХ КРОНШТЕЙНІВ

- Прилад необхідно розмістити на стійкій, гладкій поверхні (слід використати упаковку). Не втискайте елементи управління, що виступають з нагрівальної плити.



Розтягніть ущільнювач з комплекту постачання вздовж нижнього краю нагрівальної плити, стежачи за тим, щоб кінці накладалися один на одного.



Не використовуйте клей для кріплення плити до стільниці. Після того, як ущільнювач буде встановлено, встановіть нагрівальну плиту у виріз у стільниці. Обережно натисніть на нагрівальну плиту, щоб вставити її в стільницю, забезпечивши хороше ущільнення по зовнішньому краю.



УВАГА

1. Індукційна нагрівальна плита повинна встановлюватися кваліфікованим персоналом або технічними працівниками. До Ваших послуг ми маємо професіоналів. Просимо ніколи не виконувати цю роботу самостійно.
2. Плиту не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни, оскільки волога може пошкодити електроніку плити.
3. Індукційна нагрівальна плита повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще випромінювання тепла для підвищення її надійності.
4. Стінка та індукована нагрівальна зона над поверхнею столу повинні бути термостійкими.
5. Щоб уникнути пошкоджень, прошарок і клей повинні бути термостійкими.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



УВАГА

Підключення цієї нагрівальної плити до електромережі повинен здійснювати тільки фахівець, який має відповідну кваліфікацію. Перед підключенням нагрівальної плити до електромережі перевірте, чи:

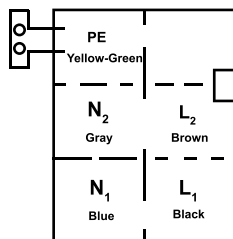
1. побутова електрична мережа відповідає потужності, яку споживає нагрівальна плита.
 2. напруга відповідає значенню, вказаному на заводській табличці.
 3. довжина кабелю живлення витримує навантаження, вказане на заводській табличці.
- Для підключення нагрівальної плити до електромережі не використовуйте перехідники, редуктори або розгалужувачі, оскільки це може призвести до перегріву та пожежі.

Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і повинен бути розташований таким чином, щоб його температура в жодній точці не перевищувала 75°C.

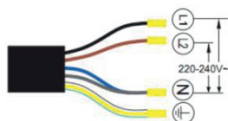
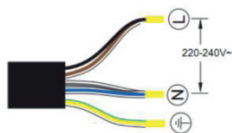


УВАГА

Перевірте з електриком, чи підходить електропроводка в будинку і чи не потребує вона змін. Будь-які зміни повинні виконуватися тільки кваліфікованим електриком.



N Синій / Сірий
L Коричневий / Чорний
 Зелений / Жовтий



- Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, то ця операція повинна виконуватися службою післяпродажного обслуговування, з використанням відповідних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, то необхідно встановити багатополосний вимикач з мінімальним зазором між контактами 3 мм.
- Монтажник повинен переконатися, що виконано правильне електричне підключення та дотримано правил техніки безпеки.
- Кабель не можна згинати або стискати.
- Кабель повинен регулярно перевірятися і замінюватися тільки уповноваженими технічними фахівцями.

Для цього пристрою потрібен автоматичний вимикач на 32 А

РОЗДІЛ 11. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можуть бути повторно використані.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на пристрої (Мал. А) означає, що продукт підлягає сортуванню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на пристрої розміщено символ перекресленого контейнера для відходів (Мал. В) - це означає, що продукт містить акумулятор, який підлягає сортуванню сміття, відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електронне та електричне обладнання та акумулятори (якщо наявні) після періоду використання не можна викидати разом з іншими комунальним відходами. Користувач зобов'язаний віддати використаний пристрій та акумулятор (якщо наявний) у пункт збору використаного електронного та електричного обладнання та акумуляторів (якщо наявні). Збирачі таких відходів, у тому числі збирачі використаних пристроїв, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти роздільного збору комунальних відходів (муніципальні одиниці) та інші суб'єкти, визначені законодавством, створюють відповідну систему, яка дозволяє повернути таке обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та акумуляторів (якщо наявні) призводить до уникнення шкідливих для здоров'я та середовища наслідків, що виникають з можливої наявності в пристроях та акумуляторах небезпечних складників та невідповідного зберігання та переробки таких пристроїв та акумуляторів. Домашні господарства виконують важливу роль у сприянні повторного використання та відновлення включаючи переробку вживаного обладнання, на цьому етапі формується поведінка, яка впливає на збереження спільного блага, яким є чисте навколишнє середовище. Домашні господарства є також одним з найбільших користувачів дрібного обладнання і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинної сировини.

Невідповідна утилізація цього продукту може тягнути за собою відповідальність згідно з чинним національним законодавством.

Якщо пристрій має замок, його слід демонтувати для безпеки усіх осіб, які в подальшому можуть мати контакт з пристроєм.

Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та CFCхолоджуючу рідину. Тому будьте обережні, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли утилізуєте старий холодильник.



Мал. А



Мал. В



KERNAU

Serwis Kernau
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00
Wt-Pt 9:00 - 17:00
serwis@kernau.com