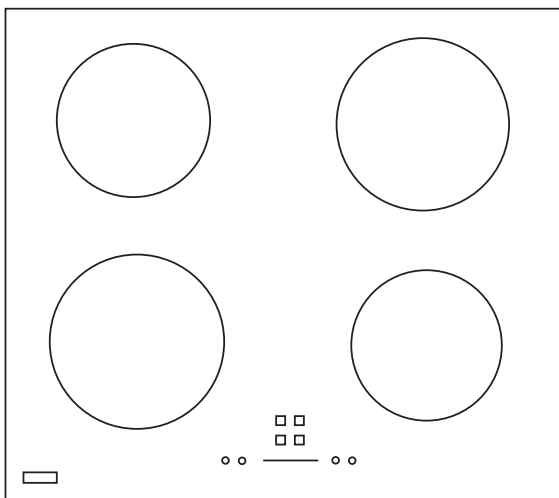


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI /
INSTRUKCJA INSTALACJI**
PŁYTY INDUKCYJNEJ
KIH641-4B



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. Zapoznanie z urządzeniem	6
ROZDZIAŁ 3. Interfejs użytkownika.....	6
Moc stref grzewczych.....	7
ROZDZIAŁ 4. Słowo o gotowaniu indukcyjnym.....	8
ROZDZIAŁ 5. Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej.....	8
ROZDZIAŁ 6. Użycie sterowania dotykowego.....	8
ROZDZIAŁ 7. Wybór odpowiednich naczyń kuchennych	9
ROZDZIAŁ 8. Korzystanie z płyty indukcyjnej.....	10
Aby rozpocząć gotowanie	10
Jeśli na wyświetlaczu symbol miga naprzemiennie	10
z ustawieniami dla grzania	10
Po zakończeniu gotowania	10
Korzystanie z funkcji Wzmocnienia (Boost)	11
Użycie funkcji blokady rodzicielskiej	11
Ochrona przed przegrzaniem.....	11
Wykrywanie małych przedmiotów.....	11
Zabezpieczenie przed automatycznym wyłączeniem.....	11
Użycie regulatora czasowego (timera)	12
Użycie regulatora czasowego (timera) jako minutnika	12
Ustawianie regulatora czasowego (timera) wyłączającego jedną lub więcej stref grzejnych.....	13
ROZDZIAŁ 9. Wyświetlanie i kontrola usterek	14
ROZDZIAŁ 10. Instalacja	15
Dobór osprzętu instalacyjnego	15
Zanim zainstaluje się płytę, należy upewnić się, że:	16
Upewnić się, że po zainstalowaniu płyty kuchennej	16
Przed zlokalizowaniem wsporników mocujących.....	16
Podłączenie płyty do zasilania sieciowego.....	18
ROZDZIAŁ 11. Usuwanie zużytych urządzeń.....	20

ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Bezpieczeństwo użytkownika jest dla nas ważne.

Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami przed rozpoczęciem korzystania z płyty indukcyjnej.



Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane. dzieci pod nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.



OSTRZEŻENIE:

Jeżeli powierzchnia płyty jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, w przypadku powierzchni płyt grzewczych ceramika szklana lub podobny materiał chroniący części pod napięciem.



OSTRZEŻENIE:

Nie należy używać odkurzacza parowego.



Na powierzchni płyty nie należy kłaść i zostawiać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzać.



Po użyciu należy wyłączyć płytę kuchenną za pomocą jej sterowania i nie polegać na czujniku garnka.



Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego regulatora czasowego/timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU:

Nie przechowywać przedmiotów na powierzchniach grzewczych.



UWAGA:

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



OSTRZEŻENIE:

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



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.



Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją zagrożenia zaangażowany. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja, wymagane od użytkownika, nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.



OSTRZEŻENIE:

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.



Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych.



Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.



OSTRZEŻENIE:

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



NIGDY nie wolno próbować gasić ognia wodą, ale należy wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



UWAGA:

Proces gotowania musi być nadzorowany.

Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale nadzorowany.



OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo pożaru: nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach grzewczych.



OSTRZEŻENIE:

Należy stosować wyłącznie osłony płyty kuchennej zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie, lub osłony płyty wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.



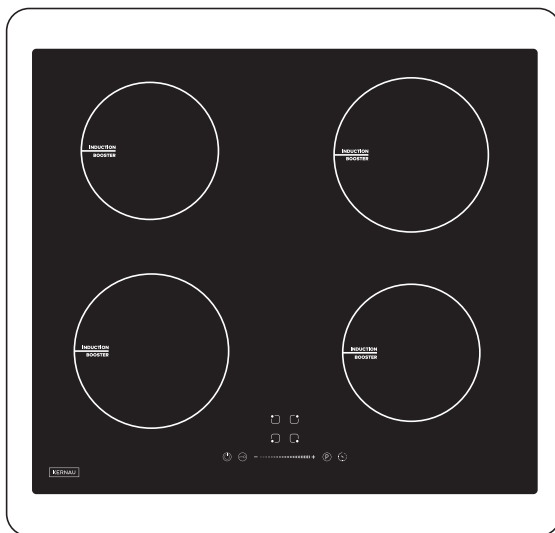
Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

Gratulujemy nabycia nowej płyty indukcyjnej.

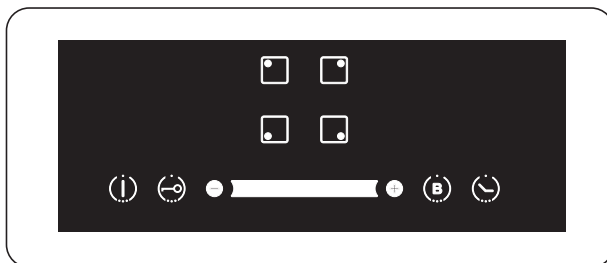
Zalecamy poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie. Aby zapoznać się z instalacją, należy przeczytać sekcję dotyczącą instalacji. Przed użyciem należy przeczytać uważnie wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi/montażu do wykorzystania w przyszłości.

ROZDZIAŁ 2. ZAPOZNANIE Z URZĄDZENIEM

Widok od góry



ROZDZIAŁ 3. INTERFEJS UŻYTKOWNIKA



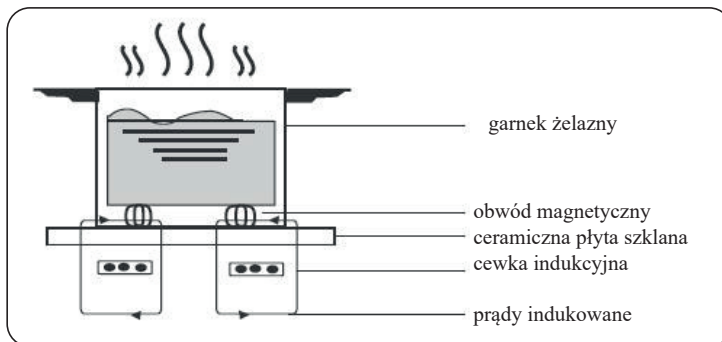
Informacja	Opis
A 	Klawisz wybierania strefy grzewczej
B 	Klawisz blokady rodzicielskiej
C 	Klawisz WŁĄCZ/WYŁ
D 	Klawisz suwaka regulacji Moc/Regulator czasowy (timer)
E 	Klawisz sterowania wzmocnieniem (boost)
F 	Klawisz regulatora czasowego (timer)

MOC STREF GRZEWczyCH

Strefa grzewcza	Moc maksymalna (220 – 240 V ~50 – 60 Hz)
	1800 - 2300W
	1200 – 1500W
	1800 - 2300W
	1200 – 1500W
Sumaryczna moc znamionowa	7000W (230V~)

ROZDZIAŁ 4. SŁOWO O GOTOWANIU INDUKCYJNYM

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że patelnia w końcu je rozgrzeje

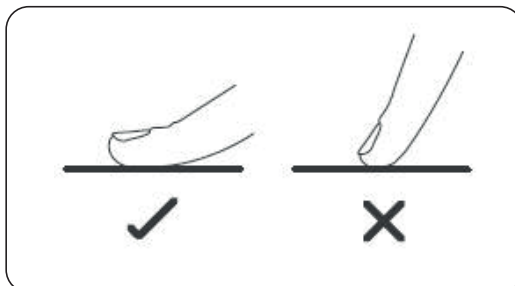


ROZDZIAŁ 5. PRZED UŻYCIEM NOWEJ PŁYTY INDUKCYJNEJ

- Należy przeczytać niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Należy usunąć folię ochronną, która może jeszcze znajdować się na płycie indukcyjnej.

ROZDZIAŁ 6. UŻYCIĘ STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Należy używać opuszcza palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowane dotknięcie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Należy upewnić się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory lub szmatki). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.



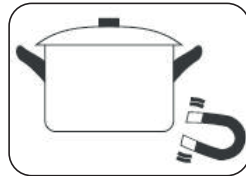
ROZDZIAŁ 7. WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ KUCHENNYCH



UWAGA

Należy używać wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania na płycie indukcyjnej. Należy szukać symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

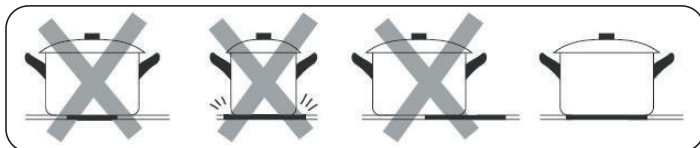
- Można sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesunąć magnes w stronę podstawy patelni. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeżeli nie ma się magnesu:
 1. Należy wlać trochę wody do garnka, który chce się sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się podgrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Nie nadają się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.



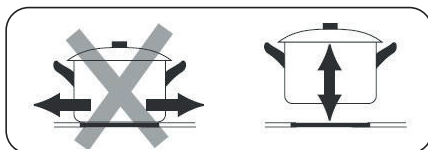
Nie używać naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Należy upewnić się, że spód patelni jest gładki, przylega płasko do szyby i ma ten sam rozmiar co strefa gotowania. Używać patelni, których średnica jest tak duża, jak grafika wybranej strefy. Użycie garnka spowoduje wykorzystanie nieco większej energii przy maksymalnej wydajności. Jeśli użyje się mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza niż oczekiwano. Garnek mniejszy niż 140 mm może zostać niewykryty napływie kuchennej. Zawsze należy centrować patelnię na strefie gotowania.



Zawsze należy zdejmować patelnię z płyty indukcyjnej – nie wolno przesuwając ich, gdyż mogą porysować szkło.



ROZDZIAŁ 8. KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

ABY ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE

1. Należy dotknąć przycisk **WŁĄCZ/WYŁ (ON/OFF)** przez 3 sekundy. Płyta wyda pojedynczy sygnał dźwiękowy, a na strefach wyświetli się symbole „-”, wskazując tryb gotowości.



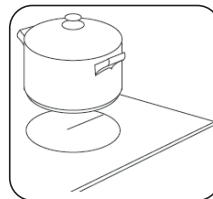
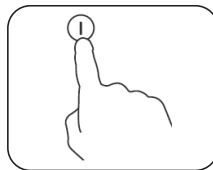
UWAGA:

Jeżeli w ciągu minuty nie zostanie dokonane wybranie pola grzejnego i poziomu mocy, płyta wyłączy się automatycznie.

2. Umieścić naczynie odpowiednie do gotowania indukcyjnego na strefie gotowania; upewnić się, że podstawa patelni i powierzchnia do gotowania są czyste i suche.

3. Wybrać strefę grzewczą przy użyciu (A) “” wtedy „O” zacznie migać. Jeżeli w ciągu 5 sekund nie zostanie wybrany żaden poziom mocy, zostanie wyświetlony symbol „_”.

4. Wybrać moc za pomocą regulatora mocy (D) w zakresie 0-9 i rozpocznie się gotowanie. Można to zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania



- Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie dokonany wybór poziomu grzania, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy wtedy zacząć od nowa, od kroku 1.
- Nastawy dla procesu grzania można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

JEŚLI NA WYŚWIETLACZU SYMBOL MIGA NAPRZEMIENNIE Z USTAWIENIAMI DLA GRZANIA

Oznacza to że:

- nie umieszczono garnka na właściwej strefie gotowania lub,
 - używany garnek jest nieodpowiedni dla gotowania indukcyjnego lub,
 - garnek jest zbyt mały lub nie jest prawidłowo ustawiony na środku strefy gotowania.
- Ogrzewanie nie nastąpi, jeśli na polu grzejnym nie zostanie ustawione odpowiednie naczynie. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeżeli nie zostanie na nim postawione żadne odpowiednie naczynie.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Wybrać strefę gotowania (A).
2. Wciśnięcie klawisza „-” spowoduje obniżenie mocy do poziomu “0”.



UWAGA:

Symbol „H” będzie wskazywał, która strefa gotowania jest gorąca i nie należy jej dotykać. Symbol ten zniknie, gdy strefa ta ostygnie do bezpiecznego poziomu. Gorącą płytę można go również wykorzystać do oszczędzania energii, jeśli chce się podgrzać kolejne naczynie należy postawić je na gorącej płycie grzejnej.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI WZMOCNIENIA (BOOST)

Aktywacja funkcji wzmocnienia (boost)

1. Wybrać strefę grzewczą dotykając klawisza wyboru strefy (A).
2. Po dotknięciu klawisza sterowania dla funkcji wzmocnienia (boost) (E) , na wskaźniku strefy zostanie wyświetlony symbol „P.” i moc osiągnie poziom maksymalny.

Anulowanie funkcji wzmocnienia (boost)

1. Należy dotknąć klawisza wyboru odpowiedniej strefy (A), dla której chce się dokonać anulowania.
2. Następnie dotknąć klawisza suwaka regulacji (D) w celu anulowania funkcji wzmocnienia (boost), wtedy strefa gotowania powróci do poziomu 9.
 - Funkcja może być uruchomiona dla dowolnej strefy gotowania.
 - Strefa gotowania automatycznie powraca do poziomu 9 po upływie 5 minut.

UŻYCIE FUNKCJI BLOKADY RODZICIELSKIEJ

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec ich niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przycisku WYŁ (OFF) są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknąć przycisku blokady klawiatury i przytrzymać go przez 3 sekundy. Wskaźnik regulatora czasowego (timera) pokaże „Lo”.

W celu odblokowania elementów sterujących

1. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknąć i przytrzymać przez chwilę element sterujący blokadą klawiszy.
3. Teraz można zacząć korzystać z płyty indukcyjnej.



UWAGA: Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem funkcji WYŁ (OFF). W sytuacji awaryjnej zawsze można wyłączyć płytę za pomocą przycisku WYŁ. (OFF), ale przy następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

Czujnik temperatury w który wyposażona jest płyta może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku wykrycia nadmiernej temperatury płyta indukcyjna automatycznie przestanie działać.

WYKRYWANIE MAŁYCH PRZEDMIOTÓW

Jeśli na płycie kuchennej zostanie pozostawiony patelnia o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczna (np. aluminiowa) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przejdzie w tryb gotowości w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie kontynuował dogrzewanie płyty indukcyjnej przez kolejną 1 minutę.

ZABEZPIECZENIE PRZED AUTOMATYCZNYM WYŁĄCZENIEM

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek użytkownik zapomni wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawia poniższa tabela:

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

**UWAGA**

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

**UWAGA**

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

UŻYCIE REGULATORA CZASOWEGO (TIMER)

Regulatora czasowego (timer) można używać na 2 sposoby:

- Można go używać jako przypominającego minutnika. W takim przypadku regulator czasowy nie wyłączy żadnej strefy, po upływie nastawionego czasu gotowania.
- Można nastawić włączenie jednej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić regulator czasowy (timer) na czas do 99 minut.

UŻYCIE REGULATORA CZASOWEGO (TIMER) JAKO MINUTNIKA

Jeżeli nie wybrano żadnej strefy gotowania

1. Upewnić się, że włączono jakieś gotowanie.

**UWAGA:**

Minutnika można użyć jeżeli nawet nie wybrano żadnej strefy gotowania.

2. Należy wybrać strefę gotowania (A) oraz wymagany poziom mocy.
3. Gdy wskaźnik przestanie migać, należy dotknąć klawisza regulatora czasowego (timer) (F)  i na regulatorze czasowym (timer) zacznie migać symbol „10”.
4. Ustawić czas dotykając znaków sterowania „-” lub „+” dla regulatora czasowego (timer).

**WSKAZÓWKA:**

Jednokrotne dotknięcie symboli sterowania regulatora czasowego (timer) „-” lub „+” powoduje zwiększenie lub zmniejszenie nastawy o 1 minutę.

Dotknięcie i przytrzymanie symboli sterowania regulatora czasowego (timer) „-” lub „+” powoduje zwiększenie lub zmniejszenie nastawy o 10 minutę.

Równoczesne dotknięcie symboli „-” i „+” powoduje wykasowanie nastawy regulatora czasowego (timer) i wyłączenie wskaźnika regulatora czasowego (timer).

5. Po dokonaniu nastawy czasu regulator czasowy (timer) natychmiast rozpoczyna odliczanie czasu. Na wyświetlaczu widoczny będzie czas pozostały do wyłączenia.
6. Przez 30 sekund emitowany będzie sygnał dźwiękowy i wskaźnik regulatora czasowego (timer) zostanie wyłączony po upływie ustawionego czasu.

USTAWIANIE REGULATORA CZASOWEGO (TIMER) WYŁĄCZAJĄCEGO JEDNĄ LUB WIĘCEJ STREF GRZEJNYCH

Jeśli regulator czasowy (timer) jest ustawiony na jedną strefę:

1. Wybrać odpowiednią strefę grzejną, która działa, dotykając przycisku wyboru strefy (A).
2. Wybrać strefę grzejną za pomocą (A) i wymagany poziom mocy.
3. Zanim wskaźnik przestanie migać należy dotknąć klawisza regulatora czasowego (timer) (F) () i na wskaźniku regulatora czasowego (timer) zacznie migać „10”.
4. Przy użyciu przycisków „+” oraz „-” można dokonać nastawy czasu w zakresie od 1 do 99 minut.
5. Wskazówka: Jednokrotne dotknięcie symboli sterowania regulatora czasowego (timer) „-”, lub „+” powoduje zwiększenie lub zmniejszenie nastawy o 1 minutę.
Dotknięcie i przytrzymanie symboli sterowania regulatora czasowego (timer) „-”, lub „+” powoduje zwiększenie lub zmniejszenie nastawy o 10 minutę.
Równoczesne dotknięcie symboli „-”, i „+” powoduje wykasowanie nastawy regulatora czasowego (timer) i wyłączenie wskaźnika regulatora czasowego (timer).
Po ustawieniu czasu, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.



UWAGA:

Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.



6. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona. Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.
7. W przypadku jednoczesnego korzystania z funkcji „timer jako alarm” i „timer do wyłączania stref” wyświetlacz pokaże pozostały czas alarmu jako priorytet. Nacisnąć pole grzewcze, aby wyświetlić pozostały czas timera do wyłączenia

ROZDZIAŁ 9. WYŚWIETLANIE I KONTROLA USTEREK

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan zabezpieczenia i wyświetli odpowiednie kody:

Komunikat błędu	Możliwa przyczyna	Co należy zrobić
	Brak naczynia lub naczynie nieodpowiednie do gotowania indukcyjnego	Wymienić naczynie
ERO3	Woda lub garnek na płycie nad sterowaniem	Wyczyścić interfejs użytkownika
F1E	Uszkodzone połączenie między płytką wyświetlacza a lewą płytą główną (strefa grzejna, której wskaźnik pokazuje „E”)	1. Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony; 2. Wymienić 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”)	Wymienić płytę główną
E1E	Czujnik temperatury płyty ze szkła ceramicznego wykrywa wysoką temperaturę	Uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
E2E	Czujnik temperatury IGBT wykrywa wysoką temperaturę	Uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
E3E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (za wysokie)	Sprawdzić, czy zasilanie jest normalne; Włączyć zasilanie przy normalnym zasilaniu.
E4E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (za niskie)	Sprawdzić, czy zasilanie jest normalne; Włączyć zasilanie przy normalnym zasilaniu.
E5E	Awaria czujnika temperatury (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony;

Powyższe dotyczy oceny i kontroli typowych awarii. Prosimy nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

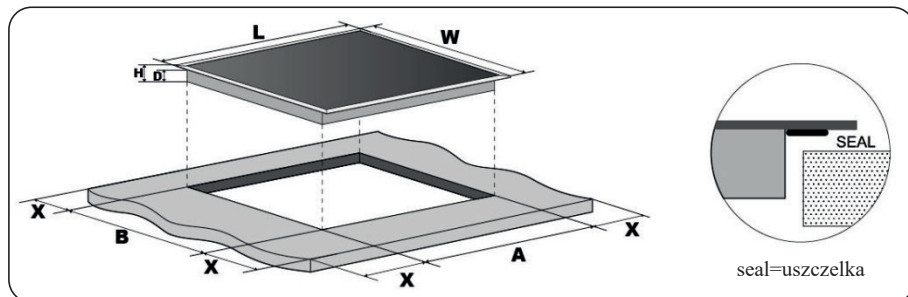
Prosimy o kontakt z dostawcą.

ROZDZIAŁ 10. INSTALACJA

DOBÓR OSPRZĘTU INSTALACYJNEGO

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

Upewnić się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem ciepłym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej :



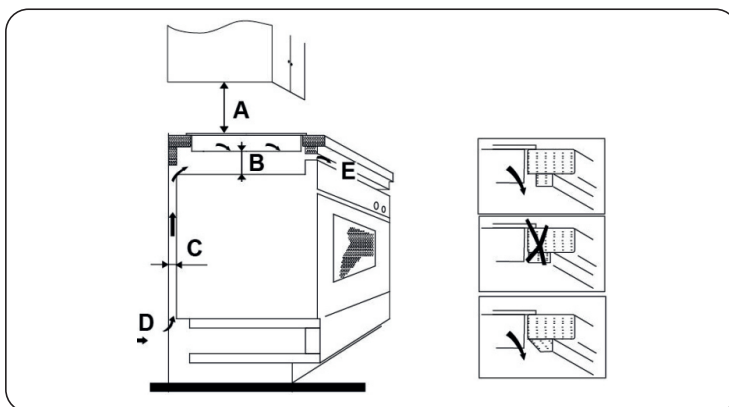
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnić się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej.



UWAGA

Bezpieczna odległość pomiędzy płytą grzejną a szafką ponad płytą grzejną 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 ZAINSTALUJE SIĘ PŁYTĘ, NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE:

- powierzchnia robocza jest ustawiona prostopadle i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie zakłócają wymagań przestrzennych.
- powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące odstępów oraz obowiązujących norm i przepisów.
- odpowiedni odłącznik zapewniający pełne odłączenie od zasilania sieciowego jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i ustawiony tak, aby był zgodny z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania. Odłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać odstęp styków wynoszący 3 mm na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- odłącznik będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą kuchenną
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji, skonsultowano się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami wykonawczymi
- użyto odpornych na wysoką temperaturę i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) do powierzchni ścian otaczających płytę.

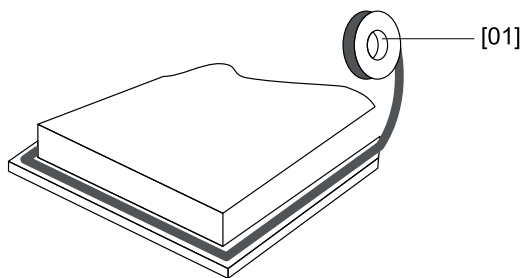
UPEWNIĆ SIĘ, ŻE PO ZAINSTALOWANIU PŁYTY KUCHENNEJ

- brak dostępu do kabla zasilającego przez drzwi szafy lub szuflady
- zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty indukcyjnej
- jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, poniżej podstawy płyty zainstalowana jest bariera termiczna, aby uniknąć dotykania spodu płyty.
- odłącznik jest łatwo dostępny dla użytkownika

PRZED ZLOKALIZOWANIEM WSPORNIKÓW MOCUJĄCYCH

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (można skorzystać z opakowania). Nie wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty kuchennej.

Rysunek 1



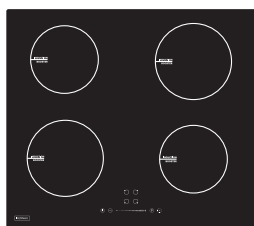
01



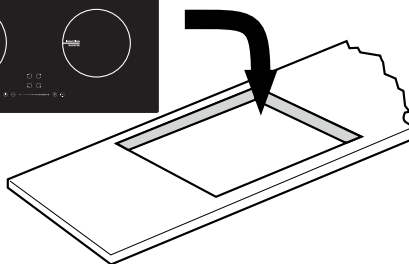
[04] x1

Rozciągnąć dostarczoną uszczelkę wzdłuż dolnej krawędzi płyty kuchennej, upewniając się, że końce zachodzą na siebie.

02



Rysunek 2



Rysunek 3

Nie używać kleju do mocowania płyty do blatu. Po zamontowaniu uszczelki umieścić płytę kuchenną w wycięciu w blacie. Delikatnie docisnąć płytę kuchenną, aby wcisnąć ją w blat roboczy, zapewniając dobre uszczelnienie wokół zewnętrznej krawędzi (rys. 3).



OSTRZEŻENIA

1. Indukcyjna płyta grzejna musi zostać zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Do dyspozycji naszych klientów mamy profesjonalistów. Nigdy nie należy przeprowadzać tej operacji samodzielnie.
2. Płyty nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralkę lub suszarkę do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Indukcyjną płytę grzejną instaluje się w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
4. Ściana i strefa ogrzewania indukowanego nad powierzchnią stołu powinny wytrzymać ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwy płyty z której wykonany jest blat i klej muszą być odporne na ciepło.

PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ZASILANIA SIECIOWEGO



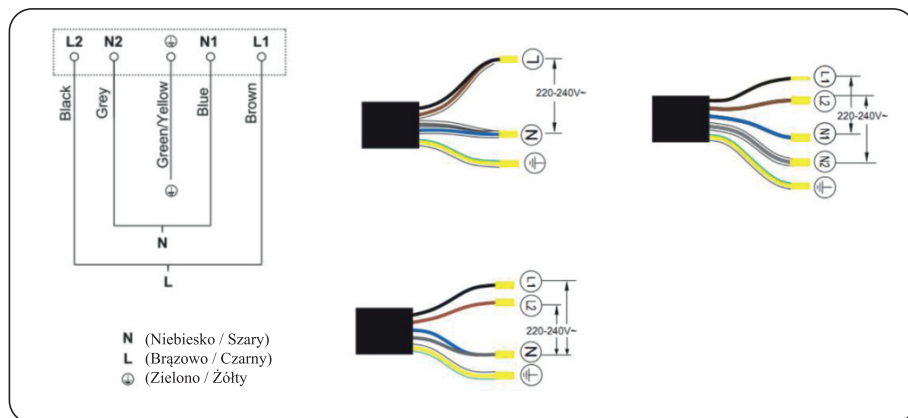
Płyta kuchenna może zostać podłączona do sieci elektrycznej wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do źródła zasilania należy to sprawdzić, czy:

1. Instalacja elektryczna w gospodarstwie domowym jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę grzejną.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
3. Odcinki kabla zasilającego wytrzymują obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty do sieci elektrycznej nie należy stosować adapterów, reduktorów ani rozgałęźników, gdyż mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być tak ułożony, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.

Należy sprawdzić u elektryka, czy instalacja elektryczna w gospodarstwie domowym jest odpowiednia bez przeróbek. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, operację musi przeprowadzić sprzedawca za pomocą dedykowanych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym rozwarciem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że zostało wykonane prawidłowe połączenie elektryczne i 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 jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego urządzenia, pomaga się zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i ludzi zdrowia, które w przeciwnym razie mogłyby powstać w przypadku utylizacji w nieprawidłowy sposób . Symbol znajdujący się na produkcie oznacza, że nie można go traktować jako zwykłych odpadów domowych. Należy go oddać do punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Utylizacja: Nie wolno wyrzucać tego produktu razem z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczne jest oddzielne zbieranie takich odpadów w celu specjalnego postępowania	To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji odpadów. W celu uzyskania dalszych informacji dotyczących przetwarzania, odzyskiwania i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnymi władzami lub właściwymi władzami odpowiedzialnymi za utylizację odpadów z gospodarstwa domowego lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat obchodzenia się, usuwania i recyklingu tego produktu, zalecamy kontakt z lokalnym urzędem miasta, w firmie zajmującej się wywozem odpadów domowych lub w sklepie, w którym dokonano zakupu produktu.

ROZDZIAŁ 11. 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

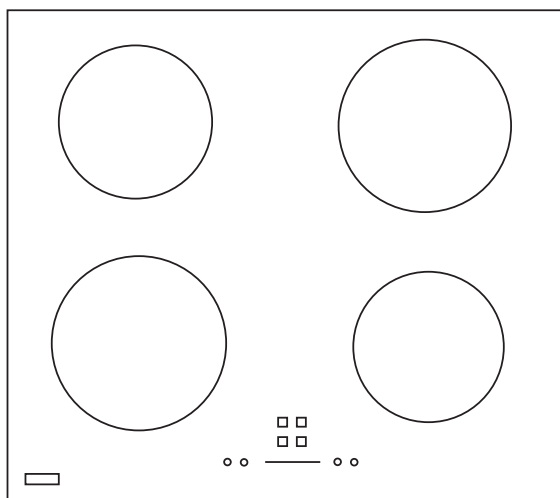


Li-FeS2

Rys. B

KERNAU

**INSTRUCTION MANUAL /
INSTALLATION MANUAL**
INDUCTION HOB
KIH 641-4B



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.....	24
CHAPTER 2. Product overview.....	26
CHAPTER 3. User interface.....	26
Heating zone power.....	27
CHAPTER 4. A Word on Induction Cooking.....	28
CHAPTER 5. Before using your New Induction Hob.....	28
CHAPTER 6. Using the Touch Control.....	28
CHAPTER 7. Choosing the right Cookware.....	29
CHAPTER 8. Using your Induction Hob.....	30
To start cooking.....	30
If the display flashes alternately with the heat setting.....	30
When you finished cooking.....	30
Using the Boost Function.....	31
Using Child Lock Function.....	31
Over-Temperature Protection.....	31
Detection of Small Articles.....	31
Auto Shutdown Protection.....	31
Using the Timer.....	32
Using the Timer as a Minute Minder.....	32
Setting the timer to turn one or more cooking zones off.....	33
CHAPTER 9. Failure Display and Inspection.....	34
CHAPTER 10. Installation.....	35
Selection of installation equipment.....	35
Before you install the hob, make sure that.....	36
When you have installed the hob, make sure that.....	36
Before locating the fixing brackets.....	36
Locating the fixing brackets.....	37
Connecting the hob to the mains power supply.....	38
CHAPTER 11. Disposal of used equipment.....	39

CHAPTER 1. SAFETY WARNINGS

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



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.



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



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



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.



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



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.



Care should be taken to avoid touching heating elements.



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.



NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



CAUTION:

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



WARNING: DANGER OF FIRE:

Do not store items on the cooking 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.



Power cord can't accessible after installation.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

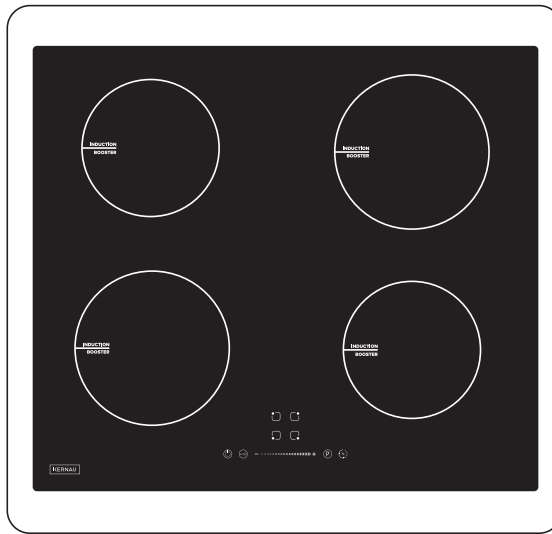
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

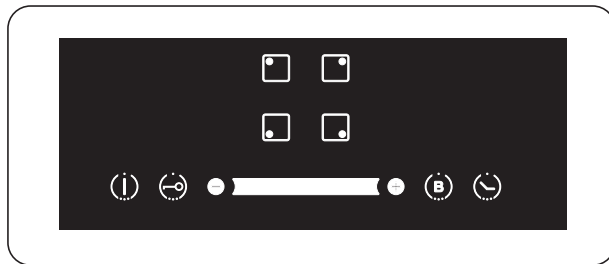
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

CHAPTER 2. PRODUCT OVERVIEW

Top View



CHAPTER 3. USER INTERFACE



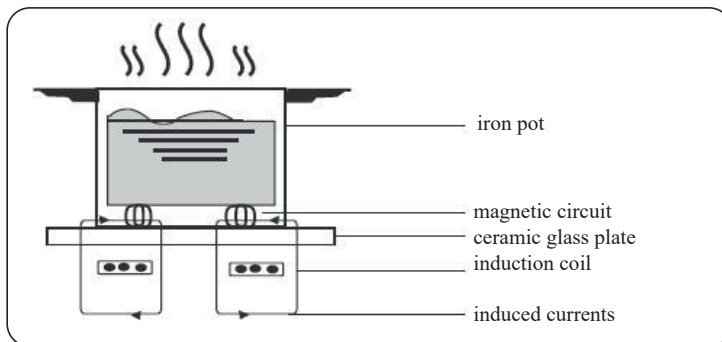
Reference	Description
A 	Zone select key
B 	Child lock key
C 	ON/OFF key
D 	Power/Timer slider regulating key
E 	Boost control key
F 	Timer key

HEATING ZONE POWER

Heating zone	Max. Power (220 – 240 V ~50 – 60 Hz)
	1800 - 2300W
	1200 – 1500W
	1800 - 2300W
	1200 – 1500W
Total rating power	7000W (230V~)

CHAPTER 4. A WONRD 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.

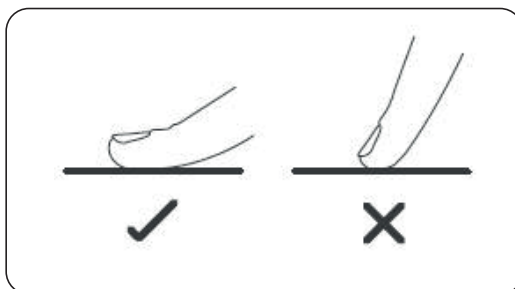


CHAPTER 5. BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

- 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 CONTROL

- 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.



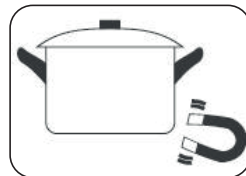
CHAPTER 7. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



CAUTION

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:

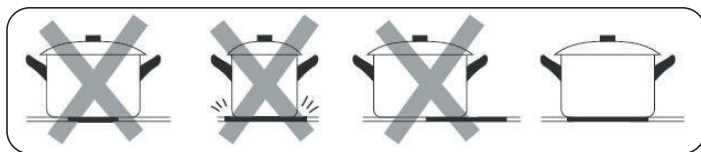


1. Put same water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

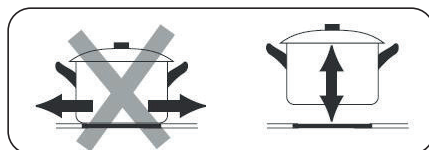
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



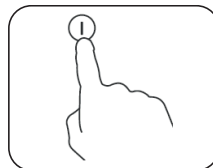
Always lift pans off the Induction hob - do not slide, or they may scratch the glass.



CHAPTER 8. USING YOUR INDUCTION HOB

TO START COOKING

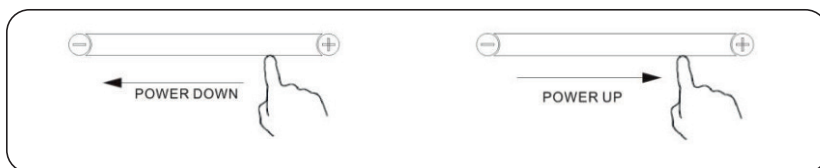
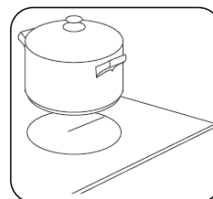
1. Touch the ON/OFF control for 3 secnds.
The hob will beep once and the zones will show „-“ to indicate that standby mode.



NOTE

If you do not select a cooking zone and power level within one minute, the hob will switch off automatically.

2. Place a pan suitable for induction cooking on a cooking zone; ensure that the base of the pan and the cooking surface is clean and dry.
3. Choose the zone using (A) and „0“ will flash. If no power level is selected within 5 seconds, „_“ will be displayed.
4. Select the output using the power control (D) from 0-9 and cooking commences. You can modify this at any time during cooking.



- If you don't choose a heat setting within 1 minute, 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 FINISHED COOKING

1. Select the cooking zone (A).
2. Press the „-“ key will decrease the power to „0“ level.



NOTE:

„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

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key(E)  ,the zone indicator show „P.” and the power reach Max.

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key(A) that you wish to cancel.
 2. Touching the slider regulating key(D) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
- The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

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 keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show „Lo”

To unlock the controls

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



CAUTION:

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled 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.

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

**CAUTION**

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.

USING THE TIMER

You can use the timer in two different 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 A MINUTE MINDER

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure at least one cooking is turned on.

**NOTE:**

You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.
3. When the indicator stops flashing, touch the timer key(F)  0 and the timer will flash "10".
4. Set the time by touching the „-“ or „+“ control of the timer

**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.
Touching the „-“ and „+“ together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time .
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the Timer indicator will turn off when the setting time finished.

SETTING THE TIMER TO TURN ONE OR MORE COOKING ZONES OFF

If the Timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A).
2. Select the cooking zone using (A) and the power level required.
3. Before indicator stops flashing, touch the timer key (F)  and the timer will flash „10“.
4. Using the „+“ and „-“ buttons, 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.
Touching the „-“ and „+“ together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE:

The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
7. When using „the timer as an alarm“ and „the timer to switch off the zones“ together, the display will show the remaining time of alarm as first priority. Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

CHAPTER 9. 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 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.**

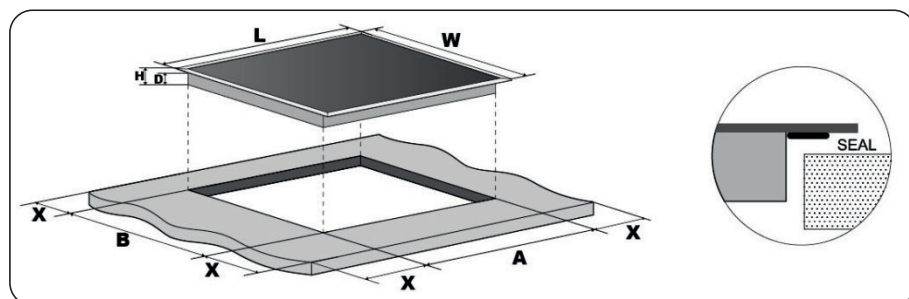
CHAPTER 10. INSTALLATION

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:



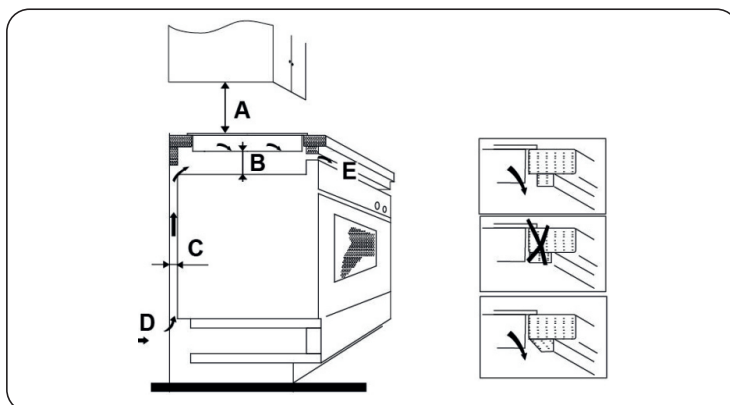
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker has well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker has 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

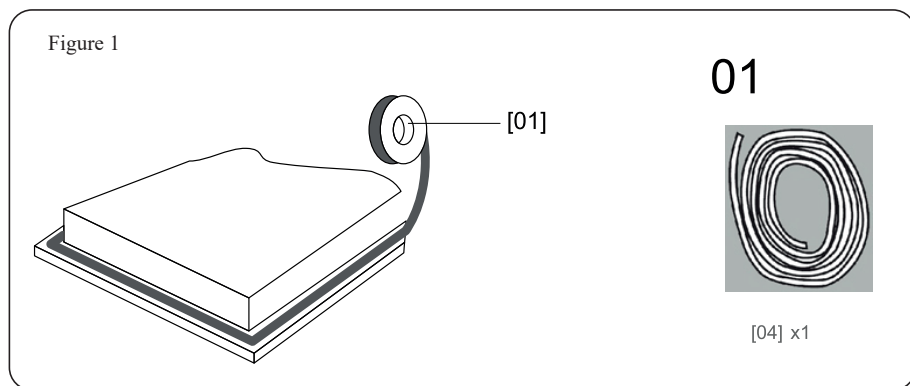
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid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

BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

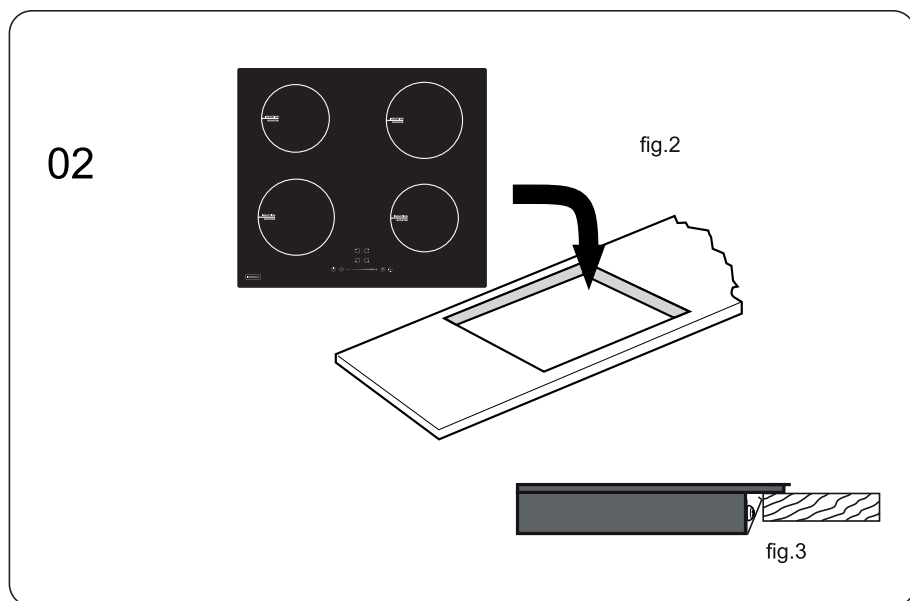
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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 ob.



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 (fig. 3)



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



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:

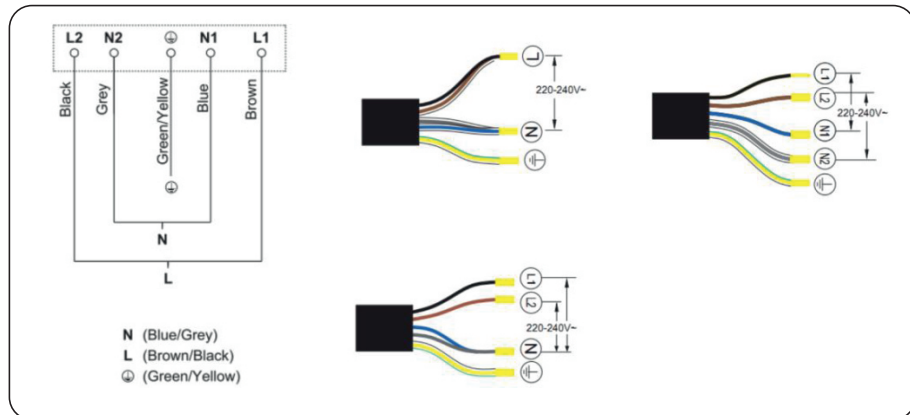
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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.



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



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the 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 is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.
DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.	For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

CHAPTER 11. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components.

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. A crossed-out wheeled bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries 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.



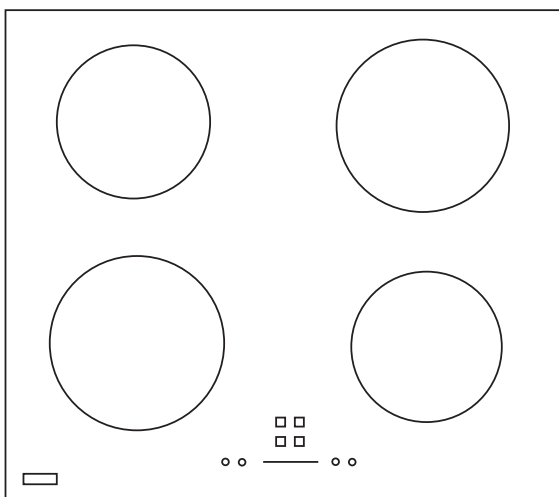
Fig. A



Fig. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ /
ІНСТРУКЦІЯ З ВСТАНОВЛЕННЯ
ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
КІН 641-4В



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, що стосується безпеки.....	43
РОЗДІЛ 2. Ознайомлення з приладом.....	45
РОЗДІЛ 3. Інтерфейс користувача.....	45
Потужність зон готування (конфорок).....	46
РОЗДІЛ 4. Декілька слів про індукційне приготування.....	47
РОЗДІЛ 5. Перед використанням нової індукційної варильної поверхні.....	47
РОЗДІЛ 6. Використання сенсорних елементів керування.....	47
РОЗДІЛ 7. Вибір відповідного посуду.....	48
РОЗДІЛ 8. Використання індукційної варильної поверхні.....	49
Щоб розпочати приготування.....	49
Якщо символ на дисплеї блимає поперемінно з налаштуваннями для нагрівання.....	49
Після завершення готування.....	49
Використання функції швидкого нагріву (Boost).....	50
Використання функції блокування від дітей.....	50
Захист від перегрівання.....	50
Виявлення дрібних предметів.....	50
Захист від автоматичного вимкнення.....	50
Використання таймера (timer).....	51
Використання таймера (timer) в якості таймера.....	51
Налаштування таймера на вимкнення однієї або декількох конфорок.....	52
РОЗДІЛ 9. Відображення та контроль несправностей.....	53
РОЗДІЛ 10. Встановлення.....	54
Підбір монтажного обладнання.....	54
Перед встановленням варильної поверхні переконайтеся, що:.....	55
Переконайтеся, що після встановлення варильної поверхні.....	55
Перед встановленням монтажних кронштейнів.....	55
Підключення варильної поверхні до електромережі.....	57
РОЗДІЛ 11. Утилізація використаних пристроїв.....	59

РОЗДІЛ 1. ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЩО СТОСУЄТЬСЯ БЕЗПЕКИ

Безпека користувача важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед використанням індукційної варильної поверхні.



Приладом не повинні користуватися особи (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не перебувають під наглядом або не були проінструктовані. Діти повинні перебувати під наглядом, щоб вони не гралися з приладом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо поверхня варильної поверхні тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, для варильних поверхонь зі склокераміки або аналогічного матеріалу для захисту частин, що перебувають під напругою.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

не використовуйте пароочисник.



Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти або залишати на поверхні варильної поверхні, оскільки вони можуть нагрітися.



Після використання вимикайте варильну поверхню за допомогою панелі керування, не покладаючись на датчик каструлі.



Прилад не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього часового програматора / таймера або окремої системи віддаленого керування.



ЗАГРОЗА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ:

Не зберігайте предмети на нагрівальних поверхнях.



УВАГА:

Процес готування їжі слід контролювати. Короткотривалий процес готування їжі слід постійно контролювати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Приготування їжі на варильній поверхні з жиром або олією без нагляду може бути небезпечним і призвести до виникнення пожежі.



Якщо кабель живлення було пошкоджено, його заміну задля уникнення небезпеки повинен здійснити виробник, представник сервісної служби або інша кваліфікована особа.



Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особи без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим небезпеки. Діти не повинні гратися приладом. Очищення та технічне обслуговування приладу не повинні здійснювати діти без нагляду.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Прилад та його доступні елементи нагріваються під час використання.



Слід дотримуватися обережності та уникати торкання нагрівальних елементів.



Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Приготування їжі на варильній поверхні з жиром або олією без нагляду може бути небезпечним і призвести до виникнення пожежі.



НИКОЛИ не слід намагатися гасити вогонь водою, у такому випадку слід вимкнути прилад та накрити вогонь, наприклад, кришкою або протипожежним покривалом.



УВАГА:

Процес готування їжі слід контролювати. Короткотривалий процес готування їжі слід постійно контролювати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Ризик виникнення пожежі: заборонено зберігати будь-які предмети на нагрівальних поверхнях.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Слід застосовувати виключно захисні елементи кухонної варильної поверхні, спроектовані виробником приладу або вказані ним в інструкції з експлуатації як відповідні, або ж використовувати захисні елементи плити, вбудовані в прилад. Застосування невідповідних захисних елементів може бути причиною виникнення нещасного випадку.



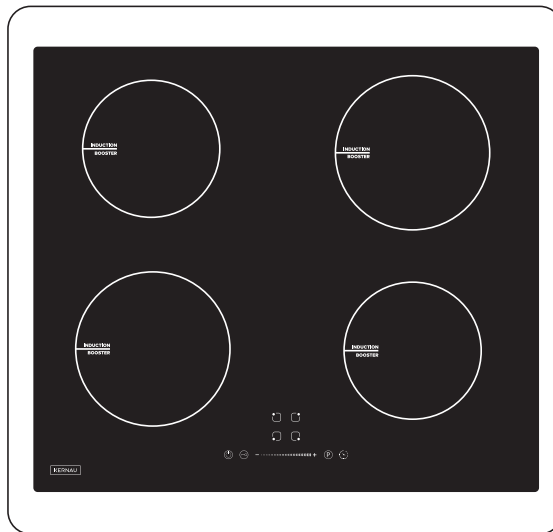
Кабель живлення недоступний після встановлення.

Вітаємо з придбанням нової індукційної варильної поверхні.

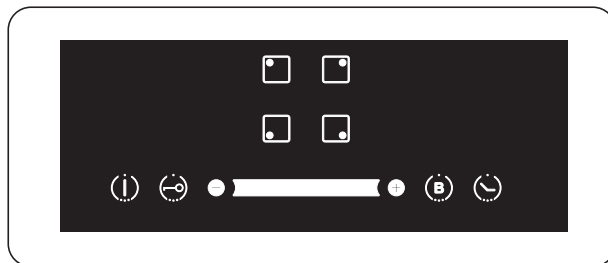
Ми рекомендуємо вам прочитати цю інструкцію з експлуатації/встановлення, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити та експлуатувати прилад. Будь ласка, прочитайте розділ «Встановлення», щоб ознайомитися з установкою. Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки та збережіть цю інструкцію з експлуатації/встановлення для подальшого використання.

РОЗДІЛ 2. ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ПРИЛАДОМ

Вигляд зверху



РОЗДІЛ 3. ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



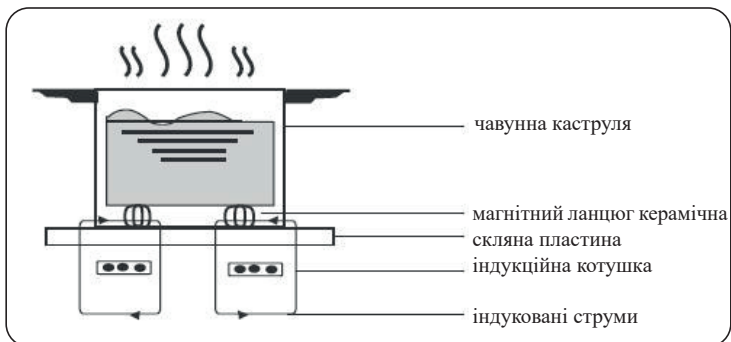
Інформація	Опис
A 	Кнопка вибору конфорки
B 	Кнопка захисту від дітей
C 	Кнопка УВІМК./ВИМК.
D 	Кнопка повзунка регулювання Потужність/Таймер (timer)
E 	Кнопка регулювання швидкого нагріву (boost)
F 	Кнопка таймера (timer)

ПОТУЖНІСТЬ ЗОН ГОТУВАННЯ (КОНФОРОК)

Конфорка	Максимальна потужність (220 – 240 В ~50 – 60 Гц)
	1800 - 2300Вт
	1200 – 1500Вт
	1800 - 2300Вт
	1200 – 1500Вт
Сумарна номінальна потужність	7000Вт (230В~)

РОЗДІЛ 4. ДЕКІЛЬКА СЛІВ ПРО ІНДУКЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Індукційне приготування - це безпечна, сучасна, ефективна та економічна технологія приготування їжі. Вона працює за принципом електромагнітних коливань, генеруючи тепло безпосередньо в каструлі, а не опосередковано, нагріваючи скляну поверхню. Скло нагрівається лише тому, що каструля з часом нагріває його.

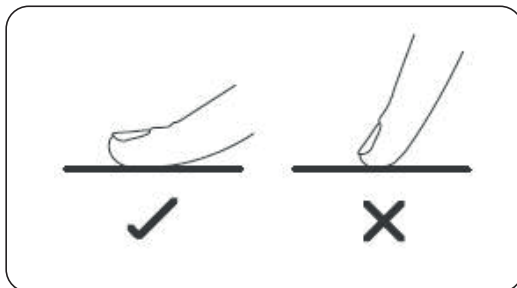


РОЗДІЛ 5. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- Прочитайте цю інструкцію, звернувши особливу увагу на розділ «Попередження, що стосуються техніки безпеки».
- Зніміть будь-яку захисну плівку, яка може залишитися на індукційній варильній поверхні.

РОЗДІЛ 6. ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

- Елементи керування реагують на дотик, тому на них не потрібно тиснути.
- Використовуйте пучку пальця, а не кінчик пальця.
- Щоразу, коли буде зареєстровано дотик, лунатиме звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті та сухі, а також не закриті жодними предметами (наприклад, посудом або ганчірками). Навіть тонкий шар води може ускладнити роботу елементів керування.



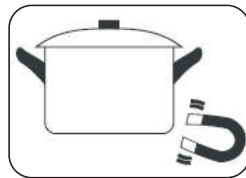
РОЗДІЛ 7. ВИБІР ВІДПОВІДНОГО ПОСУДУ



UWAGA

Використовуйте лише посуд з дном, придатним для приготування їжі на індукційній варильній поверхні. Шукайте символ індукції на упаковці або на дні посуду.

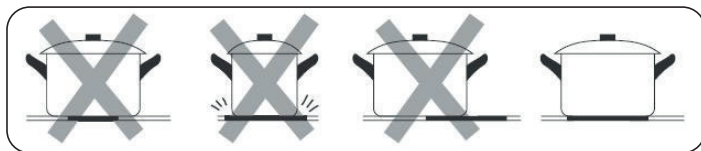
- Перевірити придатність посуду можна за допомогою магнітного тесту. Піднесіть магніт до дна каструлі. Якщо він притягується, каструля придатна для індукційних плит.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каструлю, яку ви хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не блимає , а вода нагрівається, посуд придатний для використання.
- Не підходить посуд з наступних матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, порцеляна, кераміка та гончарні вироби.



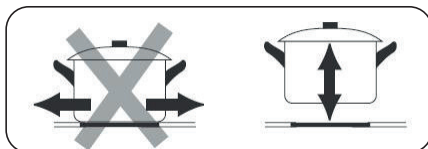
Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно каструлі гладке, щільно прилягає до скла і за розміром відповідає конфорці. Використовуйте каструлі, діаметр яких відповідає діаметру обраної конфорки. Каструля більшого діаметру споживає трохи більше енергії при максимальній ефективності. Якщо використовувати каструлю меншого розміру, продуктивність може бути нижчою за очікувану. Каструля діаметром менше 140 мм може не виявитися на варильній поверхні. Завжди ставте каструлю по центру конфорки.



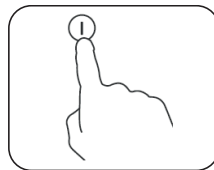
Завжди знімайте каструлі з індукційної варильної панелі - не пересувайте їх, оскільки вони можуть подряпати скло.



РОЗДІЛ 8. ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

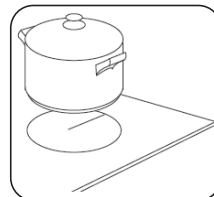
ЩОБ РОЗПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ

1. Слід торкатися кнопки УВІМК./ВИМК. (ON/OFF) протягом 3 секунд. Плита подасть один звуковий сигнал, а на конфорках з'являться символи «-», що вказують на режим очікування.



УВАГА:

Якщо протягом однієї хвилини не буде обрано конфорку та рівень потужності, варильна поверхня автоматично вимкнеться.



2. Поставте на конфорку посуд, придатний для індукційного приготування їжі; переконайтеся, що дно кастрюлі та варильна поверхня чисті й сухі.
3. Виберіть конфорку за допомогою кнопки (A) «» після чого почне блимати «O». Якщо протягом 5 секунд не буде обрано рівень потужності, на дисплеї з'явиться символ «-».
4. Виберіть потужність за допомогою регулятора потужності (D) в діапазоні 0-9 і почнеться приготування. Її можна змінити в будь-який момент під час готування.



- Якщо протягом 1 хвилини не буде обрано рівень нагрівання, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Після цього необхідно знову почати з кроку 1.
- Налаштування процесу нагрівання можна змінити в будь-який момент під час готування.

ЯКЩО СИМВОЛ НА ДИСПЛЕЇ БЛИМАЄ ПОПЕРЕМІННО З НАЛАШТУВАННЯМИ ДЛЯ НАГРІВАННЯ

Це означає, що

- ви не встановили посуд на відповідну конфорку або
 - використовуваний вами посуд не підходить для індукційного приготування або,
 - посуд замалий або неправильно розміщений в центрі конфорки.
- Нагрівання не відбудеться, якщо на конфорці не буде розміщений відповідний посуд. Дисплей автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо на ньому не буде встановлено відповідний посуд.

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

1. Виберіть конфорку (A).
2. Натискання кнопки «-» зменшить потужність до «0».



УВАГА:

Символ «H» вказує на те, яка конфорка гаряча і її не можна торкатися. Цей символ зникне, коли зона охолоне до безпечного рівня. Конфорку можна також використовувати для економії електроенергії: якщо ви хочете розігріти іншу страву, поставте її на цю конфорку.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ШВИДКОГО НАГРІВУ (BOOST)

Увімкнення функції швидкого нагріву (boost)

1. Виберіть конфорку, торкнувшись кнопки вибору конфорки (A).
2. Після натискання кнопки керування функцією швидкого нагріву (boost)(E)  , на індикаторі конфорок з'явиться символ «P» і потужність досягне максимального рівня.

Вимкнення функції швидкого нагріву (boost)

1. Торкніться кнопки вибору відповідної конфорки (A), для якої ви бажаєте вимкнути функцію.
2. Потім торкніться кнопки повзунка регулювання (D), щоб вимкнути функцію швидкого нагріву (boost), після чого конфорка повернеться до рівня 9.
- Цю функцію можна увімкнути для будь-якої конфорки.
- Через 5 хвилин конфорка автоматично повертається до рівня 9.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти їх ненавмисному використанню (наприклад, випадковому увімкненню конфорок дітьми).
- Коли елементи керування заблоковані, всі елементи керування, окрім кнопки ВИМК. (OFF), вимикаються.

Щоб заблокувати елементи керування

Натисніть і утримуйте кнопку блокування клавіатури протягом 3 секунд. На індикаторі таймера (timer) відобразиться «Lo»

Щоб розблокувати елементи керування

1. Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня увімкнена.
2. Торкніться і утримуйте кнопку блокування клавіатури протягом миті.
3. Тепер можна починати користуватися індукційною варильною поверхнею.



Коли варильна поверхня перебуває в режимі блокування, всі елементи керування вимкнені, за винятком функції ВИМК. (OFF). В екстрених випадках ви завжди можете вимкнути варильну поверхню за допомогою кнопки ВИМК. (OFF), але для наступного увімкнення варильну поверхню необхідно попередньо розблокувати.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ

Датчик температури, яким оснащена варильна поверхня, контролює температуру всередині індукційної плити. У разі виявлення надмірної температури індукційна варильна поверхня автоматично вимикається.

ВИЯВЛЕННЯ ДРІБНИХ ПРЕДМЕТІВ

Якщо на варильній поверхні залишиться посуд невідповідного розміру або немагнітний (наприклад, алюмінієвий) чи будь-який інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделка, ключ), варильна поверхня автоматично перейде в режим очікування протягом 1 хвилини. Вентилятор продовжуватиме нагрівати індукційну варильну поверхню ще 1 хвилину.

ЗАХИСТ ВІД АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

Автоматичне вимкнення - це функція захисту для індукційної варильної панелі. Вона вимикається автоматично, якщо користувач забуває вимкнути варильну поверхню. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1~3	4~6	7~8	9
Орієнтовний час роботи(хв)	360	180	120	90



УВАГА

Коли посуд знімають, індукційна варильна поверхня може негайно припинити нагрівання, а через 2 хвилини вона автоматично вимкнеться.



УВАГА

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

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА (TIMER)

Таймер можна використовувати 2 способами:

- Його можна використовувати як таймер. У цьому випадку таймер не вимикає жодну зону після закінчення встановленого часу приготування.
- Можна налаштувати таймер так, щоб після закінчення встановленого часу вмикалася одна конфорка.
- Таймер можна встановити на час до 99 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА (TIMER) В ЯКОСТІ ТАЙМЕРА

Якщо не вибрано жодної конфорки

1. Переконайтеся, що якась конфорка увімкнена.



ПРИМІТКА:

таймер можна використовувати, навіть якщо не вибрано жодної конфорки

2. Виберіть конфорку (A) та необхідний рівень потужності.
3. Коли індикатор перестане блимати, торкніться кнопки регулювання таймера (F)  і на таймері почне блимати символ «10».
4. Встановити час, торкаючись знаків керування «-» або «+» для таймера.



РЕКОМЕНДАЦІЯ:

Одноразовий дотик до символів керування таймером «-» або «+» збільшує або зменшує налаштування на 1 хвилину.

Дотик і утримання символів керування таймером «-» або «+» збільшує або зменшує налаштування на 10 хвилин.

Одноразовий дотик до символів «-» і «+» призводить до скасування налаштування таймера і вимикає індикатор управління таймером.

5. Після встановлення часу таймер негайно починає зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишився до вимкнення.
6. Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал протягом 30 секунд, а індикатор таймера вимкнеться.

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА НА ВИМКНЕННЯ ОДНІЄЇ АБО ДЕКІЛЬКОХ КОНФОРОК

Якщо таймер (timer) встановлено для однієї зони:

1. Виберіть відповідну конфорку, яка працює, натиснувши кнопку вибору конфорки (A).
2. Виберіть конфорку за допомогою (A) і необхідний рівень потужності.
3. До того, як індикатор перестане блимати, торкніться кнопки таймера (F) () і на індикаторі таймера почне блимати цифра «10».
4. За допомогою кнопок «-» і «+» ви можете налаштувати час від 1 до 99 хвилин.
5. Рекомендація: Одноразовий дотик до символів керування таймером «-» або «+» збільшує або зменшує налаштування на 1 хвилину.
Дотик і утримання символів керування таймером «-» або «+» збільшує або зменшує налаштування на 10 хвилин.
Одночасний дотик до символів «-» і «+» призводить до скасування налаштування таймера і вимикає індикатор управління таймером.
Після того, як час буде встановлено, зворотний відлік почнеться негайно. На дисплеї відображатиметься час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.



УВАГА:

Червона крапка поруч з індикатором рівня потужності загориться, вказуючи на те, що конфорку вибрано.



6. Після закінчення часу приготування відповідна конфорка автоматично вимикається. Інші конфорки продовжуватимуть працювати, якщо вони були раніше ввімкнені.
7. У разі одночасного використання функцій «таймер як сигнал» і «таймер для вимкнення конфорок» на дисплеї пріоритетно відображатиметься час, що залишився до спрацьовування сигналу. Натисніть на конфорку, щоб відобразити час, що залишився до вимкнення.

РОЗДІЛ 9. ВІДОБРАЖЕННЯ ТА КОНТРОЛЬ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення несправності індукційна варильна поверхня автоматично переходить у режим захисту та відображає відповідні коди:

Повідомлення про помилки	Можлива причина	Що слід зробити
	Відсутній посуд або посуд не підходить для індукційного приготування	Замініть посуд.
ERO3	Вода або посуд на варильній поверхні над.	Очистіть інтерфейс користувача.
F1E	Несправне з'єднання між дисплейною панеллю та лівою головною конфоркою (конфорка, індикатор якої показує «E»).	1. З'єднувальний кабель неправильно під'єднаний або пошкоджений; 2. Замініть основну конфорку
F3E	Несправність датчика температури котушки. (конфорка, індикатор якої показує «E»).	Замініть датчик температури котушки.
F4E	Несправність датчика температури основної конфорки. (конфорка, індикатор якої показує «E»)	Замініть основну конфорку.
E1E	Датчик температури склокерамічної варильної поверхні виявляє високу температуру	Повторний запуск після охолодження індукційної варильної панелі.
E2E	Датчик температури IGBT виявляє високу температуру.	Повторний запуск після охолодження індукційної варильної панелі.
E3E	Неправильна напруга живлення (занадто висока).	Перевірте, чи нормальна напруга в електромережі; Увімкніть електромережу з.
E4E	Неправильна напруга живлення (занадто низька).	Перевірте, чи нормальна напруга в електромережі; Увімкніть електромережу з.
E5E	Несправність датчика температури (конфорка, індикатор якої показує «E»).	З'єднувальний кабель неправильно під'єднаний або пошкоджений;

Вищезазначене стосується оцінки та перевірки типових несправностей. Будь ласка, не розбирайте прилад самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної варильної поверхні. Зв'яжіться, будь ласка, з постачальником.

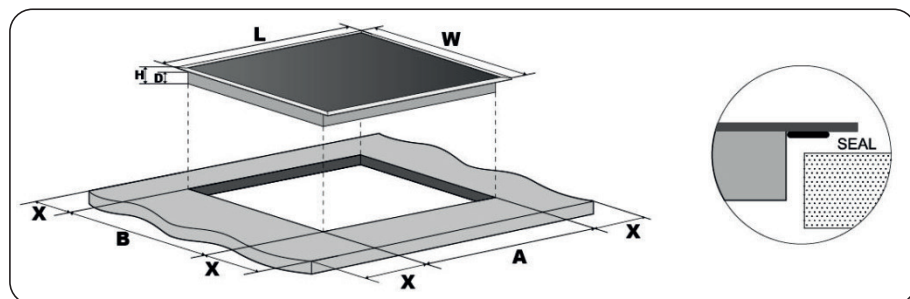
РОЗДІЛ 10. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПІДБІР МОНТАЖНОГО ОБЛАДНАННЯ

Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, зазначених на рисунку. Для встановлення та використання залишайте мінімум 5 см вільного простору навколо отвору.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм.

Виберіть термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути більшої деформації через теплове випромінювання конфорки. Як показано нижче: (seal=ущільнювач)



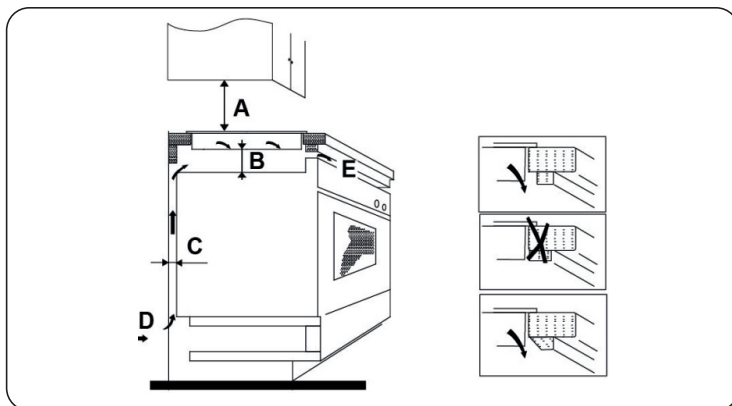
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	55	565	495	50 mini

У будь-якому разі переконайтеся, що індукційна варильна поверхня добре вентильована і що вхідні та вихідні отвори для повітря не заблоковані. Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня знаходиться в належному стані. Як показано нижче.



УВАГА:

Безпечна відстань між варильною поверхнею та тумбою над нею має становити щонайменше 760 мм.



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

ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО:

- робоча поверхня є перпендикулярною та рівною, а також відсутні конструктивні елементи, що перешкоджають використанню вільного простору.
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу
- якщо варильна поверхня встановлюється над духовою шафою, духовою шафою має вбудований вентилятор для охолодження.
- установка буде відповідати всім вимогам щодо відстаней та чинним стандартам і нормам.
- відповідний роз'єднувач для забезпечення повного відключення від електромережі вбудований у стаціонарну електропроводку, встановлений і розміщений відповідно до місцевих правил і норм електропроводки. Роз'єднувач має бути затвердженого типу та забезпечувати зазор між контактами 3 мм на всіх полюсах (або на всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електропроводки дозволяють таку зміну вимог).
- роз'єднувач повинен бути легко доступним для споживача після встановлення варильної поверхні
- у разі виникнення сумнівів щодо встановлення слід проконсультуватися з місцевими органами влади з приводу будівельних норм та правил
- для облицювання стін навколо варильної поверхні було використано термостійке покриття, яке легко чиститься (наприклад, керамічна плитка).

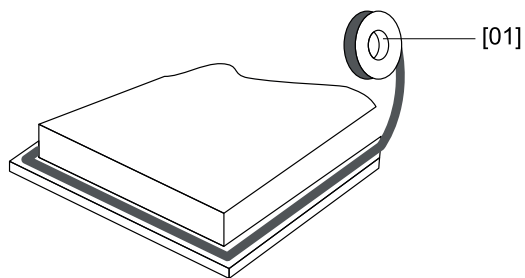
ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО ПІСЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- немає доступу до шнура живлення через дверцята тумби або шухляди
- є достатній приплив свіжого повітря ззовні тумби до основи індукційної варильної поверхні
- якщо варильна поверхня встановлена над шухлядою або тумбою, то під основою варильної поверхні встановлюється тепловий бар'єр, щоб уникнути торкання до нижньої частини варильної поверхні.
- роз'єднувач легко доступний для користувача

ПЕРЕД ВСТАНОВЛЕННЯМ МОНТАЖНИХ КРОНШТЕЙНІВ

Встановіть прилад на стійку, гладку поверхню (можна використовувати пакування). Не застосовуйте силу до елементів керування, що виступають з варильної поверхні.

Рисунок 1



01



[04] x1

Розтягніть ущільнення, що постачається в комплекті, вздовж нижнього краю варильної поверхні, переконавшись, що його кінці перекривають один одного.

02

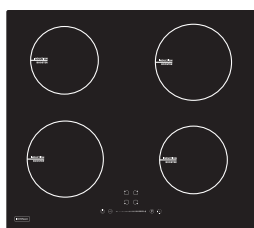


Рисунок 2

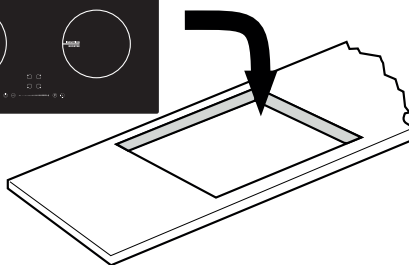


Рисунок 3

Не використовуйте клей, щоб прикріпити варильну поверхню до стільниці. Після встановлення ущільнення встановіть варильну поверхню у виріз у стільниці. Обережно натисніть на варильну поверхню, щоб вставити її в стільницю, забезпечивши надійне ущільнення по зовнішньому краю (рис. 3).



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Індукційна варильна поверхня повинна встановлюватися кваліфікованим персоналом або технічним персоналом. Ми надаємо послуги професіоналів для наших клієнтів. Ніколи не виконуйте цю операцію самостійно.
2. Варильну поверхню не слід встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни, оскільки волога може пошкодити електроніку варильної поверхні.
3. Індукційну варильну поверхню слід встановлювати таким чином, щоб забезпечити краще випромінювання тепла і підвищити її надійність.
4. Стіна та зона індукційного нагріву над поверхнею столу повинні витримувати високу температуру.
5. Щоб уникнути пошкоджень, шари плити, з якої виготовлена стільниця, і клей повинні бути термостійкими.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

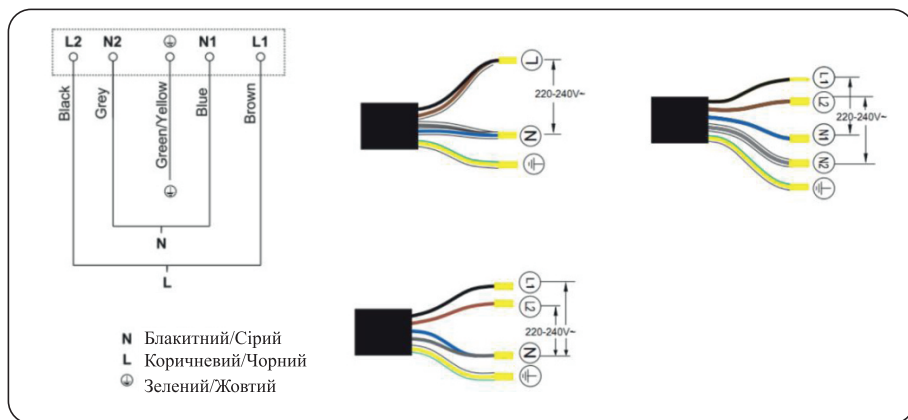


Підключення варильної поверхні до електромережі може здійснювати лише кваліфікований фахівець. Перед підключенням варильної поверхні до електромережі переконайтеся, що:

1. домашня електромережа відповідає потужності, яку споживає варильна поверхня
2. напруга відповідає значенню, зазначеному на табличці з технічними даними
3. секції кабелю живлення витримують навантаження, зазначене на табличці з технічними даними.

Не використовуйте перехідники, редуктори або розгалужувачі для підключення варильної поверхні до електромережі, оскільки це може призвести до перегріву та пожежі. Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і повинен бути прокладений так, щоб його температура в жодній точці не перевищувала 75°C.

Перевірте в електрика, чи придатна домашня електромережа для використання без змін. Будь-які зміни повинен виконувати лише кваліфікований електрик.



- Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, щоб уникнути нещасних випадків, цю операцію повинен виконувати дилер, використовуючи спеціальні інструменти.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити багатополосний вимикач з мінімальним зазором між контактами 3 мм.
- Працівник, що здійснює монтаж повинен переконаватися, що електричне з'єднання виконано правильно і з дотриманням правил техніки безпеки.

- Кабель не можна згинати або стискати.
- Регулярна перевірка та заміна кабелю повинні здійснюватися тільки уповноваженими фахівцями.

	Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти можливій шкоді навколишньому середовищу та здоров'ю людей, яка може виникнути в разі неправильної утилізації. Символ на виробі вказує на те, що з ним не можна поводитися як зі звичайними побутовими відходами. Його необхідно здати в пункт прийому для переробки електричного та електронного обладнання.
Утилізація: Цей виріб не можна утилізувати разом із несорттованими побутовими відходами. Необхідно збирати такі відходи окремо для спеціальної	Цей прилад потребує спеціалізованої утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про відновлення, утилізацію та переробку цього виробу зверніться до органів місцевої влади або до компетентного органу, відповідального за утилізацію побутових відходів, або до магазину, де ви придбали цей виріб. Для отримання більш детальної інформації про поводження, утилізацію та переробку цього продукту ми рекомендуємо звернутися до органів місцевого самоврядування, компанії, що займається утилізацією побутових відходів, або до магазину, де ви придбали цей виріб.

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