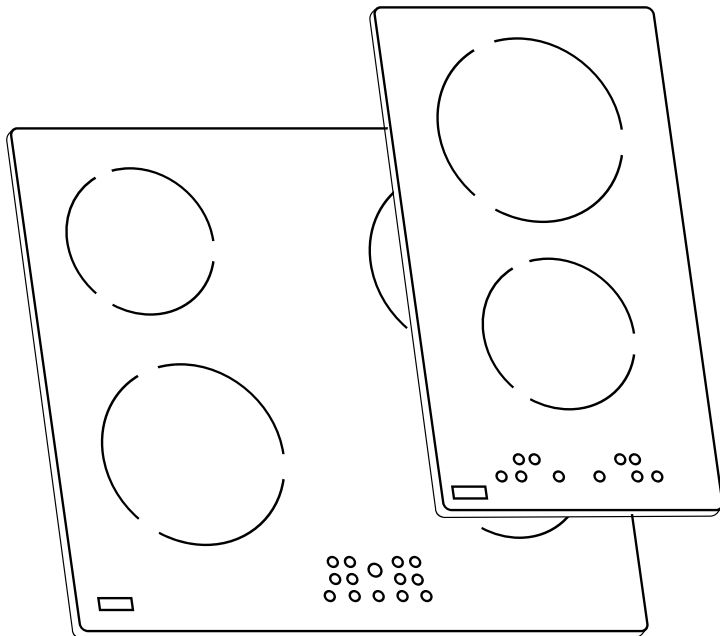


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PŁYTA CERAMICZNA

KHC 3213
KHC 6413



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
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej
	Ważne/Uwaga	Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu
	Przeczytaj instrukcję	
	Gorąca powierzchnia	

SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	4
2. Przegląd produktu	10
3. Korzystanie z płyty grzewczej	12
4. Pielęgnacja i czyszczenie	20
5. Rozwiązywanie problemów	21
6. Specyfikacja techniczna	22
7. Instalacja	23
8. Usuwanie zużytych urządzeń	26



PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

INSTALACJA



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do sprawnego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Sposób odłączenia musi być wbudowany w stałe okablowanie zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.



Niebezpieczeństwo przecięcia

- Należy zachować ostrożność - krawędzie panelu są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.



Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na urządzeniu nie należy umieszczać żadnych łatwopalnych materiałów ani produktów.
- Należy udostępnić te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od

**OSTRZEŻENIE:**

Należy stosować wyłącznie osłony płyty 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.

zasilania.

- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń z tytułu gwarancji lub odpowiedzialności.
- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji znajdują się w rozdziale „Instalacja”.

OBSŁUGA I KONSERWACJA**Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym**

- Nie należy gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia płyty grzewczej jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika ściennego lub bezpiecznika i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć płytę grzewczą.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować porażenie prądem elektrycznym lub śmierć.

**Zagrożenie dla zdrowia**

- Urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

**Zagrożenie związane z gorącymi powierzchniami**

- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia mogą nagrzać się do temperatury powodującej oparzenia.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub jakichkolwiek przedmiotów innych niż odpowiednie naczynia kuchenne ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.



- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są stale nadzorowane.
- Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku. Należy sprawdzić, czy uchwyty rondli nie wystają poza inne włączone strefy gotowania. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.

**Niebezpieczeństwo skaleczenia**

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyty kuchennej jest odsłonięte, gdy pokrywa zabezpieczająca jest schowana. Z urządzenia należy korzystać z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać je w bezpiecznym i niedostępnym dla dzieci miejscu.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

**Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa**

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Wrzenie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do podgrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą w sposób opisany w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem, siadać na nim, stawać lub wspinać się na nie.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać



przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.

- Nie pozostawiać dzieci samych lub bez nadzoru w obszarze, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne, których zdolność do korzystania z urządzenia jest ograniczona, powinny zostać poinstruowane przez odpowiedzialną i kompetentną osobę w zakresie obsługi urządzenia. Instruktor powinien upewnić się, że mogą one korzystać z urządzenia bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnych części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji obsługi. Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie wolno używać odkurzacza parowego.
- Nie umieszczać ani nie upuszczać ciężkich przedmiotów na płytę grzewczą.
- Nie stawać na płycie grzewczej.
- Nie używaj patelni z postrzępionymi krawędziami ani nie przeciągaj patelni po szklanej powierzchni, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one zarysować szkło ceramiczne.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego! Gwarancja producenta nie obejmuje jakichkolwiek zastosowań komercyjnych!

**OSTRZEŻENIE:**

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

- Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat powinny być trzymane z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE:**

Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, jeśli masz możliwość wyłączyć urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**OSTRZEŻENIE:**

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchni do gotowania.

**OSTRZEŻENIE:**

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyt szklano-ceramicznych lub podobnych materiałów, które chronią części pod napięciem.



- Nie wolno używać myjki parowej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



UWAGA:

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

- Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

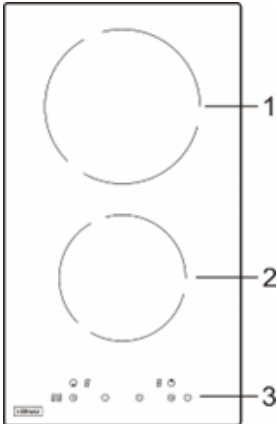
Gratulujemy zakupu nowej płyty grzewczej i zalecamy zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć sposób jej prawidłowej instalacji i obsługi.

Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące bezpieczeństwa i zachować niniejszą instrukcję obsługi/instalacji do wykorzystania w przyszłości.

2. PRZEGLĄD PRODUKTU

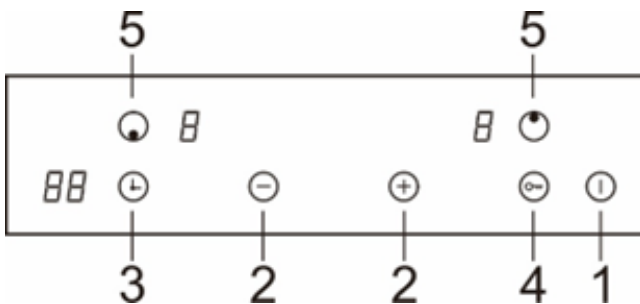
KHC 3213

Widok z góry



1. 200 mm maks. 1800 W strefa
2. 165 mm maks. Strefa 1200W
3. Panel sterowania

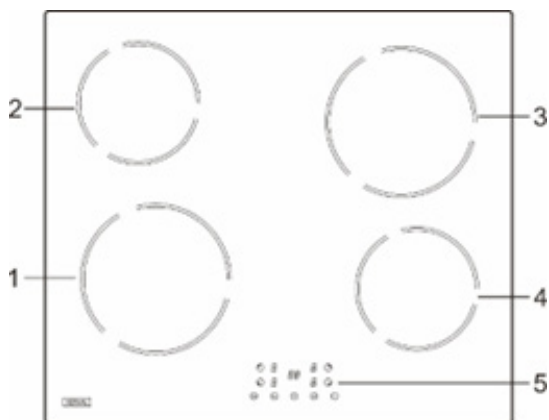
Panel sterowania



1. Sterowanie ON/OFF
2. Przełącznik poziomu mocy
3. Sterowanie czasowe
4. Blokada przed dziećmi
5. Wybór strefy gotowania

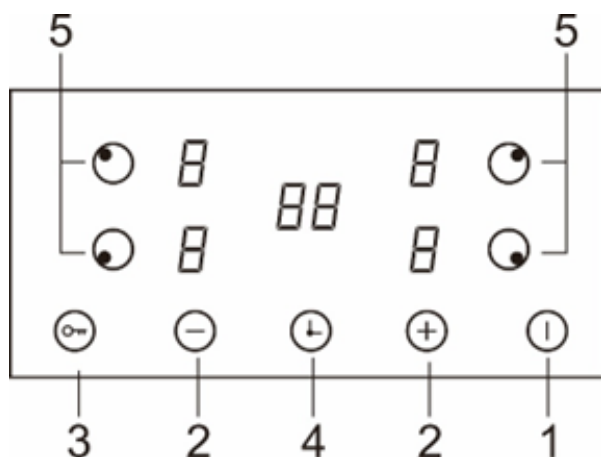
KHC 6413

Widok z góry



1. 200 mm maks. 1800 W strefa
2. 165 mm maks. Strefa 1200 W
3. 200 mm maks. Strefa 1800 W
4. 165 mm maks. Strefa 1200 W
5. Panel sterowania

Panel sterowania



1. Sterowanie ON/OFF
2. Przełącznik poziomu mocy
3. Blokada rodzicielska
4. Wyłącznik czasowy
5. Wybór strefy gotowania

INFORMACJE O PRODUKCIE

Płyta indukcyjna może sprostać różnym wymaganiom kulinarnym ze względu na ogrzewanie drutem oporowym, sterowanie mikrokomputerem i wybór wielu mocy, co jest naprawdę optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

Płyta koncentruje się na klientach i przyjmuje spersonalizowany projekt.

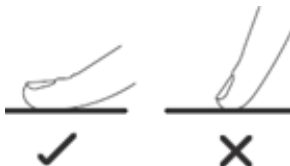
Płyta charakteryzuje się bezpiecznym i niezawodnym działaniem, zapewniając komfort życia i pozwalając w pełni cieszyć się przyjemnością z życia.

PRZED UŻYCIEM NOWEJ PŁYTY GRZEJNEJ

- Przeczytaj niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

KORZYSTANIE Z DOTYKOWYCH ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj opuszka palca, a nie jego czubka.



- Za każdym razem, gdy dotknięcie zostanie zarejestrowane, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie ma na nich żadnych przedmiotów (np. przyborów kuchennych lub szmatek). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

3. KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEWCZEJ

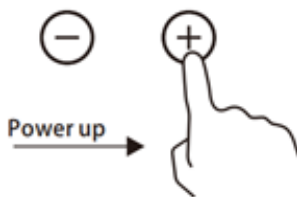
ABY ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE

Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta przeszła w tryb gotowości.

1. Dotknij ⓘ przełącznika ON/OFF. Wszystkie wskaźniki pokażą „-”.
2. Umieść odpowiednią patelnię na polu grzewczym, którego chcesz użyć. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.
3. Wybierz strefę gotowania za pomocą przycisku wyboru strefy gotowania.



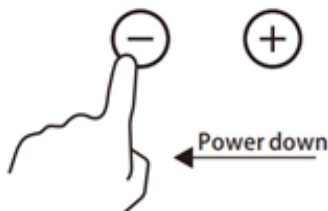
4. Wybierz ustawienie grzania za pomocą przełącznika poziomu mocy.



- Jeśli nie wybierzesz ustawienia grzania w ciągu 1 minut, płyta ceramiczna wyłączy się automatycznie. automatycznie się wyłączy. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Ustawienie ciepła można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Wyłącz pole grzejne, przesuwając przełącznik poziomu mocy w dół do pozycji „0”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje



2. Wyłącz całą płytę kuchenną, dotykając przycisku ON/OFF



3. Uważaj na gorące powierzchnie



Symbol H wskazuje, która strefa gotowania jest gorąca. Wskaźnik zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest nadal gorąca.


BLOKOWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

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

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij przycisku blokady  Wskaźnik timera pokaże „Lo „.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady .
3. Teraz można rozpocząć korzystanie z płyty.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem ON/OFF, zawsze można wyłączyć płytę za pomocą ON/OFF w nagłych wypadkach, ale należy najpierw odblokować płytę w następnej operacji.

OSTRZEŻENIE O CIEPLE RESZTKOWYM

Gdy płyta grzewcza działa przez pewien czas, występuje ciepło resztkowe. Pojawi się litera „H” ostrzegająca, aby trzymać się od niej z daleka.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Funkcją bezpieczeństwa płyty jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy użytkownik zapomni wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

KORZYSTANIE Z TIMERA

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnego pola grzejnego po upływie ustawionego czasu.
- Można go używać jako wyłącznika czasowego, aby wyłączyć jedną lub więcej stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Używanie timera jako minutnika

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

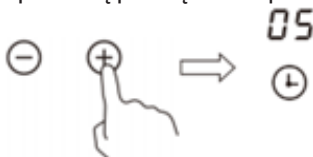
Uwaga: minutnika można używać nawet wtedy, gdy nie wybrano żadnej strefy gotowania.

2. Dotknij przycisku sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu pojawi się „00” i „0”. a „0” będzie migać.



W przypadku modelu HRS65FBB1 można bezpośrednio dotknąć wyboru timera

3. Ustaw czas za pomocą przełącznika poziomu mocy timera (np. 5).



4. Ponownie dotknij przycisku sterowania timerem, „0” zacznie migać



5. Ustaw czas za pomocą przełącznika poziomu mocy (np. 9), teraz ustawiony timer wynosi 95 minut.



6. Po ustawieniu czasu rozpocznie się odliczanie natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
7. Brzęczyk będzie emitowany przez 30 sekund, a wskaźnik timera pokaże „- -”, gdy czas ustawiania został zakończony.

- -

Używanie timera do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

Jeśli timer jest ustawiony na jedną strefę:

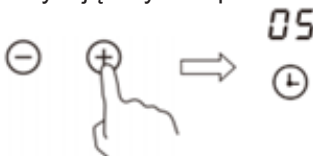
1. Dotknij elementu sterującego wyboru strefy grzejnej, dla której chcesz ustawić timer.



2. Dotknij elementu sterującego timerem, na wyświetlaczu pojawi się „00” i „0”. a „0” będzie migać.



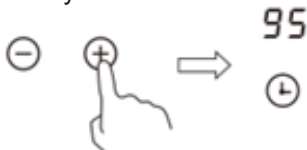
3. Ustaw czas, dotykając wyboru poziomu mocy (np. 5).



4. Ponownie dotknij przycisku sterowania timerem, „0” zacznie migać.



5. Ustaw czas za pomocą przełącznika poziomu mocy (np. 9), teraz ustawiony timer wynosi 95 minut.



6. Po ustawieniu czasu rozpocznie się jego natychmiastowe odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.



UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrano strefę.

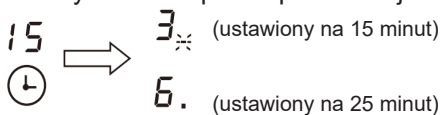
7. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa pole grzejne zostanie automatycznie wyłączona.



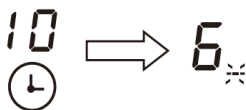
Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli timer jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. Po ustawieniu timera dla kilku pól grzejnych, czerwone kropki odpowiednich pól grzejnych zostaną wyświetlone. Wyświetlacz timera pokazuje minimalny czas. Kropka odpowiedniej strefy miga.



2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie zostanie wyświetlony nowy minutnik, a kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.



3. Dotknij elementu sterującego wyborem strefy ogrzewania, odpowiedni timer zostanie wyświetlony na wskaźniku timera.

Anulowanie timera

1. Wybierz strefę gotowania, dotykając odpowiedniego suwaka. Ustawienie timera zacznie migać.
2. Ustaw czas na zero „00”. Timer dla strefy zostanie anulowany.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy potrawa się zagotuje, zmniejsz ustawienie mocy.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejsz je, gdy potrawa się podgrzeje.

Duszenie, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, gdy pęcherzyki powietrza tylko od czasu do czasu wypływają na powierzchnię gotowanego płynu. Jest to klucz do pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ smaki rozwijają się bez rozgotowywania żywności. Poniżej temperatury wrzenia należy również gotować sosy na bazie jajek i mąki.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

Smażenie steków

Aby przyrządzić soczyste i aromatyczne steki:

1. Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
2. Rozgrzej ciężką patelnię.
3. Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilością oleju rozgrzaną patelnię, a następnie opuść mięso na rozgrzaną patelnię.
4. Obróć stek tylko raz podczas pieczenia. Dokładny czas pieczenia zależy od grubości steku i stopnia jego wysmażenia. Czas może wynosić od około 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić stopień jego wysmażenia - im bardziej twardy, tym bardziej będzie „dobrze wysmażony”.
5. Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia

1. Wybierz kompatybilny z ceramiką płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, ustaw niższy stopień grzania, wrzuć mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj natychmiast.

USTAWIENIA PODGRZEWANIA

Ustawienie ciepła	Przydatność
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności- topienie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają- delikatne gotowanie na wolnym ogniu- powolne podgrzewanie
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- dogrzewanie- szybkie gotowanie na wolnym ogniu- gotowanie ryżu
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- naleśniki
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- smażenie- gotowanie makaronu
9	<ul style="list-style-type: none">- smażenie- obsmażanie- doprowadzanie zupy do wrzenia- gotowanie wody

4. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub rozlane płyny niesłodzone)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gdy płyta grzewcza jest wyłączona, nie świeci się kontrolka „gorącej powierzchni”, ale strefa grzewcza może nadal być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Szorstkie zmywaki, niektóre zmywaki nylonowe oraz agresywne/ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie należy pozostawiać resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej: na szkle mogą pojawić się plamy.
<p>Wylewające się płyny, resztki roztopionych potraw oraz gorące, słodkie plamy na szkle</p>	<p>Należy je natychmiast usunąć za pomocą łopatki, szpachli lub skrobaczki z ostrzem, przeznaczonych do ceramicznych płyt grzewczych, ale należy uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej z gniazdka. 2. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30°, zeskrób zabrudzenie lub rozlany płyn w kierunku chłodnego obszaru płyty grzewczej 3. Wytrzyj zabrudzenie lub rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Postępuj zgodnie z krokami od 2 do 4 opisanymi powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń plamy pozostawione przez stopione i słodkie potrawy lub rozlane płyny tak szybko, jak to możliwe. Jeśli pozostawi się je do ostygnięcia na szkle, mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić powierzchnię szklaną. • Zagrożenie skałeczeniem: gdy osłona zabezpieczająca jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
<p>Rozlane płyny na dotykowych elementach sterujących</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zbierz rozlany płyn 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj obszar do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej. 	<p>Płyta grzewcza może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się samoczynnie, a elementy sterujące dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej należy wytrzeć obszar elementów sterujących dotykowych do sucha.</p>

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Co należy zrobić
Płyty grzewczej nie można włączyć	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w domu lub w okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli wszystko zostało sprawdzone, a problem nadal występuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj elementy sterujące. Patrz rozdział "Korzystanie z płyty ceramicznej" w celu uzyskania instrukcji.
Dotykowe elementy sterujące są trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może woda na elementach sterujących lub może używać czubka palca podczas dotykania elementów sterujących.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących czubkiem palca.
Szkló jest porysowane.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Nieodpowiednie, ściernie zmywaki lub środki czyszczące.	Należy używać naczyń o płaskich i gładkich podstawach. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia". Patrz "Pielęgnacja i czyszczenie".
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

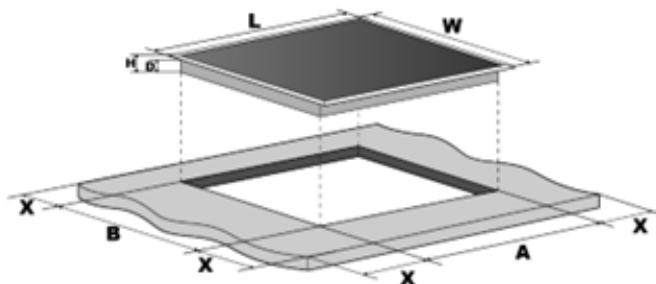
Płyta indukcyjna	KHC 3213	KHC 6413
Strefy gotowania	2 strefy	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240V~ 50/60Hz	220-240V~ 50/60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	3000W	6000W
Rozmiar produktu D×W×H (mm)	290*520*50	590*520*50
Wymiary do zabudowy A×B (mm)	270*490	560*490

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, możemy zmieniać specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

7. INSTALACJA

WYBÓR SPRZĘTU INSTALACYJNEGO

- Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami pokazanymi na rysunku.
- Do celów instalacji i użytkowania należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół otworu.
- Grubość powierzchni roboczej powinna wynosić co najmniej 30 mm. Należy wybrać odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć większych deformacji spowodowanych promieniowaniem ciepłym z płyty grzejnej. Jak pokazano poniżej:

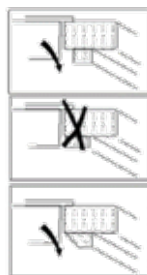
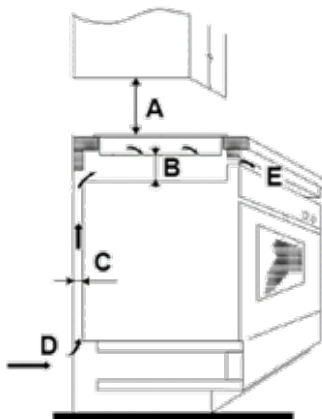


Model	KHC 3213	KHC 6413
L(mm)	290	590
W(mm)	520	520
H(mm)	50	50
D(mm)	46	46
A(mm)	270	560
B(mm)	490	490
X(mm)	50 min	50 min

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

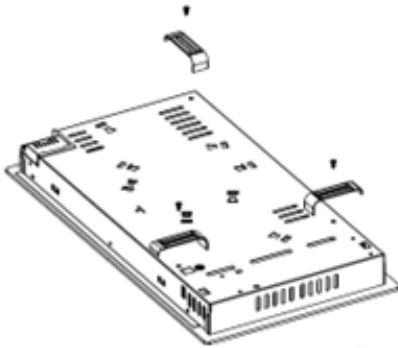
Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 760 mm.

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

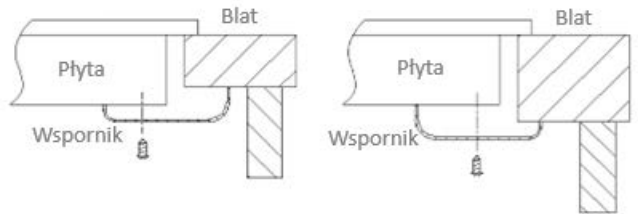


Umieszczenie uchwytów mocujących

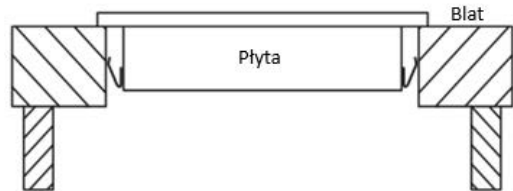
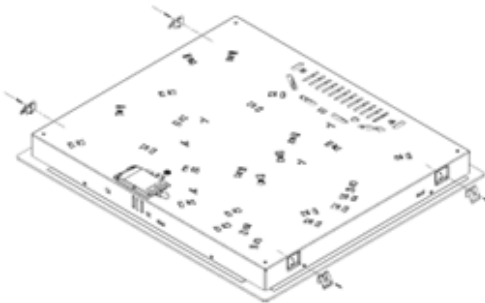
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Nie przykładać siły do elementów sterujących wystających z płyty.
- Po zainstalowaniu przymocuj płytę do powierzchni roboczej, przykręcając cztery wsporniki na spodzie płyty (patrz rysunek).
- Dostosuj położenie wsporników do różnych grubości powierzchni roboczej.



KHC 3213



KHC 6413



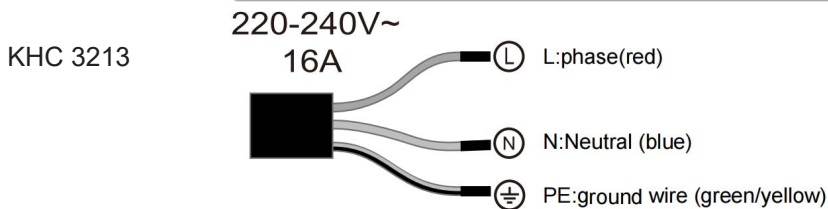
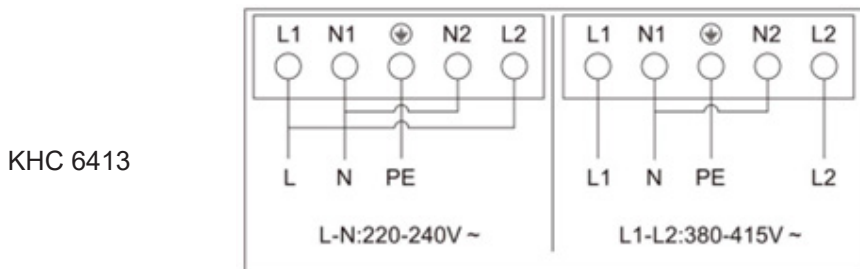
Przestrogi

- Płyta grzewcza musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nasi specjaliści są do Państwa dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyty grzewczej nie wolno montować w pobliżu urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.

- Płyta powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i indukowana strefa grzejna nad powierzchnią roboczą muszą być odporne na ciepło.
- Nie wolno używać myjki parowej.
- Ta ceramika może być podłączona tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma.

Podłączanie płyty kuchennej do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika automatycznego. Sposób podłączenia przedstawiono poniżej.



1. Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić serwisant przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
2. Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci zasilającej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
3. Instalator musi upewnić się, że podłączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
4. Kabel nie może być zginany ani ściskany.
5. Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

8. 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 zdemonstrować 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

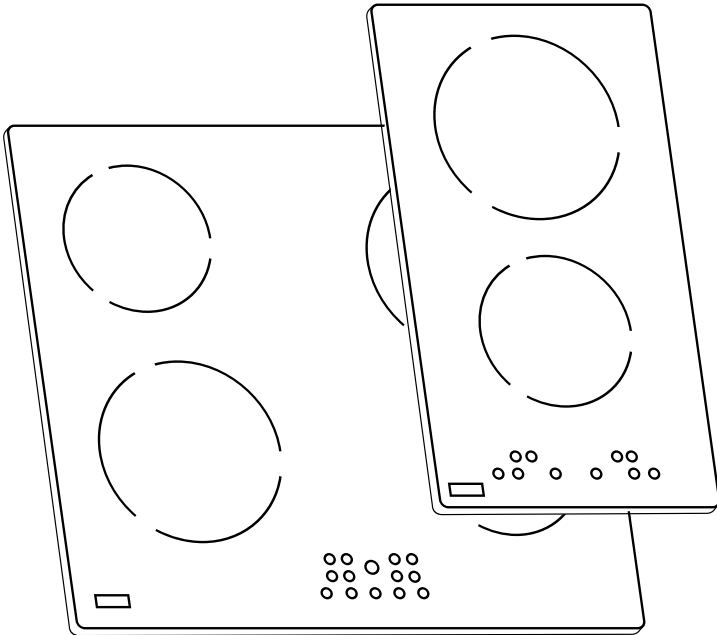
Rys. B

KERNAU

INSTRUCTION MANUAL
CERAMIC HOB

KHC 3213

KHC 6413



DEAR CUSTOMER,

Thank you for your trust and for choosing the Kernau brand.

To meet your expectations, we manufacture our appliances in specialised factories using the latest technologies and test them for quality. To ensure that the product you have chosen will serve you for as long as possible, please read the instructions for use, cleaning and maintenance below. In this manual, we would like to present all the features of the product you have purchased, as well as provide information on safety, installation, optimal settings and economical use. Here you will find valuable advice on how to use the appliance most effectively in accordance with your current needs.

The product you have purchased was manufactured in a modern and environmentally friendly factory.

Before using the equipment, we recommend that you read this manual carefully and keep it for future reference so that the functions of the device you have purchased remain in the same condition as on the first day after purchase for a long time.

NOTE

This user manual applies to multiple product models. Your device may not be equipped with some of the features listed in the manual.

The product images are schematic. Items marked with (*) are optional.








Icon	Caption	Description
	Warning	Risk of serious injury or death
	Risk of electric shock	Dangerous voltage
	Fire	Risk of fire
	Caution	Risk of bodily injury or property damage
	Important/ Caution	Information on the correct operation of the system
	Read the manual	
	Hot surface	

TABLE OF CONTENTS

1. Safety instructions	30
2. Product overview	36
3. Using the hob	38
4. Care and cleaning	46
5. Troubleshooting	47
6. Technical specifications	48
7. Installation	49
8. Disposal of used equipment	52

**1. SAFETY INSTRUCTIONS**

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE DEVICE.

INSTALLATION**Risk of electric shock**

- Before performing any work or maintenance on the device, disconnect it from the mains.
- Connection to a functional earthing system is essential and mandatory.
- The disconnection method must be incorporated into the fixed wiring in accordance with wiring regulations.
- Changes to the domestic electrical installation may only be carried out by a qualified electrician.
- Failure to comply with this recommendation may result in electric shock or death.

**Risk of cutting**

- Be careful - the edges of the panel are sharp.
- Failure to exercise caution may result in injury or cuts.

**Important safety instructions**

- Read this manual carefully before installing or using the device.
- Do not place any flammable materials or products on the device.
- Please share this information with the person responsible for installing the device, as it may reduce installation costs.
- To avoid danger, install the device in accordance with these installation instructions.
- The device may only be properly installed and earthed by a suitably qualified person.
- The device should be connected to a circuit equipped with a switch that ensures complete disconnection from

**WARNING:**

Only use hob covers designed by the manufacturer of the cooking appliance or specified by the manufacturer in the operating instructions as suitable, or hob covers built into the appliance. The use of unsuitable covers may cause accidents.

power supply.

- Incorrect installation of the appliance may invalidate any warranty or liability claims.
- For detailed installation information, refer to the "Installation" section.

OPERATION AND MAINTENANCE**Risk of electric shock**

- Do not cook on a damaged or cracked hob. If the surface of the hob is cracked or broken, switch off the appliance immediately using the wall switch and contact a qualified technician.
- Switch off the hob before cleaning or maintenance.
- Failure to comply with this recommendation may result in electric shock or death.

**Health hazard**

- The appliance complies with electromagnetic safety standards.

**Hot surface hazard**

- During use, accessible parts of the appliance may become hot enough to cause burns.
- Do not allow your body, clothing or any objects other than suitable cookware to come into contact with the ceramic glass until the surface has cooled down.



- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they may become hot.
- Children under the age of 8 should be kept away from the appliance unless they are under constant supervision.
- Saucepan handles may become hot to the touch. Ensure that saucepan handles do not protrude beyond other cooking zones that are in use. Keep handles out of the reach of children.
- Failure to comply with this recommendation may result in burns.

**Risk of injury**

- The razor-sharp blade of the hob scraper is exposed when the safety cover is removed. Use the appliance with extreme caution and always store it in a safe place out of the reach of children.
- Failure to do so may result in injury or cuts.

**Important safety instructions**

- Never leave the appliance unattended when in use. Boiling causes smoke and greasy spills that can catch fire.
- Never use the appliance as a work surface or for storage.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use the appliance to heat or warm up a room.
- After use, always switch off the hotplates and hob as described in these instructions (e.g. using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance, sit on it, stand on it or climb on it.
- Do not store the following in the cupboards above the appliance



items that may be of interest to children. Children climbing on the hob may suffer serious injuries.

- Do not leave children alone or unsupervised in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with disabilities whose ability to use the device is limited should be instructed by a responsible and competent person in the use of the device. The instructor should ensure that they can use the device without posing a risk to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any parts of the appliance unless expressly recommended in the operating instructions. All other servicing should be carried out by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean the hob.
- Do not place or drop heavy objects on the hotplate.
- Do not stand on the hob.
- Do not use pans with frayed edges or drag pans across the glass surface, as this may scratch the glass.
- Do not use scouring pads or other abrasive cleaning agents to clean the hob, as they may scratch the ceramic glass.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service representative or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The device is intended for domestic use only! The manufacturer's warranty does not cover any commercial applications!

**WARNING:**

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Be careful not to touch the heating elements.
- Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless they are under constant supervision.
- This appliance can be used by children aged 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 should not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

**WARNING:**

Cooking without supervision on a hob using fat or oil can be dangerous and cause a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover the flame with, for example, a lid or fire blanket.

**WARNING:**

Fire hazard: do not store items on the cooking surface.

**WARNING:**

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid electric shock in the case of glass-ceramic hobs or similar materials that protect live parts.



- Do not use a steam cleaner.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

**CAUTION:**

The cooking process must be supervised. Short-term cooking processes must be supervised continuously.

- The power cord is not accessible after installation.

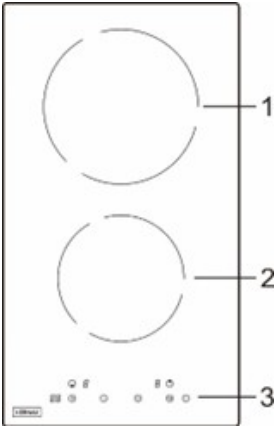
Congratulations on purchasing your new hob. We recommend that you read this user/installation manual to fully understand how to install and operate it correctly.

Before use, carefully read all safety instructions and keep this user/installation manual for future reference.

2. PRODUCT OVERVIEW

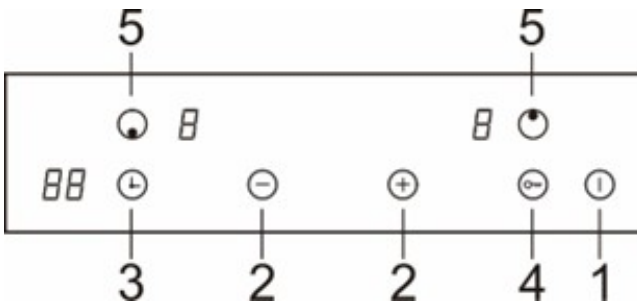
KHC 3213

Top view



1. 200 mm max. 1800 W zone
2. 165 mm max. 1200 W zone
3. Control panel

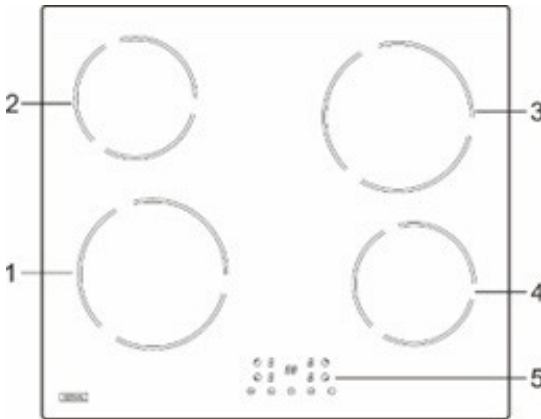
Control panel



1. ON/OFF control
2. Power level switch
3. Timer control
4. Child lock
5. Cooking zone selection

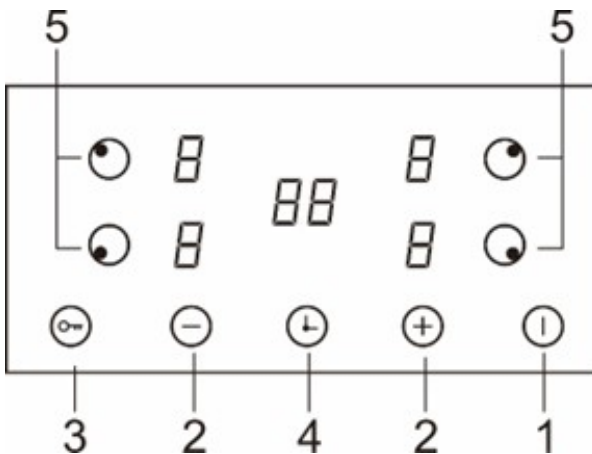
KHC 6413

Top view



1. 200 mm max. 1800 W zone
2. 165 mm max. Zone 1200 W
3. 200 mm max. Zone 1800 W
4. 165 mm max. Zone 1200 W
5. Control panel

Control panel



1. Control ON/OFF
2. Power level switch
3. Parental lock
4. Timer control
5. Goto zone selection

PRODUCT INFORMATION

The induction hob can meet various cooking requirements due to its resistance wire heating, microcomputer control and multiple power settings, making it the optimal choice for modern families.

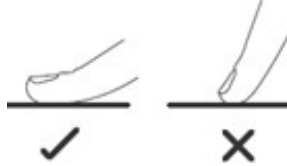
The hob focuses on customers and adopts a personalised design. The hob is characterised by safe and reliable operation, ensuring comfort and allowing you to fully enjoy life.

BEFORE USING YOUR NEW HOB

- Read this manual, paying particular attention to the "Safety Warnings" section.
- Remove any protective film that may still be on the induction hob.

USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so there is no need to press them.
- Use the ball of your finger rather than the tip.




- Each time a touch is registered, you will hear an audible signal.
- Ensure that the controls are always clean, dry and free of any objects (e.g. kitchen utensils or cloths). Even a thin layer of water can make the controls difficult to operate.

3. USING THE HOB

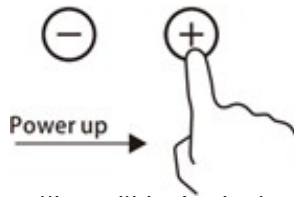
TO START COOKING

When the power is turned on, the buzzer will sound once, all indicators will light up for 1 second and then go out, indicating that the hob has entered standby mode.

1. Touch the ON/OFF switch . All indicators will show "-".
2. Place the appropriate pan on the heating zone you wish to use. Ensure that the bottom of the pan and the surface of the heating zone are clean and dry.
3. Select the cooking zone using the cooking zone selection button.



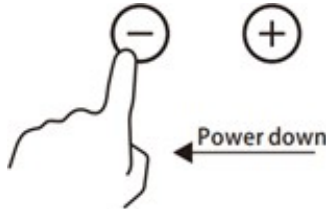
4. Select the heating setting using the power level switch.



- If you do not select a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will switch off automatically. It will switch off automatically. You will need to start again from step 1.
- The heat setting can be changed at any time during cooking.

AFTER COOKING

1. Switch off the hob by moving the power level switch down to the "0" position. Ensure that the display shows



2. Switch off the entire hob by touching the ON/OFF button



3. Be careful of hot surfaces




The H symbol indicates which cooking zone is hot. The indicator will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy-saving feature: if you want to heat up more pans, use the hob that is still hot.


LOCKING THE CONTROLS

- The controls can be locked to prevent unauthorised use (for example, children accidentally turning on the hotplates).
- When the controls are locked, all controls except the ON/OFF button are disabled.

To lock the controls

Touch the lock button  The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

1. Ensure that the hob is switched on.
2. Touch and hold the lock button  for a moment.
3. You can now start using the hob.



When the hob is in lock mode, all controls are disabled except for ON/OFF. You can always switch off the hob using ON/OFF in an emergency, but you must first unlock the hob in the next operation.

RESIDUAL HEAT WARNING

When the hob has been in operation for a certain period of time, residual heat is present. The letter "H" will appear to warn you to keep away from it.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The hob has an automatic shut-off safety feature. This occurs when the user forgets to switch off the cooking zone. The default shut-off times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default operating time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

USING THE TIMER

The timer can be used in two different ways:

- It can be used as a minute minder. In this case, the timer will not switch off any hob after the set time has elapsed.
- It can be used as a time switch to switch off one or more cooking zones after the set time has elapsed.
- The timer can be set for a maximum of 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

1. Ensure that the hob is switched on.

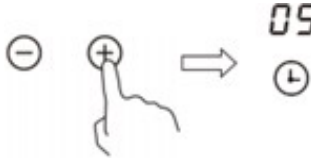
Note: the timer can be used even if no cooking zone has been selected.

2. Touch the timer control button, and "00" and "0" will appear on the display, with "0" flashing.



For the HRS65FBB1 model, you can touch the timer selection directly.

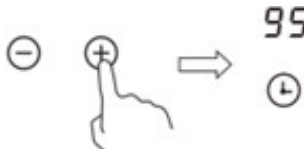
3. Set the time using the timer power level switch (e.g. 5).



4. Touch the timer control button again, "0" will start flashing



5. Set the time using the power level switch (e.g. 9), the timer is now set to 95 minutes.



6. Once the time has been set, the countdown will start immediately. The display will show the remaining time.
7. The buzzer will sound for 30 seconds and the timer display will show "- -" when the setting time has elapsed.

- -

Using the timer to switch off one or more cooking zones If the timer is set for one zone:

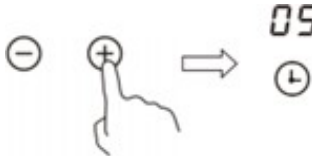
1. Touch the control for the cooking zone for which you wish to set the timer.



2. Touch the timer control, and the display will show "00" and "0" will appear on the display, and "0" will flash.



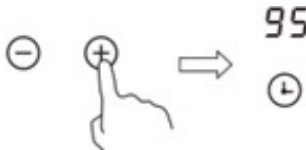
3. Set the time by touching the power level selection (e.g. 5).



4. Touch the timer control button again, and "0" will start flashing.



5. Set the time using the power level switch (e.g. 9), the timer is now set to 95 minutes.



6. Once the time has been set, it will start counting down immediately. The display will show the remaining time.



NOTE: A red dot next to the power level indicator will light up, indicating that the zone has been selected.

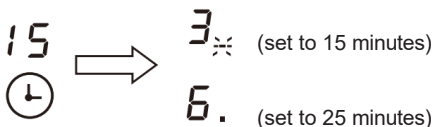
- When the cooking time has elapsed, the corresponding hob zone will switch off automatically.



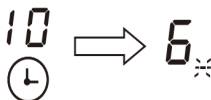
Other cooking zones will continue to operate if they have been switched on previously.

If the timer is set for more than one zone:

- After setting the timer for several heating zones, red dots for the corresponding heating zones will be displayed. The timer display shows the minimum time. The dot for the corresponding zone flashes.



- When the countdown time has elapsed, the corresponding zone will switch off. A new timer will then be displayed and the dot for the corresponding zone will start flashing.



- Touch the heating zone selection control, and the corresponding timer will be displayed on the timer indicator.

Cancelling the timer

- Select the cooking zone by touching the corresponding slider. The timer setting will start flashing.
- Set the time to zero "00". The timer for the zone will be

cancelled.



COOKING TIPS

Cooking tips

- When the food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid reduces cooking time and saves energy by retaining heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- Start cooking on a high setting and reduce it once the food has heated up.

Stewing, cooking rice

- Simmering takes place below boiling point, at around 85°C, when air bubbles only occasionally rise to the surface of the cooking liquid. This is the key to delicious soups and delicate stews, as the flavours develop without overcooking the food. Egg and flour-based sauces should also be cooked below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice using the absorption method, may require a setting higher than the lowest to ensure that the food is cooked properly within the recommended time.

Frying steaks

To prepare juicy and aromatic steaks:

1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Preheat a heavy frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the heated frying pan, then place the meat in the pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and how well done you want it. The time can range from about 2 to 8 minutes per side. Press the steak to assess how well done it is - the harder it is, the more "well done".
5. Leave the steak on a warm plate for a few minutes to rest and soften before serving.

For frying

1. Choose a flat wok or large frying pan that is compatible with ceramic hobs.
2. Prepare all ingredients and equipment. Frying should be quick. If you are cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Briefly heat the pan and add two tablespoons of oil.
4. Cook the meat first, set it aside and keep it warm.
5. Fry the vegetables. When they are hot but still crisp, reduce the heat, return the meat to the pan and add the sauce.
6. Gently stir the ingredients to heat them through.
7. Serve immediately.

HEATING SETTINGS

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- gently heating small amounts of food- melting chocolate, butter and foods that burn quickly- gentle simmering- slow heating
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- reheating- rapid simmering- cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- frying- cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">- frying- frying- bringing soup to the boil- boiling water

4. CARE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday dirt on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spills on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob. 2. Apply the hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> - When the hob is switched off, the 'hot surface' indicator will not be displayed, but the cooking zone may still be hot! Please exercise extreme caution. - Sturdy scourers, some nylon scourers and sharp/abrasive cleaning agents can scratch the glass. Always read the label to check whether a cleaning agent or scourer is suitable. - Never leave cleaning products on the hob: the glass may become stained.
Boiling, melted and hot, sweet spills on the glass	<p>Remove them immediately with a piece of fish, a palette knife or a razor blade scraper suitable for ceramic hobs ceramic glass, but be careful of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off the power to the hob on the wall. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt or spill into a cool area of the hob. 3. Clean the dirt or spill with a dishcloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday stains on glass" above. 	<ul style="list-style-type: none"> - Remove stains left by melted sweet foods or spilled liquids as quickly possible. Left to cool on the glass, they can be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. - Risk of injury: when the cover is retracted, the scraper blade is razor sharp. Use with extreme caution caution and always keep out of reach of children.
Spilled liquids on touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the hob. 2. Collect the spilled liquid 3. Wipe the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area with a paper towel. 5. Turn the power to the hob back on. 	<p>The hob may beep and switch off, and the touch controls may not work if there is liquid on them. Before turning the hob back on, wipe the touch controls dry</p>

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be switched on	No power supply.	Ensure that the hob is connected to the power supply and switched on. Check whether there is a power cut in your home or neighbourhood. If everything has been checked and the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are not responding.	The controls are locked.	Unlock the controls. See the section "Using the ceramic hob" for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be water on the controls or you can use your fingertip when touching the controls.	Ensure that the touch control area is dry and touch the controls with your fingertip.
The glass is scratched.	Dishes with rough edges. Unsuitable, abrasive scourers or cleaning agents.	Use dishes with flat, smooth bases. See "Choosing the right dish". See "Care and cleaning".
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be due to the design of the cookware (layers of different metals vibrate in different ways).	This is normal for cookware and does not indicate a defect.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

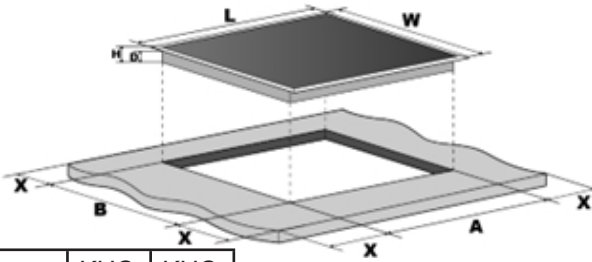
Induction hob	KHC 3213	KHC 6413
Cooking zones	2 zones	4 zones
Power supply	220-240V 50/60Hz	220-240V 50/60Hz
Installed electrical power	3000W	6000W
Product size D×W×H (mm)	290*520*50	590*520*50
Installation dimensions L×W (mm)	270*490	560*490

Weight and dimensions are approximate. As we are constantly striving to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

7. INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

- Cut out the work surface according to the dimensions shown in the diagram.
- For installation and use, leave at least 50 mm of free space around the opening.
- The thickness of the worktop should be at least 30 mm. Choose a heat-resistant worktop material to avoid major deformation caused by heat radiation from the hob. As shown below:

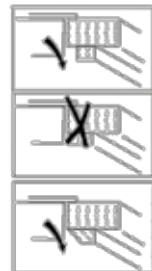
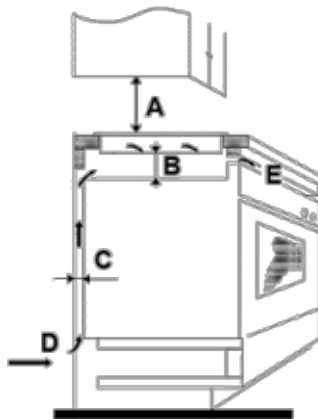


Model	KHC 3213	KHC 6413
L(mm)	290	590
W(mm)	520	520
H (mm)	50	50
D(mm)	46	46
A(mm)	270	560
B(mm)	490	490
X(mm)	50 min	50 min

In all cases, ensure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Ensure that the hob is in good working order.

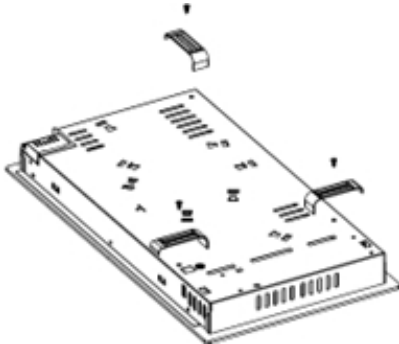
Note: The safe distance between the hob and the cabinet above the hob should be at least 760 mm.

A(mm)	760
B(mm)	50 min
C(mm)	20 min
D	Air inlet
E	Air outlet 5 mm

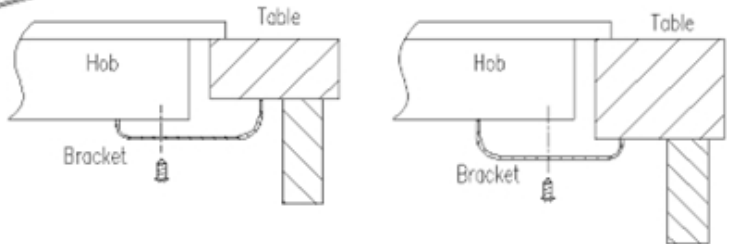


Location of mounting brackets

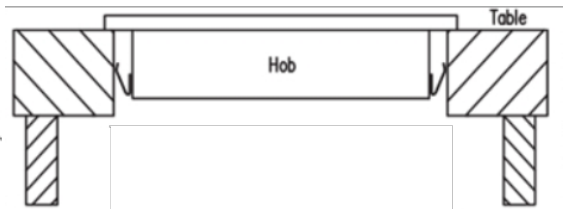
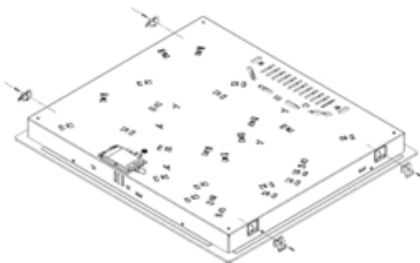
- Place the appliance on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force to the controls protruding from the hob.
- After installation, secure the panel to the worktop by screwing in the four brackets on the underside of the panel (see illustration).
- Adjust the position of the brackets to suit different worktop thicknesses.



KHC 3213



KHC 6413



Precautions

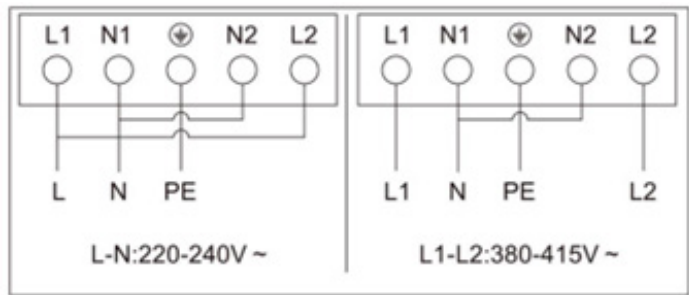
- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Our specialists are at your disposal. Never carry out the operation yourself.
- The hotplate must not be installed near refrigerators, dishwashers or tumble dryers.
- The hob should be installed in such a way as to ensure better heat radiation in order to increase its reliability.

- The wall and the induced heating zone above the work surface must be heat resistant.
- To avoid damage, the laminate and adhesive must be heat resistant.
- Do not use a steam cleaner.
- This ceramic hob may only be connected to a power supply with a system impedance of no more than 0.427 ohms. If necessary, consult your supplier for information on system impedance.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply must be connected in accordance with the relevant standard or using a single-pole circuit breaker. The connection method is shown below.

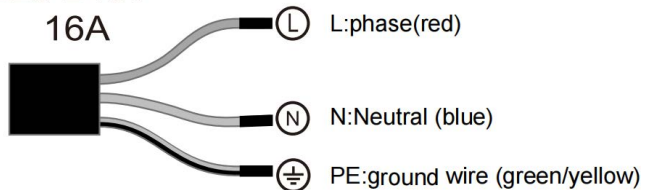
KHC 6413



KHC 3213

220-240V~

16A



1. If the cable is damaged or needs to be replaced, this should be done by a service technician using the appropriate tools to avoid accidents.
2. If the appliance is connected directly to the mains supply, a multi-pole circuit breaker with a minimum gap of 3 mm between the contacts must be installed.
3. The installer must ensure that the electrical connection has been made correctly and in accordance with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and replaced only by a suitably qualified person.

8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This appliance has been designed and manufactured using high-quality materials and components that are suitable for reuse.

The crossed-out wheelee bin symbol on the product (Fig. A) indicates 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. If the crossed-out wheelee bin symbol is displayed on the product (Fig. B), this indicates that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. This marking indicates that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after their useful life. Waste equipment can have a harmful effect on the environment and human health due to the potential presence of hazardous substances, mixtures and components.

The user is obliged to return used equipment and batteries (if any) to collection points for used electrical and electronic equipment and batteries (if any). Those responsible for collecting such waste, including those collecting used equipment, those operating processing plants, distributors (shops), those operating municipal waste sorting facilities (municipal units) and other units specified by law, shall establish an appropriate system for the return of such equipment.

Proper disposal of used equipment and batteries (if any) helps to avoid harmful consequences for health and the environment resulting from the possible presence of hazardous components in equipment and batteries and from the improper 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 that influence the preservation of the common good, which is a clean natural environment. Households are also one of the largest users of small equipment, and rational management of this equipment at this stage contributes to the recovery of secondary raw materials.

In the event of improper disposal of this product, penalties may be imposed in accordance with national legislation. If the appliance has a lock, it must be removed for the safety of all persons who may subsequently come into contact with the appliance. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, care should be taken not to pollute the environment when disposing of your old refrigerator.



Rys. A



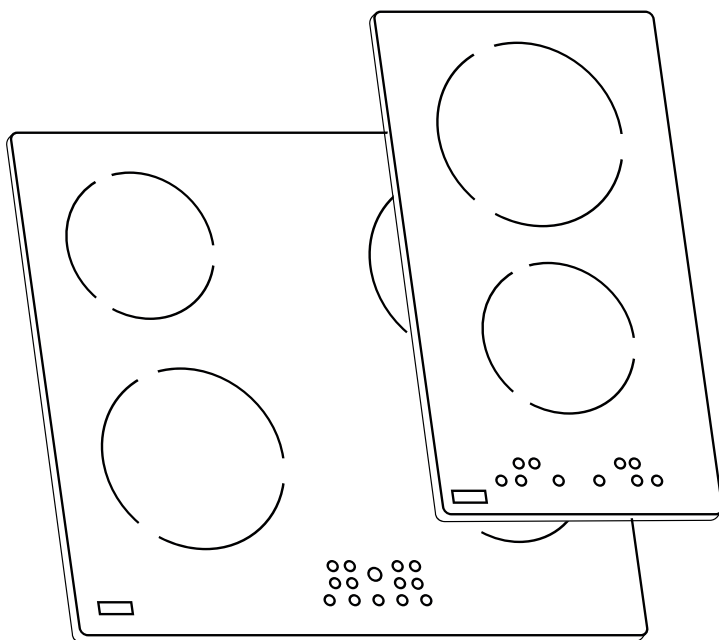
Rys. B

KERNAU

NÁVOD K POUŽITÍ
KERAMICKÁ DESKA

KHC 3213

KHC 6413



VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

děkujeme za důvěru a výběr značky Kernau.

Abychom splnili Vaše očekávání, vyrábíme naše zařízení ve specializovaných továrnách s využitím nejmodernějších technologií a testujeme je z hlediska kvality. Aby vám vámi vybraný produkt sloužil co nejdéle, seznamte se s pokyny pro obsluhu, čištění a údržbu, které naleznete níže. V tomto návodu vám chceme představit všechny možnosti zakoupeného produktu a také vám sdělit informace týkající se bezpečnosti, instalace, optimálních nastavení a úsporného používání. Najdete zde cenné rady, jak zařízení co nejefektivněji využívat podle svých aktuálních potřeb.








Produkt, který jste zakoupili, byl vyroben v moderní a ekologicky šetrné továrně.

Před zahájením používání zařízení doporučujeme podrobně si přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití, aby funkce zakoupeného zařízení zůstaly po dlouhou dobu v takovém stavu, jako v den zakoupení.



Tento návod k obsluze platí pro více modelů produktu. Vaše zařízení nemusí být vybaveno některými funkcemi uvedenými v návodu.

Obrázky produktu jsou schematické. Prvky označené (*) jsou volitelné.

Ikona	Popis	Popis
	Varování	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	Nebezpečné napětí
	Požár	Nebezpečí požáru
	Pozor	Riziko vzniku tělesných zranění nebo majetkové škody
	Důležité/Poznámka	Informace týkající se správného fungování systému
	Přečtěte si návod	
	Horký povrch	

OBSAH

1. Bezpečnostní pokyny	56
2. Přehled produktu	62
3. Používání varné desky	64
4. Údržba a čištění	72
5. Řešení problémů.....	73
6. Technické specifikace	74
7. Instalace	75
8. Likvidace použitých zařízení	78



PŘED POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE NÍŽE UVEDENÉ POKYNY.

INSTALACE



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před zahájením jakýchkoli prací nebo údržby zařízení je nutné jej odpojit od elektrické sítě.
- Připojení k funkčnímu uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- Způsob odpojení musí být zabudován do pevného kabelového vedení v souladu s předpisy pro kabelové vedení.
- Změny v domácí elektrické instalaci smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto doporučení může vést k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.



Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré.
- Nedodržení opatrnosti může způsobit zranění nebo pořezání.



Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím zařízení si pečlivě přečtěte tento návod.
- Na zařízení neukládejte žádné hořlavé materiály ani výrobky.
- Tyto informace sdělte osobě odpovědné za instalaci zařízení, protože to může snížit náklady na instalaci.
- Aby se předešlo nebezpečí, musí být zařízení nainstalováno v souladu s tímto instalačním návodem.
- Zařízení může být správně nainstalováno a uzemněno pouze kvalifikovanou osobou.
- Zařízení by mělo být připojeno k obvodu vybavenému jističem, který zajišťuje úplné odpojení od

**UPOZORNĚNÍ:**

Používejte pouze kryty desky navržené výrobcem vařiče nebo uvedené výrobcem zařízení v návodu k použití jako vhodné, případně kryty desky zabudované do zařízení. Použití nevhodných krytů může být příčinou nehod.

napájení.

- Nesprávná instalace zařízení může vést ke ztrátě všech nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Podrobné informace o instalaci naleznete v kapitole „Instalace“.

OBSLUHA A ÚDRŽBA**Nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

- Nevařte na poškozené nebo prasklé varné desce. Pokud je povrch varné desky prasklý nebo zlomený, okamžitě vypněte zařízení pomocí nástěnného vypínače a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Před zahájením čištění nebo údržby vypněte varnou desku.
- Nedodržení tohoto doporučení může způsobit úraz elektrickým proudem nebo smrt.

**Nebezpečí pro zdraví**

- Zařízení splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

**Nebezpečí spojené s horkými povrchy**

- Při používání se dostupné části zařízení mohou zahřát na teplotu způsobující popáleniny.
- Nenechte tělo, oblečení ani žádné předměty jiné než vhodné kuchyňské nádobí přijít do styku s keramickým sklem, dokud povrch nevychladne.



- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, by neměly být pokládány na povrch desky, protože se mohou zahřát.
- Děti mladší 8 let by měly být drženy mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nevyčnívají mimo jiné zapnuté varné zóny. Rukojeti udržujte mimo dosah dětí.
- Nedodržení tohoto doporučení může způsobit popáleniny.



Nebezpečí poranění

- Ostré jako břitva ostří škrabky na varnou desku je odkryté, když je bezpečnostní kryt sklopený. Se zařízením zacházejte s maximální opatrností a vždy jej uchovávejte na bezpečném místě, které není přístupné dětem.
- Nedodržení opatrnosti může způsobit zranění nebo pořezání.



Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání zařízení jej nikdy nenechávejte bez dozoru. Vaření způsobuje kouř a mastné úniky, které se mohou vznítit.
- Zařízení nikdy nepoužívejte jako pracovní plochu nebo úložný prostor.
- Nikdy nenechávejte žádné předměty ani nástroje na zařízení.
- Nikdy nepoužívejte zařízení k ohřevu nebo vytápění místnosti.
- Po skončení používání vždy vypněte varné zóny a varnou desku způsobem popsáním v tomto návodu (např. pomocí dotykových tlačítek).
- Nedovolte dětem, aby si se zařízením hrály, sedaly si na něj, stoupaly na něj nebo na něj lezly.
- Ve skříňkách nad zařízením neskladujte



předměty, které by mohly děti zaujmout. Děti, které vylezou na varnou desku, se mohou vážně zranit.

- Nenechávejte děti bez dozoru v prostoru, kde se zařízení používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, jejichž schopnost používat zařízení je omezená, by měly být proškoleny odpovědnou a kompetentní osobou v oblasti obsluhy zařízení. Instruktor by se měl ujistit, že jsou schopny zařízení používat bez ohrožení sebe nebo okolí.
- Není-li to výslovně doporučeno v návodu k obsluze, nesmí být žádné části zařízení opravovány ani vyměňovány. Veškeré další servisní úkony by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nesmíte používat parní vysavač.
- Na varnou desku nekládejte ani na ni neupouštějte těžké předměty.
- Nestoupejte na varnou desku.
- Nepoužívejte pánve s roztřepenými okraji a neposouvejte pánve po skleněné ploše, protože by mohlo dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné ostré čisticí prostředky s abrazivními vlastnostmi, protože by mohly poškrábat keramické sklo.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Zařízení je určeno výhradně pro domácí použití! Záruka výrobce se nevztahuje na žádné komerční použití!

**VAROVÁNÍ:**

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřívají.

- Dávejte pozor, abyste se nedotkli vyhřívaných částí.
- Děti mladší 8 let by měly být drženy mimo dosah zařízení, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumí souvisejícím rizikům.
- Děti by si s přístrojem neměly hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dozoru.

**VAROVÁNÍ:**

Vaření bez dozoru na varné desce s použitím tuku nebo oleje může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou, ale vypněte zařízení a poté zakryjte plamen např. pokličkou nebo hasicím příkrývkou.

**VAROVÁNÍ:**

Nebezpečí požáru: na varné ploše neukládejte žádné předměty.

**VAROVÁNÍ:**

Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste se vyhnuli úrazu elektrickým proudem v případě sklokeramických desek nebo podobných materiálů, které chrání části pod napětím.



- Nesmí se používat parní čistič.
- Zařízení není určeno k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládní.

**UPOZORNĚNÍ:**

Proces vaření musí být pod dohledem. Krátkodobý proces vaření musí být pod neustálým dohledem.

- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

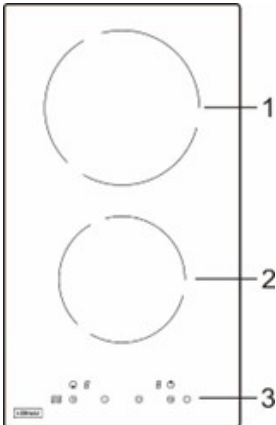
Gratulujeme k nákupu nové varné desky a doporučujeme si přečíst tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli správnému způsobu její instalace a obsluhy.

Před použitím si pečlivě přečtěte všechny bezpečnostní pokyny a uchovejte tento návod k použití/instalaci pro budoucí použití.

2. PŘEHLED PRODUKTU

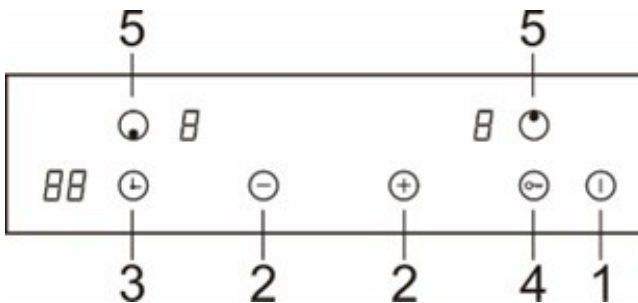
KHC 3213

Pohled shora



1. 200 mm max. 1800 W zóna
2. 165 mm max. zóna 1200 W
3. Ovládací panel

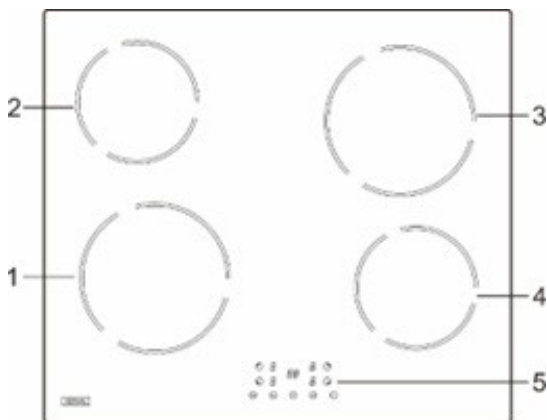
Ovládací panel



1. Ovládání ON/OFF
2. Přepínač úrovně výkonu
3. Časové ovládání
4. Dětská pojistka
5. Výběr varné zóny

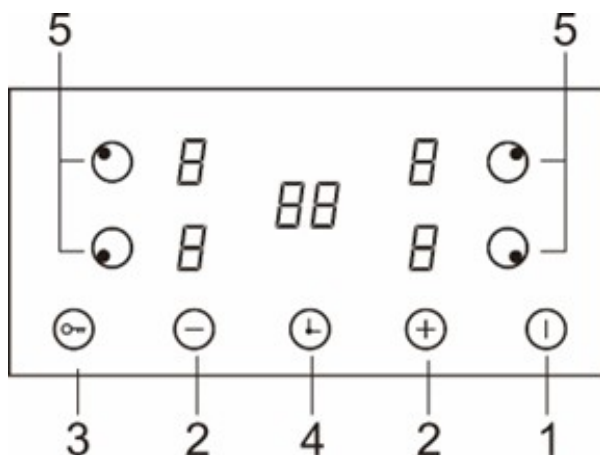
KHC 6413

Pohled shora



1. 200 mm max. 1800 W zóna
2. 165 mm max. zóna 1200 W
3. 200 mm max. Zóna 1800 W
4. 165 mm max. Zóna 1200 W
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Ovládní ON/ OFF
2. Pře p ínač výkonu
3. Rodičovská blokace
4. Časový spínač
5. Výběr zóny přechodu

INFORMACE O PRODUKTU

Indukční deska může splnit různé kulinářské požadavky díky odporovému ohřevu, mikropočítačovému ovládní a výběru z několika výkonů, což je opravdu optimální volba pro moderní rodiny.

Varná deska je zaměřena na zákazníky a přijímá personalizovaný design.

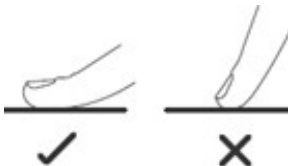
Varná deska se vyznačuje bezpečným a spolehlivým provozem, zajišťuje komfort života a umožňuje plně si užít radosti života.

PŘED POUŽITÍM NOVÉ VARNÉ DESKY

- Přečtěte si tento návod a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní varování“.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může být stále na indukční desce.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÝCH OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- Ovládací prvky reagují na dotek, takže je není nutné stiskat.
- Používejte špičku prstu, nikoli jeho konec.




- Pokaždé, když se zaznamená dotyk, uslyšíte zvukový signál.
- Ujistěte se, že ovládací prvky jsou vždy čisté, suché a že na nich nejsou žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo hadry). I tenká vrstva vody může ztížit ovládání ovládacích prvků.

3. POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

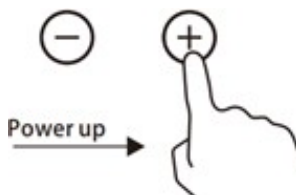
ZAČÁTEK VAŘENÍ

Po zapnutí napájení zazní jeden zvukový signál, všechny kontrolky se rozsvítí na 1 sekundu a poté zhasnou, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.

1. Dotkněte se tlačítka ON/OFF (). Všechny indikátory zobrazí „-“.
2. Umístěte vhodnou pánev na varnou desku, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné desky jsou čisté a suché.
3. Vyberte zónu vaření pomocí tlačítka pro výběr zóny vaření.



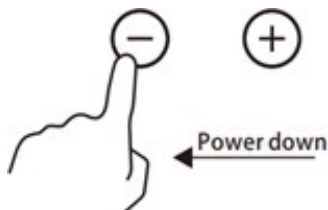
4. Vyberte nastavení ohřevu pomocí přepínače výkonu.



- Pokud nevyberete nastavení ohřevu do 1 minuty, varná deska se automaticky vypne. automaticky vypne. Bude nutné začít znovu od kroku 1.
- Nastavení teploty lze během vaření kdykoli změnit.

PO UKONČENÍ VAŘENÍ

1. Vypněte varnou desku posunutím přepínače výkonu dolů do polohy „0“. Ujistěte se, že displej zobrazuje



2. Vypněte celou varnou desku stisknutím tlačítka ON/OFF



3. Dávejte pozor na horké povrchy


H

Symbol H označuje, která varná zóna je horká. Indikátor zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Lze jej také použít jako funkci úspory energie. Pokud chcete ohřát další pánve, použijte varnou desku, která je stále horká.


BLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- Ovládací prvky lze zablokovat, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Když jsou ovládací prvky zablokovány, jsou všechny ovládací prvky s výjimkou tlačítka ON/OFF deaktivovány.

Zablokování ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku  Na displeji časovače se zobrazí „Lo“.

Chcete-li ovládací prvky odemknout

1. Ujistěte se, že je deska zapnutá.
2. Dotkněte se a chvíli podržte tlačítko zámku .
3. Nyní můžete začít desku používat.



Když je deska v režimu blokování, jsou všechny ovládací prvky vypnuté s výjimkou tlačítka ON/OFF. V případě nouze lze desku vždy vypnout pomocí tlačítka ON/OFF, ale nejprve je nutné desku odblokovat v dalším kroku.

VAROVÁNÍ PŘED ZBYTKOVÝM TEPEM

Když je varná deska po určitou dobu v provozu, dochází k zbytku tepla. Zobrazí se písmeno „H“, které varuje, abyste se od ní drželi dál.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Bezpečnostní funkcí varné desky je automatické vypnutí. K tomu dojde, pokud uživatel zapomene vypnout varnou zónu. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba provozu (hodina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

POUŽÍVÁNÍ ČASOVAČE

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V takovém případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej použít jako časový spínač k vypnutí jedné nebo více varných zón po uplynutí nastaveného času.
- Timer lze nastavit na maximálně 99 minut.

Použití časovače jako minutky

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

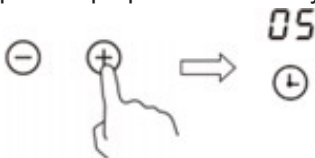
Poznámka: Minutér lze použít i v případě, že není vybrána žádná varná zóna.

2. Stiskněte tlačítko ovládání minutky, na displeji se zobrazí „00“ a „0“ bude blikat.



U modelu HRS65FBB1 můžete přímo stisknout výběr časovače

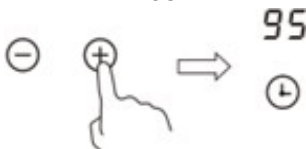
3. Nastavte čas pomocí přepínače úrovně výkonu časovače (např. 5).



4. Znovu se dotkněte tlačítka ovládání časovače, „0“ začne blikat



5. Nastavte čas pomocí přepínače úrovně výkonu (např. 9), nyní je nastavený časovač na 95 minut.



6. Po nastavení času začne okamžitě odpočítávání. Displej zobrazí zbývající čas.

7. Zvukový signál bude znít po dobu 30 sekund a indikátor časovače bude po uplynutí nastaveného času zobrazovat „- -“.

- -

Použití časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón Pokud je časovač nastaven na jednu zónu:

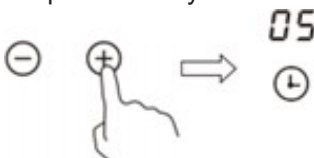
1. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. Dotkněte se ovládacího prvku časovače, na displeji se zobrazí „00“ a „0“ a „0“ bude blikat.



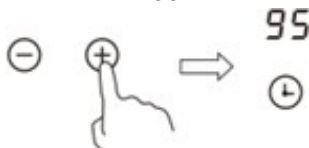
3. Nastavte čas klepnutím na výběr úrovně výkonu (např. 5).



4. Znovu se dotkněte ovládacího prvku časovače, „0“ začne blikat.



5. Nastavte čas pomocí přepínače úrovně výkonu (např. 9), nyní je nastavený časovač na 95 minut.



6. Po nastavení času začne okamžitě odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.



POZNÁMKA: Červená tečka vedle ukazatele úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že byla vybrána zóna.

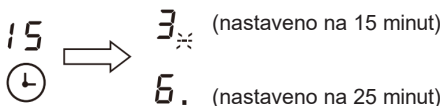
7. Po uplynutí doby vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne.



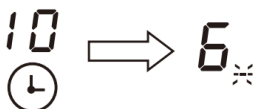
Ostatní varné zóny budou pokračovat v provozu, pokud byly předtím zapnuty.

Pokud je časovač nastaven pro více než jednu zónu:

1. Po nastavení časovače pro několik varných zón se zobrazí červené tečky příslušných varných zón. Displej časovače ukazuje minimální dobu. Tečka příslušné zóny bliká.



2. Po uplynutí odpočítávané doby se příslušná zóna vypne. Poté se zobrazí nový časovač a tečka příslušné zóny začne blikat.



3. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr zóny ohřevu, příslušný časovač se zobrazí na displeji časovače.

Zrušení časovače

1. Vyberte zónu vaření klepnutím na příslušný posuvník. Nastavení časovače začne blikat.
2. Nastavte čas na nulu „00“. Časovač pro zónu bude zrušen.



TIPY PRO VAŘENÍ

Tipy pro vaření

- Jakmile jídlo začne vřít, snižte nastavení výkonu.
- Použití pokličky zkracuje dobu vaření a šetří energii tím, že udržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutin nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a jakmile se jídlo zahřeje, snižte teplotu.

Dušení, vaření rýže

- Vaření na mírném ohni se provádí pod bodem varu, při teplotě přibližně 85 °C, kdy vzduchové bubliny jen občas vyplouvají na povrch vařené tekutiny. To je klíč k lahodným polévkám a jemným gulášům, protože chutě se rozvíjejí, aniž by se jídlo převařilo. Pod bodem varu je také třeba vařit omáčky na bázi vajec a mouky.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší, aby bylo zajištěno správné uvaření pokrmu v doporučené době.

Smažení steaků

Jak připravit šťavnaté a aromatické steaky:

1. Nechte maso před vařením asi 20 minut odležet při pokojové teplotě.
2. Rozpalte těžkou pánev.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Na rozpálenou pánev nakapejte malé množství oleje a poté na ni položte maso.
4. Během pečení steak otočte pouze jednou. Přesná doba pečení závisí na tloušťce steaku a stupni propečení. Může trvat přibližně 2 až 8 minut na každé straně. Stiskněte steak, abyste posoudili stupeň propečení – čím je tvrdší, tím bude „dobře propečený“.
5. Nechte steak několik minut odpočinout na teplém talíři, aby před podáváním změklo.

K smažení

1. Vyberte si plochý wok nebo velkou pánev, které jsou kompatibilní s keramikou.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Smažení by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce zahřejte a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Osmažte zeleninu. Až bude horká, ale stále křupavá, snižte teplotu, vraťte maso na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience, aby se prohřály.
7. Podávejte ihned.

NASTAVENÍ OHŘEVU

Nastavení teploty	Vhodnost
1 - 2	- jemné ohřívání malého množství potravin - rozpouštění čokolády, másla a pokrmů, které se rychle připalují - jemné vaření na mírném ohni - pomalu ohřívání
3 - 4	- dohřívání - rychlé vaření na mírném ohni - vaření rýže
5 - 6	- palačinky
7 - 8	- smažení - vaření těstovin
9	- smažení - restování - přivedení polévky k varu - vaření vody

4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla nebo nečistoty na skle)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Použijte čisticí prostředek na varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!). 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovým ručníkem. 4. Znovu zapněte varnou desku. 	<ul style="list-style-type: none"> - Po vypnutí varné desky se nezobrazí indikátor „horkého povrchu“, ale varná plocha může být stále horká! Buďte proto obzvláště opatrní. - Odolné drátěnky, některé nylonové drátěnky a ostré/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte etiketu, abyste se ujistili, že je daný čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. - Nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků na varné desce: sklo by se mohlo zašpinit.
Vařící, roztavené a horké, sladké skvrny na skle	<p>Je třeba je okamžitě odstranit pomocí kousku ryby, nože na palety nebo škrabky s žiletkou vhodné pro desky z keramickým sklem, ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky na stěně. 2. Držte čepel nebo nástroj v úhlu 30° a setřete nečistoty nebo skvrny na chladném místě varné desky. 3. Nečistoty nebo rozlité tekutiny očistěte utěrkou na nádobí nebo papírovým ručníkem. 4. Proveďte kroky 2 až 4 pro „Každodenní nečistoty na skle“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> - Skvrny po rozpuštěných sladkých pokrmech nebo rozlitéch tekutinách odstraňte co nejrychleji jak to jen jde. Pokud je necháte vychladnout na skle, mohou být obtížně odstranitelné nebo dokonce trvale poškodit skleněný povrch. - Nebezpečí poranění: když je kryt je zasunutý, je ostří škrabky ostré jako břitva. je ostré jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy jej uchovávejte mimo dosah dětí.
Rozlité tekutiny na dotykových ovládacích prvcích	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Seberte rozlitou tekutinu 3. Otřete dotykovou ovládací plochu čistou, vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Osušte oblast papírovým ručníkem. 5. Znovu zapněte napájení varné desky. 	<p>Varnice může vydat zvukový signál a vypnout se a dotykové tlačítka nemusí fungovat, pokud jsou na nich kapalina. Před opětovným zapnutím desky otřete dotykové ovládací prvky do sucha</p>

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Varná deska se nedá zapnout	Chybí napájení.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda v domě nebo v okolí nedošlo k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou zablokované.	Odblokujte ovládací prvky. Pokyny najdete v kapitole „Používání sklokeramické varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se obtížně ovládají.	Na ovládacích prvcích může být voda nebo Při dotyku ovládacích prvků můžete použít špičku prstu.	Ujistěte se, že je dotyková ovládací plocha suchá, a ovládací prvky se dotýkejte špičkou prstu.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s hrubými okraji. Nevhodné, abrazivní houbičky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	Může to být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různým způsobem).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamena to žádnou závadu.

6. TECHNICKÁ SPECIFIKACE

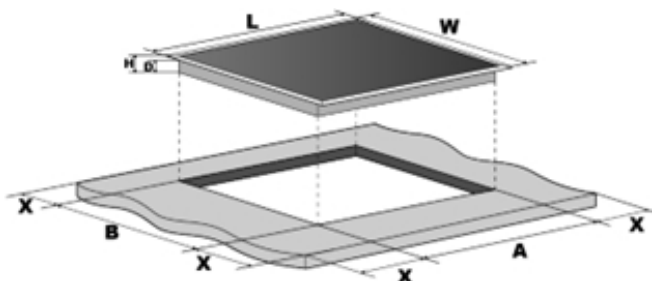
Indukční deska	KHC 3213	KHC 6413
Vařící zóny	2 zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V~ 50/60 Hz	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	3000 W	6000 W
Rozměry produktu D×Š×V (mm)	290*520*50	590*520*50
Rozměry pro zabudování A×B (mm)	270*490	560*490

Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k tomu, že se neustále snažíme vylepšovat naše produkty, můžeme specifikace a designy měnit bez předchozího upozornění.

7. INSTALACE

VÝBĚR INSTALAČNÍHO VYBAVENÍ

- Vyřízněte pracovní plochu podle rozměrů uvedených na obrázku.
- Pro účely instalace a používání je třeba ponechat kolem otvoru volný prostor nejméně 50 mm.
- Tloušťka pracovní plochy by měla být minimálně 30 mm. Vyberte tepelně odolný materiál pracovní plochy, aby nedocházelo k větším deformacím způsobeným tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

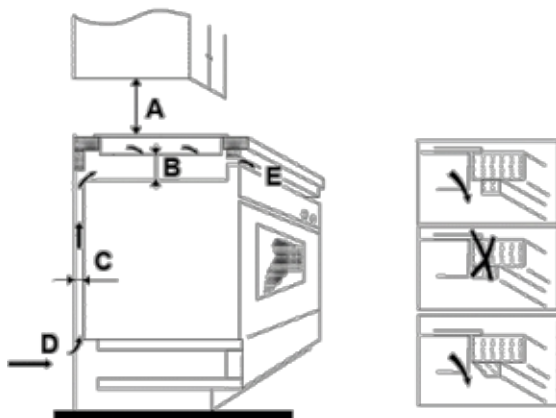


Model	KHC 3213	KHC 6413
L(mm)	290	590
Š (mm)	520	520
H (mm)	50	50
D (mm)	46	46
A (mm)	270	560
B(mm)	490	490
X (mm)	50 min	50 min

A(mm)	760
B(mm)	50 min
C(mm)	20 min
D	Přívod vzduchu
E	Výstup vzduchu 5 mm

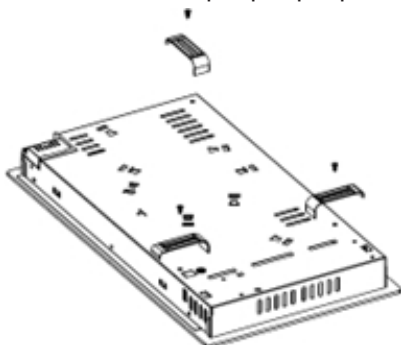
V každém případě se ujistěte, že je deska dobře odvětrávána a že přívod a odvod vzduchu nejsou blokovány. Ujistěte se, že je deska v dobrém technickém stavu. Jak je znázorněno níže

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být minimálně 760 mm.

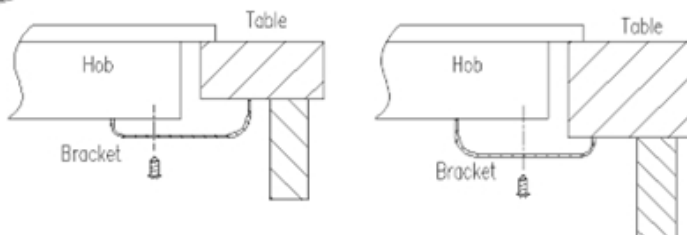


Umístění upevňovacích úchytů

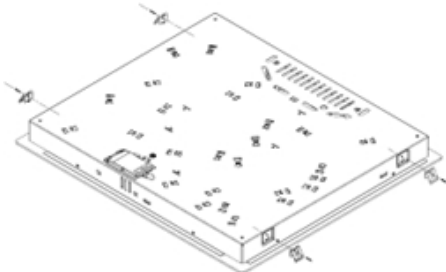
- Zařízení umístěte na stabilní, rovný povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z desky nevyvíjejte sílu.
- Po instalaci připevněte desku k pracovní ploše pomocí čtyř podpěr na spodní straně desky (viz obrázek).
- Polohu podpěr přizpůsobte různé tloušťce pracovní plochy.



KHC 3213



KHC 6413



Upozornění

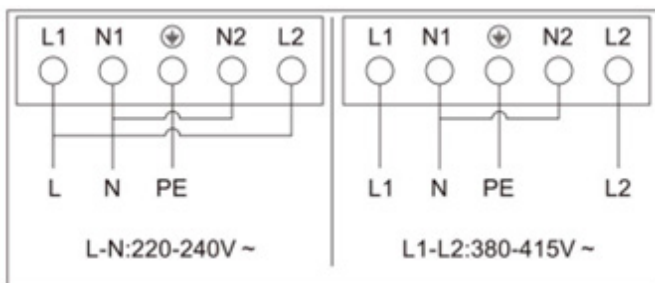
- Varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo technikou. Naši odborníci jsou vám k dispozici. Nikdy neprovádějte tyto úkony sami.
- Varná deska nesmí být instalována v blízkosti chladicích zařízení, myček nádobí a sušiček.
- Varnice by měla být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší sálání tepla a zvýšila se tak její spolehlivost.

- Stěna a indukční topná zóna nad pracovní plochou musí být odolné vůči teplotě.
- Aby se zabránilo poškození, musí být vrstva a lepidlo odolné vůči teplotě.
- Nesmí se používat parní čistič.
- Tato keramika může být připojena pouze k napájení s impedancí systému nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby se obraťte na dodavatele, aby vám poskytl informace o impedanci systému.

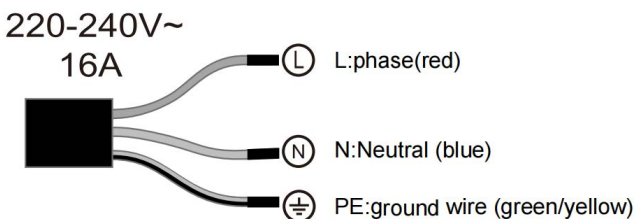
Připojení varné desky k síťovému napájení

Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou nebo pomocí jednopólového jističe. Způsob připojení je uveden níže.

KHC 6413



KHC 3213



1. Pokud je kabel poškozený nebo vyžaduje výměnu, měl by to provést servisní technik pomocí vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám.
2. Pokud je zařízení připojeno přímo k napájecí síti, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
3. Instalátor musí zajistit, aby bylo elektrické připojení provedeno správně a v souladu s bezpečnostními předpisy.
4. Kabel nesmí být ohýbán ani stlačován.
5. Kabel musí být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze kvalifikovanou osobou.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ OJETÝCH ZAŘÍZENÍ

Tento přístroj byl navržen a vyroben z vysoce kvalitních materiálů a komponentů, které jsou vhodné k opětovnému použití.

Symbol přeškrtnutého kontejneru na odpad umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek podléhá selektivnímu sběru 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 podléhají selektivnímu sběru v souladu s ustanoveními směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Toto označení informuje, že elektrické a elektronické zařízení a baterie (pokud jsou přítomny) po skončení jejich životnosti nesmějí být vyhozeny spolu s ostatním odpadem z domácností. Použité zařízení může mít škodlivý vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a složek.

Uživatel je povinen odevzdat použitý zařízení a baterie (pokud existují) provozovatelům sběrných míst pro použitý elektrický a elektronický zařízení a baterie (pokud existují). Provozovatelé sběru takového odpadu, včetně sběratelů použitého zařízení, provozovatelé zpracovatelských zařízení, distributoři (obchody), provozovatelé sběrných míst pro tříděný komunální odpad (obecní jednotky) a jiné zákonem stanovené jednotky vytvářejí odpovídající systém umožňující odevzdání tohoto zařízení.

Správná likvidace použitého zařízení a baterií (pokud jsou součástí zařízení) přispívá k zamezení škodlivých důsledků pro zdraví a životní prostředí, které mohou vzniknout v důsledku přítomnosti nebezpečných složek v zařízení a bateriích a nesprávného skladování a zpracování takového zařízení a baterií. Domácnosti hrají důležitou roli v přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace, použitých zařízení. V této fázi se formují postoje, které ovlivňují zachování společného dobra, kterým je čisté životní prostředí. Domácnosti jsou také jedním z největších uživatelů drobného zařízení a jeho racionální nakládání v této fázi má vliv na zpětné získávání druhotných surovin.

V případě nesprávné likvidace tohoto výrobku mohou být uloženy pokuty v souladu s vnitrostátními právními předpisy. Pokud je zařízení vybaveno zámkem, je třeba jej demontovat z důvodu bezpečnosti všech osob, které by s ním mohly později přijít do styku. Některé chladničky a mrazničky obsahují izolační materiál a chladicí kapalinu s obsahem CFC. Proto je třeba dbát na to, aby při likvidaci staré chladničky nedošlo ke znečištění životního prostředí.



Rys. A

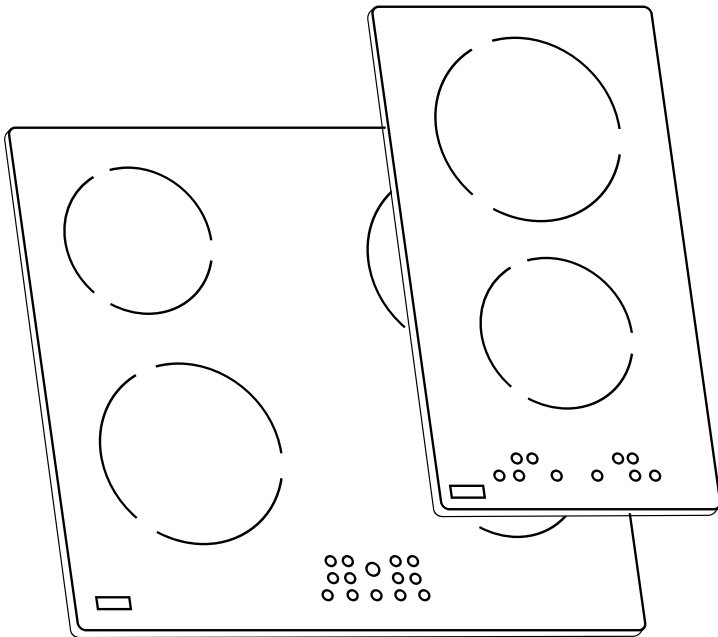


Rys. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
КЕРАМІЧНА ПЛИТА

КНС 3213
КНС 6413



Шановний клієнте,

Дякуємо за довіру та вибір бренду Keppau.

Щоб задовольнити Ваші очікування, ми виробляємо нашу техніку на спеціалізованих заводах з використанням новітніх технологій та перевіряємо її якість. Щоб обраний Вами продукт служив Вам якомога довше, ознайомтеся з інструкціями щодо експлуатації, чищення та обслуговування, які Ви знайдете нижче. У цій інструкції ми хочемо представити Вам усі можливості придбаного продукту, а також повідомити про питання, пов'язані з безпекою, установкою, оптимальними налаштуваннями та економічним використанням. Тут ви знайдете цінні поради щодо найбільш ефективного використання пристрою відповідно до ваших поточних потреб.

Придбаний вами продукт був виготовлений на сучасному та екологічному заводі.

Перед початком використання обладнання радимо детально ознайомитися з цією інструкцією та зберегти її на майбутнє, щоб функції придбаного вами пристрою протягом тривалого часу залишалися в такому ж стані, як і в перший день після покупки.



Ця інструкція з експлуатації застосовується до багатьох моделей продукту. Ваш пристрій може не бути оснащений деякими функціями, зазначеними в інструкції.

Зображення продукту є схематичними. Елементи, позначені (*), є опціональними.

Піктограма	Підпис	Опис
	Попередження	Ризик серйозних травм або смерті
	Ризик ураження електричним струмом	Небезпечна напруга
	Пожежа	Ризик пожежі
	Увага	Ризик отримання тілесних ушкоджень або матеріальної шкоди
	Важливо/Увага	Інформація щодо правильної роботи системи
	Прочитайте інструкцію	
	Гаряча поверхня	

ЗМІСТ

1. Інструкції з безпеки	82
2. Огляд продукту	88
3. Використання варильної поверхні	90
4. Догляд та чищення.....	98
5. Вирішення проблем.....	99
6. Технічні характеристики	100
7. Встановлення.....	101
8. Утилізація відпрацьованих пристроїв.....	104

**1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ**

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИСТРОЮ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ІНСТРУКЦІЇ.

ВСТАНОВЛЕННЯ**Небезпека ураження електричним струмом**

- Перед початком будь-яких робіт або технічного обслуговування пристрою необхідно відключити його від електромережі.
- Підключення до справної системи заземлення є необхідним і обов'язковим.
- Спосіб відключення повинен бути вбудований у стаціонарну електропроводку відповідно до правил електромонтажу.
- Зміни в домашній електроустановці можуть виконуватися виключно кваліфікованим електриком.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

**Небезпека порізу**

- Будьте обережні - краї панелі гострі.
- Недотримання обережності може призвести до травм або порізів.

**Важливі інструкції з безпеки**

- Перед початком установки або використання пристрою уважно прочитайте цю інструкцію.
- Не слід розмішувати на пристрої будь-які легкозаймисті матеріали або продукти.
- Необхідно надати цю інформацію особі, відповідальній за встановлення пристрою, оскільки це може знизити витрати на встановлення.
- Щоб уникнути небезпеки, пристрій слід встановлювати відповідно до цієї інструкції з установки.
- Пристрій може бути правильно встановлений і заземлений тільки кваліфікованою особою.
- Пристрій повинен бути підключений до ланцюга, оснащеного вимикачем, що забезпечує повне відключення від

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Слід використовувати виключно кришки плити, розроблені виробником кухонної техніки або вказані виробником у інструкції з експлуатації як відповідні, або кришки плити, вбудовані в прилад. Використання невідповідних кришок може стати причиною нещасних випадків.

живлення.

- Неправильна установка пристрою може призвести до втрати всіх гарантійних зобов'язань або відповідальності.
- Детальну інформацію щодо встановлення див. у розділі «Встановлення».

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ**Небезпека ураження електричним струмом**

- Не готуйте їжу на пошкодженій або тріснутій конфорці. Якщо поверхня конфорки тріснула або зламалася, негайно вимкніть прилад за допомогою настінного вимикача та зверніться до кваліфікованого техника.
- Перед початком чищення або технічного обслуговування вимкніть нагрівальну плиту.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

**Небезпека для здоров'я**

- Прилад відповідає нормам електромагнітної безпеки.

**Небезпека, пов'язана з гарячими поверхнями**

- Під час використання доступні частини пристрою можуть нагріватися до температури, що може спричинити опіки.
- Не допускайте контакту тіла, одягу або будь-яких предметів, крім відповідного кухонного посуду, з керамічним склом, поки поверхня не охолоне.



- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід класти на поверхню плити, оскільки вони можуть нагрітися.
- Діти віком до 8 років повинні триматися подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки каструль не виступають за межі інших увімкнених зон приготування. Ручки слід тримати поза межами досяжності дітей.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків.



Небезпека порізу

- Гостре як бритва лезо скребка для варильної поверхні відкривається, коли захисна кришка відсунута. Користуйтеся приладом з максимальною обережністю і завжди зберігайте його в безпечному місці, недоступному для дітей.
- Недотримання обережності може призвести до травм або порізів.



Важливі інструкції з безпеки

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час використання. Кипіння спричиняє димлення та жирні витoki, які можуть спалахнути.
- Ніколи не використовуйте прилад як робочу поверхню або місце для зберігання.
- Ніколи не залишайте на пристрої будь-які предмети або приладдя.
- Ніколи не використовуйте прилад для підігріву або обігріву приміщення.
- Після закінчення використання завжди вимикайте конфорки та варильну поверхню, як описано в цій інструкції (наприклад, за допомогою сенсорних кнопок).
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидати на ньому, ставати або лазити по ньому.
- У шафках над приладом не слід зберігати



предмети, які можуть зацікавити дітей. Діти, які піднімаються на варильну поверхню, можуть отримати серйозні травми.

- Не залишайте дітей без нагляду в зоні, де використовується прилад.
- Діти або особи з обмеженими фізичними можливостями, здатність яких до користування пристроєм є обмеженою, повинні пройти інструктаж з експлуатації пристрою від відповідальної та компетентної особи. Інструктор повинен переконатися, що вони можуть користуватися пристроєм без створення небезпеки для себе або оточення.
- Не слід ремонтувати або замінювати будь-які частини пристрою, якщо це не зазначено в інструкції з експлуатації. Всі інші сервісні роботи повинні виконуватися кваліфікованим техніком.
- Для чищення нагрівальної плити не можна використовувати паровий пилосос.
- Не кладіть і не кидайте важкі предмети на нагрівальну плиту.
- Не стояти на нагрівальній плиті.
- Не використовуйте сковорідки з пошкодженими краями і не тягніть сковорідки по скляній поверхні, оскільки це може призвести до подряпин на склі.
- Для чищення варильної поверхні не використовуйте губки або інші гострі засоби для чищення з абразивними властивостями, оскільки вони можуть подряпати керамічне скло.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити виробником, його сервісним представником або аналогічно кваліфікованою особою, щоб уникнути небезпеки.
- Пристрій призначений виключно для домашнього використання! Гарантія виробника не поширюється на будь-яке комерційне використання!

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Пристрій та його доступні частини нагріваються під час використання.

- Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Діти віком до 8 років повинні триматися подалі від пристрою, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язані з цим ризики.
- Діти не повинні гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування не можуть виконуватися дітьми без нагляду.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Готування без нагляду на конфорці з використанням жиру або олії може бути небезпечним і спричинити пожежу. НІКОЛИ не намагайтеся гасити вогонь водою, а вимкніть прилад, а потім накрийте полум'я, наприклад, кришкою або вогнегасною ковдрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на поверхні для приготування їжі.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом, у випадку з поверхнями з склокераміки або подібних матеріалів, які захищають частини, що знаходяться під напругою.



- Не можна використовувати пароочисник.
- Прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.

**УВАГА:**

Процес приготування повинен контролюватися. Короткочасний процес приготування повинен контролюватися безперервно.

- Шнур живлення недоступний після встановлення.

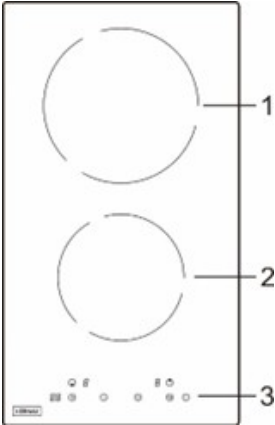
Вітаємо з придбанням нової варильної поверхні та рекомендуємо ознайомитися з цією інструкцією з експлуатації/встановлення, щоб повністю зрозуміти, як правильно її встановити та експлуатувати.

Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції з безпеки та збережіть цю інструкцію з експлуатації/встановлення для використання в майбутньому.

2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

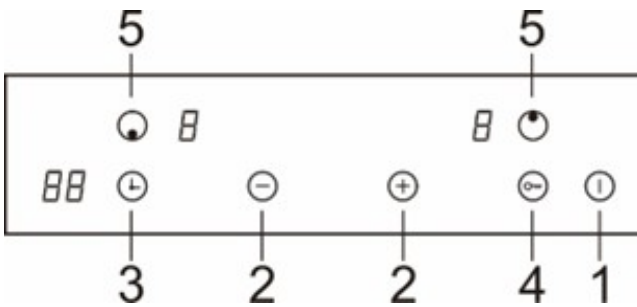
КНС 3213

Вигляд зверху



1. 200 мм макс. 1800 Вт зона
2. 165 мм макс. Зона 1200 Вт
3. Панель управління

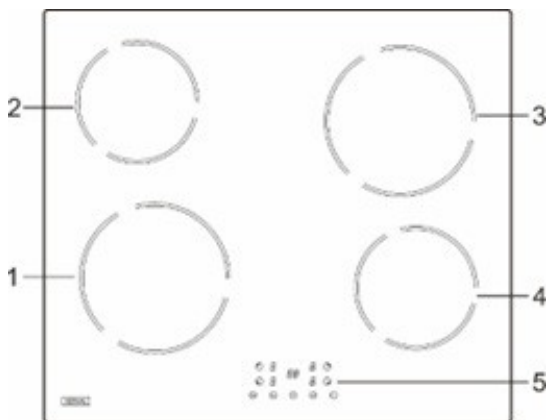
Панель управління



1. Управління ON/OFF
2. Перемикач рівня потужності
3. Таймер
4. Захист від дітей
5. Вибір зони приготування

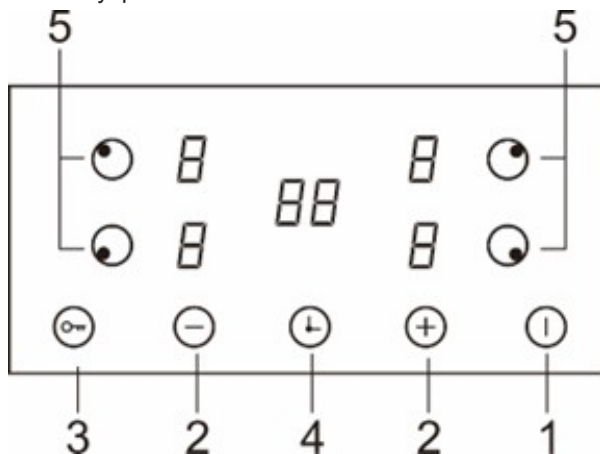
КНС 6413

Вигляд зверху



1. 200 мм макс. 1800 Вт зона
2. 165 мм макс. Зона 1200 Вт
3. 200 мм макс. Зона 1800 Вт
4. 165 мм макс. Зона 1200 Вт
5. Панель управління

Панель управління



1. Управління ВКЛ/ВИКЛ
2. Перемикач горизонтальної потужності
3. Батьківський контроль
4. Таймер
5. Вибір зони переходу

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТ

Індукційна плита може задовольнити різні кулінарні потреби завдяки нагріванню резистивним дротом, мікрокомп'ютерному керуванню та вибору декількох рівнів потужності, що є дійсно оптимальним вибором для сучасних сімей.

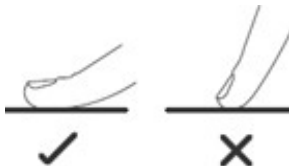
Плита орієнтована на клієнтів і має персоналізований дизайн. Плита характеризується безпечною та надійною роботою, забезпечуючи комфорт життя та дозволяючи повною мірою насолоджуватися життям.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ПЛИТИ

- Прочитайте цю інструкцію, звертаючи особливу увагу на розділ «Попередження щодо безпеки».
- Зніміть захисну плівку, яка може залишатися на індукційній плиті.

ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

- Елементи управління реагують на дотик, тому їх не потрібно натискати.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.




- Кожного разу, коли дотик буде зареєстрований, ви почуєте звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі і що на них немає жодних предметів (наприклад, кухонного приладдя або ганчірок). Навіть тонкий шар води може ускладнити керування елементами.

3. КОРИСТУВАННЯ ВАРОЧНОЮ ПЛИТОЮ

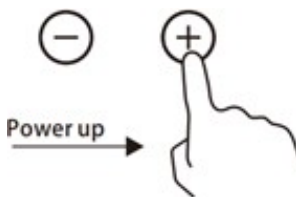
ЩОБ РОЗПОЧАТИ ГОТУВАННЯ

Після увімкнення живлення зуммер видасть один звуковий сигнал, всі індикатори загоряться на 1 секунду, а потім згаснуть, вказуючи, що плита перейшла в режим очікування.

1. Натисніть кнопку  перемикача ON/OFF. Всі індикатори покажуть «-».
2. Поставте відповідну сковороду на нагрівальну поверхню, яку ви хочете використовувати.
Переконайтеся, що дно сковороди та поверхня нагрівальної поверхні чисті та сухі.
3. Виберіть зону приготування за допомогою кнопки вибору зони приготування.



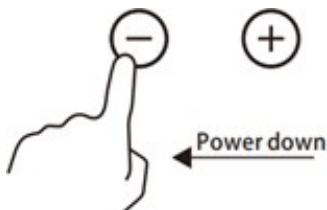
4. Виберіть налаштування нагрівання за допомогою перемикача рівня потужності.



- Якщо ви не виберете налаштування нагріву протягом 1 хвилини, керамічна плита автоматично вимкнеться. автоматично вимкнеться. Необхідно буде почати знову з кроку 1.
- Налаштування нагріву можна змінити в будь-який момент під час приготування.

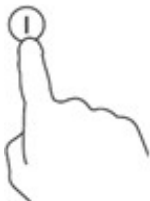
ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

1. Вимкніть нагрівальну поверхню, перемістивши перемикач рівня потужності вниз у положення «0». Переконайтеся, що на



дисплеї відображається

2. Вимкніть всю плиту, натиснувши кнопку ON/OFF



3. Будьте обережні з гарячими поверхнями

H

Символ H вказує, яка зона приготування є гарячою. Індикатор зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для економії енергії: якщо ви хочете нагріти інші сковорідки, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.


БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

- Елементи управління можна заблокувати, щоб запобігти їх ненавмисному використанню (наприклад, випадковому увімкненню конфорок дітьми).
- Коли елементи управління заблоковані, всі елементи управління, крім кнопки ON/OFF, вимкнені.

Щоб заблокувати елементи управління

Натисніть кнопку блокування  Індикатор таймера покаже «Lo».

Щоб розблокувати елементи керування

1. Переконайтеся, що плита увімкнена.
2. Натисніть і утримуйте кнопку блокування .
3. Тепер можна почати користуватися плитою.



Коли плита перебуває в режимі блокування, всі елементи управління вимкнені, за винятком ON/OFF. У разі надзвичайної ситуації плиту завжди можна вимкнути за допомогою ON/OFF, але спочатку необхідно розблокувати плиту в наступній операції.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли плита працює протягом певного часу, виникає залишкове тепло. З'явиться літера «H», що попереджає про необхідність триматися від неї подальше.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Функція безпеки плити — автоматичне вимкнення. Це відбувається, коли користувач забуває вимкнути зону приготування. Стандартні часи вимкнення наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартний час роботи (година)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

Таймер можна використовувати двома різними способами:

- Його можна використовувати як хвилини. У цьому випадку таймер не вимкне жодну конфорку після закінчення встановленого часу.
- Його можна використовувати як вимикач часу, щоб вимкнути одну або кілька зон приготування після закінчення встановленого часу.
- Таймер можна встановити на максимальний час 99 хвилин.

Використання таймера як хвилинного лічильника

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.

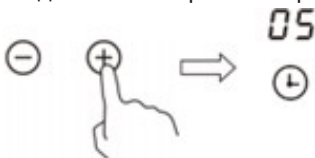
Примітка: таймер можна використовувати навіть тоді, коли не вибрано жодної зони приготування.

2. Натисніть кнопку управління таймером, на дисплеї з'явиться «00» і «0», а «0» буде блимати.



У моделі HRS65FBB1 можна безпосередньо натиснути вибір таймера

3. Встановіть час за допомогою перемикача рівня потужності таймера

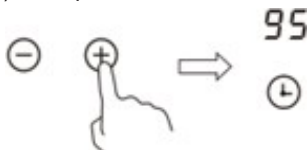


(наприклад, 5).

4. Знову натисніть кнопку управління таймером, «0» почне блимати.



5. Встановіть час за допомогою перемикача рівня потужності (наприклад, 9), тепер встановлений таймер становить 95 хвилин.



6. Після налаштування часу відлік почнеться негайно. Дисплей покаже час, що залишився.
7. Звуковий сигнал буде лунати протягом 30 секунд, а індикатор таймера покаже «- -», коли час налаштування закінчиться.

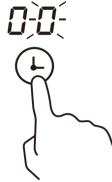
- -

Використання таймера для вимкнення однієї або декількох зон приготування Якщо таймер встановлений на одну зону:

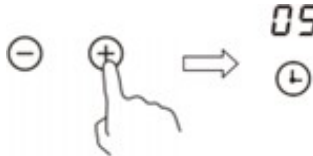
1. Торкніться елемента керування вибором зони нагрівання, для якої ви хочете встановити таймер.



2. Торкніться елемента керування таймером, на дисплеї з'явиться «00» і «0», а «0» буде блимати.



3. Встановіть час, торкнувшись вибору рівня потужності (наприклад,

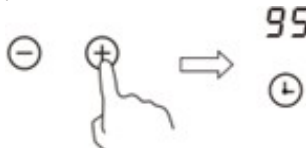


5).

4. Знову торкніться кнопки керування таймером, «0» почне блимати.



5. Встановіть час за допомогою перемикача рівня потужності (наприклад, 9), тепер встановлений таймер становить 95 хвилин.



6. Після встановлення часу почnetься його негайний відлік. Дисплей покаже час, що залишився.



УВАГА: Червона крапка поруч із покажчиком рівня потужності загориться, вказуючи, що зона вибрана.

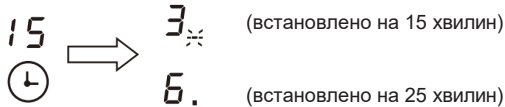
- Після закінчення часу приготування відповідна зона нагрівальної поверхні автоматично вимкнеться.



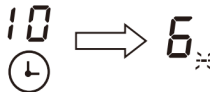
Інші зони приготування будуть продовжувати працювати, якщо вони були раніше увімкнені.

Якщо таймер встановлений для більш ніж однієї зони:

- Після налаштування таймера для декількох конфорок на дисплеї з'являться червоні крапки відповідних конфорок. Дисплей таймера показує мінімальний час. Крапка відповідної зони блимає.



- Після закінчення відліку відповідна зона вимкнеться. Потім з'явиться новий таймер, а крапка відповідної зони почне блимати.



- Торкніться елемента керування вибором зони нагрівання, відповідний таймер буде відображений на індикаторі таймера.

Скасування таймера

- Виберіть зону приготування, торкнувшись відповідного повзунка. Налаштування таймера почне блимати.
- Встановіть час на нуль «00». Таймер для зони буде скасовано.



ПОРАДИ ЩОДО ГОТУВАННЯ

Поради щодо приготування

- Коли страва закипить, зменш потужність.
- Використання кришки скорочує час приготування і економить енергію, утримуючи тепло.
- Зведіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готувати на високій температурі, а потім зменшіть її, коли страва нагріється.

Тушкування, варіння рису

- Варіння на повільному вогні відбувається нижче точки кипіння, при температурі близько 85°C, коли бульбашки повітря лише зрідка спливають на поверхню вареної рідини. Це є запорукою смачних супів і ніжних рагу, оскільки смаки розкриваються без переварювання їжі. Нижче температури кипіння також слід варити соуси на основі яєць і борошна.
- Деякі завдання, включаючи варіння рису методом абсорбції, можуть вимагати налаштування вище мінімального, щоб забезпечити правильне приготування страви за рекомендований час.

Смаження стейків

Щоб приготувати соковиті та ароматні стейки:

1. Залиште м'ясо при кімнатній температурі приблизно на 20 хвилин перед приготуванням.
2. Розігрійте важку сковороду.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. Збризніть розігріту сковороду невеликою кількістю олії, а потім покладіть м'ясо на розігріту сковороду.
4. Переверніть стейк тільки один раз під час смаження. Точний час смаження залежить від товщини стейка і ступеня його прожарювання. Час може становити від 2 до 8 хвилин на кожному боці. Натисніть на стейк, щоб оцінити ступінь його прожарювання - чим твердіший, тим більше він буде «добре просмажений».
5. Залиште стейк на кілька хвилин на теплом тарілці, щоб він відпочив і пом'якшав перед подачею.

Для смаження

1. Виберіть плоский вок або велику сковороду, сумісну з керамікою.
2. Підготуйте всі інгредієнти та обладнання. Смаження має бути швидким. Якщо ви готуєте великі кількості, готуйте їжу декількома меншими порціями.
3. Коротко розігрійте сковороду і додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його вбік і тримайте в теплі.
5. Обсмажте овочі. Коли вони будуть гарячими, але все ще хрусткими, зменшіть вогонь, поверніть м'ясо на сковороду і додайте соус.
6. Акуратно перемішайте інгредієнти, щоб вони прогрілися.
7. Подавайте негайно.

НАЛАШТУВАННЯ НАГРІВАННЯ

Налаштування нагрівання	Придатність
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- делікатне підігрівання невеликих кількостей їжі- розтоплення шоколаду, масла та страв, які швидко підгорають- делікатне варіння на повільному вогні- повільне підігрівання
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- догрівання- швидке варіння на повільному вогні- варіння рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- млинці
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- смаження- варіння макаронів
9	<ul style="list-style-type: none">- смаження- обсмажування- доведення супу до кипіння- кип'ятіння води

4. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Що?	Як?	Важливо!
<p>Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі або нецукрові розливи на склі)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної поверхні. 2. Застосуйте засіб для чищення варильної поверхні, коли скло ще тепле (але не гаряче!). 3. Змийте і витріть насухо чистою ганчіркою або паперовим рушником. 4. Знову увімкніть живлення варильної поверхні. 	<ul style="list-style-type: none"> - Після вимкнення живлення нагрівальної плити індикатор «гарячої поверхні» не відобразатиметься, але нагрівальна зона може залишатися гарячою! Будьте особливо обережні. - Міцні губки, деякі нейлонові губки та гострі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить даний засіб для чищення або губка. - Ніколи не залишайте залишки миючих засобів на нагрівальній поверхні: скло може забруднитися.
<p>Киплячі, розплавлені і гарячі, солодкі розливи на скло</p>	<p>їх слід негайно видаляти за допомогою шматка риби, ножа для палет або скребка з лезом, придатного для плит з керамічного скла, але слід бути обережним з гарячими поверхнями зони приготування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення варильної поверхні на стіні. 2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° і зітріть забруднення або розливи в прохолодному місці плити. 3. Очистіть забруднення або розливи ганчіркою для посуду або паперовим рушником. 4. Виконайте кроки 2–4 для «Повсякденні забруднення на склі» вище. 	<ul style="list-style-type: none"> - Видаліть плями, залишені розплавленими солодкими стравами або розлитими рідинами, якомога швидше як можна швидше. Якщо залишити їх охолонути на склі, їх може бути важко видалити або вони можуть навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. - Небезпека порізу: коли ковпачок закрити, лезо скребка гостре як бритва. гостре як бритва. Користуйтеся з максимальною обережністю і завжди зберігайте в недоступному для дітей місці.
<p>Розлиті рідини на сенсорних елементах управління</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть живлення нагрівальної плити. 2. Зберіть розливу рідину 3. Протріть сенсорну панель управління чистою вологою губкою або серветкою. 4. Висушіть область паперовим рушником. 5. Знову увімкніть живлення нагрівальної плити. 	<p>Плита може видати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорні кнопки можуть не працювати, якщо на них потрапила рідина. Перед повторним увімкненням плити витріть насухо сенсорні елементи управління</p>

5. ВИРІШЕНН Я ПРОБЛЕМ

Проблема	Можливі причини	Що робити
Неможливо увімкнути нагрівальну плиту	Відсутність живлення.	Переконайтеся, що варильна поверхня підключена до джерела живлення та увімкнена. Перевірте, чи в будинку або в районі немає перебоїв з електропостачанням. Якщо все перевірено, а проблема все ще залишається, зверніться до кваліфікованого техника.
Сенсорні елементи управління не реагують.	Елементи управління заблоковані.	Розблокуйте елементи управління. Дивіться розділ «Використання керамічної плити» для отримання інструкцій.
Сенсорні елементи управління важко використовувати.	На елементах управління може бути вода або можна використовувати кінчик пальця під час дотику до елементів управління.	Переконайтеся, що область сенсорного управління суха, і торкайтеся елементів управління кінчиком пальця.
Скло подряпане.	Посуд з шорсткими краями. Невідповідні, абразивні губки або чистячі засоби.	Використовуйте посуд з плоским і гладким дном. Див. «Вибір відповідного посуду». Див. «Догляд та чищення».
Деякі сковорідки видають тріск або клацання.	Це може бути пов'язано з конструкцією посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормальне явище для кухонного посуду і не є ознакою несправності.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

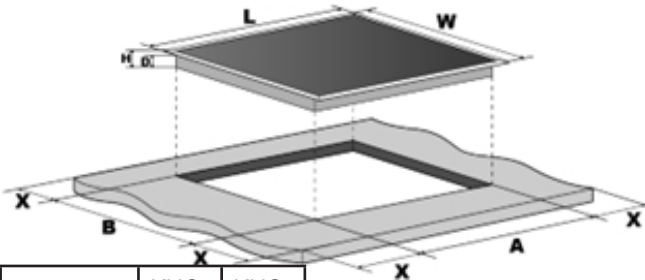
Індукційна плита	КНС 3213	КНС 6413
Зони приготування	2 зони	4 зони
Напруга живлення	220-240 В~ 50/60 Гц	220-240 В~ 50/60 Гц
Встановлена електрична потужність	3000 Вт	6000 Вт
Розмір продукту Д×Ш×В (мм)	290*520*50	590*520*50
Розміри для вбудовування А×В (мм)	270*490	560*490

Вага та розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн без попереднього повідомлення.

7. ВСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР ІНСТАЛЯЦІЙНОГО ОБЛАДНАННЯ

- Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, показаних на малюнку.
- Для встановлення та використання необхідно залишити щонайменше 50 мм вільного простору навколо отвору.
- Товщина робочої поверхні повинна становити не менше 30 мм. Слід вибрати теплостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути значних деформацій, спричинених тепловим випромінюванням від нагрівальної плити. Як показано нижче:

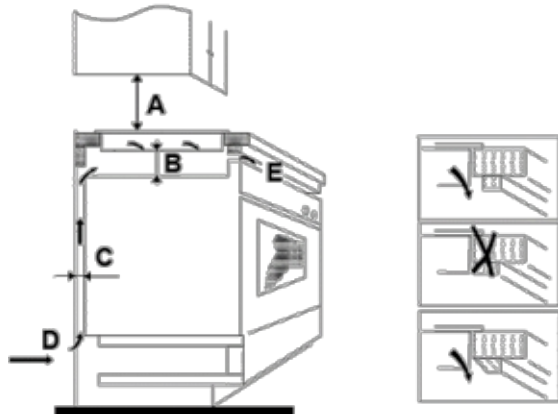


Модель	КНС 3213	КНС 6413
L(мм)	290	590
Ш (мм)	520	520
H (мм)	50	50
D (мм)	46	46
A (мм)	270	560
B(мм)	490	490
X (мм)	50 мін	50 хв

У будь-якому випадку слід переконаватися, що плита добре вентилюється, а вхід і вихід повітря не заблоковані. Переконайтеся, що плита знаходиться в хорошому технічному стані. Як показано нижче

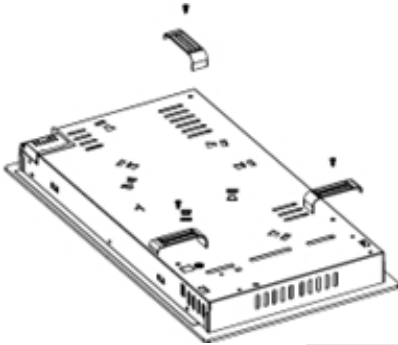
Увага: Безпечна відстань між плитою та шафкою над плитою повинна становити щонайменше 760 мм.

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

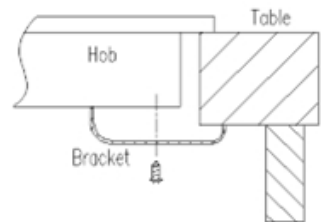
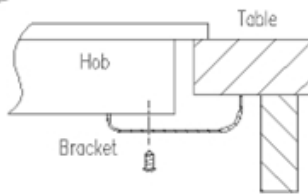


Розташування кріпильних ручок

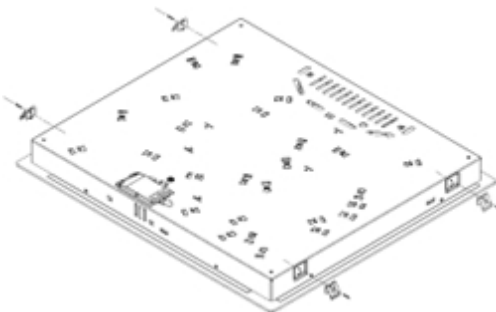
- Пристрій слід розмістити на стійкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не натискайте на елементи управління, що виступають з панелі.
- Після встановлення закріпіть панель на робочій поверхні, прикрутивши чотири кронштейни на нижній частині панелі (див. малюнок).
- Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до різної товщини робочої поверхні.



KHC 3213



KHC 6413



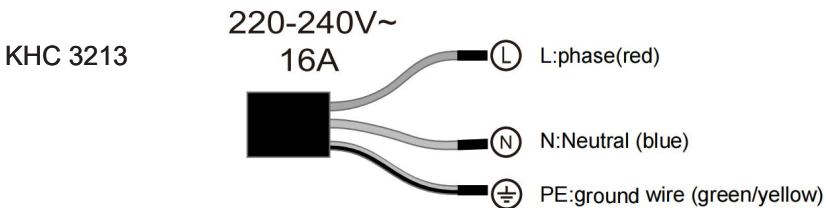
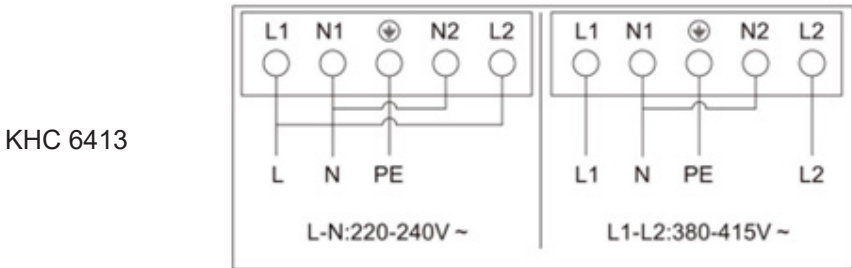
Застереження

- Плита повинна бути встановлена кваліфікованим персоналом або техніками. Наші фахівці до Ваших послуг. Ніколи не виконуйте операції самостійно.
- Нагрівальну плиту не можна встановлювати поблизу охолоджувальних пристроїв, посудомийних машин та сушильних барабанів.
- Плита повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще тепловипромінювання для підвищення її надійності.

- Стіна та індукована зона нагрівання над робочою поверхнею повинні бути стійкими до нагрівання.
- Щоб уникнути пошкоджень, шарувата основа та клей повинні бути термостійкими.
- Не можна використовувати пароочисник.
- Ця кераміка може бути підключена тільки до джерела живлення з імпедансом системи не більше 0,427 Ом. При необхідності проконсультуйтеся з постачальником для отримання інформації про імпеданс системи.

Підключення варильної поверхні до мережі живлення

Джерело живлення слід підключити відповідно до відповідного стандарту або за допомогою однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб підключення наведено нижче.



1. Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, це повинен зробити сервісний інженер за допомогою відповідних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.
2. Якщо прилад підключено безпосередньо до мережі живлення, слід встановити багатополюсний вимикач з мінімальним зазором 3 мм між контактами.
3. Інсталятор повинен переконатися, що електричне підключення виконано правильно і відповідно до правил безпеки.
4. Кабель не можна згинати або стискати.
5. Кабель повинен регулярно перевірятися і замінюватися виключно кваліфікованим фахівцем.

8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей прилад розроблений і виготовлений з високоякісних матеріалів та компонентів, які підлягають повторному використанню.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на виробі (рис. А), означає, що продукт підлягає селективному збиранню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на виробі розміщений символ перекресленого контейнера для відходів (рис. Б), це означає, що продукт містить батареї, які підлягають селективному збиранню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електричне та електронне обладнання та батареї (якщо вони є) після закінчення терміну експлуатації не можуть бути викинуті разом з іншими побутовими відходами. Використане обладнання може мати шкідливий вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційне вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів.

Користувач зобов'язаний здати використане обладнання та батареї (якщо такі є) до пунктів збору використаного електричного та електронного обладнання та батарей (якщо такі є). Організації, що здійснюють збір таких відходів, включаючи збір використаного обладнання, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти селективного збору комунальних відходів (комунальні підприємства) та інші організації, визначені законом, створюють відповідну систему, що дозволяє здавати це обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та батарей (якщо такі є) сприяє уникненню шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища наслідків, що можуть виникнути внаслідок можливої присутності в обладнанні та батареях небезпечних компонентів, а також неправильного зберігання та переробки такого обладнання та батарей. Домогосподарство відіграє важливу роль у сприянні повторному використанню та відновленню, включаючи переробку, використаного обладнання, на цьому етапі формуються установки, які впливають на збереження спільного блага, яким є чисте природне середовище. Домогосподарства також є одними з найбільших користувачів дрібного обладнання, і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинних сировинних ресурсів.

У разі неналежного утилізації цього продукту можуть бути накладені штрафи відповідно до національного законодавства. Якщо прилад має замок, його слід демонтувати для безпеки всіх осіб, які можуть мати пізніше контакт з приладом. Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та холодоагент з CFC. Тому слід бути обережним, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли ви викидаєте свій старий холодильник.



Rys. A



Rys. B

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau
PL: +48 22 243 70 00
Pn 8:00 - 17:00
Wt-Pt 8:00 - 16:00
serwis@kernau.com