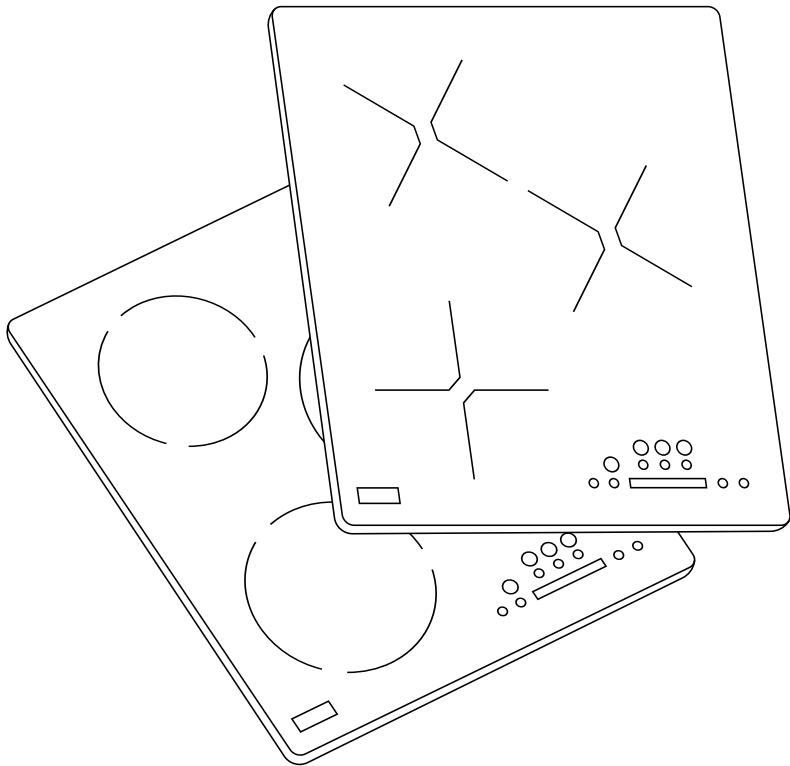


**KERNAU**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**  
PŁYTA INDUKCYJNA

KIH 432-3B  
KIH 434-3B

---



## 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.**

| <b>Ikona</b>  | <b>Podpis</b>           | <b>Opis</b>  |
|---|-------------------------|--|
|    | 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 ..... | 14 |
| 4. Pielęgnacja i czyszczenie .....     | 23 |
| 5. Rozwiązywanie problemów .....       | 24 |
| 6. Specyfikacja techniczna .....       | 26 |
| 7. Instalacja .....                    | 27 |
| 8. Usuwanie zużytych urządzeń .....    | 32 |



**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.

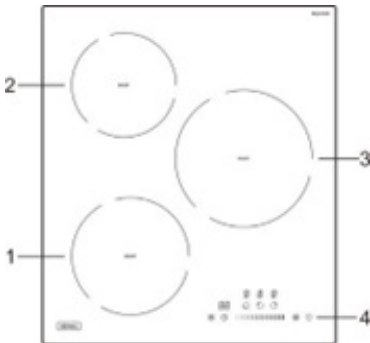
**Gratulujemy** zakupu nowej płyty grzewczej i zalecamy zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi/instalacji, aby w pełni zrozumieć sposób jej prawidłowej instalacji i obsługi.

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

## 2. PRZEGLĄD PRODUKTU

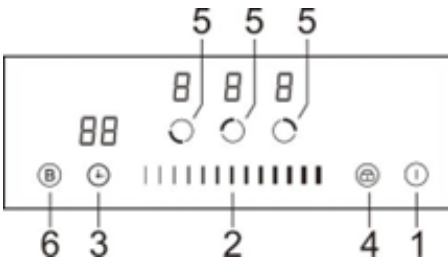
### KIH 432-3B

Widok z góry



1. 180 mm maks. 1800 / 2100 W strefa
2. 160 mm maks. Strefa 1200 / 1500 W
3. 210 mm maks. Strefa 2300/3000 W
4. Panel sterowania

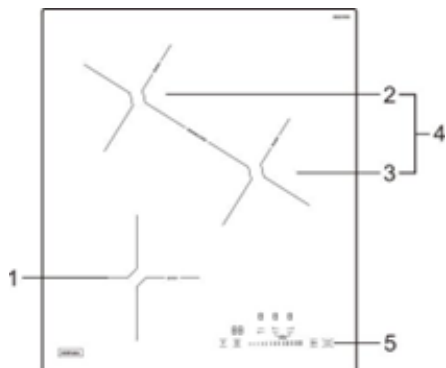
Panel sterowania



1. Przełącznik ON/OFF
2. Wybór poziomu mocy
3. Ustawienie timera
4. Blokada przed dziećmi
5. Wybór strefy gotowania
6. Boost

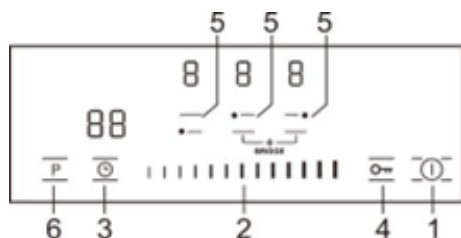
## KIH 434-3B

Widok z góry



1. 180 mm maks. 1800 / 2100 W strefa
2. 180 mm maks. 1800 / 2100 W strefa
3. 180 mm maks. 1800 / 2100 W strefa
4. 180\*380mm maks. 3000 / 3600 W strefa
5. Panel sterowania

Panel sterowania



1. Przełącznik ON/OFF
2. Wybór poziomu mocy
3. Ustawienie timera
4. Blokada przed dziećmi
5. Wybór strefy gotowania / strefa Flexi lub Bridge
6. Boost

## INFORMACJE O PRODUKCIE

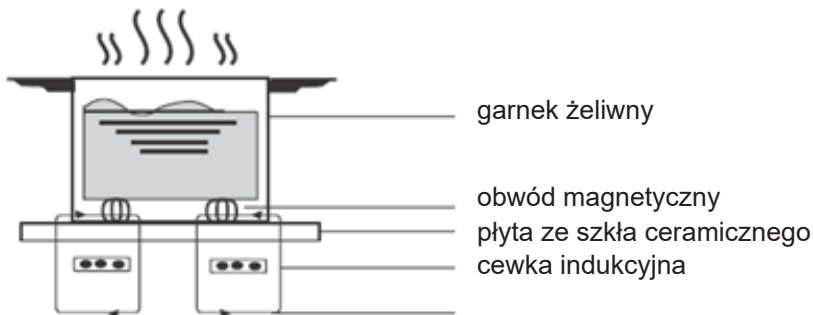
Płyta indukcyjna może sprostać różnym wymaganiom kulinarnym ze względu na ogrzewanie drutem oporowym, sterowanie mikrokomputerem i wybór wielu mocy, co jest naprawdę optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

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.

## KILKA SŁÓW O GOTOWANIU INDUKCYJNYM

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa ona w oparciu o wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio na patelni, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia ostatecznie je rozgrzewa.

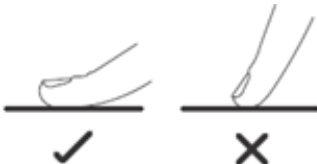


## PRZED UŻYCIEM NOWEJ PŁYTY GRZEJNEJ

- 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.

## WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA



- Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajduje się na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Można sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnetyczny. Przesuń magnes w kierunku dna patelni. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.



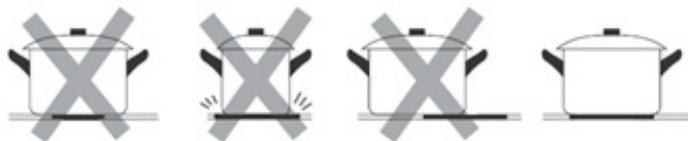
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. Wykonaj czynności opisane w sekcji „Aby rozpocząć gotowanie”.
  3. Jeśli wyświetlacz nie miga, a woda jest podgrzewana, patelnia jest odpowiednia.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.

| Rozmiar palnika (mm)      | Minimalne naczynie (średnica / mm) |
|---------------------------|------------------------------------|
| 160                       | 120                                |
| 180                       | 140                                |
| 210                       | 180                                |
| 260                       | 220                                |
| 210*190 strefa pojedyncza | 160                                |
| 180*380                   | 250                                |
| 210*380                   | 250                                |

Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak pole grzewcze. Patelnię należy zawsze ustawiać na środku pola grzewczego.



Zawsze podnoś patelnie ze szkła ceramicznego - nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.



### 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 ustawienie grzania, wybierając strefę grzejną.



- Jeśli ustawienie grzania nie zostanie wybrane w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Ustawienie ciepła można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

## PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Wyłącz strefę grzejną, dotykając odpowiedniego pokrętki poziomu mocy lub wyboru strefy grzejnej. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.



2. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając elementu sterującego O



3. Uwaga na gorące powierzchnie

**H**

Na wyświetlaczu pojawi się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby jej dotknąć. Symbol ten 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 przycisk blokady  przez 3 sekundy.
3. Teraz można rozpocząć korzystanie z płyty.

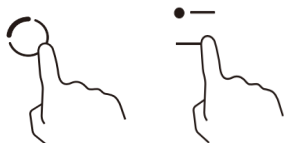


Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem ON/OFF, zawsze można wyłączyć płytę za pomocą ON/OFF w nagłych wypadkach, ale należy najpierw odblokować płytę w następnej operacji.

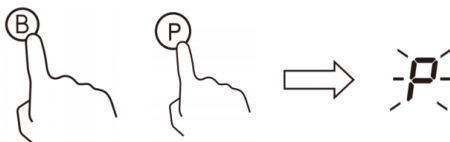
## KORZYSTANIE Z FUNKCJI BOOST

### Aktywacja funkcji Boost

1. Dotknij wyboru strefy gotowania, którą chcesz wybrać.



2. Dotknij przycisku wzmocnienia „B” lub „P”, gdy wyświetlacz miga, wskazanie poziomu mocy pokazuje „P”.



### Anulowanie funkcji Boost

1. Dotknij wyboru strefy gotowania, aby wybrać poziom, który chcesz ustawić.



Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut, po czym strefa automatycznie przejdzie na poziom 9.

### 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.

### Używanie timera jako minutnika

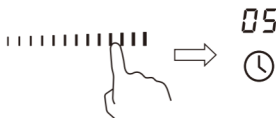
1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. Przycisk wyboru strefy nie jest aktywny (wskaźnik strefy „-” nie miga).

**Uwaga: Minutnik można ustawić przed lub po zakończeniu ustawiania mocy strefy gotowania.**

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



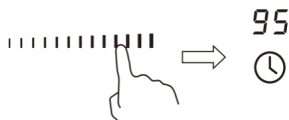
3. Ustaw czas, dotykając wyboru poziomu mocy (np. 5).



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



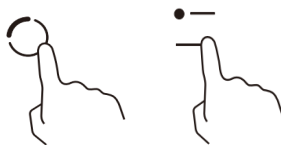
5. Ustaw czas, dotykając suwaka (np. 95), teraz ustawiony timer wynosi 95 minut.



6. Po ustawieniu czasu rozpocznie się jego natychmiastowe odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
7. Brzęczyk będzie emitował sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik timera pokaże „- -”, po zakończeniu ustawiania czasu.

## Używanie timera do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

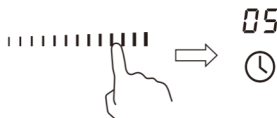
1. Dotknij elementu sterującego wyboru strefy grzejnej, dla której chcesz ustawić timer.



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



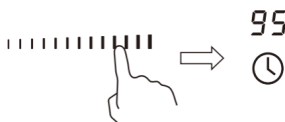
3. Ustaw czas, dotykając wyboru poziomu mocy (np. 5).



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



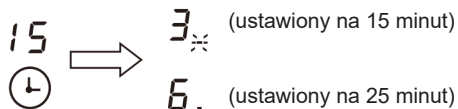
5. Ustaw czas, dotykając suwaka (np. 95), teraz ustawiony timer wynosi 95 minut.



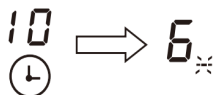
6. Po ustawieniu czasu rozpocznie się jego natychmiastowe odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

## 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 odliczanego czasu odpowiednia strefa wyłączy się. Następnie zostanie wyświetlony nowy minutnik, a kropka odpowiedniej strefy będzie migać.



**Uwaga: Dotknij elementu sterującego wyboru strefy ogrzewania, odpowiedni timer zostanie wyświetlony na wskaźniku timera.**

## Anulowanie timera

Dotknięcie przycisku timera „”, w celu ustawienia timera na „00” spowoduje anulowanie timera.

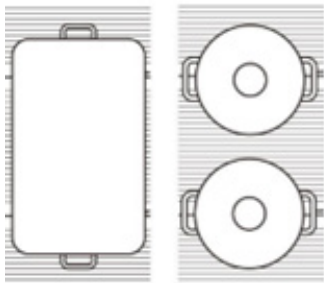
## KORZYSTANIE Z FUNKCJI BRIDGE/FLEXI ZONE

Ta funkcja działa w modelu **KIH 434-3B**.

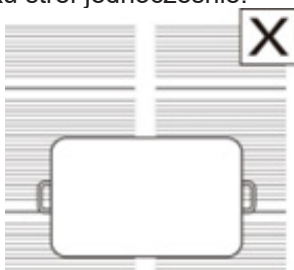
- Może być używany jako pojedyncza strefa lub dwie oddzielne strefy w zależności od potrzeb gotowania w każdej sytuacji.
- Składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Gdy działa strefa Bridge/Flexi, aktywowana jest tylko strefa objęta naczyniem.
- Funkcja ta działa tylko na :

| Model      | Strefa gotowania |
|------------|------------------|
| KIH 434-3B | #2 Mostek #3     |

- Aby zapewnić wykrywanie naczyń i równomierne rozprowadzanie ciepła, należy prawidłowo wyśrodkować naczynie.

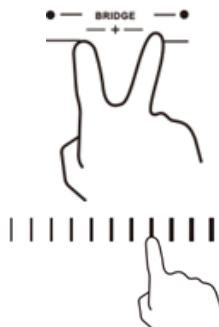


- W przypadku płyty z więcej niż jedną strefą Bridge nie zaleca się korzystania z kilku stref jednocześnie.



### Aktywacja funkcji strefy Bridge/Flexi Model: KIH 434-3B

1. Naciśnij jednocześnie przedni lewy i prawy przycisk wyboru strefy gotowania, aby aktywować funkcję strefy pomostowej
2. Brzęczyk wyda sygnał dźwiękowy wskazujący, że płyta indukcyjna przechodzi do wyboru strefy Bridge/ Flexi, a odpowiedni wskaźnik zacznie migać.
3. Wybierz poziom mocy, który chcesz ustawić.



### Anulowanie funkcji Bridge/Flexi zone

Dotknięcie jednej ze stref gotowania Bridge/Flexi powoduje anulowanie funkcji Bridge/Flexi.



## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA**

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalają się samoistnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

### **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 GRZANIA

| Ustawienie ciepła | Przydatność  |
|-------------------|--|
| 1 - 2             | - delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności<br>- topienie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają<br>- delikatne gotowanie na wolnym ogniu<br>- powolne podgrzewanie |
| 3 - 4             | - dogrzewanie<br>- szybkie gotowanie na wolnym ogniu<br>- gotowanie ryżu   |
| 5 - 6             | - naleśniki  |
| 7 - 8             | -smażenie<br>- gotowanie makaronu  |
| 9                 | - smażenie<br>- obsmażanie<br>- doprowadzanie zupy do wrzenia<br>- 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"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Nałóż środek do czyszczenia płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!).</li> <li>3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gdy płyta grzewcza jest wyłączona, nie świeci się kontrolka „gorącej powierzchni”, ale strefa grzewcza może nadal być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nigdy nie należy pozostawiać resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej: na szkle mogą pojawić się plamy.</li> </ul> |
| <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"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej z gniazdka.</li> <li>2. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30°, zeskrób zabrudzenie lub rozlany płyn w kierunku chłodnego obszaru płyty grzewczej</li> <li>3. Wytrzyj zabrudzenie lub rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Postępuj zgodnie z krokami od 2 do 4 opisanymi powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle”.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>  |
| <p>Rozlane płyny na dotykowych elementach sterujących</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej.</li> <li>2. Zbierz rozlany płyn</li> <li>3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.</li> <li>4. Wytrzyj obszar do sucha ręcznikiem papierowym.</li> <li>5. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej.</li> </ol>   | <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.<br>Nieodpowiednie, ściérne zmywaki lub środki czyszczące.  | Należy używać naczyń o płaskich i gładkich podstawach. Patrz "Wybór odpowiedniego naczynia".<br><br>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.   |

| <b>Problem</b>  | <b>Możliwe przyczyny</b>   | <b>Co należy zrobić</b>   |
|---|--|---|
| Płyta indukcyjna wydaje cichy szum, gdy jest używana na wysokim ustawieniu temperatury.   | Jest to spowodowane technologią technologii gotowania indukcyjnego.  | Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia ciepła.   |
| Hałas wentylatora pochodzący z płyty indukcyjnej.   | Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną<br>Wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną zapobiec przegrzaniu elektroniki. elektroniki przed przegrzaniem. Może on nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.              | Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej, gdy wentylator pracuje.  |
| Patelnie nie nagrzewają się i pojawiają się na wyświetlaczu.  | Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ nie jest ona nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni, ponieważ jest ona zbyt mała dla strefy gotowania lub nie jest na niej prawidłowo wyśrodkowana. | Należy używać naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej dno odpowiada rozmiarowi pola grzejnego. |
| Płyta indukcyjna lub pole grzejne nieoczekiwanie wyłączyło się, rozległ się sygnał dźwiękowy i wyświetlony został kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania). | Usterka techniczna.  | Zanotuj litery i cyfry błędu litery i cyfry, wyłączyc wyłączyć zasilanie płyty indukcyjnej i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem. wykwalifikowanym technikiem.                     |

## WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

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

| Problem | Możliwe przyczyny                           | Co należy zrobić  |
|---------|---|---|
| E4/E5   | Awaria czujnika temperatury                 | Skontaktuj się z dostawcą.  |
| E7/E8   | Awaria czujnika temperatury IGBT.           | Skontaktuj się z dostawcą.  |
| E2/E3   | Nieprawidłowe napięcie zasilania            | Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz zasilanie, gdy zasilanie jest normalne. |
| E6/E9   | Złe ciepło płyty indukcyjnej promieniowanie | Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.                                  |

Powyżej przedstawiono ocenę i kontrolę typowych usterek. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

## 6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

|                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Płyta indukcyjna              | KIH 432-3B<br>KIH 434-3B |
| Strefy gotowania              | 3 strefy                 |
| Napięcie zasilania            | 220-240V~<br>50/60Hz     |
| Zainstalowana moc elektryczna | 5700W                    |
| Rozmiar produktu D×W×H (mm)   | 450×520×58               |
| Wymiary do zabudowy A×B (mm)  | 420×490                  |

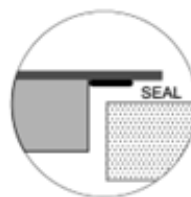
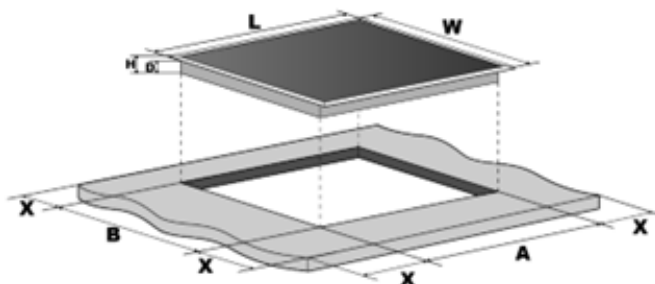
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, możemy zmieniać specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

## 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 grzewczej. Jak pokazano poniżej:

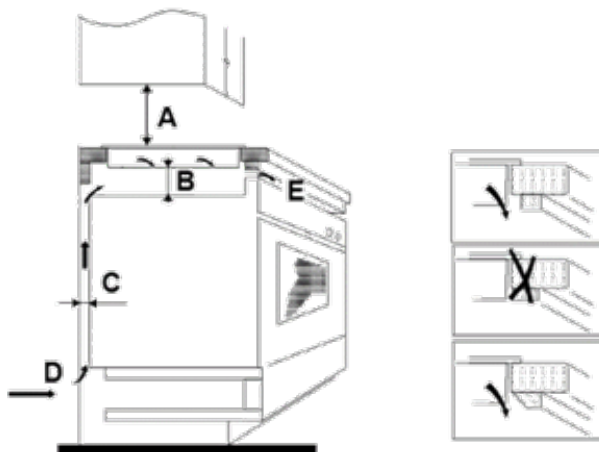
**Ostrzeżenie: Materiał powierzchni roboczej musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.**



|         |                          |
|---------|--------------------------|
| Model   | KIH 432-3B<br>KIH 434-3B |
| L(mm)   | 450                      |
| W(mm)   | 520                      |
| wys(mm) | 58                       |
| D(mm)   | 54                       |
| A(mm)   | 420                      |
| B(mm)   | 490                      |
| X(mm)   | 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) | B(mm)  | C(mm)  | D              | E                    |
|-------|--------|--------|----------------|----------------------|
| 760   | 50 min | 20 min | Wlot powietrza | Wylot powietrza 5 mm |

**Przed instalacją płyty grzewczej należy upewnić się, że**

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza jest wykonana z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja jest zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi odstępów oraz obowiązującymi normami i przepisami.
- Odpowiedni wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego jest wbudowany w stałe okablowanie i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Rozłącznik izolacyjny musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3-milimetrową separację styków na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).

- wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą grzewczą
- w razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Do wykończenia powierzchni ścian otaczających płytę grzewczą należy użyć odpornych na wysoką temperaturę i łatwych do czyszczenia materiałów (takich jak płytki ceramiczne).

#### **Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że**

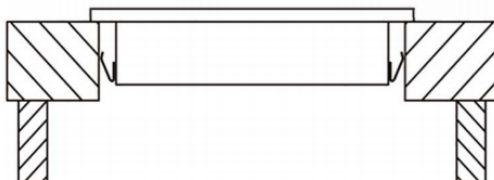
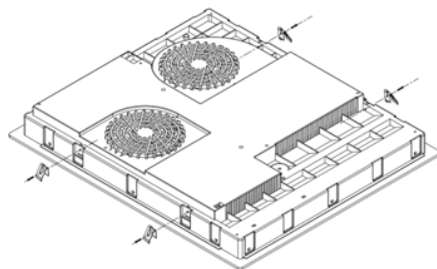
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.

#### **Przed umieszczeniem wsporników mocujących**

- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyć opakowania). Nie należy naciskać na elementy sterujące wystające z płyty.

#### **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.



## Przestrogi

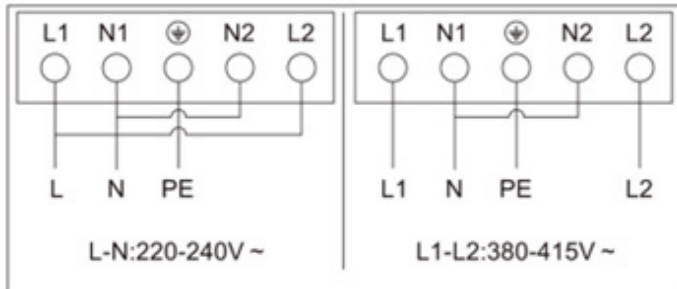
- Płyta grzewcza musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nasi specjaliści są do Państwa dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyty grzewczej nie wolno montować w pobliżu urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płyta powinna być zainstalowana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

KIH 434-3B

KIH 432-3B



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażny przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do sieci zasilającej, należy zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i zgodnie z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zginany ani ściskany.
- 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

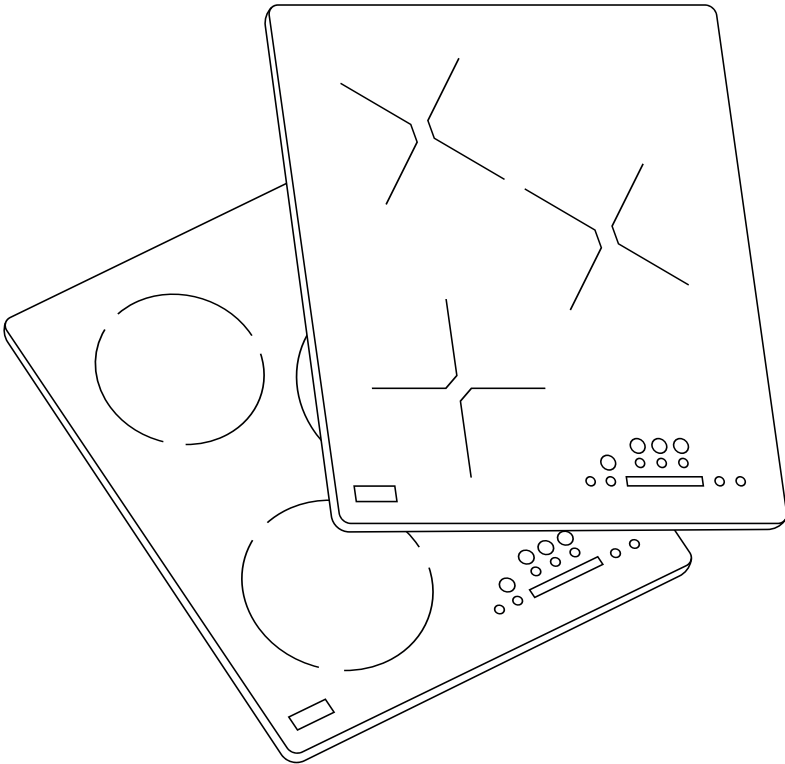
Rys. B

**KERNAU**

**USER MANUAL**  
INDUCTION HOB

KIH 432-3B  
KIH 434-3B

---



## 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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1. Safety instructions .....</b>       | <b>36</b> |
| <b>2. Product overview.....</b>           | <b>42</b> |
| <b>3. Using the hob .....</b>             | <b>46</b> |
| <b>4. Care and cleaning .....</b>         | <b>55</b> |
| <b>5. Troubleshooting.....</b>            | <b>56</b> |
| <b>6. Technical specifications.....</b>   | <b>58</b> |
| <b>7. Installation.....</b>               | <b>59</b> |
| <b>8. Disposal of used equipment.....</b> | <b>64</b> |

**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 follow 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 protective 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.



## SAFETY INFORMATION



- 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.

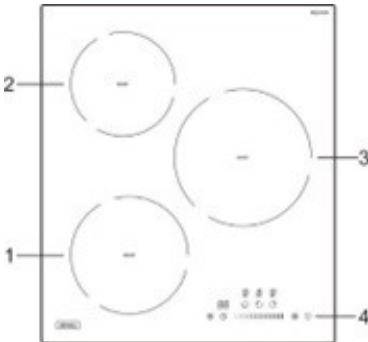
**Congratulations** on purchasing your new hob. We recommend that you read this user/installation manual to fully understand how to install and operate it correctly.

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

## 2. PRODUCT OVERVIEW

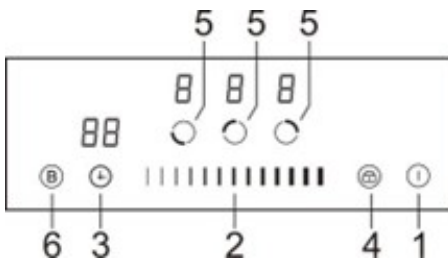
### KIH 432-3B

Top view



1. 180 mm max. 1800 / 2100 W zone
2. 160 mm max. Zone 1200 / 1500 W
3. 210 mm max. Zone 2300/3000 W
4. Control panel

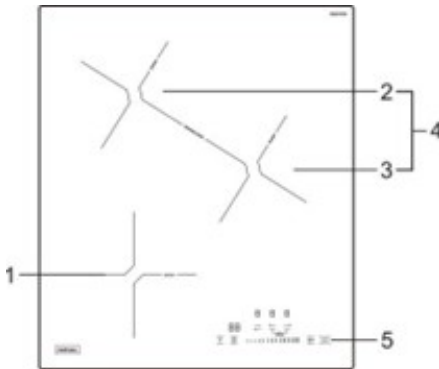
Control panel



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

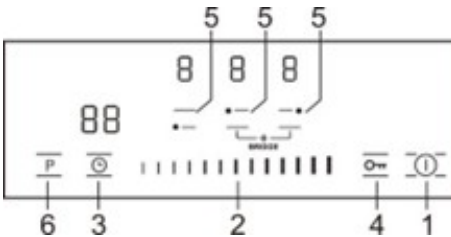
## KIH 434-3B

Top view



1. 180 mm max. 1800 / 2100 W zone
2. 180 mm max. 1800 / 2100 W zone
3. 180 mm max. 1800 / 2100 W zone
4. 180\*380 mm max. 3000 / 3600 W zone
5. Control panel

Control panel



1. ON/OFF switch
2. Power level selection
3. Timer setting
4. Child lock
5. Cooking zone selection / Flexi or Bridge zone
6. Boost

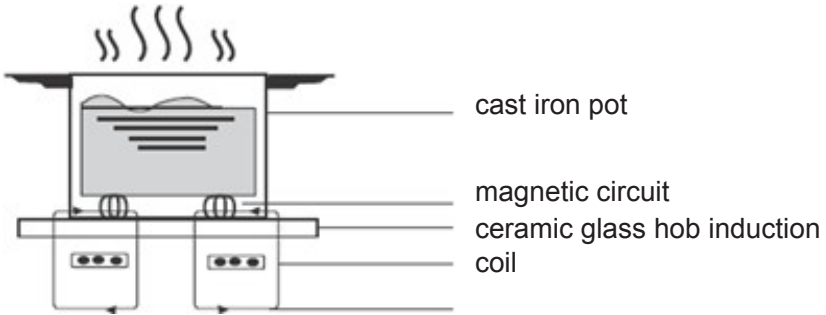
## PRODUCT INFORMATION

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.

## A FEW WORDS ABOUT INDUCTION COOKING

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

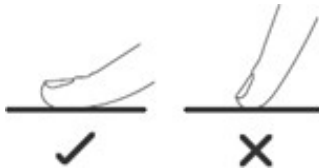


## BEFORE USING A NEW HOB

- Read these instructions, 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, not the tip.

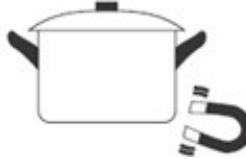


- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Ensure that the controls are always clean, dry and free of any objects (e.g. kitchen utensils or cloths). Even a thin layer of water can make the controls difficult to operate.

## CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



- Only use cookware with a base that is suitable for induction cooking. The induction symbol can be found on the packaging or on the base of the cookware.
- You can check whether the cookware is suitable by performing a magnetic test. Move a magnet towards the base of the pan. If the magnet is attracted, the pan is suitable for induction cooking.



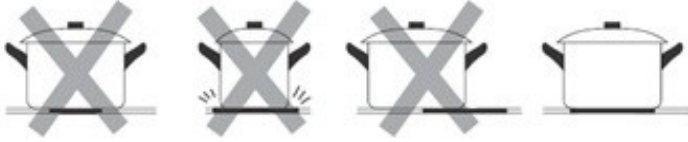
- If you do not have a magnet:
  1. Pour a little water into the cookware you want to test.
  2. Follow the steps described in the section "To start cooking".
  3. If the display does not flash and the water is heated, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramics and ceramic products.

| Burner size (mm)    | Minimum cookware (diameter/mm) |
|---------------------|--------------------------------|
| 160                 | 120                            |
| 180                 | 140                            |
| 210                 | 180                            |
| 260                 | 220                            |
| 210*190 single zone | 160                            |
| 180*380             | 250                            |
| 210*380             | 250                            |

Do not use cookware with jagged edges or curved bottoms.



Ensure that the base of the pan is smooth, lies flat on the glass and is the same size as the hob. Always place the pan in the centre of the hob.




Always lift ceramic glass pans - do not slide them, as they may scratch the glass.

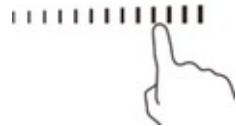


### 3. USING THE HOB

#### TO START COOKING

When the power is turned on, the buzzer will sound once, all indicators will light up for 1 second and then turn off, indicating that the board 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 heating setting by selecting the heating zone.



- If the heat setting is not selected within 1 minute, the induction hob 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 cooking zone by touching the corresponding power level knob or cooking zone selection knob. Make sure that the display shows "0".



2. Switch off the entire hob by touching the O control.




3. Beware of hot surfaces **H**

The display will show "H", which means that the cooking zone is too hot to touch. This symbol 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 3 seconds.
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.

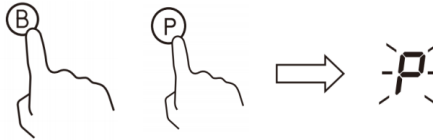
## USING THE BOOST FUNCTION

### Activating the Boost function

1. Touch the cooking zone you wish to select.



2. Tap the boost button "B" or "P" when the display flashes, the power level indicator shows "P".



### Cancelling the Boost function

1. Touch the cooking zone selection to choose the level you wish to set.



The Boost function can only operate for 5 minutes, after which the zone will automatically switch to level 9.

## 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.
- You can use it as a time switch to switch off one or more cooking zones after the set time has elapsed.

### Using the timer as a minute minder

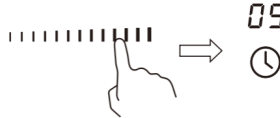
1. Ensure that the hob is switched on. The zone selection button is not active (the zone indicator "-" is not flashing).

**Note: The timer can be set before or after setting the cooking zone power.**

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



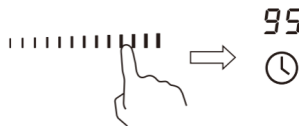
3. Set the time by touching the power level selection (e.g. 5).



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



5. Set the time by touching the slider (e.g. 95), 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.
7. The buzzer will sound for 30 seconds and the timer display will show "- -" once the time setting is complete.

## Using the timer to switch off one or more cooking zones

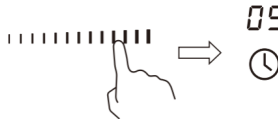
1. Touch the control for the cooking zone for which you wish to set the timer.



2. Touch the timer button, the timer display will show "00" and "0" will flash.



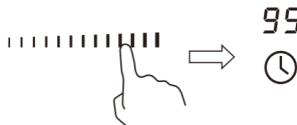
3. Set the time by touching the power level selection (e.g. 5).



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



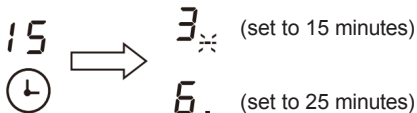
5. Set the time by touching the slider (e.g. 95), the timer is now set to 95 minutes.



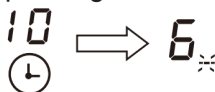
6. Once the time has been set, it will start counting down immediately. The display will show the remaining time.

## If the timer is set for more than one zone:

1. 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.



2. After 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 flash.



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

### Canceling the timer

Touching the timer button "⌚" to set the timer to "00" will cancel the timer.

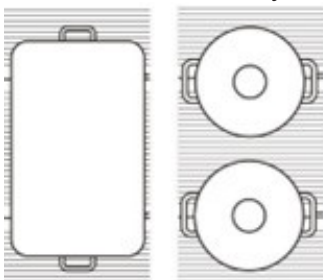
## USING THE BRIDGE/FLEXI ZONE FUNCTION

This function is available on the **KIH 434-3B** model.

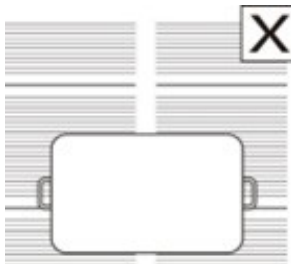
- It can be used as a single zone or two separate zones depending on your cooking needs in each situation.
- It consists of two independent induction coils that can be controlled separately. When the Bridge/Flexi zone is active, only the zone covered by the pot is activated.
- This function only works on:

| Model      | Cooking zone |
|------------|--------------|
| KIH 434-3B | #2 Bridge #3 |

- To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, centre the cookware correctly.

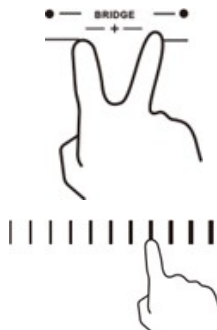


- For hobs with more than one Bridge zone, it is not recommended to use several zones simultaneously.



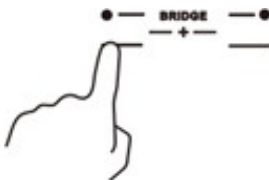
### Activating the Bridge/Flexi zone function Model: KIH 434-3B

- Press the front left and right cooking zone selection buttons simultaneously to activate the Bridge zone function.
- The buzzer will sound to indicate that the induction hob is switching to the Bridge/Flexi zone selection, and the corresponding indicator will start flashing.
- Select the power level you wish to set.



### Cancelling the Bridge/Flexi zone function

Touching one of the Bridge/Flexi cooking zones cancels the Bridge/Flexi function.



## **COOKING TIPS**

Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you use the Boost function. At extremely high temperatures, oil and fat can spontaneously combust, posing a serious fire hazard.

### **Cooking tips**

- Once the food has come to the boil, reduce the heat 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 flavourful 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 heated 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. It can take anywhere 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. Heat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. First, cook the meat, set it aside and keep it warm.
5. Fry the vegetables. When they are hot but still crispy, 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.

## HEAT SETTINGS

| Heat setting | Suitability  |
|--------------|--|
| 1 - 2        | - gentle heating of small amounts of food<br>- melting chocolate, butter and foods that burn quickly<br>- gentle simmering<br>- slow heating |
| 3 - 4        | - reheating<br>- rapid simmering<br>- cooking rice   |
| 5 - 6        | - pancakes   |
| 7 - 8        | -frying<br>- cooking pasta   |
| 9            | - frying<br>- frying<br>- bringing soup to the boil<br>- boiling water   |

## 4. CARE AND CLEANING

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

| <b>Problem</b>   | <b>Possible causes</b>  | <b>What to do</b>   |
|--|---|---|
| The induction hob makes a quiet humming noise when used at a high temperature setting.   | This is caused by the technology of induction cooking.  | This is normal, but the noise should subside or disappear completely when the heat setting is reduced.  |
| Fan noise coming from the induction hob.   | Cooling fan built into the induction hob The cooling fan built into the induction hob prevents the electronics from overheating. It may continue to run even after the induction hob has been switched off.       | This is normal and does not require any action. Do not switch off the power to the induction hob while the fan is running.  |
| The pans do not heat up and appear on the display.   | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or is not correctly centred on it. | Use cookware that is suitable for induction cooking. See the section "Choosing the right cookware". Centre the pan and make sure that its base corresponds to the size of the hotplate. |
| The induction hob or cooking zone switched off unexpectedly, an audible signal sounded and an error code was displayed (usually alternating between one or two digits on the cooking timer display). | Technical fault.  | Note down the letters and digits of the error, switch off the induction hob and contact a qualified technician.   |

## DISPLAY AND FAULT CONTROL

In the event of a malfunction, the induction hob will automatically go into protective mode and display the appropriate protective codes:

| Problem | Possible causes                             | What to do   |
|---------|---|--|
| E4/E5   | Temperature sensor failure                  | Contact your supplier.   |
| E7/E8   | IGBT temperature sensor failure.            | Contact your supplier.   |
| E2/E3   | Incorrect supply voltage                    | Check that the power supply is normal. Switch on the power supply when the power supply is normal. |
| E6/E9   | Poor heat distribution of the induction hob | Restart after the induction hob has cooled down.   |

The above is an assessment and check of typical faults. Do not dismantle the appliance yourself to avoid hazards and damage to the induction hob.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

|                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| Induction hob                    | KIH 432-3B<br>KIH 434-3B |
| Cooking zones                    | 3 zones                  |
| Power supply                     | 220-240V<br>50/60Hz      |
| Installed electrical power       | 5700W                    |
| Product dimensions L×W×H (mm)    | 450×520×58               |
| Installation dimensions L×W (mm) | 420×490                  |

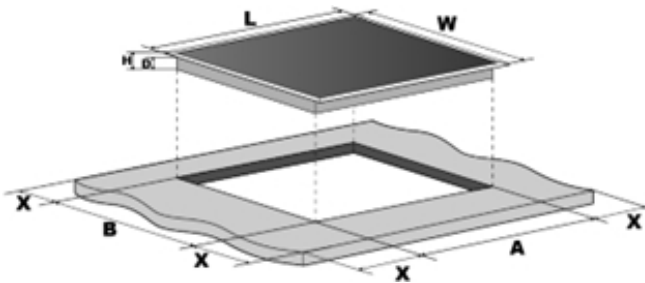
Weight and dimensions are approximate. As we are constantly striving to improve our products, we may change specifications and designs without prior notice.

## 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:

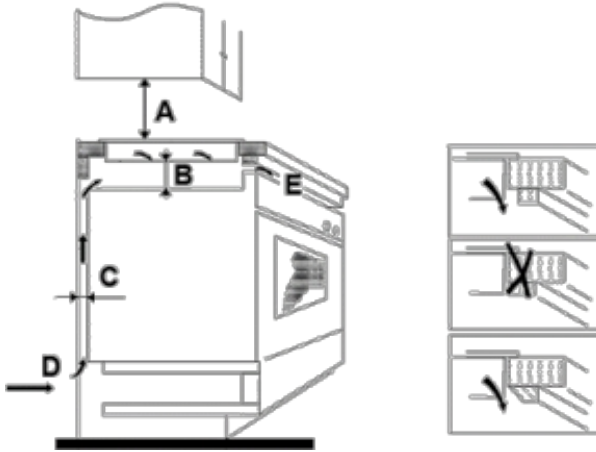
**Warning: The worktop material must be made of impregnated wood or other insulating material.**



|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| Model       | KIH 432-3B<br>KIH 434-3B |
| L(mm)       | 450                      |
| W(mm)       | 520                      |
| Height (mm) | 58                       |
| D (mm)      | 54                       |
| A (mm)      | 420                      |
| B(mm)       | 490                      |
| X(mm)       | 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. As shown below

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



| A(mm) | B(mm)  | C(mm)  | D         | E                  |
|-------|--------|--------|-----------|--------------------|
| 760   | 50 min | 20 min | Air inlet | Air outlet<br>5 mm |

**Before installing the hob, ensure that**

- The work surface is square and level, and no structural elements interfere with the space requirements.
- The work surface is made of a material resistant to high temperatures.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation complies with all spacing requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable switch for complete disconnection from the mains supply is built into the fixed wiring and located in accordance with local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this change in requirements).

- The isolating switch shall be readily accessible to the customer with the hob installed.
- If in doubt about the installation, consult your local building authorities and regulations.
- Use heat-resistant and easy-to-clean materials (such as ceramic tiles) to finish the walls surrounding the hob.

**After installing the hob, ensure that**

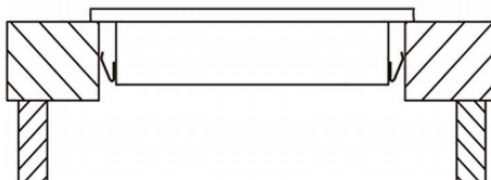
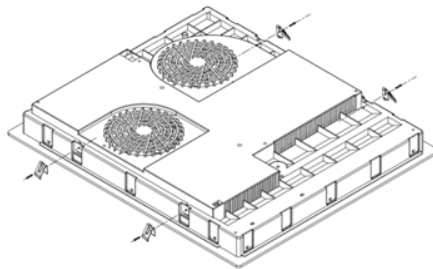
- The power cable is not accessible through the cabinet door or drawer.
- There is adequate airflow from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cabinet, a thermal barrier is installed under the base of the hob.
- The isolation switch is easily accessible to the user.

**Before placing the mounting brackets**

- Place the appliance on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not press on the controls protruding from the hob.

**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.



## Precautions

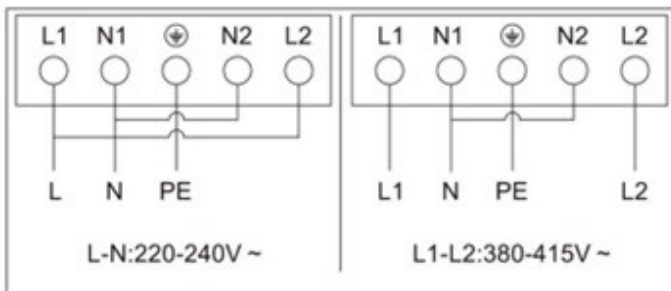
- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Our specialists are at your disposal. Never carry out the operation yourself.
- The hob must not be installed near refrigerators, dishwashers or tumble dryers.
- The hob should be installed in such a way as to ensure better heat radiation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

KIH 434-3B

KIH 432-3B



- If the cable is damaged or needs to be replaced, this should be done by an after-sales technician using the appropriate tools to avoid accidents.
- If the device is connected directly to the mains, a multi-pole switch with a minimum gap of 3 mm between the contacts must be installed.
- The installer must ensure that the electrical connection is made correctly and in accordance with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced only by a suitably qualified person.

## 8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

The crossed-out wheellie 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 wheellie 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



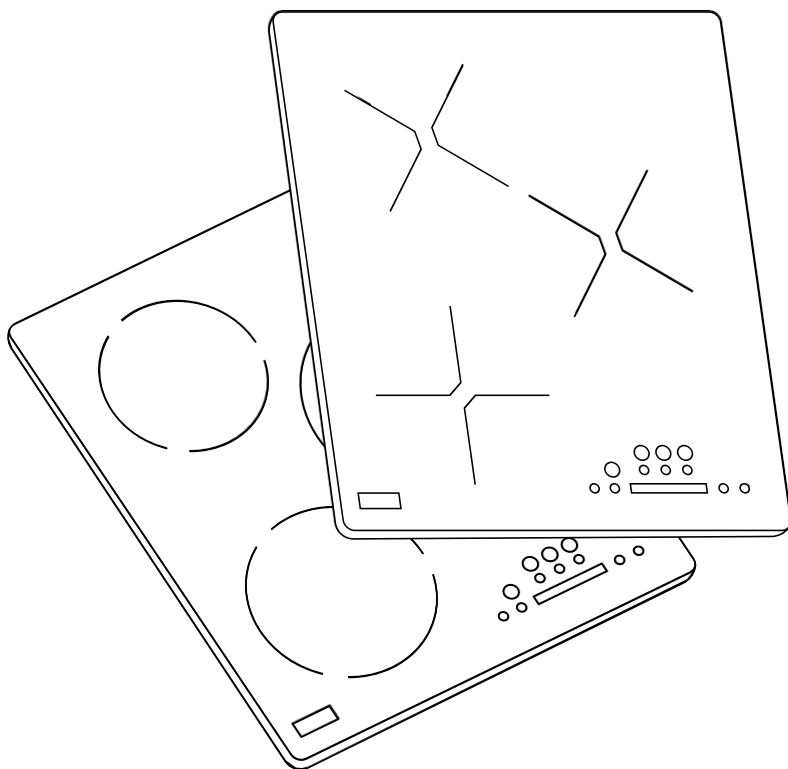
Rys. B

**KERNAU**

## **NÁVOD K POUŽITÍ** **INDUKČNÍ DESKA**

KIH 432-3B  
KIH 434-3B

---



## 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.**

| <b>Ikona</b>  | <b>Popis</b>                        | <b>Popis</b>   |
|---|-------------------------------------|--|
|    | 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**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Bezpečnostní pokyny .....</b>          | <b>68</b> |
| <b>2. Přehled produktu .....</b>             | <b>74</b> |
| <b>3. Používání varné desky .....</b>        | <b>78</b> |
| <b>4. Údržba a čištění .....</b>             | <b>87</b> |
| <b>5. Řešení problémů.....</b>               | <b>88</b> |
| <b>6. Technické specifikace .....</b>        | <b>90</b> |
| <b>7. Instalace .....</b>                    | <b>91</b> |
| <b>8. Likvidace použitých zařízení .....</b> | <b>96</b> |



## 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**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 vést k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.

**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 jakékoli 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 starší 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 plamen zakryjte 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.

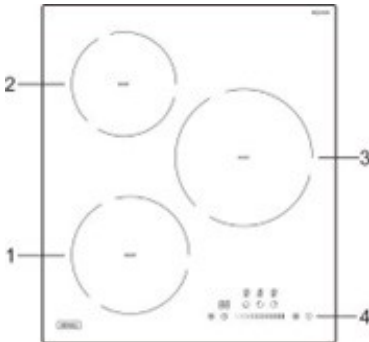
**Gratulujeme** k nákupu nové varné desky a doporučujeme si přečíst tento návod k obsluze/instalaci, abyste plně porozuměli správnému způsobu její instalace a obsluhy.

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

## 2. PŘEHLED PRODUKTU

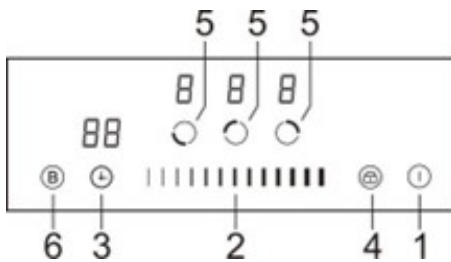
### KIH 432-3B

Pohled shora



1. 180 mm max. 1800 / 2100 W zóna
2. 160 mm max. Zóna 1200 / 1500 W
3. 210 mm max. Zóna 2300/3000 W
4. Ovládací panel

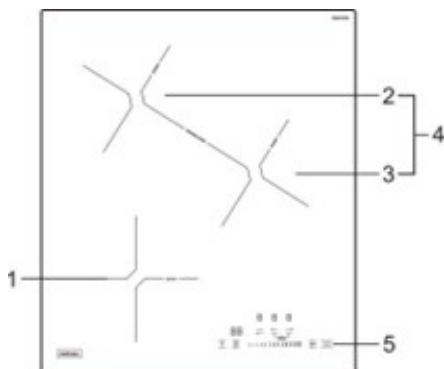
Ovládací panel



1. Přepínač ON/OFF
2. Výběr úrovně výkonu
3. Nastavení časovače
4. Dětská pojistka
5. Výběr varné zóny
6. Boost

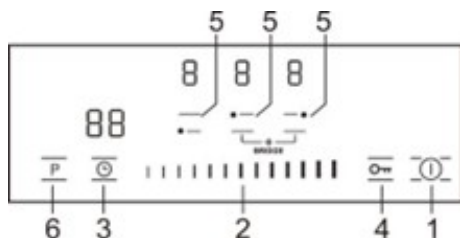
## KIH 434-3B

Pohled shora



1. 180 mm max. 1800 / 2100 W zóna
2. 180 mm max. 1800 / 2100 W zóna
3. 180 mm max. 1800 / 2100 W zóna
4. 180\*380 mm max. 3000 / 3600 W zóna
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Přepínač ON/OFF
2. Výběr úrovně výkonu
3. Nastavení časovače
4. Dětská pojistka
5. Výběr varné zóny / zóna Flexi nebo Bridge
6. Boost

## INFORMACE O PRODUKTU

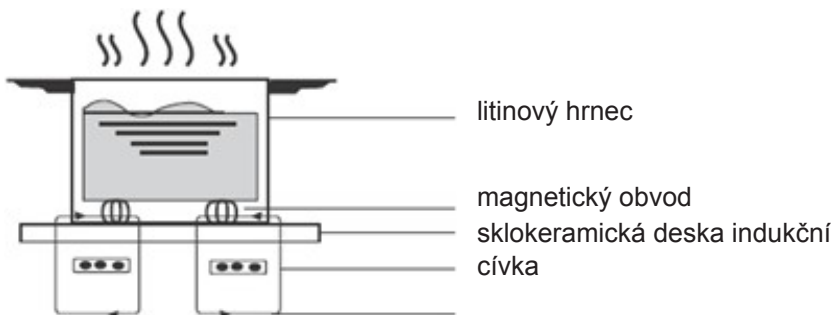
Indukční deska může splnit různé kulinářské požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládní a výběru z mnoha výkonů, což je opravdu optimální volba pro moderní rodiny.

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.

## NĚKOLIK SLOV O INDUKČNÍM VAŘENÍ

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a ekonomická technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických vibrací, které generují teplo přímo na pánvi, nikoli nepřímo prostřednictvím ohřevu skleněné plochy. Sklo se zahřívá pouze proto, že ho nakonec zahřívá pánev.

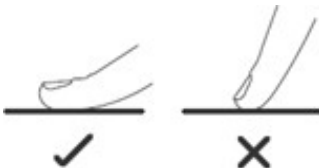


## PŘED POUŽITÍM NOVÉ VARNÉ DESKY

- 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 bude dotyk zaznamenán, 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.

## VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ



- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční vaření. Symbol indukce se nachází na obalu nebo na dně nádobí.
- Vhodnost nádobí můžete ověřit magnetickým testem. Přesuňte magnet směrem ke dnu pánve. Pokud se magnet přitáhne, je pánve vhodná pro indukci.



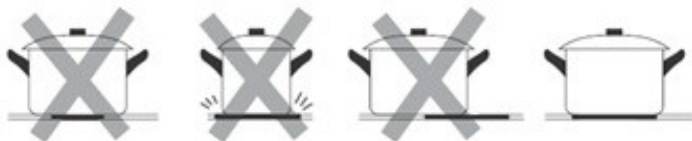
- Pokud nemáte magnet:
  1. Nalijte trochu vody do nádobí, které chcete otestovat.
  2. Proveďte kroky popsané v části „Začátek vaření“.
  3. Pokud displej neblíká a voda se ohřívá, je pánve vhodná.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a keramické výrobky.

| Velikost hořáku (mm)    | Minimální nádobí (průměr / mm) |
|-------------------------|--------------------------------|
| 160                     | 120                            |
| 180                     | 140                            |
| 210                     | 180                            |
| 260                     | 220                            |
| 210*190 samostatná zóna | 160                            |
| 180*380                 | 250                            |
| 210*380                 | 250                            |

Nepoužívejte nádobí s roztřepenými okraji nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že dno pánve je hladké, přiléhá rovně ke sklu a má stejnou velikost jako varná plocha. Pánev vždy umístěte do středu varné plochy.



Pánve z keramického skla vždy zvedejte – neposouvejte je, protože by mohly poškrábat sklo.

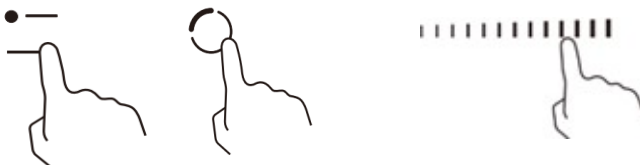


### 3. POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

#### ZAČÁTEK VAŘENÍ

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

1. Stiskněte tlačítko ON/OFF (ⓘ). Všechny kontrolky 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 nastavení ohřevu výběrem varné zóny.



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

## PO UKONČENÍ VAŘENÍ

1. Vypněte varnou zónu dotykem příslušného otočného knoflíku pro nastavení výkonu nebo výběr varné zóny. Ujistěte se, že na displeji svítí „0“.



2. Vypněte celou varnou desku dotykem ovládacího prvku O




3. Pozor na horké povrchy **H**

Na displeji se zobrazí „H“, což znamená, že varná zóna je příliš horká na to, abyste se jí dotkli. Tento symbol 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 podržte tlačítko zámku  po dobu 3 sekund.
3. Nyní můžete začít desku používat.



Když je deska v režimu zámku, jsou všechny ovládací prvky vypnuté s výjimkou tlačítka ON/OFF. V případě nouze můžete desku vždy vypnout pomocí tlačítka ON/OFF, ale nejprve musíte desku odemknout v dalším kroku.

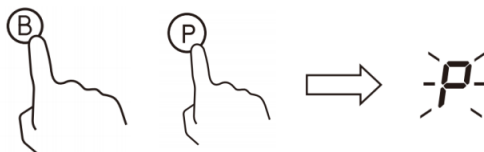
## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE BOOST

### Aktivace funkce Boost

1. Dotkněte se výběru varné zóny, kterou chcete vybrat.



2. Klikněte na tlačítko zesílení „B“ nebo „P“, když displej bliká, indikace úrovně výkonu ukazuje „P“.



### Zrušení funkce Boost

1. Dotkněte se výběru varné zóny, abyste vybrali úroveň, kterou chcete nastavit.



Funkce Boost může fungovat pouze po dobu 5 minut, poté se zóna automaticky přepne na úroveň 9.

### VAROVÁNÍ PŘED ZBYTKOVÝM TEPEM

Když je varná deska po určitou dobu v provozu, dochází k zbytku tepla. Zobrazí se písmeno „H“ varující, 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 nevykne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej použít jako časový spínač k vypnutí jedné nebo více varných zón po uplynutí nastavené doby.

### Použití časovače jako minutky

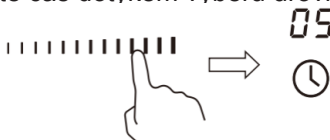
1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Tlačítko pro výběr zóny není aktivní (indikátor zóny „-“ neblinká).

**Poznámka: Minutku lze nastavit před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.**

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



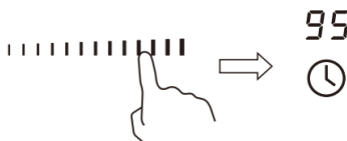
3. Nastavte čas dotykem výběru úrovně výkonu (např. 5).



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



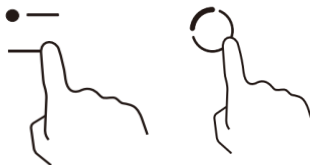
5. Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 95), nyní je nastavený časovač na 95 minut.



6. Po nastavení času začne okamžitě odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
7. Bzučák bude vydávat zvukový signál po dobu 30 sekund a indikátor časovače bude po dokončení nastavení času zobrazovat „- -“.

## Použití časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

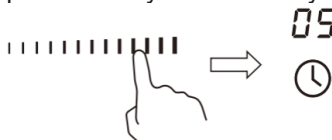
1. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



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



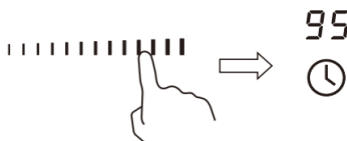
3. Nastavte čas klepnutím na výběr úrovně výkonu (např. 5).



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



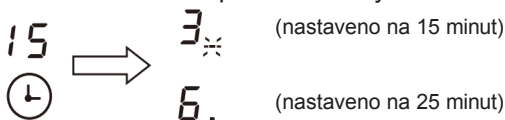
5. Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 95), nyní je nastavený časovač na 95 minut.



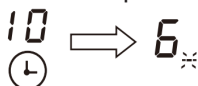
6. Po nastavení času začne okamžitě odpočítávání. Displej zobrazí zbývající čas.

## 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 nastaveného času se příslušná zóna vypne. Poté se zobrazí nový časovač a tečka příslušné zóny bude blikat.



**Poznámka: Klepněte na ovládací prvek pro výběr zóny ohřevu, příslušný časovač se zobrazí na displeji časovače.**

## Zrušení časovače

Dotykem tlačítka časovače „“ pro nastavení časovače na „00“ se časovač zruší.

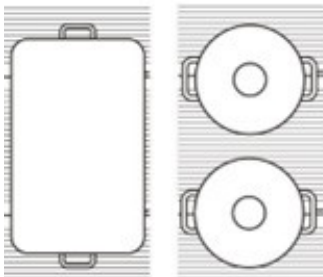
## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE BRIDGE/FLEXI ZONE

Tato funkce je k dispozici u modelu **KIH 434-3B**.

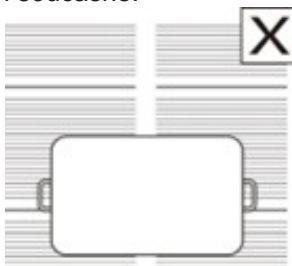
- Může být použita jako jedna zóna nebo dvě samostatné zóny v závislosti na potřebách vaření v každé situaci.
- Skládá se ze dvou nezávislých indukčních cívek, které lze ovládat samostatně. Když je aktivována zóna Bridge/Flexi, aktivuje se pouze zóna pokrytá nádobou.
- Tato funkce funguje pouze u:

| Model      | Vařicí zóna  |
|------------|--------------|
| KIH 434-3B | #2 Můstek #3 |

- Aby bylo zajištěno rozpoznání nádobí a rovnoměrné rozložení tepla, je třeba nádobí správně vycentrovat.

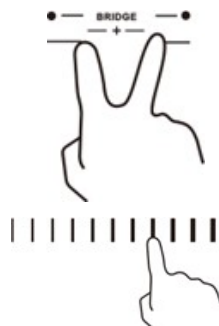


- U varné desky s více než jednou zónou Bridge se nedoporučuje používat více zón současně.



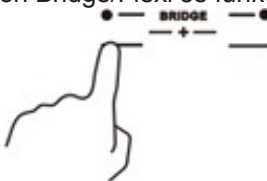
### Aktivace funkce zóny Bridge/Flexi Model: KIH 434-3B

1. Stiskněte současně přední levé a pravé tlačítko pro výběr varné zóny, aby se aktivovala funkce zóny Bridge.
2. Zvukový signál oznámí, že indukční varná deska přechází do výběru zóny Bridge/Flexi, a příslušný indikátor začne blikat.
3. Vyberte požadovaný výkon.



### Zrušení funkce Bridge/Flexi zone

Dotykem jedné z varných zón Bridge/Flexi se funkce Bridge/Flexi zruší.



## UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ

Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci Boost. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

### Tipy pro vaření

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

### 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 klíčem k lahodným polévkám a jemným gulášům, protože chutě se rozvinou, aniž by se jídlo převařilo. Pod bodem varu je také třeba vařit omáčky na bázi vajec a mouky.
- Některé úkoly, včetně vaření rýže metodou absorpce, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší, aby bylo zajištěno správné uvaření pokrmu v doporučené době.

### Smažení steaků

Chcete-li 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. Pokapejte rozpálenou pánev malým množstvím oleje a poté vložte maso na rozpálenou pánev.
4. Během pečení steak otočte pouze jednou. Přesná doba pečení závisí na tloušťce steaku a stupni propečení. Doba pečení se může pohybovat od 2 do 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 změkčel před podáváním.

## K smažení

1. Vyberte si plochý wok nebo velkou pánev 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. Opečte zeleninu. Až bude horká, ale stále křupavá, snižte teplotu, vraťte maso zpět na pánev a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience, aby se prohřály.
7. Podávejte ihned.

## NASTAVENÍ TEPLoty

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

## 4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

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

| Problém   | Možné příčiny  | Co dělat  |
|---|--|---|
| Indukční deska vydává při použití na vysokém nastavení teploty tichý šum.   | Je to způsobeno technologií indukčního vaření.   | Je to normální, ale hluk by měl po snížení teploty zeslábnout nebo úplně zmizet.  |
| Hluk ventilátoru pocházející z indukční desky.  | Chladicí ventilátor zabudovaný v indukční desce Chladicí ventilátor zabudovaný v indukční desce zabraňuje přehřátí elektroniky. elektroniky před přehřátím. Může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční desky. | To je normální a nevyžaduje žádné zásahy. Nevypínejte napájení indukční varné desky, když ventilátor běží.  |
| Pánve se nezahřívají a zobrazují se na displeji.  | Indukční varná deska nemůže rozpoznat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže rozpoznat pánev, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo není správně vycentrována.        | Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz kapitola „Výběr vhodného nádobí“. Vycentrujte pánev a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny. |
| Indukční deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, zazněl ozvučený signál a zobrazil se chybový kód (obvykle střídavě jedna nebo dvě číslce na displeji časovače vaření). | Technická závada.  | Poznamenejte si písmena a číslce chyby, vypněte napájení indukční desky a kontaktujte kvalifikovaného technika.   |

## ZOBRAZOVÁNÍ A KONTROLA PORUCH

V případě poruchy se indukční varná deska automaticky přepne do ochranného režimu a zobrazí příslušné ochranné kódy:

| Problém | Možné příčiny                          | Co dělat  |
|---------|--|---|
| E4/E5   | Porucha teplotního čidla               | Kontaktujte dodavatele.   |
| E7/E8   | Porucha teplotního senzoru IGBT.       | Kontaktujte dodavatele.   |
| E2/E3   | Nesprávné napájecí napětí              | Zkontrolujte, zda je napájení v normě. Pokud je napájení v normě, zapněte napájení. |
| E6/E9   | Špatné teplo indukční desky vyzařování | Po vychladnutí indukční desky ji znovu zapněte.                                     |

Výše je uvedeno hodnocení a kontrola typických poruch. Za účelem zabránění nebezpečí a poškození indukční desky zařízení nerozebírejte sami.

## 6. TECHNICKÁ SPECIFIKACE

|                                 |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Indukční deska                  | KIH 432-3B<br>KIH 434-3B |
| Vařicí zóny                     | 3 zóny                   |
| Napájecí napětí                 | 220-240 V~<br>50/60 Hz   |
| Instalovaný elektrický výkon    | 5700 W                   |
| Rozměry produktu D×Š×V (mm)     | 450×520×58               |
| Rozměry pro zabudování A×B (mm) | 420×490                  |

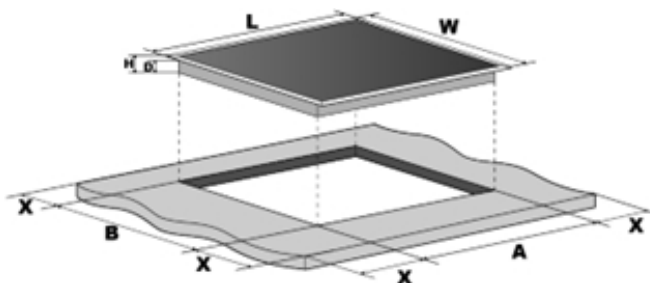
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Vzhledem k tomu, že se neustále snažíme vylepšovat naše produkty, můžeme specifikace a designy měnit bez předchozího upozornění.

## 7. INSTALACE

### VÝBĚR INSTALAČNÍHO VYBAVENÍ

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

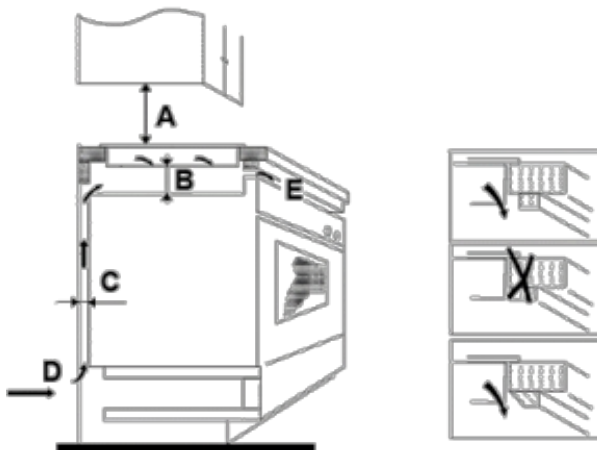
**Varování: Materiál pracovní plochy musí být vyroben z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu.**



|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Model         | KIH 432-3B<br>KIH 434-3B |
| L(mm)         | 450                      |
| Š(mm)         | 520                      |
| výška<br>(mm) | 58                       |
| H (mm)        | 54                       |
| A (mm)        | 420                      |
| B (mm)        | 490                      |
| X (mm)        | 50 min                   |

V každém případě se ujistěte, že je deska dobře odvětrávaná 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.**



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

#### **Před instalací varné desky se ujistěte, že**

- pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nebrání splnění prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobena z materiálu odolného vůči vysokým teplotám.
- Pokud je deska instalována nad troubou, je trouba vybavena vestavěným chladicím ventilátorem.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vzdálenosti a platné normy a předpisy.
- Vhodný vypínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení je zabudován do pevného kabelového vedení a umístěn v souladu s místními pravidly a předpisy týkajícími se kabelového vedení.
- Odpojovač musí být schváleného typu a musí zajišťovat 3mm separaci kontaktů na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní předpisy týkající se kabeláže umožňují takovou změnu požadavků).

- Odpojovač musí být snadno přístupný pro zákazníka s nainstalovanou varnou deskou.
- v případě pochybností ohledně instalace se poraďte s místními stavebními úřady a předpisy.
- K povrchové úpravě stěn obklopujících varnou desku je třeba použít materiály odolné vůči vysokým teplotám a snadno čistitelným (například keramické dlaždice).

#### **Po instalaci desky se ujistěte, že**

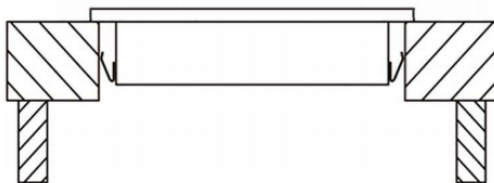
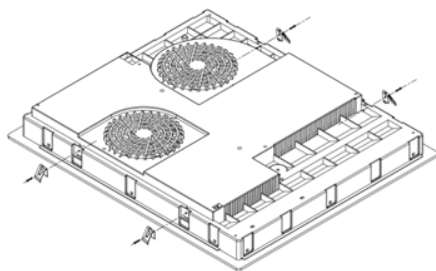
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříňky nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok vzduchu z vnější strany skříňky k základně desky.
- Pokud je deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod základnou desky nainstalována tepelná bariéra.
- Odpojovací spínač je snadno přístupný pro uživatele.

#### **Před umístěním upevňovacích konzol**

- Zařízení umístěte na stabilní, rovný povrch (použijte obal). Netlačte na ovládací prvky vyčnívající z desky.

#### **Umístění upevňovacích úchytlů**

- 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.



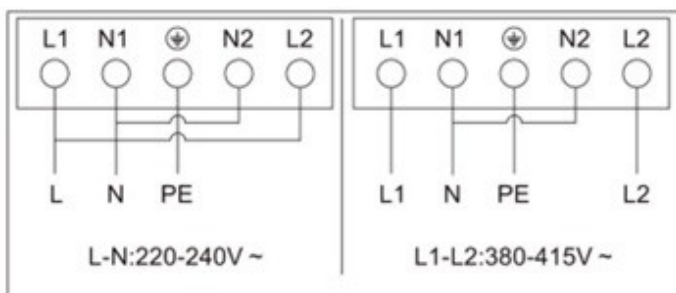
## Upozornění

- Varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo techniky. Naši odborníci jsou vám k dispozici. Nikdy neprovádějte operace 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 teple.
- Aby se zabránilo poškození, musí být vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
- 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 automatického vypínače. Způsob připojení je uveden níže.

KIH 434-3B  
KIH 432-3B



- Pokud je kabel poškozený nebo vyžaduje výměnu, měl by to provést technik poprodejního servisu pomocí vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám.
- Pokud je zařízení připojeno přímo k napájecí síti, je nutné nainstalovat vícepólový vypínač s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
- Instalátér musí zajistit, aby bylo elektrické připojení provedeno správně a v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohýbán ani stlačován.
- 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



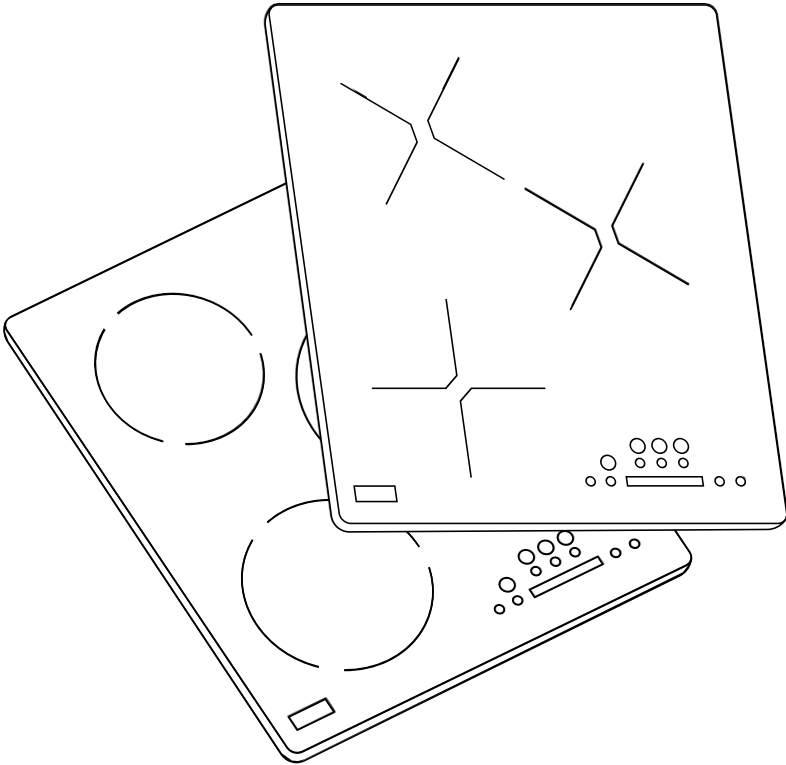
Rys. B

**KERNAU**

**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**  
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА

КІН 432-3В  
КІН 434-3В

---



## Шановний клієнте,

Дякуємо за довіру та вибір бренду Kenau.

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.

### **УВАГА**

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 .....                | 100 |
| 2. Огляд продукту.....                       | 106 |
| 3. Використання варильної поверхні .....     | 110 |
| 4. Догляд та чищення.....                    | 119 |
| 5. Вирішення проблем.....                    | 120 |
| 6. Технічні характеристики .....             | 122 |
| 7. Встановлення.....                         | 123 |
| 8. Утилізація відпрацьованих пристроїв ..... | 128 |



## 1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ

**ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ 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 електропроводки.
- 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.
- Детальна інформація щодо встановлення міститься в 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 техніка.
- 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 приладі 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.

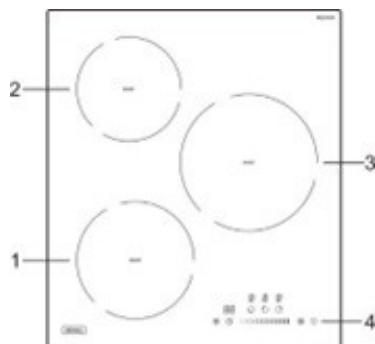
**Вітаємо** з придбанням нової варильної поверхні та рекомендуємо ознайомитися з цією інструкцією з експлуатації/встановлення, щоб повністю зрозуміти, як правильно її встановити та експлуатувати.

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

## 2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

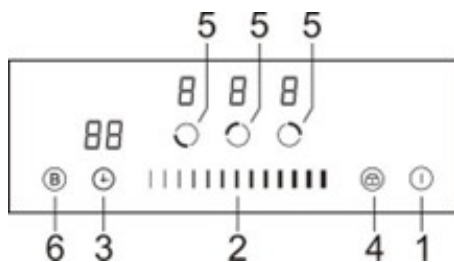
### КІН 432-3В

Вигляд зверху



1. 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт зона
2. 160 мм макс. Зона 1200 / 1500 Вт
3. 210 мм макс. Зона 2300/3000 Вт
4. Панель управління

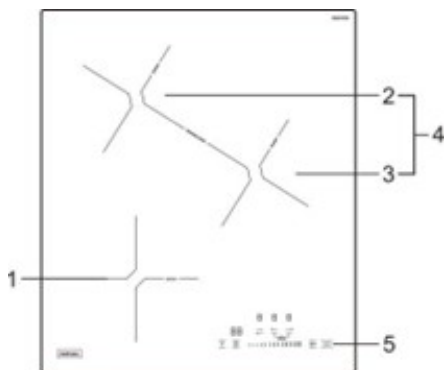
Панель управління



1. Перемикач ON/OFF
2. Вибір рівня потужності
3. Налаштування таймера
4. Захист від дітей
5. Вибір зони приготування
6. Boost

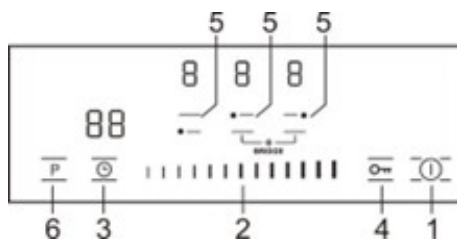
## КІН 434-3В

Вигляд зверху



1. 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт зона
2. 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт зона
3. 180 мм макс. 1800 / 2100 В зона
4. 180\*380 мм макс. 3000 / 3600 Вт зона
5. Панель управління

Панель управління



1. Перемикач ON/OFF
2. Вибір рівня потужності
3. Налаштування таймера
4. Захист від дітей
5. Вибір зони приготування / зона Flexi або Bridge
6. Boost

## 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.

## КІЛЬКА СЛІВ ПРО ІНДУКЦІЙНЕ ГОТУВАННЯ

Індукційне приготування їжі — це безпечна, передова, ефективна та економічна технологія приготування їжі. Вона працює на основі електромагнітних вібрацій, що генерують тепло безпосередньо на сковороді, а не опосередковано через нагрівання скляної поверхні. Скло стає гарячим тільки тому, що сковорода в кінцевому підсумку нагріває його.

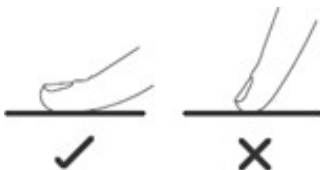


## ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ КУХОННОЇ ПЛИТИ

- 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.

## ВИБІР ВІДПОВІДНОГО ПОСУДУ



- Використовуйте тільки посуд з дном, придатним для індукційного нагрівання. Символ індукції знаходиться на упаковці або на дні посуду.
- Ви можете перевірити, чи підходить посуд, виконавши магнітний тест. Наведіть магніт на дно сковорідки. Якщо магніт притягується, сковорідка підходить для індукційного нагрівання.



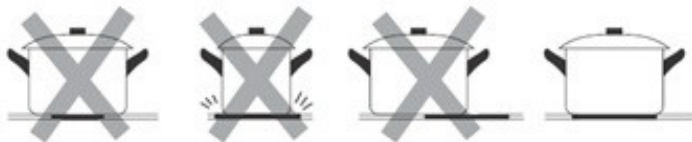
- Якщо у вас немає магніту:
  1. Налийте трохи води в посуд, який хочете перевірити.
  2. Виконайте дії, описані в розділі «Щоб почати готувати».
  3. Якщо дисплей не блимає, а вода нагрівається, сковорода підходить.
- Посуд, виготовлений з таких матеріалів, не підходить: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, порцеляна, кераміка та керамічні вироби.

| Розмір пальника (мм)  | Мінімальний посуд (діаметр / мм) |
|-----------------------|----------------------------------|
| 160                   | 120                              |
| 180                   | 140                              |
| 210                   | 180                              |
| 260                   | 220                              |
| 210*190 одиночна зона | 160                              |
| 180*380               | 250                              |
| 210*380               | 250                              |

Не використовуйте посуд із зазубреними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно сковорідки рівне, плоско прилягає до скла і має такий самий розмір, як і нагрівальна поверхня. Сковорідку завжди слід ставити на середину нагрівальної поверхні.



Завжди піднімайте сковорідки з керамічного скла — не пересувайте їх, оскільки вони можуть подряпати скло.



### 3. КОРИСТУВАННЯ 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 ON/OFF (I). 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 налаштування нагрівання, вибравши зону нагрівання.



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

## ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

1. Вимкніть зону нагрівання, торкнувшись відповідного регулятора рівня потужності або вибору зони нагрівання. Переконайтеся, що на дисплеї відображається «0».



2. Вимкніть всю варильну поверхню, торкнувшись елемента управл

3. Обережно, гарячі поверхні **H**

На дисплеї з'явиться символ «H», що означає, що зона приготування занадто гаряча, щоб до неї торкатися. Цей символ зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для економії енергії: якщо ви хочете нагріти інші сковорідки, використовуйте нагрівальну плиту, 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  протягом 3 секунд.
3. Тепер можна почати користуватися плитою.



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

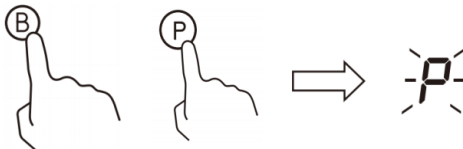
## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ BOOST

### Активація функції Boost

1. Торкніться вибору зони приготування, яку ви хочете вибрати.



2. Торкніться кнопки підсилення «В» або «Р», коли дисплей блимає, індикатор рівня потужності показує «Р».



### Скасування функції Boost

1. Торкніться вибору зони приготування, щоб вибрати рівень, який ви хочете встановити.

Функція Boost може працювати тільки протягом 5 хвилин, після чого зона автоматично перейде на рівень 9.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

Коли варильна поверхня працює протягом певного часу, вона залишається гарячою. З'явиться літера «Н», що попереджає про необхідність триматися від неї подалі.

### 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, щоб вимкнути одну або кілька зон нагрівання після закінчення встановленого часу.

### Використання таймера як хвилинного таймера

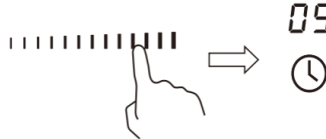
1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена. Кнопка вибору зони не активний (індикатор зони «-» не блимає).

**Примітка: Таймер можна встановити до або після завершення налаштування потужності зони приготування.**

2. Торкніться кнопки таймера, на дисплеї таймера з'явиться «00», а «0» буде блимати.



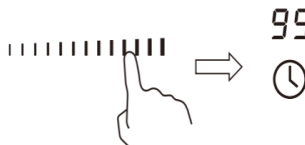
3. Встановіть час, торкнувшись вибору рівня потужності (наприклад, 5).



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



5. Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 95), тепер встановлений таймер становить 95 хвилин.



6. Після налаштування часу почнет його негайний відлік. Дисплей покаже час, що залишився.

7. Брєзчик буде видавати звуковий сигнал протягом 30 секунд, а індикатор таймера покаже «-» після завершення налаштування часу.

## Використання таймера для вимкнення однієї або декількох зон нагрівання

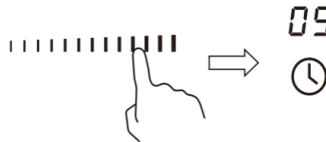
1. Торкніться елемента керування вибором зони нагрівання, для якої ви хочете встановити таймер.



2. Торкніться кнопки таймера, на дисплеї таймера з'явиться «00», а «0» буде блимати.



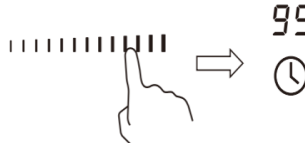
3. Встановіть час, торкнувшись вибору рівня потужності (наприклад, 5).



4. Знову торкніться кнопки управління таймером, після чого почне блимати «0».



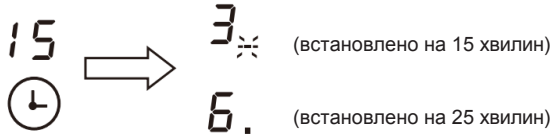
5. Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 95), тепер встановлений таймер становить 95 хвилин.



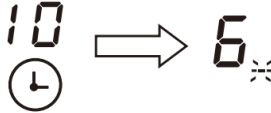
6. Після встановлення часу почнеться його негайний відлік. Дисплей покаже час, що залишився.

## Якщо таймер встановлений для більш ніж однієї зони:

1. Після налаштування таймера для декількох конфорок, червоні крапки відповідних конфорок будуть відображатися. Дисплей таймера показує мінімальний час. Крапка відповідної зони блимає.




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



**Примітка:** торкніться елемента керування вибором зони нагрівання, відповідний таймер буде відображений на індикаторі таймера.

### Скасування таймера

Натискання кнопки таймера «» для встановлення таймера на «00» призведе до скасування таймера.

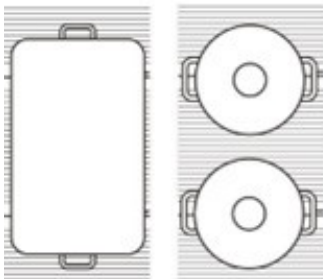
## ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ BRIDGE/FLEXI ZONE

Ця функція працює в моделі **КІН 434-3В**.

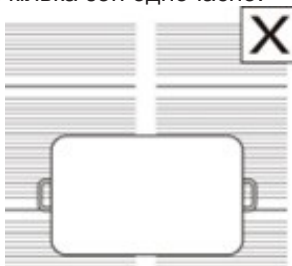
- Вона може використовуватися як одна зона або дві окремі зони залежно від потреб приготування їжі в кожній ситуації.
- Складається з двох незалежних індукційних котушок, які можуть керуватися окремо. Коли працює зона Bridge/Flexi, активується тільки зона, що охоплюється посудиною.
- Ця функція працює тільки на:

| Модель     | Зона приготування |
|------------|-------------------|
| КІН 434-3В | #2 Міст #3        |

- Щоб забезпечити виявлення посуду та рівномірний розподіл тепла, посуд слід правильно центрувати.

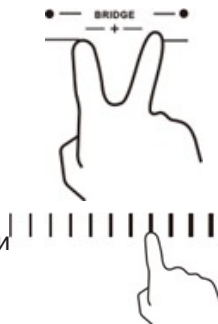


- У разі плити з більш ніж однією зоною Bridge не рекомендується використовувати кілька зон одночасно.



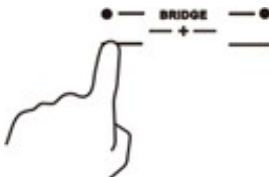
### Активація функції зони Bridge/Flexi Модель: КІН 434-3В

- Одночасно натисніть передні ліву та праву кнопки вибору зони приготування, щоб активувати функцію зони Bridge
- Звуковий сигнал сповістить про те, що індукційна плита переходить до вибору зони Bridge/Flexi, а відповідний індикатор почне блимати.
- Виберіть рівень потужності, який ви хочете встановити



### Скасування функції Bridge/Flexi zone

Дотик до однієї із зон готування Bridge/Flexi призводить до скасування функції Bridge/Flexi.



## **ПОДКАЗКИ ЩОДО ГОТУВАННЯ**

Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир нагріваються дуже швидко, особливо якщо ви використовуєте функцію Boost. При надзвичайно високих температурах олія та жир самозаймаються, що створює серйозну небезпеку пожежі.

### **Поради щодо приготування їжі**

- Коли страва закипить, зменшіть 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 потужності, а коли страва нагріється, зменшіть її.

### **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 приготування рису методом абсорбції, можуть вимагати налаштування вище мінімального рівня, 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. Перевертайте 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 теплій 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 повинно бути швидким. Якщо ви готуєте великі кількості, готуйте їжу декількома меншими порціями.
3. Коротко розігрійте сковороду і додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку звари м'ясо, відклади його вбік і тримай в теплі.
5. Обсмажте овочі. Коли вони стануть 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 ТЕМПЕРАТУРИ

| Налаштування нагріву | Придатність  |
|----------------------|--|
| 1 - 2                | - делікатне підігрівання невеликих кількостей їжі<br>- розтоплення шоколаду, масла та страв, які швидко підгорають<br>- делікатне варіння на повільному вогні<br>- повільне підігрівання |
| 3 - 4                | - догрівання<br>- швидке варіння на повільному вогні<br>- варіння рису   |
| 5 - 6                | - млинці   |
| 7 - 8                | -смаження<br>- варіння макаронів   |
| 9                    | - смаження<br>- смаження<br>- доведення супу до кипіння<br>- кип'ятіння води   |

## 4. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

| Що?  | Як?  | Важливо!  |
|--|--|---|
| Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі або нецукрові розливи на склі) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть живлення варильної поверхні.</li> <li>2. Застосуйте засіб для чищення варильної поверхні, коли скло ще тепле (але не гаряче!).</li> <li>3. Змийте і витріть насухо чистою ганчіркою або паперовим рушником.</li> <li>4. Знову увімкніть живлення варильної поверхні.</li> </ol>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Після вимкнення живлення конфорки індикатор «гарячої поверхні» не відобразиться, але конфорка може бути все ще гарячою! Будьте особливо обережні.</li> <li>- Міцні губки, деякі нейлонові губки та гострі/абразивні засоби для чищення можуть подрпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить даний засіб для чищення або губка.</li> <li>- Ніколи не залишайте залишки миючих засобів на нагрівальній поверхні: скло може забруднитися.</li> </ul>       |
| Киплячі, розплавлені і гарячі, солодкі розливи на скло   | <p>Їх слід негайно видаляти за допомогою шматочка 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"> <li>1. Вимкніть живлення варильної поверхні на стіні.</li> <li>2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° і зітріть забруднення або розливу рідину в прохолодному місці плити.</li> <li>3. Очистіть забруднення або розливи ганчіркою для посуду або паперовим рушником.</li> <li>4. Виконайте кроки 2–4 для «Повсякденні забруднення на склі» вище.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- Небезпека порізу: коли кришка захована, лезо скребка гостре як бритва.</li> <li>є гострим як бритва.</li> <li>Використовуйте з максимальною обережністю і завжди зберігайте в недоступному для дітей місці.</li> </ul> |
| Розлиті рідини на сенсорних елементах управління   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть живлення нагрівальної плити.</li> <li>2. Зберіть розливу рідину</li> <li>3. Протріть сенсорну панель управління чистою вологою губкою або серветкою.</li> <li>4. Витріть область насухо паперовим рушником.</li> <li>5. Знову увімкніть живлення нагрівальної плити.</li> </ol>   | <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. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

| Проблема  | Можливі причини  | Що робити   |
|---|--|---|
| Неможливо увімкнути нагрівальну плиту               | Відсутність живлення.  | Переконайтеся, що нагрівальна плита підключена до джерела живлення і увімкнена. Перевірте, чи в будинку або в районі немає перебоїв з електропостачанням. Якщо все перевірено, а проблема 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 сенсорна панель управління суха, і торкайтеся елементів управління кінчиком пальця.   |
| Скло подряпано.                                     | Посуд з шорсткими краями.<br>Невідповідні, абразивні губки або чистячі засоби.   | Використовуйте посуд з плоским і гладким дном. Див. «Вибір відповідного посуду».<br><br>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.  |

| Проблема  | Можливі причини  | Що робити   |
|---|--|---|
| Індукційна плита видає тихий шум, коли використовується на високій температурі.   | Це пов'язано з технологією індукційного приготування.  | Це нормально, але шум повинен стихнути або повністю зникнути після зменшення налаштування температури.  |
| Шум вентилятора, що походить від індукційної плити.   | Вентилятор охолодження, вбудований в індукційну плиту Вентилятор охолодження, вбудований в індукційну плиту, запобігає перегріванню електроніки. електроніки від перегрівання. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної плити. | Це нормально і не вимагає жодних дій. Не вимикайте живлення індукційної плити, коли вентилятор працює.  |
| Сковороди не нагріваються і з'являються на дисплеї.   | Індукційна плита не може розпізнати сковороду, оскільки вона не підходить для індукційного приготування їжі. Індукційна плита не може розпізнати сковороду, оскільки вона занадто мала для зони приготування їжі або не розташована по центру.           | Слід використовувати посуд, придатний для індукційного приготування їжі. Див. розділ «Вибір відповідного посуду». Відцентруйте сковороду і переконайтеся, що її дно відповідає розміру зони нагрівання. |
| Індукційна плита або нагрівальна зона несподівано вимкнулися, пролунав звуковий сигнал і з'явився код помилки (зазвичай по черзі з однією або двома цифрами на дисплеї таймера приготування). | Технічна несправність.   | Запишіть літери та цифри помилки літери та цифри, вимкніть живлення індукційної плити та зверніться до кваліфікованого техника.   |

## ВІДОБРАЖЕННЯ ТА КОНТРОЛЬ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення несправності індукційна плита автоматично перейде в захисний режим і відобразить відповідні захисні коди:

| Проблема | Можливі причини                               | Що робити  |
|----------|---|--|
| E4/E5    | Несправність датчика температури              | Зверніться до постачальника.   |
| E7/E8    | Несправність датчика температури IGBT.        | Зверніться до постачальника.   |
| E2/E3    | Неправильна напруга живлення                  | Перевірте, чи напруга живлення є нормальною. Увімкніть живлення, коли напруга живлення є нормальною. |
| E6/E9    | Погане тепло індукційної плити випромінювання | Перезапустіть прилад після охолодження індукційної плити.  |

Вище наведено оцінку та контроль типових несправностей. Не слід самостійно демонтувати прилад, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної плити.

## 6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Індукційна плита                  | KIH 432-3B<br>KIH 434-3B |
| Зони приготування                 | 3 зони                   |
| Напруга живлення                  | 220-240 В~<br>50/60 Гц   |
| Встановлена електрична потужність | 5700 Вт                  |
| Розмір продукту Д×Ш×В (мм)        | 450×520×58               |
| Розміри для вбудовування Ш×В (мм) | 420×490                  |

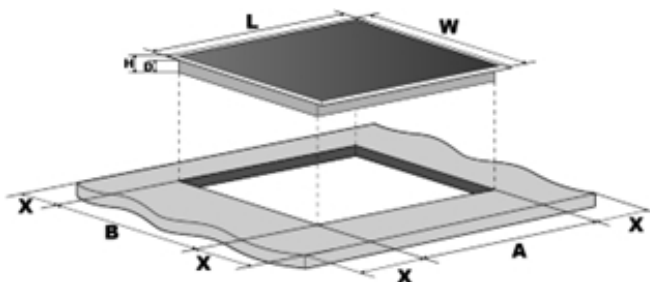
Вага та розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати наші продукти, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн без попереднього повідомлення.

## 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:

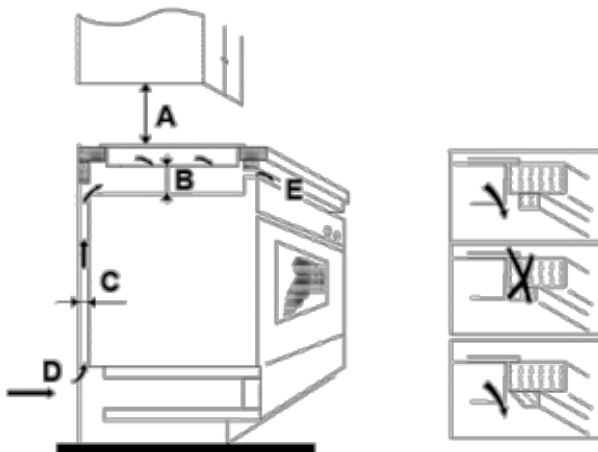
**Попередження: Матеріал робочої поверхні повинен бути виготовлений з імпрегнованої деревини або іншого ізоляційного матеріалу.**



|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| Модель      | KIN 432-3B<br>KIN 434-3B |
| L(мм)       | 450                      |
| Ш (мм)      | 520                      |
| висота (мм) | 58                       |
| Г (мм)      | 54                       |
| А (мм)      | 420                      |
| В (мм)      | 490                      |
| Х (мм)      | 50 хв                    |

У кожному випадку слід переконатися, 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 не менше 760 мм.**



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

**Перед установкою нагрівальної плити слід переконатися, що**

- робоча поверхня є квадратною та рівною, а жодні конструктивні елементи не суперечать вимогам до простору.
- Робоча поверхня виготовлена з матеріалу, стійкого до високих температур.
- Якщо плита встановлюється над духовкою, духовка має вбудований вентилятор охолодження.
- Установка відповідає всім вимогам щодо відстаней, а також чинним нормам і правилам.
- Відповідний вимикач, що забезпечує повне відключення від мережі живлення, вбудований у стаціонарну електропроводку і розміщений відповідно до місцевих правил і норм щодо електропроводки.
- Ізоляційний вимикач повинен бути затвердженого типу і забезпечувати 3-міліметрове рознесення контактів на всіх полюсах (або на всіх активних [фазних] проводах, якщо місцеві правила щодо кабельної проводки допускають таку зміну вимог).

- Ізоляційний вимикач повинен бути легко доступним для клієнта з встановленою варильною поверхнею
- у разі сумнівів щодо установки слід проконсультуватися з місцевими будівельними органами та ознайомитися з місцевими нормами.
- Для обробки поверхонь стін, що оточують варильну поверхню, слід використовувати матеріали, стійкі до високих температур і легкі в догляді (наприклад, керамічну плитку).

#### **Після встановлення плити переконайтеся, що**

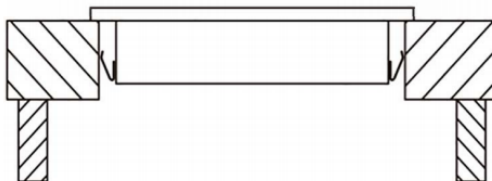
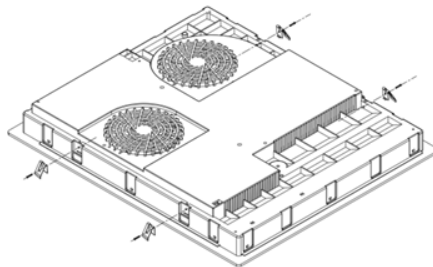
- кабель живлення не проходить через дверцята шафи або висувну шухляду.
- Забезпечено належний потік повітря ззовні шафи до основи плити.
- Якщо плита встановлена над шухлядою або шафою, під основою плити встановлено тепловий бар'єр.
- Ізоляційний вимикач є легкодоступним для користувача.

#### **Перед встановленням кріпильних кронштейнів**

- Пристрій слід розмістити на стійкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не натискайте на елементи керування, що виступають з плити.

#### **Розташування кріпильних кронштейнів**

- 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.



## Застереження

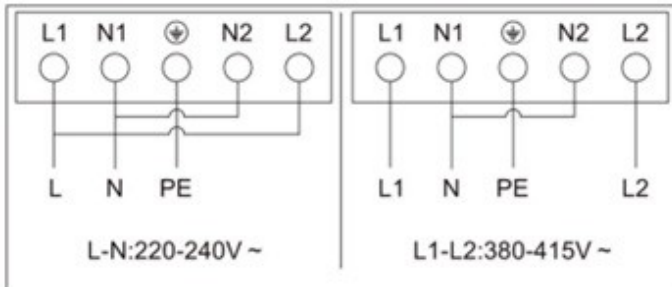
- Плита повинна бути встановлена кваліфікованим персоналом або техніками. Наші фахівці до ваших послуг. Ніколи не виконуйте операції самостійно.
- Нагрівальну плиту не можна встановлювати поблизу охолоджувальних пристроїв, посудомийних машин та сушильних барабанів.
- Плита повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще тепловипромінювання для підвищення її надійності.
- Стіна та індукована зона нагрівання над робочою поверхнею повинні бути термостійкими.
- Щоб уникнути пошкоджень, шарувата основа та клей повинні бути термостійкими.
- Не можна використовувати пароочисник.
- Ця керамічна плита може бути підключена тільки до джерела живлення з імпедансом системи не більше 0,427 Ом. При необхідності зверніться до постачальника 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.

КІН 434-3В

КІН 432-3В



- Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, це повинен зробити технічний спеціаліст з післяпродажного обслуговування, використовуючи відповідні інструменти, щоб уникнути нещасних випадків.
- Якщо пристрій підключається безпосередньо до мережі живлення, слід встановити багатополюсний вимикач з мінімальним зазором 3 мм між контактами.
- Інсталятор повинен переконатися, що електричне з'єднання виконано правильно і відповідно до правил безпеки.
- Кабель не можна згинати або стискати.
- Кабель повинен регулярно перевірятися і замінюватися виключно кваліфікованим фахівцем.

## 8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей прилад розроблений і виготовлений з високоякісних матеріалів та компонентів, які підходять для повторного використання.

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](mailto: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](mailto:serwis@kernau.com)