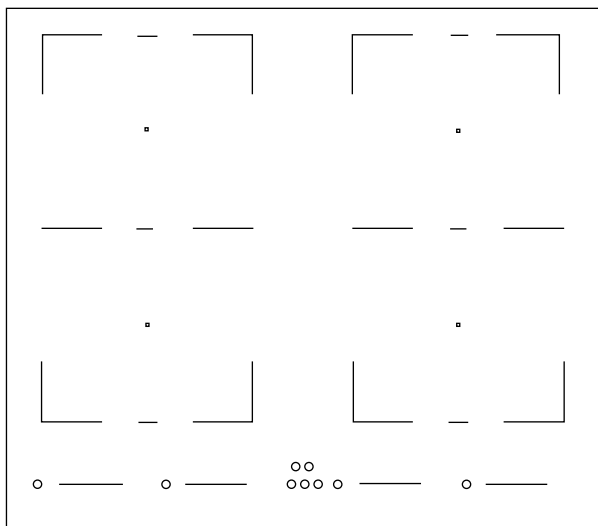


KERNAU







**NÁVOD K OBSLUZE /
NÁVOD K INSTALACI**
INDUKČNÍ DESKA
KIH 6444-4B



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

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

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

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

OBSAH

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

KAPITOLA 1. BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

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



VAROVÁNÍ

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



VAROVÁNÍ

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



VAROVÁNÍ

Nepoužívejte parní čističe.



VAROVÁNÍ

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



VAROVÁNÍ

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



VAROVÁNÍ

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



NEBEZPEČÍ POŽÁRU

Na kuchyňských plochách neskladujte žádné předměty.



POZOR

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



VAROVÁNÍ

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



VAROVÁNÍ

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



VAROVÁNÍ

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

**VAROVÁNÍ**

Zařízení a dostupné části se během použití zahřívají.

**VAROVÁNÍ**

Buďte opatrní a nedotýkejte se horkých částí.

**VAROVÁNÍ**

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

**VAROVÁNÍ**

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

**VAROVÁNÍ**

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

**POZOR**

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

**VAROVÁNÍ / NEBEZPEČÍ POŽÁRU:**

Neuchovávejte předměty na varných plochách.

**VAROVÁNÍ**

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

**VAROVÁNÍ**

Napájecí kabel není dostupný po provedené instalaci.

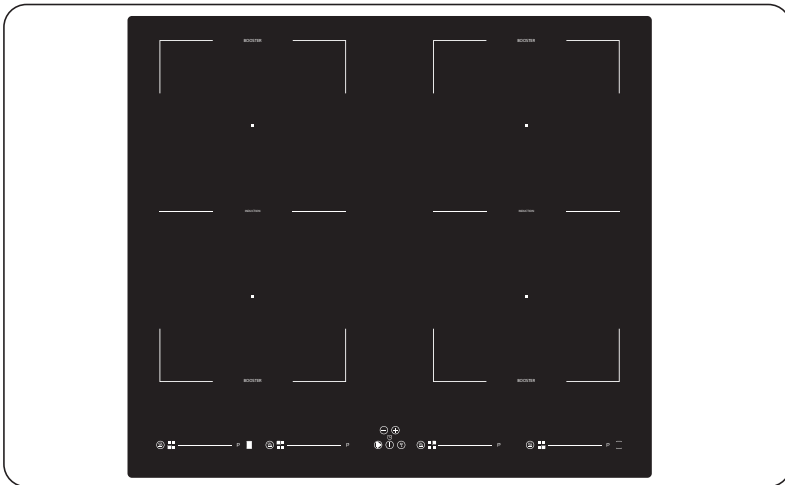
Blahopřejeme vám k zakoupení vaší nové indukční varné desky.

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

Návod k obsluze / instalaci pro budoucí použití.

KAPITOLA 2. PŘEHLED

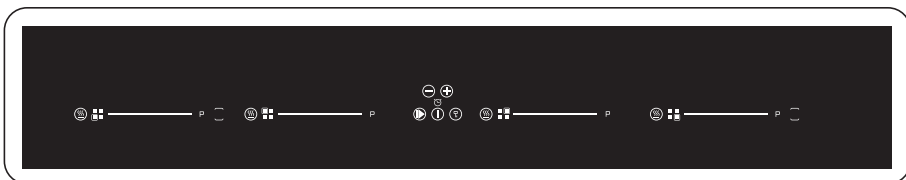
Pohled shora



VÝKON - VARNÁ ZÓNA

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

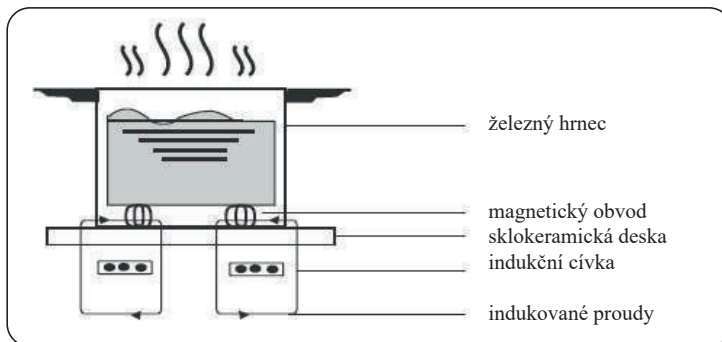
KAPITOLA 3. UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ



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

KAPITOLA 4. PÁR SLOV O VAŘENÍ NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE

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

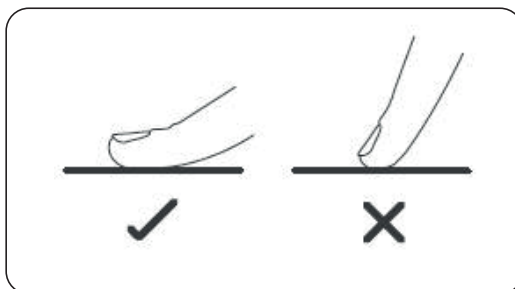


KAPITOLA 5. PŘED POUŽITÍM NOVÉ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

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

KAPITOLA 6. POUŽITÍ PRVKŮ DOTYKOVÉHO OVLÁDÁNÍ

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




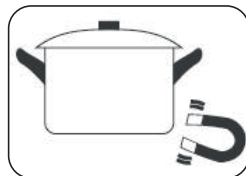
KAPITOLA 7. VÝBĚR SPRÁVNÉHO KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ



POZOR

Používejte pouze nádobí se dnem vhodným pro indukční vaření. Symbol indukce najdete na obalu nebo na dně pánve.

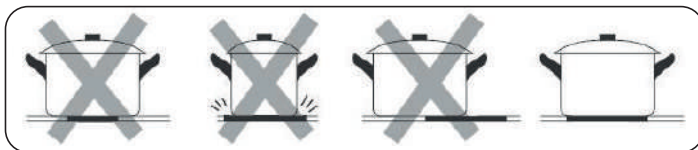
- Zda je vaše nádobí vhodné, můžete zkontrolovat provedením magnetického testu. Přiložte magnet ke dnu pánve. Pokud dojde k přitažení, pánve je vhodná pro vaření na indukční varné desce.
- Pokud nedojde k přitažení:
 1. Nalijte trochu vody do pánve, kterou chcete zkontrolovat.
 2. Pokud  neblíká na displeji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



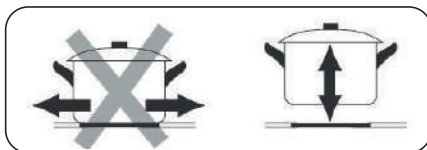
Nepoužívejte nádobí k vaření s drsnými okraji nebo zkriveným dnem.



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



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



SPECIÁLNÍ FUNKCE

Detekce malých předmětů

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

Ochrana proti automatickému vypnutí

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

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

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



POZOR

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

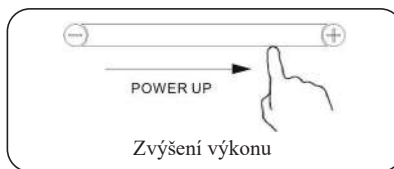
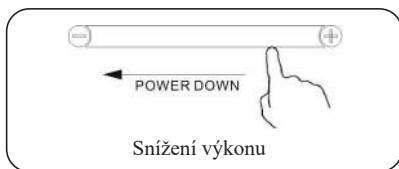
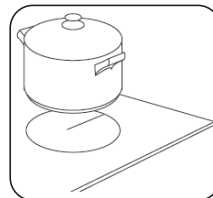
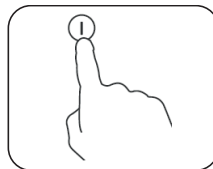
Automatická detekce hrnce

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

KAPITOLA 8. POUŽITÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

PRO ZAHÁJENÍ VAŘENÍ

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



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

POKUD NA DISPLEJI BLIKÁ SYMBOL STŘÍDAVĚ S NASTAVENÍM TEPLOT

Znamená to, že:

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

PO DOKONČENÍ VAŘENÍ

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



POZOR:

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

POUŽITÍ FUNKCE BOOST


Aktivovaná funkce Boost

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

Vypnutí funkce Boost

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

POUŽITÍ VARNÉ FUNKCE

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



Roztápění nebo rozmrazování (cca 50°C)



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



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

KAPITOLA 9. FLEXIBILNÍ OBSAH

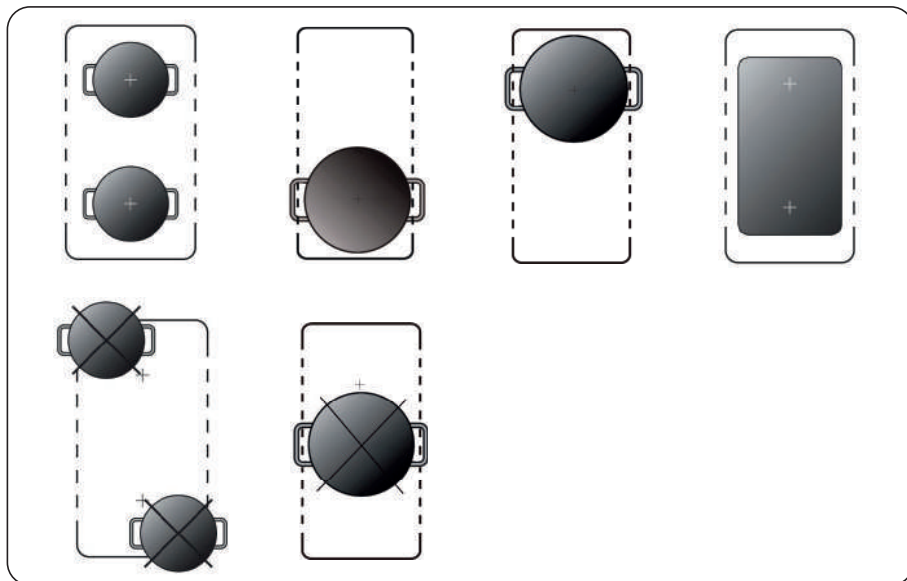
- Tato oblast může být používána jako jednotlivá zóna podle potřeb v daném okamžiku.
- Flexibilní oblast se skládá ze dvou nezávislých indukčních cívek, které mohou být ovládnuty separátně. Během provozu jako jednotlivá zóna je nádobí přesouváno z jedné zóny na druhou v rámci flexibilní oblasti, s dodržением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



DŮLEŽITÉ

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

Příklady správného a nesprávného rozmístění hrnců



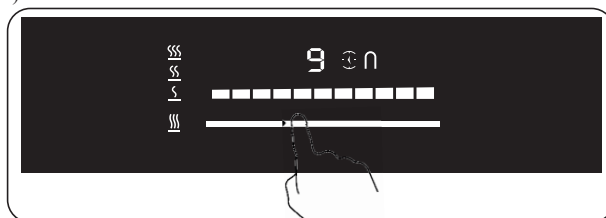
1. Chcete-li aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, jednoduše stiskněte stejné tlačítko nastavení výkonu varné zóny po dobu alespoň 2 sekund



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



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




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

Použití funkce dětské pojistky

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

Pro zablokování ovládacích prvků

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

K odemknutí ovládacích prvků

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



POZOR

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

POUŽITÍ ČASOVAČE

Časovač lze použít dvěma různými způsoby:

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

POUŽITÍ ČASOVAČE JAKO ALARMU

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






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

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





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

NASTAVENÍ ČASOVAČE PRO VYPNUTÍ VARNÝCH ZÓN

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

Použití funkce pauzy

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

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

KAPITOLA 10. ZOBRAZENÍ A KONTROLA PORUCH

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

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

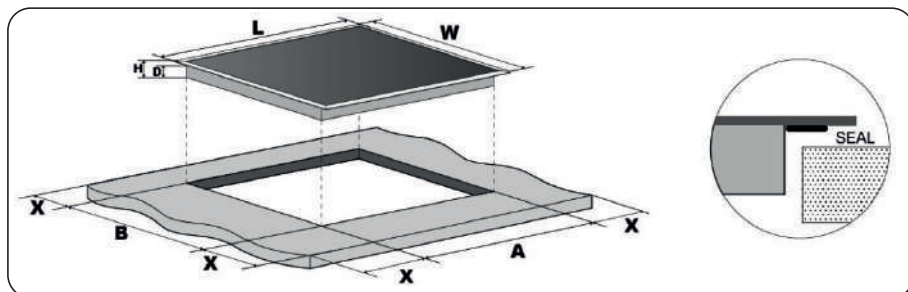
Výše uvedené informace platí pro zjišťování a kontrolu častých poruch. Nerozebírejte zařízení sami, zabráníte tak nebezpečí a poškození indukční varné desky – obraťte se na svého dodavatele.

KAPITOLA II. INSTALACE

VÝBĚR INSTALAČNÍHO VYBAVENÍ

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

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



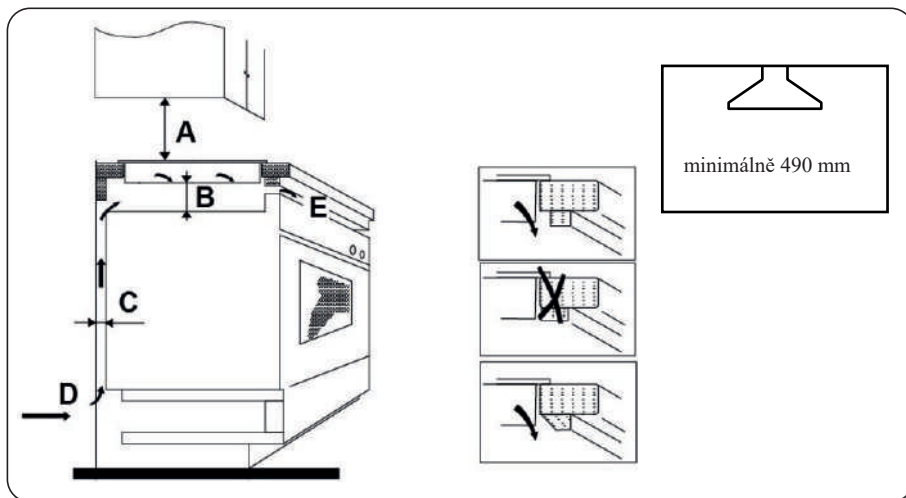
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

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



POZOR

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



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

PŘED INSTALACÍ DESKY SE UJISTĚTE, ŽE

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

PO INSTALACI VARNÉ DESKY SE UJISTĚTE, ŽE

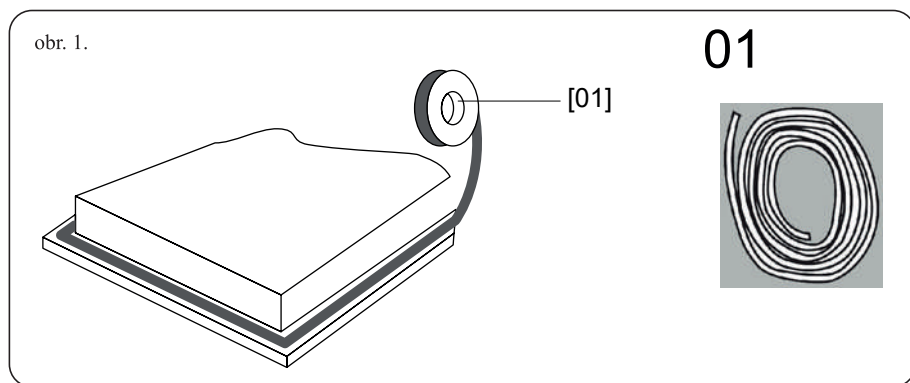
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky
- je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skříně ke spodní části varné desky
- pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod spodní částí varné desky instalována tepelná ochranná bariéra tak,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

PŘED UMÍSTĚNÍM UPÍNACÍCH DRŽÁKŮ

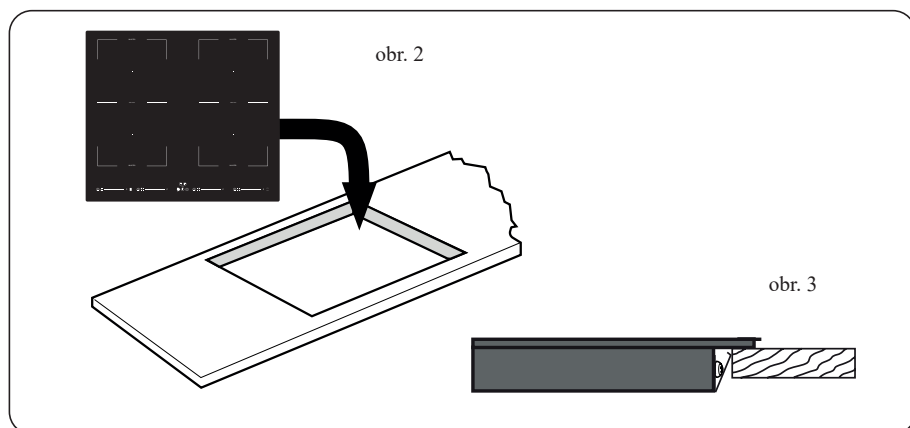
Umístěte zařízení na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Netlačte silou na ovládací prvky vyvstávající z varné desky

UMÍSTĚNÍ MONTÁŽNÍCH PODPĚR

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



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



K připevnění varné desky k pracovní desce nepoužívejte lepidlo. Po instalaci těsnění umístěte varnou desku do výřezu v pracovní desce. Jemně zatlačte varnou desku směrem dolů a vložte ji do pracovní desky, přičemž zajistěte dobré utěsnění kolem vnějšího okraje (obr. 3).



UPOZORNĚNÍ

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

PŘIPOJENÍ VARNÉ DESKY K ELEKTRICKÉ SÍTI



POZOR

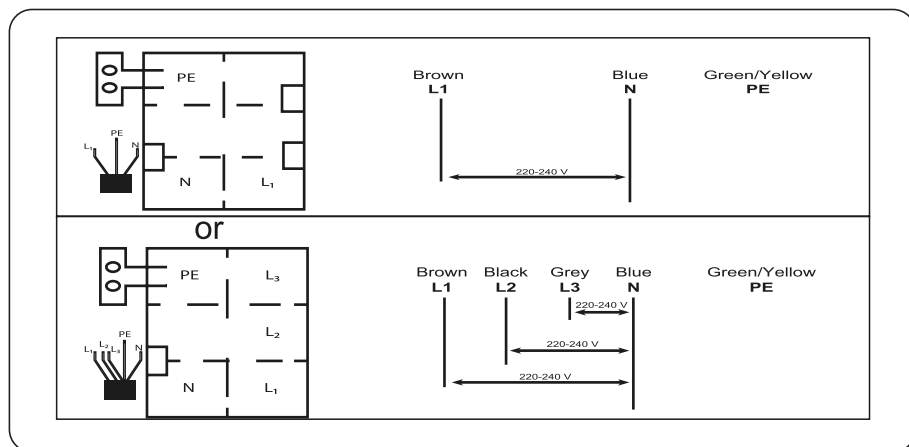
Tuto varnou desku smí připojit k elektrické síti pouze osoba s příslušnou kvalifikací. Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

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



POZOR

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



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

Toto zařízení vyžaduje přepětovou ochranu 32 A.

KAPITOLA 12. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

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

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

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

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



obr. A

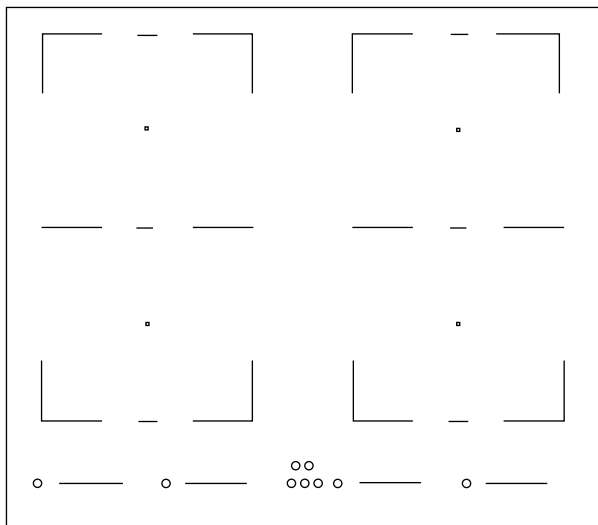


obr. B










KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ /
ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА
КІН 6444-4В



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

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

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

ЗМІСТ

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

РОЗДІЛ 1. ПОПЕРЕДЖЕННЯ, ЯКІ СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕКИ

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

не використовуйте паровий очищувач.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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



НЕБЕЗПЕКА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ:

Не зберігайте жодних предметів на кухонних поверхнях.



УВАГА

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

Прилад та доступні частини нагріваються під час використання.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

Слід бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

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

**УВАГА**

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ / ВОГОНЬ**

Небезпека виникнення пожежі: не зберігайте предмети на кухонних поверхнях.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

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

**ЗАСТЕРЕЖЕННЯ**

Після встановлення кабель живлення недоступний.

Вітаємо Вас з придбанням нової індукційної плити.

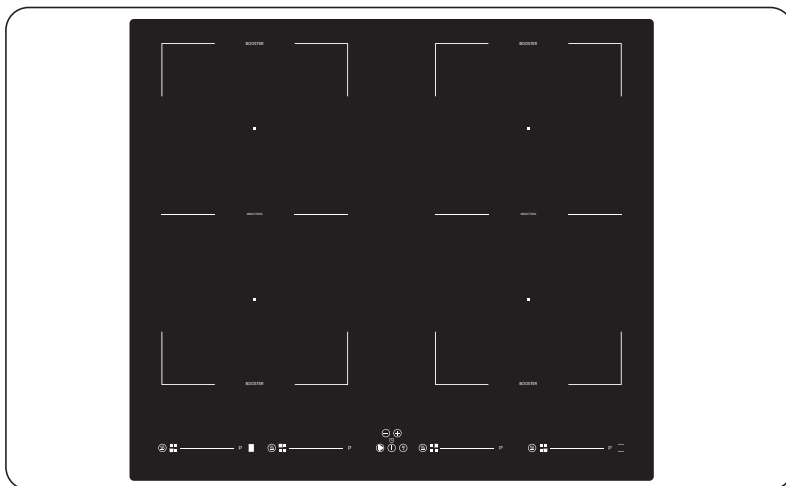
Рекомендуємо приділити деякий час для ознайомлення з Інструкцією з експлуатації/ Інструкцією з монтажу, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити та експлуатувати пристрій. Для монтажу плити просимо ознайомитися з частиною, що стосується монтажу.

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

Інструкція з монтажу для подальшого використання.

РОЗДІЛ 2. ОГЛЯД

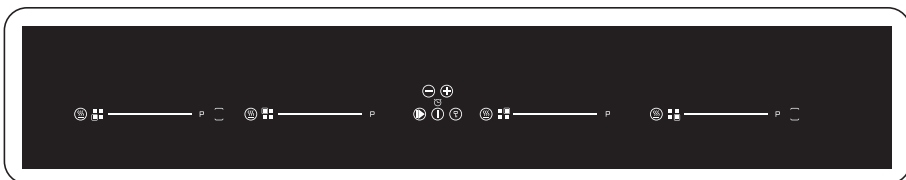
Вигляд зверху










ПОТУЖНІСТЬ - ЗОНА НАГРІВАННЯ

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

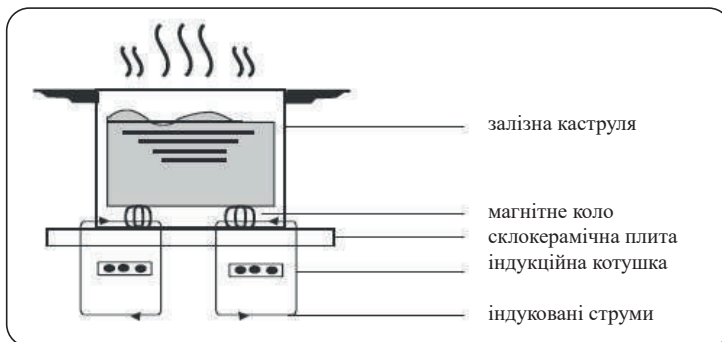
РОЗДІЛ 3. ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



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

РОЗДІЛ 4. КІЛЬКА СЛІВ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ НА ІНДУКЦІЙНІЙ ПЛИТІ

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

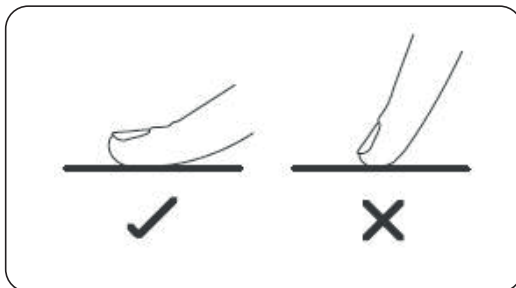


РОЗДІЛ 5. ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ

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

РОЗДІЛ 6. КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕМЕНТАМИ СЕНСОРНОГО УПРАВЛІННЯ

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

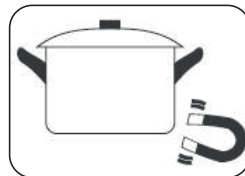



РОЗДІЛ 7. ВИБИРАЄМО ПРАВИЛЬНИЙ ПОСУД



УВАГА

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

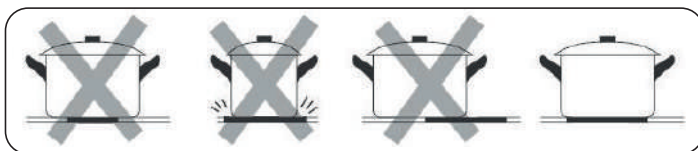


- Ви можете перевірити, чи підходить Ваш посуд, провівши магнітний тест. Прикладіть магніт до дна каstrулі. Якщо є притягання, то каstrуля придатна для приготування на індукційній плиті.
- Якщо притягання немає:
 1. Налийте трохи води в каstrулю, яку хочете перевірити.
 2. Якщо  не блимає на дисплеї,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

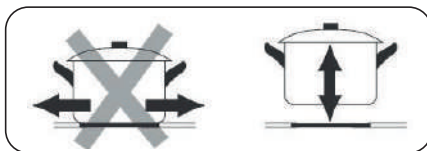
Не слід користуватися для готування посудом із зазубреними краями або вигнутим дном.



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



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



СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ

Виявлення дрібних предметів

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

Захист від автоматичного вимкнення

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

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

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



УВАГА

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

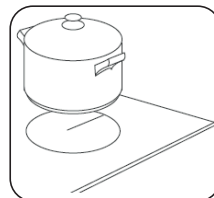
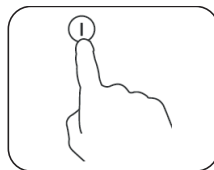
Автоматичне виявлення каstrулі

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

РОЗДІЛ 8. ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ПЛИТИ

ЩОБ РОЗПОЧАТИ ГОТУВАННЯ

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



Зменшити потужність



Збільшити потужність

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

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

ЯКЩО НА ДИСПЛЕЇ БЛИМАЄ СИМВОЛ $\geq \sqcup \leq$ ПОПЕРЕМІННО З НАЛАШТУВАННЯМ НАГРІВУ,

то це означає, що:

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

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



УВАГА:

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

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ BOOST


Активована функція Boost

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

Вимкнення функції Boost

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

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ

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



Розтоплення або розморожування (прибл. 50°C)



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



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

РОЗДІЛ 9. ГНУЧКА ЗОНА

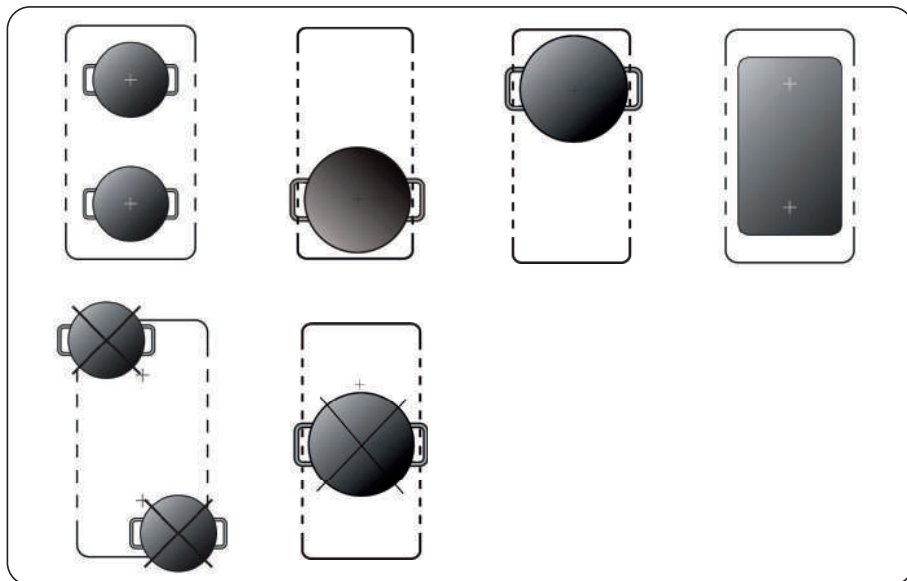
- Ця зона може в будь-який час використовуватися як одна зона, в залежності від потреб.
- Гнучка зона складається з двох незалежних індукційних котушок, якими можна керувати окремо. Під час роботи в якості однієї зони посуд переміщується з однієї зони в іншу в межах гнучкої зони, із збереженням того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



ВАЖЛИВО!

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

Приклади правильного і неправильного розміщення посуду.



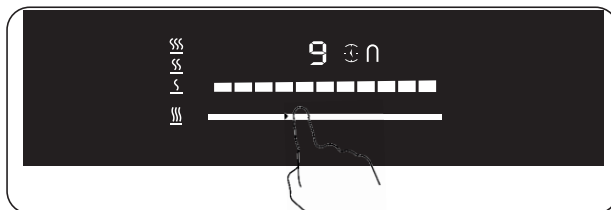
1. Щоб активувати гнучку зону як одну велику зону, достатньо натиснути і утримувати щонайменше 2 секунди ту ж кнопку керування повзунком потужності зони нагріву



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



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



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

Використання функції блокування від дітей

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

Щоб заблокувати елементи управління

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

Щоб розблокувати елементи управління

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



УВАГА

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

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

Таймер можна використовувати двома різними способами:

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

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА ЯК ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНОГО СИГНАЛУ

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






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

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





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

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ДЛЯ ВИМКНЕННЯ ЗОН ГОТУВАННЯ

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

Використання функції паузи

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

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

РОЗДІЛ 10. ВІДОБРАЖЕННЯ ТА КОНТРОЛЬ

НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

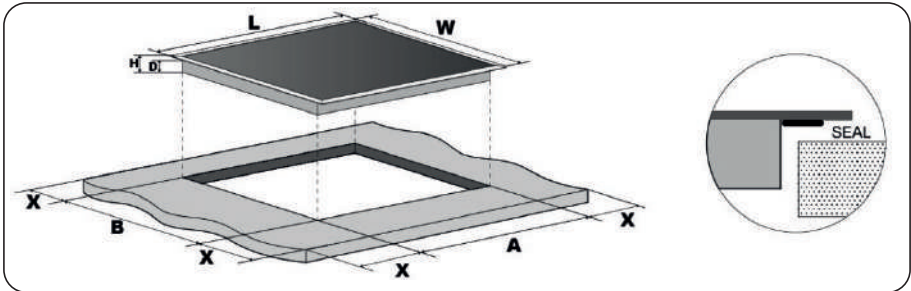
Вищезазначена інформація стосується визначення та контролю частих несправностей. Не демонуйте пристрій самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної плити - **просимо звернутися до постачальника**

РОЗДІЛ 11. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПІДБІР МОНТАЖНОГО ОБЛАДНАННЯ

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

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



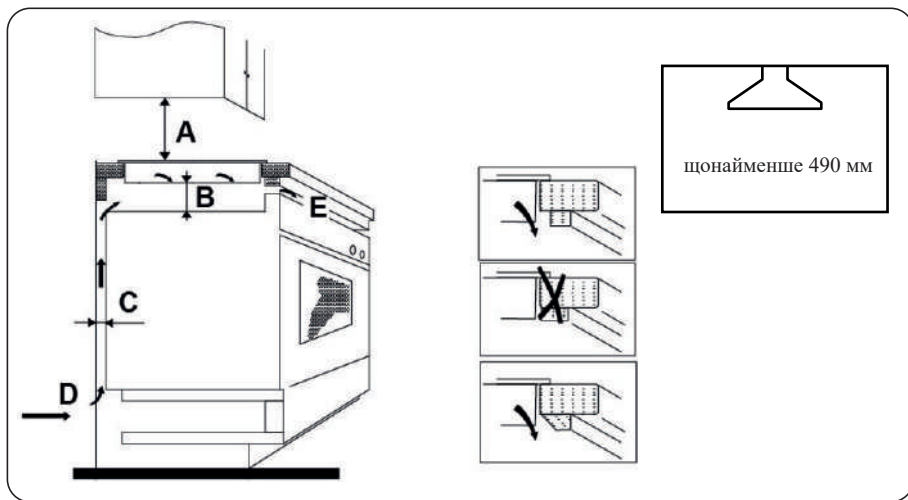
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	60	55	565	495	50 міні

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



УВАГА

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



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

ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ ПЛИТИ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО

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

ПРИ ВСТАНОВЛЕННІ НАГРІВАЛЬНОЇ ПЛИТИ ПОТРІБНО ПЕРЕКОНАТИСЯ, ЩО

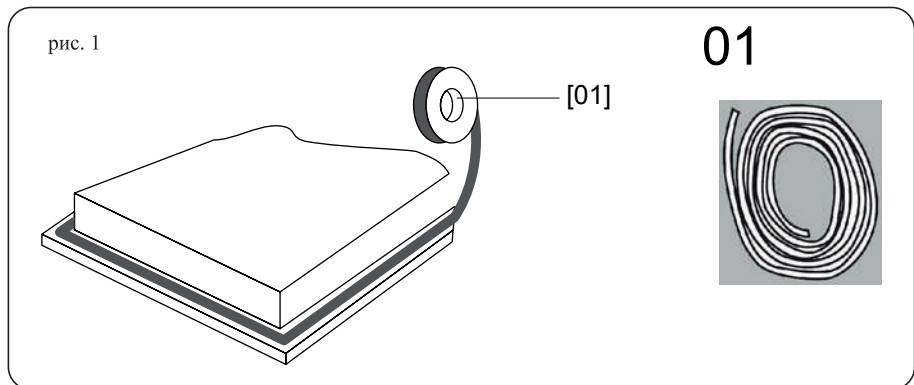
- шнур живлення не доступний через дверцята шафи або шухляди
- забезпечено достатній приплив свіжого повітря ззовні шафи до основи нагрівальної плити
- якщо нагрівальна плита встановлена над місцем для шухляди або шафки, то під основу нагрівальної плити встановлюється термозахисний бар'єр, щоб уникнути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

ПЕРЕД РОЗМІЩЕННЯМ МОНТАЖНИХ КРОНШТЕЙНІВ

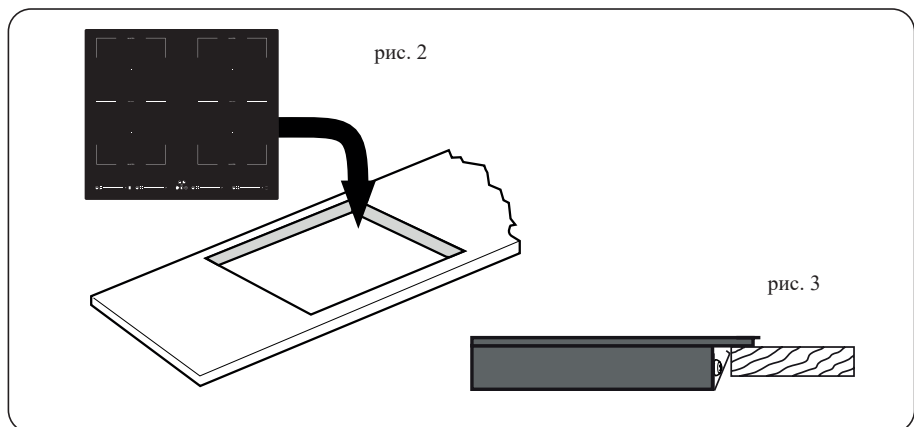
Встановіть прилад на стійку, гладку поверхню (використовуйте упаковку). Не втискайте елементи управління, що виступають з нагрівальної плити.

РОЗМІЩЕННЯ МОНТАЖНИХ КРОНШТЕЙНІВ

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



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



Не використовуйте клей для кріплення плити до стільниці. Після того, як ущільнювач буде встановлено, встановіть нагрівальну плиту у виріз у стільниці. Обережно натисніть на нагрівальну плиту, щоб вставити її в стільницю, забезпечивши хороше ущільнення по зовнішньому краю (рис. 3).



УВАГА

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



УВАГА

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

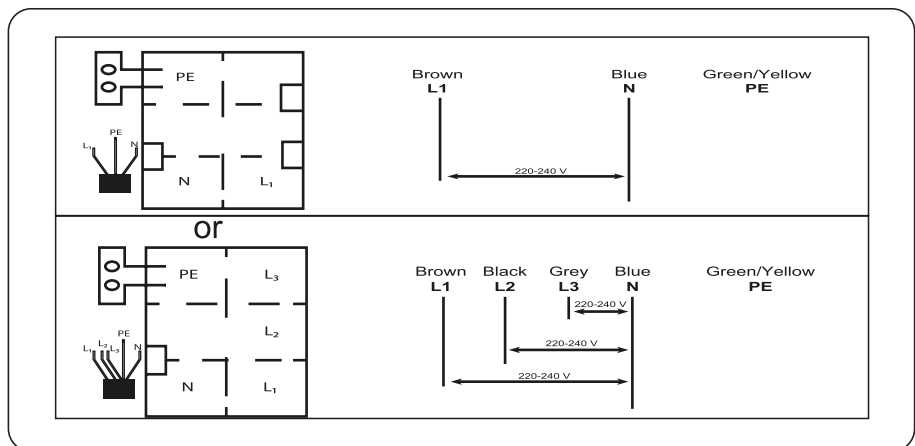
1. побутова електрична мережа відповідає потужності, яку споживає нагрівальна плита.
2. напруга відповідає значенню, вказаному на заводській табличці.
3. довжина кабелю живлення витримує навантаження, вказане на заводській табличці. Для підключення нагрівальної плити до електромережі не використовуйте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

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



УВАГА

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



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

Для цього пристрою потрібен автоматичний вимикач на 32 А

РОЗДІЛ 11. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

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

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

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

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

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



Мал. А



Мал. В



KERNAU

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