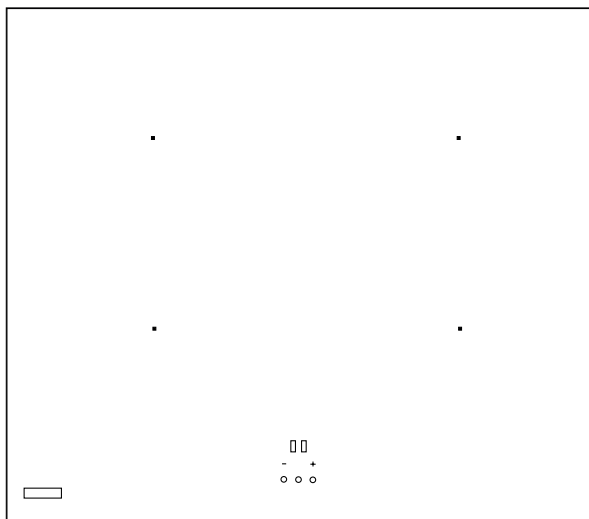


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU**  
POWIERZCHNIOWA PŁYTA INDUKCYJNA  
KIH 6445-4B



## SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

Wychodząc naprzeciw Twoim oczekiwaniom, nasze sprzęty produkujemy w wyspecjalizowanych fabrykach z wykorzystaniem najnowszych technologii oraz testujemy pod względem jakości. Aby wybrany przez Ciebie produkt służył Ci jak najdłużej, zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji, które znajdziesz poniżej. W niniejszej instrukcji chcemy Ci przedstawić wszystkie możliwości zakupionego produktu, a także przekazać kwestie związane z bezpieczeństwem, instalacją, optymalnymi ustawieniami i oszczędnym użytkowaniem. Znajdziesz tutaj cenne porady, jak najefektywniej korzystać z urządzenia zgodnie ze swoimi aktualnymi potrzebami.

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

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



### UWAGA

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

**Obrazy produktu mają charakter schematyczny.**

**Elementy oznaczone jako (\*) są opcjonalne.**

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

## SPIS TREŚCI

|  |           |
|--|-----------|
| <b>ROZDZIAŁ 1. Instrukcje bezpieczeństwa</b> .....                   | <b>4</b>  |
| Środki ostrożności przed rozpoczęciem pracy .....                    | 4         |
| Ogólne środki ostrożności .....                                      | 4         |
| Ochrona przed uszkodzeniami .....                                    | 5         |
| Środki ostrożności w przypadku awarii urządzenia .....               | 6         |
| Ochrona przed dalszymi zagrożeniami .....                            | 6         |
| <b>ROZDZIAŁ 2. Opis urządzenia w skrócie</b> .....                   | <b>7</b>  |
| <b>ROZDZIAŁ 3. Elementy obsługowe</b> .....                          | <b>8</b>  |
| Funkcja przycisków dotykowych .....                                  | 8         |
| Suwak - działanie .....  | 8         |
| <b>ROZDZIAŁ 4. Panel sterowniczy</b> .....                           | <b>9</b>  |
| <b>ROZDZIAŁ 5. Właściwe naczynia kuchenne</b> .....                  | <b>10</b> |
| Właściwe naczynia kuchenne .....                                     | 10        |
| Nieodpowiednie naczynia kuchenne: .....                              | 10        |
| Wyświetlanie nieodpowiednich/brakujących naczyń kuchennych .....     | 11        |
| <b>ROZDZIAŁ 6. Korzystanie z płyty indukcyjnej</b> .....             | <b>12</b> |
| Włączenie urządzenia .....   | 12        |
| Operacja gotowania .....   | 12        |
| Zatrzymanie procesu gotowania .....                                  | 13        |
| Wyłączenie urządzenia .....  | 13        |
| Wyświetlanie wskaźnika ciepła resztkowego .....                      | 13        |
| Poziom mocy - Wzrost mocy (Power Boost) .....                        | 13        |
| Funkcje regulatora czasowego (timer).....                            | 14        |
| Funkcja utrzymywania ciepła .....                                    | 14        |
| Funkcja - Pauza .....  | 15        |
| Blokada panelu sterowania (blokada rodzicielska) .....               | 16        |
| Strefa - Maxi .....  | 16        |
| <b>ROZDZIAŁ 7. Czyszczenie i pielęgnacja</b> .....                   | <b>18</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 8. Urządzenia zabezpieczające</b> .....                  | <b>19</b> |
| Ochrona przed przegrzaniem.....                                      | 19        |
| Wykrywanie małych obiektów na powierzchni na płycie indukcyjnej..... | 19        |
| Ochrona poprzez automatyczne wyłączenie .....                        | 19        |
| <b>ROZDZIAŁ 9. Kody błędów</b> .....                                 | <b>20</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 10. Dane techniczne</b> .....                            | <b>21</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 11. Rysunki z wymiarami</b> .....                        | <b>22</b> |
| Wymiary instalacji.....  | 22        |
| Instalacja wpuszczana (zlicowana).....                               | 23        |
| <b>ROZDZIAŁ 12. Instalacja</b> .....                                 | <b>24</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 13. Połączenie elektryczne</b> .....                     | <b>25</b> |
| Schemat skrzynki przyłączeniowej dla urządzenia: .....               | 25        |
| Podłączenie przewodów zasilania: .....                               | 26        |
| <b>ROZDZIAŁ 14. Obsługa klienta</b> .....                            | <b>26</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 15. Uwagi dotyczące utylizacji</b> .....                 | <b>26</b> |
| <b>ROZDZIAŁ 16. Usuwanie zużytych urządzeń</b> .....                 | <b>27</b> |

## ROZDZIAŁ 1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA



### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY

- Całkowicie rozpakować urządzenie i usunąć lub odłączyć wszystkie części opakowania.
- Urządzenie może być instalowane i podłączane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami podczas montażu lub podłączenia.
- Używać urządzenia tylko wtedy, gdy jest zainstalowane.
- To urządzenie może być używane wyłącznie do domowego gotowania i smażenia żywności i nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani na zewnątrz.
- Usunąć wszystkie etykiety i naklejki ze szkła.
- W urządzeniu nie można wprowadzać żadnych zmian.
- Nie wolno używać płyty indukcyjnej na płycie kuchennej jako powierzchni roboczej lub miejsca do składowania.
- Bezpieczeństwo jest gwarantowane tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone do przewodu uzmiatającego, który jest zgodny z obowiązującymi przepisami energetycznymi dotyczącymi kabli.
- Urządzenie nie może być podłączone do sieci za pomocą przedłużacza.
- Urządzenia nie wolno instalować nad zmywarką lub suszarką bębnową: uwalniająca się para wodna może uszkodzić elektronikę.



### OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Elektronika (przełącznik) może powodować słyszalne dźwięki przełączania podczas pracy. Może być również słyszalny dźwięk wentylatora chłodzącego.
- Wentylator chłodzący może nadal działać nawet po zakończeniu gotowania, aby schłodzić elementy elektroniczne.
- Te odgłosy są normalnym zjawiskiem podczas pracy i nie stanowią wady płyty kuchennej.
- Po każdym użyciu należy wyłączać strefy grzewcze.
- Przegrzane tłuszcze i inne produkty szybko się zapalają. Jeśli przygotowuje się jedzenie na tłuszczu lub oleju (np. chipsy), należy monitorować proces gotowania.
- Podczas gotowania i smażenia strefy grzewcze stają się gorące. Dlatego należy uważać na oparzenia podczas i po użyciu urządzenia.
- Należy upewnić się, że żaden kabel elektryczny urządzenia wolnostojącego lub wiszącego nie styka się ze szkłem lub gorącą strefą grzejną.
- Nigdy nie wolno zakrywać powierzchni do gotowania tkaniną lub folią ochronną; mogą się one bardzo nagrzać i zapalić.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze, natomiast osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, tylko pod nadzorem lub jeżeli zostały uprzednio przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.



### OSTRZEŻENIE:

Jeśli szklana powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i garnki, nie powinny być kładzione na płycie indukcyjnej, ponieważ mogą się nagrzać.
- Nie pozostawiać przewodu na płycie kuchennej bez nadzoru ze względu na bardzo szybką reakcję przy wysokich nastawach poziomu gotowania!



### **UWAGA, RYZYKO POPARZENIA!**

Metalowe przedmioty, takie jak pierścionki, bransoletki, zegarki itp., mogą się nagrzewać w bezpośrednim sąsiedztwie płyty kuchennej.

Przedmioty niemagnetyczne (np. złote lub srebrne pierścionki) nie ulegają temu wpływowi.

- Jeśli w domu znajdują się zwierzęta, które mogłyby dotykać płyty kuchennej, należy włączyć zabezpieczenie przed dziećmi.
- Jeśli pod płytą indukcyjną na płycie kuchennej zainstalowany jest piekarnik pirolityczny (z funkcją automatycznego czyszczenia), nie należy używać płyty indukcyjnej podczas pracy w trybie pirolitycznym, ponieważ może to spowodować zadziałanie zabezpieczenia powierzchni płyty przed przegrzaniem.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem płyty indukcyjnej może się również włączyć, jeśli powierzchnia płyty kuchennej nie jest wystarczająco wentylowana i/lub niewystarczająco izolowany piekarnik został zainstalowany pod powierzchnią płyty kuchennej.

### **OCHRONA PRZED USZKODZENIAMI**

- Nie używać garnków ani patelni z niepolerowanym lub uszkodzonym dnem. Mogą one zarysować szklane płyty ceramiczne.
  - Należy pamiętać, że ziarenka piasku mogą również powodować zarysowania.
  - Ceramika szklana jest niewrażliwa na szoki temperaturowe i bardzo odporna, ale nie niezniszczalna. W szczególności ostre i twarde przedmioty, które spadną na powierzchnię płyty, mogą ją uszkodzić.
  - Należy unikać dotykania krawędzi tafli szkła garnkami.
  - Nie używać stref grzewczych z pustymi naczyniami kuchennymi.
  - Unikaj umieszczania cukru, plastiku lub aluminium na gorących strefach gotowania. Materiały te topią się, przyklejają i mogą powodować zarysowania, pęknięcia lub inne trwałe zmiany w płycie, gdy ona ostygnie.
- Jeśli mimo wszystko takie substancje dostaną się na gorące pola grzewcze, należy wyłączyć urządzenie i usunąć je, gdy są jeszcze gorące.

**Ponieważ pola grzejne są gorące, istnieje ryzyko poparzenia!**



### **UWAGA:**

Proces gotowania musi być nadzorowany! Nawet krótkotrwały proces gotowania musi być stale monitorowany!



### **OSTRZEŻENIE:**

Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej potraw zawierających tłuszcz lub olej może być niebezpieczne i może spowodować pożar!



### **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU:**

Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie kuchennej.

- Nigdy nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Elektronika pod szybą może zostać uszkodzona.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację elektroniki płyty indukcyjnej, pod płytą wymagana jest przestrzeń 20 mm. Nie jest wymagana szczelina z przodu powierzchni grzewczej.
- W szufladzie pod płytą nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów łatwopalnych (np. puszek z aerozolami).
- Tace na sztućce w szufladzie muszą być wykonane z materiału odpornego na ciepło.
- Nie wolno podgrzewać zamkniętych pojemników (np. puszek) na polach grzewczych. Powstałe naciśnięcie może spowodować rozerwanie pojemników lub puszek, stwarzając **ryzyko obrażeń!**



## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W PRZYPADKU AWARII URZĄDZENIA

- Jeżeli zostanie wykryta usterka, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania.
- Jeżeli na szkle pojawią się złamania, pęknięcia lub szczeliny: natychmiast wyłączyć przewód na płycie kuchennej, należy odkręcić bezpiecznik przewodu na płycie kuchennej i skontaktować się z naszym działem obsługi klienta lub specjalistą serwisu u lokalnego dealera.
- Nigdy nie otwierać samego urządzenia.
- Naprawy urządzenia mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wyspecjalizowany personel.

## OCHRONA PRZED DALSZYMI ZAGROŻENIAMI

- Zawsze należy upewnić się, że naczynie jest ustawione centralnie w stosunku do strefy gotowania. Dno garnka musi zakrywać jak największą część pola grzejnego.
- Osoby z wszczepionymi rozrusznikami serca lub pompami insulinowymi muszą upewnić się, że płyta indukcyjna nie wpływa na ich implanty.  
Nie wolno wyłączać płyty indukcyjnej na płycie kuchennej, ponieważ w momencie jej włączenia w pobliżu urządzenia wytwarza się pole elektromagnetyczne (zakres częstotliwości dla płyty indukcyjnej 50 kHz).  
W razie wątpliwości należy skontaktować się z producentem rozrusznika serca lub swoim lekarzem.

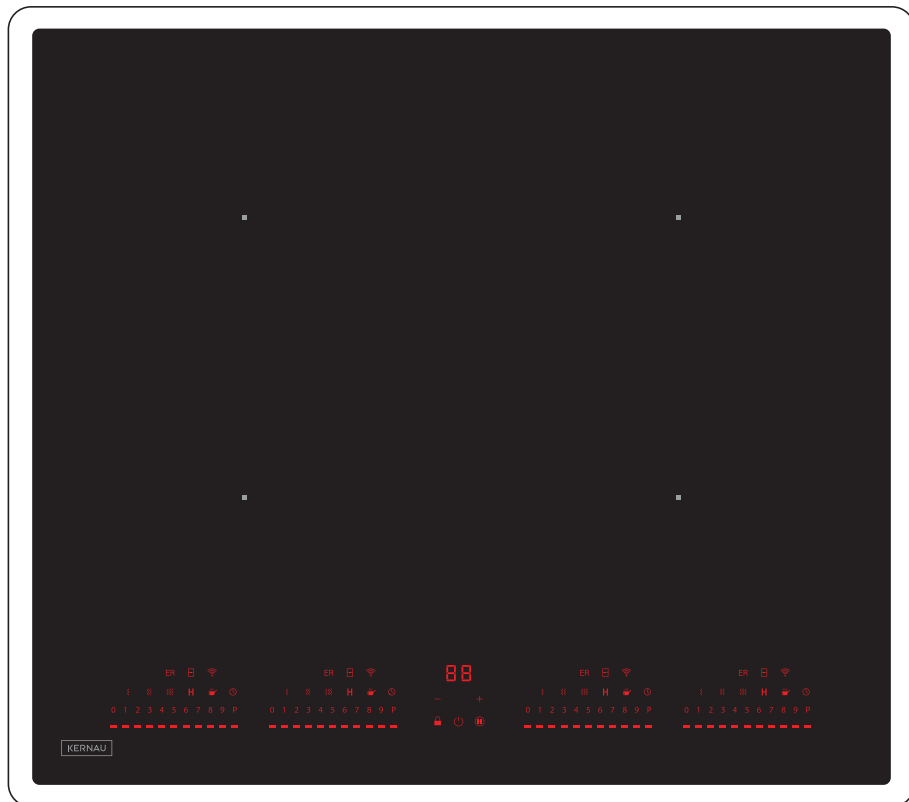


### **UWAGA:**

**Użycie nieodpowiednich garnków lub adapterów do indukcji prowadzi do przedwczesnego wygaśnięcia gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia, które mogą wystąpić w płycie indukcyjnej na płycie kuchennej lub w jej otoczeniu.**

## ROZDZIAŁ 2. OPIS URZĄDZENIA W SKRÓCIE

KIH 6445-4B



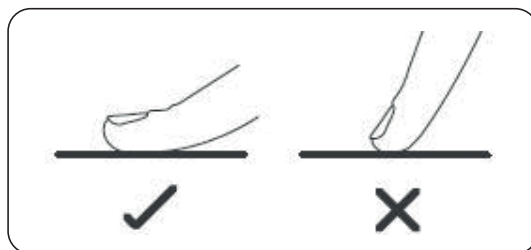
Ilustracje na tej stronie mają na celu rozróżnienie pomiędzy produktami. Nie są one wykonane w tej samej skali i dlatego niekoniecznie pokazują rzeczywiste proporcje płyt grzejnych względem siebie.

## ROZDZIAŁ 3. ELEMENTY OBSŁUGOWE

### FUNKCJA PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH

Sterowanie płytą indukcyjną odbywa się za pomocą przycisków dotykowych. Reagują one na lekkie dotknięcie szklanej powierzchni palcem, podobnie jak aplikacja na smartfonie lub tablecie.

Dotknięcie przycisku czujnika i przytrzymanie go przez około jedną sekundę powoduje wykonanie poleceń sterujących.



Każda reakcja **przycisków dotykowych** potwierdzana jest sygnałem dźwiękowym i/lub wizualnym. Aby uniknąć błędów obsługi, należy naciskać jednocześnie tylko jeden przycisk.



Należy upewnić się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy i że nie leżą na nim żadne przedmioty (np. narzędzia kuchenne lub ściereczki). Nawet cienka warstwa wody może sprawić, że obsługa przycisków będzie utrudniona.

### SUWAK - DZIAŁANIE



Suwak służy do ustawiania żądanego poziomu mocy strefy gotowania lub ustawiania czasu dla funkcji timera.

Obsługa suwaka jest podobna do obsługi przycisków.

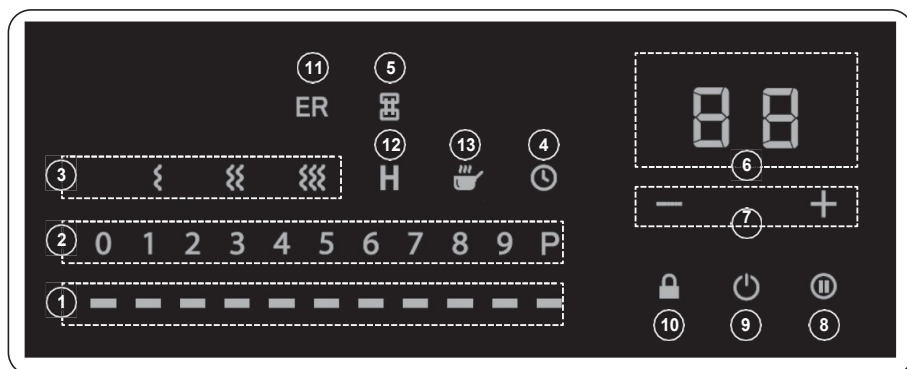
- ▶ Położyć palec na suwaku i przesunąć go w prawo po suwaku, aby np. zwiększyć poziom mocy strefy grzewczej.
- ▶ Przesunięcie palca w lewo na suwaku powoduje zmniejszenie ustawianej wartości.



Można także wybrać żądane ustawienie bezpośrednio palcem, dotykając odpowiedniego położenia na suwaku.



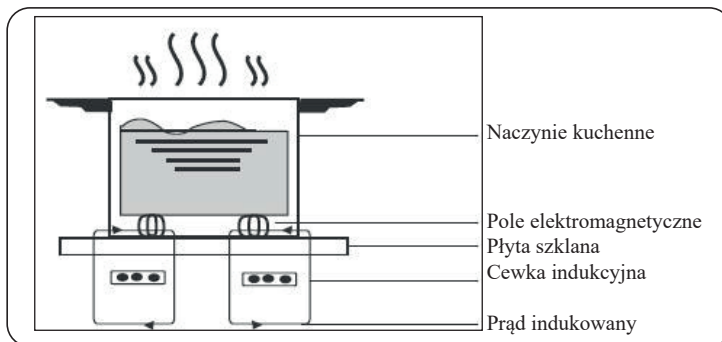
## ROZDZIAŁ 4. PANEL STEROWNICZY



| Symbol / Wyświetlacz | Opis  |
|----------------------|---|
| 1                    | Suwak   |
| 2                    | Wyświetlacz wskaźnika poziomu mocy  |
| 3                    | Przycisk (i) utrzymywania ciepła potrawy  |
| 4                    | Przycisk timera (regulatora czasowego)  |
| 5                    | Przycisk przełączania mostkowania (łączenia) pól grzewczych                                 |
| 6                    | Wyświetlacz regulatora czasowego/timera   |
| 7                    | Przyciski regulatora czasowego/timera   |
| 8                    | Przycisk pauza  |
| 9                    | Przycisk WŁĄCZ/WYŁ (wciśnięcie przycisku na 3 sekundy powoduje włączenie urządzenia)        |
| 10                   | Przycisk blokady panelu sterowniczego (blokada rodzicielska)                                |
| 11                   | Wyświetlacz błędów (zapalają się razem z cyframi wyświetlacza (2) przy wystąpieniu błędu)   |
| 12                   | Wyświetlacz ciepła resztkowego  |
| 13                   | Wskaźnik wykrywania garnka (świeci słabo: wykryto garnek, świeci jasno: nie wykryto garnka) |

## ROZDZIAŁ 5. WŁAŚCIWE NACZYNIA KUCHENNE

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, efektywna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa w oparciu o oscylacje elektromagnetyczne, które wytwarzają ciepło bezpośrednio w naczyniu kuchennym, a nie bezpośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni płyty indukcyjnej.



Powierzchni szklana płyty indukcyjnej nagrzewa się tylko, ponieważ nagrzewa się bezpośrednio od podgrzewanego naczynia.

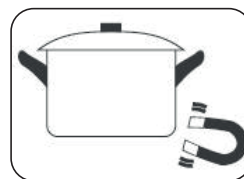
### WŁAŚCIWE NACZYNIA KUCHENNE

wykonane są z materiałów magnesowalnych:

- Żeliwo
- Stal nierdzewna z dnem magnetycznym
- Stal emaliowana



Przyłożyć magnes do podstawy naczynia. Jeśli magnes się przyklei, naczynie ogólnie nadaje się do gotowania w trybie indukcyjnym.



### NIEODPOWIEDNIE NACZYNIA KUCHENNE:

Naczynia z miedzi, aluminium, szkła, drewna, ceramiki, i stali nierdzewnej bez dna magnetycznego.

- ▶ Używać naczyń, których średnica jest możliwie równa obrysowi wybranego pola gotowania. Jeśli użyje się patelni o nieco większej średnicy, energia będzie wykorzystana z maksymalną wydajnością.
- ▶ Naczynie kuchenne należy położyć na środku pola gotowania.
- ▶ Upewnić się, że podstawa używanego naczynia leży płasko na szkle i ma ten sam rozmiar co używane pole gotowania.
- ▶ Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że spód naczynia i powierzchnia pola gotowania są czyste i suche.



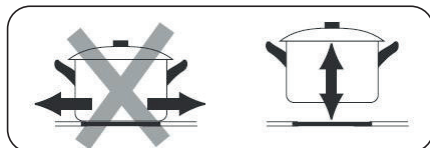
Garnki o średnicy podstawy mniejszej niż 110 mm mogą zostać nierozpoznane przez powierzchnię na płycie indukcyjnej.



**UWAGA:**

Aby zapobiec zadrapaniom na szklanej powierzchni należy:

- Podnosić naczynie z płyty grzejnej, nie ciągnąc ani nie popychając!
- Używać wyłącznie naczyń kuchennych z gładkim dnem!



Ślady ścierania lub zadrapania na ceramice szklanej są normalnymi oznakami użytkowania i dlatego nie stanowią powodu do reklamacji.

## WYŚWIETLANIE NIEODPOWIEDNIH/BRAKUJĄCYCH NACZYŃ KUCHENNYCH



jeżeli użyte naczynie kuchenne

- jest nieodpowiednie do gotowania indukcyjnego.
- ma zbyt małą średnicę podstawy.
- zostało nieprawidłowo umieszczone na polu grzejnym.
- zostało zdjęte z aktualnie używanego pola grzejnego.

W zależności od temperatury powierzchni szklanej płyty pojawienie się na wyświetlaczu komunikatu o wykryciu patelni może zająć do 1 minuty.

Urządzenie automatycznie przełącza się z powrotem w tryb gotowości po 1 minucie, jeśli na strefie gotowania nie ma żadnych naczyń lub naczynia są nieodpowiednie.

## ROZDZIAŁ 6. KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

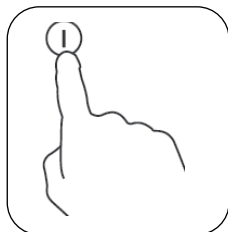
Przed pierwszym włączeniem:

- Należy przeczytać tę instrukcję i zwrócić szczególną uwagę na rozdział „Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa”.
- Ostrożnie usunąć folię ochronną, która może nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.



### WŁĄCZENIE URZĄDZENIA

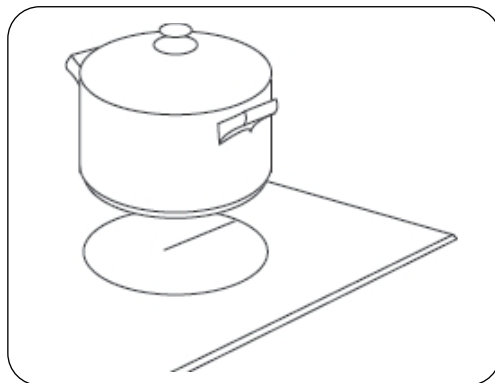
- Wcisnąć przycisk „Włącz/Wył” przez 3 sekundy dla włączenia płyty indukcyjnej.



Po włączeniu urządzenia rozlega się sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku zasilania wyświetli się symbol „-”. Płyta indukcyjna jest teraz trybie gotowości.

### OPERACJA GOTOWANIA

- Odpowiednie naczynie kuchenne umieścić na wybranym polu grzewczym.



- Wybrana strefa gotowania jest teraz aktywowana przez funkcję automatycznego wykrywania garnka.
- W ciągu 5 sekund należy ustawić pożądany poziom mocy grzania, przy pomocy suwaka.



Jeśli w ciągu 1 minuty nie zostanie wybrany poziomu mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Następnie należy ponownie włączyć urządzenie, zanim będzie można z niego korzystać.

Wybrany poziom mocy pokazywany jest na wyświetlaczu.

Poziom mocy można zmienić w dowolnej chwili, nawet w trakcie procesu gotowania.

## ZATRZYMANIE PROCESU GOTOWANIA

- Przy pomocy suwaka należy ustawić poziom mocy na „0”.

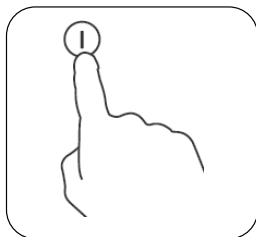


## WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA

Zawsze należy wyłączyć płytę kuchenną po zakończeniu gotowania.



- W celu wyłączenia płyty indukcyjnej należy wcisnąć przycisk „WŁĄCZ/WYŁ” na urządzeniu.



## WYŚWIETLANIE WSKAŹNIKA CIEPŁA RESZTKOWEGO



### **OSTRZEŻENIE! RYZYKO POPARZENIA**

**Chociaż szklana powierzchnia płyty indukcyjnej sama w sobie nie jest podgrzewana, to podczas gotowania mogła nagrzać się niebezpiecznie, od postawionych na niej naczyń!**

W celu zapobieżenia poparzeniom urządzenie posiada **wskaźnik ciepła resztkowego**:



- Oddzielnie wyświetlane jest „H”.

Litera „H” na wyświetlaczu sygnalizuje, że temperatura strefy gotowania jest ciągle zbyt wysoka, by można było bezpiecznie jej dotknąć.

Gdy tylko temperatura w strefie gotowania spadnie do bezpiecznego poziomu, ten wskaźnik zgaśnie



Należy wykorzystać ciepło pozostałe ze strefy gotowania do „podgrzania” naczyń kuchennych, których chce się później użyć. To oszczędza energię!

## POZIOM MOCY - WZROST MOCY (POWER BOOST)



Wszystkie strefy gotowania oferują poziom mocy „Wzrost mocy”, czyli zwiększenie mocy grzania. Poziom mocy „Wzrost mocy” przewidziany jest dla szybkiego podgrzania dużej ilości wody, na przykład przy gotowaniu makaronu na spaghetti.

### **Aktywacja poziomu mocy „Wzrost mocy”**

- Odpowiednie naczynie kuchenne umieścić na wybranej strefie gotowania. Strefy grzewcze aktywują się automatycznie.

- Można także aktywować żądaną strefę grzewczą ręcznie, dotykając odpowiedniego suwaka.
- Przy pomocy suwaka ustawić poziom mocy „Wzrost mocy”.

- w tym celu należy przesunąć palec po suwaku w prawo, aż do znaczka „P”.

Aktywacja **poziomu mocy „Wzrost mocy”** wskazywana jest poprzez znaczek:



- Na wyświetlaczu pokazywany jest oddzielny znak „H”.

**Poziom mocy „Wzrost mocy”** jest automatycznie zmniejszany do normalnego, najwyższego poziomu mocy po 5 minutach.

**Przedwczesne wyłączenie poziomu mocy „Wzrost mocy”.**

- Wybrać żądaną strefę gotowania, dotykając odpowiedniego **suwaka**.
- Nacisnąć suwak w dowolnym miejscu, aby przedwcześnie wyłączyć poziom mocy „Wzrost mocy”.


## FUNKCJA UTRZYMYWANIA CIEPŁA



Wszystkie strefy gotowania oferują 3 poziomy funkcji utrzymywania ciepła, dzięki którym potrawy są idealnie ciepłe.

**Aktywacja funkcji utrzymania ciepła**

- Umieścić odpowiednie naczynie kuchenne na wybranej strefie gotowania. Strefa grzewcza aktywuje się automatycznie.
- Można także aktywować żądaną strefę grzewczą ręcznie, dotykając odpowiedniego suwaka.
- Dla aktywowania jednego z trzech poziomów funkcji utrzymania ciepła należy

- dotknąć przycisk pożądanego poziomu utrzymania ciepła  lub  lub 

Aktywowana funkcja utrzymania ciepła jest pokazywana na wyświetlaczu panelu sterowania.

**Dezaktywacja funkcji utrzymania ciepła**


- Dezaktywacja (wyłączenie) funkcji utrzymania ciepła wykonywana jest poprzez dotknięcie odpowiedniego przycisku.

## FUNKCJE REGULATORA CZASOWEGO (TIMERA)



Timer automatycznie wyłączy odpowiednią strefę grzewczą po upływie ustawionego czasu. Timer można nastawić na czas do 99 minut, oddzielnie dla każdej ze stref gotowania.


- W celu włączenia płyty indukcyjnej należy wcisnąć **przycisk „WŁĄCZ/WYŁ”** na urządzeniu przez 3 sekundy.

- Wybrać żadaną strefę gotowania, dotykając odpowiedniego suwaka i ustawić poziom mocy.
- **Nacisnąć przycisk „Timer”, aby aktywować funkcję timera:**  
Przycisk 

Ikona timera na wyświetlaczu zaczyna migać. Pojawia się komunikat, jak poniżej:



w 2-cyfrowym polu timera na wyświetlaczu.

- Nastawa czasu wykonywana jest przy pomocy przycisków „+” lub „-”.
- Krótkie dotknięcie przycisku zmienia nastawę czasu o 1 minutę, za każdym razem.  
- Wciśnięcie i przytrzymanie przycisku zmienia nastawę o 10 minut.
- Wybraną nastawę timera należy zatwierdzić poprzez wciśnięcie przycisku „Timer”:  
Przycisk 

Wskaźnik regulatora czasowego/timera na panelu sterowniczym zapala się, gdy timer został aktywowany dla odpowiedniej strefy gotowania.



- W celu wyłączenia timera, należy ustawić czas na „ 0 ”, przy użyciu przycisku „-”.

Po ustawieniu czasu timer zaczyna odliczać czas w dół. Pozostały czas w minutach pokazany jest nadwucyfrowym wyświetlaczu timera.



Wskazania wyświetlacza (przykład powyżej).

Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund rozlega się sygnał dźwiękowy (brzęczyk), odpowiednia strefa grzejna wyłącza się, a wyświetlacz timera gaśnie.

Inne pozostające pola grzejne działają, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeżeli innym strefom grzejnym przypisano własną funkcję timera, sterowanie pozostaje niezmienione: każda strefa grzejna ma swój własny, niezależny timer.

## FUNKCJA - PAUZA



Praktyczna funkcja pauzy pozwala przerwać trwający proces gotowania. Ostatnio wybrane ustawienia zostaną zachowane.

Po zakończeniu przerwy można wznowić i kontynuować proces gotowania z ostatnio wybranymi ustawieniami.

### Aktywacja funkcji pauzy

- Wcisnąć przycisk „Pauza” przez około 3 sekundy dla zatrzymania aktualnie wykonywanego programu.  
Aktywacja funkcji pauzy następuje dla wszystkich pól grzewczych.  
Aktywacja funkcji pauzy dla wszystkich stref gotowania pokazywana jest na wyświetlaczu stref gotowania, jak poniżej:



## Dezaktywacja funkcji pauzy

- Wcisnąć ponownie przycisk „Pauza” aby wstrzymać wykonywanie tego programu. Dezaktywacja funkcji następuje dla wszystkich stref gotowania.

Przerwany proces gotowania zostaje wznowiony i jest kontynuowany przy wybranych ostatnio wartościach nastawy dla wszystkich stref gotowania.

## BLOKADA PANELU STEROWANIA (BLOKADA RODZICIELSKA)



Włączając blokadę panelu sterowania, można zabezpieczyć urządzenie przed niezamierzonym użyciem, np. przed użyciem przez bawiące się dzieci.

Gdy blokada panelu sterowania jest włączona, wszystkie elementy sterujące, z wyjątkiem przycisku „WŁĄCZ/WYŁ” dla urządzenia, są zabezpieczone przed przypadkowym uruchomieniem.

Włączona blokada panelu sterowania jest zapamiętywana przez urządzenie. Pamięć wygasa po odłączeniu urządzenia od napięcia sieciowego.

### Aktywacja blokady panelu sterowania:

Blokadę panelu sterowania można włączyć zarówno przy włączonej jak i przy wyłączonej płycie indukcyjnej.

- Nacisnąć przycisk „Blokada panelu sterowania (blokada rodzicielska)” na 3 sekundy, aby włączyć funkcję blokady panelu sterowania i zablokować panel sterowania.

Na 2-cyfrowym wyświetlaczu timera zostanie wyświetlony komunikat, jak poniżej:



Aktywna blokada panelu sterowania pozostaje przechowywana w pamięci urządzenia nawet po jego wyłączeniu.

Kasowanie pamięci następuje jedynie poprzez wyłączenie blokady panelu sterowania lub odłączenie urządzenia od zasilania.

### Dezaktywacja blokady panelu sterowania:

Dezaktywację blokady panelu sterowania można wykonać zarówno przy włączonej jak i przy wyłączonej płycie indukcyjnej.

- W celu dezaktywacji blokady panelu sterowania należy wcisnąć przycisk „Blokada panelu sterowania (blokada rodzicielska)” przez 3 sekundy.

Komunikat „Lo” na wyświetlaczu znika i urządzenie jest już ponownie gotowe do pracy.

## STREFA - MAXI

Strefy gotowania w rzędzie można łączyć, tworząc maksymalną strefę, np.: podczas korzystania z wydłużonego garnka z rybami.

Jeśli przy włączonej strefie maxi, naczynie zostanie przesunięte z lewej przedniej strefy gotowania do lewej tylnej strefy gotowania, ustawienie mocy przedniej strefy gotowania zostanie automatycznie przyjęte dla tylnej strefy gotowania i pusta przednia strefa gotowania zostaje wyłączona.

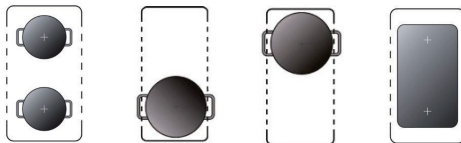




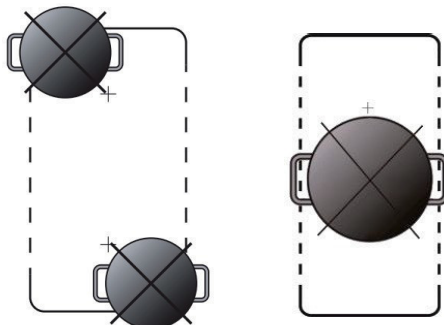
### UWAGA:

Naczynia kuchenne należy zawsze umieścić na środku danej strefy gotowania!

Prawidłowe umieszczanie naczyń kuchennych:



Niewłaściwe umieszczanie naczyń kuchennych:



Praca strefy maxi



- Naciśnij przycisk „Przełączania mostkowania”, aby aktywować strefę maxi.

Odpowiednie strefy gotowania zostały teraz połączone wzajemnie ze sobą i zamienione w strefę maxi. Gdy przycisk „Przełączania mostkowania” na wyświetlaczu zaświeci się, to wskazuje to że strefa maxi została aktywowana:

- Należy użyć suwaka dla nastawienia pożądanego poziomu mocy dla całej strefy maxi.
- W celu wybrania strefy maxi zone, np. W celu dalszego programowania timera lub zmiany nastawy poziomu mocy, należy nacisnąć suwak i wykonać pożądanę programowanie lub zmienić poziom mocy.
- W celu rozłączenia strefy maxi, należy wcisnąć strefę maxi i wcisnąć ponownie przycisk „Przełączania mostkowania”.

Następnie należy ponownie używać odpowiednich pól grzejnych oddzielnie.



Można także wyłączyć płytę indukcyjną przy użyciu przycisku „WŁĄCZ/WYŁ” dla urządzenia. Przy następnym użyciu płyty, strefa maxi jest dezaktywowana i dwie strefy gotowania, po lewej stronie płyty mają być używane oddzielnie

## ROZDZIAŁ 7. CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

- Zabrudzenia należy usuwać tak szybko, jak to możliwe, aby zapobiec przypaleniu brudu.
- Usuwać lekkie, niezbyt mocno zaschnięty brud wilgotną szmatką lub wilgotną, miękką gąbką bez detergentu.
- Nie stosować płynu do mycia naczyń, ponieważ może pozostawić niebieskie przebarwienia.
- Niektóre plamy uparcie przypalają się na gorącej płycie kuchennej i trudno je usunąć. Plamy takie można zwykle usunąć za pomocą skrobaka do szkła. Należy przyłożyć skrobaczkę do szkła równomiernie na całej powierzchni i skrobać z lekkim naciskiem.  
Jeśli nie ma się pod ręką skrobaczki do szkła, można użyć także proszku do pieczenia:  
Wystarczy wymieszać proszek do pieczenia z odrobiną wody, aż powstanie kremowa pasta.  
Następnie nałożyć pastę na płytę szklanoceramyczną, pozostawić na chwilę do działania i ponownie wytrzeć.
- Jasne, srebrzyście świecące plamki mogą być spowodowane pozostałościami aluminium z niektórych garnków. Takie plamy można usunąć za pomocą środka czyszczącego do ceramiki szklanej po ostygnięciu płyty.
- Plamy kamienia powstają w wyniku wylania wody lub postawienia garnków z mokrym dnem. Ciepło powoduje, że woda odparowuje i pozostawia osad kamienia na szklanej płycie. Plamy z kamienia można usunąć po ostygnięciu płyty za pomocą środka czyszczącego do ceramiki szklanej lub octu.
- Unikaj umieszczania cukru, plastiku lub folii aluminiowej na gorących strefach gotowania.
- Substancje te topią się, przyklejają i mogą powodować zarysowania, pęknięcia lub inne trwałe zmiany w strukturze szkła podczas schładzania. Jeżeli mimo to tak się stanie, należy wyłączyć urządzenie i usunąć te substancje, gdy są jeszcze gorące.



### UWAGA:

Strefy grzewcze są gorące, istnieje ryzyko poparzenia!

- Nigdy nie używać szorstkich lub szorujących środków czyszczących, twardych gąbek, wełny stalowej lub elementów ze stali nierdzewnej.  
W wyniku zastosowania takich narzędzi pojawią się zadrapania.

### Możliwe przyczyny zadrapań

Płyty szklano-ceramiczne mają bardzo twardą i odporną powierzchnię. Jeżeli mimo to pojawią się zarysowania, użyteczność powierzchni płyty szklanoceramicznej nie będzie ograniczona.

### Jak mogą powstawać zadrapania:

Podczas czyszczenia warzyw na płytce szklanoceramicznej dostają się ziarenka piasku i drobnego kurzu. Jeśli garnek zostanie następnie umieszczony na płycie szklano-ceramicznej, ziarenka piasku mogą spowodować zarysowania.

Garnki lub patelnie z niepolerowanym lub uszkodzonym dnem mogą porysować płytę szklano-ceramiczną. Używany jest skrobak do szkła, który ugina się pod dużym naciskiem lub nadal używany jest skrobak, którego ostrze uległo odłamaniu na krawędziach.

Nie wolno używać powierzchni płyty indukcyjnej jako miejsca do pracy lub składowania przedmiotów.

## ROZDZIAŁ 8. URZĄDZENIA ZABEZPIECZAJĄCE

### OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

Czujnik temperatury monitoruje temperaturę na płycie indukcyjnej.

W przypadku wykrycia niedopuszczalnie wysokiej temperatury, płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

### WYKRYWANIE MAŁYCH OBIEKTÓW NA POWIERZCHNI NA PŁYTY INDUKCYJNEJ

Jeśli na polach grzewczych zostaną umieszczone nieodpowiednie lub zbyt małe naczynia kuchenne lub małe przedmioty (np. noże, widelce, klucze), urządzenie wyłączy się po 1 minucie.

Wentylator chłodzi płytę indukcyjną na płycie kuchennej przez kolejną minutę.

### OCHRONA POPRZEZ AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

Ta funkcja zabezpieczająca automatycznie wyłącza płytę indukcyjną, jeśli użytkownik zapomni wyłączyć ją samodzielnie.

Standardowe czasy pracy dla różnych poziomów mocy podano w poniższej tabeli:


| Poziom mocy | Automatyczne wyłączenie po: |
|-------------|-----------------------------|
| 1-3         | 360 min.                    |
| 4-6         | 180 min.                    |
| 7-8         | 120 min.                    |
| 9           | 90 min.                     |



Jeśli naczynie zostanie zdjęte podczas pracy, płyta indukcyjna natychmiast przestanie grzać.

## ROZDZIAŁ 9. KODY BŁĘDÓW

Jeśli wystąpi usterka, płyta indukcyjna automatycznie przechodzi w „stan ochronny” i wyświetla łączony kod błędu:

| Wyświetlacz   | Możliwa przyczyna  | Środki zaradcze  |
|---|--|--|
| <br>Swieci jasno | Nie wykryto naczynia kuchennego.<br>Naczynie kuchenne jest zbyt małe.                                  | Użyć odpowiedniego naczynia kuchennego.  |
| HE 54   | Woda, jakiś przedmiot lub naczynia kuchenne znajdują się na szkle nad panelem sterowania.              | Wytrzeć wodę, zdjąć ten przedmiot lub naczynie kuchenne.   |
| HE 1<br>HE 3<br>HE 55   | Błąd płyty indukcyjnej.<br>Na wyświetlaczu powiązanej strefy gotowania wyświetlony jest komunikat „E”. | Skontaktować się z działem obsługi klienta.  |
| HE 2<br>HE 4  | Zabezpieczenie przed przegrzaniem.   | Uruchomić ponownie urządzenie, gdy płyta indukcyjna wystarczająco ostygła.   |
| HE 5  | Zbyt wysokie napięcie zasilania.   | Sprawdzić napięcie zasilania.<br>Włączyć ponownie urządzenie tylko wtedy gdy parametry zasilania powrócą do normy. |
| HE 6  | Zbyt niskie napięcie zasilania.  | Sprawdzić napięcie zasilania.<br>Włączyć ponownie urządzenie tylko wtedy gdy parametry zasilania powrócą do normy. |
| HE 7  | Chwilowe przepięcie.   | Sprawdzić napięcie zasilania.<br>Włączyć ponownie urządzenie tylko wtedy gdy parametry zasilania powrócą do normy. |



### UWAGA:

**Nigdy nie otwierać ani nie demontować urządzenia samodzielnie. W razie potrzeby skontaktować się z obsługą klienta!**

**ROZDZIAŁ 10. DANE TECHNICZNE**

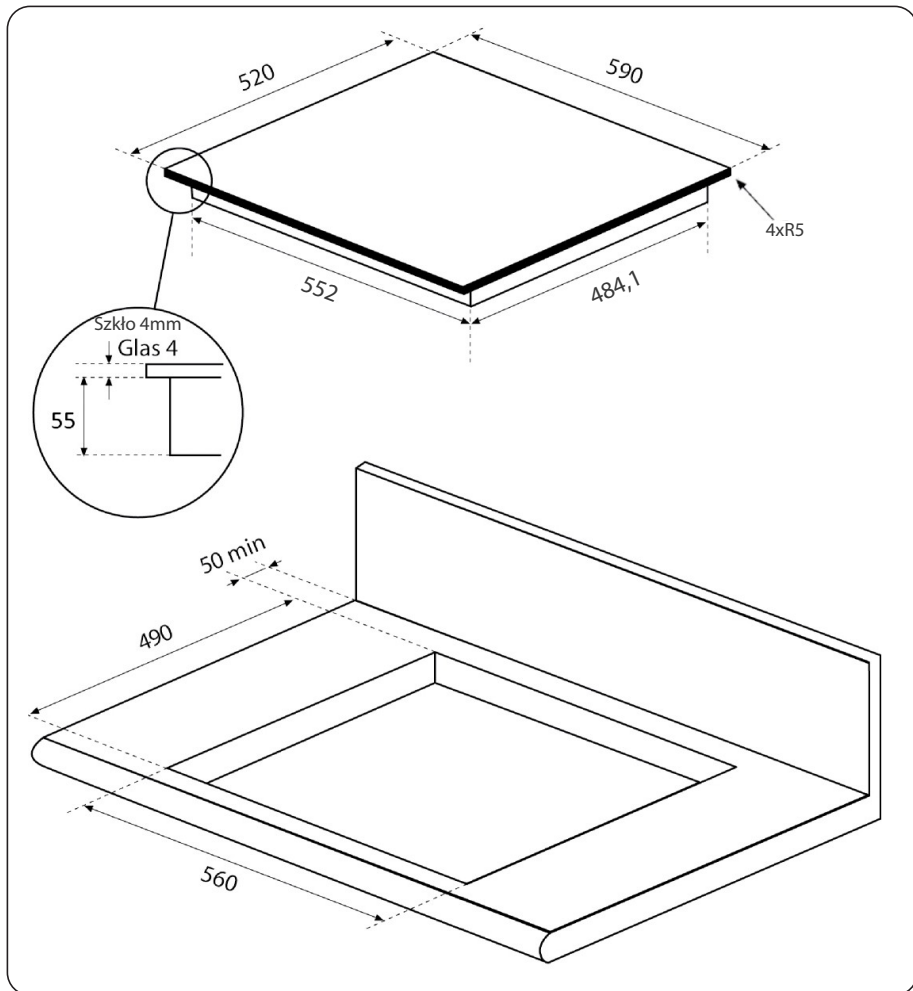
|  |  |
|--|--|
| <b>Marka</b>   | <b>Kernau</b>                                  |
| <b>Numer identyfikacyjny modelu</b>  | <b>KIH 6445-4B</b>                             |
| <b>Typ płyty indukcyjnej</b>   | <b>Elektryczna</b>                             |
| <b>Liczba stref grzewczych i płyt grzewczych</b>   | <b>4</b>                                       |
| Podłączone obciążenie<br>Zużycie energii dla płyty indukcyjnej EC <sub>hob</sub> **                | 7,2 kW<br>181.95 Wh/kg                         |
| <b>Lewa, przednia strefa gotowania</b><br>Wydajność*<br>Zużycie energii EC dla strefy gotowania ** | 20.0x21.0 cm<br>2000 / 2600 W<br>178.3 Wh / kg |
| <b>Lewa, tylna strefa gotowania</b><br>Wydajność*<br>Zużycie energii EC dla strefy gotowania**     | 20.0x21.0 cm<br>1500 / 2000 W<br>180.1 Wh/kg   |
| <b>Prawa, tylna strefa gotowania</b><br>Wydajność*<br>Zużycie energii EC dla strefy gotowania**    | 20.0x21.0 cm<br>1500 / 2000 W<br>180.1 Wh/kg   |
| <b>Prawa, przednia strefa gotowania</b><br>Wydajność*<br>Zużycie energii EC dla strefy gotowania** | 20.0x21.0 cm<br>2000 / 2600 W<br>178.3 Wh / kg |

\* Parametry te mogą się różnić w zależności od kształtu, rozmiaru i jakości naczyń kuchennych.

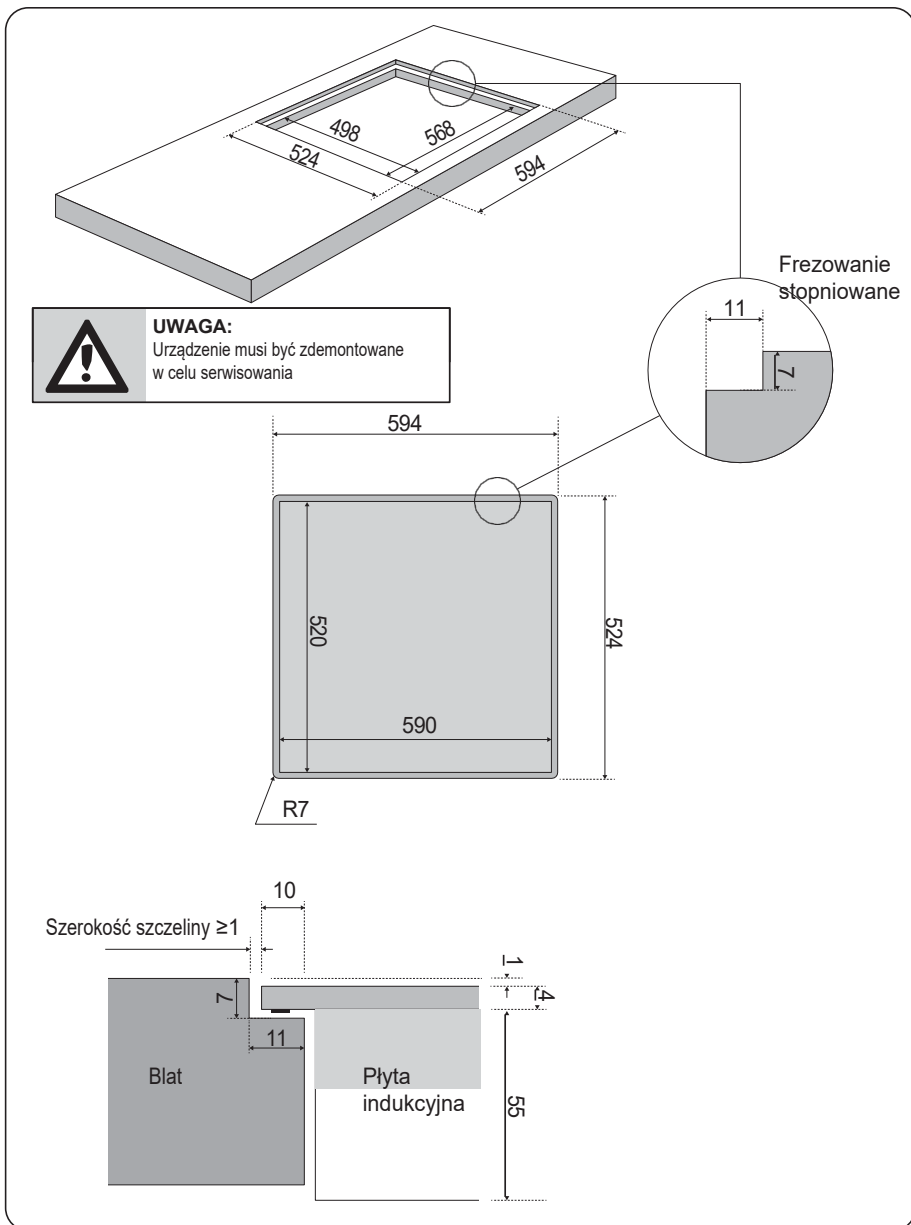
\*\* Zużycie energii przez pola grzejne/płyte, zgodnie z rozporządzeniem UE 66/2014

## ROZDZIAŁ 11. RYSUNKI Z WYMIARAMI

### WYMIARY INSTALACJI



## INSTALACJA WPUSZCZANA (ZLICOWANA)



## ROZDZIAŁ 12. INSTALACJA

### Prace przygotowawcze:

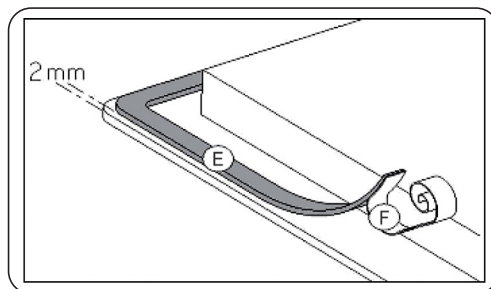
Zanim płyta indukcyjna będzie mogła zostać wyjęta z opakowania i włożona w przygotowane wycięcie w blacie, należy nałożyć samoprzylepną uszczelkę z tyłu płyty.

### Przyklejenie uszczelki:

Na razie pozostawić płytę w opakowaniu. Usunąć film zabezpieczający i odkryć dostęp do dolnej powierzchni płyty.

Przygotować obrzeże szklanej płyty indukcyjnej tak, aby była wolna od tłuszczu.

Po usunięciu filmu zabezpieczającego (F), przykleić uszczelkę (E) w odległości 2 mm od krawędzi zewnętrznej szkła.



### OSTRZEŻENIE!

#### Ryzyko porażenia elektrycznego

Instalację i podłączenie może przeprowadzić wyłącznie uprawniony specjalista.

Użytkownik ma obowiązek upewnić się, że przestrzegane są normy i przepisy obowiązujące w jego miejscu zamieszkania.

### Wymagania dla instalacji:

- Okleiny pod blatem muszą być klejone klejem odpornym na wysokie temperatury (100 °C).
- Listwy wykończeniowe ścian muszą być odporne na ciepło.
- Odległość wycięcia od ściany i/lub elementów mebli musi wynosić co najmniej 50 mm.
- Wycięcie należy zabezpieczyć specjalnym lakierem, klejem silikonowym lub wylewaną żywicą, aby zapobiec pęcznieniu blatu ze względu na wilgoć. Upewnić się, czy taśma uszczelniająca została starannie nałożona.
- Płyty nie wolno instalować nad piekarnikami, które nie posiadają własnego obiegu chłodzenia, zmywarkami, urządzeniami do prania lub suszenia.
- Jeżeli pod płytą kuchenną znajduje się szuflada, nie wolno w niej umieszczać żadnych przedmiotów łatwopalnych, np. puszek z aerozolem.
- Należy zwrócić uwagę, aby kabel przyłączeniowy płyty kuchennej nie był po montażu narażony na żadne naprężenia mechaniczne, np. wskutek działania szuflady.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację elektroniki w płycie kuchennej, pod płytą wymagana jest szczelina powietrzna o szerokości 20 mm. Szczelina powietrzna z przodu blatu kuchni nie jest wymagana.



## ROZDZIAŁ 13. POŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE



### OSTRZEŻENIE!

#### Ryzyko porażenia elektrycznego

Instalację i podłączenie może przeprowadzić wyłącznie uprawniony specjalista.

Użytkownik ma obowiązek upewnić się, że przestrzegane są normy i przepisy obowiązujące w jego miejscu zamieszkania.

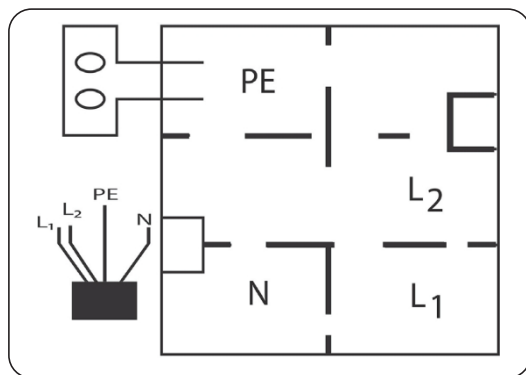
- Podłączenie płyty indukcyjnej do zasilania musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Należy w pełni przestrzegać przepisów prawnych i wymagań przyłączeniowych lokalnego przedsiębiorstwa dostawcy energii elektrycznej.
- Po zamontowaniu należy zapewnić ochronę styków dla części izolowanych podczas ich pracy.
- Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy upewnić się, że parametry lokalnego źródła zasilania odpowiadają wartościom na tabliczce znamionowej dołączonej do urządzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w dostępną wtyczkę, należy zastosować inne opcje rozłączenia, dla podłączenia na stałe, zgodnie z instrukcją instalacji.
- Podczas podłączania urządzenia należy zapewnić urządzenie umożliwiające odłączenie wszystkich biegunów urządzenia od zasilania, przy czym rozwarcie styków ma wynosić co najmniej 3 mm. Odpowiednimi urządzeniami rozłączającymi są wyłączniki automatyczne, bezpieczniki i styczniki. Należy odłączyć urządzenie od zasilania za pomocą jednego z nich, podczas podłączania i naprawy.
- Gniazdko elektryczne lub wyłącznik wszystkich biegunów muszą być zawsze łatwo dostępne, gdy urządzenie jest zainstalowane.
- Instalacja musi być zabezpieczona bezpiecznikami. Kable elektryczne muszą prawidłowo podłączone podczas instalacji.
- Przewód zasilający należy doprowadzić w taki sposób, aby nie stykał się z gorącymi częściami płyty kuchennej i nie był w żadnym miejscu narażony na działanie temperatur powyżej 75°C.

#### **Dodatkowo dla Austrii:**

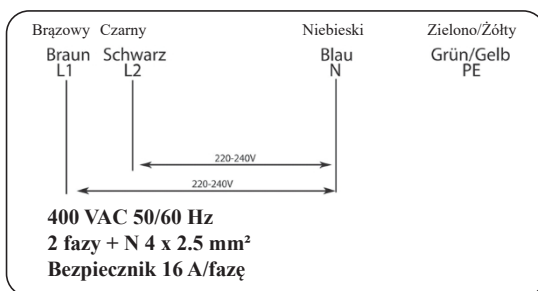
*W przypadku awarii elementy elektryczne mogą powodować prąd zwarciovowy o składowej stałej większy niż 6 mA lub większy niż 20% całkowitego prądu zwarciovowego.*

*Dlatego też istotne jest zastosowanie w instalacji wyłączników różnicowoprądowych czułych na prąd stały.*

#### **SCHEMAT SKRZYNKI PRZYŁĄCZENIOWEJ DLA URZĄDZENIA:**



## PODŁĄCZENIE PRZEWODÓW ZASILANIA:



## ROZDZIAŁ 14. OBSŁUGA KLIENTA

Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć z tyłu instrukcji obsługi.

Przy zgłoszeniu serwisowym należy mieć przygotowane dane: nazwa urządzenia, wersja i numer seryjny. Informacje te można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie płyty indukcyjnej.

## ROZDZIAŁ 15. UWAGI DOTYCZĄCE UTYLIZACJI

Zgodnie z wymogami Dyrektywy Europejskiej i 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE), symbol przekreślonego pojemnika na śmieci umieszczono na tym produkcie i instrukcji obsługi:



**Zabrania się wyrzucania urządzenia oraz jego opakowań wraz z odpadami komunalnymi!**

- Niniejsze urządzenie należy utylizować w centrum recyklingu, które posiada wydzielone działy odbierania urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
- Utylizacja musi być przeprowadzona zgodnie z lokalnymi przepisami dla utylizacji odpadów.
- Aby uzyskać dalsze informacje na temat przetwarzania, recyklingu i ponownego wykorzystania produktu, należy skontaktować się z władzami lokalnymi, lokalnym centrum recyklingu odpadów domowych lub sprzedawcą detalicznym, od którego zakupiono urządzenie.
- Przed dostarczeniem opakowań do utylizacji należy posegregować je, według typu materiału, np. karton (papier), film plastikowy itp.
- Wykonując takie działania przyczyniamy się do zapewnienia ochrony środowiska naturalnego oraz zdrowia mieszkańców.
- W niesegregowanych odpadach komunalnych takie urządzenie mogłoby mieć negatywne skutki i konsekwencje dla środowiska.

## ROZDZIAŁ 16. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

To urządzenie zostało zaprojektowane i wykonane z materiałów oraz komponentów wysokiej jakości, które nadają się do ponownego wykorzystania.

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu i baterii (jeżeli występują) prowadzącym punkty zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii (jeżeli występują). Prowadzący zbieranie takich odpadów, w tym zbierający zużyty sprzęt, prowadzący zakłady przetwarzania, dystrybutorzy (sklepy), prowadzący punkty selektywnego zbierania odpadów komunalnych (gminne jednostki) oraz inne jednostki określone ustawowo tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Prawidłowa utylizacja zużytego sprzętu oraz baterii (jeżeli występują) przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia i środowiska konsekwencji, wynikających z możliwości obecności w sprzęcie i bateriach składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu i baterii. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu, na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne. Gospodarstwa domowe są także jednym z większych użytkowników drobnego sprzętu i racjonalne gospodarowanie nim na tym etapie wpływa na odzyskiwanie surowców wtórnych.

W przypadku niewłaściwej utylizacji tego produktu mogą zostać nałożone kary zgodnie z ustawodawstwem krajowym. Jeżeli urządzenie posiada zamek, należy go zdemontować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.



Rys. A

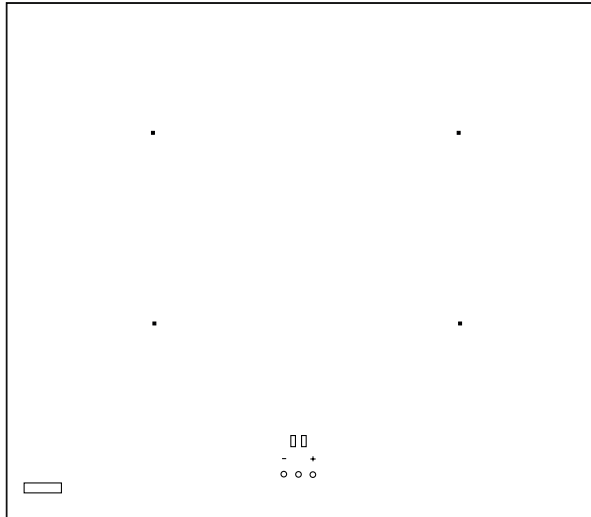


Rys. B

**KERNAU**








**OPERATING AND INSTALLATION  
INSTRUCTIONS**  
SURFACE INDUCTION HOBS  
KIH 6445-4B

---



**Thank you for choosing this product.**

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

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

## CONTENTS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>CHAPTER 1. Safety instructions .....</b>                 | <b>31</b> |
| Precautionary measures before commissioning .....           | 31        |
| General safety instructions .....                           | 31        |
| Protection against damage .....                             | 32        |
| Precautionary measures in the event of device failure ..... | 32        |
| Protection against further dangers .....                    | 32        |
| <b>CHAPTER 2. Your device at a glance .....</b>             | <b>33</b> |
| <b>CHAPTER 3. Operating elements.....</b>                   | <b>34</b> |
| Function of the sensor buttons.....                         | 34        |
| Slider- Operation .....                                     | 34        |
| <b>CHAPTER 4. Control panel .....</b>                       | <b>35</b> |
| <b>CHAPTER 5. The right cookware.....</b>                   | <b>36</b> |
| Suitable cookware .....                                     | 36        |
| Unsuitable cookware: .....                                  | 36        |
| Display of unsuitable / missing cookware.....               | 37        |
| <b>CHAPTER 6. Using the surface induction hob.....</b>      | <b>38</b> |
| Switch on the device.....                                   | 38        |
| Cooking operation .....                                     | 38        |
| Stop cooking.....   | 39        |
| Switch off the device.....                                  | 39        |
| Residual heat display.....                                  | 39        |
| „Power Boost“ - Power level.....                            | 39        |
| Timer- Functions .....                                      | 40        |
| Keep warm function .....                                    | 40        |
| Pause- Function .....                                       | 41        |
| Control panel lock (child lock).....                        | 42        |
| Maxi- Zone .....  | 42        |
| <b>CHAPTER 7. Cleaning and care .....</b>                   | <b>44</b> |
| <b>CHAPTER 8. Safety devices .....</b>                      | <b>45</b> |
| <b>CHAPTER 9. Error codes.....</b>                          | <b>46</b> |
| <b>CHAPTER 10. Technical Data.....</b>                      | <b>47</b> |
| <b>CHAPTER 11. Dimensional drawings .....</b>               | <b>48</b> |
| Installation dimensions.....                                | 48        |
| Flush installation .....                                    | 49        |
| <b>CHAPTER 12. Installation .....</b>                       | <b>50</b> |
| <b>CHAPTER 13. Electrical connection .....</b>              | <b>51</b> |
| Assignment of the connection box on the device:.....        | 51        |
| Assignment of the mains cable:.....                         | 52        |
| <b>CHAPTER 14. Customer service .....</b>                   | <b>52</b> |
| <b>CHAPTER 15. Notes on disposal .....</b>                  | <b>52</b> |
| <b>CHAPTER 16. Disposal of used equipment.....</b>          | <b>53</b> |

## CHAPTER 1. SAFETY INSTRUCTIONS



### PRECAUTIONARY MEASURES BEFORE COMMISSIONING

- Completely unpack the appliance and remove or detach all parts of the packaging.
- The appliance may only be installed and connected by a qualified electrician. The manufacturer cannot be held responsible for damage caused by errors during installation or connection. Only use the appliance when it is installed.
- This appliance may only be used for domestic cooking and frying of food and is not intended for commercial or outdoor use.
- Remove all labels and stickers from the glass.
- No changes may be made to the device.
- Do not use the induction hob as a work or storage surface.
- Safety is only guaranteed if the appliance is connected to a protective earth conductor that complies with the applicable regulations.
- The appliance must not be connected to the mains using an extension cable.
- The appliance must not be installed above a dishwasher or tumble dryer: the water vapours released could damage the electronics.



### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- The electronics (relay) can cause audible switching noises during operation. The cooling fan may also be audible. The cooling fan can continue to run even after cooking is complete in order to cool the electronic components. These noises are normal during operation and do not constitute a defect in the hob.
- Switch off the cooking zones after each use.
- Overheated fats and oils ignite quickly. If you prepare food in fat or oil (e.g. chips), you should monitor the cooking process.
- When you cook and fry, the cooking zones become hot. Therefore, beware of burns during and after using the appliance.
- Ensure that no electrical cable from a free-standing or built-in appliance comes into contact with the glass or the hot cooking zone.
- Never cover the cooking surface with a cloth or protective film; these could become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



### WARNING:

If the glass surface is cracked, switch off the appliance immediately to prevent the risk of electric shock.

- Metal objects such as knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the induction hob as they could become hot.
- Do not leave the induction hob unattended due to the very fast reaction at high cooking level settings!



### CAUTION, RISK OF BURNS!

Metal objects such as rings, bracelets, watches etc. can become hot in the immediate vicinity of the induction hob. Non-magnetisable objects (e.g. gold or silver rings) are not affected.

- If there are pets in the home that could reach the induction hob, activate the childproof lock.
- If a pyrolytic oven is installed under the induction hob, the induction hob should not be used during pyrolytic operation. The surface induction hob's overheating protection could be triggered.
- The overheating protection can also be triggered if the surface induction hob is not sufficiently ventilated and/or an inadequately insulated oven installed under the surface induction hob is in operation.

## PROTECTION AGAINST DAMAGE

- Do not use pots or pans with an unpolished or damaged base. These can scratch the glass ceramic plates.
- Please note that grains of sand can also cause scratches.
- Glass ceramic is insensitive to temperature shocks and very resistant, but not unbreakable. In particular, sharp and hard objects that fall onto the hob surface can damage it.
- Avoid touching the edges of the glass pane with pots.
- Do not use the cooking zones with empty cookware.
- Avoid placing sugar, plastic or aluminium foil on the hot cooking zones. These materials melt, stick and can cause cracks, breaks or other permanent changes to the disc when it cools down.
- If such substances nevertheless get onto the hot cooking zones, please switch off the appliance and remove them while it is still hot.

**As the cooking zones are hot, there is a risk of burns!**



### ATTENTION:

The cooking process must be monitored! Even a short-term cooking process must be constantly monitored!



### WARNING:

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and cause a fire!



### FIRE HAZARD:

Do not store any objects on the hob.

- Never place hot cookware on the control unit. The electronics under the glass could be damaged.
- In order to achieve sufficient ventilation of the electronics in the induction hob, an air space of 20 mm is required under the hob.  
An air gap on the front of the kitchen unit is not required.
- No flammable objects (e.g. aerosol cans) may be stored in a drawer under the hob.
- The cutlery trays in the drawer must be made of heat-resistant material.
- Do not heat closed containers (e.g. tins) on the cooking zones. The resulting overpressure can cause the containers or cans to burst, posing a **risk of injury!**



## PRECAUTIONARY MEASURES IN THE EVENT OF DEVICE FAILURE

- If a fault is detected, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.
- If breaks, cracks or fissures appear on the glass: switch off the
- Induction hob immediately, unscrew the fuse for the induction hob and contact our customer service or your specialist dealer.
- Never open the device itself.
- Repairs to the appliance may only be carried out by specialised personnel.

## PROTECTION AGAINST FURTHER DANGERS

- Make sure that the cookware is always centred on the cooking zone. The base of the pan must cover as much of the cooking zone as possible.



- People with pacemakers or implanted insulin pumps must ensure that their implants are not affected by the surface induction hob. The induction hob must not be switched off, as an electromagnetic field is generated in the vicinity of the appliance when it is switched on (the frequency range of the surface induction hob is 50 kHz). If in doubt, please contact the manufacturer of the pacemaker or your doctor.



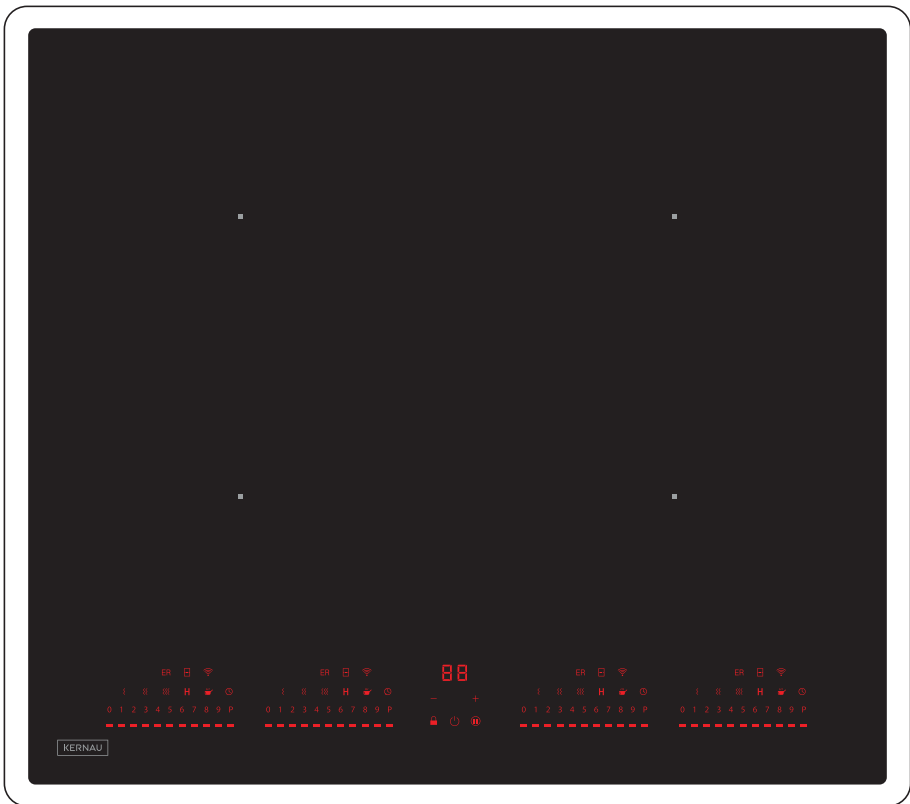
**NOTE:**

**The use of unsuitable pots or adapter discs for induction leads to premature termination of the guarantee.**

**The manufacturer accepts no liability for any damage that may occur to the induction hob or its surroundings.**

**CHAPTER 2. YOUR DEVICE AT A GLANCE**

**KIH 6445-4B**



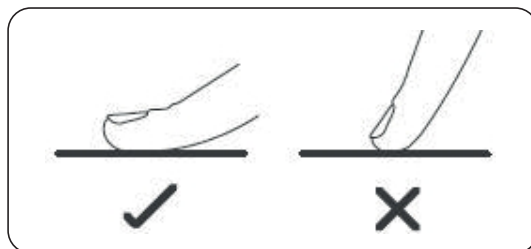
The illustrations on this page are intended to differentiate between products. They are not on the same scale and therefore do not necessarily show the actual proportions of the surface induction hobs in relation to each other again.

## CHAPTER 3. OPERATING ELEMENTS

### FUNCTION OF THE SENSOR BUTTONS

The surface induction hob is controlled via sensor buttons. These react to light touches on the glass surface with your finger, much like an app on your smartphone or tablet.

If you touch a sensor button for about one second, control commands are executed.



Each reaction of the sensor buttons is acknowledged with an acoustic and/or visual signal. Only one button should be pressed at a time to avoid operating errors.



**Make sure that the control panel is always clean and dry and that no objects (e.g. kitchen tools or cloths) are placed on it. Even a thin film of water can make it difficult to operate the buttons.**

### SLIDER- OPERATION



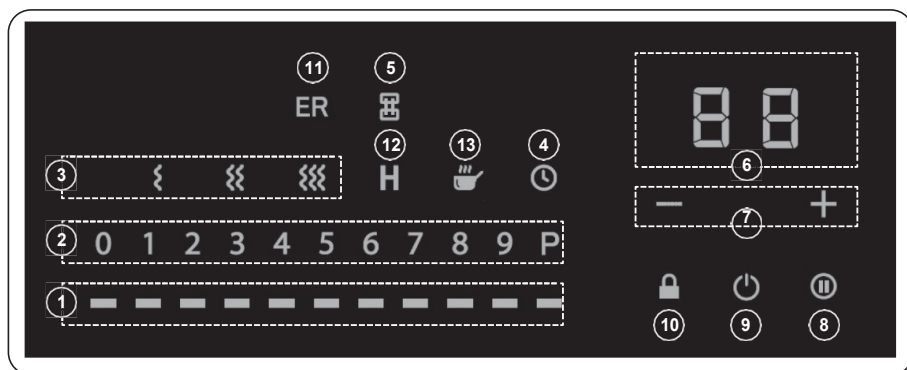
The slider is used to set the desired power level of a cooking zone or to set the time for the timer functions. The operation of the slider is similar to the operation of the Buttons.

- ▶ Place a finger on the slider and move your finger to the right on the slider to increase the power level of a cooking zone, for example.
- ▶ If you move your finger to the left on the slider, the set value decreases.



**You can also select the desired setting directly with your finger by immediately touching the corresponding position on the slider.**

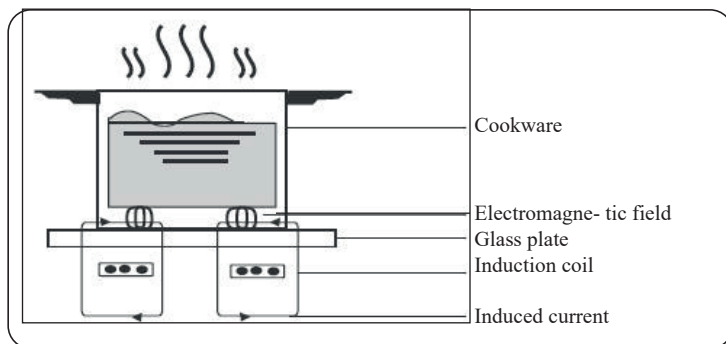
## CHAPTER 4. CONTROL PANEL



| Symbol / Display | Description of the   |
|------------------|--|
| 1                | Slider   |
| 2                | Power level display  |
| 3                | Keep warm button(s)  |
| 4                | Timer button   |
| 5                | Bridge switching button  |
| 6                | Timer display  |
| 7                | Timer setting buttons  |
| 8                | Pause button   |
| 9                | Device ON / OFF button (press the button for 3 seconds to switch on)                         |
| 10               | Control panel lock button (child lock)   |
| 11               | Fault display (lights up together with the digits of display (2) in the event of a fault)    |
| 12               | Residual heat display  |
| 13               | Pot detection indicator (lights up dimly: pot detected, lights up brightly: no pot detected) |

## CHAPTER 5. THE RIGHT COOKWARE

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It works with electromagnetic oscillations that generate heat directly in the cookware and not indirectly by heating the glass surface of the induction hob.



The glass of the surface induction hob only heats up because the directly heated cookware also heats it up slightly.

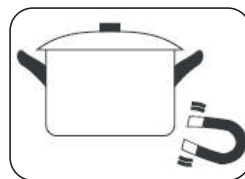
### SUITABLE COOKWARE

made of magnetisable materials:

- Cast iron
- Stainless steel with magnetic base
- Enamelled steel



Hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable for induction cooking.



### UNSUITABLE COOKWARE:

Copper, aluminium, glass, wood, earthenware, ceramic and stainless steel cookware without a magnetisable base.

- ▶ Use cookware whose diameter is as large as the graphic of the selected cooking zone. If you use a pan with a slightly larger diameter, the energy will be utilised with maximum efficiency.
- ▶ Place the cookware in the centre of the cooking zone.
- ▶ Make sure that the base of the cookware used is level, lies flat on the glass and is the same size as the cooking zone used.
- ▶ Before cooking, make sure that the base of the cookware and the surface of the cooking zone are clean and dry.



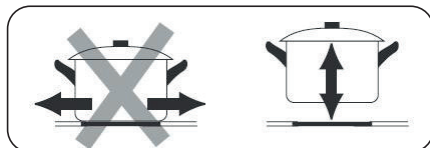
Pots with a base diameter of less than 110 mm can remain unrecognised by the surface induction hob.



**NOTE:**

To prevent scratches on the glass surface:

- Lift the cookware from the induction hob without pulling or pushing!
- Only use cookware with a smooth base!



Abrasion marks or scratches on the glass ceramic are normal signs of use and therefore no reason for complaint.

#### DISPLAY OF UNSUITABLE / MISSING COOKWARE



if the cookware used

- **is unsuitable for induction cooking.**
- **has too small a base diameter.**
- **was not placed correctly on the cooking zone.**
- **has been removed from the cooking zone in use.**

Depending on the temperature of the glass ceramic surface, it may take up to 1 minute for the pan detection display to appear.

The appliance automatically switches back to standby mode after 1 minute if no cookware or unsuitable cookware is placed on the cooking zone.

## CHAPTER 6. USING THE SURFACE INDUCTION HOB

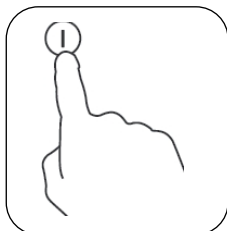
Before switching on for the first time:

- Read these instructions and pay particular attention to the „Safety instructions” section.
- Carefully remove any protective film that may still be on your induction hob.



### SWITCH ON THE DEVICE

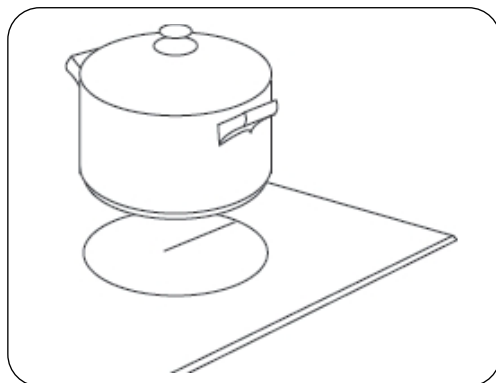
- Press the „Appliance On/Off” button for 3 seconds to switch on the induction hob.



After switching on, a signal tone sounds. „-” appears on the power indicators. The induction hob is now in standby mode.

### COOKING OPERATION

- Place suitable cookware on the selected cooking zone.



- The cooking zone is activated by the automatic pan detection function.
- Use the slider to set the desired power level within 5 seconds.



If you do not select a power level within 1 minute, the induction hob switches off again automatically.

You must then switch the device on again before you can use it.

The selected power level is shown on the display.

You can change the power level at any time, even during a cooking process.

## STOP COOKING

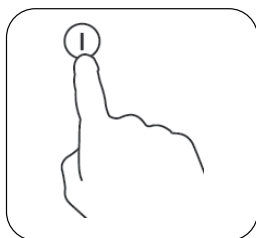
- Set the power level to „0” using the slider.

Always switch off the hob at the end of cooking.



## SWITCH OFF THE DEVICE

- Press the „Appliance On/Off” button to switch off the induction hob.



## RESIDUAL HEAT DISPLAY



### WARNING! RISK OF BURNS

**Although the glass surface of the hob itself is not heated, it may have become dangerously hot during cooking via the cookware!**

To prevent burns, the appliances have a residual heat indicator:



- Separate display „H”

The „H” display signals that the temperature of the cooking zone is still too high to be touched safely. As soon as this indicator goes out, the temperature of the cooking zone has dropped to a safe level.



Use the residual heat from a cooking zone to „warm up” cookware that you want to use afterwards. This saves energy!

## „POWER BOOST” - POWER LEVEL



All cooking zones offer the „Power Boost” power level, i.e. a power amplification.

The „Power Boost” performance level is designed to ensure that e.g. large quantities of water are heated quickly, such as for boiling pasta water.

### Activate the „Power Boost” performance level

- Place suitable cookware on the selected cooking zone. The cooking zone is activated automatically.
- You can also activate the desired cooking zone manually by tapping the corresponding slider.
- Set the „Power Boost” power level with the Slider on.

- Move your finger on the Slider all the way to the right, up to the „P” mark.  
The activated „Power Boost” power level is indicated by



- Separate display „H” shown.

The „Power Boost” power level is automatically reduced to the normal highest power level after 5 minutes.

### Deactivate the „Power Boost” power level prematurely

- Select the desired cooking zone by tapping the corresponding slider.
- Press the slider at any position to deactivate the „Power Boost” power level prematurely.

### KEEP WARM FUNCTION






All cooking zones offer 3 keep-warm functions to keep food perfectly warm.

#### Activate keep warm function

- Place suitable cookware on the selected cooking zone.  
The cooking zone is activated automatically.
- You can also activate the desired cooking zone manually by tapping the corresponding slider.
- To activate one of the three heat retention □ on levels

the button of the desired

Tap the heat retention level ,  or 

The activated keep warm function is displayed on the control panel.


#### Deactivating the keep warm function

- Deactivate the keep warm function by tapping the corresponding button.

### TIMER- FUNCTIONS



The timer switches the corresponding cooking zone off automatically after the set time has elapsed.  
The timer can be set to run for up to 99 minutes for each cooking zone separately.


- Press the “Appliance On/Off” button for 3 seconds to switch on the induction hob.
- Select the desired cooking zone by tapping the corresponding slider and set a power level.
- Press the “Timer” button to activate the timer function:  
- Button 



The timer display starts to flash. The following appears



In the 2-digit timer display.

- The time is set using the “-“ or “+“ buttons.
  - A short tap changes the time setting by 1 minute at a time.
  - Press and hold to change the time setting by 10 minutes.
- Select the timer setting by tapping the Confirm the “Timer” button:
  - Button 

The timer indicator on the control panel lights up when the timer has been activated for the corresponding cooking zone.



- To switch off the timer, set the time setting to „0“, using the „-“, „0“, button.

Once the time has been set, the timer starts to run down immediately. The remaining time in minutes is shown in the 2-digit timer display.



(example) displayed.

When the set time has elapsed, an acoustic signal (buzzer) sounds for 30 seconds, the relevant cooking zone is switched off and the timer display goes out.

Other cooking zones remain in operation if they have been switched on beforehand.

If other cooking zones have been assigned their own timer function, their control remains unaffected: each cooking zone has its own independent timer.

## PAUSE- FUNCTION



The practical pause function allows you to interrupt an ongoing cooking process. The last selected settings are retained.

At the end of the interruption, you can reactivate and continue the cooking process with the last selected settings.

### Activate pause function

- Press the “Pause” button for approx. 3 s to pause the programme. Activate the pause function for all cooking zones. The activated pause function for all cooking zones is activated by



is shown in the power display of the cooking zone.

## Deactivate pause function

- Press the „Pause” button again to pause the programme. Deactivate the pause function for all cooking zones.

The interrupted cooking process is reactivated and continued with the last selected settings for all cooking zones.

## CONTROL PANEL LOCK (CHILD LOCK)



By activating the control panel lock, you can lock the appliance against unintentional use, e.g. by children playing.

When the control panel lock is activated, all operating elements, with the exception of the „Device on/off” button, are protected against accidental operation.

The activated control panel lock is saved by the appliance.

The memory expires when the device is disconnected from the mains voltage.

### Activate the control panel lock:

The control panel lock can be activated when the hob is switched on or off.

- Press the „Control panel lock (child lock)” button for 3 seconds to activate the control panel lock and lock the control panel.

It appears

in the 2-digit timer display.



The activated control panel lock remains stored in the device, even if the device is switched off. The memory is only cancelled by deactivating the control panel lock or by disconnecting the appliance from the power supply.

### Deactivating the control panel lock:

The control panel lock can be deactivated when the hob is switched on or off.

- Press the „Control panel lock (childproof lock)” for 3 seconds to deactivate the control panel lock and unlock the control panel.

The „Lo” display goes out, the appliance is now ready for operation again.

## MAXI- ZONE

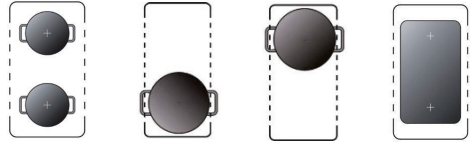
Cooking zones in a row can be combined to form a maxi zone, e.g. when using an elongated fish pot.

If, with the maxi zone activated, a pan is moved from the front left to the rear left cooking zone, the power setting of the front cooking zone is automatically adopted for the rear cooking zone and the now empty front cooking zone is switched off.

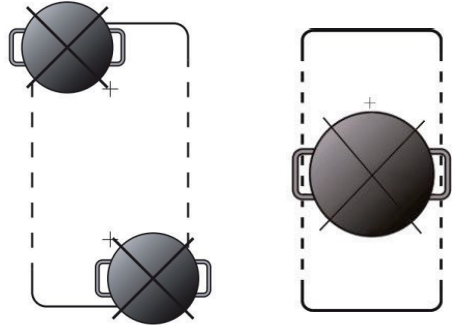


**NOTE:**  
Place cookware in the centre of the individual cooking zones!

**Correct cookware placement:**



**Unsuitable cookware placement:**



**Operation of the maxi zone**



- Press the „Bridge switching” button to activate the maxi zone.

The corresponding cooking zones have now been converted to the maxi zone interconnected.  
When the „Bridge switching” button/display lights up, this indicates that a maxi zone has been activated:

- Use the slider to set the desired power level for the entire maxi zone.
- To select the maxi zone, e.g. to subsequently programme a timer or to change the set power level, press the slider and carry out the desired programming or change the power level.
- To disconnect the maxi zone, press the Maxi zone, press the „Bridge switching” button again.

The corresponding cooking zones must then be used separately again.



You can also switch off the hob using the „Appliance On/Off” button.  
The next time the hob is used, the maxi zone is deactivated and the two left-hand cooking zones must be used separately.

## CHAPTER 7. CLEANING AND CARE

- Remove soiling as soon as possible to prevent dirt from burning in.
- Remove light, not firmly caked-on dirt with a damp cloth or a damp, soft sponge without detergent.
- Do not use washing-up liquid as it can leave a bluish discolouration.
- Sometimes stains stubbornly burn onto the hot hob and are difficult to remove. The stains can usually be removed with a glass scraper. Apply the glass scraper evenly over the entire surface and scrape with light pressure. If you don't have a glass scraper to hand, you can also use baking powder: Simply mix baking powder with a little water to form a creamy paste. Then apply the paste to the glass ceramic hob, leave to act briefly and then wipe off again.
- Light, silvery shimmering stains can be caused by aluminium residues from some pots. Such stains can be removed with a glass ceramic cleaning agent once the hob has cooled down.
- Limescale stains are caused by boiling water or pots with a wet outer base. The heat causes the water to evaporate, leaving limescale stains on the glass ceramic. Limescale stains can be removed after the hob has cooled down using a glass ceramic cleaning agent or vinegar.
- Avoid placing sugar, plastic or aluminium foil on the hot cooking zones. These substances melt, stick and can cause cracks, breaks or other permanent changes in the glass structure when cooling down. If this happens anyway, please switch off the appliance and remove these substances while it is still hot.



### **CAUTION:**

The cooking zones are hot, there is a risk of burning!

- Never use abrasive or scouring cleaning agents, hard sponges, steel wool or stainless steel spirals. Scratches will occur.

### **Possible causes of scratches**

Glass ceramic hobs have a very hard, resistant surface. Should scratches nevertheless occur, the usability of the glass ceramic hob surface is not restricted.

### **How scratches can occur:**

When cleaning vegetables, grains of sand and fine dust get onto the glass ceramic cooktop. If a pot is then placed on the glass ceramic cooktop, the grains of sand can cause scratches.

Pots or pans with an unpolished or damaged base can scratch the glass ceramic panel.

The glass scraper cants under strong pressure or a scraper blade that has broken off at the edges continues to be used. Do not use the hob as a work or storage surface.

## CHAPTER 8. SAFETY DEVICES

### Protection against overheating

A temperature sensor monitors the temperature inside the induction hob. If an unacceptably high temperature is detected, the induction hob switches off automatically.

### Detection of small objects on the surface induction hob

If unsuitable or too small cookware or small items (e.g. knives, forks, keys) are placed on the cooking zones, the appliance switches off after 1 minute. The fan cools the induction hob for a further minute.

### Protection through automatic switch-off

This safety protection function switches the induction hob off automatically if you forget to switch off the hob itself. The standard operating times for different power levels are listed in the table below:


| Power level(s) | Automatic switch-off after |
|----------------|----------------------------|
| 1-3            | 360 min.                   |
| 4-6            | 180 min.                   |
| 7-8            | 120 min.                   |
| 9              | 90 min.                    |



If the cookware is removed during operation, the induction hob will stop heating immediately.

## CHAPTER 9. ERROR CODES

If a malfunction occurs, the surface induction hob automatically goes into „protective status” and displays a combined error code:

| Display   | Possible Cause   | measure   |
|---|--|---|
| <br>Shining bright | No cookware detected.<br>Cookware too small.                             | Use suitable cookware.  |
| HE 54   | Water, object or cookware<br>is on the glass above the Control panel.    | Water, object or cookware enÿappoint.   |
| HE 1<br>HE 3<br>HE 55   | Fault in the hob. The display of the relevant<br>Cooking zone shows „E”. | Contact the customer support.   |
| HE 2<br>HE 4  | Overheating protection.  | Restart device after that Induction hob<br>sufficient has cooled down.                                    |
| HE 5  | Supply voltage too high.   | Check supply voltage. Only switch the<br>device on again after the power supply<br>returns to normal has. |
| HE 6  | Supply voltage too low.  | Check supply voltage. Only switch the<br>device on again after the power supply<br>returns to normal has. |
| HE 7  | Temporary overvoltage  | Check supply voltage. Only switch the<br>device on again after the power supply<br>returns to normal has. |



**NOTE:**

**Never open or dismantle the appliance yourself. If necessary, contact customer service!**

## CHAPTER 10. TECHNICAL DATA

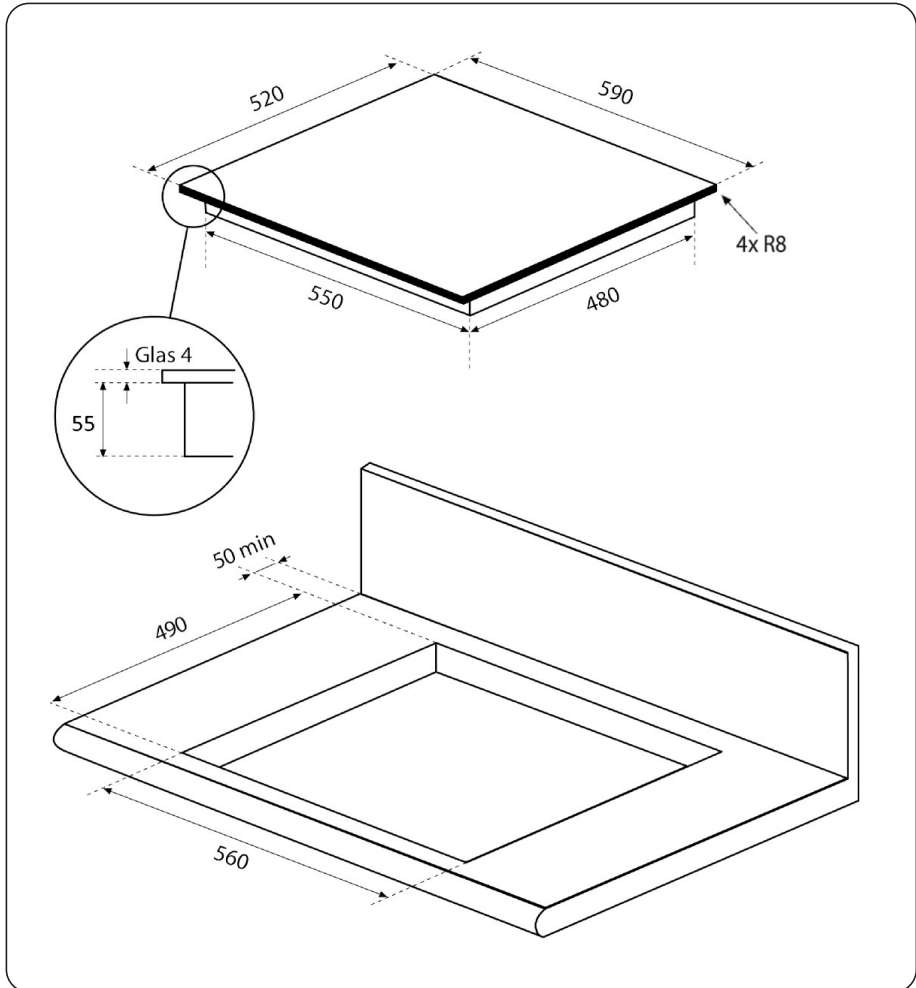
|   |  |
|---|--|
| <b>Brand</b>  | <b>Kernau</b>                                  |
| <b>Model identifier</b>   | <b>KIH 6445-4B</b>                             |
| <b>Type of hob</b>  | <b>Electrical</b>                              |
| <b>Number of cooking zones and cooktop</b>  | <b>4</b>                                       |
| Connected load<br>Energy consumption of the hob $EC_{hob}$ **                           | 7,2 kW<br>181.95 Wh/kg                         |
| <b>Front left cooking zone</b><br>Performance*<br>Energy consumption EC cooking zone**  | 20.0x21.0 cm<br>2000 / 2600 W<br>178.3 Wh / kg |
| <b>Rear left cooking zone</b><br>Performance*<br>Energy consumption EC cooking zone**   | 20.0x21.0 cm<br>1500 / 2000 W<br>180.1 Wh/kg   |
| <b>Rear right cooking zone</b><br>Performance*<br>Energy consumption EC cooking zone**  | 20.0x21.0 cm<br>1500 / 2000 W<br>180.1 Wh/kg   |
| <b>Cooking zone front right</b><br>Performance*<br>Energy consumption EC cooking zone** | 20.0x21.0 cm<br>2000 / 2600 W<br>178.3 Wh / kg |

\* These performances may vary depending on the shape, size and quality of the pots.

\*\* Energy consumption of the cooking zones/ hob, information according to EU Regulation 66/2014

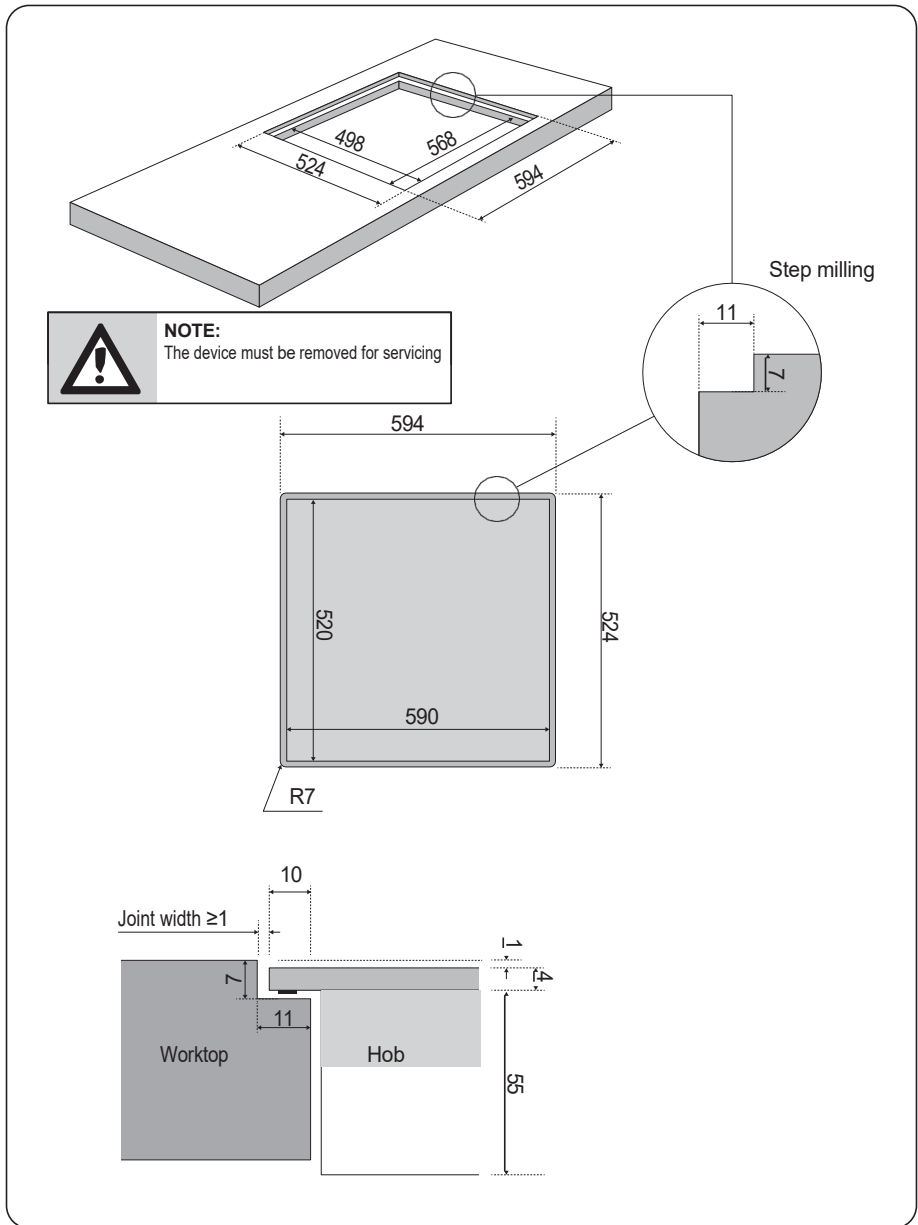
## CHAPTER 11. DIMENSIONAL DRAWINGS

### INSTALLATION DIMENSIONS





# FLUSH INSTALLATION



## CHAPTER 12. INSTALLATION

### Preparatory work:

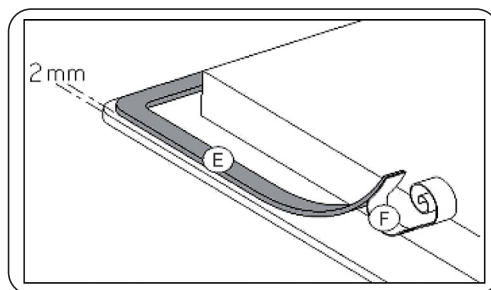
Before the induction hob can be removed from its packaging and inserted into the prepared cut-out in the worktop, a self-adhesive seal must be applied to the back of the hob.

### Glue on the seal:

Leave the induction hob in the packaging box for the time being. Remove the protective film until the back is accessible.

Prepare the surrounding glass rim of the induction hob so that it is free of grease.

After removing the **protective film (F)**, stick on the **seal (E)** at a distance of 2 mm from the outer edge of the glass.



### WARNING!

#### Risk of electric shock

Installation and connection may only be carried out by an authorised specialist.

The user must ensure that the standards and regulations applicable at his place of residence are complied with.

### Installation requirements:

- Veneers under the worktop must be processed with heat-resistant adhesive (100 °C).
- The wall finishing mouldings must be heat-resistant.
- The distance between the cut-out and a wall and/or a piece of furniture must be at least 50 mm.
- The cut-out must be sealed with special varnish, silicone adhesive or casting resin to prevent the worktop from swelling due to moisture. Ensure that the sealing tape supplied is carefully applied.
- The hob must not be installed above ovens without their own domestic cooling, dishwashers, washing or drying appliances.
- If there is a drawer under the hob, no flammable objects may be placed in the drawer, e.g. aerosol cans.
- It must be ensured that the connection cable of the hob is not exposed to any mechanical stress after installation, e.g. from a drawer.
- To ensure sufficient ventilation of the electronics in the hob, an air gap of 20 mm is required under the hob. An air gap on the front of the kitchen unit is not required.

## CHAPTER 13. ELECTRICAL CONNECTION



### Warning!

#### Risk of electric shock

Installation and connection may only be carried out by an authorised specialist.

The user must ensure that the standards and regulations applicable at his place of residence are complied with.

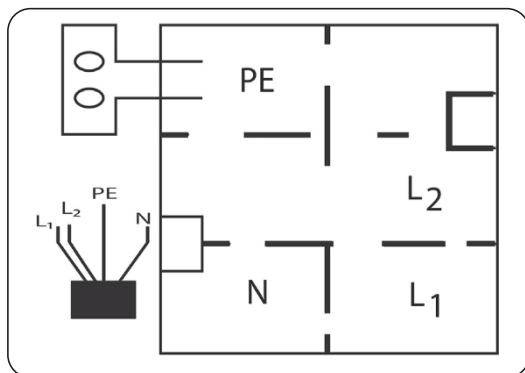
- Ask a qualified electrician to connect the hob to the mains.
- The legal regulations and connection requirements of the local electrical supply company must be fully complied with.
- The contact protection of operationally insulated parts must be ensured after installation.
- Before connecting the appliance to the power supply, it must be ensured that the characteristics of the local power supply correspond to the values on the rating plate attached to the appliance.
- If the appliance is not equipped with an accessible plug, other disconnection options must be taken into account for permanent installation in accordance with the installation instructions.
- When connecting the appliance, a device must be provided that allows all poles of the appliance to be disconnected from the mains with a contact opening width of at least 3 mm. Suitable disconnecting devices are circuit breakers, fuses and contactors. De-energise the appliance with one of these devices when connecting and repairing.
- The socket outlet or the all-pole switch must be easily accessible at all times when the appliance is installed.
- The installation must be protected by fuses. Electrical cables must be perfectly covered by the installation.
- The supply cable must be positioned so that it does not come into contact with the hot parts of the hob and is not exposed to temperatures above 75°C at any point.

#### **Additionally for Austria:**

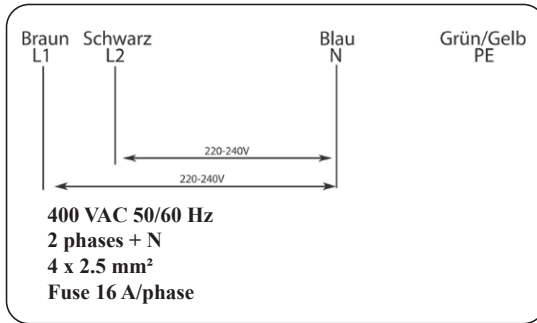
*In the event of a fault, electronic components can cause a fault current with a DC component of more than 6 mA or more than 20% of the total fault current.*

*It is therefore essential to use DC-sensitive residual current circuit breakers in the installation.*

#### **ASSIGNMENT OF THE CONNECTION BOX ON THE DEVICE:**



## ASSIGNMENT OF THE MAINS CABLE:



## CHAPTER 14. CUSTOMER SERVICE

Customer service contact details can be found on the back of the operating instructions. The **article**, **version** and **serial number** for the customer service request have ready. This information can be found on the type plate attached to the underside of the hob.

## CHAPTER 15. NOTES ON DISPOSAL

In accordance with the requirements of the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the symbol of a crossed-out wheeled bin is shown on this product and the operating instructions:



**Disposal of the appliance and packaging with normal household waste is not permitted!**

- Dispose of this appliance at a recycling centre with a separate collection for electrical and electronic appliances.
- Disposal must be carried out in accordance with local waste disposal regulations.
- Please contact your local authority, your local household waste recycling centre or the retailer from whom you purchased this appliance for further information on the treatment, recycling and reuse of this product.
- Before disposing of the packaging, sort it according to material type, e.g. cardboard (paper), plastic film, etc.
- In doing so, you are making a valuable and positive contribution to protecting the environment and the health of your fellow human beings.
- In unsorted municipal waste, such a device could have negative consequences in this respect.

## CHAPTER 16. DISPOSAL OF USED EQUIPENT

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

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out wheelee bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment.

Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment.

Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



Fig. A

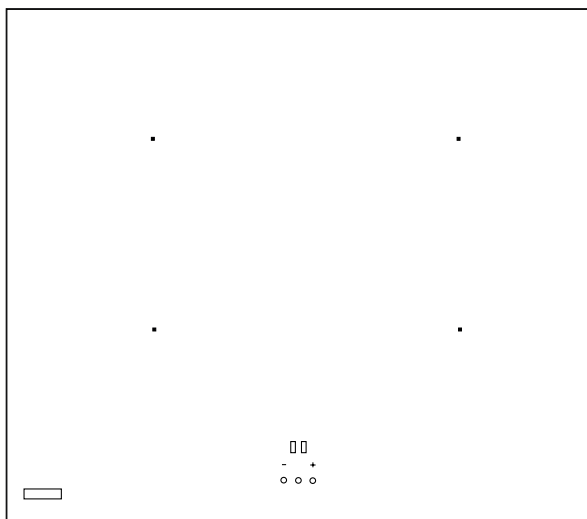


Fig. B

KERNAU

**NÁVOD K OBSLUZE A MONTÁŽI**  
POVRCHOVÁ INDUKČNÍ VARNÁ DESKA  
KIH 6445-4B








---



**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.

| <b>Ikona</b>  | <b>Titulek</b>                         | <b>Popis</b>                         |
|---|--|--------------------------------------|
|  | VAROVÁNÍ                               | Nebezpečí vážného zranění nebo smrti |
|  | NEBEZPEČÍ ÚRAZU<br>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

|   |           |
|---|-----------|
| <b>KAPITOLA 1. Bezpečnostní pokyny .....</b>  | <b>57</b> |
| Bezpečnostní opatření před zahájením práce .....                                    | 57        |
| Všeobecná bezpečnostní opatření .....   | 57        |
| Ochrana proti poškození .....   | 58        |
| Opatření v případě poruchy zařízení .....   | 59        |
| Ochrana proti dalším rizikům .....  | 59        |
| <b>KAPITOLA 2. Stručný popis zařízení .....</b>                                     | <b>60</b> |
| <b>KAPITOLA 3. Ovládací prvky .....</b>   | <b>61</b> |
| Funkce dotykového tlačítka .....  | 61        |
| Posuvník - funkce .....   | 61        |
| <b>KAPITOLA 4. Ovládací panel .....</b>   | <b>62</b> |
| <b>KAPITOLA 5. Správné kuchyňské nádobí .....</b>                                   | <b>63</b> |
| Správné kuchyňské nádobí .....  | 63        |
| Nevhodné kuchyňské nádobí: .....  | 63        |
| Zobrazení nevhodného/chybějícího nejsou důvodem k reklamaci uchyňského nádobí ..... | 64        |
| <b>KAPITOLA 6. Používání indukční varné .....</b>                                   | <b>65</b> |
| Zapnutí zařízení .....  | 65        |
| Vaření .....  | 65        |
| desky Přerušování vaření .....  | 66        |
| Vypnutí zařízení .....  | 66        |
| Zobrazení ukazatele zbytkového tepla .....  | 66        |
| Úroveň výkon - Nárůst výkonu (Power Boost) .....                                    | 66        |
| Funkce udržování teploty .....  | 67        |
| Funkce časového regulátoru (časovače) .....   | 67        |
| Funkce - Pauza .....  | 68        |
| Zámek ovládacího panelu (dětská pojistka) .....                                     | 69        |
| Zóna - Maxi .....   | 69        |
| <b>KAPITOLA 7. Čištění a péče .....</b>   | <b>71</b> |
| <b>KAPITOLA 8. Bezpečnostní zařízení .....</b>                                      | <b>72</b> |
| Ochrana proti přehřátí .....  | 72        |
| Detekce malých předmětů na povrchu indukční varné desky .....                       | 72        |
| Ochrana automatickým vypnutím .....   | 72        |
| <b>KAPITOLA 9. Chybové kódy .....</b>   | <b>73</b> |
| <b>KAPITOLA 10. Technické údaje .....</b>   | <b>74</b> |
| <b>KAPITOLA 11. Rozměrové výkresy .....</b>   | <b>75</b> |
| Instalační rozměry .....  | 75        |
| Zapuštěná instalace (líčující) .....  | 76        |
| <b>KAPITOLA 12. Instalace .....</b>   | <b>77</b> |
| <b>KAPITOLA 13. Elektrické připojení .....</b>                                      | <b>78</b> |
| Schéma připojovací skříňky pro zařízení: .....                                      | 78        |
| Připojení napájecích kabelů .....   | 79        |
| <b>KAPITOLA 14. Zákaznický servis .....</b>   | <b>79</b> |
| <b>KAPITOLA 15. Poznámky k likvidaci .....</b>                                      | <b>79</b> |
| <b>KAPITOLA 16. Likvidace opotřebovaných zařízení .....</b>                         | <b>80</b> |



## KAPITOLA 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



### BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PŘED ZAHÁJENÍM PRÁCE

- Zařízení zcela vybalte a odstraňte nebo sejměte všechny části obalu.
- Zařízení smí instalovat a připojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Výrobce neručí za škody způsobené chybami během montáže nebo zapojení.
- Zařízení používejte pouze v tehdy, pokud je nainstalováno.
- Toto zařízení lze používat pouze pro domácí vaření a smažení potravin a není určeno pro komerční nebo venkovní použití.
- Odstraňte ze skla všechny štítky a nálepky.
- Na zařízení nesmí být prováděny žádné změny.
- Indukční varná deska se nesmí používat na kuchyňské desce jako pracovní plocha nebo úložný prostor.
- Bezpečnost je zaručena pouze v případě, že je zařízení připojeno k uzemňovacímu vodiči, který odpovídá platným předpisům pro energetické kabely.
- Zařízení nelze připojit k elektrické síti pomocí prodlužovacího kabelu.
- Zařízení nesmí být instalováno nad myčkou nebo bubnovou sušičkou: uvolňovaná pára může poškodit elektroniku.



### VŠEOBECNÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Elektronika (relé) může během provozu způsobovat slyšitelné spínací zvuky. Mohou se také ozývat zvuky chladicího ventilátoru.
- Chladicí ventilátor může běžet i po vaření, aby se ochladily elektronické součásti.
- Tyto zvuky jsou během provozu normální a nejsou závadou varné desky.
- Po každém použití vypněte varné zóny.
- Přehřáté tuky a další produkty se rychle vzněčují. Pokud se jídlo připravuje s tukem nebo olejem (např. hranolky), je třeba dohlížet na varný proces.
- Během vaření a smažení se varné zóny zahřívají. Dávejte si proto pozor na popálení během a po použití přístroje.
- Ujistěte se, že se žádný elektrický kabel volně stojícího nebo nástěnného zařízení nedostane do kontaktu se sklem nebo horkou varnou zónou.
- Nikdy nezakrývejte varnou plochu látkou nebo ochrannou fólií; mohou se velmi zahřívát a vznítit.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze v případě, že jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Čištění a údržbu nesmí provádět děti, které nejsou pod dohledem.
- Děti musí být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se zařízením nebudou hrát.



### VAROVÁNÍ:

Pokud je skleněný povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

- Na indukční varnou desku nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a hrnce, protože by se mohly zahřát.
- Nenechávejte šňůru na varné desce bez dozoru, protože velmi rychle reaguje při vysokém nastavení úrovně vaření!



### **POZOR, NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

Kovové předměty jako prstýnky, náramky, hodinky atd. se mohou zahřívát v bezprostřední blízkosti varné desky.

Na nemagnetické předměty (např. zlaté nebo stříbrné prstýnky) nemá vliv.

- Pokud jsou v domě domácí zvířata, která by se mohla dotknout varné desky, zapněte dětskou pojistku.
- Pokud je pod indukční varnou deskou na kuchyňské desce instalována pyrolytická trouba (s funkcí automatického čištění), nepoužívejte indukční varnou desku při provozu v pyrolytickém režimu, protože to může spustit ochranu povrchu varné desky proti přehřátí.
- Ochrana proti přehřátí indukční varné desky se může aktivovat také v případě, že povrch varné desky není dostatečně větrán a/nebo je pod povrchem varné desky instalována nedostatečně izolovaná trouba.

### **OCHRANA PROTI POŠKOZENÍ**

- Nepoužívejte hrnce nebo pánve s neleštěným nebo poškozeným dnem. Mohou poškrábat sklokeramické desky.
- Všimněte si prosím, že i zrnka písku mohou způsobit škrábance.
- Sklokeramika není citlivá na teplotní šoky a je velmi odolná, ale ne nezníčitelná. Zejména ostré a tvrdé předměty, které spadnou na povrch varné desky, ji mohou poškodit.
- Vyvarujte se kontaktu hrnců se skleněnou tabulí.
- Nepoužívejte varné zóny s prázdným nádobím.
- Vyvarujte se pokládání cukru, plastu nebo hliníku na horké varné zóny. Tyto materiály se taví, lepí a mohou způsobit škrábance, praskliny nebo jiné trvalé změny v desce po jejím vychladnutí. Pokud se tyto látky přesto dostanou na horké varné zóny, vypněte zařízení a odstraňte je, dokud jsou ještě horké.

**Protože jsou varné zóny horké, hrozí nebezpečí popálení!**



### **POZOR:**

Proces vaření musí být pod dohledem! I krátkodobé procesy vaření je nutné neustále sledovat!



### **VAROVÁNÍ:**

Vaření jídla obsahujícího tuk nebo olej na varné desce bez dozoru může být nebezpečné a může způsobit požár!



### **NEBEZPEČÍ POŽÁRU:**

Na varné desce neuchovávejte žádné předměty.

- Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel. Mohlo by dojít k poškození elektroniky pod skleněnou tabulí.
- Pro zajištění dostatečného větrání elektroniky indukční varné desky je pod deskou vyžadován prostor 20 mm. Na přední straně varné plochy není nutná žádná mezera.
- V zásuvce pod varnou deskou neuchovávejte žádné hořlavé předměty (např. aerosolové plechovky).
- Příhrádky na přístroje v zásuvce musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu.
- Uzavřené nádoby (např. plechovky) se nesmí ohřívát na varných zónách. Výsledný tlak může roztrhnout nádoby nebo plechovky a způsobit **nebezpečí zranění!**



## OPATŘENÍ V PŘÍPADĚ PORUCHY ZAŘÍZENÍ

- Pokud je zjištěna závada, je nutné zařízení vypnout a odpojit od napájení.
- Pokud se na skle objeví praskliny, úlomky nebo mezery: okamžitě vypněte kabel varné desky, vyšroubujte pojistku kabelu varné desky a kontaktujte naše oddělení zákaznických služeb nebo servisního specialistu u místního prodejce.
- Nikdy neotevírejte samotné zařízení.
- Opravy zařízení smí provádět pouze specializovaný personál.

## OCHRANA PROTI DALŠÍM RIZIKŮM

- Vždy se ujistěte, že nádoba je umístěna uprostřed varné zóny. Dno hrnce musí pokrývat co největší část varné zóny.
- Lidé s implantovaným kardiostimulátorem nebo inzulínovou pumpou se musí ujistit, že indukční varná deska neovlivňuje jejich implantáty. Indukční varná deska se na kuchyňské desce nesmí vypínat, protože při jejím zapnutí se v blízkosti zařízení generuje elektromagnetické pole (frekvenční rozsah pro indukční varnou desku je 50 kHz). V případě pochybností kontaktujte výrobce kardiostimulátoru nebo svého lékaře.

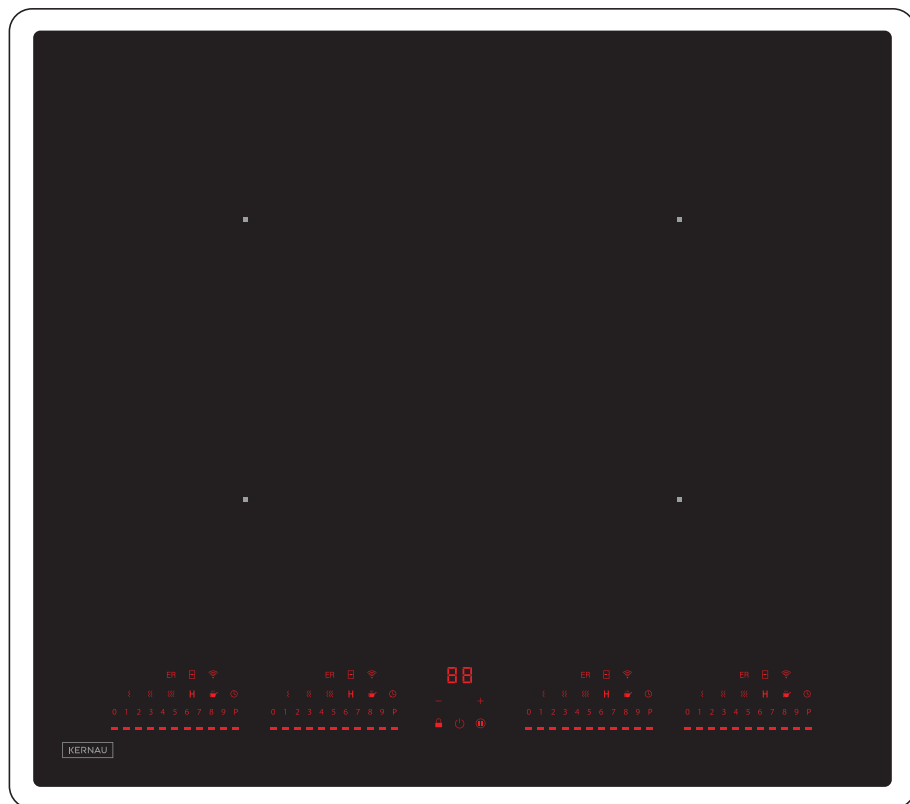


### **POZOR:**

**Použití nevhodných hrnců nebo indukčních adaptérů bude mít za následek předčasné ukončení záruky. Výrobce nenese odpovědnost za jakékoli škody, které mohou vzniknout na indukční desce, na kuchyňské desce nebo v jejím okolí.**

## KAPITOLA 2. STRUČNÝ POPIS ZAŘÍZENÍ

KIH 6445-4B



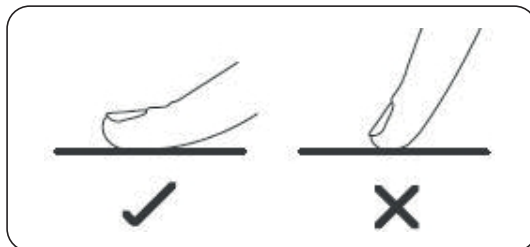
Ilustrace na této stránce jsou určeny k rozlišení mezi produkty. Nejsou vyrobeny ve stejném měřítku, a proto nemusí nutně ukazovat skutečné vzájemné proporce varných desek.

## KAPITOLA 3. OVLÁDACÍ PRVKY

### FUNKCE DOTYKOVÉHO TLAČÍTKA

Indukční varná deska se ovládá pomocí dotykových tlačítek. Ty reagují na lehký dotyk skleněné plochy prstem stejně jako aplikace na chytrém telefonu nebo tabletu.

Dotykem a podržením sensorového tlačítka po dobu přibližně jedné sekundy se spustí ovládací příkazy.



Každá odezva dotykových tlačítek je potvrzena akustickým a/nebo vizuálním signálem.

Abyste předešli chybám při obsluze, stiskněte vždy pouze jedno tlačítko.



**Ujistěte se, že ovládací panel je vždy čistý a suchý a že na něm neleží žádné předměty (např. kuchyňské nářadí nebo utěrky). I tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání tlačítek.**

### POSUVNÍK - FUNKCE



Posuvník slouží k nastavení požadovaného stupně výkonu pro varnou zónu nebo k nastavení času pro funkci časovače.

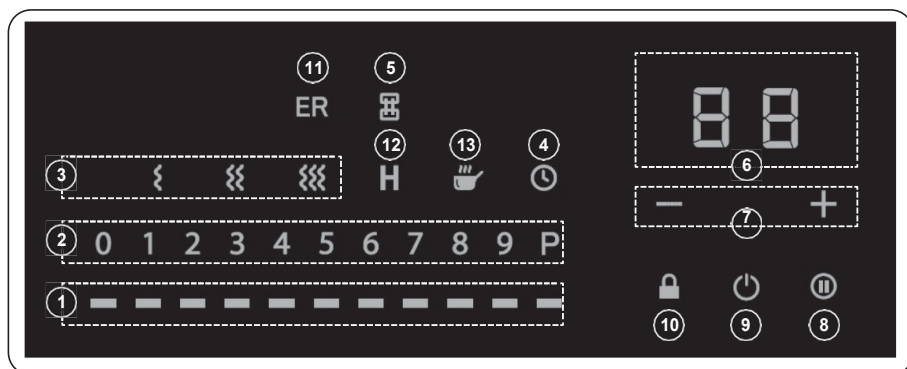
Ovládání posuvníku je podobné ovládání tlačítek.

- ▶ Položte prst na posuvník a posuňte jej doprava po posuvníku, abyste například zvýšili výkon varné zóny.
- ▶ Přesunutím prstu vlevo po posuvníku dojde ke snížení nastavené hodnoty.



**Požadované nastavení můžete také vybrat přímo prstem dotykem po příslušné pozici na posuvníku.**

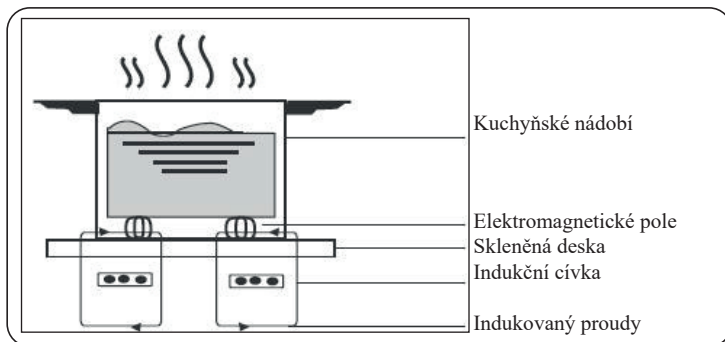
## KAPITOLA 4. OVLÁDACÍ PANEL



| Symbol / Displej | Popis   |
|------------------|---|
| 1                | Posuvník  |
| 2                | Zobrazení indikátoru úrovně výkonu  |
| 3                | Tlačítko (a) udržování teploty pokrmu   |
| 4                | Tlačítko časovače (časového regulátoru)   |
| 5                | Tlačítko přemostění (spojování) varných zón   |
| 6                | Zobrazení časového regulátoru/časovače  |
| 7                | Tlačítka časového regulátoru/časovače   |
| 8                | Tlačítko pauzy  |
| 9                | Tlačítko ON/OFF (stisknutí tlačítka na 3 sekundy způsobí zapnutí zařízení)                    |
| 10               | Tlačítko blokování ovládacího panelu (dětská pojistka)  |
| 11               | Zobrazení chyb (zapínají se společně s číslicemi displeje (2), když dojde k chybě)            |
| 12               | Zobrazení zbytkového tepla  |
| 13               | Indikátor zjišťování hrnce (svítí slabě: byl zjištěn hrnec, svítí silně: nebyl zjištěn hrnec) |

## KAPITOLA 5. SPRÁVNÉ KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a ekonomická technologie vaření. Funguje na základě elektromagnetických oscilací, které generují teplo přímo v nádobě, nikoli přímo ohřevem skleněného povrchu indukční varné desky.



Skleněný povrch indukční varné desky se zahřívá pouze proto, že je ohříván přímo nahřátou pánví.

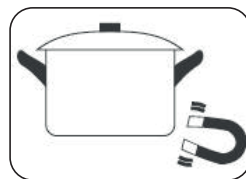
### SPRÁVNÉ KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ

je vyrobeno z materiálů přitahujících magnet:

- **Litina**
- **Nerezová ocel s magnetickým dnem**
- **Smaltovaná ocel**



Umístěte magnet na dno nádoby. Pokud se magnet přilepí, je nádobí všeobecně vhodné pro indukční vaření.



### NEVHODNÉ KUCHYŇSKÉ NÁDOBÍ:

Nádobí z mědi, hliníku, skla, dřeva, keramiky a nerezové oceli bez magnetického dna.

- ▶ Používejte nádobí, jehož průměr se co nejvíce blíží obrysu zvolené varné zóny. Pokud se použije pánev s o něco větším průměrem, energie bude využita s maximální účinností.
- ▶ Nádobí umístěte doprostřed varné zóny.
- ▶ Ujistěte se, že dno nádoby, které používáte, leží na skle ploše a má stejnou velikost jako varná plocha, kterou používáte.
- ▶ Před zahájením vaření se ujistěte, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.



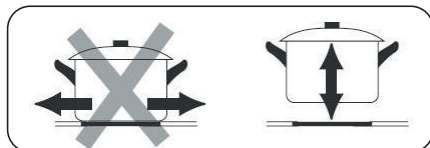
Hrnec s průměrem dna menším než 110 mm nemusí být na indukční desce rozpoznatelné podle povrchu.



**POZOR:**

Abyste zabránili poškrábání povrchu skla je třeba:

- Zvednout hrnec z varné desky a netahat či netlačít jej po povrchu!
- Používat pouze nádobí s hladkým dnem!



Stopy oděru nebo škrábance na sklokeramice jsou běžnými známkami používání, a proto nejsou důvodem k reklamaci.

### ZOBRAZENÍ NEVHODNÉHO/CHYBĚJÍCÍHO KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ



pokud se používá kuchyňské nádobí

- **není vhodné pro indukční vaření.**
- **má příliš malý průměr dna.**
- **bylo nesprávně umístěno na varné zóně.**
- **bylo odstraněno z aktuálně používané varné zóny.**

V závislosti na teplotě povrchu skleněné desky může trvat až 1 minutu, než se na displeji objeví zpráva o detekci pánve.

Zařízení se automaticky přepne zpět do pohotovostního režimu 1 minutu poté, co na varné zóně není žádné nádobí nebo není vhodné nádobí.



## KAPITOLA 6. POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ

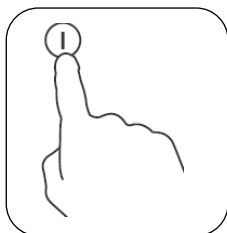
### desky Před prvním zapnutím:

- Přečtěte si tento návod a věnujte zvláštní pozornost kapitole „Bezpečnostní pokyny“.
- Opatrně odstraňte veškerou ochrannou fólii, která může být na indukční desce



### ZAPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

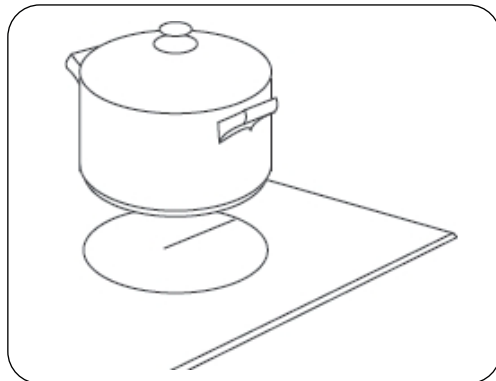
- Stiskněte tlačítko „ON/OFF“ na 3 sekundy pro zapnutí indukční varné desky.



Po zapnutí zařízení zazní akustický signál.  
Na indikátoru napájení se objeví symbol „-“.  
Indukční varná deska je nyní v pohotovostním režimu.

### VAŘENÍ

- Na vybranou varnou zónu položte vhodné kuchyňské nádoby.



- Zvolená varná zóna je nyní aktivována funkcí automatického rozpoznání hrnce.
- Během 5 sekund nastavte pomocí posuvníku požadovanou úroveň výkonu ohřevu.



Pokud do 1 minuty nezvolíte úroveň výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne.  
Poté budete muset zařízení znovu zapnout, než jej budete moci používat.

Zvolená úroveň výkonu se zobrazí na displeji.

Úroveň výkonu lze kdykoli změnit, dokonce i během procesu vaření.

## DESKY PŘERUŠENÍ VAŘENÍ

- Pomocí posuvníku nastavte výkon na „0“.

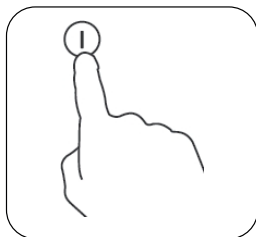


## VYPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

Po vaření vždy vypněte varnou desku.



- Chcete-li indukční varnou desku vypnout, stiskněte tlačítko „ON/OFF“ na zařízení.



## ZOBRAZENÍ UKAZATELE ZBYTKOVÉHO TEPLA



### VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ

Skleněný povrch indukční varné desky se sice sám neohřívá, ale mohl by se při vaření nebezpečně zahřát kvůli nádobí na něm položenému!

Aby nedošlo k popálení, má zařízení indikátor zbytkového tepla:



- Samostatně se zobrazí „H“.

Písmeno „H“ na displeji znamená, že teplota varné zóny je stále příliš vysoká na to, aby se jí dalo bezpečně dotknout.

Jakmile teplota varné zóny klesne na bezpečnou úroveň, tento indikátor zhasne.



Zbývající teplo z varné zóny můžete použít k „ohřevu“ kuchyňského nádobí, které chcete použít později. Ušetříte tak energii!

## ÚROVEŇ VÝKON - NÁRŮST VÝKONU (POWER BOOST)



Všechny varné zóny nabízejí úroveň výkonu „Nárůst výkonu“, tedy zvýšení výkonu ohřevu.

Úroveň výkonu „Nárůst výkonu“ je určena pro rychlý ohřev velkého množství vody, například při vaření špaget

**Aktivace úrovně výkonu „Nárůst výkonu“.**

- Na vybranou varnou zónu umístěte vhodné kuchyňské nádobí. Varné zóny se aktivují automaticky.

- Požadovanou varnou zónu můžete aktivovat také ručně dotykem příslušného posuvníku.
- Pomocí posuvníku nastavte úroveň výkon „Zvýšení výkonu“.

- Chcete-li to provést, posuňte prst po posuvníku doprava až ke značce „P“.

Aktivace úrovně výkonu „Nárůst výkonu“ je označena symbolem:



- Na displeji se zobrazí samostatný znak „H“.

Úroveň výkonu „Nárůst výkonu“ se po 5 minutách automaticky sníží na normální, nejvyšší úroveň výkonu.

Předčasné vypnutí úrovně výkonu „Nárůst výkonu“.

- Vyberte požadovanou varnou zónu dotykem příslušného posuvníku.
- Stisknutím posuvníku v kterémkoli místě předčasně deaktivujete úroveň výkonu „Nárůst výkonu“.




## FUNKCE UDRŽOVÁNÍ TEPLoty



Všechny varné zóny nabízejí 3 úrovně funkce udržování teploty, aby jídlo zůstalo dokonale teplé.

### Aktivace funkce udržování teploty

- Na vybranou varnou zónu položte vhodné kuchyňské nádobí. Varná zóna se aktivuje automaticky.
- Požadovanou varnou zónu můžete aktivovat také ručně dotykem příslušného posuvníku.
- Chcete-li aktivovat jednu ze tří úrovní funkce udržování teploty:

- dotkněte se tlačítka požadované úrovně udržování tepla  nebo  nebo 

Aktivovaná funkce udržování teploty se zobrazí na displeji ovládacího panelu.

### Deaktivace funkce udržování teploty


- Deaktivaci (vypnutí) funkce udržování teploty provedete dotykem na příslušné tlačítko.

## FUNKCE ČASOVÉHO REGULÁTORU (ČASOVAČE).



Časovač automaticky vypne příslušnou varnou zónu po nastavené době.


Časovač lze nastavit až na 99 minut, zvlášť pro každou varnou zónu.

- Pro zapnutí indukční varné desky stiskněte tlačítko „ON/OFF“ na zařízení po dobu 3 sekund.
- Vyberte požadovanou varnou zónu dotykem příslušného posuvníku a nastavte úroveň výkonu.
- Stiskněte tlačítko „Časovač“ pro aktivaci funkce časovače:  
Tlačítko 

Ikona časovače na displeji začne blikat. Zobrazí se následující zpráva:



ve 2místném poli časovače na displeji.

- Nastavení času se provádí pomocí tlačítek „+“ nebo „-“.
  - Krátký dotyk tlačítka změní nastavení času pokaždé o 1 minutu.
  - Stisknutím a podržením tlačítka změníte nastavení o 10 minut. .
- Zvolené nastavení časovače potvrďte stisknutím tlačítka „Časovač“:  
Tlačítko 

Indikátor časového regulátoru/časovače na ovládacím panelu se rozsvítí, když byl časovač aktivován pro příslušnou varnou zónu.



- Chcete-li časovač vypnout, nastavte čas na „ 0 „ pomocí tlačítka „-“.



Jakmile je čas nastaven, časovač začne odpočítávat. Zbývající čas v minutách se zobrazuje na dvoumístném displeji časovače.

Zobrazení na displeji (příklad výše).

Po uplynutí nastaveného času se na 30 sekund ozve akustický signál (bzučák), příslušná varná zóna se vypne a displej časovače zhasne.

Ostatní zbývající varné zóny fungují, pokud byly dříve zapnuty.

Pokud byla ostatním varným zónám přiřazena vlastní funkce časovače, ovládání zůstane nezměněno: každá varná zóna má svůj vlastní nezávislý časovač.

## FUNKCE - PAUZA



Praktická funkce pauzy umožňuje přerušit probíhající proces vaření. Poslední zvolená nastavení zůstanou zachována.

Jakmile pauza skončí, můžete pokračovat v procesu vaření a pokračovat v něm s posledním zvoleným nastavením.

### Aktivace funkce pauzy

- Stisknutím tlačítka „Pauza“ po dobu přibližně 3 sekund zastavíte právě běžící program.  
Funkce pauzy je aktivována pro všechny varné zóny.  
Aktivace funkce pauzy pro všechny varné zóny se zobrazí na displeji varné zóny následovně:



## Deaktivace funkce pauzy

- Stiskněte znovu tlačítko „Pauza“ pro pozastavení tohoto programu. Deaktivace funkce bude provedena pro všechny varné zóny.

Přerušný proces vaření se obnoví a pokračuje na naposledy zvolených nastavených hodnotách pro všechny varné zóny.

## ZÁMEK OVLÁDACÍHO PANELU (DĚTSKÁ POJISTKA)



Aktivací zámku ovládacího panelu můžete zařízení chránit před neúmyslným použitím, např. hrajícími si dětmi.

Když je aktivován zámek ovládacího panelu, všechny ovládací prvky kromě tlačítka „ON/OFF“ pro zařízení jsou chráněny proti náhodnému spuštění.

Když je zámek ovládacího panelu zapnutý, zařízení si jej pamatuje. Paměť zanikne, když je zařízení odpojeno od síťového napětí.

### Aktivace zámku ovládacího panelu:

Zámek ovládacího panelu lze aktivovat jak při zapnutí, tak při vypnutí indukční varné desky.

- Stiskněte tlačítko „Zámek ovládacího panelu (dětská pojistka)“ na 3 sekundy pro aktivaci funkce zámku ovládacího panelu a zablokování ovládacího panelu.

Na 2-číselném displeji časovače se zobrazí následující zpráva:



Aktivní zámek ovládacího panelu zůstává uložen v paměti zařízení i po jeho vypnutí.

Paměť se vymaže pouze vypnutím zámku ovládacího panelu nebo odpojením zařízení od napájení.

### Deaktivace zámku ovládacího panelu:

Deaktivaci zámku ovládacího panelu lze provést jak při zapnuté, tak při vypnuté indukční varné desce.

- Chcete-li deaktivovat zámek ovládacího panelu, stiskněte na 3 sekundy tlačítko „Zámek ovládacího panelu (dětská pojistka)“.

Z displeje zmizí hlášení „Lo“ a zařízení je opět připraveno k provozu.

## ZÓNA - MAXI

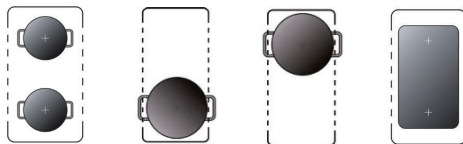
Varné zóny v řadě lze kombinovat a vytvořit tak maximální zónu, například při používání z podlouhlého hrnce na ryby.

Pokud se zapnutou zónou maxi přemístíte nádobu z levé přední varné zóny na levou zadní varnou zónu, nastavení výkonu přední varné zóny se automaticky převezme pro zadní varnou zónu a prázdná přední varná zóna se vypne.

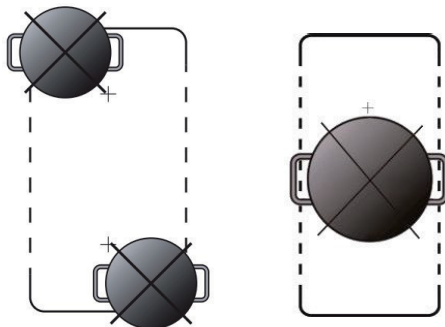


**POZOR:**  
Nádobí by mělo být vždy umístěno doprostřed varné zóny!

**Správné umístění kuchyňského nádobí:**



**Nesprávné umístění kuchyňského nádobí:**



**Provoz zóny maxi**



- Stiskněte tlačítko „Přepínání přemostění“ pro aktivaci maxi zóny.

Odpovídající varné zóny jsou nyní propojeny a přeměněny na zónu maxi.

Když se na displeji rozsvítí tlačítko „Přepnutí přemostění“, znamená to, že byla aktivována zóna maxi:

- Pomocí posuvníku nastavte požadovanou úroveň výkonu pro celou zónu maxi.
- Chcete-li vybrat zónu maxi například pro další naprogramování časovače nebo změnu nastavení úrovně výkonu, stiskněte posuvník a proveďte požadované programování nebo změňte úroveň výkonu.
- Chcete-li odpojit zónu maxi, stiskněte zónu maxi a znovu stiskněte tlačítko „Přepnutí přemostění“.

Poté znovu používejte příslušné varné zóny samostatně.



Indukční varnou desku můžete také vypnout pomocí tlačítka „ON/OFF“ na zařízení.

Při příštím použití varné desky se zóna maxi deaktivuje a dvě varné zóny na levé straně varné desky budou používány samostatně.

## KAPITOLA 7. ČIŠTĚNÍ A PÉČE

- Nečistoty by měly být odstraňovány co nejrychleji, aby se zabránilo připalování.
- Lehké, nepříliš zaschlé nečistoty odstraňte vlhkým hadříkem nebo vlhkou, měkkou houbou bez saponátu.
- Nepoužívejte prostředek na mytí nádobí, protože může zanechat modré zbarvení.
- Některé skvrny se na horké varné desce tvrdošijně připalují a je obtížné je odstranit. Tyto skvrny lze obvykle odstranit škrabkou na sklo. Položte škrabku na sklo rovnoměrně po celé ploše a lehkým tlakem seškrábněte. Pokud nemáte po ruce škrabku na sklo, můžete použít i prášek do pečiva: Stačí smíchat prášek do pečiva s trochou vody, až se vytvoří krémová pasta. Poté pastu naneste na sklokeramickou desku, nechte chvíli působit a znovu setřete.
- Světlé, stříbrtité zářící skvrny mohou být způsobeny zbytky hliníku z některých hrnců. Takové skvrny lze po vychladnutí varné desky odstranit čističem na sklokeramiku.
- Skvrny od vodního kamene vznikají v důsledku polítky vodou nebo umístěním hrnců s mokřým dnem. Teplo způsobí odpařování vody a zanechání vodního kamene na skleněné desce. Skvrny od vodního kamene lze po vychladnutí varné desky odstranit pomocí čističe na sklokeramiku nebo octa.
- Nepokládejte cukr, plast nebo hliníkovou fólii na horké varné zóny. Tyto látky se taví, lepí a mohou způsobit škrábance, praskliny nebo jiné trvalé změny ve struktuře skla při chlazení. Pokud k tomu přesto dojde, vypněte zařízení a odstraňte látky, dokud jsou ještě horké.



### **POZOR:**

Varné zóny jsou horké, hrozí popálení!

- Nikdy nepoužívejte drsné nebo abrazivní čisticí prostředky, tvrdé houby, ocelovou vlnu nebo předměty z nerezové oceli. V důsledku použití takových nástrojů se objevují škrábance.

### **Možné příčiny škrábanců**

Sklokeramické varné desky mají velmi tvrdý a odolný povrch. Pokud k poškrábání přece jen dojde, nebude tím užitečnost povrchu sklokeramické desky omezena.

### **Jak mohou vzniknout škrábance:**

Při čištění zeleniny se na sklokeramickou desku dostanou zrnka písku a jemný prach. Pokud poté hrnec postavíte na sklokeramickou varnou desku, zrnka písku mohou způsobit škrábance.

Hrnec nebo pánve s neleštěným nebo poškozeným dnem mohou sklokeramickou varnou desku poškrábat. Používáte škrabku na sklo, která se ohýbá pod velkým tlakem, nebo pokračujete v používání škrabky na sklo, jejíž čepel se na okrajích ulomila.

Povrch indukční varné desky se nesmí používat jako místo pro práci nebo odkládání předmětů.

## KAPITOLA 8. BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ

### OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

Teplotní senzor sleduje teplotu na indukční varné desce.

Pokud je zjištěna nepřijatelně vysoká teplota, indukční varná deska se automaticky vypne.

### DETEKCE MALÝCH PŘEDMĚTŮ NA POVRCHU INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Pokud na varné zóny položíte nevhodné nebo příliš malé nádobí nebo malé předměty (např. nože, vidličky, klíče), zařízení se po 1 minutě vypne. Ventilátor ochlazuje indukční varnou desku na kuchyňské desce po dobu další minuty.

### OCHRANA AUTOMATICKÝM VYPNUTÍM

Tato bezpečnostní funkce automaticky vypne indukční varnou desku, pokud ji sami zapomenete vypnout. Standardní provozní doby pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v tabulce níže:

| Úroveň výkonu | Automatické vypnutí po: |
|---------------|-------------------------|
| 1-3           | 360 min.                |
| 4-6           | 180 min.                |
| 7-8           | 120 min.                |
| 9             | 90 min.                 |



Pokud hrnec během provozu sundáte, indukční varná deska okamžitě přestane hřát.



## KAPITOLA 9. CHYBOVÉ KÓDY

**Pokud dojde k poruše, indukční varná deska automaticky přejde do „ochranného stavu“ a zobrazí kombinovaný chybový kód:**

| Displej  | Možná příčina  | Doporučovaná  |
|--|--|---|
| <br>Jasně svítí | Kuchyňské nádobí nebylo zjištěno.<br>Kuchyňské náčiní je příliš malé.                      | Používejte vhodné kuchyňské nádobí.   |
| HE 54  | Voda, nějaký předmět nebo kuchyňské<br>nádobí se nachází na skle nad ovládacím<br>panelem. | Vytřete vodu, sundejte tento předmět<br>nebo.   |
| HE 1<br>HE 3<br>HE 55  | Chyba indukční varné desky.<br>Na displeji příslušné varné zóny se<br>zobrazí hlášení „E“. | Kontaktujte centrum péče o zákazníka.   |
| HE 2<br>HE 4   | Ochrana proti přehřátí.  | Spusťte opět zařízení, když<br>indukční varná deska dostatečně<br>vychladla.                                |
| HE 5   | Příliš vysoké napájecí napětí.   | Zkontrolujte napájecí napětí.<br>Zařízení znovu zapněte, až když se<br>parametry napájení vrátí do normálu. |
| HE 6   | Příliš nízké napájecí napětí.  | Zkontrolujte napájecí napětí.<br>Zařízení znovu zapněte, až když se<br>parametry napájení vrátí do normálu. |
| HE 7   | Dočasné přepětí.   | Zkontrolujte napájecí napětí.<br>Zařízení znovu zapněte, až když se<br>parametry napájení vrátí do normálu. |



**POZOR:**

**Nikdy zařízení sami neotevírejte ani nerozebírejte. V případě potřeby kontaktujte zákaznický servis!**

## KAPITOLA 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

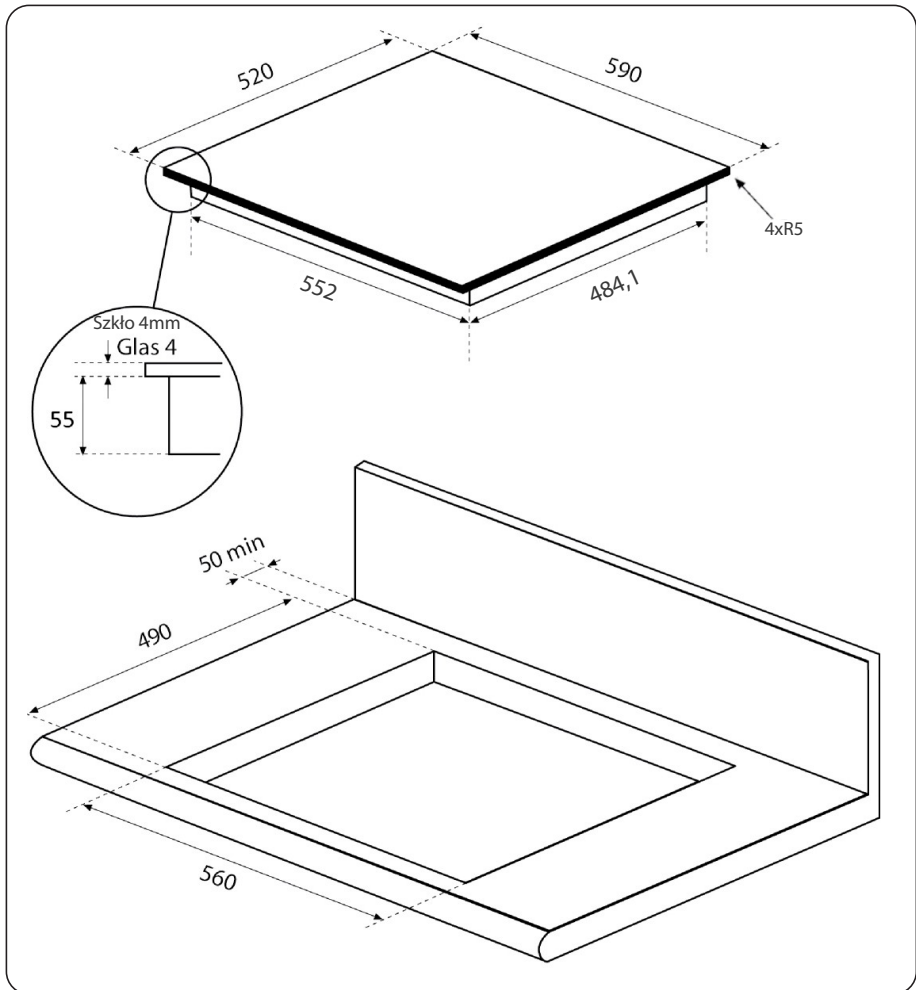
|   |  |
|---|--|
| <b>Značka</b>   | <b>Kernau</b>                                  |
| <b>Identifikační číslo modelu</b>   | <b>KIH 6445-4B</b>                             |
| <b>Typ indukční varné desky</b>   | <b>Elektrická</b>                              |
| <b>Počet varných zón a varných desek</b>  | <b>4</b>                                       |
| Připojené zatížení<br>Spotřeba energie pro indukční varnou desku                      | 7,2 kW<br>181.95 Wh/kg                         |
| <b>Levá přední varná zóna</b><br>Výdatnost*<br>Spotřeba energie EC pro varnou zónu ** | 20.0x21.0 cm<br>2000 / 2600 W<br>178.3 Wh / kg |
| <b>Levá, zadní varná zóna</b><br>Výkon*<br>Spotřeba energie EC pro varnou zónu **     | 20.0x21.0 cm<br>1500 / 2000 W<br>180.1 Wh/kg   |
| <b>Pravá, zadní varná zóna</b><br>Výkon*<br>Spotřeba energie EC pro varnou zónu **    | 20.0x21.0 cm<br>1500 / 2000 W<br>180.1 Wh/kg   |
| <b>Pravá, přední varná zóna</b><br>Výkon*<br>Spotřeba energie EC pro varnou zónu **   | 20.0x21.0 cm<br>2000 / 2600 W<br>178.3 Wh / kg |

\* Tyto parametry se mohou lišit v závislosti na tvaru, velikosti a kvalitě kuchyňského nádobí.

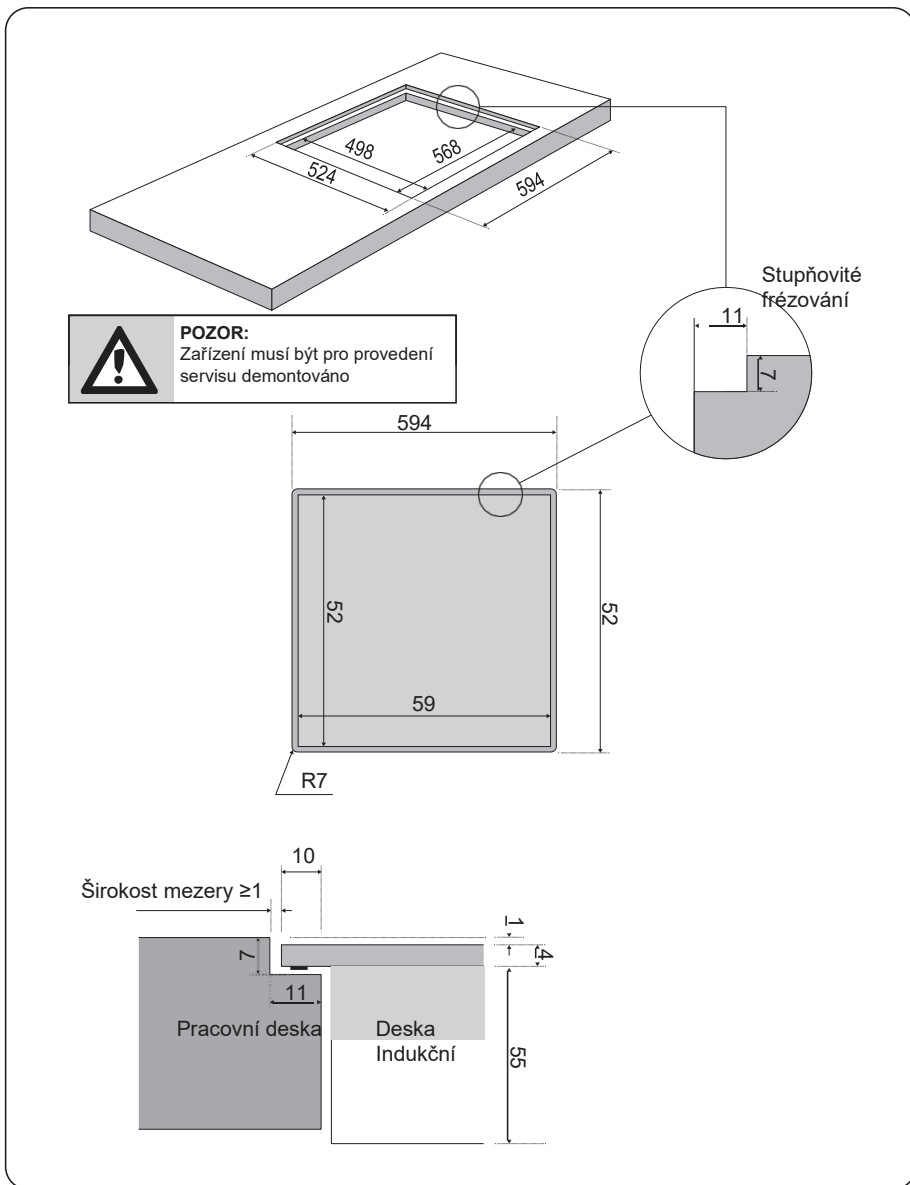
\*\* Spotřeba energie varnými zónami/varnou deskou, podle nařízení EU 6/2014

## KAPITOLA 11. ROZMĚROVÉ VÝKRESY

### INSTALAČNÍ ROZMĚRY



## ZAPUŠTĚNÁ INSTALACE (LÍCUJÍCÍ)



## KAPITOLA 12. INSTALACE

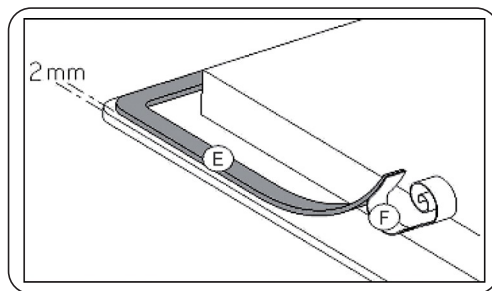
### Přípravné práce:

Než bude možné indukční varnou desku vyjmout z obalu a vložit do připraveného výřezu v pracovní desce, je třeba na zadní stranu varné desky nalepit samolepicí těsnění.

### Přilepení těsnění:

Zatím ponechte desku v obalu. Odstraňte ochrannou fólii a odkryjte přístup ke spodnímu povrchu desky. Odmastěte okraj skleněné indukční varné desky.

Po odstranění ochranné fólie (F) nalepte těsnění (E) 2 mm od vnějšího okraje skla.



### VAROVÁNÍ!

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Instalaci a připojení smí provádět pouze autorizovaný odborník. Uživatel odpovídá za to, že budou dodržovány platné normy a předpisy v místě jeho bydliště.

### Požadavky na instalaci:

- Dýhy pod pracovní deskou je nutné lepit lepidlem odolným vůči vysokým teplotám (100 °C).
- Nástěnné ukončovací lišty musí být tepelně odolné.
- Vzdálenost výřezu od stěny a/nebo nábytkových prvků musí být minimálně 50 mm.
- Výřez by měl být chráněn speciálním lakem, silikonovým lepidlem nebo litou pryskyřicí, aby se zabránilo nabobtnání pracovní desky vlivem vlhkosti. Ujistěte se, že těsnicí páska byla nalepena pečlivě.
- Varná deska nesmí být instalována nad trouby, které nemají vlastní chladicí okruh, myčky nádobí, mycí nebo sušící zařízení.
- Pokud je pod varnou deskou zásuvka, neumísťujte do ní žádné hořlavé předměty, např. aerosolové plechovky.
- Zajistěte prosím, aby přípojovací kabel varné desky nebyl po instalaci vystaven žádnému mechanickému namáhání, například v důsledku provozu zásuvky.
- Pro zajištění dostatečné ventilace elektroniky varné desky je pod varnou deskou nutná vzduchová mezera 20 mm. Vzduchová mezera v přední části kuchyňské desky není nutná.

## KAPITOLA 13. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



### VAROVÁNÍ!

#### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Instalaci a připojení smí provádět pouze autorizovaný odborník.

Je odpovědností uživatele zajistit dodržování norem a předpisů platných v místě jeho bydliště.

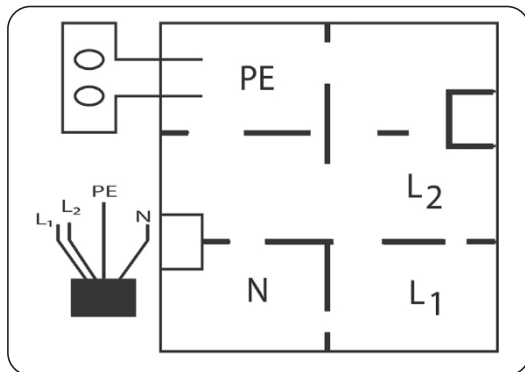
- Indukční varnou desku musí připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.
- Musí být plně dodrženy zákonné předpisy a požadavky na připojení místního dodavatele elektřiny.
- Po instalaci musí být během provozu zajištěna ochrana před dotykem izolovaných částí.
- Před připojením zařízení ke zdroji napájení se ujistěte, že parametry místního zdroje napájení odpovídají hodnotám na typovém štítku připojeném k zařízení.
- Pokud zařízení nemá k dispozici zástrčku, je třeba pro trvalé připojení použít jiné možnosti odpojení v souladu s pokyny k instalaci.
- Při připojování zařízení musí být zajištěno zařízení umožňující odpojení všech pólů zařízení od napájení, přičemž rozevření kontaktů musí činit minimálně 3 mm. Vhodnými odpojovacími zařízeními jsou jističe, pojistky a stykače. Při zapojování a opravách odpojte zařízení od napájení pomocí jednoho z nich.
- Elektrická zásuvka nebo spínač všech pólů musí být při instalaci zařízení vždy snadno přístupné.
- Instalace musí být chráněna pojistkami. Elektrické kabely musí být během instalace řádně připojeny.
- Síťový kabel musí být položen tak, aby nepřišel do kontaktu s horkými částmi varné desky a nikde nebyl vystaven teplotám nad 75 °C.

#### *Navíc pro Rakousko:*

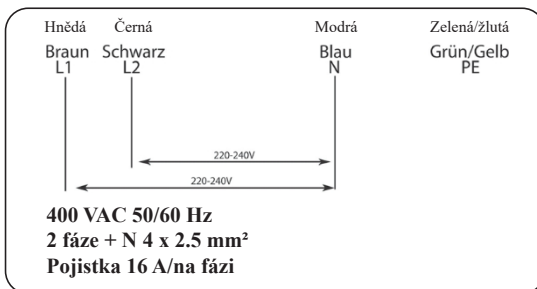
*V případě poruchy mohou elektrické součásti způsobit stejnosměrný zkratový proud větší než 6 mA nebo větší než 20 % celkového zkratového proudu.*

*Proto je důležité v instalaci použít proudové chrániče citlivé na stejnosměrný proud.*

#### SCHÉMA PŘIPOJOVACÍ SKŘÍŇKY PRO ZAŘÍZENÍ:



## PŘIPOJENÍ NAPÁJECÍCH KABELŮ:



## KAPITOLA 14. ZÁKAZNICKÝ SERVIS

Kontaktní údaje zákaznického servisu naleznete na zadní straně uživatelské příručky.

Při požadavku na servis mějte připraveny následující údaje: název zařízení, verzi a sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku umístěném na spodní straně indukční varné desky.

## KAPITOLA 15. POZNÁMKY K LIKVIDACI

V souladu s požadavky Evropské směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (WEEE) je na tomto produktu a v uživatelské příručce umístěn symbol přeškrtnutého kontejneru:



**Zařízení a jeho obal je zakázáno vyhazovat do komunálního odpadu!**

- Toto zařízení musí být zlikvidováno v recyklačním středisku, které má oddělené sběrné sekce pro elektrická a elektronická zařízení.
- Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy pro likvidaci odpadu.
- Další informace o zacházení, recyklaci a opětovném použití vašeho výrobku vám poskytne místní úřad, místní středisko pro recyklaci domovního odpadu nebo prodejce, u kterého jste zařízení zakoupili.
- Před odevzdáním obalů k likvidaci je třeba je roztřídit podle druhu materiálu, např. karton (papír), plastová fólie atd.
- Prováděním takových činností přispějete k zajištění ochrany přírodního prostředí a zdraví obyvatel.
- V netřídičeném komunálním odpadu by takové zařízení mohlo mít negativní účinky a důsledky na životní prostředí.

## KAPITOLA 16. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

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

Správná likvidace spotřebovaného zařízení a baterií (v případě použití) zabrání škodlivému působení na zdraví a životní prostředí vlivem obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče. Domácnosti hrají důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace spotřebovaného zařízení a v této fázi se formují základy, které mají vliv na zachování společných 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



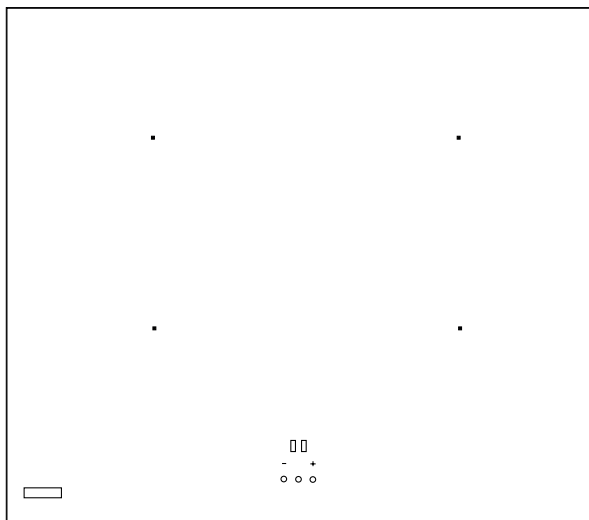
obr. B



KERNAU








**ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ  
ТА МОНТАЖУ**  
ПОВЕРХНЕВА ІНДУКЦІЙНА  
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ  
КІН 6445-4В

---



**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.

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

## ЗМІСТ

|   |            |
|---|------------|
| <b>РОЗДІЛ 1. Інструкція з техніки безпеки.....</b>                        | <b>84</b>  |
| Заходи безпеки перед початком використання .....                          | 84         |
| Загальні заходи безпеки .....   | 84         |
| Захист від пошкоджень .....   | 85         |
| Заходи безпеки у випадку виникнення аварії пристрою .....                 | 86         |
| Захист від подальших небезпе .....  | 86         |
| <b>РОЗДІЛ 2. Скорочений опис приладу:.....</b>                            | <b>87</b>  |
| <b>РОЗДІЛ 3. Елементи керування.....</b>                                  | <b>88</b>  |
| Функція сенсорної кнопки.....   | 88         |
| Повзунок - дія .....  | 88         |
| <b>РОЗДІЛ 4. Панель керування .....</b>                                   | <b>89</b>  |
| <b>РОЗДІЛ 5. Відповідний посуд.....</b>                                   | <b>90</b>  |
| Відповідний посуд .....   | 90         |
| Невідповідний посуд:.....   | 90         |
| Індикація непридатного/відсутнього посуду .....                           | 91         |
| <b>РОЗДІЛ 6. Використання індукційної .....</b>                           | <b>92</b>  |
| Вмикання обладнання .....   | 92         |
| Приготування їжі .....  | 92         |
| варильної поверхні Зупинка процесу приготування .....                     | 93         |
| Вимикання обладнання .....  | 93         |
| Відображення індикатора залишкового тепла .....                           | 93         |
| варильної поверхні Рівень потужності - Збільшення .....                   | 93         |
| потужності (Power Boost) .....  | 93         |
| варильної поверхні Функції регулювання часу (таймера).....                | 94         |
| Функція підтримання тепла.....  | 94         |
| Використання індукційної варильної панелі Функція - Пауза.....            | 95         |
| Блокування панелі керування (батьківське блокування) .....                | 96         |
| Конфорка - Макс .....   | 96         |
| <b>РОЗДІЛ 7. Чищення та догляд.....</b>                                   | <b>98</b>  |
| <b>РОЗДІЛ 8. Пристрої безпеки .....</b>                                   | <b>99</b>  |
| Захист від перегрівання .....   | 99         |
| Виявлення дрібних предметів на поверхні індукційної варильної панелі..... | 99         |
| Захист шляхом автоматичного вимкнення.....                                | 99         |
| <b>РОЗДІЛ 9. Коди помилок .....</b>                                       | <b>100</b> |
| <b>РОЗДІЛ 10. Технічні дані.....</b>                                      | <b>101</b> |
| <b>РОЗДІЛ 11. Креслення з розмірами .....</b>                             | <b>102</b> |
| розмірами Розміри установки.....  | 102        |
| Вбудована установка вирівняна).....                                       | 103        |
| <b>РОЗДІЛ 12. Встановлення .....</b>                                      | <b>104</b> |
| <b>РОЗДІЛ 13. Підключення до електромережі.....</b>                       | <b>105</b> |
| Схема розподільної коробки для приладу:.....                              | 105        |
| Підключення кабелів живлення: .....                                       | 106        |
| <b>РОЗДІЛ 14. Служба технічної підтримки .....</b>                        | <b>106</b> |
| <b>РОЗДІЛ 15. Рекомендації щодо утилізації.....</b>                       | <b>106</b> |
| <b>РОЗДІЛ 16. Утилізація використаних пристроїв .....</b>                 | <b>107</b> |

## РОЗДІЛ 1. ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- Повністю розпакуйте прилад і зніміть або від'єднайте всі частини упаковки.
- Прилад повинен встановлювати та підключати тільки кваліфікований електрик. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникнуть через помилковий монтаж або під'єднання.
- Використовуйте прилад тільки в установленому стані.
- Цей прилад може використовуватися лише для приготування їжі в домашніх умовах і не призначений для комерційного використання або використання на відкритому повітрі.
- Видаліть усі етикетки та наклейки зі скла.
- Забороняється вносити будь-які зміни в конструкцію приладу.
- Не використовуйте індукційну варильну поверхню як робочу поверхню або місце для зберігання.
- Безпека гарантується лише в тому випадку, якщо прилад підключений до заземлювального кабелю, який відповідає чинним енергетичним нормам для кабелів.
- Прилад не можна підключати до електромережі за допомогою подовжувача.
- Прилад не можна встановлювати над посудомийною або сушильною машиною: пара, що виділяється, може пошкодити електроніку.



### ЗАГАЛЬНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Під час роботи електроніка (реле) може видавати звуки перемикання. Також може бути чути роботу вентилятора охолодження.
- Вентилятор охолодження може продовжувати працювати навіть після завершення готування, щоб охолодити електроніку.
- Ці звуки є нормальним явищем під час роботи і не є дефектом варильної поверхні.
- Після кожного використання слід вимкнути конфорки.
- Перегрітий жир та інші продукти швидко займаються. Якщо ви готуєте їжу в жирі або олії (наприклад, чипси), стежте за процесом приготування.
- Під час варіння та смаження конфорки нагріваються. Тому остерігайтеся опіків під час і після використання.
- Слідкуйте за тим, щоб електричний кабель окремо стоячого або настінного приладу не торкався скла або гарячих зон нагрівання.
- Ніколи не накривайте варильну поверхню тканиною або захисною плівкою; вони можуть сильно нагрітися і загорітися.
- Цей прилад дозволяється використовувати дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями - тільки під наглядом або за умови, що вони попередньо навчені безпечному використанню приладу і розуміють пов'язані з цим ризики.
- Очищення та технічне обслуговування обладнання не повинні здійснювати діти без нагляду
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Якщо на скляній поверхні є тріщини, вимкніть обладнання, щоб уникнути ураження електричним струмом.

- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та каструлі, не слід класти на індукційну варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- - Не залишайте шнур на варильній поверхні без нагляду через дуже швидку реакцію на високих рівнях потужності!



### **ОБЕРЕЖНО, НЕБЕЗПЕКА ОПКІВ!**

Металеві предмети, такі як каблучки, браслети, годинники тощо, можуть нагріватися у безпосередній близькості від варильної поверхні.

Немагнітні предмети (наприклад, золоті або срібні каблучки) не піддаються впливу.

- Якщо в будинку є домашні тварини, які можуть торкатися варильної поверхні, активуйте захист від дітей.
- Якщо під індукційною варильною поверхнею встановлена піролітична духовка шафа (з функцією автоматичного очищення), не використовуйте індукційну варильну поверхню під час піролізу, оскільки це може призвести до спрацювання захисту від перегріву поверхні варильної панелі.
- Захист від перегрівання індукційної варильної поверхні може також спрацювати, якщо поверхня варильної панелі недостатньо вентильована та/або під нею встановлена недостатньо ізольована духовка шафа.

### **ЗАХИСТ ВІД ПОШКОДЖЕНЬ**

- Не використовуйте каструлі або сковорідки з неполірованим або пошкодженим дном. Вони можуть подрпати склокерамічну варильну поверхню.
- Зверніть увагу, що піщинки також можуть спричинити подряпини.
- Склокераміка нечутлива до температурних перепадів і дуже стійка, але не незнищенна. Зокрема, гострі та тверді предмети, які падають на поверхню плитки, можуть її пошкодити.
- Уникайте торкання країв скляної поверхні каструлями.
- Не використовуйте зони нагрівання з порожнім посудом.
- Не кладіть цукор, пластик або алюміній на гарячі конфорки. Ці матеріали плавляться, прилипають і можуть спричинити подряпини, тріщини або інші незворотні зміни на варильній поверхні після охолодження.
- Якщо такі речовини все ж потрапили на гарячі конфорки, вимкніть прилад і видаліть їх, поки вони ще гарячі.

**Оскільки конфорки гарячі, існує ризик отримання опіків!**



### **УВАГА:**

Процес готування їжі слід контролювати. Навіть короткотривалий процес готування їжі слід постійно контролювати!



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Приготування на варильній поверхні страв, що містять жир або олії, без нагляду може бути небезпечним і призвести до виникнення пожежі.



### **НЕБЕЗПЕКА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ:**

Не зберігайте будь-які предмети на варильній поверхні.

- Ніколи не ставте гарячий посуд на панель керування. Електроніка під склом може бути пошкоджена.
- Для забезпечення належної вентиляції електроніки індукційної варильної панелі під нею необхідно залишити простір 20 мм. Перед варильною поверхнею не повинно бути зазору.
- У шухляді під варильною поверхнею не можна зберігати легкозаймисті предмети (наприклад, аерозольні балончики).
- Лотки для столових приборів у шухляді повинні бути виготовлені з термостійкого матеріалу.
- Закриті ємності (наприклад, бляшанки) не можна нагрівати на нагрівальних полях. Надлишковий тиск, що виникає при цьому, може призвести до розриву контейнерів або бляшанок, що створює **небезпеку травмування!**



## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ У ВИПАДКУ ВИНИКНЕННЯ АВАРІЇ ПРИСТРОЮ

- У разі виявлення несправності вимкніть прилад і від'єднайте його від джерела живлення.
- Якщо на склі з'явилися тріщини, розломи або розриви: негайно вимкніть шнур на варильній поверхні, викрутіть запобіжник шнура на варильній поверхні і зверніться до нашого відділу обслуговування клієнтів або до фахівця з обслуговування у місцевого дилера.
- Ніколи не відкривайте прилад самостійно.
- Ремонт приладу повинен виконуватися тільки спеціалізованим персоналом.

## ЗАХИСТ ВІД ПОДАЛЬШИХ НЕБЕЗПЕ

- Завжди слідкуйте за тим, щоб посуд розташовувався по центру конфорки. Дно каструлі повинно покривати якомога більшу частину конфорки.
- Люди з імплантованими кардіостимуляторами або інсуліновими помпами повинні переконатися, що індукційна варильна поверхня не впливає на їхні імпланти. Не вимикайте індукційну варильну поверхню на варильній панелі, оскільки під час увімкнення поблизу приладу створюється електромагнітне поле (діапазон частот для індукційних варильних поверхонь 50 кГц). У разі сумнівів зверніться до виробника кардіостимулятора або до лікаря.

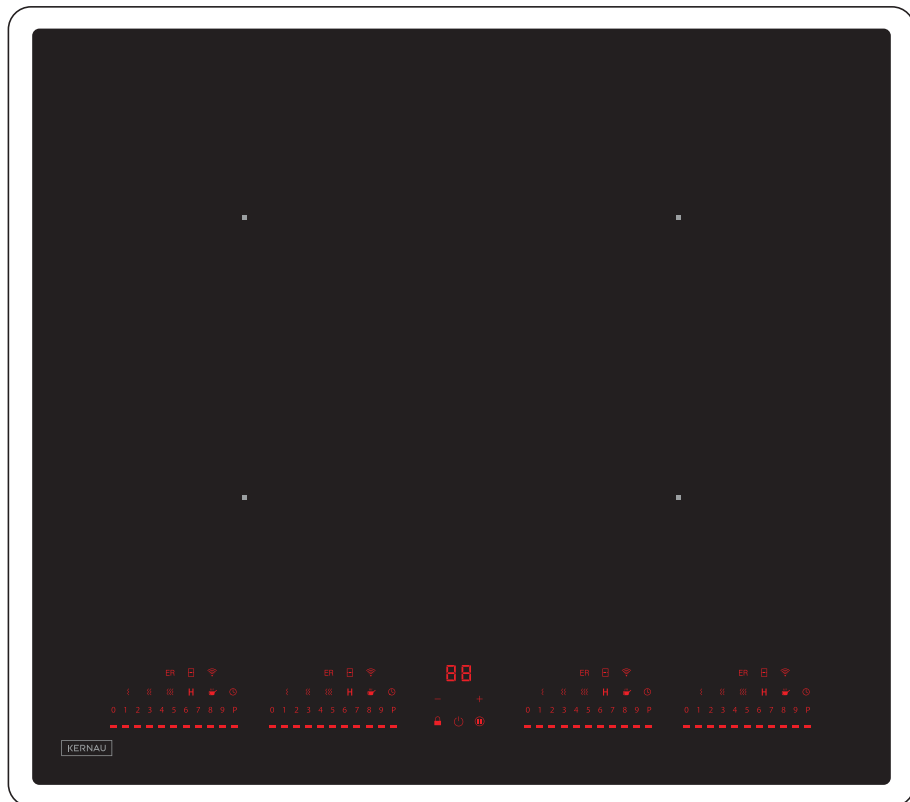


### УВАГА:

**Використання невідповідних каструль або адаптерів для індукції призводить до передчасного припинення дії гарантії. Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, які можуть виникнути на індукційній варильній поверхні або навколо неї.**

## РОЗДІЛ 2. СКОРОЧЕНИЙ ОПИС ПРИЛАДУ:

КІН 6445-4В

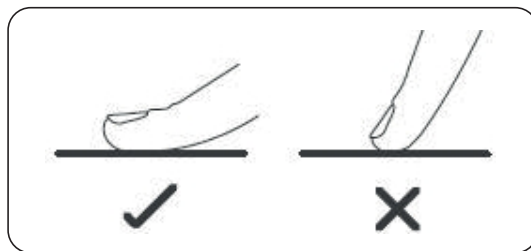


Ілюстрації на цій сторінці призначені для розрізнення продуктів. Вони виконані в різному масштабі і тому не обов'язково відображають реальні пропорції конфорок по відношенню одна до одної.

## РОЗДІЛ 3. ЕЛЕМЕНТИ КЕРУВАННЯ

### ФУНКЦІЯ СЕНСОРНОЇ КНОПКИ

Індукційна варильна поверхня управляється за допомогою сенсорних кнопок. Вони реагують на легкий дотик пальцем до скляної поверхні, подібно до програми на смартфоні або планшеті. Якщо доторкнутися до сенсорної кнопки і утримувати її близько однієї секунди, виконуються команди управління.



Кожна реакція сенсорної кнопки підтверджується звуковим та/або візуальним сигналом. Щоб уникнути помилок в управлінні, слід натискати тільки одну кнопку за раз.



**Переконайтеся, що панель керування завжди чиста і суха, і що на ній не лежать сторонні предмети (наприклад, кухонне приладдя або ганчірки). Навіть тонкий шар води може ускладнити натискання кнопок.**

### ПОВЗУНОК - ДІЯ



Повзунок використовується для встановлення бажаного рівня потужності конфорки або для встановлення часу для функції таймера.

Принцип дії повзунка аналогічний принципу дії кнопок.

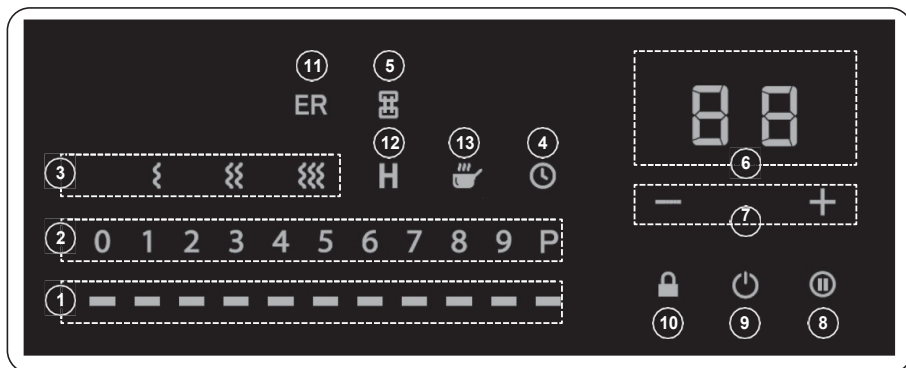
- ▶ Покладіть палець на повзунок і перемістіть його вправо вздовж повзунка, щоб, наприклад, збільшити рівень потужності конфорки.
- ▶ Перемістіть палець вліво, щоб зменшити встановлене значення.



**Ви також можете вибрати потрібне значення безпосередньо пальцем, торкнувшись відповідної позиції на повзунку.**



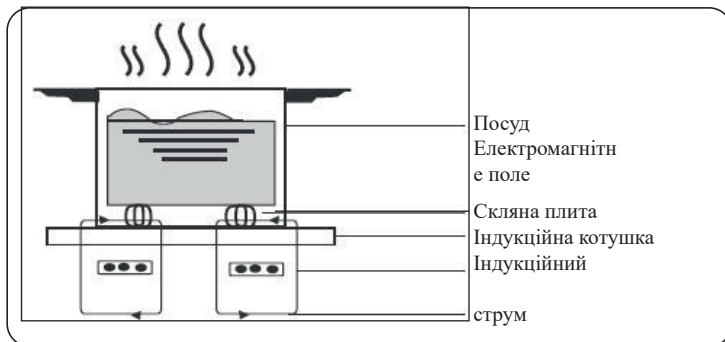
## РОЗДІЛ 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



| Символ / Дисплей | Опис  |
|------------------|---|
| 1                | Повзунок  |
| 2                | Дисплей індикатора рівня потужності   |
| 3                | Кнопка(и) підтримання їжі в теплому стані   |
| 4                | Кнопка відліку часу (таймер)  |
| 5                | Кнопка перемикання (об'єднання) конфорок  |
| 6                | Дисплей відліку часу/таймера  |
| 7                | Кнопки відліку часу/таймера   |
| 8                | Кнопка паузи  |
| 9                | Кнопка УВІМК/ВИМК (утримання кнопки протягом 3секунд вмикає пристрій)                 |
| 10               | Кнопка блокування панелі керування (батьківський контроль)                            |
| 11               | Індикатор помилок (загоряється разом з цифрами на дисплеї (2) при виникненні помилки) |
| 12               | Індикатор залишкового тепла   |
| 13               | Індикатор виявлення каструлі (світиться тьмяно: каструлю)                             |

## РОЗДІЛ 5. ВІДПОВІДНИЙ ПОСУД

Індукційне приготування - це безпечна, сучасна, ефективна та економічна технологія приготування їжі. Вона працює на основі електромагнітних коливань, які генерують тепло безпосередньо в посуді, а не за рахунок нагрівання скляної поверхні індукційної варильної панелі.



Скляна поверхня індукційної варильної панелі нагрівається тільки тому, що вона нагрівається безпосередньо від посуду, який нагрівається.

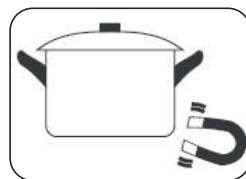
### ВІДПОВІДНИЙ ПОСУД

виготовлений з матеріалів, що намагнічуються:

- Чавун
- Нержавіюча сталь з магнітною основою
- Емальована сталь



Прикладіть магніт до дна посуду. Якщо магніт прилипне, посуд, як правило, придатний для індукційного приготування.



### НЕВІДПОВІДНИЙ ПОСУД:

Мідний, алюмінієвий, скляний, дерев'яний, керамічний і посуд з нержавіючої сталі без магнітного дна.

- ▶ Використовуйте посуд, діаметр якого максимально відповідає контуру обраної конфорки. Якщо використовувати посуд трохи більшого діаметру, енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю.
- ▶ Встановлюйте посуд по центру конфорки.
- ▶ Переконайтеся, що дно посуду, який використовується, лежить рівно на склі і має такий самий розмір, як і використовувана варильна поверхня.
- ▶ Перед початком готування переконайтеся, що дно посуду та поверхня варильної поверхні чисті й сухі.



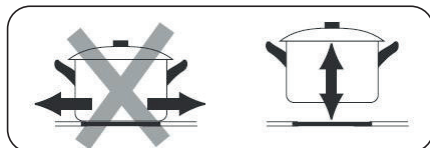
Посуд з діаметром дна менше 110 мм може не розпізнаватися поверхню індукційної варильної панелі.



**УВАГА:**

Щоб запобігти появі подряпин на скляній поверхні, слід:

- Знімати посуд з варильної поверхні без поштовхів і не тягнути за нього!
- Використовувати тільки посуд з гладким дном!



Потертості або подряпини на склокераміці є нормальними ознаками використання і, отже, не є причиною для рекамації.

### ІНДИКАЦІЯ НЕПРИДАТНОГО/ВІДСУТНЬОГО ПОСУДУ



якщо використовувавший посуд

- **непридатний для індукційного приготування.**
- **мас занадто малий діаметр дна.**
- **неправильно розміщений на варильній поверхні.**
- **був знятий з конфорки, яка використовується в даний момент.**

Залежно від температури поверхні скляної варильної поверхні, повідомлення про виявлення посуду може з'явитися на дисплеї до 1 хвилини.

Прилад автоматично перемикається назад в режим очікування через 1 хвилину, якщо на конфорці немає посуду або посуд не підходить.

## РОЗДІЛ 6. ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ

### Перед першим увімкненням

- Прочитайте цю інструкцію і зверніть особливу увагу на розділ «Рекомендації з техніки безпеки».
- Обережно видаліть захисну плівку, яка може залишитися на індукційній варильній панелі.



### ВМИКАННЯ ОБЛАДНАННЯ

- Натисніть кнопку «Увімкн/Вимк.» протягом 3 секунд, щоб увімкнути індукційну варильну поверхню.

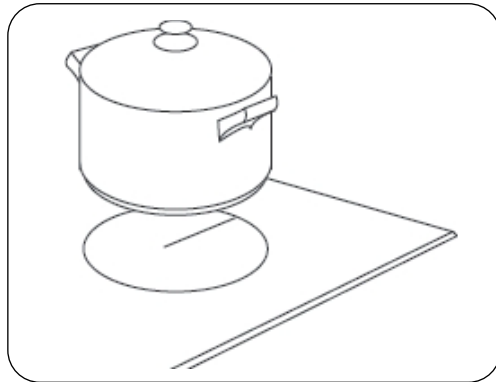


Коли прилад увімкнеться, пролунає звуковий сигнал. На індикаторі потужності з'явиться символ „-“.

Індукційна варильна поверхня перебуває в режимі очікування.

### ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

- Розмістити відповідний посуд на обрану конфорку.



- Вибрана конфорка активується функцією автоматичного розпізнавання посуду.
- Протягом 5 секунд встановіть потрібний рівень потужності за допомогою регулятора.



Якщо протягом 1 хвилини рівень потужності не буде обрано, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Після цього прилад необхідно знову увімкнути, перш ніж ним можна буде користуватися.

Вибраний рівень потужності відображається на дисплеї.

Рівень потужності можна змінити в будь-який момент, навіть під час приготування їжі.

## ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ЗУПИНКА ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

- За допомогою регулятора встановити рівень потужності на «0».

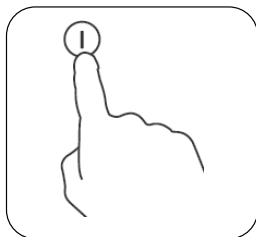


## ВИМИКАННЯ ОБЛАДНАННЯ

Завжди вимикайте варильну поверхню після закінчення готування.



- Щоб вимкнути індукційну варильну поверхню, натисніть кнопку «УВИМК/ВИМК» на приладі.



## ВІДОБРАЖЕННЯ ІНДИКАТОРА ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ! НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ

Хоча скляна поверхня індукційної варильної панелі сама по собі не нагрівається, вона може небезпечно нагріватися під час приготування їжі від посуду, що стоїть на ній!

Щоб запобігти опікам, прилад має індикатор залишкового тепла:



- Окремо відображається літера «Н».

Літера «Н» на дисплеї вказує на те, що температура конфорки все ще занадто висока, щоб безпечно торкатися до неї.

Як тільки температура конфорки знизиться до безпечного рівня, цей індикатор згасне



Використовуйте залишкове тепло конфорки для «підігріву» посуду, який ви хочете використати пізніше. Це економить електроенергію!

## РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ - ЗБІЛЬШЕННЯ ПОТУЖНОСТІ (POWER BOOST)



Усі конфорки мають рівень потужності «Збільшення потужності», тобто збільшення потужності нагріву. Рівень потужності «Збільшення потужності» призначений для швидкого нагрівання великої кількості води, наприклад, під час приготування пасти для спагеті.

### Активція рівня потужності «Збільшення потужності»

- Встановіть відповідний посуд на обрану конфорку. Конфорки активуються автоматично.

- Ви також можете активувати потрібну конфорку вручну, торкнувшись відповідного повзунка.
- За допомогою повзунка встановіть рівень потужності «Збільшення потужності».

- Для цього проведіть пальцем уздовж повзункавправо, до позначки «Р».

Активація рівня потужності «Збільшення потужності» позначається значком:



- На дисплеї з'являється окремий знак «Н».

Рівень потужності «Збільшення потужності» автоматично знижується до нормального, найвищого рівня потужності через 5 хвилин.

#### **Передчасне вимкнення рівня потужності «Збільшення потужності».**

- Виберіть потрібну конфорку, торкнувшись відповідного повзунка.
- Натисніть на повзунок у будь-якому місці, щоб достроково вимкнути рівень потужності«Збільшення потужності».




#### **ФУНКЦІЯ ПІДТРИМАННЯ ТЕПЛА**



Усі конфорки мають 3 рівні функції підтримання тепла, що дозволяє підтримувати їжу ідеально теплою.

#### **Увімкнення функція утримання тепла:**

- Розмістіть відповідний посуд на обраній конфорці. Конфорка активується автоматично.
- Ви також можете активувати потрібну конфорку вручну, торкнувшись відповідного повзунка.
- Щоб увімкнути один із трьох рівнів функції підтримання тепла

- торкніться кнопки потрібного рівня підтримання тепла:  або  або 

Увімкнена функція підтримання тепла відображається на дисплеї панелі керування.

#### **Деактивація функції підтримання тепла**

- Деактивація (вимкнення) функції підтримання тепла здійснюється натисканням відповідної кнопки.


#### **ФУНКЦІЯ РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ (ТАЙМЕРА)**



Таймер автоматично вимикає відповідну конфорку після закінчення встановленого часу.

Таймер можна встановити на час до 99 хвилин, окремо для кожної конфорки.


Щоб увімкнути індукційну варильну поверхню, натискайте кнопку «УВІМК/ВИМК» на приладі протягом 3 секунд.

- Виберіть потрібну конфорку, торкнувшись відповідного повзунка, і встановіть рівень потужності.
- Натисніть кнопку «Таймер», щоб активувати функцію таймера: Кнопка 

Піктограма таймера на дисплеї починає блимати. На дисплеї з'являється наступне повідомлення:



у 2-значному полі таймера на дисплеї.

- Налаштування часу здійснюється за допомогою кнопок «+» або «-».
  - Коротке натискання кнопки змінює налаштування часу на 1 хвилину, кожного разу.
  - Натискання та утримання кнопки змінює налаштування на 10 хвилин. .
- Вибране налаштування таймера необхідно підтвердити натисканням кнопки «Таймер» Кнопка 

Індикатор таймера на панелі керування загоряється, коли для відповідної конфорки увімкнено таймер.



- Щоб вимкнути таймер, необхідно встановити часна «0» за допомогою кнопки «->».

Після встановлення часу таймер починає зворотний відлік. Час, що залишився в хвилинах, відображається на двозначному дисплеї таймера.



Індикація на дисплеї (приклад вище).

Після закінчення встановленого часу протягом 30 секунд лунає звуковий сигнал (зумер), відповідна зона нагріву вимикається, а дисплей таймера гасне.

Інші конфорки що залишилися, продовжують працювати, якщо вони були раніше увімкнені.

Якщо іншим конфоркам було призначено власну функцію таймера, управління залишається незмінним: кожна конфорка має власний незалежний таймер.

## ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРІЛЬНОЇ ПАНЕЛІ ФУНКЦІЯ - ПАУЗА



Практична функція паузи дозволяє перервати процес приготування їжі, що триває. При цьому зберігаються останні вибрані налаштування.

Після завершення паузи можна відновити процес приготування з останніми вибраними налаштуваннями.

### Активация функції паузи

- Натисніть кнопку «Пауза» і утримуйте її натиснутою приблизно 3 секунди, щоб зупинити поточну програму. Активация функції паузи відбувається для всіх конфорок. Активация функції паузи для всіх конфорок відображається на дисплеї конфорок, як показано нижче:



### Деактивація функції паузи:

- Щоб зупинити виконання цієї програми, ще раз натисніть кнопку «Пауза». Функцію буде вимкнено для всіх конфорок.

Перерваний процес готування відновлюється і продовжується з останніми вибраними значеннями налаштувань для всіх конфорок.

### БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ (БАТЬКІВСЬКЕ БЛОКУВАННЯ)



Увімкнувши блокування панелі керування, можна захистити прилад від ненавмисного використання, наприклад, від використання дітьми, які граються.

Коли блокування панелі керування увімкнено, всі елементи керування, окрім кнопки «УВІМК/ВИМК» приладу, захищені від випадкового натискання.

Увімкнене блокування панелі керування запам'ятовується приладом. Пам'ять втрачається після відключення приладу від електромережі.

#### Активізація блокування панелі керування:

Блокування панелі керування можна активувати як при увімкненій, так і при вимкненій індукційній варильній поверхні.

- Натисніть кнопку «Блокування панелі керування (батьківське блокування)» на 3 секунди, щоб активувати функцію блокування панелі керування та заблокувати панель керування.

На 2-цифровому дисплеї таймера з'явиться повідомлення, як показано нижче:



Активне блокування панелі керування зберігається в пам'яті приладу навіть після його вимкнення.

Пам'ять очищується тільки шляхом деактивації блокування панелі керування або відключення приладу від мережі електроживлення.

#### Деактивація блокування панелі керування:

Деактивація блокування панелі керування можна виконати як при увімкненій, так і при вимкненій індукційній варильній поверхні

- Щоб вимкнути блокування панелі керування, натисніть кнопку «Блокування панелі керування (батьківське блокування)» і утримуйте її натиснутою протягом 3 секунд.

Повідомлення «Lo» на дисплеї зникне, і прилад знову готовий до використання.

### КОНФОРКА - МАКС

Конфорки, розташовані підряд, можна об'єднати для створення максимальної зони, наприклад, у разі використання подовженої каструлі для використання подовженої каструлі для риби.

Якщо при увімкненій конфорці максі посуд перемістити з лівої передньої конфорки на ліву задню конфорку, для задньої конфорки буде автоматично встановлено потужність передньої конфорки, а порожня передня конфорка вимкнеться.

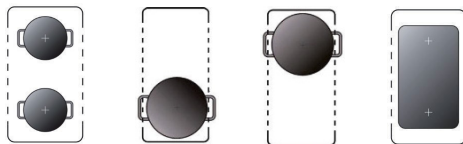




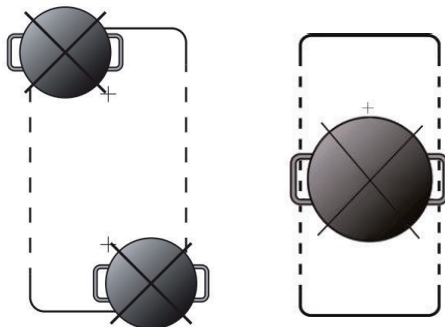
### УВАГА:

Завжди ставте посуд по центру відповідної конфорки

Правильне розміщення посуду:



Неправильне розміщення посуду:



Робота конфорки максі



- Натисніть кнопку «Об'єднання конфорок», щоб увімкнути конфорку максі.

Відповідні конфорки тепер з'єднані одна з одною і перетворені в одну конфорку максі.

Коли на дисплеї засвітиться кнопка «Об'єднання конфорок», це означає, що конфорка максі увімкнута:

- За допомогою повзунка встановіть бажаний рівень потужності для всієї конфорки максі
- Для вибору конфорки максі, наприклад, для подальшого програмування таймера або зміни рівня потужності, натисніть на повзунок і виконайте необхідне програмування або змініть рівень потужності.
- Щоб відключити конфорку максі, натисніть конфорку максі і знову натисніть кнопку «Об'єднання конфорок».

Потім знову використовуйте відповідні зони нагрівання окремо.



Індукційну варильну поверхню можна також вимкнути за допомогою кнопки «УВІМК/ВИМК» приладу. Під час наступного використання варильної панелі конфорка максі деактивується, а дві конфорки зліва варильної панелі будуть використовуватися окремо.

## РОЗДІЛ 7. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Видаляйте бруд якомога швидше, щоб запобігти його пригоранню.
- Легкі, не надто засохлі забруднення видаляйте вологою ганчіркою або вологою м'якою губкою без миючого засобу.
- Не використовуйте рідину для миття посуду, оскільки вона може залишити синій наліт.
- Деякі плями вперто пригорають на гарячій варильній поверхні і їх важко видалити.
- Такі плями зазвичай можна видалити за допомогою скребка для скла. Прикладіть скребок до скла рівномірно по всій поверхні і злегка натискайте на нього. Якщо під рукою немає скребка для скла, можна скористатися розпушувачем:  
Просто змішайте розпушувач з невеликою кількістю води до утворення кремоподібної пасту. Потім нанесіть пасту на склокерамічну плиту, залиште на деякий час і знову витріть.
- Яскраві, сріблясті плями, що світяться, можуть бути спричинені залишками алюмінію від деяких видів посуду. Такі плями можна видалити засобом для чищення склокераміки після того, як варильна поверхня охолоне.
- Плями накипу з'являються через пролиту воду або поставлений на плиту посуд з мокрим дном. Під впливом тепла вода випаровується і залишає наліт на скляній поверхні.
- Плями вапняного нальоту можна видалити після того, як варильна поверхня охолоне, за допомогою засобу для чищення склокераміки або оцту.
- Не кладіть цукор, пластик або алюмінієву фольгу на гарячі конфорки. Ці речовини плавляться, прилипають і можуть спричинити подряпини, тріщини або інші незворотні зміни в структурі скла під час охолодження. Якщо це все ж таки сталося, вимкніть прилад і видаліть ці речовини, поки вони ще гарячі.



### **УВАГА:**

Конфорки гарячі, існує ризик опіків!

- Ніколи не використовуйте грубі або абразивні засоби для чищення, жорсткі губки, сталеву вовну або предмети з нержавіючої сталі.  
Використання таких засобів призведе до появи подряпин.

### **Можливі причини появи подряпин**

Склокерамічна плита має дуже тверду і стійку поверхню. Якщо подряпини все ж таки з'являються, це не погіршує експлуатаційних властивостей поверхні склокерамічної плити.

### **Як можуть утворюватися подряпини:**

Під час чищення овочів на склокерамічну поверхню потрапляють піщинки та дрібний пил. Якщо після цього поставити каструлю на склокерамічну поверхню, піщинки можуть спричинити подряпини.

Каструлі або сковорідки з неполірованим або пошкодженим дном можуть подряпати склокерамічну варильну поверхню.

Використовується скребок для скла, який гнеться під сильним тиском, або скребок, лезо якого надшербилося по краях.

Не використовуйте поверхню індукційної варильної панелі як місце для роботи або зберігання предметів.

## РОЗДІЛ 8. ПРИСТРОЇ БЕЗПЕКИ

### ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ

Датчик температури контролює температуру на індукційній варильній поверхні. У разі виявлення неприпустимо високої температури індукційна варильна поверхня автоматично вимикається.

### ВИЯВЛЕННЯ ДРІБНИХ ПРЕДМЕТІВ НА ПОВЕРХНІ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПАНЕЛІ

Якщо на конфорки покласти невідповідний або занадто малий посуд чи дрібні предмети (наприклад, ножі, виделки, ключі), прилад вимкнеться через 1 хвилину. Вентилятор охолоджує індукційну варильну поверхню на варильній панелі ще одну хвилину.

### ЗАХИСТ ШЛЯХОМ АВТОМАТИЧНОГО ВИМКНЕННЯ

Ця функція безпеки автоматично вимикає індукційну варильну поверхню, якщо користувач забуває вимкнути її самостійно.

Стандартний час роботи для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

| Рівень потужності | Автоматичне вимкання через |
|-------------------|----------------------------|
| 1-3               | 360 хв                     |
| 4-6               | 180 хв                     |
| 7-8               | 120 хв                     |
| 9                 | 90 хв                      |



Якщо під час роботи зняти посуд, індукційна варильна поверхня негайно припинить нагрівання.

## РОЗДІЛ 9. КОДИ ПОМИЛОК

У разі виникнення несправності індукційна варильна поверхня автоматично переходить у «захисний стан» і відображає комбінований код помилки:

| Дисплей  | Можлива причина   | Усунення   |
|--|---|--|
| <br>Яскраво світиться | Не виявлено посуду.<br>Посуд замалий.                                     | Використовуйте відповідний посуд.  |
| HE 54  | На склі над панеллю керування знаходиться вода, якийсь предмет або посуд. | Витріть воду, приберіть цей предмет або посуд.   |
| HE 1<br>HE 3<br>HE 55  | Помилка індукційної варильної панелі.<br>На дисплеї відповідної.          | Зверніться до відділу обслуговування.  |
| HE 2<br>HE 4   | Захист від перегрівання.  | Повторно ввімкніть прилад, коли індукційна варильна поверхня достатньо.                          |
| HE 5   | Зависока напруга живлення.  | Перевірте напругу в електромережі.<br>Вмикайте прилад лише тоді, коли параметри електроживлення. |
| HE 6   | Занизька напруга живлення.  | Перевірте напругу в електромережі.<br>Вмикайте прилад лише тоді, коли параметри електроживлення. |
| HE 7   | Тимчасове.  | Перевірте напругу в електромережі.<br>Вмикайте прилад лише тоді, коли параметри електроживлення. |



**УВАГА:**

**Ніколи не відкривайте і не розбирайте прилад самостійно.**

**У разі потреби зверніться до служби підтримки!**

**РОЗДІЛ 10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ**

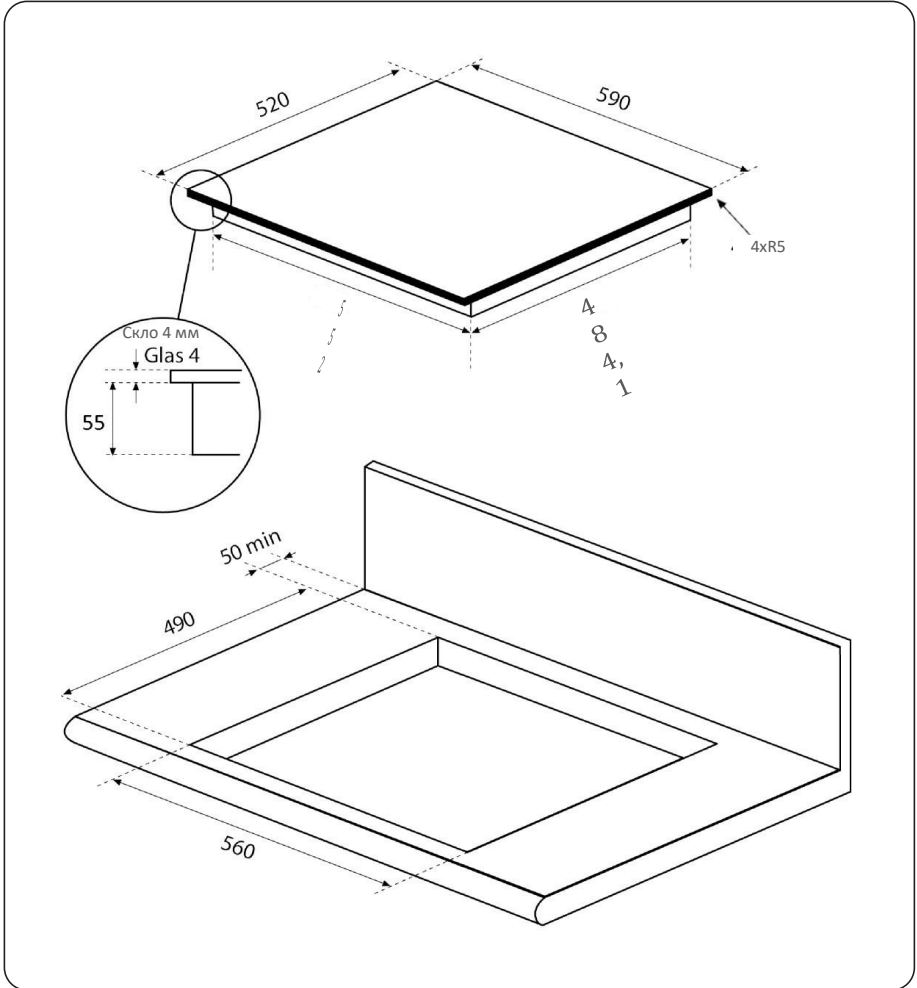
|   |   |
|---|---|
| <b>Марка</b>  | <b>Kernau</b>                                     |
| <b>Ідентифікаційний номер моделі:</b>   | <b>КІН 6445-4В</b>                                |
| <b>Тип індукційної варильної панелі</b>   | <b>Електрич</b>                                   |
| <b>Кількість конфорок і нагрівальних плит</b>   | <b>4</b>  |
| Підключене навантаження<br>Енергоспоживання для індукційної варильної<br>панелі EChob **. | 7,2 кВт<br>181,95 Вт-год/кг                       |
| <b>Ліва, передня конфорка</b><br>Продуктивність*<br>Енергоспоживання ЕС для конфорки**    | 20.0x21.0 см<br>2000 / 2600 Вт<br>178.3 Вт-год/кг |
| <b>Ліва, задня конфорка</b><br>Продуктивність*<br>Енергоспоживання ЕС для конфорки**      | 20.0x21.0 см<br>1500 / 2000 Вт<br>180.1 Вт-год/кг |
| <b>Права, задня конфорка</b><br>Продуктивність*<br>Енергоспоживання ЕС для конфорки**     | 20.0x21.0 см<br>1500 / 2000 Вт<br>180.1 Вт-год/кг |
| <b>Права, передня конфорка</b><br>Продуктивність*<br>Енергоспоживання ЕС для конфорки**   | 20.0x21.0 см<br>2000 / 2600 Вт<br>178.3 Вт-год/кг |

\* Ці параметри можуть змінюватися залежно від форми, розміру та якості посуду.

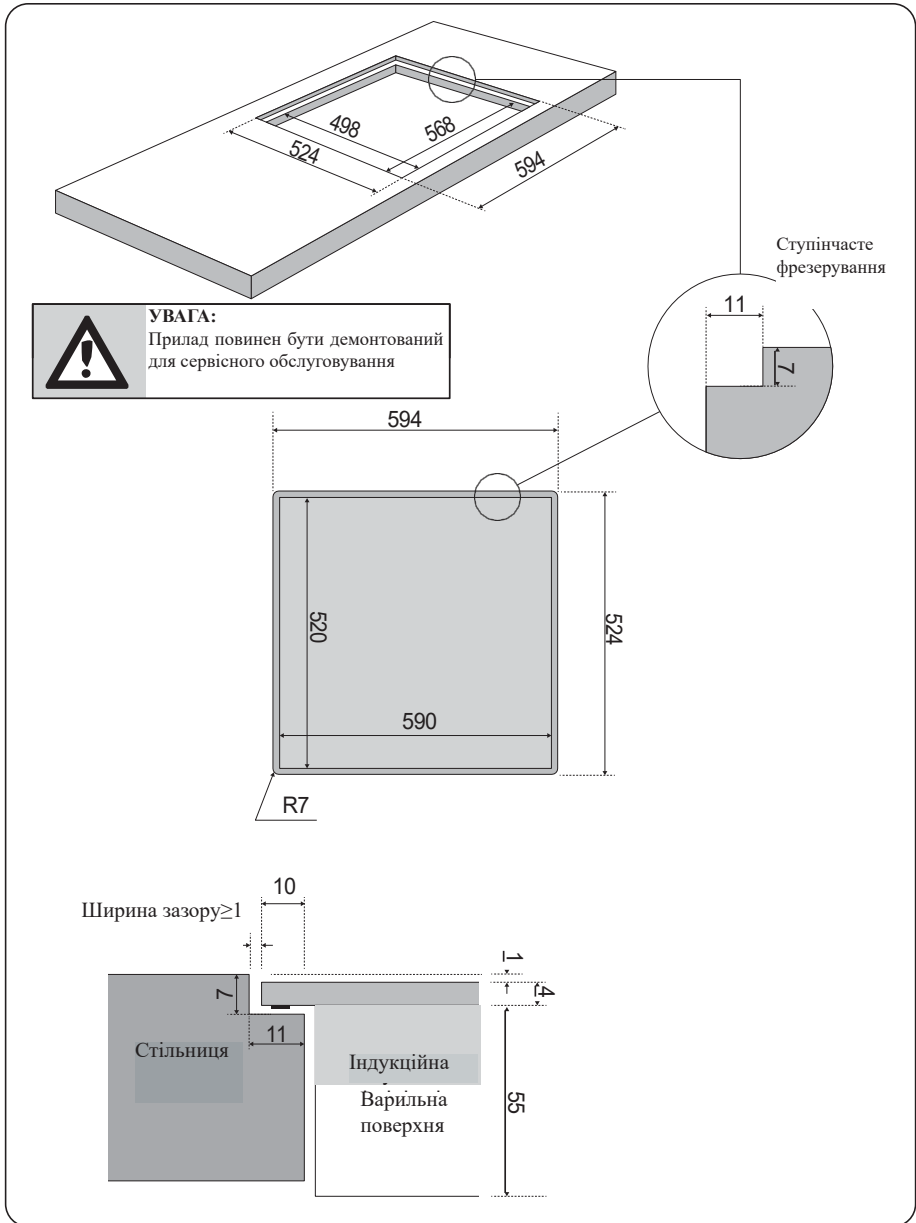
\*\* Енергоспоживання варильної поверхні / плити відповідно до Регламенту ЄС 66/2014.

## РОЗДІЛ 11. КРЕСЛЕННЯ З РОЗМІРАМИ

### РОЗМІРИ УСТАНОВКИ



## ВБУДОВАНА УСТАНОВКА ВИРІВНЯНА



## РОЗДІЛ 12. ВСТАНОВЛЕННЯ

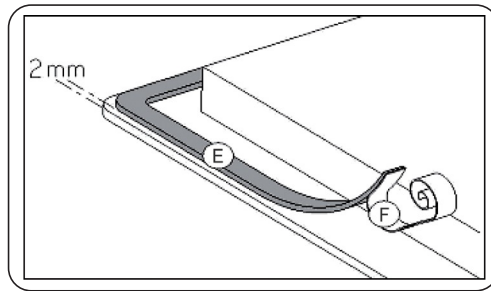
### Підготовчі роботи:

Перед тим, як витягти індукційну варильну поверхню з упаковки і вставити її в підготовлений виріз у стільниці, на задню частину варильної поверхні необхідно наклеїти самоклеючу прокладку.

### Самоклеюча прокладка:

Залиште варильну поверхню в упаковці на деякий час. Зніміть захисну плівку і відкрийте доступ до нижньої поверхні плити. Підготуйте кромку скляної індукційної варильної панелі так, щоб на ній не було жиру.

Знявши захисну плівку (F), наклейте прокладку (E) на відстані 2 мм від зовнішнього краю скла.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

#### Небезпека ураження електричним струмом

Встановлення та підключення може здійснювати лише уповноважений спеціаліст.  
Користувач несе відповідальність за дотримання чинних.

### Вимоги до встановлення:

- Шпон під стільницею повинен бути приклеєний термостійким клеєм (100 °C).
- Оздобні планки повинні бути термостійкими.
- Відстань вирізу від стіни та/або елементів меблів має бути не менше 50 мм.
- Виріз необхідно захистити спеціальним лаком, силіконовим клеєм або литою смолою, щоб запобігти розбухання стільниці від вологи. Переконайтеся, що ущільнювальна стрічка ретельно приклеєна.
- Варильну поверхню не можна встановлювати над духовками, які не мають власного контуру охолодження, посудомийними машинами, пральним або сушильним обладнанням.
- Якщо під варильною поверхнею є шухляда, не можна класти в неї легкозаймисті предмети, наприклад, аерозольні балончики.
- Переконайтеся, що з'єднувальний кабель варильної поверхні після встановлення не зазнає механічного впливу, наприклад, з боку шухляди.
- Для забезпечення належної вентиляції електроніки в варильній поверхні під варильною поверхнею необхідний повітряний зазор 20 мм. Повітряний зазор спереду варильної поверхні не потрібен.



## РОЗДІЛ 13. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

#### Небезпека ураження електричним струмом

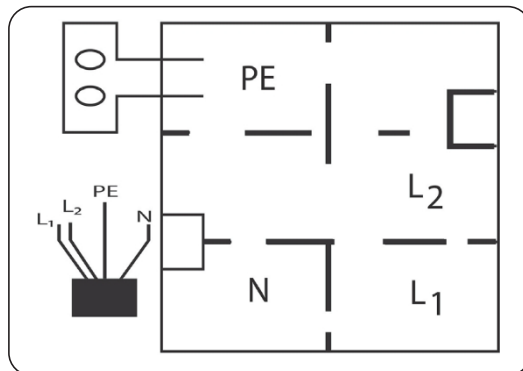
Встановлення та підключення може здійснювати лише уповноважений спеціаліст.  
Користувач повинен переконатися, що дотримани

- Підключення індукційної варильної панелі до електромережі повинен виконувати кваліфікований електрик.
- Необхідно повністю дотримуватися правових норм і вимог до підключення місцевої компанії з постачання електроенергії.
- Після встановлення необхідно забезпечити захист від дотику до ізольованих частин під час роботи.
- Перед підключенням приладу до електромережі переконайтеся, що параметри місцевої електромережі відповідають значенням, зазначеним на табличці з технічними даними, прикріпленій до приладу.
- Якщо прилад не обладнаний доступною вилкою, для постійного підключення необхідно використовувати інші варіанти відключення, відповідно до інструкції з монтажу.
- При підключенні приладу необхідно передбачити пристрій для відключення всіх полюсів приладу від джерела живлення з розкриттям контактів не менше 3 мм. Відповідними пристроями для відключення є автоматичні вимикачі, запобіжники та контактори. Під час підключення та ремонту від'єднуйте прилад від електромережі за допомогою одного з них.
- Електрична розетка або багатополосний автоматичний вимикач завжди повинні бути легкодоступними при встановленні приладу.
- Установку необхідно захистити запобіжниками. Електричні кабелі повинні бути правильно підключені під час встановлення.
- Кабель живлення повинен бути прокладений таким чином, щоб він не контактував з гарячими частинами варильної поверхні і не піддавався впливу температури вище 75°C в будь якій точці.

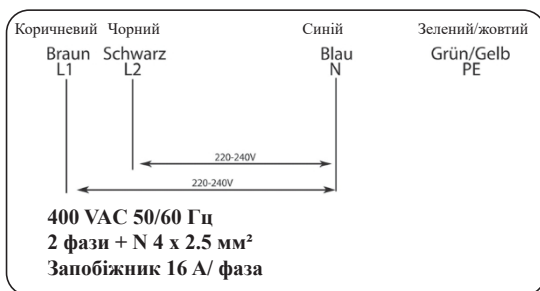
#### *Додатково для Австрії:*

*У разі несправності електричні компоненти можуть спричинити струм короткого замикання з постійною складовою понад 6 мА або понад 20% від загального струму короткого замикання. Тому важливо використовувати в установці автоматичні вимикачі захисного відключення, чутливі до постійного струму.*

#### СХЕМА РОЗПОДІЛЬНОЇ КОРОБКИ ДЛЯ ПРИЛАДУ:



## ПІДКЛЮЧЕННЯ КАБЕЛІВ ЖИВЛЕННЯ:



## РОЗДІЛ 14. СЛУЖБА ТЕХНІЧНОЇ ПІДТРИМКИ

Контактні дані служби технічної підтримки наведені в кінці інструкції з експлуатації. Звертаючись до сервісного центру, підготуйте наступні дані: назву приладу, версію та серійний номер. Цю інформацію можна знайти на інформаційній табличці на нижній стороні індукційної варильної панелі.

## РОЗДІЛ 15. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відповідно до вимог Європейської директиви 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE), на цьому виробі та інструкції з експлуатації розміщено символ перекресленого сміттевого бака:



**Забороняється  
утилізувати  
прилад та його  
упаковку  
разом із  
побутовими  
відходами!**

- Цей прилад слід утилізувати в центрі переробки, який має окремі відділи для збору електричного та електронного обладнання.
- Утилізація повинна здійснюватися відповідно до місцевих правил утилізації відходів.
- Для отримання додаткової інформації про обробку, переробку та повторне використання цього виробу зверніться до місцевої влади, місцевого центру переробки побутових відходів або до продавця, у якого ви придбали цей прилад.
- Перед тим, як передати упаковку на утилізацію, відсортуйте її за типом матеріалу, наприклад, картон (папір), поліетиленова плівка тощо.
- Таким чином ви робите свій внесок у захист навколишнього середовища та здоров'я мешканців.
- У несортованих побутових відходах такий пристрій може мати негативні наслідки для навколишнього середовища

## РОЗДІЛ 16. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

Символ перекресленого контейнера для відходів, розмішений 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 CFCохладжуючу 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](mailto:serwis@kernau.com)