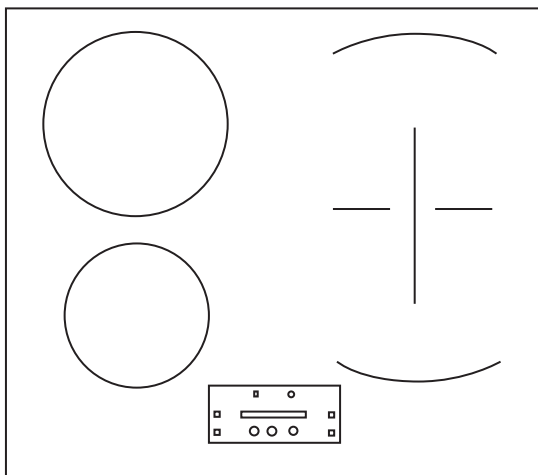


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI /
INSTRUKCJA INSTALACJI**
PLYTY INDUKCYJNEJ
KIH 6416-4B



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Przypomnienie o bezpieczeństwie i konserwacja.....	4
ROZDZIAŁ 2. Wprowadzenie do produktów.....	6
ROZDZIAŁ 3. Zasada Działania.....	6
ROZDZIAŁ 4. Bezpieczeństwo.....	7
ROZDZIAŁ 5. Instalacja	8
ROZDZIAŁ 6. Schemat płyty indukcyjnej:	11
ROZDZIAŁ 7. Działanie produktu	12
ROZDZIAŁ 8. Wybór odpowiedniego Naczynia	12
ROZDZIAŁ 9. Elastyczny obszar.....	15
ROZDZIAŁ 10. Czystość i konserwacja.....	23
ROZDZIAŁ 11. Wyświetlanie i kontrola awarii.....	23
ROZDZIAŁ 12. Obsługa klienta	26
ROZDZIAŁ 12. Usuwanie zużytych urządzeń.....	28



OSTRZEŻENIE:

Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.

- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą zbliżać się do urządzenia, chyba że pozostają one pod ciągłym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru



OSTRZEŻENIE:

Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.



OSTRZEŻENIE:

Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.



OSTRZEŻENIE:

Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

- Czyszczenia nie wykonywać myjką parową.
- Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki patelni do sosów, ponieważ mogą się nagrzać. Wszelkie wycieki należy usunąć

z pokrywy przed otwarciem.

- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty POLSKI do ostygnięcia.
- Po użyciu wyłączyć element płyty za pomocą jego sterowania. Nie polegać na wykrywaczu naczyń.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- W instrukcji podano typ używanego przewodu, biorąc pod uwagę temperaturę tylnej powierzchni urządzenia.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.



OSTROŻNIE:

Aby uniknąć niebezpieczeństwa związanego z niezamierzonym zresetowaniem wyłącznika termicznego, to urządzenie nie może być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak minutnik, ani podłączane do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez sieć energetyczną.



OSTRZEŻENIE:

Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

- Zawsze korzystaj z odpowiednich garnków.
- Zawsze umieszczaj patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować.
- Nie umieszczaj niczego na panelu sterowania.
- Nie używaj płyty kuchennej jako deski do krojenia.
- Przed zamknięciem pokrywy należy pozostawić powierzchnię płyty do ostygnięcia.



UWAGA:

Gotowanie musi być nadzorowane. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany

Szanowny Kliencie:

Dziękujemy za zakup płyty indukcyjnej CANDY. Mamy nadzieję, że będzie służyła przez wiele lat.

Przed użyciem płyty należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości

ROZDZIAŁ 2. WPROWADZENIE DO PRODUKTÓW

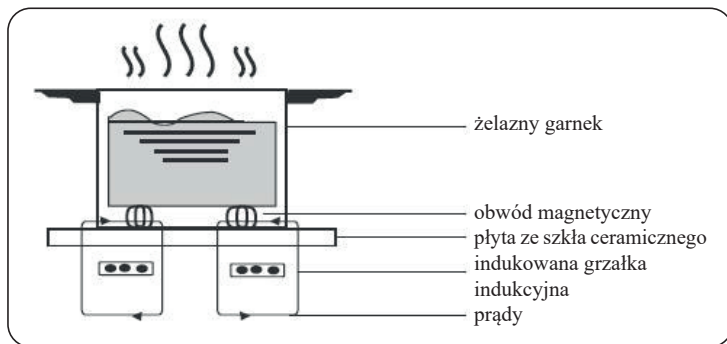
Płyta indukcyjna nadaje się do wszystkich rodzajów gotowania, dzięki elektromagnetycznym strefom gotowania, mikrokomputeryzowanym kontrolkom i wielofunkcjom, co czyni ją idealnym wyborem dla dzisiejszej rodziny.

Wyprodukowana ze specjalnie importowanych materiałów płyta indukcyjna CANDY jest wyjątkowo przyjazna dla użytkownika, trwała i bezpieczna.

ROZDZIAŁ 3. ZASADA DZIAŁANIA

Płyta indukcyjna składa się z grzałki, płyty grzejnej wykonanej z materiału ferromagnetycznego oraz układu sterowania.

Prąd elektryczny wytwarza przez grzałkę silne pole magnetyczne. Powoduje to powstanie dużej liczby wirów, które z kolei wytwarzają ciepło, które jest następnie przekazywane przez strefę gotowania do naczynia do gotowania.



ROZDZIAŁ 4. BEZPIECZEŃSTWO

Ta płyta została specjalnie zaprojektowana do użytku domowego.

W ciągłym dążeniu do ulepszania swoich produktów, CANDY zastrzega sobie prawo do modyfikacji wszelkich technicznych, programowych lub estetycznych aspektów urządzenia w dowolnym momencie.

- **Ochrona przed przegrzaniem**
Czujnik monitoruje temperaturę w strefach gotowania. Gdy temperatura przekroczy bezpieczny poziom, strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.
- **Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów**
Gdy na płycie zostanie pozostawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm, inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminium), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania.
- **Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego**
Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.
- **Automatyczne wyłączenie**
Inną cechą bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzejną. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

Poziom mocy	Pole grzewcze wyłącza się automatycznie po
1~3	8 godzinach
4~6	4 godzinach
7~9	2 godzinach

Gdy naczynie zostanie wyjęte ze strefy grzejnej, natychmiast przestaje grzać i wyłącza się po upływie jednej minuty od sygnału dźwiękowego.

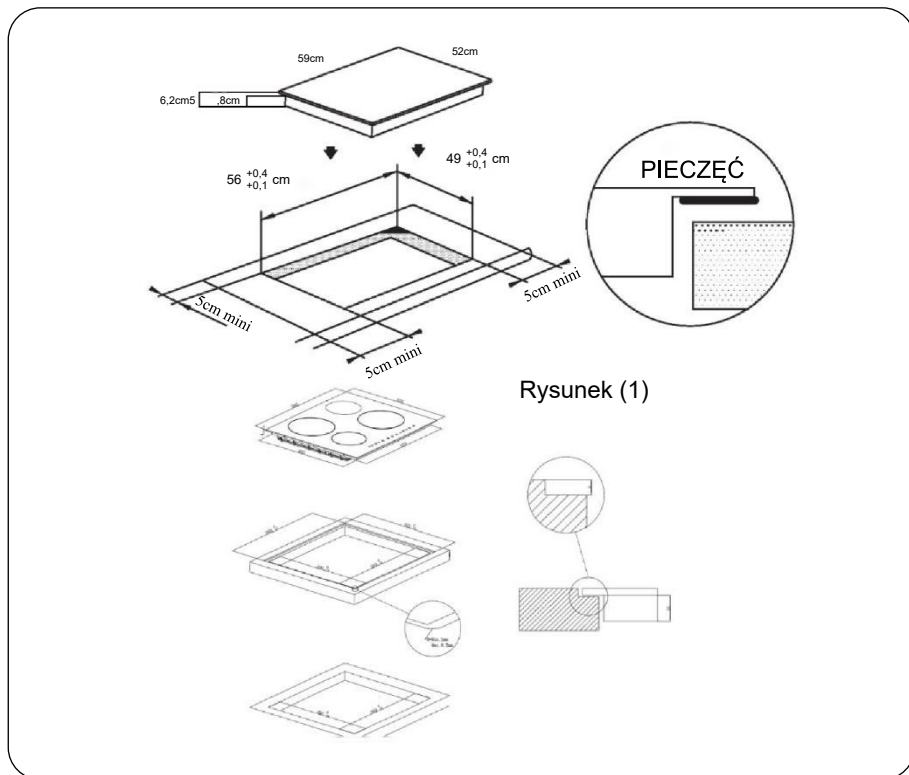


OSTRZEŻENIE:

Każdy, kto został wyposażony w rozrusznik serca, powinien skonsultować się z lekarzem przed użyciem indukcyjnej płyty grzejnej.

ROZDZIAŁ 5. INSTALACJA

1. Wytnij w blacie otwór o wymiarze pokazanym na poniższym schemacie. Wokół otworu należy zostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni. Blat powinien mieć co najmniej 30 mm grubości i być wykonany z materiału żaroodpornego. Jak pokazano na rysunku (1)

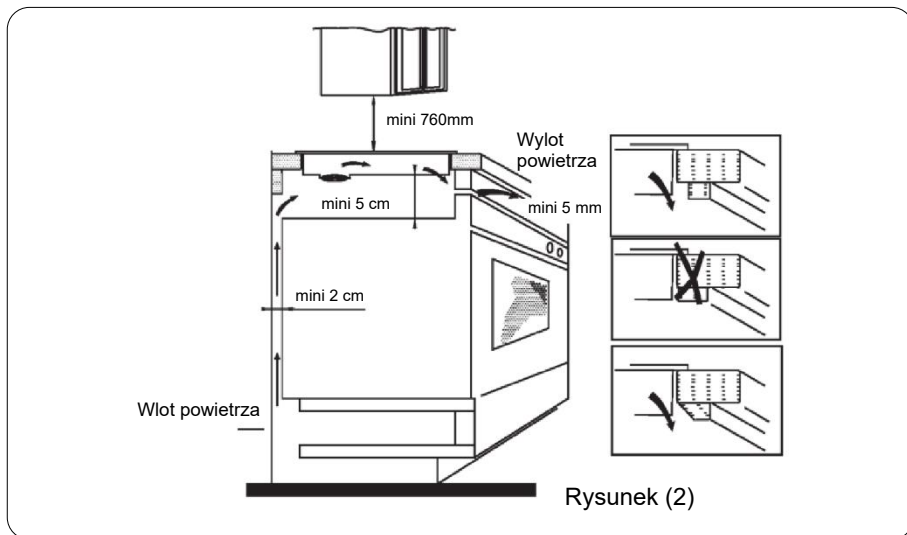


Instalacja zlicowana: Możliwe tylko wtedy, gdy piekarnik nie jest zainstalowany pod blatem

2. Niezbędne jest, aby płyta indukcyjna była dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie były zablokowane.

Upewnij się, że płyta jest prawidłowo zainstalowana, jak pokazano na rysunku 2.

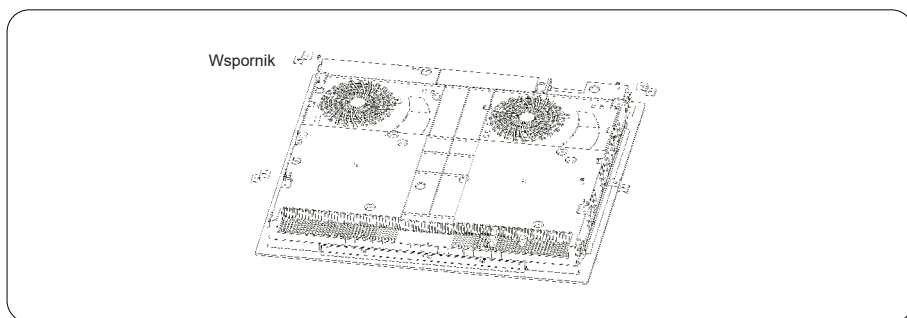
Rysunek (2)



UWAGA:

Ze względów bezpieczeństwa szczelina między płytą kuchenną a szafką nad nią powinna wynosić co najmniej 760 mm.

3. Przymocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników znajdujących się na podstawie płyty. Położenie wsporników można regulować w zależności od grubości blatu.





OSTRZEŻENIA:

- (1) Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Posiadamy własnych wykwalifikowanych instalatorów. Nie należy samodzielnie instalować urządzenia.
- (2) Płyta indukcyjna nie może być instalowana nad lodówkami, zamrażarkami, zmywarkami lub suszarkami bębnowymi.
- (3) Płytę indukcyjną należy zamontować tak, aby było możliwe optymalne odprowadzanie ciepła.
- (4) Ściana i obszar nad płytą grzejną powinny być w stanie wytrzymać ciepło.
- (5) Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.

4. Podłączenie do zasilania

Gniazdo należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą do wyłącznika jednobiegunowego. Sposób połączenia przedstawiono na rysunku 3.

Napięcie	Połączenie przewodowe				
380-415V 3N~	1 • L1	2 • L2	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Czarny Brązowy		Niebieski	Żółty/Zielony	
220-240V~	1 •	2 • L	3 •	4 • N	5 • ⏏
	Czarny i Brązowy		Niebieski	Żółty/Zielony	

Rysunek (3)

Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.

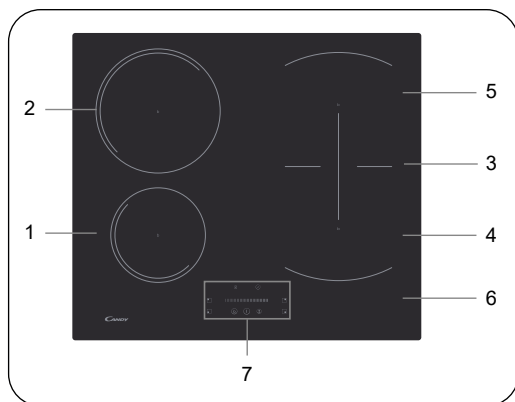
Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami.

Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.

Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.

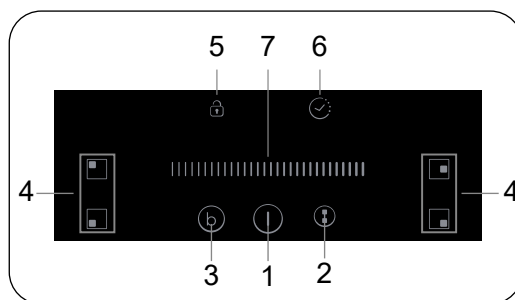
Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

ROZDZIAŁ 6. SCHEMAT PŁYTY INDUKCYJNEJ:



1. Maks. strefa 1400/1500W
2. Maks. strefa 2400W/2600W
3. Maks. strefa 3000W/3600W
4. Panel sterowania
5. Maks. strefa 1800W/2000W
6. Maks. strefa 1800W/2000W
7. Płyta szklana

Schemat ideowy centrali

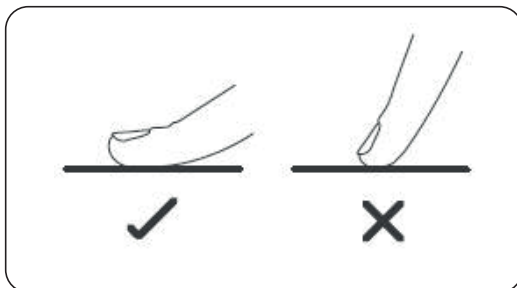


1. Kontrola Wł./Wył.
2. Elastyczna kontrola obszaru
3. Boost
4. Sterowniki jonowe wyboru strefy grzewczej
5. Przycisk Blokad
6. Przycisk minutnika
7. Sterowanie dotykowe suwakiem zasilania / timera

ROZDZIAŁ 7. DZIAŁANIE PRODUKTU

Panel obsługi dotykowej

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszcza palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka).
Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

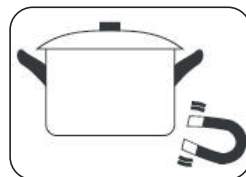


ROZDZIAŁ 8. WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA



Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.

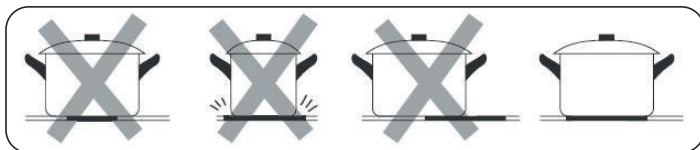
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie miga **U**, a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne



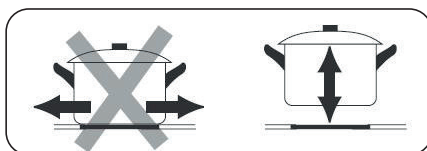
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej wymiarowi grafiki wybranej strefy. Używając nieco szerszego naczynia, energia zużyta zostanie z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszych naczyń, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm może zostać niewykryty przez płytę. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



Zawsze zdejmuj patelnię z płyty indukcyjnej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



Jak używać?

Rozpocznij pieczenie

Dotknij przycisku WŁ./WYŁ. Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.

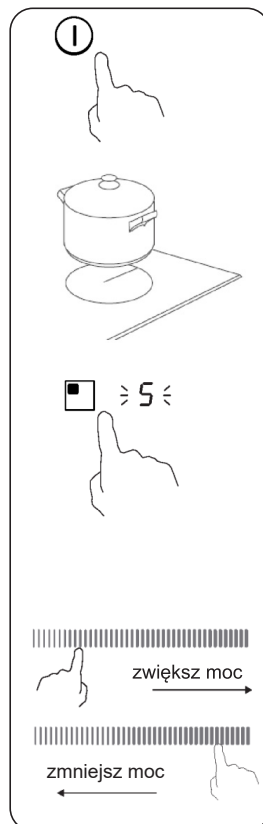
Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.

- Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik

Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku suwaka

- Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
- Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.




Jeśli wyświetlacz miga  na przemian z ustawieniem mocy grzania

To znaczy że:

- nie ustawiłeś naczyń na właściwej strefie gotowania lub
- naczynie, którego używasz, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub
- naczynie jest za małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania.

Grzanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia.

Wyświetlacz „” wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie na nim umieszczony odpowiednie naczynie.

Zakończ gotowanie

Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć

Wyłącz strefę grzejącą, przesuwając suwak na „I”. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”

Wyłącz całą płytę grzejącą, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.

Uważaj na gorące powierzchnie


„H” wskaże, która strefa gotowania jest gorąca. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.

Korzystanie z funkcji Boost

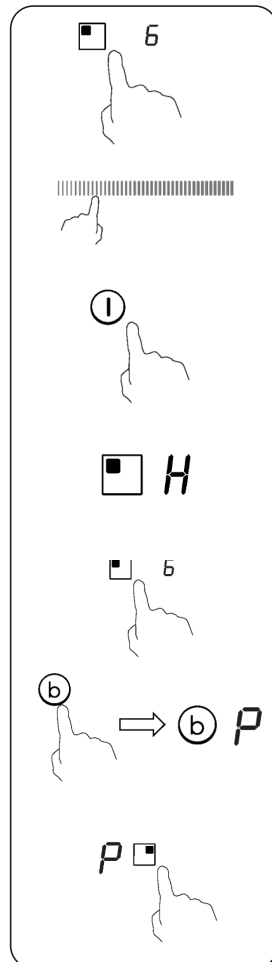
Aktywuj funkcję Boost

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej.

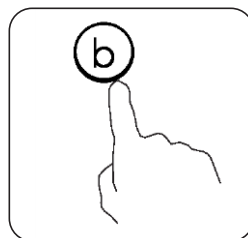
Dotknij przycisku Boost , wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie Maks.

Anuluj funkcję Boost

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować funkcję Boost



Dotknij przycisku „Boost” **(B)** , aby anulować funkcję Boost, po czym strefa grzejna powróci do swojego pierwotnego ustawienia.



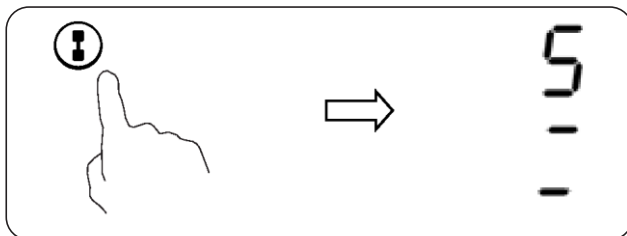
- Funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
- Po 5 minutach strefa grzejna powraca do swojego pierwotnego ustawienia.
- Jeśli pierwotne ustawienie grzania jest równe 0, po 5 minutach nastąpi powrót do 9.

ROZDZIAŁ 9. ELASTYCZNY OBSZAR

- Obszar ten może być używany jako pojedyncza strefa lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb gotowania w dowolnym momencie.
- Wolny obszar składa się z dwóch niezależnych grzałek, które mogą być kontrolowane oddzielnie.

Jako jedna duża strefa

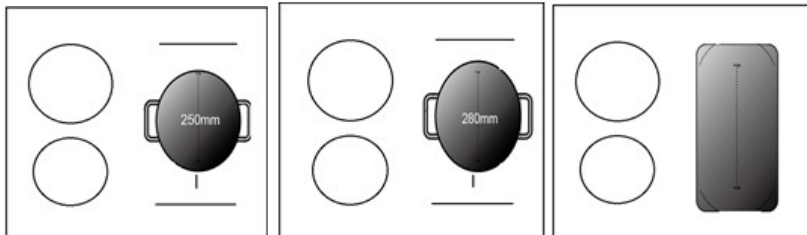
1. Aby aktywować wolny obszar jako pojedynczą dużą strefę, dotknij kontrolki Elastyczny obszar.



2. Jako dużą strefę sugerujemy użycie w następujący sposób:

Naczynia:

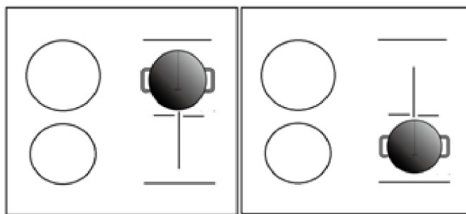
Naczynia o średnicy 250 mm lub 280 mm (dopuszczalne są naczynia kwadratowe lub owalne)



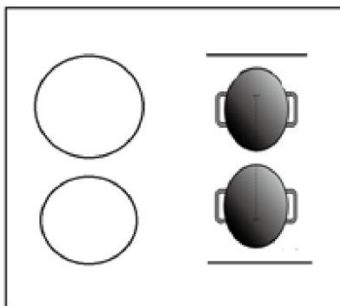
Jako dwie niezależne strefy

Aby wykorzystać obszar elastyczny jako dwie różne strefy, możesz mieć dwie opcje grzania.

(a) Umieść patelnię po prawej stronie górnej lub prawej dolnej części elastycznej strefy.



(b) Umieść dwie patelnie po obu stronach elastycznej strefy



UWAGA:

Upewnij się, że patelnia jest większa niż 12 cm.

Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez chwilę.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ. (ⓘ), płytę indukcyjną można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. (ⓘ). W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Przycisk minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- a) Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- b) Możesz ustawić go tak, aby wyłączyło jedno pole grzejne po upływie ustawionego czasu. Maksymalny licznik czasu to 99 min.

a) Używanie minutnika jako regulatora czasu

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy grzewczej

Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

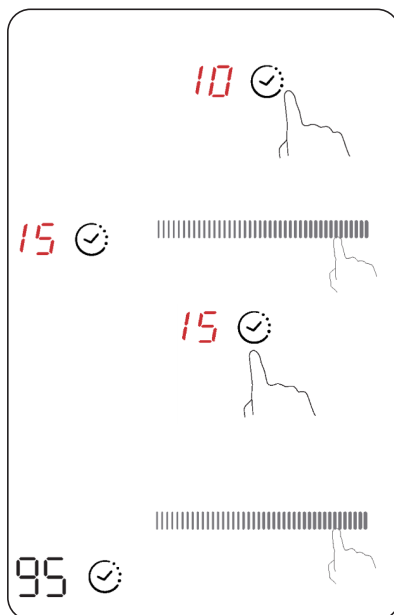


UWAGA:
możesz użyć regulatora czasu, jeśli co najmniej jedna strefa powinna jest aktywna.

Dotknij sterowania minutnikiem, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”. i miga „0”.

Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”. (np. 5)
Ponownie dotknij sterowania minutnikiem, „1” będzie migać

Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.



Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast.
Wyświetlacz pokaże pozostały czas

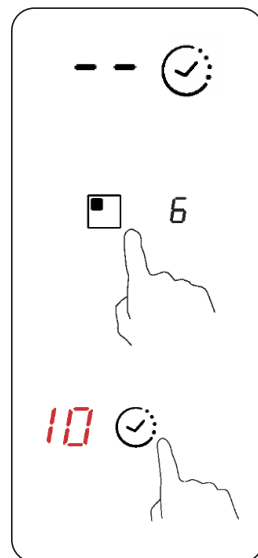
Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „-” po zakończeniu ustawiania czasu.

b) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzewczej

Ustaw jedną strefę

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.

W krótkim czasie, naciśnij przycisk minutnika, na wyświetlaczu minutnika pojawi się „10”, a „0” zacznie migać.



Ustaw czas, dotykając przycisku „-” lub „+”. (np. 5)

Ponownie dotknij sterownika minutnika, „1” zacznie migać.

Ustaw czas dotykając suwaka (np. 9), teraz minutnik jest ustawiony na 95 minut.

Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast.

Wyświetlacz pokaże pozostały czas.



UWAGA:

Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując wybraną strefę.

Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona



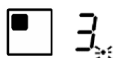
Inne pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Zdjęcia pokazane powyżej mają jedynie charakter poglądowy, a ostateczny produkt ma pierwszeństwo.

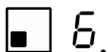
ustaw więcej stref:

Kroki ustawiania większej liczby stref są podobne do kroków ustawiania jednej strefy;

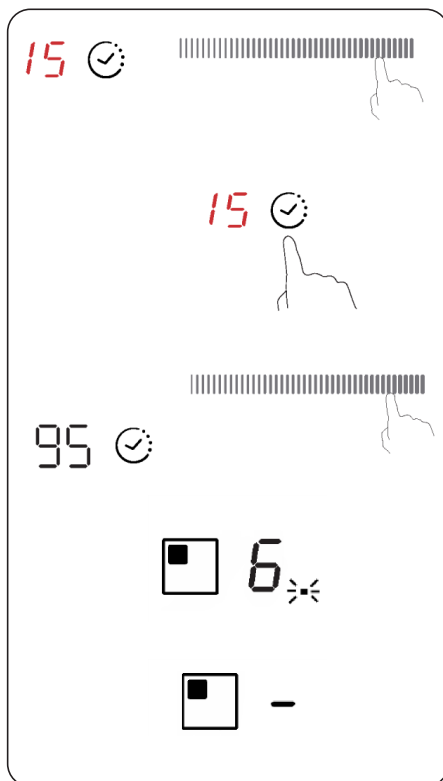
W przypadku jednoczesnego ustawienia czasu dla kilku stref grzejnych, kropki dziesiętne odpowiednich stref grzejnych będą się świecić. Wyświetlacz minut pokazuje min. minutnik Kropka odpowiedniej strefy miga. Pokazano jak poniżej:



(ustawione na 15 minuty)



(ustawione na 45 minuty)



Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zacznie migać. Pokazano jak po prawej:

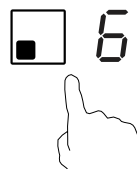


(ustawione na 30 minuty)

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

c) Anuluj minutnik

Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować minutnik.



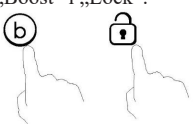

Poprzez dotknięcie minutnika, wskaźnik zacznie migać






Dotknij suwaka, aby ustawić minutnik na „00”, minutnik zostanie anulowany

Funkcja zarządzania energią

- możliwe jest ustawienie maksymalnego poziomu pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.
- płyty indukcyjne mają wbudowane automatyczne ograniczanie mocy, które pozwala na pracę na niższym poziomie mocy i uniknięcie ryzyka przeciążenia.
- Nie ma potrzeby umieszczania garnków na strefach grzewczych. **Sugerujemy rozpoczęcie ustawień w ciągu 5 sekund po podłączeniu zasilania.** Aby włączyć funkcję zarządzania energią, należy przejść do trybu ustawień mocy w ciągu 60 sekund.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią	
<p>1. Należy pamiętać, by nie włączać płyty grzewczej. Na tym etapie naciśnij jednocześnie „Boost” i „Lock”.</p> 	<p>W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”.</p>
<p>2. Naciśnij przycisk „Lock”.</p> 	<p>W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”, a w strefie nr 2 symbol „E”.</p>

<p>3. Ponownie naciśnij jednocześnie przyciski „Boost” i „Lock”.</p> 	<p>W strefie nr 1 wyświetli się symbol „S”, w strefie nr 2 symbol „E”, a w strefie nr 3 symbol „t”. Jednocześnie, na wskaźniku minutnika pokaże się aktualny tryb maksymalnej mocy (7,4).</p>
Aby przejść na inny poziom	
<p>Na krótko naciśnij przycisk „Boost”.</p> 	<p>Dostępnych jest 6 poziomów mocy, począwszy od „7,4”, a skończywszy na „2,5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich. „7,4”: maksymalna moc wynosi 7,4 kW. „6,5”: maksymalna moc wynosi 6,5 kW. „5,5”: maksymalna moc wynosi 5,5 kW. „4,5”: maksymalna moc wynosi 4,5 kW. „3,5”: maksymalna moc wynosi 3,5 kW. „2,5”: maksymalna moc wynosi 2,5 kW.</p>
Potwierdzenie wyboru funkcji zarządzania energią	
<p>Po wybraniu odpowiedniego trybu ustawień mocy, naciśnij przycisk „Lock”.</p> 	<p>Gdy wskaźnik minutnika przestanie migać, oznaczać to będzie pomyślne ustawienie trybu zasilania.</p>
Wyjście z funkcji zarządzania energią	
<p>Po zakończeniu ustawień należy odłączyć i ponownie je podłączyć</p>	<p>Następnie płyta zostanie wyłączona.</p>

Domyślne czasy pracy

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca Twojej płyty indukcyjnej. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy:

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

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

Wybór naczyń do gotowania



Możesz mieć wiele różnych naczyń do gotowania

1. Ta płyta indukcyjna może identyfikować różne naczynia do gotowania, które można przetestować jedną z następujących metod:
Postaw naczynie na strefie gotowania. Jeśli odpowiednie pole grzejne wyświetla poziom mocy, naczynie jest odpowiednie. Jeśli „U” miga, naczynie nie nadaje się do użytku z płytą indukcyjną.
2. Przytrzymaj magnes na naczyniu. Jeśli magnes jest przyciągany do naczynia, nadaje się ono do użytku z płytą indukcyjną.



UWAGA:

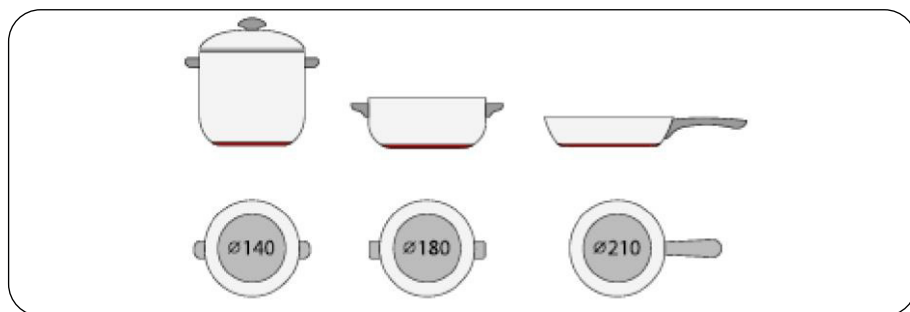
Podstawa naczynia musi zawierać materiał magnetyczny.
Musi mieć płaskie dno o średnicy zgodnie z tabelą 1 poniżej.

3. Należy używać wyłącznie ferromagnetycznych naczyń kuchennych wykonanych ze stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej, ale kompatybilnych z indukcją
4. Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)

– Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność

– Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w tabeli 1, mogą one nie zostać wykryte

W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:





5. Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzej się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
6. Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



Strefa gotowania	Średnica dna naczyń indukcyjnych	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180
Elastyczny obszar	250	386*180

Powyższe może się różnić w zależności od rozmiaru naczynia i materiału, z którego jest wykonany.

ROZDZIAŁ 10. CZYSTOŚĆ I KONSERWACJA

Powierzchnię płyty indukcyjnej można łatwo wyczyścić w następujący sposób:

Rodzaj zabrudzenia	Metoda czyszczenia	Materiały czyszczące
Oświetlenie	Polej gorącą wodą i wytrzyj do sucha	Gąbka do czyszczenia
Pierścienie i kamień wapienny	Nałóż ocet na to miejsce, wytrzyj miękką szmatką lub użyj produktu dostępnego w handlu	Specjalny klej do szkła ceramicznego
Słodycze, stopione aluminium lub tworzywa sztuczne	Użyj specjalnego skrobaka do szkła ceramicznego, aby usunąć pozostałości (najlepszy produkt silikonowy)	Specjalny klej do szkła ceramicznego



UWAGA:

Przed czyszczeniem odłącz od zasilania sieciowego.

ROZDZIAŁ 11. WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki temu testowi technik jest w stanie sprawdzić działanie kilku elementów bez demontażu lub zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Usuwanie usterek

1) Kod błędu pojawia się podczas korzystania przez klienta z & Solution;

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego odzyskiwania		
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--otwarty obwód.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej.
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej--zwarcie.	
Eb	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej	

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
Brak automatycznego odzyskiwania		
E3	Wysoka temperatura czujnika płytki ceramicznej.	Poczekaj, aż temperatura płytki ceramicznej wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.
E4	Awaria czujnika temperatury IGBT- - otwarty obwód.	Wymień płytę zasilającą.
E5	Awaria czujnika temperatury IGBT--zwarcie.	
E6	Wysoka temperatura IGBT.	Poczekaj, aż temperatura IGBT wróci do normy. Dotknij przycisku „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę. Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.
E7	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E8	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
U1	Błąd komunikacji.	Ponownie podłącz połączenie między płytą wyświetlacza a płytą zasilającą. Wymień płytę stopnia mocy lub płytę wyświetlacza.

2) Konkretna awaria i rozwiązanie

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze zamocowana w gniazdku i czy gniazdko działa.	
	Awaria dodatkowej płyty zasilającej i płyty wyświetlacza.	Sprawdź połączenie.	
	Dodatkowa płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień dodatkową płytkę zasilającą.	
	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski nie działają lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Płyta wyświetlacza jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
Wskaźnik trybu gotowania zapala się, ale ogrzewanie się nie włącza.	Wysoka temperatura płyty.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot powietrza lub odpowietrznik mogą być zablokowane.	
	Coś jest nie tak z wentylatorem.	Sprawdź, czy wentylator działa płynnie; jeśli nie, wymień wentylator.	
	Płyta zasilająca jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Podczas pracy ogrzewanie nagle się zatrzymuje, a na wyświetlaczu miga „u”.	Nieprawidłowy rodzaj patelni.	Użyj odpowiedniego naczynia (patrz instrukcja obsługi).	Obwód wykrywania naczynia jest uszkodzony, wymienić płytę zasilającą.
	Średnica naczynia jest za mała.		
	Kuchenka przegrzała się;	Urządzenie jest przegrzane. Poczekaj, aż temperatura wróci do normy. Naciśnij przycisk „WŁ./WYŁ.”, aby ponownie uruchomić jednostkę.	

Awaria	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Strefy grzewcze po tej samej stronie (takie jak strefa pierwsza i druga) będą wyświetlać „u”.	Awaria płyty zasilającej i płyty wyświetlacza;	Sprawdź połączenie.	
	Płyta wyświetlacza części komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilającą.	
Silnik wentylatora brzmi nieprawidłowo.	Silnik wentylatora jest uszkodzona.	Wymień wentylator.	

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

ROZDZIAŁ 12. OBSŁUGA KLIENTA

W przypadku wystąpienia usterki, przed wezwaniem serwisu, wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo podłączone
- Przeczytaj powyższą tabelę błędów i wyświetlaj

Jeśli nadal nie możesz rozwiązać problemu, wyłącz urządzenie, nie próbuj go demontować i zadzwoń do Serwisu Posprzedażowego.

DEKLARACJA SPECJALNA

Treść niniejszej instrukcji została dokładnie sprawdzona. Jednak firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek błędy drukarskie lub pominięcia. Ponadto wszelkie modyfikacje techniczne mogą być zawarte w poprawionej wersji instrukcji bez powiadomienia. Wygląd i kolor urządzenia w tej instrukcji może różnić się od rzeczywistego.



UTYLIZACJA:
Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE).

Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia.

Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

ROZDZIAŁ 12. 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.



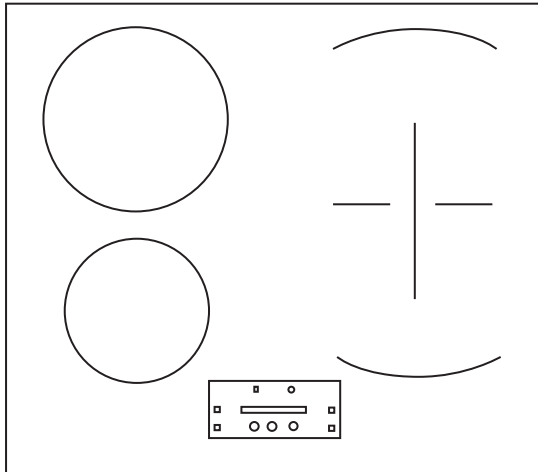
Rys. A



Rys. B








KERNAU

USER MANUAL
INDUCTION HOB
KIH 6416-4B



Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Safety Reminding and Maintenance.....	32
CHAPTER 2. Product introduction.....	34
CHAPTER 3. Working Principle.....	34
CHAPTER 4. Safety	35
CHAPTER 5. Installation	36
CHAPTER 6. Diagram of induction hob:.....	39
CHAPTER 7. Operation of Product	40
CHAPTER 8. Choosing the right Cookware.....	40
CHAPTER 9. Flexible area	43
CHAPTER 10. Cleanness and maintenance.....	51
CHAPTER 11. Failure Display and Inspection	51
CHAPTER 12. Customer Care Service	54
CHAPTER 13. Disposal of used equipment.....	56



WARNING:

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision



WARNING:

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

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



WARNING:

Danger of fire: do not stare items on the cooking surfaces.



WARNING:

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and sauce pan lids must not be placed on the hob surface as they can get hot.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- After use, switch off the hob element by its control. Do not rely on the pan detector.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote - control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



CAUTION:

In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.



WARNING:

Use only hob guards designed by manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- Always use the appropriate cookware.
- Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
- Do not place anything on control panel.
- Do not use the surface as a cutting board.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.



CAUTION:

the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

Dear Customer:

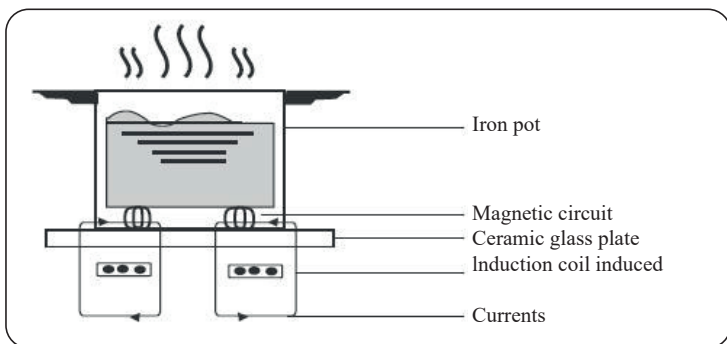
Thank you for purchasing the CANDY induction hob. We hope it will give many years of good service. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

CHAPTER 2. PRODUCT INTRODUCTION

The induction hob caters for all kind of cooking, with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for todays family. Manufactured with specially imported materials, the CANDY induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

CHAPTER 3. WORKING PRICIPLE

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in tum generate heat which is then transmitted through the cookingzone to the cooking vessel.



CHAPTER 4. SAFETY

This hob was specially designed for domestic use.

In its constant search to improve its products, CANDY reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- **Ochrona przed przegrzaniem**
Czujnik monitoruje temperaturę w strefach gotowania. Gdy temperatura przekroczy bezpieczny poziom, strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona.
- **Wykrywanie małych lub niemagnetycznych przedmiotów**
Gdy na płycie zostanie pozostawiony garnek o średnicy mniejszej niż 80 mm, inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz) lub niemagnetyczna patelnia (np. aluminium), przez około minutę rozlega się sygnał dźwiękowy, po czym płyta automatycznie przechodzi w stan czuwania.
- **Warning dotyczące ciepła resztkowego**
Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.
- **Automatyczne wyłączenie**
Inną cechą bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzejną. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.



WARNING:

Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

CHAPTER 5. INSTALLATION

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material. As shown in Figure (1)

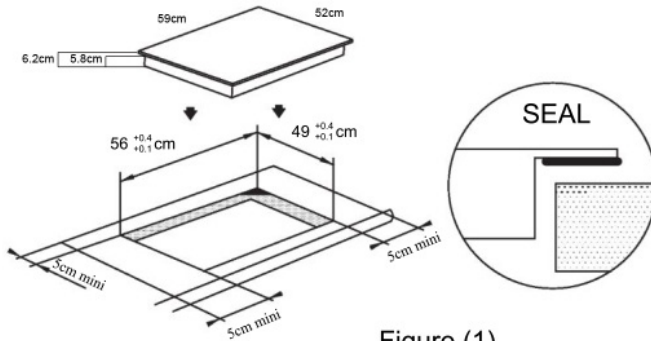
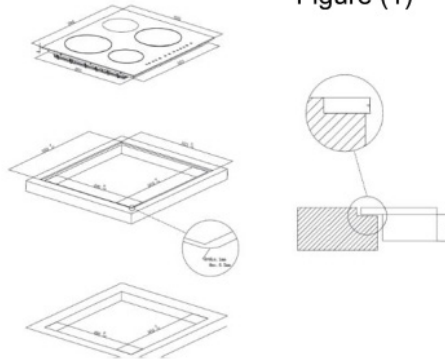


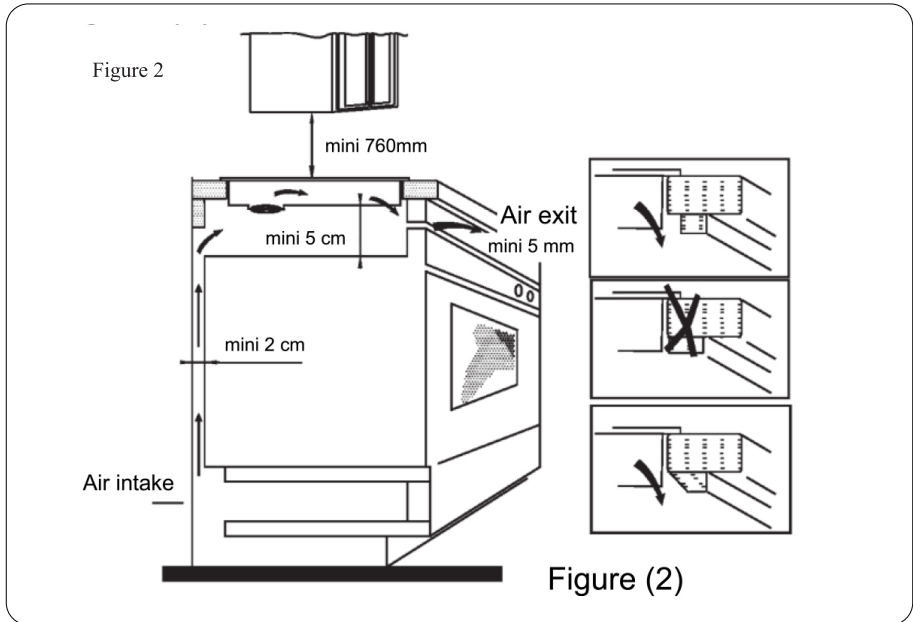
Figure (1)



Flush installation: Feasible only if the oven is not installed under the counter

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.

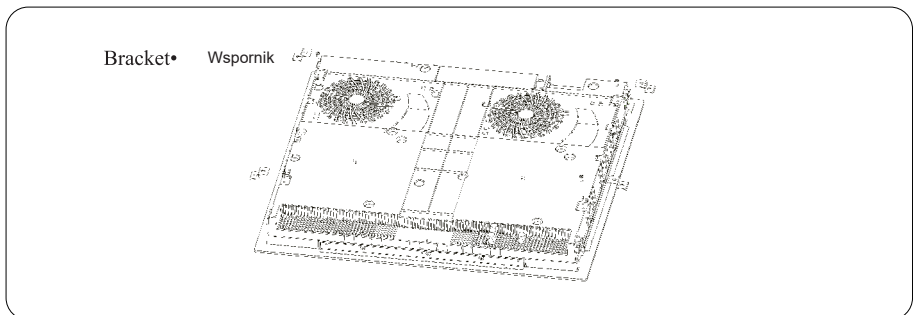
Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.



NB:

For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.





WARNINGS:

- (1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.
- (2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.
- (3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.
- (4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.
- (5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. Connection to power supply

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

Voltage	Wire connection				
380-415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		
	Black Brown		Blue	Yellow/Green	
220-240V~	1	2	3	4	5
	L		N		
	Black & Brown		Blue	Yellow/Green	

Figure (3)

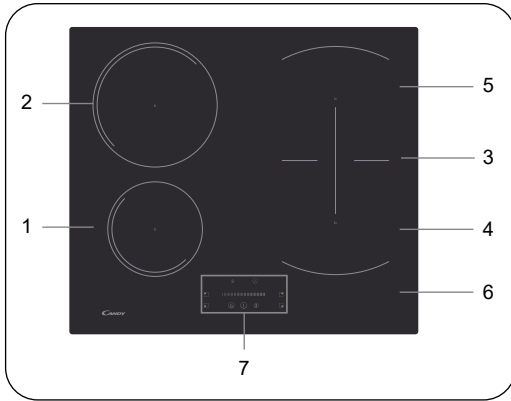
If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

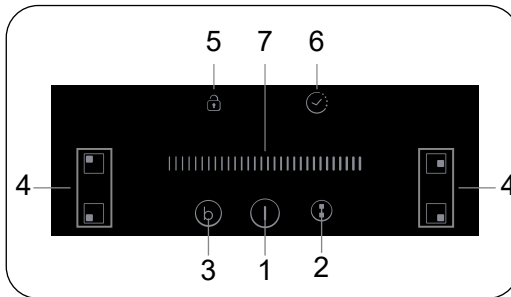
The cable must not be bent or compressed. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

CHAPTER 6. DIAGRAM OF INDUCTION HOB:



1. Max. 1400W/1500W zone
2. Max. 2400W/2600W zone
3. Max. 3000W/3600W zone
4. Control panel
5. Max. 1800W/2000W zone
6. Max. 1800W/2000W zone
7. Glass plate

Schematic diagram of the control panel

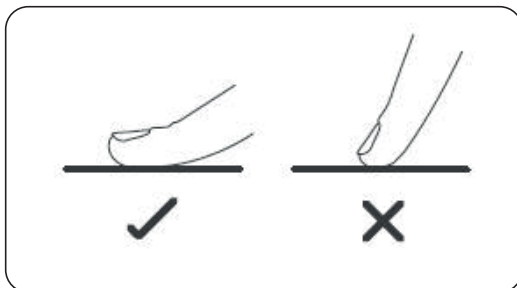


1. On/Off control
2. Flexible Area control
3. Boost
4. Heating zone selection controls
5. Keylock control
6. Timer control
7. Power / Timer slider touch control

CHAPTER 7. OPERATION OF PRODUCT

Touch controls


- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.
Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

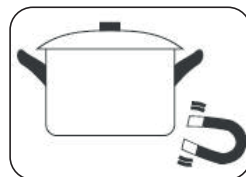


CHAPTER 8. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

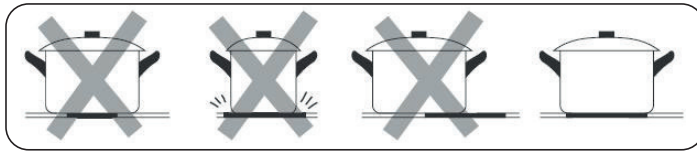
- You can check whether your cookware is suitable carrying out a magnet test.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



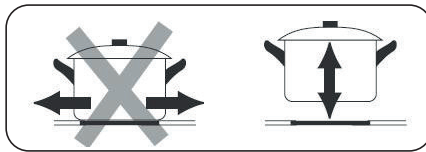
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



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



How to use

Start cooking

Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

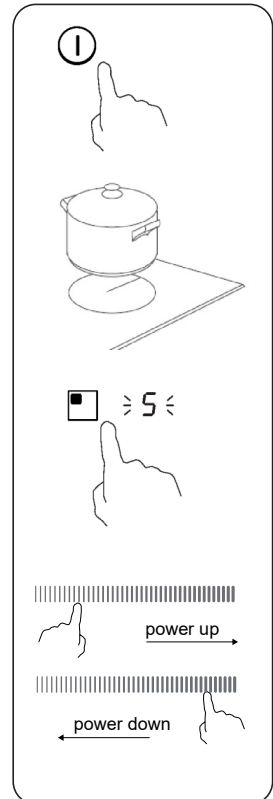
Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.


- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry..

Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash

Select a heat setting by touching the slider control


- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
The display  will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Finish cooking

Touching the heating zone selection control that you wish to switch off

Turn the cooking zone off by touching the slider to “|”.
Make sure the display shows “0”

Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.


Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

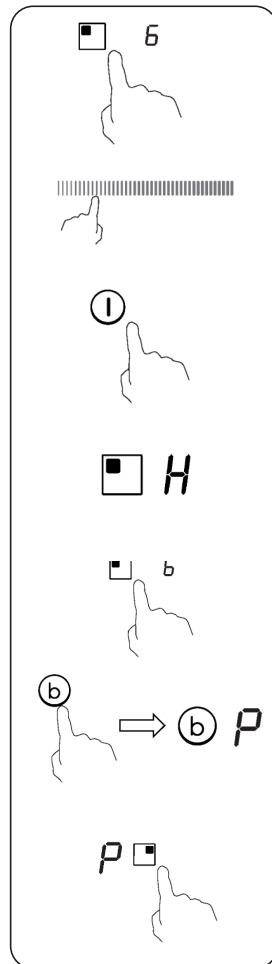
Activate the boost function

Touching the heating zone selection control.

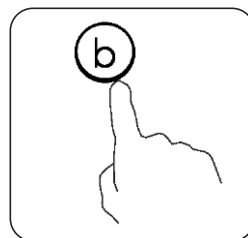
Touching the boost control , the zone indicator show “P” and the power reach Max.

Cancel the Boost function

Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function



Touching the „Boost” control (B) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



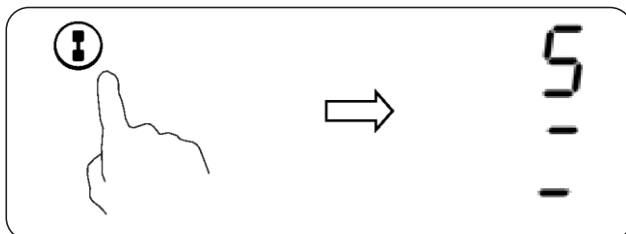
- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

CHAPTER 9. FLEXIBLE AREA

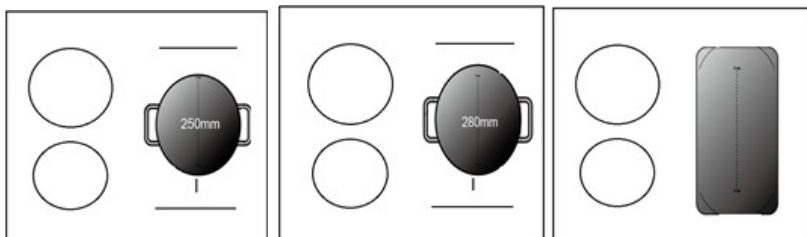
- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free area is made of two independent inductors that can be controlled separately.

As big zone

1. To activate the free area as a single big zone, Touching the Flexible Area control .Jako dużą strefę sugerujemy użycie w następujący sposób:



2. As a big zone, we suggest the used as the follow:
Cookware: 250mm or 280mm diameter cookware (Square or Oval cookware are acceptable)

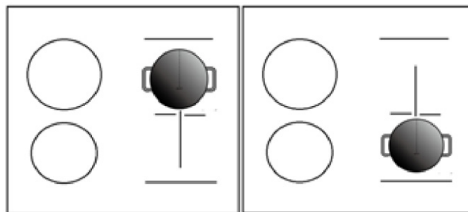


We don't recommend other operations except for above mentioned three operations because it might effect the heating of appliance

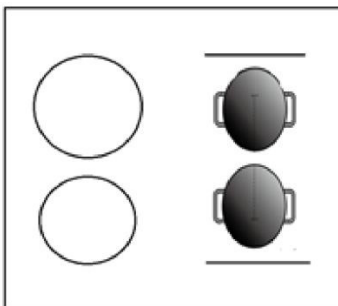
As two independent zones

To use the flexible area as two different zones, you can have two choices of heating.

(a) Put a pan on the right up side or the right down side of the flexible zone.



(b) Put two pans on both sides of the flexible zone.



NOTICE:

Make sure the pan is bigger than 12cm.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls



Touch the lock control

The timer indicator will show “Lo”

To unlock the controls

Touch and hold the lock control for a while.



When the hob is in the lock mode, all the controls are sable except the ON/OFF , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Timer control

You can use the timer in two different ways:

- a) You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- b) You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

a) Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

Make sure the cooktop is turned on.



NOTE:

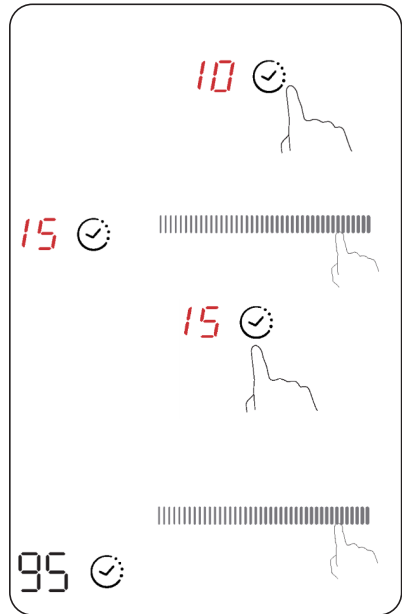
you can use the minute minder at least one zone shall be active.

Touch timer control, the “10” will show in the timer display. and the “0” flashes.

Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)

Touch timer control again, the “1” will flash

Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.



When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

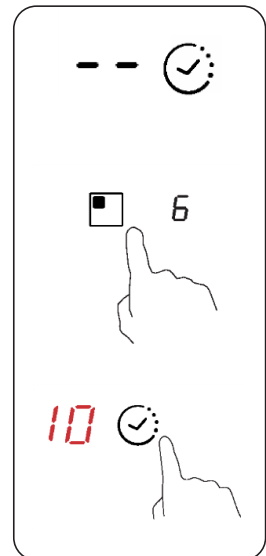
Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.

b) Setting the timer to turn one cooking zone off

Set one zone

Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

In short time, touch timer control, the “10” will show in the timer display and the “0” flashes.



Set the time by touching the slider control. (e.g. 5

Touch timer control again, the “1” will flash.

Set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 95 minutes.

When the time is set, it will begin to count down immediately.

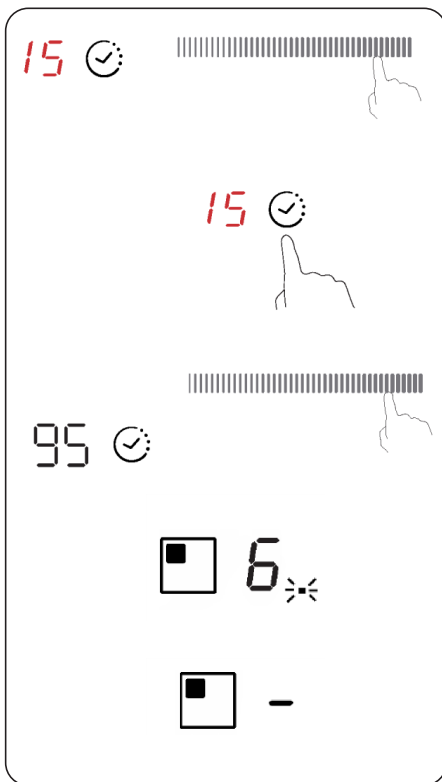
The display will show the remaining time .



NOTE:

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

When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

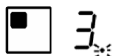
The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

ustaw więcej stref:set more zones:

The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone;

When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.

The shown as below:



(set to 15 minutes)



(set to 45 minutes)



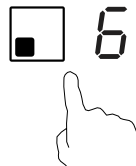
Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:j: (set to 30 minutes)



Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

C) Cancel the timer

Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer



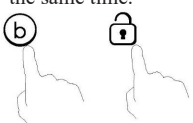

Touching the timer control, the indicator flash


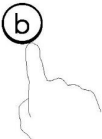



Touch the slider control to set the timer to "00", the timer is cancelled

Power Management Function

- it is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.
- induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power, to avoid the risk of overloading.
- It is not necessary to put any pots on the heating zones. We suggest to start setting within 5 seconds after connecting the power. You need to enter the power setting mode within 60 seconds to enter Power Management Function.

To enter Power Management Function	
<p>1. Please be noted that do not turn on the hob. At this stage, press "Boost" and "Lock" at the same time.</p> 	<p>The "S" symbol will be displayed on zone #1.</p>
<p>2. Press "Lock" key.</p> 	<p>The symbol "S" will be displayed on zone #1 and symbol "E" will be displayed on zone #2.</p>

<p>3. Press “Boost” and “Lock” keys at the same time again.</p> 	<p>The symbol “S” will be displayed on zone #1, “E” will be displayed on zone #2, and “t” will be displayed on zone #3. At the same time, the current maximum power mode (7.4) will be displayed on the timer indicator.</p>
To switch to another level	
<p>short press the “Boost” key</p> 	<p>There are 6 power levels, from “7.4” to “2.5”. The timer indicator will show one of them.</p> <ul style="list-style-type: none"> “7.4” : the maximum power is 7.4Kw. “6.5” : the maximum power is 6.5Kw. “5.5” : the maximum power is 5.5Kw. “4.5” : the maximum power is 4.5Kw. “3.5” : the maximum power is 3.5Kw. “2.5” : the maximum power is 2.5Kw.
Confirmation Power Management Function	
<p>After the desired power setting mode is selected, please press “Lock” key</p> 	<p>When the timer indicator stops flickering, the power mode is set successfully.</p>
Exit Power Management Function	
<p>After the setting, make sure to dis-connect the power and connect it again.</p>	<p>Then the hob will be turned off.</p>

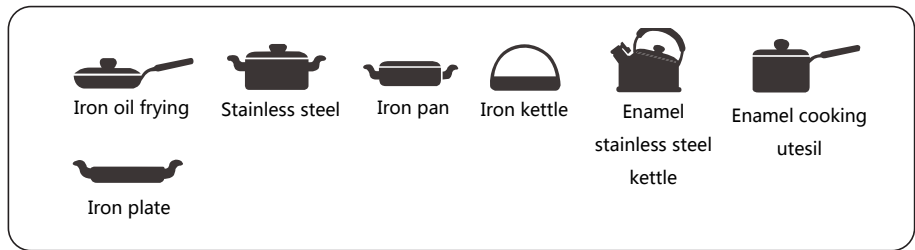
Default working times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

Selection of cookin vessels



You may have a number of different cooking vess

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods: Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If “U” flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel is suitable for use with the induction hob.



NB:

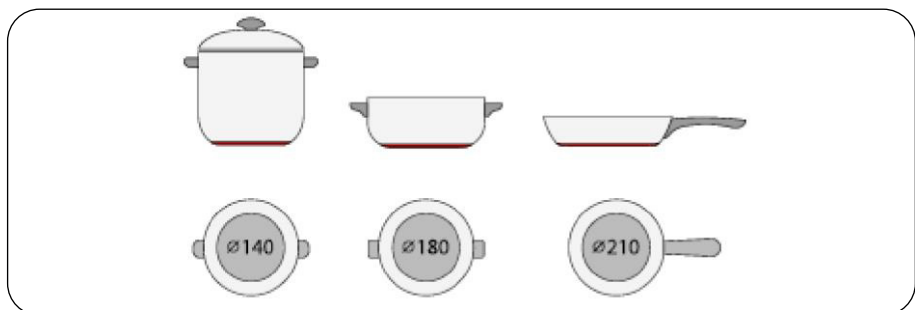
The base of the vessel must contain magnetic material.j. It must have flat bottom with a diameter according to the table 1 below.

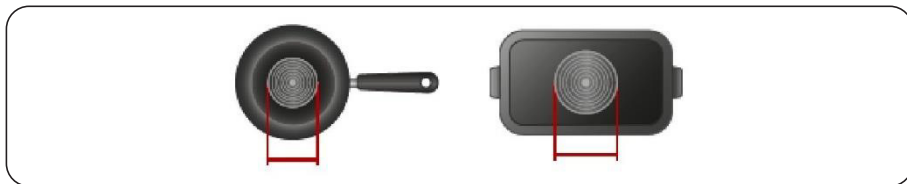
3. Use only ferromagnetic cookwares made from enameled steel, cast iron or stainless steel but compatible with induction
4. Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)

– If you use smaller pots, performance could be affected

– If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table 1, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:





5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.
6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection. If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected. Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180
Flexible Area	250	386*180

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from.

CHAPTER 10. CLEANNES AND MAINTENANCE

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass



NB:
Disconnect the power supply before cleaning.

CHAPTER 11. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

The induction hob is equipped with a self diagnostic function. With this test the technician is able to check the function of several components without disassembling or dismantling the hob from the working surface.

Troubleshooting

1) Failure code occur during customer using & Solution;

Failure code	Problem	Solution
No Auto-recovery		
E1	Ceramic plate temperature sensor failure - open circuit.	Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor.
E2	Ceramic plate temperature sensor failure - open circuit.	
Eb	Ceramic plate temperature sensor failure.	

Failure code	Problem	Solution
No Auto-recovery		
E3	High temperature of ceramic plate sensor.	Wait for the temperature of ceramic plate return to normal. Touch „ON/OFF” button to restart unit.
E4	Temperature sensor of the IGBT failure - open circuit.	Replace the power board.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure - short circuit.	
E6	High temperature of IGBT.	Wait for the temperature of IGBT return to normal. Touch „ON/OFF” button to restart unit. Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.
E7	Supply voltage is below the rated voltage.	Please inspect whether power supply is normal.
E8	Supply voltage is above the rated voltage.	Power on after the power supply is normal.
U1	Communication error.	Reinsert the connection between the display board and the power board. Replace the power board or the display board.

2) Specific Failure & Solution

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in.	No power supplied.	Check to see if plug is secured tightly in outlet and that outlet is working.	
	The accessorial power board and the display board board connected failure.	Check the connection.	
	The accessorial power board is damaged.	Replace the accessorial power board.	
	The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some button can't work, or the LED display is not normal.	The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start.	High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly; if not, replace the fan.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes „u”..	Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruction manual).	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	Pot diameter is too small.		
	Cooker has overheated.	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal.	
Push „ON/OFF button to restart unit.			

Failure	Problem	Solution A	Solution B
Heating zones of the same side (such as the first and second zone) would display „u”.	The power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	The display board of communicate part is damaged.	Replace the display board.	
	The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormar..	The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgement and inspection of common failure.

Please do not dissable the unit by yourself to avoid any dangerous and damages to the instruction hob.

CHAPTER 12. CUSTOMER CARE SERVICE

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

- Check that the appliance is correctly plugged in
- Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call After Sales Service.

SPECIAL DECLARATION

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions.

Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.



DISPOSAL:
**Do not dispose this product
as unsorted municipal waste.
Collection of such waste sepa-
rately for special treatment is
necessary.**

This appliance is labelled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

CHAPTER 13. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

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



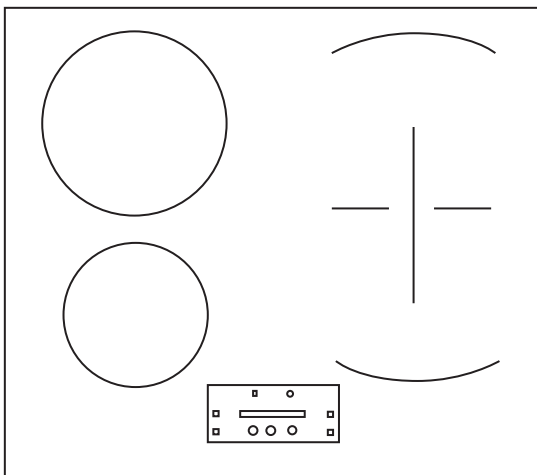
Fig. A



Fig. B

KERNAU







NÁVOD K POUŽITÍ
INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
KIH 6416-4B



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

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

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

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

OBSAH

KAPITOLA 1. Bezpečnostní upozornění a údržba.....	60
KAPITOLA 2. Představení výrobku.....	62
KAPITOLA 3. Pracovní princip.....	62
KAPITOLA 4. Bezpečnost	63
KAPITOLA 5. Instalace	64
KAPITOLA 6. Schéma indukční varné desky:	67
KAPITOLA 7. Provoz spotřebiče	68
KAPITOLA 8. Výběr správné nádoby.....	68
KAPITOLA 9. Flexibilní Oblastr	71
KAPITOLA 10. Čistota a údržba	79
KAPITOLA 11. Zobrazení závad a kontrol.....	79
KAPITOLA 12. Služba péče o zákazníky	82
KAPITOLA 13. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	84



VAROVÁNÍ:

Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků.

- Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.



VAROVÁNÍ:

Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár.

- Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.



VAROVÁNÍ:

Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.



VAROVÁNÍ:

Pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice nebo pokličky rendlíků, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu. Vše, co se rozlije, by mělo být z víka odstraněno před otevřením.
- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.
- Po použití prvek varné desky vypněte příslušným ovládním. Nespolehejte se na detektor nádobí.

- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- Prostředky pro odpojení musejí být zabudovány do pevných vodičů v souladu s pravidly elektroinstalace.
- Pokyny uvádějí typ kabelu, který se má používat, s přihlédnutím k teplotě zadního povrchu spotřebiče.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.



POZOR:

Aby nedošlo k nebezpečí v důsledku neúmyslného vynulování tepelného vypnutí, nesmí být toto zařízení napájeno prostřednictvím externího spínacího zařízení, jako je například časovač nebo nesmí být připojeno do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.



VAROVÁNÍ:

Používejte pouze víka pro varné desky navržená výrobcem varného spotřebiče nebo označená výrobcem spotřebiče v návodu k použití jako vhodná, nebo víka pro varné desky zabudovaná do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných vík může způsobit nehody.

- Vždy používejte odpovídající nádoby.
- Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte.
- Nic nepokládejte na ovládací panel.
- Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.
- Povrch varné desky musí umožňovat ochlazení před zavřením víka.



POZOR:

Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Děkujeme vám za zakoupení indukční varné desky CANDY. Doufáme, že vám bude dobře sloužit spoustu let.

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod ještě před použitím varné desky a uschovejte ho na bezpečném místě pro budoucí použití

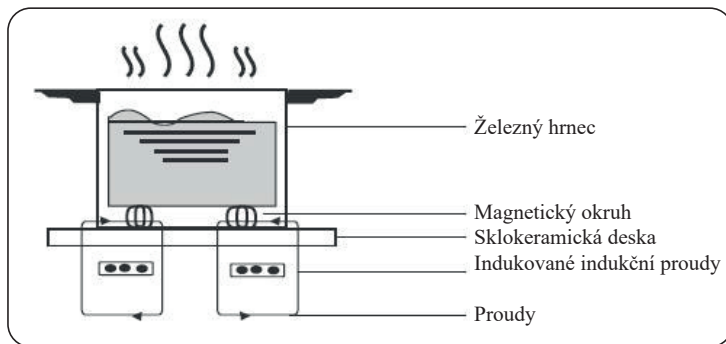
KAPITOLA 2. PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU

Indukční varná deska umožňuje všechny druhy vaření prostřednictvím svých elektromagnetických varných zón a svého mikropočítačového ovládání a multifunkcí, což z ní činí ideální volbu pro dnešní rodinu. Indukční varná deska CANDY je vyrobena ze speciálních dovážených materiálů, je vysoce uživatelsky přívětivá, odolná a bezpečná.

KAPITOLA 3. PRACOVNÍ PRINCIP

Indukční varná deska obsahuje cívku, varnou desku vyrobenou z feromagnetického materiálu a ovládání.

Elektrický proud generuje přes cívku silné magnetické pole. Tím vzniká velké množství vírů, které následně generují teplo, které je poté přenášeno přes varnou zónu do varné nádoby.



KAPITOLA 4. BEZPEČNOST

Tato varná deska byla speciálně navržena pro domácí použití.

V rámci neustálé snahy o vylepšení našich výrobků si CANDY vyhrazuje právo kdykoli změnit jakýkoli technický, programový nebo estetický aspekt spotřebiče.

- **Ochrana proti přehřátí**
Snímač sleduje teplotu ve varných zónách.
Když teplota překročí bezpečnou úroveň, varná zóna se automaticky vypne.
- **Detekce malých nemagnetických předmětů**
Pokud byla na varné desce ponechána nádoba o průměru menším než 80 mm nebo nějaký jiný malý předmět (např. nůž, vidlička, klíč) nebo byla na varné desce ponechána nemagnetická nádoba (např. hliníková), zazní po dobu přibližně jedné minuty bzučák a poté se varná deska automaticky přepne do pohotovostního režimu.
- **Varování před zbytkovým teplem**
Pokud varná deska po určitou dobu funguje, vytvoří se zbytkové teplo. Objeví se písmeno „H“, které vás varuje, že se máte držet od ní dál.
- **Automatické vypnutí**
Dalším bezpečnostním prvkem indukční varné desky je automatické vypnutí. K tomu dojde vždy, když zapomenete vypnout varnou zónu.
Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	Zóna ohřevu se automaticky vypne po
1~3	8 hodiny
4~6	4 hodiny
7~9	2 hodiny

Jakmile se nádoba z varné zóny odstraní, ohřev se okamžitě zastaví a po zaznění bzučáku, které trvá jednu minutu, se sama vypne.

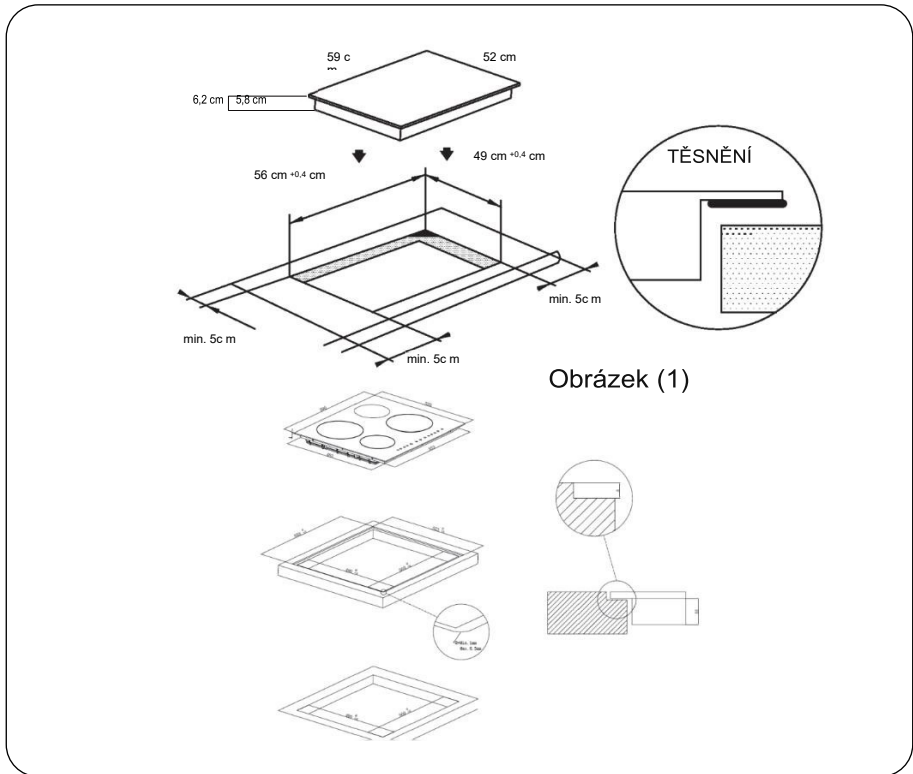


VAROVÁNÍ:

Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím indukční varné desky poradit s lékařem.

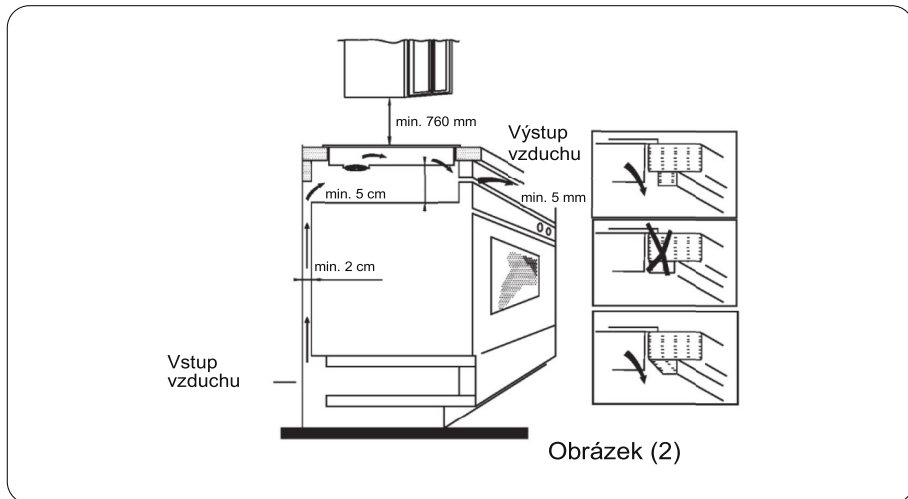
KAPITOLA 5. INSTALACE

1. Vyřízněte otvor do pracovní desky o rozměrech, které jsou znázorněny na následujícím schématu. Kolem otvoru musí zůstat místo minimálně 50 mm. Pracovní deska by měla mít tloušťku nejméně 30 mm a měla by být vyrobena z materiálu, který je odolný vůči vysokým teplotám. Jak je znázorněno na obrázku (1)



Instalace Flush: Možné pouze v případě, že trouba není instalována pod kuchyňskou linkou.

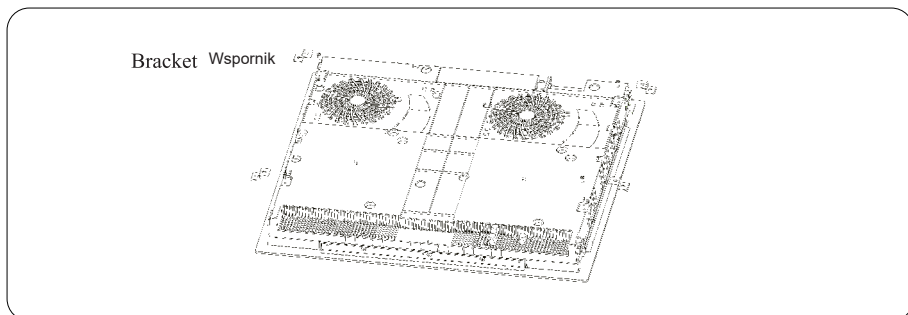
2. Je nezbytné, aby indukční varná deska byla dobře větrána a aby vstup a výstup vzduchu nebyl blokován. Ujistěte se, že varná deska je správně nainstalována, jak je znázorněno na obrázku 2. Obrázek (2)



POZN.:

Pro zajištění bezpečnosti by mezera mezi varnou deskou a jakoukoli skříňkou nad ní měla být nejméně 760 mm.

3. Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky. Polohu držáků lze nastavit podle tloušťky horní strany.





VAROVÁNÍ:

- (1) Indukční varná deska musí být nainstalována řádně kvalifikovanými instalačními pracovníky. Nikdy se nepokoušejte nainstalovat spotřebič sami.
- (2) Varná deska se nesmí instalovat nad chladničky, mrazničky, myčky nádobí ani sušičky.
- (3) Varnou desku je nutné nainstalovat tak, aby bylo možné optimální vyzářování tepla.
- (4) Stěna a plocha nad varnou deskou musí být schopna odolat teple.
- (5) Aby se zabránilo případnému poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.

4. Připojení k přívodu napájení

Zásuvka musí být připojena v souladu s příslušnou normou k jednopólovému jističi.

Způsob připojení je znázorněn na obrázku 3.

Napětí	Připojení vodičů				
380–415V 3N~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		
	Černá	Hnědá	Modrá		Žlutá/zelená
220-240V~	1	2	3	4	5
	L		N		
	Černá	Hnědá	Modrá		Žlutá/zelená

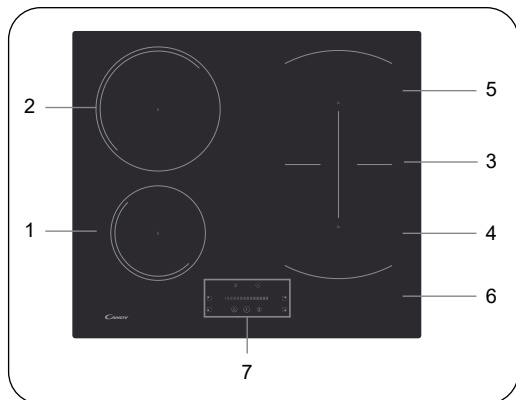
Je-li kabel poškozen nebo je třeba jej vyměnit, musí to provést poprodejní technik s využitím vhodných nástrojů, aby se předešlo nehodám.

Je-li spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován vícepólový jistič s minimálním mezerou 3 mm mezi kontakty.

Instalační technik musí zajistit provedení správného elektrického připojení v souladu s bezpečnostními předpisy.

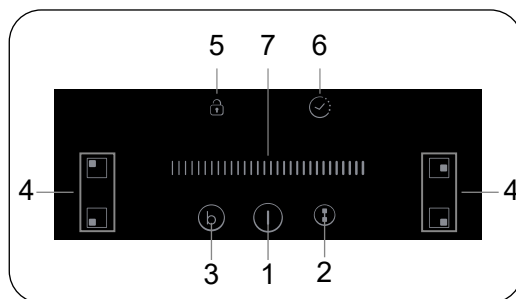
Kabel nesmí být nikde ohnutý ani stlačený. Musí se pravidelně kontrolovat a smí ho vyměnit pouze řádně kvalifikovaná osoba.

KAPITOLA 6. SCHÉMA INDUKČNÍ VARNÉ DESKY:



1. Zóna max. 1400 W / 1500 W
2. Zóna max. 2400 W / 2600 W
3. Zóna max. 3000 W / 3600 W
4. Ovládací panel
5. Zóna max. 1800 W / 2000 W
6. Zóna max. 1800 W / 2000 W
7. Skleněná deska

Schematický diagram ovládacího panelu

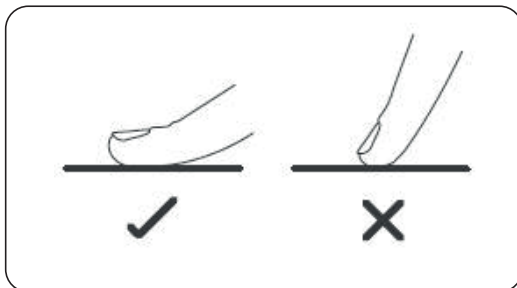


1. Ovladač ON/OFF (Zap/Výp)
2. Ovladač flexibilní oblasti
3. Bost
4. Ovladače volby varné zóny
5. Ovladač zablokování tlačítek
6. Ovladač časovače
7. Dotykové ovládání posuvníku výkonu / minutky

KAPITOLA 7. PROVOZ SPOTŘEBIČE

Dotykové ovladače

- Ovladače reagují na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
- Použijte bříško prstu, nikoliv jeho špičku.
- Vždy, když je dotyk zaregistrován, uslyšíte pípnutí.
- Ovladače musí být vždy čisté, suché a nesmí být zakryté žádným předmětem (např. nádobou nebo utěrkou). I tenká vrstva vody může ztěžovat ovládání.

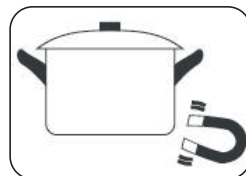



KAPITOLA 8. VÝBĚR SPRÁVNÉ NÁDOBY



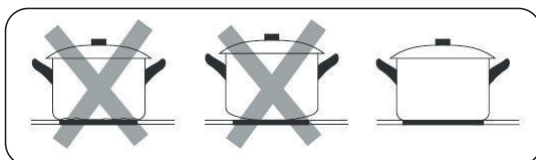
Používejte pouze nádoby se základnou vhodnou pro indukční vaření.

- Podívejte se na symbol indukce na obalu nebo na spodní části nádoby.
- Pomocí magnetu můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné. Přiložte magnet směrem ke spodní části nádoby. V případě, že je přitahován, je nádoba vhodná pro indukci.
- Jestliže nemáte magnet:

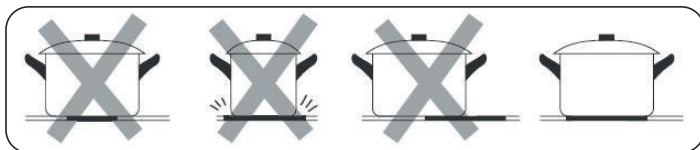


1. Do nádoby nalijte trochu tekutiny.
 2. Jestliže na displeji neblíká  a voda se ohřívá, je nádoba vhodná.
- Není vhodné nádobí vyrobené z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetické základny, sklo, dřevo, porcelán, keramika, a kamenina.

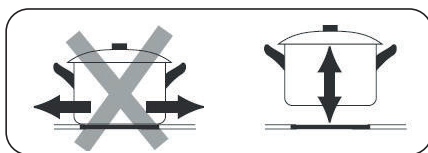
Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že spodek nádoby je hladký, sedí celou plochou na skle a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádoby s průměrem dna stejným, jako má grafické vyobrazení zvolené varné zóny. Použití hrnce o něco širšího je zárukou využití energie s maximální účinností. Pokud použijete menší hrnce, účinnost může být nižší, než jste očekávali. Nádobu menší než 140 mm nemusí varná deska zjistit. Vždy nádobu na varné zóně vystředte.



Nádoby z indukční varné desky vždy zvedejte – neposunujte je, mohou poškrábat sklo.



Jak varnou desku používat

Jak začít vaření

Stiskněte ovladač ON/OFF (ZAP/VYP). Po zapnutí bzučák pípne, všechny displeje ukazují „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska je ve stavu pohotovostního režimu.

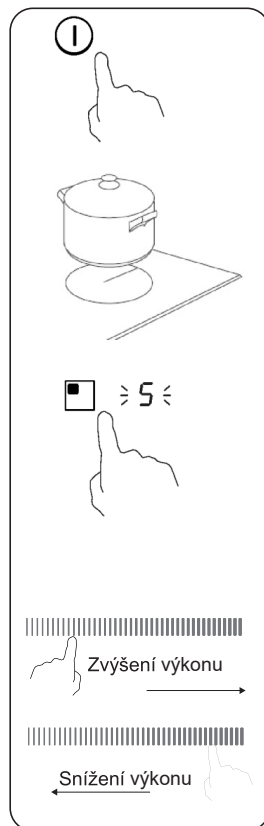
Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

- Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

Při dotyku ovladače vybrané topné zóny začne indikátor vedle tlačítka blikat.

Zvolte nastavení tepla dotykem posuvníku.

- Jestliže do 1 minuty nestisknete žádné tlačítko, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu krokem 1.
- Kdykoliv během vaření můžete změnit nastavení tepelného výkonu.



Jestliže displej bliká  střídavě s nastavenou teplotou

To znamená, že:

- jste neumístili nádobu na správnou varnou zónu nebo,
- nádoba, kterou používáte, není vhodná pro indukční vaření nebo,
- nádoba je příliš malá nebo špatně vystředěná na varné zóně.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, nehřeje.

Pokud není na varné zóně vhodná nádoba, displej „“ se automaticky vypne po 1 minutě

Konec vaření

Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kterou chcete vypnout.

Vypněte varnou zónu dotykem posuvníku na „|“. Zkontrolujte, zda se na displeji objeví „0“.

Vypněte celou varnou desku dotykem ovladače ON/OFF (ZAP/VYP).

Pozor na horké povrchy

Když je varná zóna horká na dotyk, ukáže se „H“.


„H“ zmizí, když se povrch ochladí na bezpečnou teplotu.

To můžete použít také jako funkci úspory energie; jestliže chcete ohřát další nádoby, použijte plotýnku, která je ještě horká.

Použití funkce zesilovače výkonu

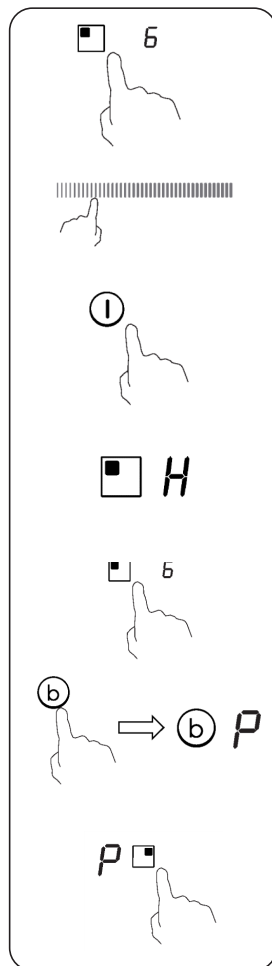
Zapnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny.

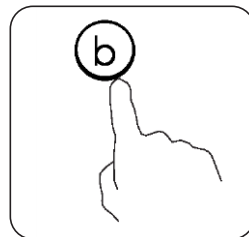
Dotkněte se ovladače zesilovače výkonu , indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosáhne maxima.

Vypnutí funkce zesilovače výkonu

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete vypnout funkci zesilovače.



Dotykem ovladače „Boost“ (Zesílení) **B** zrušíte funkci zesilovače výkonu a varná zóna se vrátí ke svému původnímu nastavení.



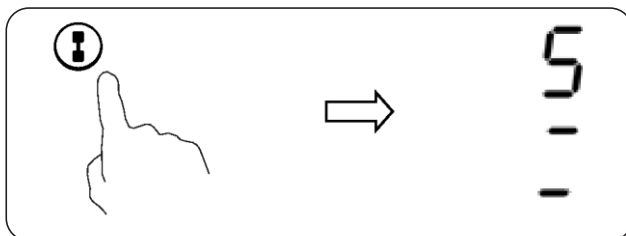
- Funkci je možné použít pro jakoukoli varnou zónu.
- Varná zóna se vrátí na své původní nastavení po 5 minutách.
- V případě, že původní nastavení bylo 0, vrátí se na 9 po 5 minutách.

KAPITOLA 9. FLEXIBILNÍ OBLASTI

- Tato plocha může být kdykoliv použita jako jedna zóna nebo jako dvě různé zóny, podle potřeby vaření.
- Volná plocha je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně.

Jako velká zóna

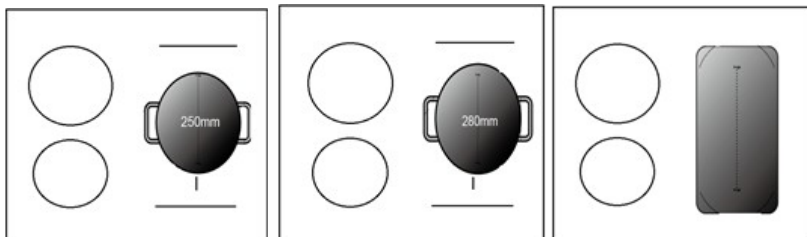
1. Chcete-li aktivovat volnou plochu jako jednu velkou zónu, dotkněte se ovladače flexibilní plochy.



2. U velké zóny doporučujeme následující použití:

Nádoby:

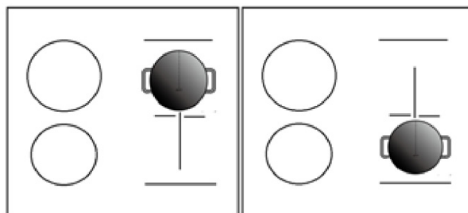
Nádoby o průměru 250 mm nebo 280 mm (můžete použít čtvercové nebo oválné nádoby).



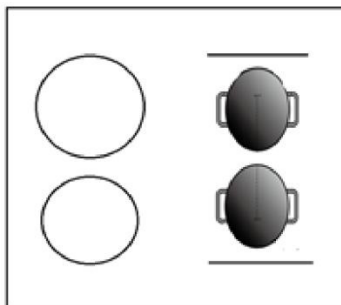
Jako dvě nezávislé zóny

Chcete-li použít flexibilní plochu jako dvě různé zóny, můžete mít dvě možnosti ohřevu.

(a) Položte nádobu na pravou horní stranu nebo na pravou dolní stranu flexibilní zóny.



(b) Položte dvě nádoby na obě strany flexibilní zóny.



UPOZORNĚNÍ:

Přesvědčte se, že nádoba je větší než 12 cm.

Zablokování ovladačů

- Ovladače můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Jsou-li ovladače zablokovány, všechny ovladače kromě ovládání ON/OFF (ZAP/VYP) jsou deaktivovány.

Jak zablokovat ovladače



Dotkněte se ovladače zablokování.

Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Jak odblokovat ovladače

Dotkněte se a na chvíli podržte zablokování.



Když je varná deska v režimu uzamčení, jsou všechny ovládací prvky kromě tlačítka ON/OFF vypnuty.  v případě nouze můžete indukční varnou desku vždy vypnout pomocí ovladače ON/OFF , ale musíte ji nejprve odemknout při dalším použití.

Ovladač časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- a) Můžete ho použít jako minutovník. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nezapne žádnou varnou zónu.
- b) Můžete také nastavit, aby časovač po uplynutí nastaveného času zapnul jednu nebo více varných zón. Časovač lze nastavit maximálně na 99 min.

a) Použití časovače jako minutovníku

Pokud nevyberete žádnou varnou zónu

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

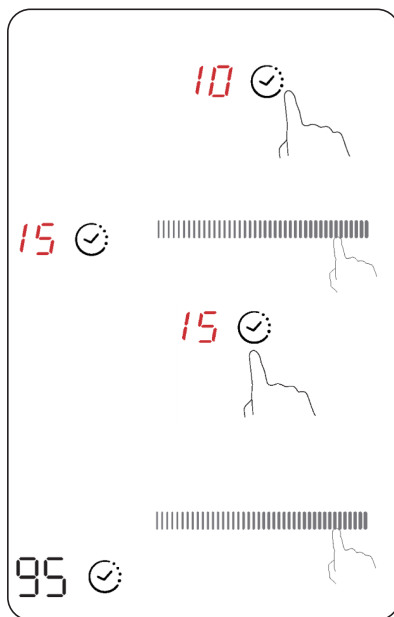


POZNÁMKA:
můžete použít minutovník, alespoň jedna zóna musí být aktivní. Dotkněte se ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bliká „0“.

Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 5).

Dotkněte se ovladače časovače ještě jednou, „1“ začne blikat.

Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.



Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazuje zbývající čas.

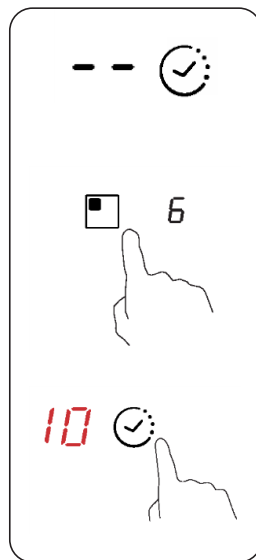
Po dokončení nastavení času bude bzučák pípat po dobu 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „- -“.

b) Nastavení časovače na vypnutí jedné varné zóny

Nastavení jedné zóny

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete nastavit časovač.

Co nejdříve se dotkněte ovladače časovače, na displeji časovače se zobrazí „10“ a bliká „0“



Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 5).

Dotkněte se ovladače časovače znovu, začne blikat „1“.

Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 9), nyní je časovač nastavený na 95 minut.

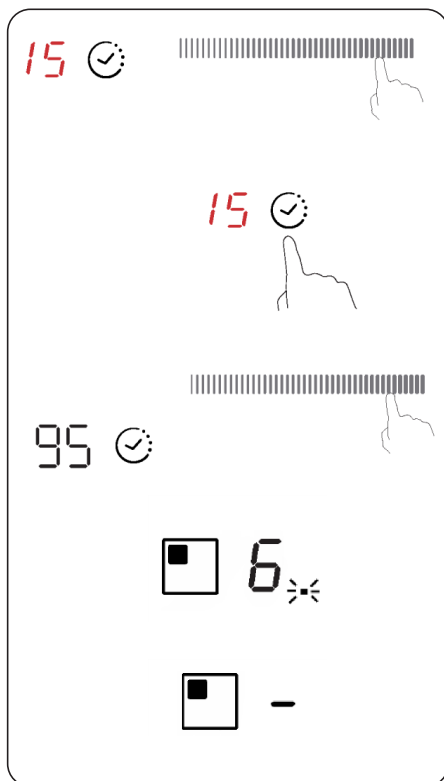
Je-li nastaven čas, začne se ihned odpočítávat. Na displeji se zobrazuje zbývající čas



POZNÁMKA:

Červená kontrolka u indikátoru výkonu se rozsvítí, čímž signalizuje výběr této zóny.

Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne.



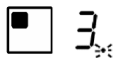
Ostatní varné zóny, pokud byly zapnuté již předtím, zůstanou v provozu

Výše uvedené obrázky jsou pouze orientační a rozhodující je konečný výrobek.

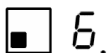
Nastavení více zón:

Postup pro nastavení více zón je podobný krokům nastavení jedné zóny.

Pokud nastavíte čas pro několik varných zón současně, desetinné tečky příslušné varné zóny se rozsvítí. Na minutovém displeji se zobrazují minuty časovače. Tečka odpovídající zóny bliká. Viz zobrazení níže:



(nastaveno na 15 minut)



(nastaveno na 45 minut)



Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna vypne. Pak se ukáže nový minutový časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat.

Viz zobrazení vpravo:

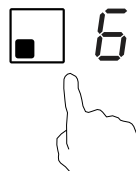


(nastaveno na 30 minut)

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, příslušný časovač se zobrazí v indikátoru časovače.

c) Zrušení časovače

Dotkněte se ovladače zvolené varné zóny, u které chcete zrušit časovač.





Dotkněte se časovače, indikátor bliká.


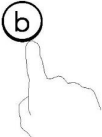



Dotkněte se posuvníku k nastavení časovače na „00“ a tím se časovač zruší.

Funkce řízení výkonu

- Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky
- Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším výkonem, aby se předešlo riziku přetížení.
- Není nutné pokládat žádné hrnce na varné zóny. Doporučujeme začít nastavovat do 5 sekund od připojení k napájení. Aby bylo možné zapnout funkci řízení výkonu, je nutné zadat režim nastavení výkonu do 60 sekund.

Zapnutí funkce řízení výkonu	
<p>1. Pamatujte, že nemáte zapínat varnou desku. V této fázi současně stiskněte tlačítka „Boost“ a „Zámek“.</p> 	<p>V zóně č. 1 se zobrazí symbol „S“.</p>
<p>2. Stiskněte tlačítko „Zámek“.</p> 	<p>V zóně č. 1 se zobrazí symbol „S“ a v zóně č. 2 se zobrazí symbol „E“.</p>

<p>3. Znovu současně stiskněte tlačítka „Boost“ a „Zámek“.</p> 	<p>V zóně č. 1 se zobrazí symbol „S“, v zóně č. 2 se zobrazí symbol „E“ a v zóně č. 3 se zobrazí symbol „t“. Na ukazateli časovače se bude zároveň zobrazovat aktuální režim maximálního výkonu (7.4).</p>
Přepnutí na jiný stupeň	
<p>Krátce stiskněte tlačítko „Boost“.</p> 	<p>Existuje 6 stupňů výkonu od „7.4“ do „2.5“. Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich. „7.4“: maximální výkon je 7,4 kW. „6.5“: maximální výkon je 6,5 kW. „5.5“: maximální výkon je 5,5 kW. „4.5“: maximální výkon je 4,5 kW. „3.5“: maximální výkon je 3,5 kW. „2.5“: maximální výkon je 2,5 kW</p>
Potvrzení funkce řízení výkonu	
<p>Až vyberete požadovaný režim nastavení výkonu, stiskněte tlačítko „Zámek“.</p> 	<p>Když přestane blikat ukazatel času, znamená to, že režim výkonu byl úspěšně nastaven.</p>
Ukončení funkce řízení výkonu	
<p>Po nastavení je nutné odpojit a znovu připojit napájení.</p>	<p>Potom se varná deska vypne.</p>

Výchozí provozní časy

Automatické vypnutí plní funkci bezpečnostní ochrany pro indukční varnou desku. Ta se automaticky vypne, pokud ji zapomenete vypnout vy. Výchozí provozní časy pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí provozní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po odstranění nádoby může indukční varná deska okamžitě přestat hrát a varná deska se automaticky vypne po 2 minutách.

Výběr varných nádob



Můžete mít řadu různých varných nádob.

1. Tato indukční varná deska dokáže identifikovat různé nádoby na vaření, které můžete otestovat pomocí jedné z následujících metod:
Umístěte nádobu na varnou zónu. Pokud odpovídající varná zóna zobrazí stupeň výkonu, je nádoba vhodná. Pokud bliká „U“, nádoba není vhodná pro použití na indukční varné desce.
2. Přiložte k nádobě magnet. Pokud je magnet k nádobě přitahován, nádoba je vhodná na indukční varnou desku



POZN.:

Dno nádob musí obsahovat magnetický materiál..

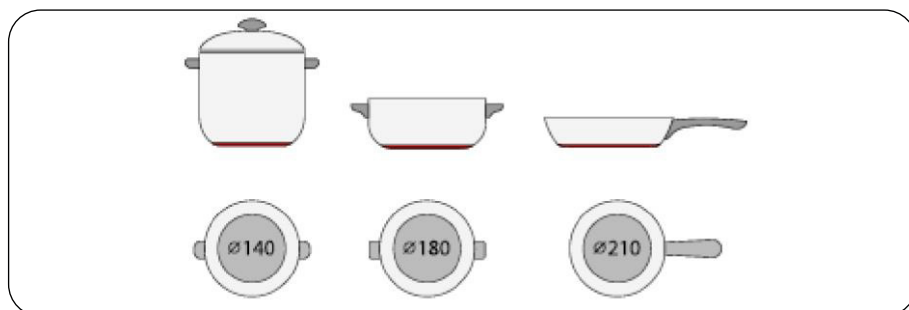
Musí mít ploché dno s průměrem podle tabulky 1 níže.

3. Používejte pouze feromagnetické nádobí ze smaltované oceli, litiny nebo nerezové oceli, které je ale kompatibilní s indukci.
4. Používejte pánve, jejichž průměr feromagnetické oblasti (dna pánve) je v rozsahu rozměrů v níže uvedené tabulce (Tabulka 1).

– Pokud používáte menší hrnce, může to ovlivnit výkon.

– Pokud používáte hrnce s průměrem menším než je průměr uvedený v tabulce 1, hrnce nemusí být detekovány

Podle rozměrů zóny můžete použít hrnce různých průměrů, jak je znázorněno na obrázku níže:





5. Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna pánve, ohřeje se pouze feromagnetická oblast, zbytek dna se nemusí zahřát na dostatečnou teplotu pro vaření.
6. Pokud feromagnetická oblast není homogenní, ale obsahuje jiné materiály, jako je hliník, může to ovlivnit zahřívání a detekci pánve.

Pokud je dno pánve podobné obrázkům níže, pánev nemohla být detekována.



Varná zóna	Průměr dna indukčního nádobí	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	120	160
2	160	210
3 i 4	140	180
Flexibilní oblast	250	386*180

Výše uvedené se může lišit podle velikosti nádoby a materiálu, ze kterého je vyrobena.

KAPITOLA 10. ČISTOTA A ÚDRŽBA

Povrch indukční varné desky lze snadno vyčistit následujícím způsobem:

Druh kontaminace	Způsob čištění	Čistící materiály
Osvětlení	Ponořte do horké vody a utřete do sucha	Čistící houbička
Kroužky a vápenné úsady	Na danou oblast naneste bílý ocet, otřete měkkým hadříkem nebo použijte běžně dostupný přípravek	Speciální lepidlo na keramické sklo
Sladkosti, roztavený hliník nebo plasty	K odstranění zbytků používejte speciální škrabku pro keramické sklo (nejlépe výrobek na křemíkové bázi)	Speciální lepidlo na keramické sklo



POZN.

Před čištěním odpojte napájecí zdroj.

KAPITOLA 11. ZOBRAZENÍ ZÁVAD A KONTROL

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. S tímto testem je technik schopen zkontrolovat funkci několika dílů bez demontáže nebo vytažení varné desky z pracovní plochy..

Odstraňování problémů

1) Chybové kódy vyskytující se při používání zákazníkem a řešení

Chybový kód	Problém	Řešení
Bez automatické obnovy		
E1	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – přerušovaný obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte čidla teploty keramické plotýnky.
E2	Porucha čidla teploty keramické plotýnky – zkrat v obvodu.	
Eb	Porucha čidla teploty keramické plotýnky.	

Chybový kód	Problém	Řešení
Bez automatické obnovy		
E3	Vysoká teplota čidla keramické plotýnky.	Počkejte na návrat teploty keramické desky k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče..
E4	Porucha teplotního čidla IGBT – přerušovaný obvod.	Vyměňte napájecí desku
E5	Porucha teplotního čidla IGBT – zkrat v obvodu.	
E6	Vysoká teplota IGBT.	Počkejte na návrat teploty IGBT k normálu. Dotkněte se tlačítka „ON/OFF“ (ZAP/VYP) k restartu spotřebiče. Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; pokud ne, vyměňte jej
E7	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Prosím zkontrolujte, zda je napájecí napětí normální. Zapnutí po napájení je normální.
E8	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	
U1	Chyba komunikace	Obnovte spojení mezi zobrazovací deskou a napájecí deskou. Vyměňte napájecí desku nebo zobrazovací desku.

2) Konkrétní chyba a řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED dioda se nerozsvítí, když je spotřebič zapojen.	Není dodáváno napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka pevně v zásuvce a zásuvka funguje.	
	Porucha připojení přídavné napájecí desky a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Poškození přídavné napájecí desky.	Vyměňte přídavnou napájecí desku.	
	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Některá tlačítka nefungují, nebo displej LED nefunguje normálně	Poškození desky displeje.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor režimu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Nasávání vzduchu nebo větrací otvor mohou být zablokované	
	Něco se stalo s ventilátorem.	Zkontrolujte, zda ventilátor běží hladce; jestliže ne, vyměňte ventilátor.	
	Napájecí deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Ohřev se náhle vypne během provozu a na displeji bliká „u“.	Špatný typ nádoby.	Použijte správnou nádobu (viz návod k obsluze).	Okruh zjištění nádoby je poškozený, vyměňte napájecí desku.
	Příliš malý průměr nádoby		
	Sporák se přehřál;	Jednotka je přehřátá. Počkejte na návrat teploty k normálu.	
		Stisknutím tlačítka „ON/OFF“ restartujte jednotku.	

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
Topné zóny na stejné straně (například první a druhá zóna) zobrazí „u“.	Porucha připojení napájecí desky a desky displeje.	Zkontrolujte připojení.	
	Poškození desky displeje komunikačního dílu.	Vyměňte desku displeje	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku	
Motor ventilátoru nezní normálně.	Motor ventilátoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Výše uvedené případy představují vyhodnocení a kontrolu běžných poruch.
Nerozebírejte spotřebič sami, abyste se vyhnuli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

KAPITOLA 12. SLUŽBA PÉČE O ZÁKAZNÍKY

Pokud dojde k poruše, proved'te před kontaktováním porproděního servisu následující úkony:

- Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojen
- Prostudujte si výš uvedenou tabulku poruch a zobrazení

Pokud stále nemůžete vyřešit problém, vypněte spotřebič, nepokoušejte so jej demontovat aobrat'te se na prodejný sevis.

ZVLÁŠTNÍ PROHLÁŠENÍ

Obsah tohoto návodu byl pečlivě zakontrolován. Společnost však nemůže být zodpovědná za jakékoli tiskové chyby nebo opomenutí.

Do revidované verze návodu mohou být zahrnuty také jakékoli technické úpravy bez předchozího upozornění. Vzhled a barva spotřebiče zobrazené v tomto návodu se mohou od skutečného vzhledu lišit.



LIKVIDACE: Tento výrobek nevyhazujte s běžným domovním odpadem. Tento odpad je nutné odevzdat do tříděného sběru za účelem speciálního zpracování.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ).

Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit případným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, k nimž by došlo při nesprávném postupu likvidace.

Symbol na spotřebiči nebo na příložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Je nutné jej odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Tento spotřebič vyžaduje odbornou likvidaci odpadu. Podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Podrobnější informace o zpracování, obnově a recyklaci tohoto spotřebiče zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

KAPITOLA 13. 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 sběrem opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributorů (obchody), provozovatelé sběrem tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

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

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

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



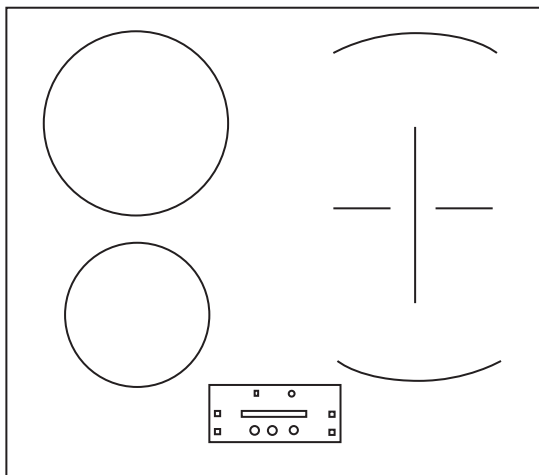
obr. A



obr. B








KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ
ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
КІН 6416-4В



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

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

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

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Нагадування про безпеку і технічне бслуговування.....	88
РОЗДІЛ 2. Представлення продукції.....	90
РОЗДІЛ 3. Принцип роботи.....	90
РОЗДІЛ 4. Безпека.....	91
РОЗДІЛ 5. Встановлення	92
РОЗДІЛ 6. Схема індукційної варильної поверхні	95
РОЗДІЛ 7. Експлуатація приладу	96
РОЗДІЛ 8. Вибір правильного посуду	96
РОЗДІЛ 9. Гнучка зона.....	99
РОЗДІЛ 10. Очищення та обслуговування.....	107
РОЗДІЛ 11. Відображення повідомлення про помилку та огляд	107
РОЗДІЛ 12. Служба підтримки клієнтів.....	110
РОЗДІЛ 13. Утилізація використаних пристроїв	112



УВАГА

Прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Слід бути обережному, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів.

- Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.
- Даний пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без необхідного досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміють можливу небезпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Дітям забороняється виконувати очищення та обслуговування пристрою без нагляду дорослих.



УВАГА!

Готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до виникнення пожежі.г.

- НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, просто вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою чи протипожежною ковдрою.



УВАГА!

Небезпека пожежі: не зберігайте жодних предметів на варильній поверхні.



УВАГА

Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом

- Не використовуйте пароочисник для очищення приладу.
- Не залишайте на варильній поверхні такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки чи кришки каструль, оскільки вони можуть нагріватися.

Перш ніж відкрити кришку, переконайтеся, що на ній нічого не розлилося.

- Дайте варильній поверхні охолонути, перш ніж закрити кришку.
- Після використання вимкніть зону варильної поверхні за допомогою елементів керування. Не покладайтеся на функцію виявлення каструлі.
- Цей пристрій не призначений для використання із зовнішнім таймером чи з окремою системою дистанційного керування.
- Засоби для відключення повинні бути включені в стаціонарну проводку відповідно до правил монтажу електроустановок.
- У даній інструкції наведено тип кабелю для використання, беручи до уваги температуру задньої поверхні приладу.
- З метою уникнення небезпеки, заміна пошкодженого шнура живлення повинна здійснюватися виробником, фахівцем сервісного центру або іншою кваліфікованою особою.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, цей прилад не повинен житися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, або підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається енергетичною компанією.



УВАГА:

Використовуйте лише решітки для варильних поверхонь від виробника або ж ті, які рекомендовані виробником в інструкції, а також решітки, що входять до комплекту постачання приладу. Використання невідповідних решіток може призвести до нещасних випадків.

- Завжди використовуйте відповідний посуд.
- Завжди ставте каstrулю по центрі конфорки, на якій ви готуєте.
- У жодному разі не кладіть нічого на панель керування.
- Не використовуйте поверхню як дошку для нарізання.
- Дайте варильній поверхні охолонути, перш ніж закрити кришку.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

не залишайте процес приготування без нагляду. Короткотривалий процес приготування повинен проходити під постійним наглядом.

Шановний клієнте!

Дякуємо, що ви придбали індукційну варильну поверхню SANDY. Сподіваємося, що вона гарно прослужить вам протягом багатьох років. Уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації перед використанням варильної поверхні, а також збережіть її на майбутнє.

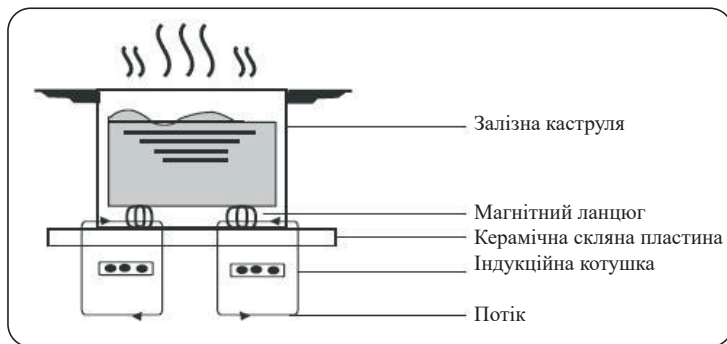
РОЗДІЛ 2. ПРЕДСТАВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ

Індукційна варильна поверхня призначена для всіх видів приготування їжі. Завдяки електромагнітним варильним зонам, елементам керування з мікрокомп'ютерами й численним функціям – це ідеальний вибір для сучасної сім'ї.

Індукційна варильна поверхня SANDY виготовлена з використанням особливих імпортованих матеріалів. Вона є дуже зручною у використанні, довговічною та безпечною.

РОЗДІЛ 3. ПРИНЦИП РОБОТИ

Індукційна варильна поверхня містить котушку, конфорку з феромагнітного матеріалу та систему керування. Електричний струм створює потужне магнітне поле за допомогою котушки. Це створює численні вихри, які зі свого боку генерують тепло, яке потім передається через конфорку до посуду.



РОЗДІЛ 4. БЕЗПЕКА

Ця варильна поверхня спеціально розроблена для побутового використання.

Прагнучи постійно покращувати свою продукцію, компанія SANDY залишає за собою право вносити будь-які зміни в технічні, програмні чи естетичні аспекти приладу в будь-який час.

- **Захист від перегрівання**
Датчик контролює температуру варильних зон. Коли температура перевищує безпечний рівень, конфорка автоматично вимикається.
- **Виявлення дрібних чи немагнітних предметів**
Якщо на варильній поверхні ви залишили каструлю діаметром менше ніж 80 мм або будь-який інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ) чи немагнітну каструлю (наприклад, з алюмінію), протягом хвилини лунатиме дзвінок, після чого варильна поверхня автоматично перейде в режим очікування.
- **Попередження про залишкове тепло**
Якщо варильна поверхня працювала протягом певного часу, тоді вона виділятиме залишкове тепло. З'явиться літера «Н», яка попередить вас про необхідність уникнення контакту з приладом.
- **Автоматичне вимкнення**
Ще одна функція безпеки індукційної варильної поверхні – це автоматичне вимкнення. Вона спрацює, коли ви забули вимкнути конфорку. Стандартний час вимкнення вказано в нижченаведеній таблиці:

Рівень потужності	Конфорка автоматично и можуть відзнятися з
1~3	8 годину
4~6	4 годину
7~9	2 годину

Якщо забрати каструлю з конфорки, вона відразу припиняє нагрівання і вимикається після хвилинного дзвінка.



УВАГА!

Особи з кардіостимулятором повинні проконсультуватися з лікарем перед використанням індукційної варильної поверхні

РОЗДІЛ 5. ВСТАНОВЛЕННЯ

1. Виріжте отвір у робочій поверхні розміром, показаним на схемі нижче. Навколо отвору слід залишити мінімум 50 мм. Товщина робочої поверхні має бути не менше 30 мм і вона повинна бути виготовлена з термостійкого матеріалу. Як показано на Рисунку (1).

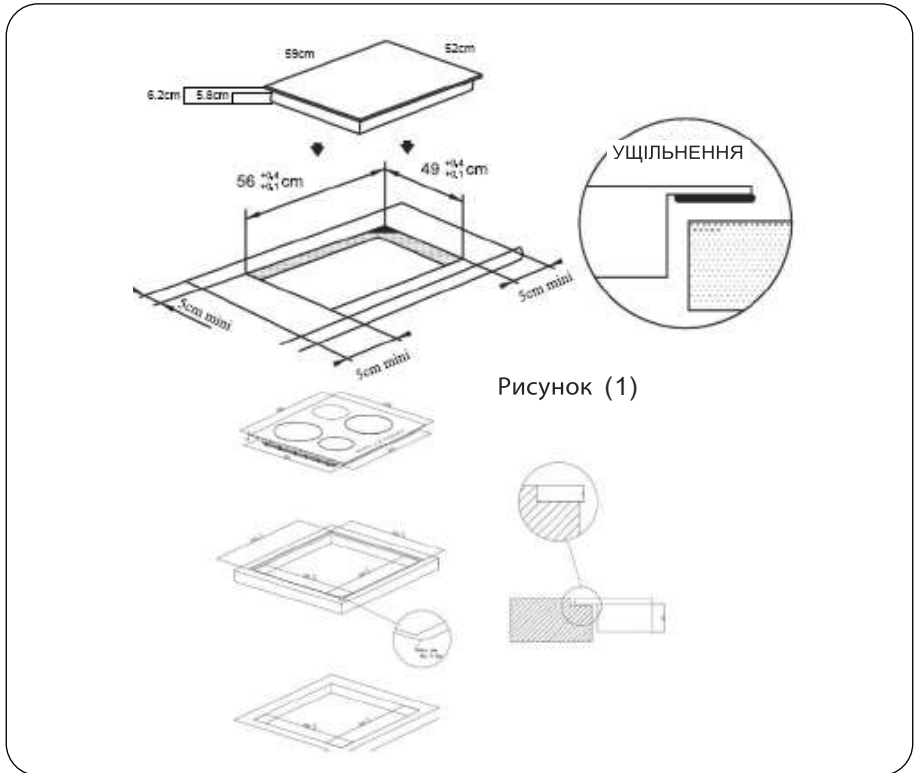
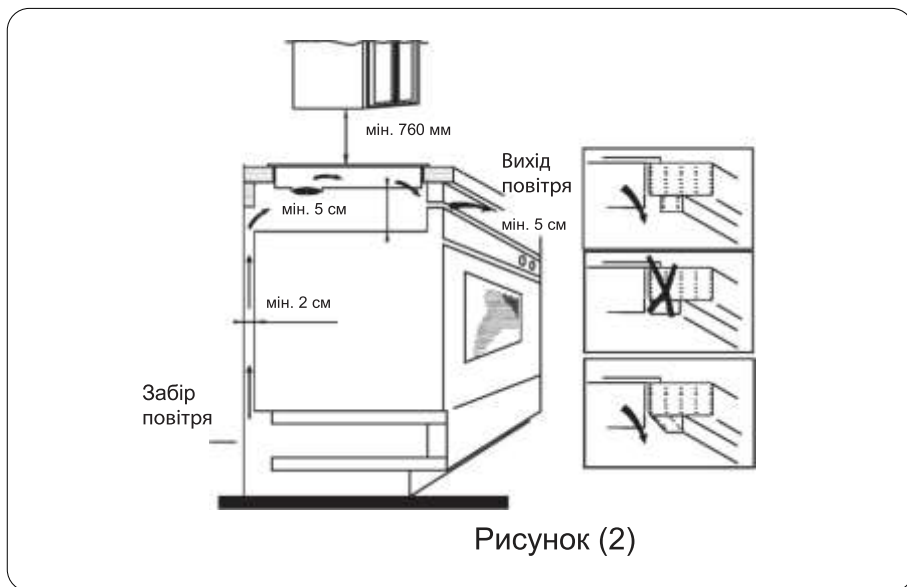


Рисунок (1)

Вбудоване встановлення: доцільно, тільки якщо під кухонним столом не встановлена духовка

2. Важливо забезпечити належну вентиляцію індукційної варильної поверхні та переконатися, що отвори для забору і виходу повітря не заблоковані.

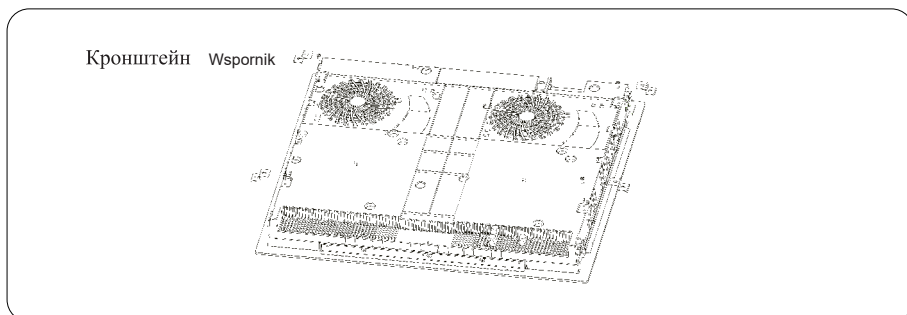
Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена правильно, як зображено на Рисунку 2.



ЗАПАМ'ЯТАЙТЕ!

Із міркувань безпеки, відстань між варильною поверхнею та будь-якою шафою над нею повинна становити щонайменше 760 мм.

3. Закріпіть варильну поверхню до робочої поверхні за допомогою чотирьох кронштейнів в основі варильної поверхні. Положення кронштейнів можна відрегулювати відповідно до товщини стільниці.



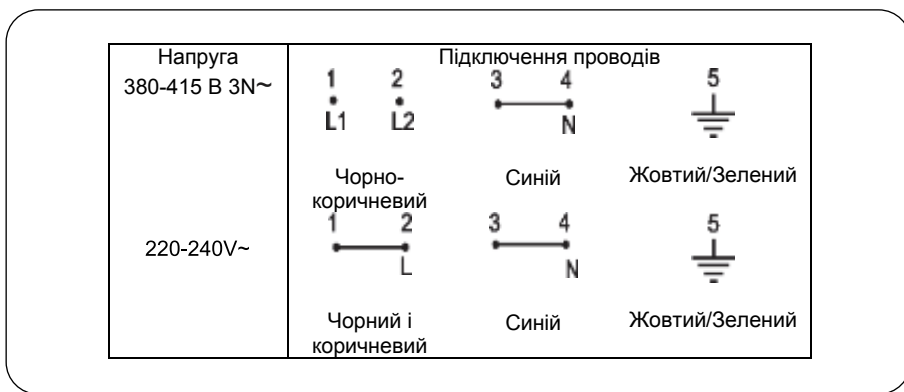


УВАГА!

- 1) Індукційну варильну поверхню повинен встановлювати тільки кваліфікований фахівець. У нас є власні кваліфіковані онтажники. У жодному разі не намагайтеся встановити прилад самостійно.
- 2) Індукційну варильну поверхню не слід встановлювати над холодильником, морозильною камерою, посудомийною машиною чи сушильною машиною.
- 3) Індукційну варильну поверхню слід встановлювати в такий спосіб, щоб забезпечити оптимальне виділення тепла.
- 4) Стіна та зона над варильною поверхнею повинні бути стійкими до високих температур.
- 5) Щоб уникнути пошкодження, подвійний шар і клей повинні бути термостійкими.

4. Підключення до джерела живлення

Розетка повинна бути підключена до однополюсного вимикача відповідно до належного стандарту. Спосіб підключення зображено на Рисунку 3. połączenia przedstawiono na rysunku 3.



Якщо кабель пошкоджено чи його потрібно замінити, щоб уникнути нещасних випадків, це повинен зробити фахівець із післяпродажного обслуговування за допомогою відповідних інструментів.

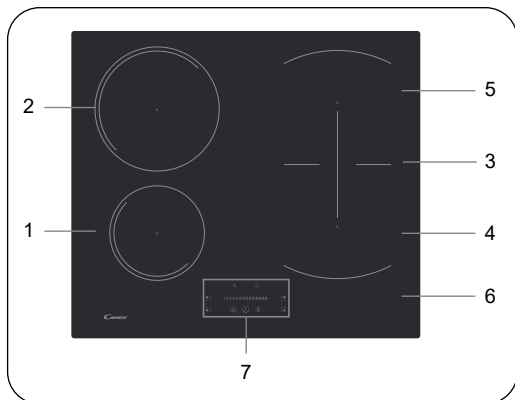
Якщо прилад підключено безпосередньо до електромережі, тоді потрібно встановити однополюсний вимикач із мінімальною відстанню 3 мм між контактами.

Фахівець із встановлення повинен переконатися у здійсненні належного електричного підключення, яке відповідає нормам безпеки.

Кабель не слід згинати чи стискати.

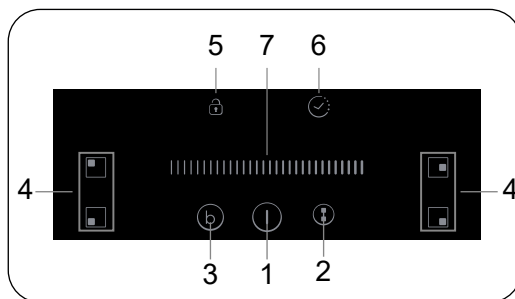
Кабель слід регулярно оглядати та замінювати лише з допомогою кваліфікованого фахівця.

РОЗДІЛ 6. СХЕМА ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



1. Зона потужністю макс. 1400 Вт/1500 Вт
2. Зона потужністю макс. 2400 Вт/2600 Вт
3. Зона потужністю макс. 3000 Вт/3600 Вт
4. Панель управління
5. Зона потужністю макс. 1800 Вт/2000 Вт
6. Зона потужністю макс. 1800 Вт/2000 Вт
7. Скляна пластина

Схематичне зображення панелі керування

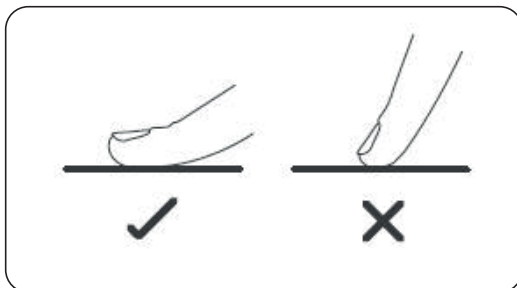


1. Кнопка увімкнення/вимкнення
2. Кнопка гнучкої зони
3. Посилення
4. Кнопки вибору зони нагрівання
5. Блокування кнопок
6. Кнопка таймера
7. Сенсорний повзунок потужності/ таймера

РОЗДІЛ 7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Сенсорні елементи керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому не потрібно чинити жодного тиску.
- Використовуйте м'яку частину пальця, а не його кінчик
- Щоразу під час реєстрації дотику лунає звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі, і що на них немає сторонніх предметів (наприклад, посуду або тканини). Навіть тонкий шар води може ускладнити роботу елементів керування.

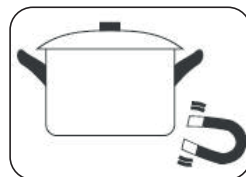


РОЗДІЛ 8. ВИБІР ПРАВИЛЬНОГО ПОСУДУ



Використовуйте тільки посуд з основою, придатною для індукційного приготування їжі. Шукайте індукційний символ на упаковці або внизу каstrулі.

- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, провівши магнітний тест. Наблизьте магніт до основи каstrулі. Якщо він притягується, каstrуля підходить для індукційного приготування.
- Якщо у вас немає магніту:

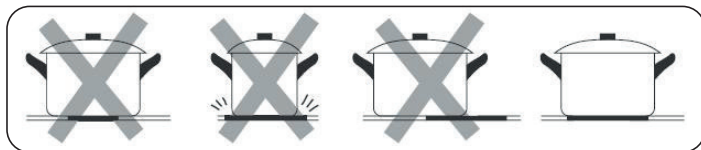


1. Налийте трохи води в каstrулю, яку ви хочете перевірити.
 2. Якщо на дисплеї не блимає U, а вода нагрівається, каstrуля підходить.
- Посуд, виготовлений із таких матеріалів, не підходить: чиста нержавійна сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка й глиняний посуд.

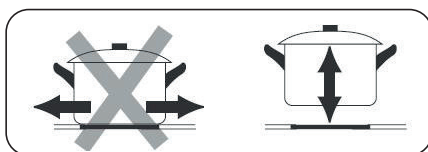
Не використовуйте посуд із нерівними краями або кривою основою.



Переконайтеся, що основа каструлі гладка, розміщена рівно на склі й має такий самий розмір, як і зона приготування. Використовуйте каструлі, діаметр яких відповідає розміру зображення вибраної зони. Якщо каструля трохи ширша, енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю. Якщо вибрати меншу каструлю, ефективність буде нижче передбачуваного рівня. Каструля діаметром менше ніж 140 мм може бути не виявлена варильною поверхнею. Завжди розміщуйте каструлю посередині зони приготування.



Завжди піднімайте каструлі з індукційної варильної поверхні, а не ковзайте ними, в іншому разі вони можуть подряпати скло.



Як користуватись

Початок приготування

Сенсорна кнопка увімкнення/вимкнення. Після ввімкнення живлення звуковий сигнал пролунає один раз, на всіх дисплеях відобразиться «-» або «- →», що вказує на те, що індукційна варильна панель перейшла в режим очікування.

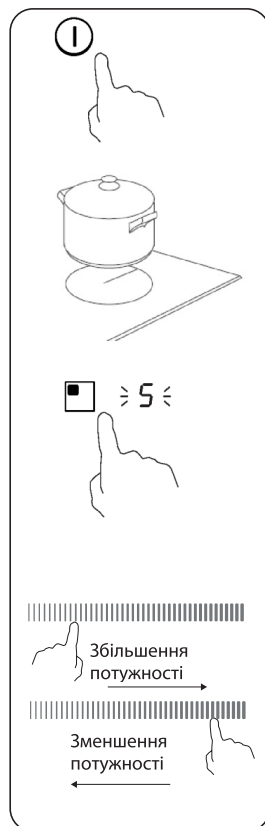
Поставте відповідну каструлю на зону приготування, яку ви бажаєте використовувати.


- Переконайтеся, що основа каструлі та поверхня зони приготування чисті й сухі.

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, після чого індикатор поруч із кнопкою почне блимати.

Виберіть параметри нагрівання, торкнувшись повзунка.


- Якщо ви не виберете налаштування нагрівання протягом 1 хвилини, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати знову з кроку 1.
- Ви можете змінити параметри нагрівання в будь-який час під час приготування їжі.



Якщо на дисплеї поперемінно блим  з параметром нагрівання

Це означає що:

- ви не помістили каструлю на правильну зону приготування або,
- каструля, яку ви використовуєте, не підходить для індукційного приготування або,
- каструля занадто мала або неправильно розміщена на зоні приготування.

Нагрівання не відбувається, якщо на зоні приготування немає відповідної каструлі.
Дисплей «» автоматично вимкнеться через 1 хвилину, якщо на варильній поверхні не встановлено відповідної каструлі.

Завершення приготування

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання, яку потрібно вимкнути.

Вимкніть конфорку, провівши повзунок до «|». Переконайтеся, що дисплей відображає «0».

Вимкніть усю варильну поверхню, торкнувшись кнопки увімкнення/вимкнення.

Остерігайтеся гарячих поверхонь.

Літера «Н» вказує, яка зона приготування гаряча. Вона зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури.

Це також можна використовувати як функцію енергозбереження. Якщо ви хочете нагріти інші каструлі, використовуйте конфорку, яка ще гаряча.

Використання функції «Посилення»

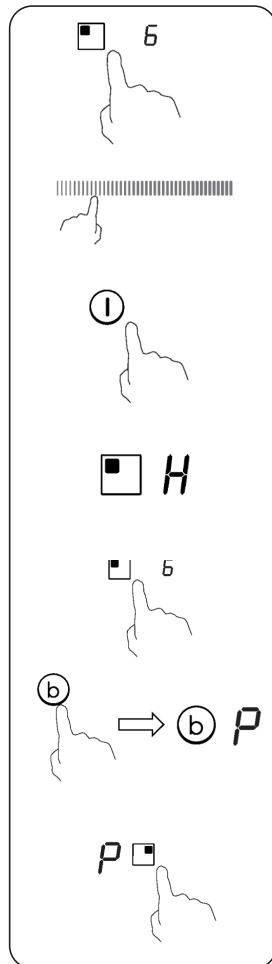
Увімкнення функції посилення

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання.

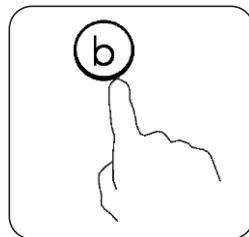
Після натиснення кнопки посилення , індикатор зони відобразить «Р», а потужність досягне максимуму.

Вимкнення функції посилення

Натисніть кнопку вибору зони нагрівання, для якої потрібно вимкнути функцію посилення.



Натисніть кнопку «Посилення» **(B)**, щоб вимкнути функцію «Посилення», після цього конфорка повернеться до початкових налаштувань.



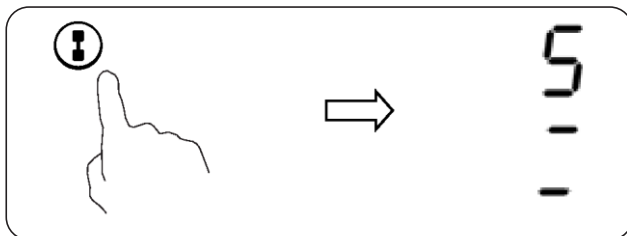
- Ця функція може працювати з будь-якою конфоркою.
- Через 5 хвилин зона приготування повернеться до початкових налаштувань.
- Якщо початковий параметр нагрівання дорівнює 0, він повернеться до 9 через 5 хвилин.

РОЗДІЛ 9. ГНУЧКА ЗОНА

- Цю зону будь-коли можна використовувати як одну конфорку або дві окремі конфорки відповідно до потреб приготування.
- Вільна зона складається з двох незалежних індукторів, якими можна керувати окремо.

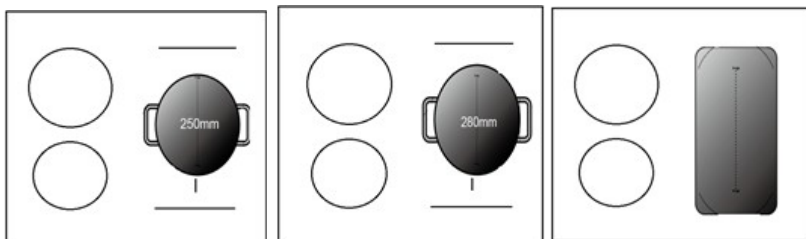
Як одна велика зона

1. Щоб активувати вільну зону як одну велику конфорку, натисніть кнопку гнучкої зони.2



2. Як велику зону ми пропонуємо використовувати наступне:

Посуд: посуд діаметром 250 або 280 мм (можна використовувати квадратний або овальний посуд).

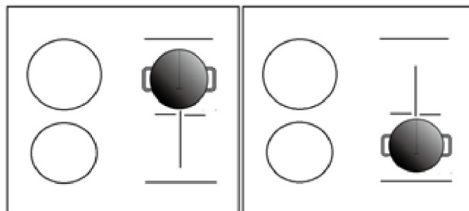


Ми не рекомендуємо інших операцій, крім вищезазначених трьох, оскільки це може вплинути на нагрівання приладу.

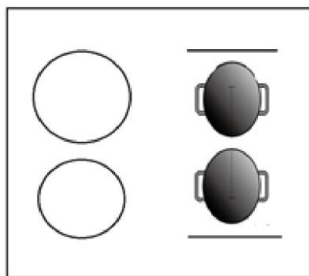
Як дві окремі зони

Під час використання гнучкої зони як двох окремих зон у вас буде два варіанти нагрівання.

(a) Помістіть каструлю в правому верхньому або правому нижньому куті гнучкої зони.



(b) Помістіть дві каструлі з обидвох боків гнучкої зони.



ПРИМІТКА:

Переконайтеся, що діаметр каструлі перевищує 12 см.

Блокування кнопок

- Ви можете заблокувати кнопки, щоб запобігти їх ненавмисному використанню (наприклад, випадкове вмикання зон приготування дітьми).
- Коли кнопки заблоковані, всі елементи керування, крім кнопки ввімкнення/вимкнення, деактивовані.

Як заблокувати кнопки

Торкніться кнопки блокування.

Індикатор таймера відобразить «Lo».

Як розблокувати кнопки

Натисніть та утримуйте кнопку блокування деякий час.



Коли варильна поверхня знаходиться в режимі блокування, усі елементи керування вимкнені, крім кнопки ввімкнення/вимкнення ①. Ви завжди можете вимкнути індукційну варильну поверхню за допомогою кнопки ввімкнення/вимкнення ① в разі екстреної ситуації, але для подальших операцій ви повинні спершу розблокувати варильну поверхню.

Кнопка таймера

Таймер можна використовувати двома різними способами:

- а) Ви можете використати його як нагадування. У такому разі таймер не вимкне жодної зони приготування, коли встановлений час мине.
- б) Ви можете встановити його для вимкнення однієї або декількох зон приготування після того, як встановлений час мине. Максимальне значення таймера становить 99 хв.

а) Використання таймера як нагадування

Якщо ви не вибрали жодної конфорки

Переконайтеся, що варильна поверхня ввімкнена.



ПРИМІТКА:
щоб використовувати нагадування часу, принаймні одна зона повинна бути активною.

Торкніться кнопки таймера й на дисплеї таймера з'явиться «10» і блиматиме «0».

Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).

Торкніться кнопки таймера ще раз, після цього блиматиме «1».

Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 9). Тепер таймер встановлено на 95 хвилин. таймер встановлено на 95 хвилин.

Коли час встановлено, відлік розпочнеться відразу. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

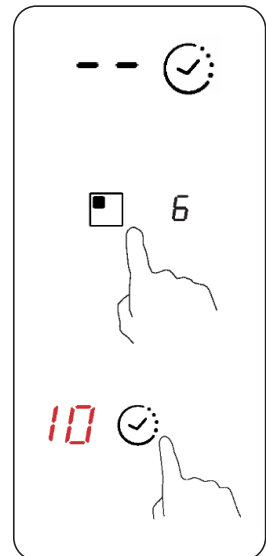
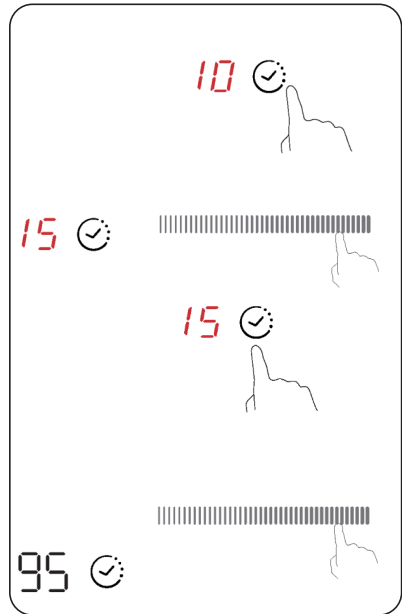
Звуковий сигнал лунатиме протягом 30 секунд, а індикатор таймера відобразить «- -», коли закінчиться встановлений час.

б) Ustawienie minutnika w celu wyłączenia jednej strefy grzejnej) Налаштування таймера для вимкнення однієї конфорки

Встановіть одну зону.

Нагисніть кнопку вибору зони нагрівання, для якої потрібно встановити таймер.

Через короткий час торкніться кнопки таймера й на дисплеї таймера з'явиться «10» і блиматиме «0».



Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 5).

Якщо феромагнітна частина покриває основу кастру

Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад 9). Тепер таймер встановлено на 95 хвилин.

Коли час встановлено, відлік розпочнеться відразу. На дисплеї відобразиться час, що залишився.



ПРИМІТКА:

поруч з індикатором рівня потужності засвітиться червона крапка, що вказує на обрану зону.

Після закінчення часу таймера відповідна зона приготування буде автоматично вимкнена.



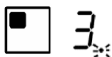
Інші зони приготування продовжуватимуть працювати, якщо вони були ввімкнені раніше.

Вищенаведені зображення призначені лише для довідки, перевагу матиме кінцевий продукт.

Налаштуйте кілька зон:

Інструкції щодо налаштування кількох зон подібні до налаштування однієї зони.

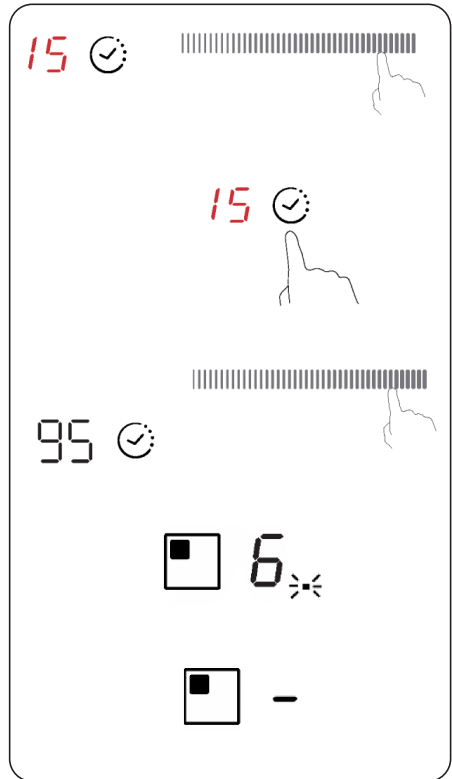
Коли налаштувати час для декількох варильних зон одночасно, увімкнуться десяткові розділювачі відповідних варильних зон. Екран хвилин відобразитиме хвилинний таймер. Індикатор відповідної зони блиматиме. Як показано нижче:



(налаштовано на 15 хвилин)



(налаштовано на 45 хвилин)



Після завершення відліку таймера відповідна зона вимкнеться. Після цього відобразиться новий хвилинний таймер й індикатор відповідної зони блиматиме. Як показано справа:

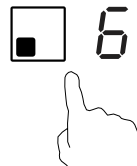


(налаштовано на 30 хвилин)

Торкніться кнопки вибору зони нагрівання і відповідний таймер буде відображено на індикаторі таймера.

с) Вимкнення таймера

Натисніть кнопку вибору зони нагрівання, для якої потрібно вимкнути таймер.





Торкніться кнопки таймера, після цього індикатор блиматиме.


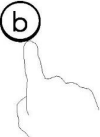



Торкніться повзунка, щоб встановити таймер на «00», після цього таймер буде вимкнено.

Функція управління потужністю

- Можна вибрати максимальний рівень споживання потужності для варильної панелі серед кількохзрус діпазонів потужності.
- Індукційні варильні панелі можуть автоматично обмежувати свої налаштування для роботи з нижчою потужністю з метою уникнення ризику перевантаження.
- Не обов'язково потрібно ставити каструлі на зони нагріву. Ми радимо почати налаштування протягом 5 секунд після підключення живлення. Щоб активувати функцію управління потужністю, потрібно протягом 60 секунд увійти в режим налаштування потужності.

для вмикання функції управління потужністю	
<p>1. Зверніть увагу – не вмикайте варильну поверхню. На цьому етапі одночасно натисніть кнопки „Boost” і „Lock”.</p> 	<p>Символ „S” відобразатиметься в зоні №1.</p>
<p>2. Натисніть кнопку „Lock”.</p> 	<p>Символ „S” відобразатиметься в зоні №1, а символ „E” – в зоні №2.</p>

<p>3. Одночасно натисніть кнопки „Boost” та „Lock”.</p> 	<p>У зоні №1 відобразиться символ „S”, у зоні №2 – „E”, а в зоні №3 – „t”. При цьому на індикаторі таймера відобразиться поточний режим максимальної потужності (7.4).</p>
Для перемикання на інший рівень	
<p>коротко натисніть кнопку „Boost”</p> 	<p>Є 6 рівнів потужності – від „7.4” до „2.5”. Індикатор таймера відобразить один із них. „7.4”: максимальна потужність 7,4 кВт. „6.5”: максимальна потужність 6,5 кВт. „5.5”: максимальна потужність 5,5 кВт. „4.5”: максимальна потужність 4,5 кВт. „3.5”: максимальна потужність 3,5 кВт. „2.5”: максимальна потужність 2,5 кВт.</p>
Підтвердження функції управління потужністю	
<p>Після вибору потрібного режиму налаштування потужності натисніть кнопку „Lock”</p> 	<p>Коли індикатор таймера перестане блимати, це вкаже, що режим потужності успішно встановлений.</p>
Вихід із функції управління потужністю	
<p>Після налаштування обов’язково відключіть живлення та підключіть його знову.</p>	<p>Після цього варильна панель вимкнеться.</p>

Час роботи за замовчуванням

Автоматичне вимкнення — це запобіжна функція вашої індукційної варильної поверхні. Вона автоматично вимикає варильну поверхню, якщо ви забудете вимкнути її самі. Час роботи за замовчуванням для різних рівнів потужності зазначено в нижченаведеній таблиці:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням (години)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Якщо забрати каструлю, індукційна варильна поверхня миттєво припинить нагрівання, після чого варильна поверхня автоматично вимкнеться через 2 хвилини.

Вибір посуду для приготування їжі



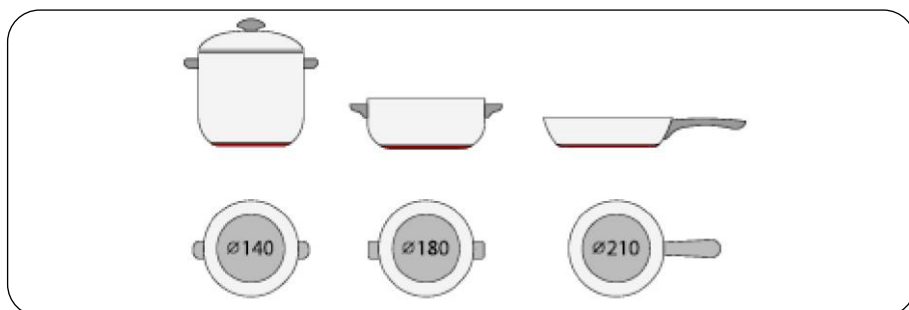
У вас може бути декілька різних типів посуду.

1. Ця індукційна варильна поверхня може визначати безліч типів посуду, які можна перевірити одним із наступних способів: Помістіть посуд на варильну зону. Якщо відповідна варильна зона відображає рівень потужності, тоді посуд підходить. Якщо блимає «U», тоді посуд не підходить для використання з індукційною варильною поверхнею.
2. Прикладіть магніт до посуду. Якщо магніт притягується до посуду, тоді цей посуд підходить для використання з індукційною варильною поверхнею. Запам'ятайте! Основа посуду повинна містити магнітний матеріал. Посуд повинен мати плоске дно з діаметром, зазначеним в таблиці 1.
3. Використовуйте тільки феромагнітний посуд, виготовлений з емальованої сталі, чавуну або нержавійної сталі, підходящий для використання з індукційними плитами.
4. Використовуйте сковорідки, феромагнітна зона яких (основа сковорідки) знаходиться в діапазоні розмірів, викладених в таблиці нижче (Таблиця 1):

– використання менших кастрель може вплинути на продуктивність;

– якщо ви використовуєте каструлі з діаметром меншим ніж зазначено в таблиці 1, прилад може не виявити їх.

Відповідно до розмірів зони можна використовувати каструлі з різним діаметром, як показано на малюнку нижче:





5. Якщо феромагнітна частина покриває основу каструлі лише частково, то нагріватиметься тільки феромагнітна зона. Інша частина основи може не нагрітися до температури, достатньої для приготування їжі.
6. Якщо феромагнітна зона не однорідна та містить інші матеріали, такі як алюміній, це може вплинути на нагрівання і розпізнавання сковороди.

Якщо основа сковороди схожа на ті, що зображені нижче, можливо, що сковороду не буде розпізнано.



Варильна зона	Діаметр основи індукційного посуду	
	Мінімум (мм)	Максимум (мм)
1	120	160
2	160	210
3 і 4	140	180
Гнучка зона	250	386*180

Вищезазначені показники можуть відрізнятися залежно від розміру каструлі й матеріалу, з якого вона виготовлена.

РОЗДІЛ 10. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Поверхню індукційної варильної поверхні можна легко очистити таким способом:

Тип забруднення	Метод очищення	Матеріали для очищення
Легке	Занурити в гарячу воду та витерти насухо	Губка для очищення
Кільця та вапняний наліт	Нанесіть білий оцет на зону, протріть м'якою тканиною або ж скористайтеся продукцією, доступною в продажі	Спеціальний клейкий матеріал для керамічного скла
Карамель, розплавлений алюміній чи пластик	Скористайтеся спеціальним шкребком для керамічного скла, щоб видалити залишки (найкращою є силіконова продукція)	Спеціальний клейкий матеріал для керамічного скл



ЗАПАМ'ЯТАЙТЕ!

Перед очищенням відключіть подачу живлення.

РОЗДІЛ 11. ВІДОБРАЖЕННЯ ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО ПОМИЛКУ ТА ОГЛЯД

Індукційна варильна поверхня оснащена функцією самодіагностики. За допомогою цього тесту технік може перевірити функціонування декількох компонентів без розбирання або демонтажу варильної поверхні з робочої поверхні.

Усунення несправності

1) Код несправності, яка виникає під час використання, та рішення

Код несправності	Проблема	Рішення
Немає автоматичного відновлення		
E1	Несправність датчика температури керамічної пластини – розімкнений контур.	Перевірте з'єднання або замініть датчик температури керамічної пластини
E2	Несправність датчика температури керамічної пластини – коротке замикання.	
Eb	Несправність датчика температури керамічної пластини.	

Код несправності	Проблема	Рішення
Немає автоматичного відновлення		
E3	Висока температура датчика керамічної пластини.	Зачекайте, поки температура керамічної пластини повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад.
E4	Несправність датчика температури біполярного транзистора з ізолюваним затвором – розімкнений контур.	Замініть плату живлення.
E5	Несправність датчика температури біполярного транзистора з ізолюваним затвором – коротке замикання.	
E6	Висока температура біполярного транзистора з ізолюваним затвором.	Зачекайте, поки температура біполярного транзистора з ізолюваним затвором повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад. Перевірте, чи вентилятор працює плавно; якщо ні, замініть вентилятор.
E7	Напруга живлення нижче номінальної.	Перевірте, чи відповідає мережева напруга нормальному рівню. Увімкніть живлення, коли рівень напруги нормалізується.
E8	Напруга живлення вище номінальної	
U1	Помилка зв'язку	Встановіть з'єднання між платою дисплея та платою живлення. Замініть плату живлення або плату дисплея.

2) Специфічна несправність та рішення

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Світлодіод не вмикається під час підключення пристрою.	Живлення відсутнє.	Перевірте, чи вилка щільно зафіксована в розетці, і чи ця розетка працює	
	Несправність підключення додаткової плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Несправність підключення додаткової пошкоджена.	Замініть додаткову плату живлення.	
	Несправність підключення додаткової пошкоджена..	Замініть панель дисплея	
Деякі кнопки не працюють або світлодіодний дисплей працює несправно	Панель дисплея пошкоджена.па.	Замініть панель дисплея.	
Індикатор режиму приготування вмикається, але нагрівання не починається.	Висока температура варильної поверхні	Температура навколишнього середовища може бути занадто високою. Забір повітря або вентиляційний отвір може бути заблокований..	
	З вентилятором щось не так.	Перевірте, чи вентилятор працює плавно. Якщо ні, замініть вентилятор..	
	Плата живлення пошкоджена.	Замініть плату живлення..	
Під час роботи нагрівання раптово припиняється, а на дисплеї блимає «и»..	Неправильний тип каstrулі.	Використовуйте правильну каstrулю (див. інструкцію з експлуатації).	Контур виявлення каstrулі пошкоджено, замініть плату живлення.
	Діаметр каstrулі занадто малий.		
	Варильна поверхня перегрілася.	Прилад перегрівся. Зачекайте, поки температура повернеться до норми. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення, щоб перезапустити прилад.	

Несправність	Проблема	Рішення А	Рішення В
Зони обігріву з однієї сторони (наприклад, перша й друга зона) відображають «и».	Несправність підключення плати живлення та плати дисплея.	Перевірте з'єднання.	
	Плата дисплея комунікативної частини пошкоджена.	Замініть панель дисплея.	
	Головна плата пошкоджена.	Замініть плату живлення.	
Мотор вентилятора звучить ненормально.	Мотор вентилятора пошкоджений.	Замініть вентилятор.	

Вищезазначене є судженням та перевіркою загальних видів несправності.

Будь ласка, не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути будь-якої небезпеки й пошкодження індукційної варильної поверхні.

РОЗДІЛ 12. СЛУЖБА ПІДТРИМКИ КЛІЄНТІВ

У разі виникнення несправності, перш ніж звернутися до служби післяпродажного обслуговування виконайте наступне:

- Перевірте, чи прилад правильно підключено до електромережі.
- Перегляньте вищенаведену таблицю з описом несправностей.

Якщо ви досі не можете вирішити проблему, вимкніть прилад, не намагайтеся демонтувати його й зателефонуйте в службу післяпродажного обслуговування.

СПЕЦІАЛЬНА ЗАЯВА

Зміст цього посібника було ретельно перевірено. Проте компанія не несе відповідальності за будь-які помилки чи пропусчення.

Також ми можемо вносити будь-які технічні зміни в оновлену версію цього посібника без попереднього повідомлення. Зовнішній вигляд і колір приладу в цьому посібнику можуть відрізнятися від дійсного.



УТИЛІЗАЦІЯ:
Цю продукцію не слід поміщати серед невідсортованих комунальних відходів. Важливим є окремий збір таких відходів для спеціальної обробки

Цей прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО).

Правильна утилізація цього приладу допоможе запобігти потенційній шкоді навколишньому середовищу чи здоров'ю людей, яка можлива при неналежній утилізації приладу.

Позначка на продукції означає, що її не можна поміщати разом із звичайними побутовими відходами. Цю продукцію слід доправити в пункт збору для переробки електричних та електронних компонентів.

Цей прилад повинен бути утилізований відповідними фахівцями. Детальнішу інформацію щодо обробки, відновлення та переробки даної продукції можна дізнатися в місцевій раді, службі утилізації побутових відходів або ж у магазині, де ви придбали цей прилад. Детальнішу інформацію щодо обробки, відновлення та переробки даної продукції можна дізнатися в місцевій раді, службі утилізації побутових відходів або ж у магазині, де ви придбали цей прилад.

РОЗДІЛ 13. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

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

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

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

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

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



Мал. А



Мал. В

Notes:

KERNAU

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