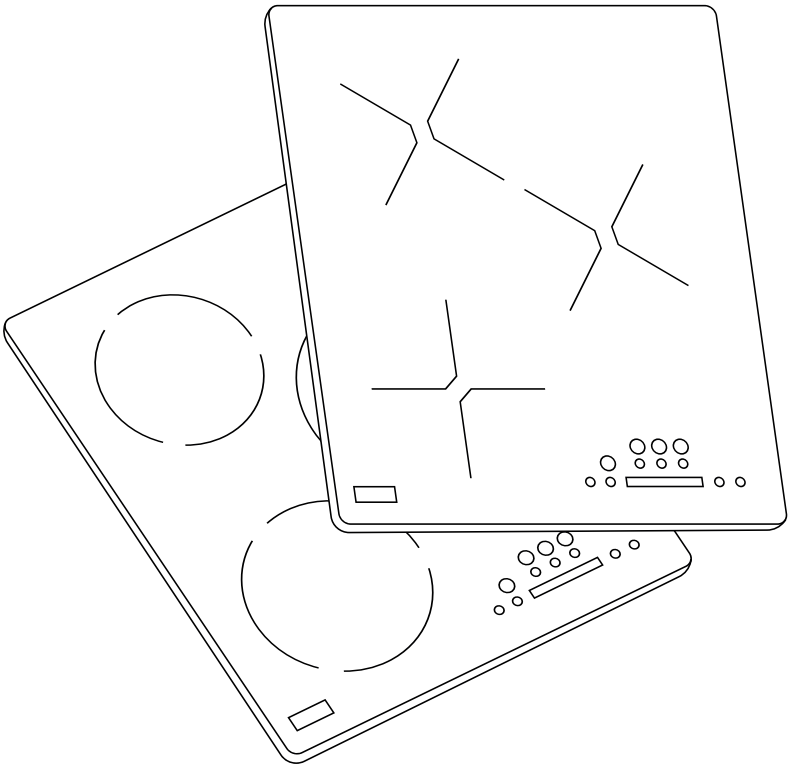
KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PŁYTA INDUKCYJNA
KIH 432-3B
KIH 434-3B



SZANOWNY KLIENCI,

Dziękujemy za zaufanie, jakim nas obdarzyliście, oraz za wybór marki Kernau.

Aby spełnić Państwa oczekiwania, produkujemy nasze urządzenia w wyspecjalizowanych zakładach z wykorzystaniem najnowszych technologii i poddajemy je rygorystycznym testom jakości. Aby wybrany przez Państwa produkt służył jak najdłużej, prosimy o zapoznanie się z zamieszczonymi poniżej instrukcjami dotyczącymi obsługi, czyszczenia i konserwacji. W niniejszej instrukcji staramy się przedstawić wszystkie funkcje zakupionego przez Państwa produktu, a także przekazać informacje dotyczące bezpieczeństwa, instalacji, optymalnych ustawień oraz ekonomicznego użytkowania. Znajdą Państwo tu cenne wskazówki dotyczące tego, jak najskuteczniej korzystać z urządzenia zgodnie z Państwa aktualnymi potrzebami.

Zakupiony przez Państwa produkt został wyprodukowany w nowoczesnej, przyjaznej dla środowiska fabryce.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zalecamy dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją i zachowanie jej na przyszłość, aby urządzenie przez długi czas działało tak samo dobrze jak nowe.

⚠ UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.
Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 4
Informacje ogólne 4
Bezpieczeństwo dzieci i osób wrażliwych 4
Bezpieczeństwo elektryczne 5
Bezpieczeństwo podczas użytkowania 7
Instalacja i montaż 8
Konserwacja i czyszczenie 9
Kompatybilność elektromagnetyczna 10
Ochrona środowiska i gospodarka odpadami 10
Zgodność z przepisami UE 11
Specyfikacja techniczna 11
2. PRZEGLĄD PRODUKTU 12
3. KORZYSTANIE PŁYTY GRZEWCZEJ 16
Blokowanie elementów sterujących 17
Korzystanie z funkcji Boost 18
Automatyczne wyłączanie 18
Korzystanie z timera 19
Korzystanie z funkcji Flexi zone 21
Wskazówki dotyczące gotowania 23
4. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE 25
5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 26
6. INSTALACJA 29
7. FUNKCJA POWER MANAGEMENT 33
8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 36

⚠ 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA CE

PROSIMY O UWAŻNE ZAPOZNANIE SIĘ INSTRUKCJĄ PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA.

INFORMACJE OGÓLNE

Aby zapewnić bezpieczeństwo i prawidłowe użytkowanie urządzenia, przed instalacją i pierwszym użyciem należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, w tym ze wszystkimi ostrzeżeniami i wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa.
Należy zachować niniejszą instrukcję na przyszłość. W przypadku przekazania urządzenia innemu użytkownikowi należy przekazać mu również niniejszą instrukcję, aby każdy, kto z niego korzysta, był odpowiednio poinformowany o zasadach użytkowania i bezpieczeństwie.
Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z:

- nieprawidłowego montażu,
- użytkowania niezgodnego z niniejszą instrukcją,
- nieautoryzowanej modyfikacji urządzenia,
- stosowania nieoryginalnych części zamiennych.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych środowiskach. Nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego, komercyjnego ani profesjonalnego. Wykorzystywanie urządzenia do celów komercyjnych skutkuje unieważnieniem gwarancji producenta.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB WRAŻLIWYCH

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania, pod warunkiem że rozumieją one związane z tym ryzyko.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Nie wolno pozwalać dzieciom siadać na urządzeniu, stawać ani się na nie wspinać.
- W szafkach nad urządzeniem nie należy przechowywać przedmiotów, które mogą zainteresować dzieci. Dzieci wspinające się na płytę grzewczą mogą doznać poważnych obrażeń.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA CE

- Opakowanie urządzenia (folia plastikowa, styropian, elementy z tworzyw sztucznych) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia.
- W przypadku wycofania urządzenia z eksploatacji należy:
  - odłączyć je od sieci zasilającej,
  - odciąć przewód zasilający jak najbliżej urządzenia,
  - upewnić się, że dzieci nie mogą zostać uwięzione wewnątrz urządzenia.
- Należy upewnić się, że uchwyty naczyń (np. rondli) nie wystają poza inne włączone strefy gotowania. Uchwyty należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Nigdy nie pozostawiaj dzieci samych lub bez nadzoru w pomieszczeniu, w którym urządzenie jest używane.



OSTRZEŻENIE – RYZYKO POPARZEŃ
Podczas użytkowania dostępne części urządzenia mogą nagrzać się do temperatury powodującej oparzenia. Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub przedmiotów ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE



OSTRZEŻENIE
Nieprawidłowo zainstalowane systemy stanowią poważne zagrożenie.



OSTRZEŻENIE
Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub jego izolacja są uszkodzone; w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac instalacyjnych lub konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Sposób odłączenia musi być zintegrowany ze stałym okablowaniem, zgodnie z obowiązującymi przepisami elektrycznymi.
- Urządzenie musi zostać podłączone do sieci elektrycznej przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie z obowiązującymi przepisami.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA CE

- Urządzenie wolno podłączać wyłącznie do sieci elektrycznej zgodnej ze specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Dzieci poniżej 8 roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałym nadzorem.
- W przypadku nowego urządzenia należy zawsze używać dostarczonego przewodu zasilającego.
- Urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z uziemieniem ochronnym. Nie wolno usuwać bolca uziemienia ochronnego z wtyczki.
- Urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub jeśli urządzenie wykazuje oznaki uszkodzeń mechanicznych.
- Nie należy gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej.
- Jeśli powierzchnia szkła ceramicznego jest pęknięta lub złamana, należy natychmiast wyłączyć urządzenie za pomocą wyłącznika ściennego lub bezpiecznika i odłączyć zasilanie, aby uniknąć porażenia prądem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznymi urządzeniami sterującymi (np. timerami lub systemami zdalnego sterowania), chyba że producent przewidział taką funkcjonalność.
- Nie należy używać przedłużaczy ani listew zasilających.
- Wszelkie naprawy lub wymiany elementów elektrycznych mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.
- Jeśli przewód zasilający jest zbyt krótki, a dłuższy nie jest dostępny, skontaktuj się z wyspecjalizowanym elektrykiem w celu dokonania niezbędnych modyfikacji w instalacji elektrycznej w Twoim domu.

UWAGA!
Podczas instalacji urządzenia należy upewnić się, że przewód zasilający nie jest przygnieciony ani uszkodzony oraz że nie wchodzi w kontakt z gorącymi powierzchniami.

⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA CE

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do przygotowywania posiłków.
- Nigdy nie używaj urządzenia do podgrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się silnie nagrzać.
- Gotowanie bez nadzoru na płycie grzewczej z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. Cały proces gotowania musi być nadzorowany. Nawet krótkotrwałe podgrzewanie żywności wymaga ciągłego nadzoru użytkownika. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane, ponieważ wrzenie powoduje dymienie, a tłuste wycieki mogą się zapalić.
- Jeśli tłuszcz lub olej się zapali, nigdy nie próbuj gasić ognia wodą! Wyłącz urządzenie i przykryj ogień pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub miejsca do przechowywania.
- Nie stawać na płycie grzewczej ani nie umieszczać na niej ciężkich przedmiotów.
- Urządzenie należy używać wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych i chronić przed czynnikami atmosferycznymi oraz nadmierną wilgocią.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze wyłączać pola grzejne i płytę grzewczą w sposób opisany w instrukcji (za pomocą przycisków dotykowych).
- Nie należy używać naczyń z postrzępionymi krawędziami ani przeciągać ich po szklanej powierzchni, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- W pobliżu urządzeniu nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.
- Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi powierzchniami ani ostrymi krawędziami, nie wolno go również zgniatać, załamywać ani w żaden sposób modyfikować.

⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA CE

- Urządzenie może być wyposażone w wentylator służący do chłodzenia obudowy. Wentylator może działać przez krótki czas po wyłączeniu płyty w celu schłodzenia elementów; jest to całkowicie normalne zjawisko.
- W przypadku awarii należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

INSTALACJA I MONTAŻ

- Rozpakuj urządzenie i sprawdź, czy nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie podłączaj urządzenia do sieci zasilającej.
- Chroń urządzenie przed czynnikami atmosferycznymi. Nie wystawiaj go na działanie promieni słonecznych, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.

⚠ **OSTRZEŻENIE – NIEBEZPIECZEŃSTWO PRZECIĘCIA:** Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia i montażu, ponieważ krawędzie panelu urządzenia mogą być ostre. Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

- Wszelkie meble otaczające urządzenie (np. szafka) muszą być odporne na temperatury co najmniej 100°C.
- Urządzenie można zamontować w meblach do zabudowy dopiero po całkowitym zakończeniu montażu.
- Aby przygotować produkt do użytkowania, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi oraz instrukcji montażu i upewnić się, że instalacja elektryczna spełnia wymagania. Jeśli tak nie jest, należy wezwać wykwalifikowanego technika w celu wykonania niezbędnych napraw. Użytkownik jest odpowiedzialny za wykonanie tych czynności.
- Nie należy instalować urządzenia w pomieszczeniach narażonych na mróz lub wilgoć.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA CE

- Instalacja urządzenia nad lub pod innymi urządzeniami gospodarstwa domowego jest dozwolona wyłącznie pod warunkiem spełnienia wymagań producenta dotyczących wentylacji i odstępów montażowych.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy wyłączyć główny wyłącznik zasilania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

UWAGA!
Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia lub konserwacji należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i całkowicie ostygło.

UWAGA!
Do czyszczenia płyty grzewczej nie należy używać szorstkich zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych, ponieważ mogą one zarysować szkło ceramiczne, co z kolei może prowadzić do jego pęknięcia.

- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- Do czyszczenia należy używać miękkiej ściereczki oraz łagodnych środków czyszczących przeznaczonych do urządzeń kuchennych.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA CE

KOMPATYBILNOŚĆ ELEKTROMAGNETYCZNA

Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego.
Aby zapewnić zgodność urządzenia z wymogami dotyczącymi kompatybilności elektromagnetycznej, należy je zainstalować i użytkować zgodnie z niniejszą instrukcją.
Nieautoryzowane modyfikacje konstrukcji urządzenia, ingerencja w jego instalację elektryczną, stosowanie nieoryginalnych części lub przewodów zasilających oraz naprawy przeprowadzane przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji mogą prowadzić do zakłóceń elektromagnetycznych, obniżenia bezpieczeństwa oraz utraty zgodności z wymogami obowiązujących przepisów Unii Europejskiej.
Wszelkie naprawy i wymiany części powinny być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis przy użyciu oryginalnych części zamiennych.

OCHRONA ŚRODOWISKA I GOSPODARKA ODPADAMI

Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2011/65/UE (RoHS) w sprawie ograniczenia stosowania niektórych substancji niebezpiecznych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
Materiały użyte w tym urządzeniu są oznaczone symbolem nadają się do recyklingu.
Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2012/19/UE (WEEE) w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produktu tego nie wolno traktować jako odpadów gospodarstwa domowego. Należy go natomiast dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki przeznaczonego do recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zapewnienie prawidłowej utylizacji tego produktu pomoże zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z tym produktem. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA CE

ZGODNOŚĆ Z PRZEPISAMI UE

Projekt, produkcja i wprowadzanie do obrotu tego urządzenia są zgodne z odpowiednimi przepisami Unii Europejskiej, w tym w szczególności:

- Dyrektywa 2014/35/UE (LVD),
- Dyrektywa 2014/30/UE (EMC),
- Dyrektywa 2011/65/UE (RoHS),
- Dyrektywa 2012/19/UE (WEEE),
- Dyrektywę 2009/125/WE (Ekoprojekt).

CE

Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z odpowiednimi normami zharmonizowanymi, w szczególności z normami EN 60335-1 i EN 60335-2-6.

ⓘ Dane techniczne mogą ulec zmianie bez uprzedzenia w związku z aktualizacjami konstrukcyjnymi.

ⓘ Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać rzeczywistemu wyglądowi urządzenia.

ⓘ Wartości podane na etykietach urządzenia lub w dołączonej dokumentacji zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od sposobu użytkowania produktu oraz warunków otoczenia.

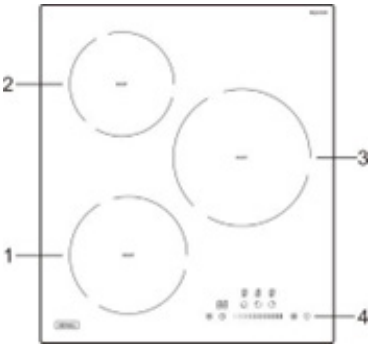
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

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

2. PRZEGLĄD PRODUKTU

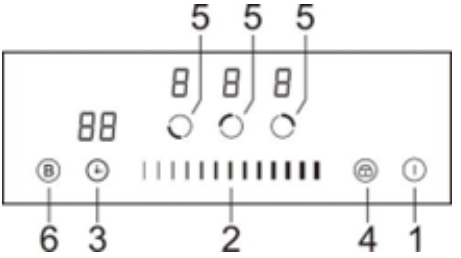
KIH 432-3B

Widok z góry



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

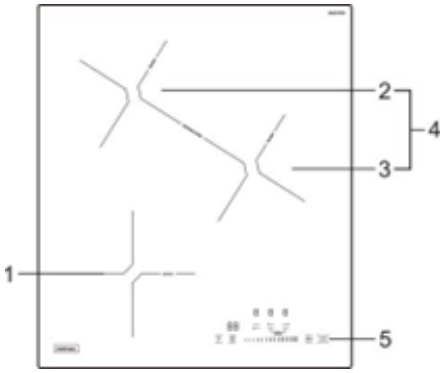
Panel sterowania



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

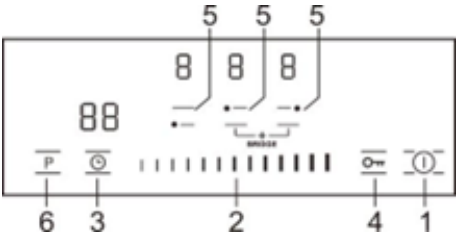
KIH 434-3B

Widok z góry



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

Panel sterowania



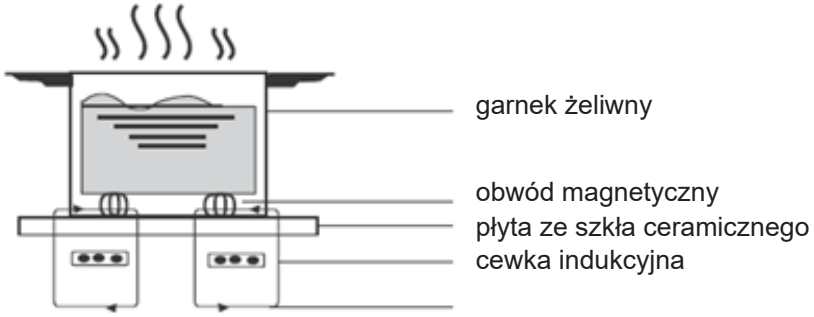
1. Przełącznik ON/OFF
2. Wybór poziomu mocy
3. Ustawienie timera
4. Blokada przed dziećmi
5. Wybór strefy gotowania / strefa Flexi lub Bridge
6. Boost

INFORMACJE O PRODUKCIE

Płyta indukcyjna może sprostać różnym wymaganiom kulinarnym ze względu na ogrzewanie drutem oporowym, sterowanie mikrokomputerem i wybór wielu mocy, co jest naprawdę optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.
Płyta koncentruje się na klientach i przyjmuje spersonalizowany projekt.
Płyta charakteryzuje się bezpiecznym i niezawodnym działaniem, zapewniając komfort życia i pozwalając w pełni cieszyć się przyjemnością z życia.

KILKA SŁÓW O GOTOWANIU INDUKCYJNYM

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

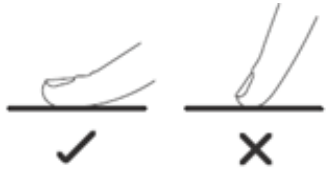


PRZED UŻYCIEM NOWEJ PŁYTY GRZEJNEJ

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

KORZYSTANIE Z DOTYKOWYCH ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

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



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

WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA

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



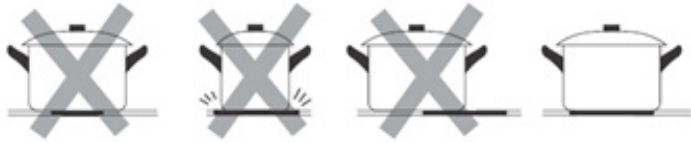
- Jeśli nie masz magnesu:
  1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
  2. Wykonaj czynności opisane w sekcji „Aby rozpocząć gotowanie”.
  3. Jeśli wyświetlacz nie miga, a woda jest podgrzewana, patelnia jest odpowiednia.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: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

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

Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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



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



3. KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEWCZEJ

ABY ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE

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

1. Dotknij ⏻ przełącznika ON/OFF. Wszystkie wskaźniki pokażą „-”.
2. Umieść odpowiednią patelnię na polu grzewczym, którego chcesz użyć. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzewczego są czyste i suche.
3. Wybierz ustawienie grzania, wybierając strefę grzejną.





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

PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

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



2. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając elementu sterującego O 

3. Uwaga na gorące powierzchnie H
   Na wyświetlaczu pojawi się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby jej dotknąć. Symbol ten zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używana jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest nadal gorąca.

BLOKOWANIE ELEMENTÓW STERUJĄCYCH

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

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij przycisku blokady Wskaźnik timera pokaże „Lo „.

Aby odblokować elementy sterujące

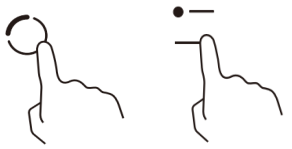
1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przycisk blokady przez 3 sekundy.
3. Teraz można rozpocząć korzystanie z płyty.

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

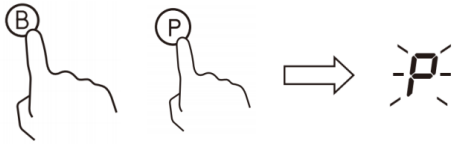
KORZYSTANIE Z FUNKCJI BOOST

Aktywacja funkcji Boost

1. Dotknij wyboru strefy gotowania, którą chcesz wybrać.



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



Anulowanie funkcji Boost

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



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

OSTRZEŻENIE O CIEPLE RESZTKOWYM

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

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

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

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

KORZYSTANIE Z TIMERA

Timera można używać na dwa różne sposoby:

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

Używanie timera jako minutnika

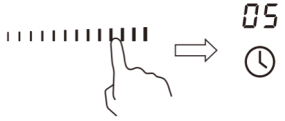
1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. Przycisk wyboru strefy nie jest aktywny (wskaźnik strefy „-” nie miga).

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

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



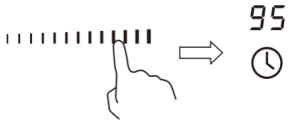
3. Ustaw czas, dotykając wyboru poziomu mocy (np. 5).



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



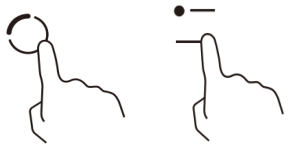
5. Ustaw czas, dotykając suwaka (np. 95), teraz ustawiony timer wynosi 95 minut.



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

Używanie timera do wyłączania jednej lub kilku stref gotowania

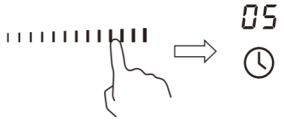
1. Dotknij elementu sterującego wyboru strefy grzejnej, dla której chcesz ustawić timer.



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



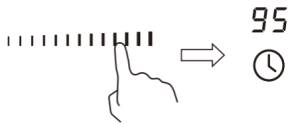
3. Ustaw czas, dotykając wyboru poziomu mocy (np. 5).



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



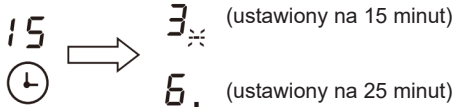
5. Ustaw czas, dotykając suwaka (np. 95), teraz ustawiony timer wynosi 95 minut.



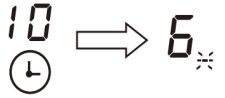
6. Po ustawieniu czasu rozpocznie się jego natychmiastowe odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

Jeśli timer jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

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



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



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

Anulowanie timera

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

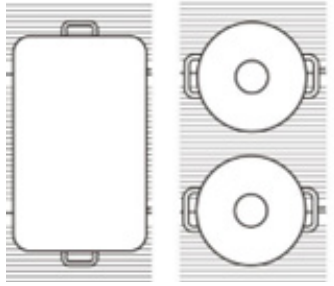
KORZYSTANIE Z FUNKCJI BRIDGE/FLEXI ZONE

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

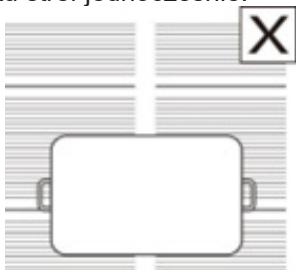
- Może być używany jako pojedyncza strefa lub dwie oddzielne strefy w zależności od potrzeb gotowania w każdej sytuacji.
- Składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Gdy działa strefa Bridge/Flexi, aktywowana jest tylko strefa objęta naczyniem.
- Funkcja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

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

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

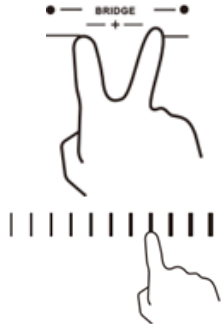


- W przypadku płyty z więcej niż jedną strefą Bridge nie zaleca się korzystania z kilku stref jednocześnie.



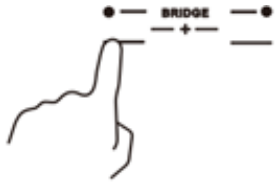
Aktywacja funkcji strefy Bridge/Flexi Model: KIH 434-3B

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



Anulowanie funkcji Bridge/Flexi zone

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



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

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

Wskazówki dotyczące gotowania

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

Duszenie, gotowanie ryżu

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

Smażenie steków

Aby przyrządzić soczyste i aromatyczne steki:

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

Do smażenia

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

USTAWIENIA GRZANIA

Ustawienie ciepła	Przydatność
1 - 2	- delikatne podgrzewanie niewielkich ilości żywności - topienie czekolady, masła i potraw, które szybko się przypalają - delikatne gotowanie na wolnym ogniu - powolne podgrzewanie
3 - 4	- dogrzewanie - szybkie gotowanie na wolnym ogniu - gotowanie ryżu
5 - 6	- naleśniki
7 - 8	-smażenie - gotowanie makaronu
9	- smażenie - obsmażanie - doprowadzanie zupy do wrzenia - gotowanie wody

4. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub rozlane płyny niesłodzone)	1. Wyłącz zasilanie pł grzewczej. 2. Nałóż środek do czyszczen płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i wytrzyj do suc czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie pły grzewczej.	• Gdy płyta grzewcza jes wyłączona, nie świeci się kontrolka „gorącej powierzchni”, ale strefa grzewcza może nadal być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Szorstkie zmywaki, niektór zmywaki nylonowe oraz agresywne/ ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie należy pozostawia resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej: na szkle mogą pojawić się plamy.
Wylewające się płyny, resztki roztopionych potraw oraz gorące, słodkie plamy na szkle	Należy je natychmiast usunąć za pomocą łopatki, szpachli lub skrobaczki z ostrzem, przeznaczonych do ceramicznych płyt grzewczych, ale należy uważać na gorące powierzchnie stref grzewczych: 1. Wyłącz zasilanie płyty grzewcz z gniazdka. 2. Trzymając ostrze lub narzędz pod kątem 30°, zeskrob zabrudzenie lub rozlany płyn w kierunku chłodnego obszaru płyty grzewczej 3. Wytrzyj zabrudzenie lub rozla płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Postępuj zgodnie z krokami od do 4 opisanymi powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle”.	• Usuń plamy pozostawione prze stopione i słodkie potrawy lub rozlane płyny tak szybko, jak to możliwe. Jeśli pozostawi się je do ostygnięcia na szkle, mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić powierzchnię szklaną. • Zagrożenie skaleczeniem: gd osłona zabezpieczająca jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
Rozlane płyny na dotykowych elementach sterujących	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zbierz rozlany płyn 3. Przetrzyj obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wytrzyj obszar do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Ponownie włącz zasilanie płyty grzewczej.	Płyta grzewcza może wydać sygnał dźwiękowy i wyłączyć się samoczynnie, a elementy sterujące dotykowe mogą nie działać, gdy znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej należy wytrzeć obszar elementów sterujących dotykowych do sucha.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

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

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

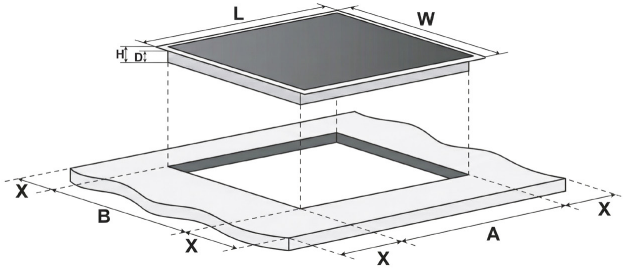
Powyżej przedstawiono ocenę i kontrolę typowych usterek. Nie należy samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć zagrożeń i uszkodzeń płyty indukcyjnej.

6. INSTALACJA

WYBÓR SPRZĘTU INSTALACYJNEGO

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

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

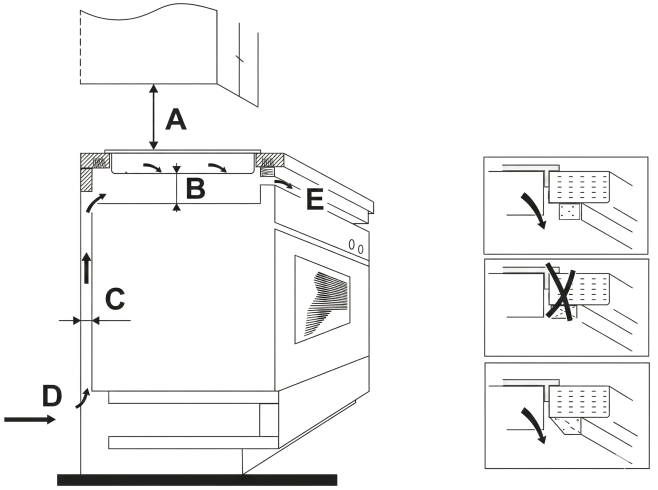




Model	KIH 432-3B KIH 434-3B
L(mm)	450
W(mm)	520
wys(mm)	58
D(mm)	54
A(mm)	420
B(mm)	490
X(mm)	50 min

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

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą grzejną powinna wynosić co najmniej 550 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
550	50 min	20 min	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed instalacją płyty grzewczej należy upewnić się, że

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

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

Po zainstalowaniu płyty należy upewnić się, że

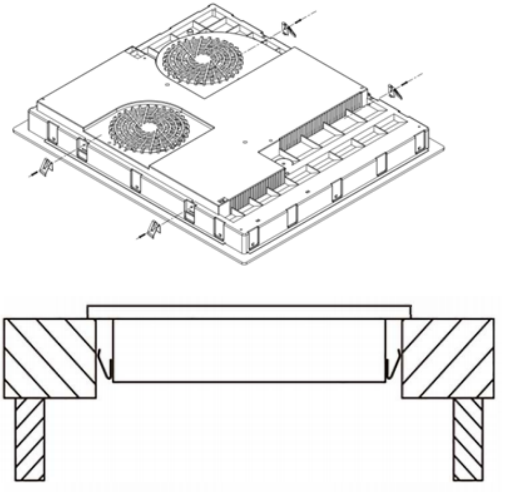
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo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

Przed umieszczeniem wsporników mocujących

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

Umiejscowienie uchwytów mocujących

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

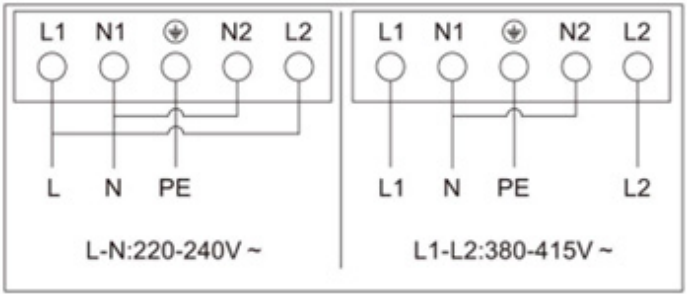


Przestrogi

- Płyta grzewcza musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nasi specjaliści są do Państwa dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyty grzewczej nie wolno montować w pobliżu urządzeń chłodzących, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płyta powinna być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie cieplne w celu zwiększenia jej niezawodności.
- Ściana i indukowana strefa grzejna nad powierzchnią roboczą muszą być odporne na ciepło.
- Nie wolno używać myjki parowej.
- Ta ceramika może być podłączona tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma.

Podłączanie płyty kuchennej do zasilania sieciowego
Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika automatycznego. Sposób podłączenia przedstawiono poniżej.

KIH 434-3B
KIH 432-3B



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

7. FUNKCJA POWER MANAGEMENT

Całkowitą moc płyty indukcyjnej z funkcją **Power Management** można ograniczyć do 2,8/3,5/5,7 kW. Płytę można podłączyć do instalacji z zabezpieczeniem 16, 20, 25 lub 32A.

Dla zasilania z 2 faz zalecane jest zabezpieczenie 16A.

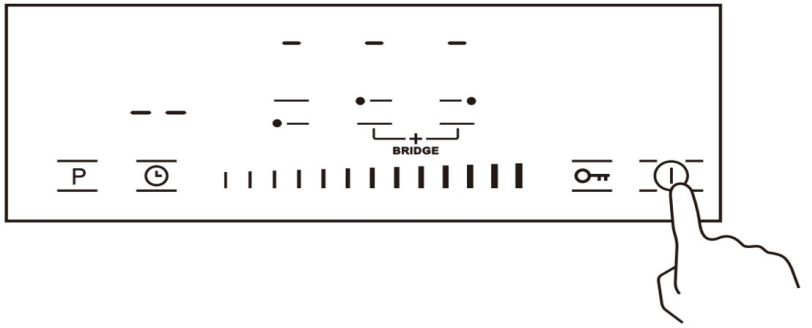
W przypadku niższego zabezpieczenia lub zasilania z 1 fazy, wskazane jest ograniczenie mocy maksymalnej.

Aby zmienić ustawienie konfiguracyjne Power Management

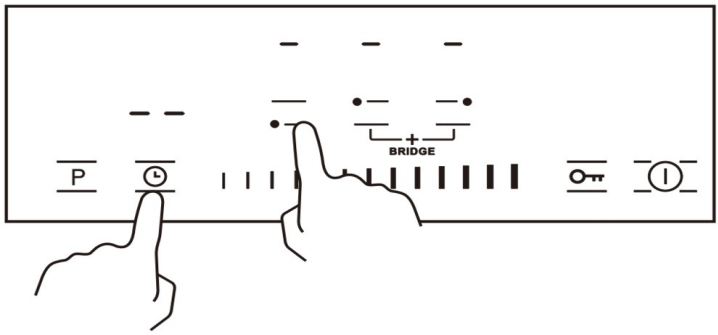
- Odłącz zasilanie płyty grzewczej.
- Pozostaw zasilanie odłączone przez pięć minut.
- Ponownie podłącz zasilanie.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi poniżej w sekcji **„Aby ustawić płytę grzewczą w trybie Power Management”**.

Aby ustawić płytę grzewczą w trybie Power Management

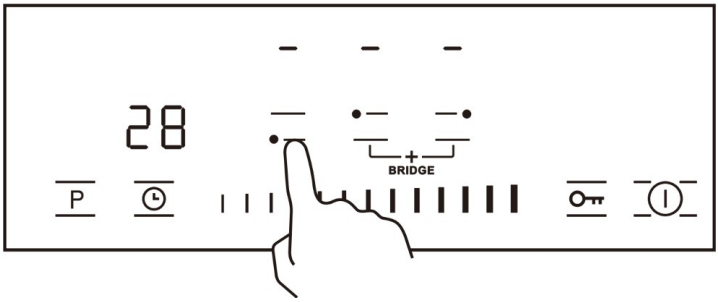
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć zasilanie. Sygnał dźwiękowy zabrzmi raz, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się znak „–” i "– –".



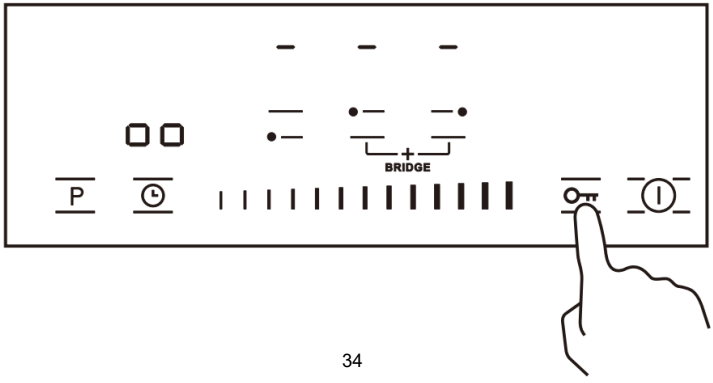
• Naciśnij jednocześnie lewy przedni przycisk strefowy i przycisk „Timer” i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy poinformuje o przejściu płyty indukcyjnej w tryb wyboru trybu **Power Management**, a wskaźnik „Timer” wyświetli aktualne ustawienie mocy.



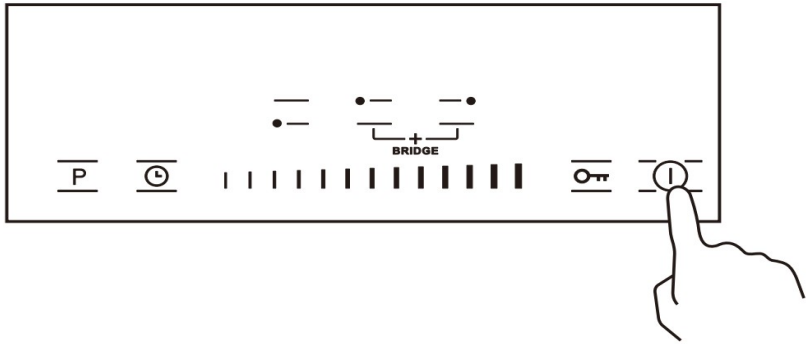
• Naciśnij odpowiednie przyciski strefowe oraz cyfrę (np. przycisk strefy przedniej lewej, aby zmienić wartość wyświetlaną na 28) pokazaną na wyświetlaczu, co oznacza, że całkowita moc zostanie ustawiona zgodnie z odpowiednimi ustawieniami trybu **Power Management**.



• Naciśnij przycisk blokady przed dziećmi, a na wyświetlaczu timera pojawi się symbol „□ □”, co oznacza, że ustawienie zostało poprawnie zapisane.



• Dotknij przycisku ON/OFF, aby wyłączyć urządzenie. Następnie włącz je, a płyta grzewcza zostanie skonfigurowana i będzie gotowa do użycia w trybie **Power Management**, który ustawiłeś.



Klucz wyboru	Wyświetlacz zegara	Poziom mocy **Power Management**	Zasilanie (Wymagane zabezpieczenie bezpiecznikowe)
Klucz do przedniej lewej strefy	28	2.8kW	13Amp
Klucz do tylnej lewej strefy	35	3.5kW	16Amp
Klawisz prawej strefy	57	5.7kW	25Amp

* Przy pierwszym uruchomieniu moc jest fabrycznie ustawiona na 5,7 kW

UWAGA: Konfigurację trybu **Power Management** można wprowadzić tylko raz, o ile zasilanie płyty nie zostało odcięte. Ponowne wprowadzenie ustawień można przeprowadzić zgodnie z procedurą opisaną w sekcji **„Aby zmienić ustawienia trybu Power Management”.**

8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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



Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE (WEEE). Oznakowanie to informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny po okresie użytkowania nie może być wyrzucany wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

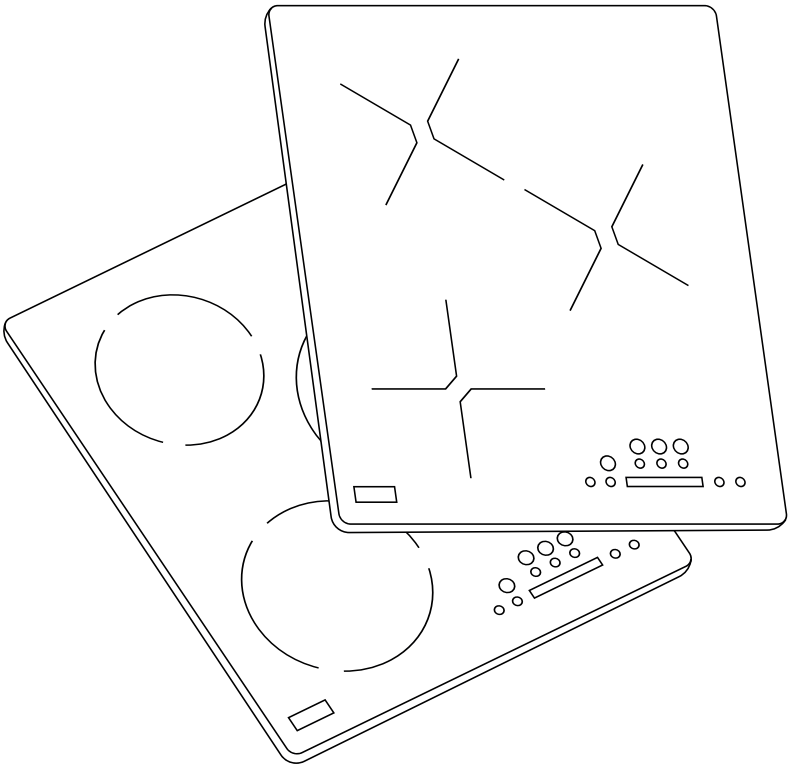
Przed oddaniem urządzenia do punktu zbiórki lub na złom należy uczynić je całkowicie bezużytecznym, aby zapobiec wypadkom:

Odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego i odciąć przewód zasilający jak najbliżej obudowy.

Zużyty sprzęt może wywierać szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji. Użytkownik jest zobowiązany do oddania zużytego sprzętu do punktów selektywnej zbiórki prowadzonego przez gminę, dystrybutorów lub sklepy przy zakupie nowego urządzenia. Prawidłowa utylizacja przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego oraz ogranicza marnotrawstwo surowców.

KERNAU

USER MANUAL
INDUCTION HOB
KIH 432-3B
KIH 434-3B



DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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

NOTE

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 40
General information 40
Safety of children and vulnerable people 40
Electrical safety 41
Safety during use 42
Installation and assembly 43
Maintenance and cleaning 44
Electromagnetic compatibility 45
Environmental protection and waste management 45
Compliance with EU regulations 46
Technical specifications 46
2. PRODUCT OVERVIEW 47
3. USING THE HOB 51
Locking the controls 52
Using the Boost function 53
Automatic switch-off 53
Using the timer 54
Using the Flexi Zone function 56
Cooking tips 58
4. MAINTENANCE AND CLEANING 60
5. TROUBLESHOOTING 61
6. INSTALLATION 64
7. POWER MANAGEMENT FUNCTION 68
8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT 71

1. SAFETY INFORMATION

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE DEVICE.

GENERAL INFORMATION

To ensure the safety and correct use of the appliance, please read this user manual carefully before installation and first use, including all warnings and safety instructions.
Please keep this manual for future reference. If you pass the appliance on to another user, please also pass on this manual so that everyone who uses it is properly informed about the rules of use and safety.
The appliance must only be used for its intended purpose. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from:

- incorrect installation,
- use that does not comply with these instructions,
- unauthorised modification of the appliance,
- use of non-genuine spare parts.

This appliance is intended solely for use in domestic households and similar environments. It is not intended for industrial, commercial or professional use. Using the appliance for commercial purposes will invalidate the manufacturer's warranty.

THE SAFETY OF CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE

- The appliance may be used by children aged 8 years and over and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities only under supervision or after they have been given instructions on how to use it safely, provided that they understand the risks involved.
- Children should not play with the appliance.
- Children must not be allowed to sit on, stand on or climb onto the appliance.
- Do not store items in cupboards above the appliance that might attract children's attention. Children climbing onto the hob may suffer serious injury.
- Children must not clean or maintain the appliance without supervision.
- The appliance's packaging (plastic film, polystyrene, plastic components) must be kept out of children's reach. There is a risk of suffocation.

- When taking the appliance out of service, you must:
  - disconnect it from the mains,
  - cut the power cord as close to the appliance as possible,
  - ensure that children cannot become trapped inside the appliance.
- Ensure that the handles of cookware (e.g. saucepans) do not protrude beyond other active cooking zones. Keep the handles out of the reach of children.
- Never leave children alone or unsupervised in the room where the appliance is in use.



WARNING – RISK OF BURNS
During use, accessible parts of the appliance may become hot enough to cause burns. Do not allow your body, clothing or any objects to come into contact with the ceramic glass until the surface has cooled down.

ELECTRICAL SAFETY



WARNING
Incorrectly installed systems pose a serious risk.



WARNING
Do not use the appliance if the power cord or its insulation is damaged; to avoid any risk, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a suitably qualified person.

- Before carrying out any installation or maintenance work, the appliance must be disconnected from the mains. The disconnection method must be integrated into the fixed wiring in accordance with the applicable electrical regulations.
- The appliance must be connected to the mains by a qualified electrician in accordance with current regulations.
- The appliance must only be connected to a mains supply that complies with the specifications given on the rating plate.
- Children under the age of 8 should only use the appliance under constant supervision.
- For a new appliance, always use the supplied power cord.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance must be connected to a correctly installed mains socket with a protective earth. Do not remove the protective earth pin from the plug.
- The appliance should be connected to a circuit fitted with a circuit breaker that ensures complete disconnection from the mains supply.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged or if the appliance shows signs of mechanical damage.
- Do not cook on a damaged or cracked hob.
- If the ceramic glass surface is cracked or broken, switch off the appliance immediately using the wall switch or fuse and disconnect the power supply to avoid electric shock.
- The appliance is not designed to be used with external control devices (e.g. timers or remote control systems), unless the manufacturer has provided for such functionality.
- Do not use extension leads or power strips.
- Any repairs or replacements of electrical components must only be carried out by an authorised service centre.
- If the power lead is too short and a longer one is not available, contact a qualified electrician to make the necessary modifications to the electrical installation in your home.

PLEASE NOTE!
When installing the appliance, ensure that the power cable is not pinched or damaged and that it does not come into contact with hot surfaces.

SAFETY DURING USE

- This appliance is intended solely for the preparation of food.
- Never use the appliance to reheat food or to heat a room.
- Metal objects, such as knives, forks, spoons and lids, should not be placed on the hob surface as they may become very hot.
- Leaving food to cook unattended on the hob whilst using fat or oil can be dangerous and may cause a fire. The entire cooking process must be supervised. Even brief periods of heating

food require constant supervision by the user. Never leave the appliance unattended whilst it is in use, as boiling food produces smoke and grease splashes may catch fire.

- If fat or oil catches fire, never try to extinguish the fire with water! Switch off the appliance and smother the fire with a lid or a fire blanket.
- Never use the appliance as a work surface or for storage.
- Do not stand on the hob or place heavy objects on it.
- The appliance must only be used indoors and must be protected from the elements and excessive moisture.
- After use, always switch off the heating zones and the hob as described in the instructions (using the touch controls).
- Do not use cookware with chipped edges or drag it across the glass surface, as this may scratch the glass.
- Do not store flammable materials near the appliance.
- The power lead must not come into contact with hot surfaces or sharp edges; it must not be crushed, kinked or altered in any way.
- The appliance may be fitted with a fan to cool the housing. The fan may continue to run for a short time after the hob has been switched off to cool the components; this is entirely normal.
- In the event of a fault, disconnect the appliance from the mains immediately.

INSTALLATION AND ASSEMBLY

- Unpack the device and check that it has not been damaged in transit. If you notice any damage, do not connect the device to the mains.
- Protect the device from the elements. Do not expose it to direct sunlight, rain, snow, dust or excessive damp.

WARNING – RISK OF CUTTING:
Take particular care when handling and installing the unit, as the edges of the panel may be sharp. Failure to take care may result in personal injury or cuts.

- Any furniture surrounding the appliance (e.g. a cupboard) must be able to withstand temperatures of at least 100°C
- The appliance may only be fitted into built-in furniture once installation has been fully completed.
- To prepare the product for use, please read the information contained in this user manual and the installation instructions, and ensure that the electrical installation meets the requirements. If this is not the case, call in a qualified technician to carry out the necessary repairs. The user is responsible for carrying out these tasks.
- Do not install the appliance in rooms exposed to frost or damp.
- Installation of the appliance above or below other household appliances is permitted only provided that the manufacturer's requirements regarding ventilation and installation clearances are met.
- If the appliance is not to be used for an extended period, switch off the main power switch.

MAINTENANCE AND CLEANING

PLEASE NOTE!
Before carrying out any cleaning or maintenance, ensure that the appliance is switched off and has cooled down completely.

PLEASE NOTE!
Do not use rough scourers or other harsh cleaning products with abrasive properties when cleaning the hob, as these may scratch the ceramic glass, which in turn may cause it to crack.

- For your own safety, do not use high-pressure washers or steam cleaners.
- Use a soft cloth and mild cleaning products designed for kitchen appliances.

SAFETY INSTRUCTIONS

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY

This appliance is intended for domestic use.
To ensure that the appliance complies with electromagnetic compatibility requirements, it must be installed and used in accordance with these instructions.
Unauthorised modifications to the appliance's design, tampering with its electrical installation, the use of non-genuine parts or power cables, and repairs carried out by persons without the appropriate qualifications may lead to electromagnetic interference, reduced safety and a loss of compliance with the requirements of applicable European Union regulations.
All repairs and part replacements must be carried out exclusively by an authorised service centre using genuine spare parts.

ENVIRONMENTAL PROTECTION AND WASTE MANAGEMENT

This appliance complies with Directive 2011/65/EU (RoHS) and Directive 2012/19/EU (WEEE).
Materials used in this device marked with the symbol are suitable for recycling. Full details on the correct disposal of end-of-life equipment and collection points can be found in the section 'Disposal of end-of-life equipment'.

COMPLIANCE WITH EU REGULATIONS

The design, manufacture and placing on the market of this device comply with the relevant European Union regulations, including in particular:

- Directive 2014/35/EU (LVD),
- Directive 2014/30/EU (EMC),
- Directive 2011/65/EU (RoHS),
- Directive 2012/19/EU (WEEE),
- Directive 2009/125/EC (Ecodesign).

The appliance has been tested in accordance with the relevant harmonised standards, in particular EN 60335-1 and EN 60335-2-6.

Technical specifications are subject to change without notice due to design updates.

The illustrations in this manual are schematic and may not correspond to the actual appearance of the device.

The values stated on the device's labels or in the accompanying documentation were obtained under laboratory conditions in accordance with the relevant standards. These values may vary depending on how the product is used and the ambient conditions.

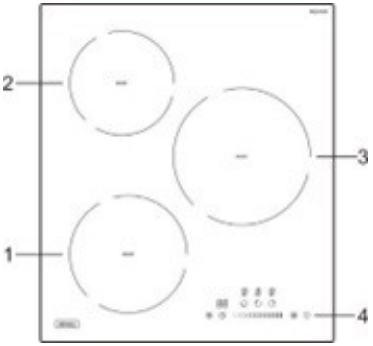
TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

2. PRODUCT OVERVIEW

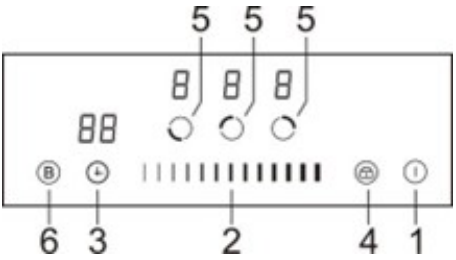
KIH 432-3B

Top view



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

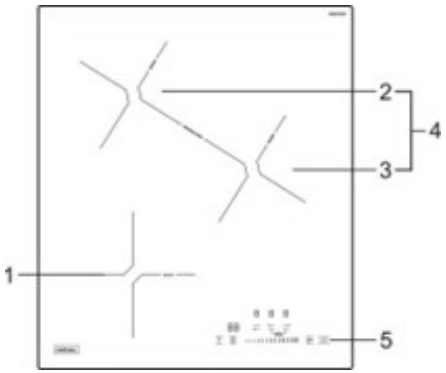
Control panel



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

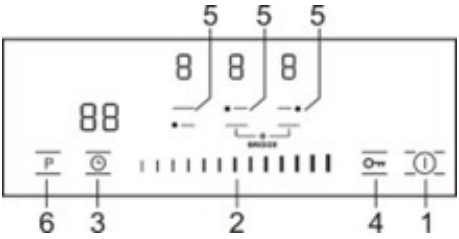
KIH 434-3B

Top view



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

Control panel



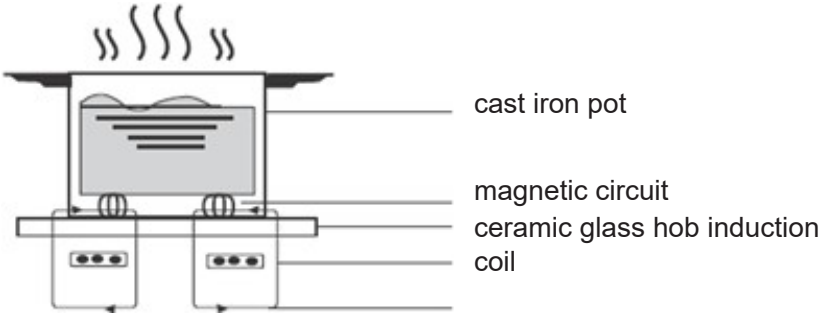
1. ON/OFF switch
2. Power level selection
3. Timer setting
4. Child lock
5. Cooking zone selection / Flexi or Bridge zone
6. Boost

PRODUCT INFORMATION

The induction hob can meet various cooking requirements due to its resistance wire heating, microcomputer control and multiple power settings, making it the optimal choice for modern families.
The hob focuses on customers and adopts a personalised design. The hob is characterised by safe and reliable operation, ensuring comfort and allowing you to fully enjoy life.

A FEW WORDS ABOUT INDUCTION COOKING

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

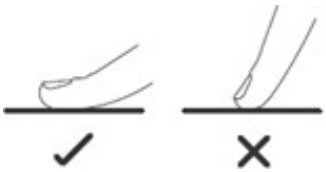


BEFORE USING A NEW HOB

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

USING THE TOUCH CONTROLS

- The controls respond to touch, so there is no need to press them.
- Use the ball of your finger, not the tip.



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

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

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



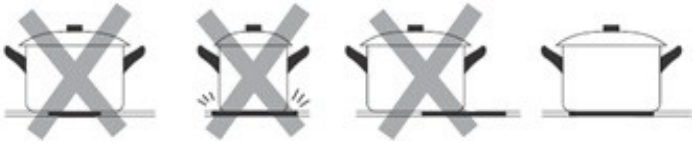
- If you do not have a magnet:
  1. Pour a little water into the cookware you want to test.
  2. Follow the steps described in the section "To start cooking".
  3. If the display does not flash and the water is heated, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: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

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

Do not use cookware with jagged edges or curved bottoms.



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



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



3. USING THE HOB

TO START COOKING

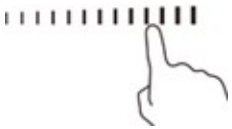
When the power is turned on, the buzzer will sound once, all indicators will light up for 1 second and then turn off, indicating that the board has entered standby mode.



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







- If the heat setting is not selected within 1 minute, the induction hob will switch off automatically. You will need to start again from step 1.
- The heat setting can be changed at any time during cooking.

AFTER COOKING

1. Switch off the cooking zone by touching the corresponding power level knob or cooking zone selection knob. Make sure that the display shows "0".



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



3. Beware of hot surfaces 
   The display will show "H", which means that the cooking zone is too hot to touch. This symbol will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy-saving feature; if you want to heat up more pans, use the hob that is still hot.

LOCKING THE CONTROLS

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

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

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

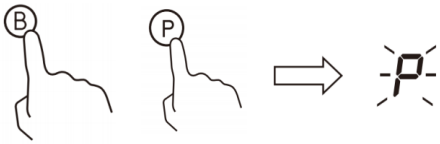
USING THE BOOST FUNCTION

Activating the Boost function

1. Touch the cooking zone you wish to select.



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



Cancelling the Boost function

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



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

RESIDUAL HEAT WARNING

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

AUTOMATIC SWITCH-OFF

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

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

USING THE TIMER

The timer can be used in two different ways:

- It can be used as a minute minder. In this case, the timer will not switch off any hob after the set time has elapsed.
- You can use it as a time switch to switch off one or more cooking zones after the set time has elapsed.

Using the timer as a minute minder

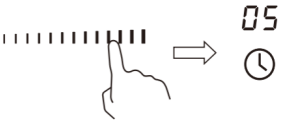
1. Ensure that the hob is switched on. The zone selection button is not active (the zone indicator "-" is not flashing).

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

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



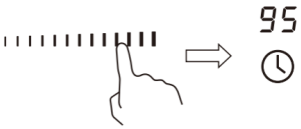
3. Set the time by touching the power level selection (e.g. 5).



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



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



6. Once the time has been set, it will start counting down immediately. The display will show the remaining time.
7. The buzzer will sound for 30 seconds and the timer display will show "- - " once the time setting is complete.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

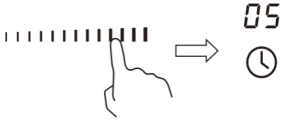
1. Touch the control for the cooking zone for which you wish to set the timer.



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



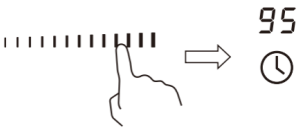
3. Set the time by touching the power level selection (e.g. 5).



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



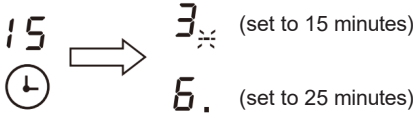
5. Set the time by touching the slider (e.g. 95), the timer is now set to 95 minutes.



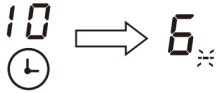
6. Once the time has been set, it will start counting down immediately. The display will show the remaining time.

If the timer is set for more than one zone:

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



2. After the countdown time has elapsed, the corresponding zone will switch off. A new timer will then be displayed and the dot for the corresponding zone will flash.



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

Cancelling the timer

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

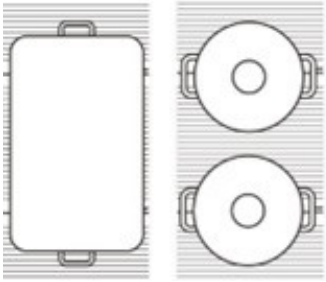
USING THE BRIDGE/FLEXI ZONE FUNCTION

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

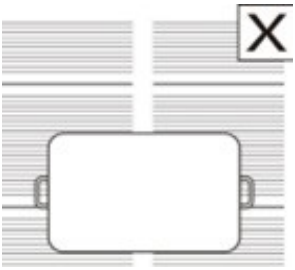
- It can be used as a single zone or two separate zones depending on your cooking needs in each situation.
- It consists of two independent induction coils that can be controlled separately. When the Bridge/Flexi zone is active, only the zone covered by the pot is activated.
- This function only works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

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

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

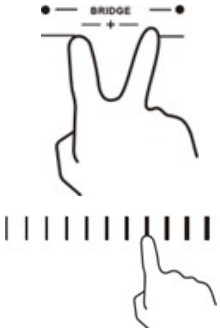


- For hobs with more than one Bridge zone, it is not recommended to use several zones simultaneously.



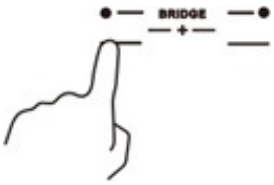
Activating the Bridge/Flexi zone function Model: KIH 434-3B

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



Cancelling the Bridge/Flexi zone function

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



COOKING TIPS

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

Cooking tips

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

Stewing, cooking rice

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

Frying steaks

To prepare juicy and flavourful steaks:

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

For frying

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

HEAT SETTINGS

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

4. MAINTENANCE AND CLEANING

What?	How?	Important!
Everyday dirt on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spills on the glass)	1. Switch off the hob. 2. Apply the hob cleaner while the glass is still warm (but not hot!). 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the hob back on.	- When the hob is switched off, the 'hot surface' indicator will not be displayed, but the cooking zone may still be hot! Please take extra care. - Sturdy scourers, some nylon scourers and sharp/abrasive cleaning agents can scratch the glass. Always read the label to check that the cleaning agent or scourer is suitable. - Never leave cleaning products on the hob: the glass may become stained.
Boiling, melted and hot, sweet spills on the glass	They should be removed immediately using a piece of fish, a palette knife or a razor blade scraper suitable for ceramic hobs ceramic glass, but be careful of hot surfaces in the cooking zone: 1. Switch off the hob at the wall socket. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt or spill onto a cool area of the hob. 3. Clean the dirt or spill with a dishcloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for "Everyday stains on glass" above.	- Remove stains left by melted sweet foods or spilled liquids as quickly possible. Left to cool on the glass, they can be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. - Risk of injury: when the cover is retracted, the scraper blade is razor sharp. Use with extreme caution caution and always keep out of reach of children.
Spilled liquids on touch controls	1. Switch off the hob. 2. Collect the spilled liquid 3. Wipe the touch control area with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area with a paper towel. 5. Turn the power to the hob back on.	The hob may beep and switch off, and the touch controls may not work if liquid on them. Before turning the hob back on, wipe the touch controls dry

5. TROUBLESHOOTING

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

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

DISPLAY AND FAULT CONTROL

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

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

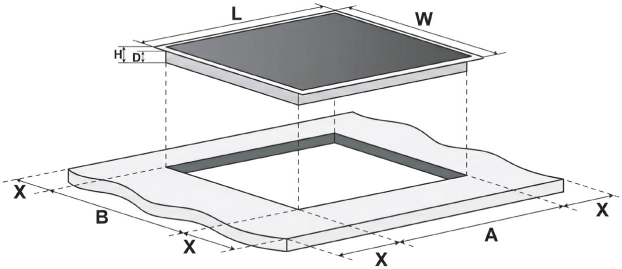
The above is an assessment and check of typical faults. Do not dismantle the appliance yourself to avoid hazards and damage to the induction hob.

6. INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

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

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

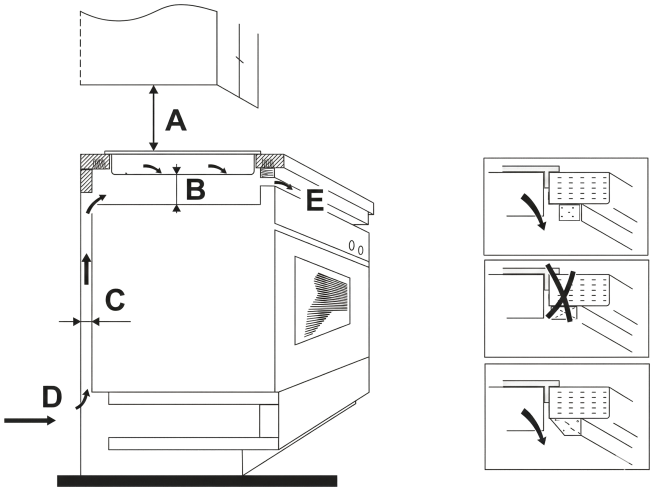




Model	KIH 432-3B KIH 434-3B
L(mm)	450
W(mm)	520
Height (mm)	58
D (mm)	54
A (mm)	420
B(mm)	490
X(mm)	50 min

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

Note: The safe distance between the hob and the cabinet above the hob should be at least 550 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
550	50 min	20 min	Air inlet	Air outlet 5 mm

Before installing the hob, ensure that

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

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

After installing the hob, ensure that

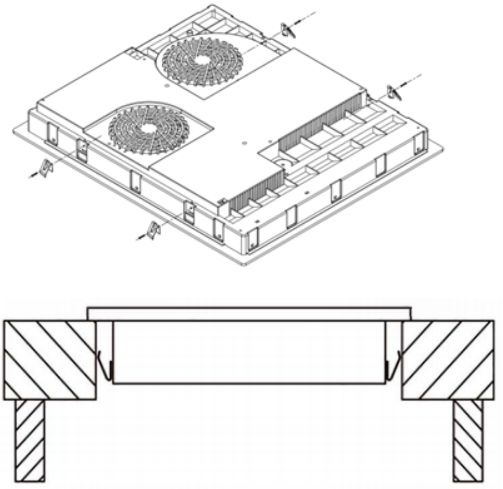
- The power cable is not accessible through the cabinet door or drawer.
- There is adequate airflow from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cabinet, a thermal barrier is installed under the base of the hob.
- The isolation switch is easily accessible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

Before placing the mounting brackets

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

Location of mounting brackets

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



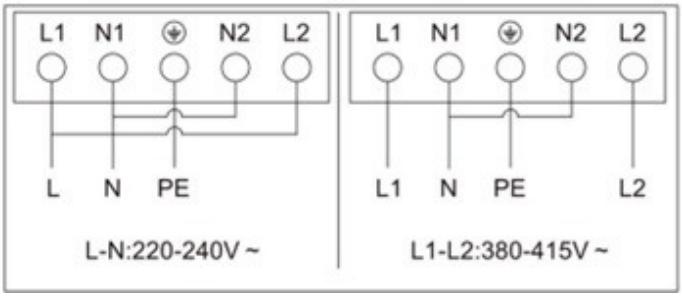
Precautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Our specialists are at your disposal. Never carry out the operation yourself.
- The hob must not be installed near refrigerators, dishwashers or tumble dryers.
- The hob should be installed in such a way as to ensure better heat radiation in order to increase its reliability.
- The wall and the induced heating zone above the work surface must be heat resistant.
- To avoid damage, the laminate and adhesive must be heat resistant.
- Do not use a steam cleaner.
- This ceramic hob may only be connected to a power supply with a system impedance of no more than 0.427 ohms. If necessary, consult your supplier for information on system impedance.

Connecting the hob to the mains power supply

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

KIH 434-3B
KIH 432-3B



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

7. POWER MANAGEMENT FUNCTION

The total power of an induction hob with the Power Management function can be limited to 2.8/3.5/5.7 kW. The hob can be connected to a circuit with a 16, 20, 25 or 32A fuse.

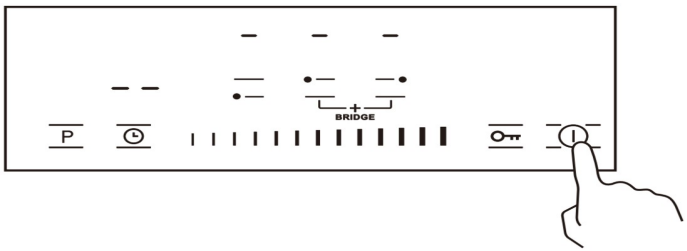
For a 2-phase supply, a 16A circuit breaker is recommended.
In the case of a lower circuit breaker rating or a single-phase supply, it is advisable to limit the maximum power.

To change the Power Management configuration setting

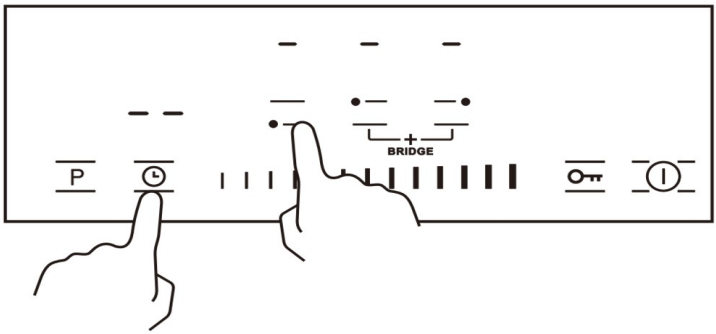
- Disconnect the hob from the mains.
- Leave it disconnected for five minutes.
- Reconnect it to the mains.
- Follow the instructions given below in the section **“To set the hob to Power Management mode”.**
-

To set the hob to Power Management mode

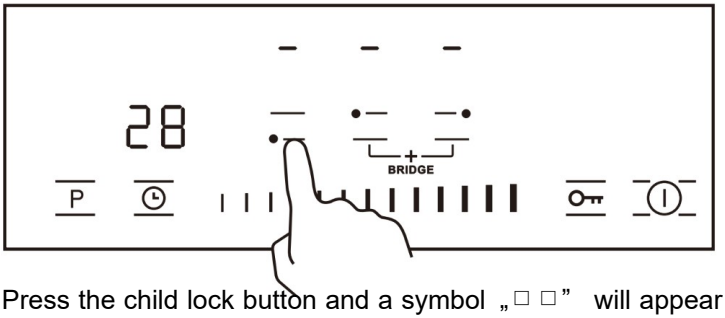
- Press the ON/OFF button to switch on the power. An audible beep will sound once, and the characters ‘–’ and ‘– –’ will appear on all displays.



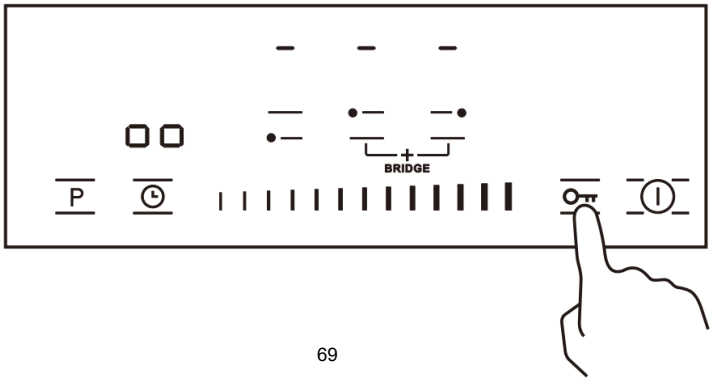
• Press the front left zone button and the ‘Timer’ button simultaneously and hold them down for 3 seconds. A beep will sound to indicate When the induction hob switches to Power Management mode selection, the ‘Timer’ indicator will display the current power setting.



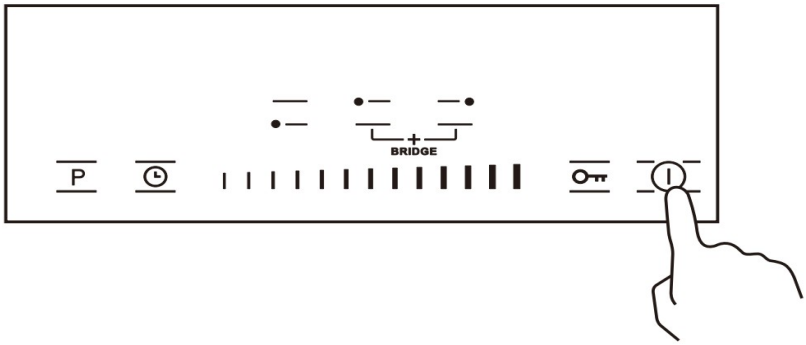
• Press the relevant zone buttons and the number (e.g. the front-left zone button to change the value shown on the display to 28) shown on the display; this means that the total power will be set in accordance with the relevant Power Management mode settings.



• Press the child lock button and a symbol „□ □” will appear in the timer display, which means that the setting has been saved correctly.



• Tap the ON/OFF button to switch the appliance off. Then switch it back on, and the hob will be configured and ready for use in the Power Management mode you have set.



Selection key	Clock display	Power level **Power Management**	Power supply (Fuse protection required)
The key to front left zones	28	2.8kW	13Amp
Key to the rear left zone	35	3.5kW	16Amp
Right-zone key	57	5.7kW	25Amp

* When the unit is first started up, the power is set to 5.7 kW by default

PLEASE NOTE: The Power Management mode settings can only be configured once, provided the power supply to the motherboard has not been cut off. The settings can be reconfigured by following the procedure described in the section ‘To change the Power Management mode settings’.

8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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



The symbol of a crossed-out wheelie bin on the product or its packaging indicates that the product is subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council (WEEE). This marking indicates that electrical and electronic equipment must not be disposed of with other household waste at the end of its useful life.

Before taking the appliance to a collection point or for scrapping, you must render it completely inoperable to prevent accidents:

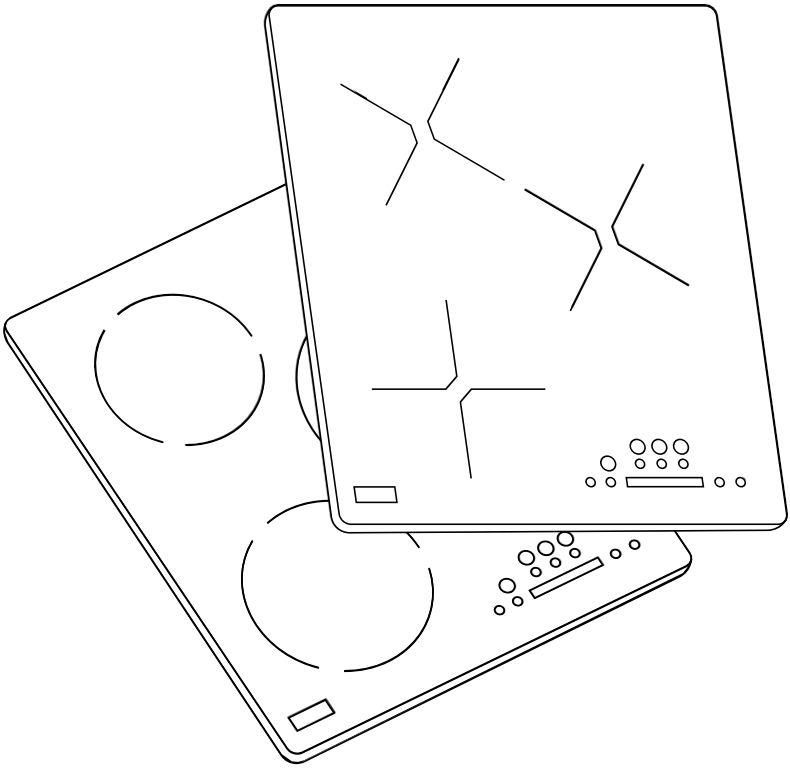
Unplug the appliance from the mains socket and cut the power cable as close to the housing as possible.

End-of-life equipment may have a harmful impact on the environment and human health due to its potential content of hazardous substances. You are required to hand over end-of-life equipment to selective collection points run by the local authority, distributors or shops when purchasing a new appliance. Proper disposal helps to protect the environment and reduces the waste of raw materials.

NOTATKI:

KERNAU

NÁVOD K POUŽITÍ
INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
KIH 432-3B
KIH 434-3B



VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Děkujeme vám za důvěru a za to, že jste si vybrali značku Kernau.

Abychom splnili vaše očekávání, vyrábíme naše spotřebiče ve specializovaných továrnách s využitím nejmodernějších technologií a podrobuje je kvalitativním testům. Aby vám vámi vybraný výrobek sloužil co nejdéle, přečtěte si prosím níže uvedené pokyny k používání, čištění a údržbě. V tomto návodu bychom vám rádi představili všechny funkce zakoupeného výrobku a poskytli informace o bezpečnosti, instalaci, optimálním nastavení a úsporném provozu. Najdete zde cenné rady, jak zařízení co nejefektivněji využívat v souladu s vašimi aktuálními potřebami. Zakoupený výrobek byl vyroben v moderní a ekologické továrně.
Před použitím zařízení doporučujeme pečlivě si přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí potřebu, aby funkce zakoupeného zařízení zůstaly po dlouhou dobu ve stejném stavu jako první den po zakoupení.

POZNÁMKA

Tento návod k použití se vztahuje na více modelů výrobků. Vaše zařízení nemusí být vybaveno některými funkcemi uvedenými v návodu.

Obrázky výrobku jsou schematické. Položky označené symbolem (*) jsou volitelné.

Ikona	Podpis	Popis
	Upozornění	Riziko vážného zranění nebo smrti
	Riziko úrazu elektrickým proudem	Nebezpečné napětí
	Požár	Riziko požáru
	Poznámka	Riziko vzniku tělesných zranění nebo škody na majetku
	Důležité/Upozornění	Informace týkající se správného fungování systému
	Přečtěte si návod	
	Horký povrch	

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 76
Obecné informace 76
Bezpečnost dětí a zranitelných osob 76
Elektrická bezpečnost 77
Bezpečnost při používání 78
Instalace a montáž 79
Údržba a čištění 80
Elektromagnetická kompatibilita 81
Ochrana životního prostředí a nakládání s odpady 81
Soulad s předpisy EU 82
Technické specifikace 82
2. PŘEHLED PRODUKTU 83
3. POUŽÍVÁNÍ VAROVNÉ DESKY 87
Zablokování ovládacích prvků 88
Používání funkce Boost 89
Automatické vypnutí 89
Používání časovače 90
Používání funkce Flexi zone 92
Tipy pro vaření 94
4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 96
5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 97
6. INSTALACE 100
7. FUNKCE SPRÁVY NAPÁJENÍ 104
8. LIKVIDACE VYŘAZENÝCH ZAŘÍZENÍ 107

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

PŘED POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ SI PROSÍM POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁVOD.

OBECNÉ INFORMACE

Aby byla zajištěna bezpečnost a správné používání spotřebiče, přečtěte si prosím před instalací a prvním použitím pozorně tento návod k použití, včetně všech varování a bezpečnostních pokynů.
Tento návod si prosím uschovejte pro budoucí potřebu. Pokud spotřebič předáte jinému uživateli, předávejte mu prosím i tento návod, aby všichni, kdo jej používají, byli řádně seznámeni s pravidly používání a bezpečností.
Spotřebič smí být používán pouze k účelu, ke kterému je určen. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za škody vzniklé v důsledku:

- nesprávná instalace,
- použití, které není v souladu s těmito pokyny,
- neoprávněná úprava spotřebiče,
- použití neoriginálních náhradních dílů.

Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnostech a podobných prostředích. Není určen pro průmyslové, komerční ani profesionální použití. Používání spotřebiče pro komerční účely vede ke ztrátě platnosti záruky výrobce.

BEZPEČNOST DĚTÍ A ZRANITELNÝCH OSOB

- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi pouze pod dohledem nebo po obdržení pokynů k jeho bezpečnému používání, za předpokladu, že rozumějí souvisejícím rizikům.
- Děti by si s tímto spotřebičem neměly hrát.
- Dětem nesmí být dovoleno sedět, stát ani šplhat na tento spotřebič.
- Do skříněk nad spotřebičem neukládejte předměty, které by mohly upoutat pozornost dětí. Děti, které vylezou na varnou desku, se mohou vážně zranit.
- Děti nesmí čistit ani provádět údržbu tohoto spotřebiče bez dozoru.
- Obal spotřebiče (plastová fólie, polystyren, plastové součásti) musí být uchováván mimo dosah dětí. Hrozí nebezpečí udušení.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Při vyřazení spotřebiče z provozu musíte:
  - odpojte jej od elektrické sítě,
  - odstřihněte napájecí kabel co nejblíže k zařízení,
  - ujistěte se, že se děti nemohou uvnitř zařízení uvěznit.
- Dbejte na to, aby rukojeti kuchyňského nádobí (např. hrnců) nevyčnívaly za hranice ostatních zapnutých varných zón. Rukojeti uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nikdy nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v místnosti, kde je spotřebič v provozu.



VAROVÁNÍ – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ
Během používání se přístupné části spotřebiče mohou natolik zahřát, že by mohlo dojít k popálení. Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakékoli předměty dostaly do kontaktu s keramickým sklem, dokud povrch nevychladne.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST



VAROVÁNÍ
Nesprávně nainstalované systémy představují vážné riziko.



VAROVÁNÍ
Spotřebič nepoužívejte, pokud je napájecí kabel nebo jeho izolace poškozená; aby se předešlo jakémukoli riziku, musí poškozený napájecí kabel vyměnit výrobce, autorizovaný servisní středisko nebo odborně kvalifikovaná osoba.

- Před provedením jakýchkoli instalačních nebo údržbových prací musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě. Způsob odpojení musí být začleněn do pevné elektroinstalace v souladu s platnými elektrotechnickými předpisy.
- Spotřebič musí k elektrické síti připojit kvalifikovaný elektrikář v souladu s platnými předpisy.
- Spotřebič smí být připojen pouze k elektrické síti, která odpovídá specifikacím uvedeným na typovém štítku.
- Děti mladší 8 let by měly spotřebič používat pouze pod neustálým dohledem.
- U nového spotřebiče vždy používejte dodaný napájecí kabel.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Spotřebič musí být připojen k správně nainstalované síťové zásuvce s ochranným uzemněním. Neodstraňujte z zástrčky kolík ochranného uzemnění.
- Spotřebič by měl být připojen k elektrickému obvodu vybavenému jističem, který zajišťuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel poškozený nebo pokud spotřebič vykazuje známky mechanického poškození.
- Nevarujte na poškozené nebo prasklé varné desce.
- Pokud je povrch z keramického skla prasklý nebo rozbitý, okamžitě vypněte spotřebič pomocí nástěnného vypínače nebo pojistky a odpojte napájení, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič není určen k použití s externími ovládacími zařízeními (např. časovači nebo systémy dálkového ovládání), pokud výrobce takovou funkci nezajistil.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely ani rozbočovače.
- Veškeré opravy nebo výměny elektrických součástí smí provádět pouze autorizované servisní středisko.
- Pokud je napájecí kabel příliš krátký a delší není k dispozici, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, aby provedl nezbytné úpravy elektrické instalace ve vaší domácnosti.

POZOR!
Při instalaci spotřebiče dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl přitlačen ani poškozen a aby se nedotýkal horkých povrchů.

BEZPEČNOST PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Tento spotřebič je určen výhradně k přípravě pokrmů.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání pokrmů ani k vytápění místnosti.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a pokličky, protože se mohou silně zahřát.
- Nechat jídlo vařit na varné desce bez dozoru při použití tuku nebo oleje může být nebezpečné a může způsobit požár. Celý

proces vaření musí být pod dohledem. I krátkodobé ohřívání jídla vyžaduje neustálý dohled uživatele. Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je v provozu, protože vařící se jídlo produkuje kouř a rozstřiky tuku se mohou vznítit.

- Pokud se tuk nebo olej vznítí, nikdy se nepokoušejte oheň uhasit vodou! Vypněte spotřebič a oheň uduste pokličkou nebo hasicí dekou.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní plochu ani k ukládání předmětů.
- Nestoupejte na varnou desku ani na ni neukládejte těžké předměty.
- Spotřebič smí být používán pouze v interiéru a musí být chráněn před povětrnostními vlivy a nadměrnou vlhkostí.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku podle pokynů v návodu (pomocí dotykových ovládacích prvků).
- Nepoužívejte nádobí s odštípnutými okraji a netahejte s ním po skleněném povrchu, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- V blízkosti spotřebiče neskladujte hořlavé materiály.
- Napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými povrchy ani ostrými hranami; nesmí být přemačkaný, zkroucený ani jakkoli jinak poškozen.
- Spotřebič může být vybaven ventilátorem pro chlazení krytu. Ventilátor může po vypnutí varné desky ještě krátkou dobu běžet, aby ochladil součásti; to je zcela normální.
- V případě poruchy spotřebič okamžitě odpojte od elektrické sítě.

INSTALACE A MONTÁŽ

- Vybalte zařízení a zkontrolujte, zda nebylo během přepravy poškozeno. Pokud zjistíte jakékoli poškození, nepřipojujte zařízení k elektrické síti.
- Chraňte zařízení před povětrnostními vlivy. Nevystavujte jej přímému slunečnímu záření, dešti, sněhu, prachu ani nadměrné vlhkosti.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

VAROVÁNÍ – NEBEZPEČÍ POŘEZÁNÍ:
Při manipulaci a instalaci zařízení buďte obzvláště opatrní, protože hrany panelu mohou být ostré. Nedodržení opatrnosti může vést ke zranění nebo pořezání.

- Veškerý nábytek v okolí spotřebiče (např. skříň) musí být schopen odolat teplotám nejméně 100 °C
- Spotřebič smí být zabudován do vestavěného nábytku až po úplném dokončení instalace.
- Před uvedením výrobku do provozu si prosím přečtěte informace obsažené v tomto návodu k použití a v montážním návodu a ujistěte se, že elektrická instalace splňuje požadavky. Pokud tomu tak není, zavolejte kvalifikovaného technika, aby provedl nezbytné opravy. Za provedení těchto úkonů odpovídá uživatel.
- Spouštějte spotřebič v místnostech vystavených mrazu nebo vlhkosti.
- Instalace spotřebiče nad nebo pod jinými domácími spotřebiči je povolena pouze za předpokladu, že jsou splněny požadavky výrobce týkající se větrání a montážních odstupů.
- Pokud se spotřebič nebude delší dobu používat, vypněte hlavní vypínač.
-

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

POZOR!
Před provedením jakéhokoli čištění nebo údržby se ujistěte, že je spotřebič vypnutý a zcela vychladlý.

POZOR!
Při čištění varné desky nepoužívejte drsné houbičky ani jiné agresivní čisticí prostředky s abrazivními vlastnostmi, protože by mohly poškrábat keramické sklo, což by mohlo vést k jeho prasknutí.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

- Pro vaši vlastní bezpečnost nepoužívejte vysokotlaké čističe ani parní čističe.
- Používejte měkký hadřík a jemné čisticí prostředky určené pro kuchyňské spotřebiče.

ELEKTROMAGNETICKÁ KOMPATIBILITA

Tento spotřebič je určen pro domácí použití.
Aby bylo zajištěno, že spotřebič splňuje požadavky na elektromagnetickou kompatibilitu, musí být nainstalován a používán v souladu s tímto návodem.
Neoprávněné úpravy konstrukce spotřebiče, zásahy do jeho elektrické instalace, použití neoriginálních dílů nebo napájecích kabelů a opravy prováděné osobami bez příslušné kvalifikace mohou vést k elektromagnetickému rušení, snížení bezpečnosti a ztrátě shody s požadavky platných předpisů Evropské unie.
Veškeré opravy a výměny dílů musí provádět výhradně autorizovaný servisní středisko s použitím originálních náhradních dílů.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ A NAKLÁDÁNÍ S ODPADY

Tento přístroj splňuje požadavky směrnice 2011/65/EU (RoHS) a směrnice 2012/19/EU (WEEE).
Materiály použité v tomto přístroji, které jsou označeny symbolem , jsou vhodné k recyklaci. Podrobné informace o správné likvidaci zařízení na konci životnosti a o sběrných místech naleznete v části „Likvidace zařízení na konci životnosti“.

BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

DODRŽOVÁNÍ PŘEDPISŮ EU

Návrh, výroba a uvedení tohoto zařízení na trh jsou v souladu s příslušnými nařízeními Evropské unie, zejména s:

- Směrnice 2014/35/EU (LVD),
- Směrnice 2014/30/EU (EMC),
- Směrnice 2011/65/EU (RoHS),
- Směrnice 2012/19/EU (WEEE),
- Směrnice 2009/125/ES (Ecodesign).

Tento spotřebič byl testován v souladu s příslušnými harmonizovanými normami, zejména s normami EN 60335-1 a EN 60335-2-6.

Technické specifikace se mohou v důsledku aktualizací konstrukce změnit bez předchozího upozornění.

Obrázky v tomto návodu jsou schematické a nemusí odpovídat skutečnému vzhledu zařízení.

Hodnoty uvedené na štítcích zařízení nebo v přiložené dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na způsobu použití výrobku a okolních podmínkách.

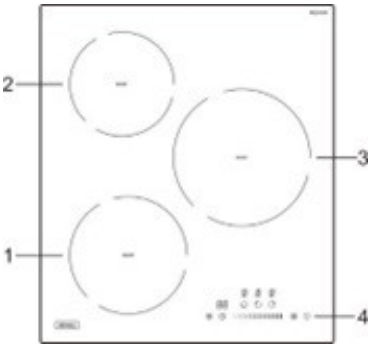
TECHNICKÁ SPECIFIKACE

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

2. PŘEHLED PRODUKTU

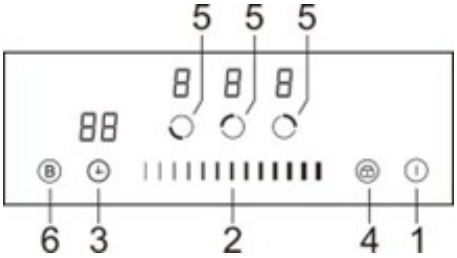
KIH 432-3B

Pohled shora



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

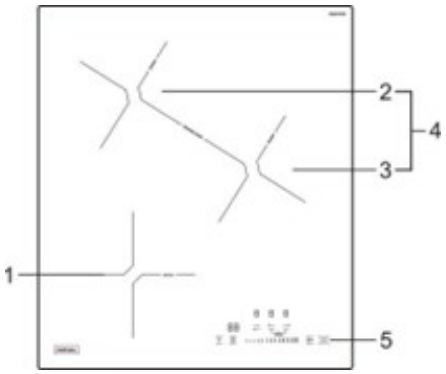
Ovládací panel



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

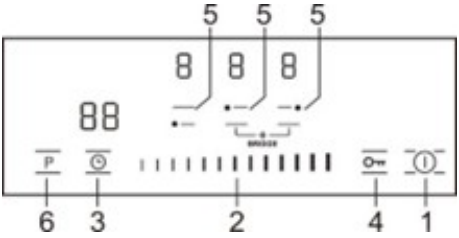
KIH 434-3B

Pohled shora



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

Ovládací panel



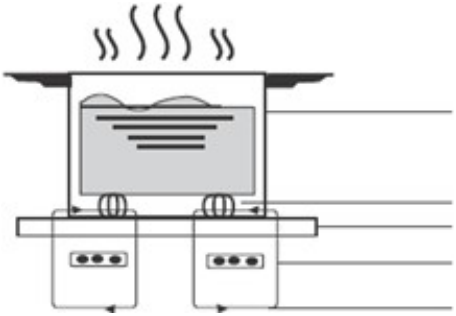
1. Přepínač ON/OFF
2. Výběr úrovně výkonu
3. Nastavení časovače
4. Dětská pojistka
5. Výběr varné zóny / zóna Flexi nebo Bridge
6. Boost

INFORMACE O PRODUKTU

Indukční deska může splnit různé kulinářské požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a výběru z mnoha výkonů, což je opravdu optimální volba pro moderní rodiny.
Varná deska je zaměřena na zákazníky a přijímá personalizovaný design.
Varná deska se vyznačuje bezpečným a spolehlivým provozem, zajišťuje komfort života a umožňuje plně si užít radosti života.

NĚKOLIK SLOV O INDUKČNÍM VAŘENÍ

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

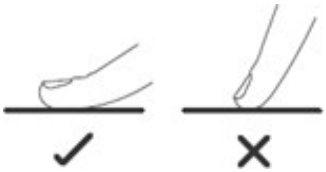


PŘED POUŽITÍM NOVÉ VARNÉ DESKY

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

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÝCH OVLÁDACÍCH PRVKŮ

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



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

VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

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



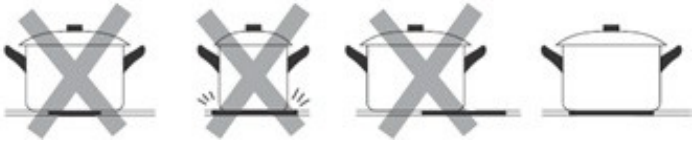
- Pokud nemáte magnet:
  1. Nalijte trochu vody do nádobí, které chcete otestovat.
  2. Proveďte kroky popsané v části „Začátek vaření“.
  3. Pokud displej nebliká a voda se ohřívá, je pánev vhodná.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického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

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

Nepoužívejte nádobí s roztřepenými okraji nebo zakřiveným dnem.



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



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



3. POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

ZAČÁTEK VAŘENÍ

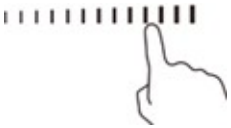
Po zapnutí napájení vydá bzučák jeden zvukový signál, všechny indikátory se rozsvítí na 1 sekundu a poté zhasnou, což znamená, že deska přešla do pohotovostního režimu.



1. Stiskněte tlačítko ON/OFF ( ). Všechny kontrolky zobrazí „-“.
2. Umístěte vhodnou pánev na varnou desku, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné desky jsou čisté a suché.
3. Vyberte nastavení ohřevu výběrem varné zóny.







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

PO UKONČENÍ VAŘENÍ

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



2. Vypněte celou varnou desku dotykem ovládacího prvku O 

3. Pozor na horké povrchy H
   Na displeji se zobrazí „H“, což znamená, že varná zóna je příliš horká na to, abyste se jí dotkli. Tento symbol zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Lze jej také použít jako funkci úspory energie. Pokud chcete ohřát další pánve, použijte varnou desku, která je stále horká.

BLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ

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

Zablokování ovládacích prvků

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

Chcete-li ovládací prvky odemknout

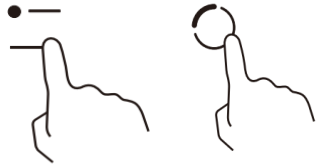
1. Ujistěte se, že je deska zapnutá.
2. Dotkněte se a podržte tlačítko zámku po dobu 3 sekund.
3. Nyní můžete začít desku používat.

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

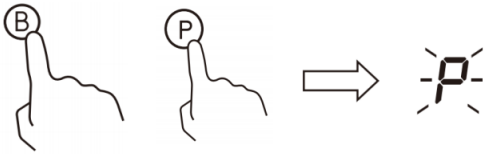
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE BOOST

Aktivace funkce Boost

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



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



Zrušení funkce Boost

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



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

VAROVÁNÍ PŘED ZBYTKOVÝM TEPLEM

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

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

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

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

POUŽÍVÁNÍ ČASOVAČE

Timer lze používat dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V takovém případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej použít jako časový spínač k vypnutí jedné nebo více varných zón po uplynutí nastavené doby.

Použití časovače jako minutky

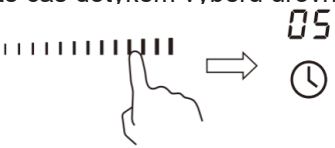
1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Tlačítko pro výběr zóny není aktivní (indikátor zóny „-“ nebliká).

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

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



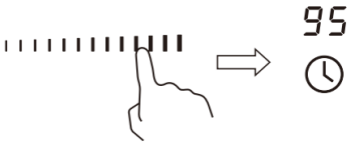
3. Nastavte čas dotykem výběru úrovně výkonu (např. 5).



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



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



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

Použití časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

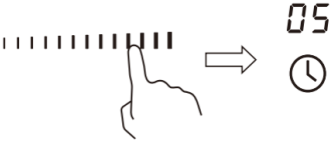
1. Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



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



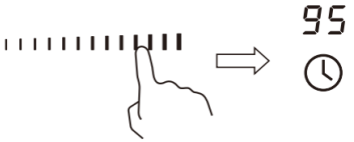
3. Nastavte čas klepnutím na výběr úrovně výkonu (např. 5).



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



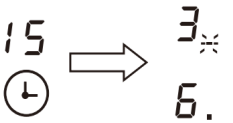
5. Nastavte čas dotykem posuvníku (např. 95), nyní je nastavený časovač na 95 minut.



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

Pokud je časovač nastaven pro více než jednu zónu:

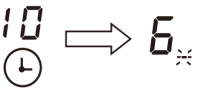
1. Po nastavení časovače pro několik varných zón se zobrazí červené tečky příslušných varných zón. Displej časovače ukazuje minimální dobu. Tečka příslušné zóny bliká.



(nastaveno na 15 minut)

(nastaveno na 25 minut)

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



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

Zrušení časovače

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

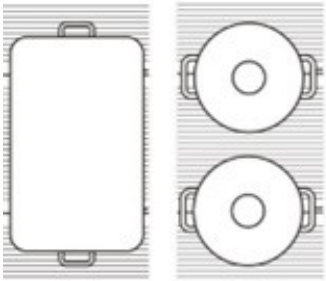
POUŽÍVÁNÍ FUNKCE BRIDGE/FLEXI ZONE

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

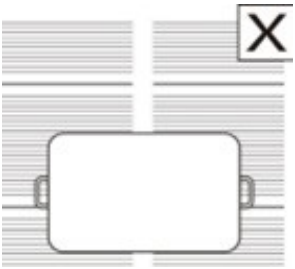
- Může být použita jako jedna zóna nebo dvě samostatné zóny v závislosti na potřebách vaření v každé situaci.
- Skládá se ze dvou nezávislých indukčních cívek, které lze ovládat samostatně. Když je aktivována zóna Bridge/Flexi, aktivuje se pouze zóna pokrytá nádobou.
- Tato funkce funguje pouze u:

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

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

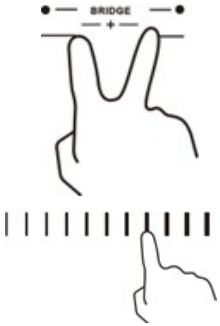


- U varné desky s více než jednou zónou Bridge se nedoporučuje používat více zón současně.



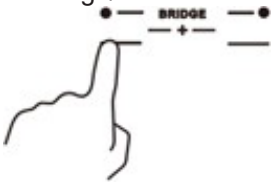
Aktivace funkce zóny Bridge/Flexi Model: KIH 434-3B

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



Zrušení funkce Bridge/Flexi zone

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



UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE VAŘENÍ

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

Tipy pro vaření

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

Dušení, vaření rýže

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

Smažení steaků

Chcete-li připravit šťavnaté a aromatické steaky:

1. Nechte maso před vařením asi 20 minut odležet při pokojové teplotě.
2. Rozpalte těžkou pánev.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Pokapejte rozpálenou pánev malým množstvím oleje a poté vložte maso na rozpálenou pánev.
4. Během pečení steak otočte pouze jednou. Přesná doba pečení závisí na tloušťce steaku a stupni propečení. Doba pečení se může pohybovat od 2 do 8 minut na každé straně. Stiskněte steak, abyste posoudili stupeň propečení – čím je tvrdší, tím bude
   „dobře propečený”.
5. Nechte steak několik minut odpočinout na teplém talíři, aby změkčel před podáváním.

K smažení

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

NASTAVENÍ TEPLOTY

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

4. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla nebo nečistoty na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Použijte čisticí prostředek na varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!). 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovým ručníkem. 4. Znovu zapněte varnou desku.	- Po vypnutí varné desky se nezobrazí indikátor „horkého povrchu“, ale varná plocha může být stále horká! Buďte proto obzvláště opatrní. - Odolné drátěnky, některé nylonové drátěnky a ostré/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu, abyste se ujistili, že je daný čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. - Nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků na varné desce: sklo by se mohlo zašpinit.
Vařící, roztavené a horké, sladké skvrny na skle	Je třeba je okamžitě odstranit pomocí kousku ryby, nože na palety nebo škrabky s žiletkou vhodné pro desky z , ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny: 1. Vypněte napájení varné desky na stěně. 2. Držte čepel nebo nástroj v úhlu 30° a setřete nečistoty nebo rozlité tekutiny na chladném místě varné desky. 3. Nečistoty nebo rozlité tekutiny očistěte utěrkou na nádobí nebo papírovým ručníkem. 4. Proveďte kroky 2 až 4 pro „Každodenní nečistoty na skle“ výše.	- Skvrny po rozpuštěných sladkých pokrmech nebo rozlitých tekutinách odstraňte co nejrychleji jak to jen jde. Pokud je necháte vychladnout na skle, mohou být obtížně odstranitelné nebo dokonce trvale poškodit skleněný povrch. - Nebezpečí poranění: když je kryt je schovaná, je čepel škrabky ostrá jako břitva. je ostré jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy jej uchovávejte mimo dosah dětí.
Rozlité tekutiny na dotykových ovládacích prvcích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Seberte rozlitou tekutinu 3. Očistěte dotykovou plochu čistou, vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Osušte plochu papírovým ručníkem. 5. Znovu zapněte napájení varné desky.	Varná deska může vydat zvukový signál a vypnout se a dotykové tlačítka nemusí fungovat, pokud na nich kapalina. Před opětovným zapnutím desky otřete dotykové ovládací prvky do sucha.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

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

ZOBRAZOVÁNÍ A KONTROLA PORUCH

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

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

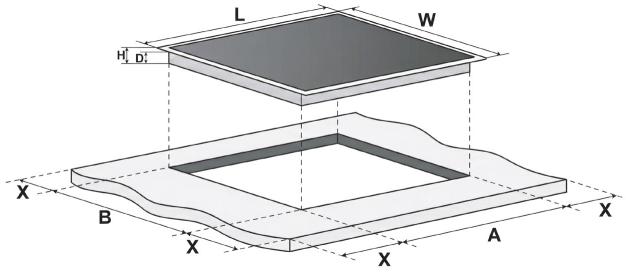
Výše je uvedeno hodnocení a kontrola typických poruch. Za účelem zabránění nebezpečí a poškození indukční desky zařízení nerozebírejte sami.

6. INSTALACE

VÝBĚR INSTALAČNÍHO VYBAVENÍ

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

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

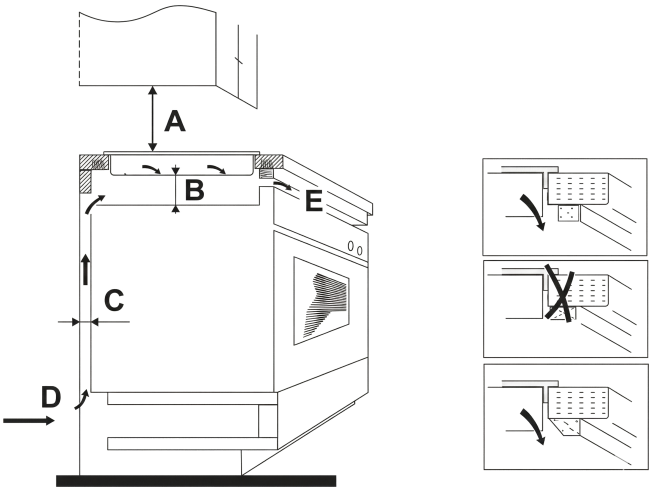




Model	KIH 432-3B KIH 434-3B
L(mm)	450
Š(mm)	520
výška (mm)	58
H (mm)	54
A (mm)	420
B (mm)	490
X (mm)	50 min

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

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou by měla být minimálně 550 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
550	50 min	20 min	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky se ujistěte, že

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

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

Po instalaci desky se ujistěte, že

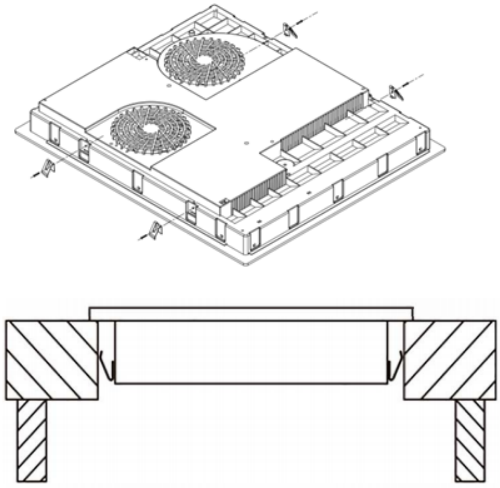
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříňky nebo zásuvky.
- Je zajištěn dostatečný průtok vzduchu z vnější strany skříňky k základně desky.
- Pokud je deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod základnou desky nainstalována tepelná bariéra.
- Odpojovací spínač je snadno přístupný pro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

Před umístěním upevňovacích konzol

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

Umístění upevňovacích úchytů

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



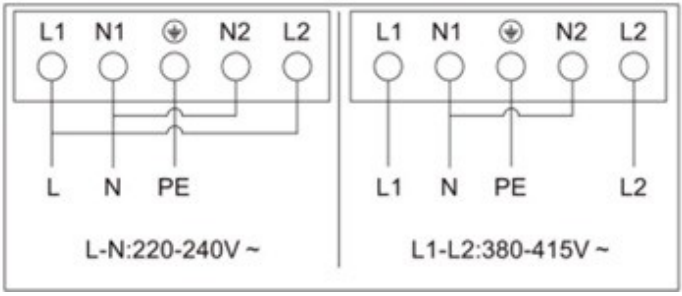
Upozornění

- Varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo techniky. Naši odborníci jsou vám k dispozici. Nikdy neprovádějte operace sami.
- Varná deska nesmí být instalována v blízkosti chladicích zařízení, myček nádobí a sušiček.
- Varnice by měla být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší sálání tepla a zvýšila se tak její spolehlivost.
- Stěna a indukční topná zóna nad pracovní plochou musí být odolné vůči teplu.
- Aby se zabránilo poškození, musí být vrstva a lepidlo odolné vůči teplu.
- Nesmí se používat parní čistič.
- Tato keramika může být připojena pouze k napájení s impedancí systému nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby se obraťte na dodavatele, aby vám poskytl informace o impedanci systému.

Připojení varné desky k síťovému napájení

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

KIH 434-3B
KIH 432-3B



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

7. FUNKCE SPRÁVY NAPÁJENÍ

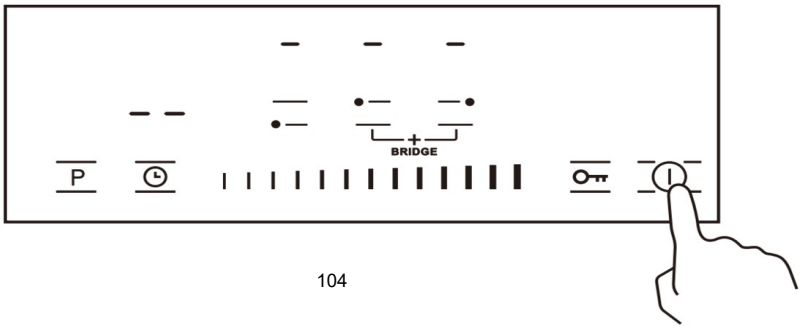
Celkový výkon indukční varné desky s funkcí správy spotřeby energie lze omezit na 2,8/3,5/5,7 kW. Varnou desku lze připojit k rozvodné síti s jističem 16, 20, 25 nebo 32 A.
Pro napájení ze dvou fází se doporučuje pojistka 16 A.
V případě nižší pojistky nebo napájení z jedné fáze se doporučuje omezit maximální výkon.

Chcete-li změnit konfigurační nastavení funkce Power Management

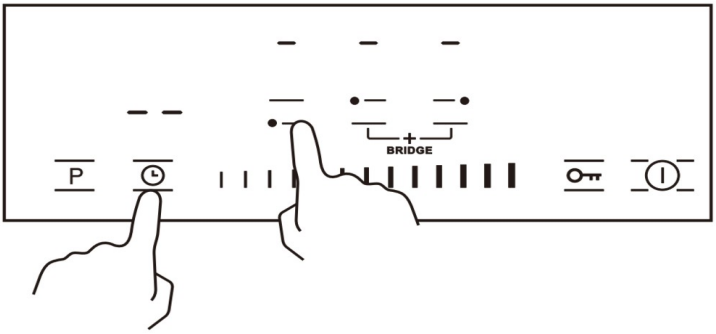
- Odpojte varnou desku od napájení.
- Nechte ji odpojenou po dobu pěti minut.
- Znovu ji připojte k napájení.
- Postupujte podle pokynů uvedených níže v části „**Jak nastavit varnou desku do režimu správy napájení“.**

Jak nastavit varnou desku do režimu správy napájení

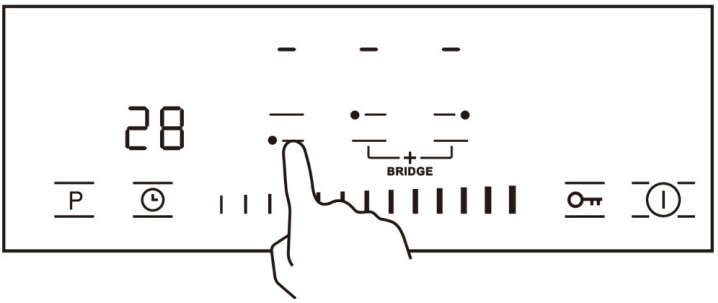
- Stiskněte tlačítko ON/OFF, abyste zařízení zapnuli. Ozve se jeden zvukový signál a na všech displejích se zobrazí znak „–“ a „– –“.



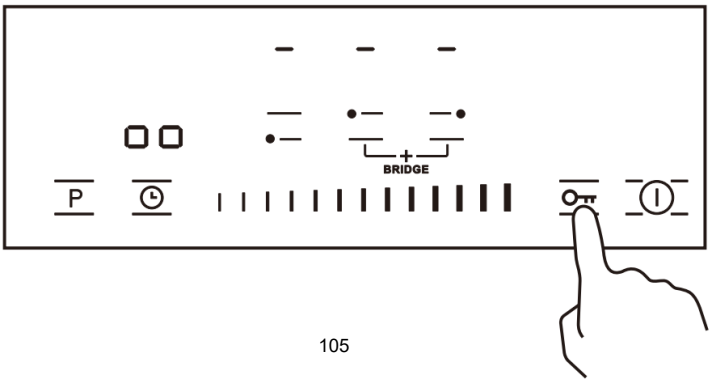
• Stiskněte současně levé přední zónové tlačítko a tlačítko „Timer“ a podržte je po dobu 3 sekund. Zazní zvukový signál, který vás upozorní po přepnutí indukční desky do režimu výběru režimu správy napájení a indikátor „Timer“ zobrazí aktuální nastavení výkonu.



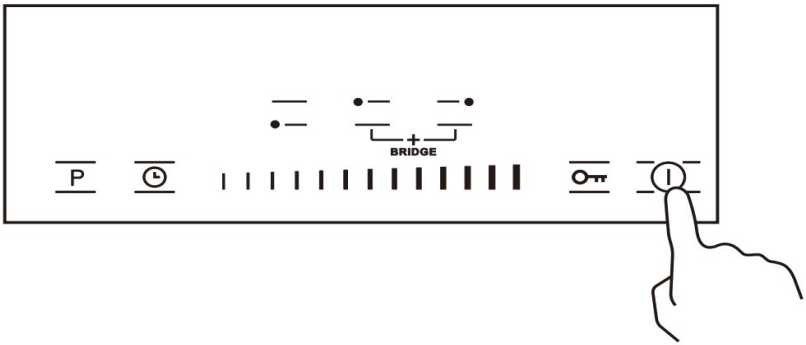
• Stiskněte příslušná tlačítka zón a číslici (např. tlačítko přední levé zóny, abyste změnili hodnotu zobrazenou na displeji na 28), což znamená, že celkový výkon bude nastaven v souladu s příslušnými nastaveními režimu správy napájení.



• Stiskněte tlačítko dětské pojistky a na displeji časovače objeví se symbol „□ □”, což znamená, že nastavení bylo správně uloženo.



• K vypnutí zařízení klepněte na tlačítko ON/OFF. Poté jej zapněte a varná deska se nakonfiguruje a bude připravena k použití v režimu správy napájení, který jste nastavili.



Kritérium výběru	Displej hodin	Úroveň výkonu **Power Management**	Napájení (vyžaduje se pojistková ochrana)
Klíč k přední levé zóně	28	2.8kW	13Amp
Klíč k zadní levé zóně	35	3.5kW	16Amp
Klávesa pravé zóny	57	5.7kW	25Amp

* Při prvním spuštění je výkon z výroby nastaven na 5,7 kW

POZOR: Nastavení režimu správy napájení lze provést pouze jednou, pokud nedošlo k odpojení napájení základní desky. Opětovné zadání nastavení lze provést podle postupu popsaného v části „Jak změnit nastavení režimu správy napájení“.

8. LIKVIDACE POUŽITÉHO ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce kvalitních materiálů a součástí, které jsou vhodné k opětovnému použití a recyklaci.



Symbol přeškrtnuté popelnice na výrobku nebo jeho obalu označuje, že výrobek podléhá oddělenému sběru v souladu s ustanoveními směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU (WEEE). Toto označení znamená, že elektrická a elektronická zařízení nesmějí být po skončení své životnosti likvidována spolu s ostatním domácím odpadem.

Než zařízení odnesete do sběrného dvora nebo k likvidaci, musíte jej zcela znefunkčnit, abyste předešli nehodám:

Odpojte zařízení ze zásuvky a odřízněte napájecí kabel co nejblíže k tělu zařízení.

Zařízení na konci životnosti může mít škodlivý dopad na životní prostředí a lidské zdraví kvůli možnému obsahu nebezpečných látek. Jste povinni odevzdat zařízení na konci životnosti do sběrných míst provozovaných místními úřady, distributory nebo obchody při nákupu nového spotřebiče. Správná likvidace pomáhá chránit životní prostředí a snižuje plýtvání surovinami.

NOTATKI:

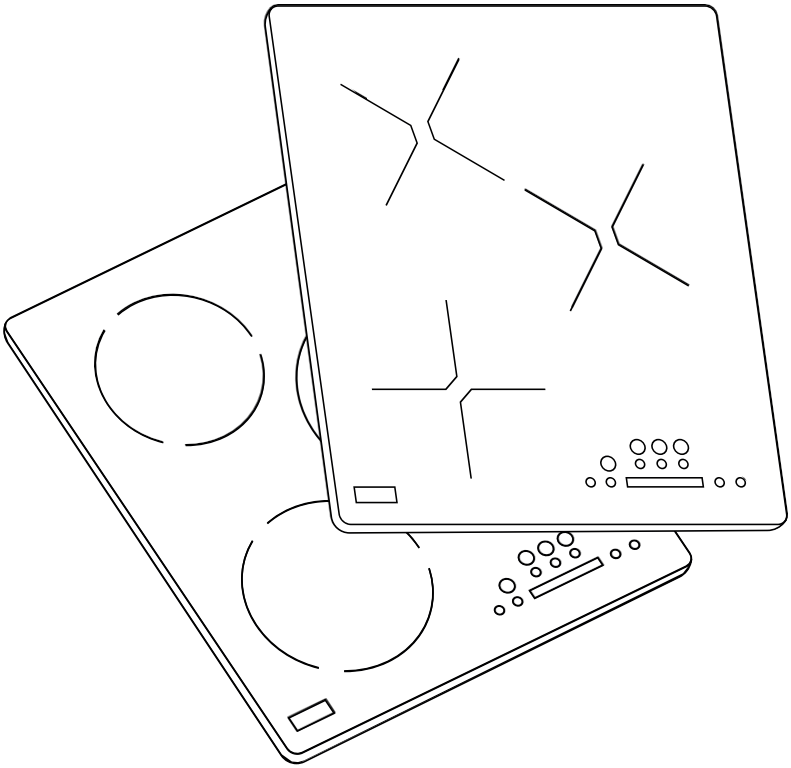
KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА

КІН 432-3В

КІН 434-3В



Шановні клієнти,

Дякуємо за довіру, яку Ви нам надали, та за вибір бренду Kernau.

Щоб виправдати Ваші очікування, ми виробляємо нашу техніку на спеціалізованих підприємствах із застосуванням новітніх технологій та піддаємо її суворим випробуванням на якість. Щоб обраний Вами виріб служив якомога довше, просимо ознайомитися з наведеними нижче інструкціями щодо експлуатації, чищення та технічного обслуговування. У цій інструкції ми намагаємося представити всі функції придбаного вами виробу, а також надати інформацію щодо безпеки, встановлення, оптимальних налаштувань та економічного використання. Тут ви знайдете цінні поради щодо того, як найефективніше використовувати прилад відповідно до ваших поточних потреб.

Придбаний вами виріб було виготовлено на сучасному, екологічно чистому заводі.

Перед початком експлуатації пристрою рекомендуємо ретельно ознайомитися з цією інструкцією та зберегти її на майбутнє, щоб пристрій протягом тривалого часу працював так само добре, як новий.

⚠ Увага!

Ця інструкція з експлуатації стосується низки моделей цього продукту. Ваш пристрій може не мати деяких функцій, зазначених у цій інструкції.

Зображення товарів наведені лише для ілюстрації.

Поля, позначені (*), є необов'язковими.

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

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ 112
Загальна інформація 112
Безпека дітей та вразливих осіб 112
Електрична безпека 113
Безпека під час експлуатації 115
Встановлення та монтаж 116
Технічне обслуговування та чищення 117
Електромагнітна сумісність 118
Охорона навколишнього середовища та поводження .....
з відходами 118
Відповідність вимогам ЄС 119
Технічні характеристики 119
2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ 120
3. ВИКОРИСТАННЯ ПОПЕРЕДЖУВАЛЬНОЇ ПЛИТИ 124
Блокування елементів керування 125
Використання функції Boost 126
Автоматичне вимкнення 126
Користування таймером 127
Використання функції «Flexi zone» 129
Поради щодо приготування їжі 131
4. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ 133
5. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ 134
6. ВСТАНОВЛЕННЯ 137
7. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯМ 141
8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ 144

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

ПРОСИМО УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ КОРИСТУВАННЯ ПРИСТРОЄМ.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

З метою забезпечення безпеки та правильного використання пристрою перед установкою та першим використанням слід уважно ознайомитися з цією інструкцією з експлуатації, зокрема з усіма попередженнями та рекомендаціями щодо безпеки.
Зберігайте цю інструкцію на майбутнє. У разі передачі пристрою іншому користувачеві слід також передати йому цю інструкцію, щоб кожен, хто ним користується, був належним чином поінформований про правила експлуатації та безпеки.
Пристрій слід використовувати виключно за призначенням. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок:

- неправильного монтажу,
- експлуатації, що суперечить цій інструкції,
- несанкціонованої модифікації пристрою,
- використання неоригінальних запасних частин.

Прилад призначений виключно для використання в побуті та подібних умовах. Він не призначений для промислового, комерційного чи професійного використання. Використання приладу в комерційних цілях призводить до втрати гарантії виробника.

БЕЗПЕКА ДІТЕЙ ТА ВРАЗЛИВИХ ОСІБ

- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями виключно під наглядом або після отримання інструкцій щодо безпечного користування, за умови, що вони розуміють пов’язані з цим ризики.
- Дітям не слід гратися з приладом.
- Не дозволяйте дітям сідати на прилад, ставати на нього або лазити на нього.
- У шафках над приладом не слід зберігати предмети, які можуть зацікавити дітей. Діти, які лазять на варильну панель, можуть отримати серйозні травми.
- Очищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Упаковку приладу (поліетиленову плівку, пінопласт, елементи з пластмаси) слід зберігати в недоступному для дітей місці. Існує ризик задушення.
- У разі виведення приладу з експлуатації слід:
  - відключити їх від електромережі,
  - відрізати шнур живлення якомога ближче до пристрою,
  - переконатися, що діти не можуть застрягнути всередині пристрою.
- Переконайтеся, що ручки посуду (наприклад, каструль) не виступають за межі інших увімкнених зон нагрівання. Ручки слід тримати поза досяжністю дітей.
- Ніколи не залишайте дітей самих або без нагляду в приміщенні, де використовується прилад.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ — РИЗИК ОПІКІВ
Під час експлуатації доступні частини пристрою можуть нагріватися до температури, що може спричинити опіки. Не допускайте контакту тіла, одягу або предметів із керамічним склом, доки поверхня не охолоне.

ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Неправильно встановлені системи становлять серйозну загрозу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ
Не слід використовувати прилад, якщо шнур живлення або його ізоляція пошкоджені; щоб уникнути будь-якої небезпеки, пошкоджений шнур повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або відповідним чином кваліфікованою особою.

- Перед початком будь-яких монтажних або ремонтних робіт прилад слід відключити від електромережі. Спосіб відключення повинен бути інтегрований у стаціонарну електропроводку відповідно до чинних електротехнічних норм.
- Підключення пристрою до електромережі має здійснювати кваліфікований електрик відповідно до чинних норм.

⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ CE

- Пристрій можна підключати виключно до електромережі, що відповідає технічним характеристикам, зазначеним на паспортній табличці.
- Діти віком до 8 років повинні користуватися пристроєм лише під постійним наглядом.
- У разі використання нового пристрою завжди слід застосовувати шнур живлення, що входить до комплекту.
- Пристрій слід підключати до правильно встановленої мережевої розетки з захисним заземленням. Забороняється видаляти контакт захисного заземлення з вилки.
- Прилад слід підключати до електричного контуру, оснащеного вимикачем, що забезпечує повне відключення від електромережі.
- Забороняється використовувати прилад, якщо шнур живлення пошкоджений або якщо прилад має ознаки механічних пошкоджень.
- Не слід готувати їжу на пошкодженій або тріснутій нагрівальній панелі.
- Якщо поверхня керамічного скла тріснула або зламалася, слід негайно вимкнути прилад за допомогою настінного вимикача або запобіжника та відключити живлення, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Прилад не призначений для роботи з зовнішніми пристроями керування (наприклад, таймерами або системами дистанційного керування), якщо тільки виробник не передбачив таку функціональність.
- Не слід використовувати подовжувачі або розеткові блоки.
- Будь-які ремонтні роботи або заміна електричних компонентів можуть виконуватися виключно авторизованою сервісною службою.
- Якщо шнур живлення занадто короткий, а довший недоступний, зверніться до кваліфікованого електрика для внесення необхідних змін до електроінсталяції у вашому домі.

⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ CE

⚠ **УВАГА!**
Під час встановлення пристрою слід переконатися, що шнур живлення не затиснутий і не пошкоджений, а також що він не стикається з гарячими поверхнями.

БЕЗПЕКА ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ

- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі.
- Ніколи не використовуйте прилад для підігрівання їжі або обігріву приміщення.
- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не слід класти на поверхню варильної панелі, оскільки вони можуть сильно нагріватися.
- Приготування їжі на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним і спричинити пожежу. Весь процес приготування їжі повинен відбуватися під наглядом. Навіть короткочасне підігрівання їжі вимагає постійного нагляду з боку користувача. Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його використання, оскільки кипіння супроводжується виділенням диму, а жирні бризки можуть спалахнути.
- Якщо жир або олія загоряться, ніколи не намагайтеся гасити вогонь водою! Вимкніть прилад і накрийте вогонь кришкою або вогнегасним ковдрою.
- Ніколи не використовуйте прилад як робочу поверхню або місце для зберігання.
- Не ставайте на нагрівальну плиту та не кладіть на неї важкі предмети.
- Прилад слід використовувати виключно в закритих приміщеннях та захищати від атмосферних впливів і надмірної вологи.
- Після закінчення використання завжди вимикайте конфорки та нагрівальну плиту відповідно до інструкції (за допомогою сенсорних кнопок).
- Не використовуйте посуд із пошкодженими краями та не тягніть його по скляній поверхні, оскільки це може призвести до подряпин на склі.
- Поруч із приладом заборонено зберігати легкозаймисті матеріали.

⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ CE

- Шнур живлення не повинен стикатися з гарячими поверхнями або гострими краями; його також заборонено здавлювати, згинати або будь-яким чином модифікувати.
- Прилад може бути оснащений вентилятором, що служить для охолодження корпусу. Вентилятор може працювати протягом короткого часу після вимкнення плити для охолодження компонентів; це цілком нормальне явище.
- У разі несправності слід негайно відключити прилад від електромережі.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА МОНТАЖ

- Розпакуйте пристрій і перевірте, чи він не зазнав пошкоджень під час транспортування. У разі виявлення будь-яких пошкоджень не підключайте пристрій до електромережі.
- Захищайте пристрій від впливу атмосферних факторів. Не піддавайте його дії сонячних променів, дощу, снігу, пилу чи надмірної вологи.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ — НЕБЕЗПЕКА ПОРІЗУ:**
Під час перенесення та монтажу слід дотримуватися особливої обережності, оскільки краї панелі пристрою можуть бути гострими. Недотримання обережності може призвести до травм або порізів.

- Усі меблі, що оточують прилад (наприклад, шафа), повинні витримувати температуру щонайменше 100 °C.
- Прилад можна встановлювати у вбудовані меблі лише після повного завершення монтажу.
- Щоб підготувати виріб до експлуатації, ознайомтеся з інформацією, наведеною в цій інструкції з експлуатації та інструкції з монтажу, і переконайтеся, що електроустановка відповідає вимогам. Якщо це не так, слід викликати кваліфікованого фахівця для виконання необхідних ремонтних робіт. Відповідальність за виконання цих дій покладається на користувача.

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Не слід встановлювати прилад у приміщеннях, схильних до впливу морозу або вологи.
- Встановлення приладу над або під іншими побутовими приладами дозволяється лише за умови дотримання вимог виробника щодо вентиляції та монтажних відступів.
- Якщо прилад не використовуватиметься протягом тривалого часу, слід вимкнути головний вимикач живлення.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

УВАГА!
Перед початком будь-яких робіт з очищення або технічного обслуговування слід переконатися, що прилад вимкнено та він повністю охолов.

УВАГА!
Для чищення варильної панелі не слід використовувати жорсткі губки або інші агресивні засоби для чищення з абразивними властивостями, оскільки вони можуть подряпати керамічне скло, що, у свою чергу, може призвести до його тріщин.

- З метою власної безпеки забороняється використовувати мийки високого тиску або прилади для очищення паровим струменем.
- Для очищення слід використовувати м’яку серветку та м’які миючі засоби, призначені для кухонної техніки.

⚠ ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ CE

ЕЛЕКТРОМАГНІТНА СУМІСНІСТЬ

Цей прилад призначений для побутового використання.
Щоб забезпечити відповідність приладу вимогам щодо електромагнітної сумісності, його слід встановлювати та використовувати відповідно до цієї інструкції.
Несанкціоновані модифікації конструкції пристрою, втручання у його електричну систему, використання неоригінальних деталей або кабелів живлення, а також ремонт, виконаний особами, які не мають відповідної кваліфікації, можуть призвести до електромагнітних перешкод, зниження рівня безпеки та втрати відповідності вимогам чинного законодавства Європейського Союзу.
Усі ремонтні роботи та заміна деталей повинні виконуватися виключно авторизованою сервісною службою з використанням оригінальних запасних частин.

ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА УПРАВЛІННЯ ВІДХОДАМИ

Пристрій відповідає вимогам директиви 2011/65/ЄС (RoHS) та директиви 2012/19/ЄС (WEEE).
Матеріали, використані в цьому пристрої та позначені символом підлягають переробці. Повна інформація щодо правильного поводження зі старими пристроями та пунктів збору наведена в розділі «Утилізація старих пристроїв».

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

ВІДПОВІДНІСТЬ НОРМАМ ЄС

Проектування, виробництво та введення в обіг цього пристрою відповідають відповідним нормам Європейського Союзу, зокрема :

- Директива 2014/35/ЄС (LVD),
- Директива 2014/30/ЄС (EMC),
- Директива 2011/65/ЄС (RoHS),
- Директива 2012/19/ЄС (WEEE),
- Директива 2009/125/ЄС (Екодизайн).

Прилад було випробувано відповідно до відповідних гармонізованих стандартів, зокрема стандартів EN 60335-1 та EN 60335-2-6.

Технічні характеристики можуть змінюватися без попередження у зв'язку з конструктивними оновленнями.

Ілюстрації, наведені в цій інструкції, мають схематичний характер і можуть не відповідати фактичному зовнішньому вигляду пристрою.

Значення, вказані на етикетках пристрою або в доданій документації, були отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Ці значення можуть відрізнятися залежно від способу використання виробу та умов навколишнього середовища.

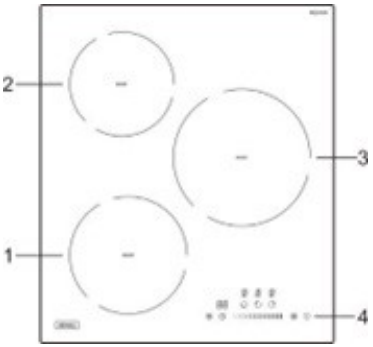
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

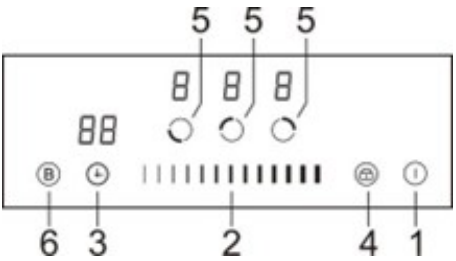
KIH 432-3B

Вигляд зверху



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

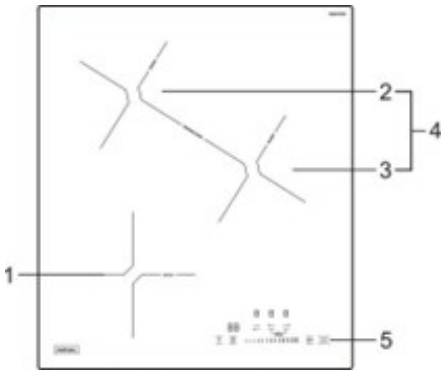
Панель управління



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

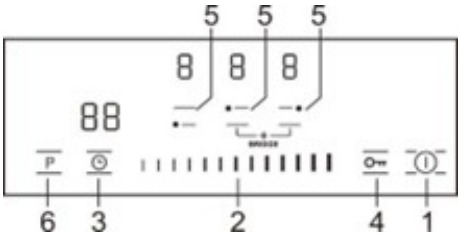
КІН 434-3В

Вигляд зверху



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

Панель управління



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

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРОДУКТ

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

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

КІЛЬКА СЛІВ ПРО ІНДУКЦІЙНЕ ГОТУВАННЯ

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

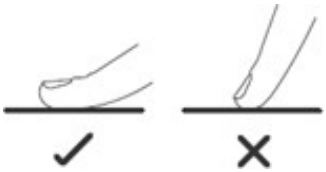


ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ КУХОННОЇ ПЛИТИ

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

ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

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



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

ВИБІР ВІДПОВІДНОГО ПОСУДУ

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



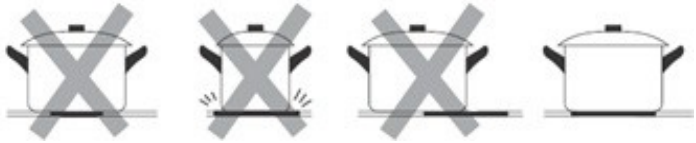
- Якщо у вас немає магніту:
  1. Налийте трохи води в посуд, який хочете перевірити.
  2. Виконайте дії, описані в розділі «Щоб почати готувати».
  3. Якщо дисплей не блимає, а вода нагрівається, сковорода підходить.
- Посуд, виготовлений з таких матеріалів, не підходить: чиста нержавіюча сталь, алюміній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

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

Не використовуйте посуд із зазубреними краями або вигнутим дном.



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



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



3. КОРИСТУВАННЯ ПЛИТОЮ

ЩОБ РОЗПОЧАТИ ГОТУВАННЯ

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



1. Натисніть кнопку ON/OFF ( ). Всі індикатори покажуть «-».
2. Поставте відповідну сковороду на нагрівальну поверхню, яку ви хочете використовувати. Переконайтеся, що дно сковороди та поверхня нагрівальної поверхні чисті та сухі.
3. Виберіть налаштування нагрівання, вибравши зону нагрівання.



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

ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ

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



2. Вимкніть всю варильну поверхню, торкнувшись елемента управл



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

БЛОКУВАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ КЕРУВАННЯ

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

Щоб заблокувати елементи управління

Натисніть кнопку блокування Індикатор таймера покаже «Lo».

Щоб розблокувати елементи керування

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

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

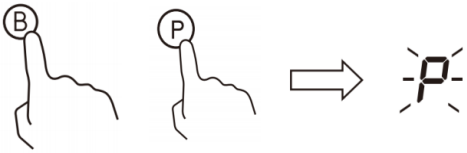
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ BOOST

Активація функції Boost

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



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



Скасування функції Boost

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ЗАЛИШКОВЕ ТЕПЛО

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

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

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

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

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

Таймер можна використовувати двома різними способами:

- Його можна використовувати як хвилини. У цьому випадку таймер не вимкне жодну конфорку після закінчення встановленого часу.
- Його можна використовувати як вимикач, щоб вимкнути одну або кілька зон нагрівання після закінчення встановленого часу.

Використання таймера як хвилинного таймера

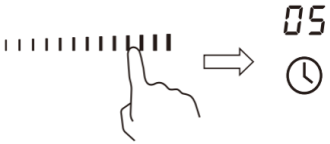
1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена. Кнопка вибору
   зони не активний (індикатор зони «-» не блимає).

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

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



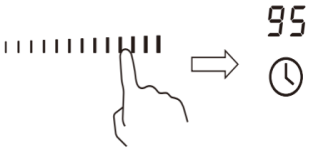
3. Встановіть час, торкнувшись вибору рівня потужності (наприклад, 5).



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



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



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

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

Використання таймера для вимкнення однієї або декількох зон нагрівання

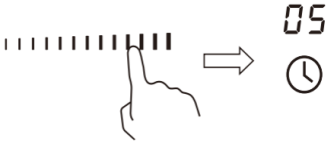
1. Торкніться елемента керування вибором зони нагрівання, для якої ви хочете встановити таймер.



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



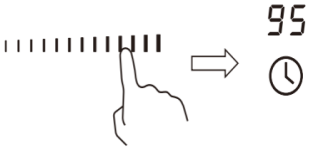
3. Встановіть час, торкнувшись вибору рівня потужності (наприклад, 5).



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



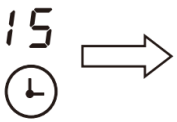
5. Встановіть час, торкнувшись повзунка (наприклад, 95), тепер встановлений таймер становить 95 хвилин.



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

Якщо таймер встановлений для більш ніж однієї зони:

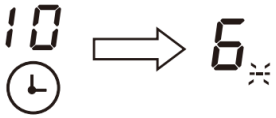
1. Після налаштування таймера для декількох конфорок, червоні крапки відповідних конфорок будуть відображатися. Дисплей таймера показує мінімальний час. Крапка відповідної зони блимає.



(встановлено на 15 хвилин)

(встановлено на 25 хвилин)

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



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

Скасування таймера

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

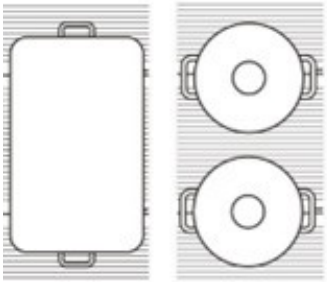
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ BRIDGE/FLEXI ZONE

Ця функція працює в моделі **KIH 434-3B**.

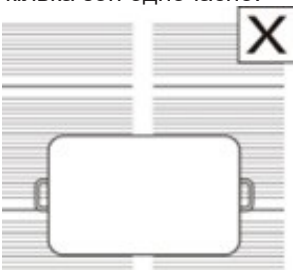
- Вона може використовуватися як одна зона або дві окремі зони залежно від потреб приготування їжі в кожній ситуації.
- Складається з двох незалежних індукційних котушок, які можуть керуватися окремо. Коли працює зона Bridge/Flexi, активується тільки зона, що охоплюється посудиною.
- Ця функція працює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

Модель	Зона приготування
KIH 434-3B	#2 Міст #3

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

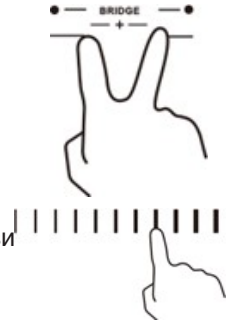


- У разі плити з більш ніж однією зоною Bridge не рекомендується використовувати кілька зон одночасно.



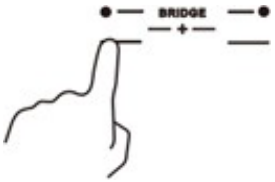
Активація функції зони Bridge/Flexi Модель: KIH 434-3B

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



Скасування функції Bridge/Flexi zone

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



ПОДКАЗКИ ЩОДО ГОТУВАННЯ

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

Поради щодо приготування їжі

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

Тушкування, варіння рису

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

Смаження стейків

Щоб приготувати соковиті та ароматні стейки:

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

Для смаження

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

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

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

4. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі або нецукрові розливи на склі)	1. Вимкніть живлення варильної поверхні. 2. Застосуйте засіб для чищення варильної поверхні, коли скло ще тепле (але не гаряче!). 3. Змийте і витріть насухо чистою ганчіркою або паперовим рушником. 4. Знову увімкніть живлення варильної поверхні.	- Після вимкнення живлення конфорки індикатор «гарячої поверхні» не відображатиметься, але конфорка може бути все ще гарячою! Будьте особливо обережні. - Міцні губки, деякі нейлонові губки та гострі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить даний засіб для чищення або губка. - Ніколи не залишайте залишки миючих засобів на нагрівальній поверхні: скло може забруднитися.
Киплячі, розплавлені і гарячі, солодкі розливи на скло	Їх слід негайно видаляти за допомогою шматочка риби, ножа для палет або скребка з лезом, придатного для плит з керамічного скла, але слід бути обережним з гарячими поверхнями зони приготування: 1. Вимкніть живлення варильної поверхні на стіні. 2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° і зітріть забруднення або розлиту рідину в прохолодному місці плити. 3. Очистіть забруднення або розливи ганчіркою для посуду або паперовим рушником. 4. Виконайте кроки 2–4 для «Повсякденні забруднення на склі» вище.	- Видаліть плями, залишені розплавленими солодкими стравами або розлитими рідинами, якомога швидше як можна швидше. Якщо залишити їх охолонути на склі, їх може бути важко видалити або вони можуть навіть назавжди пошкодити скляну поверхню. - Небезпека порізу: коли кришка захована, лезо скребка гостре як бритва. є гострим як бритва. Використовуйте з максимальною обережністю і завжди зберігайте в недоступному для дітей місці.
Розлиті рідини на сенсорних елементах управління	1. Вимкніть живлення нагрівальної плити. 2. Зберіть розлиту рідину 3. Протріть сенсорну панель управління чистою вологою губкою або серветкою. 4. Витріть область насухо паперовим рушником. 5. Знову увімкніть живлення нагрівальної плити.	Плита може видати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорні кнопки можуть не працювати, якщо на них потрапила рідина. Перед повторним увімкненням плити витріть насухо сенсорні елементи управління

5. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

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

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

ВІДОБРАЖЕННЯ ТА КОНТРОЛЬ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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

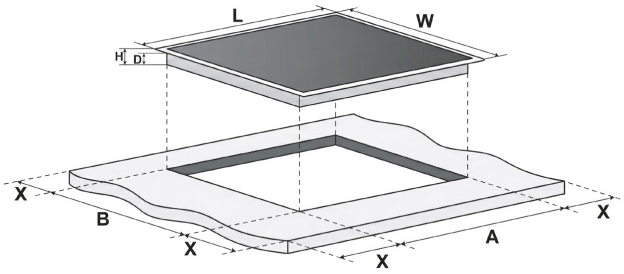
Вище наведено оцінку та контроль типових несправностей. Не слід самостійно демонтувати прилад, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної плити.

6. ВСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР ІНСТАЛЯЦІЙНОГО ОБЛАДНАННЯ

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

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

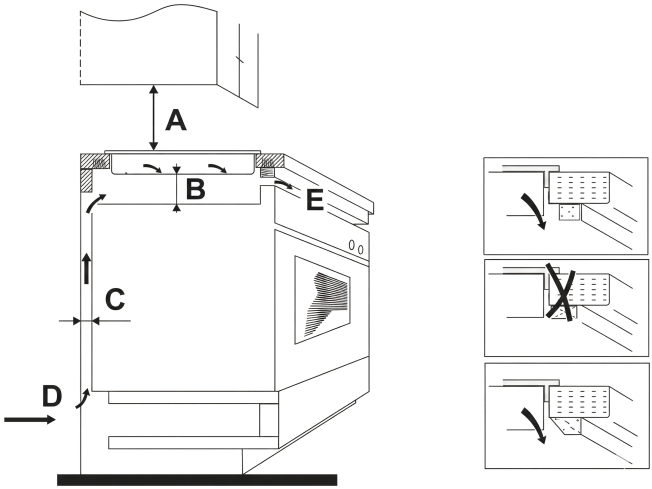




Модель	KIH 432-3B KIH 434-3B
L(мм)	450
Ш (мм)	520
висота (мм)	58
Г (мм)	54
A (мм)	420
B (мм)	490
X (мм)	50 хв

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

Увага: Безпечна відстань між плитою та шафкою над плитою повинна становити не менше 550 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
550	50 хв	20 хв	Вхід повітря	Вихід повітря 5 мм

Перед установкою нагрівальної плити слід переконатися, що

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

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

Після встановлення плити переконайтеся, що

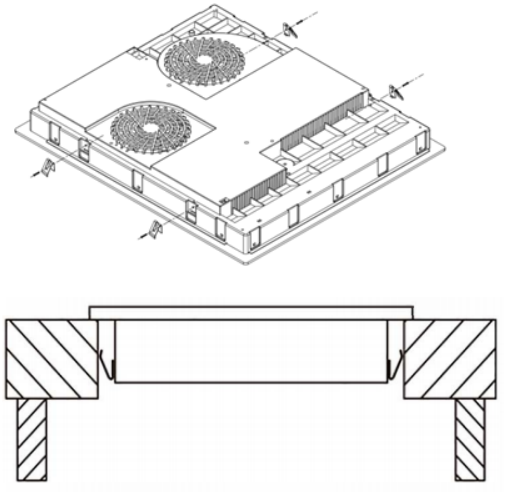
- кабель живлення не проходить через дверцята шафи або висувну шухляду.
- Забезпечено належний потік повітря ззовні шафи до основи плити.
- Якщо плита встановлена над шухлядою або шафою, під основою плити встановлено тепловий бар'єр.
- Ізоляційний вимикач є легкодоступним для користувача.

Перед встановленням кріпильних кронштейнів

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

Розташування кріпильних кронштейнів

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



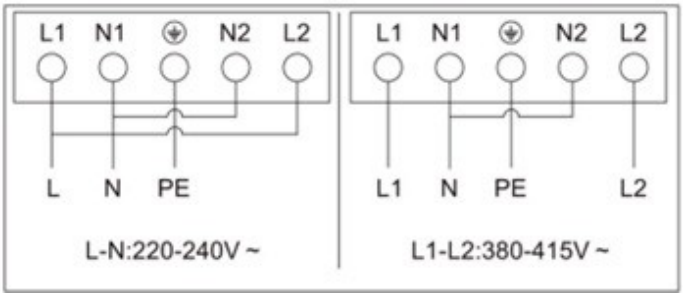
Застереження

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

Підключення варильної поверхні до мережі живлення

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

KIH 434-3B
KIH 432-3B



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

7. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯМ

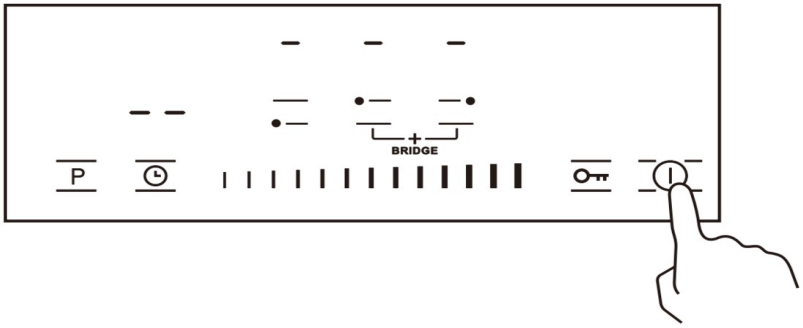
Загальну потужність індукційної плити з функцією Power Management можна обмежити до 2,8/3,5/5,7 кВт. Плиту можна підключити до електромережі із захистом на 16, 20, 25 або 32 А.
Для двофазного живлення рекомендується запобіжник на 16 А. У разі використання запобіжника меншого номіналу або однофазного живлення рекомендується обмежити максимальну потужність.

Щоб змінити налаштування функції Power Management

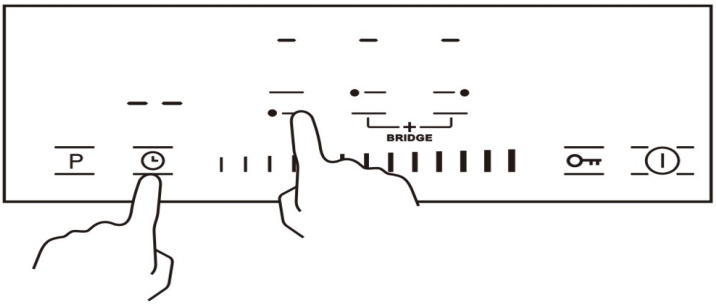
- Відключіть живлення варильної панелі.
- Залиште живлення відключеним протягом п’яти хвилин.
- Знову підключіть живлення.
- Дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче в розділі «Щоб перевести варильну панель у режим енергозбереження».

Щоб перевести варильну панель у режим енергозбереження

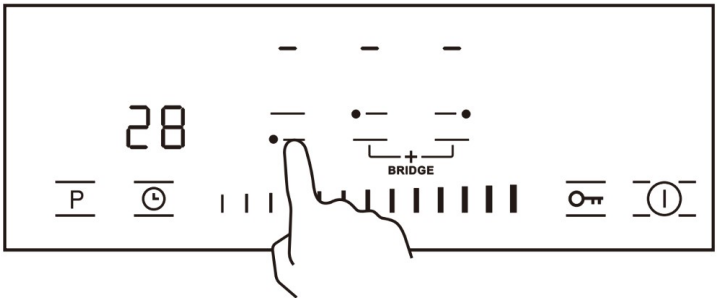
- Натисніть кнопку ON/OFF, щоб увімкнути живлення. Пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях з’являться символи «–» та «– –».



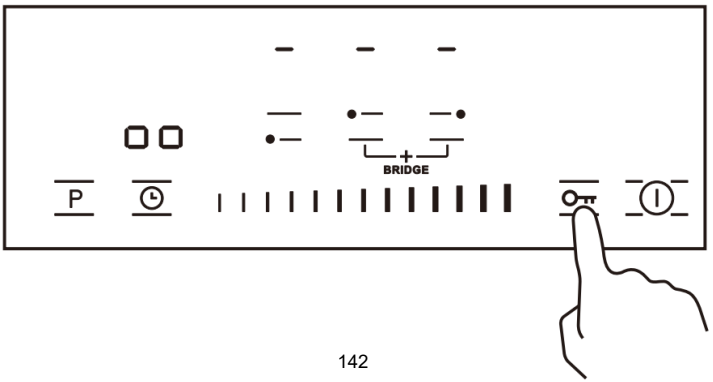
• Ꭿ нdꭿsuꞔ⊙fmpꭿsdꭿlsꞔqfmpꭿsꟷ dzɔlzꞇfꬷjtꞔjнdꭿ ꞔdꭿsfꞔlzꟷ ꟷtsdꭿfꟷlsꞔ⊙ꞔdꭿsfꞔlz çꟷuꞔ⊙ꞔqdzjtꞔè ' lzꟷtsqꞔdꭿlzꞔ2lsj ’꞉ ꞇfꞇꟷtsꟷlsꟷwꟷtsdꭿ3 fmj ꞔlzꟷdꭿ. ꞉ tꟷtsꟷuj ꞇfꟷtsɔ'нtsdꭿꞔlsꟷ lɔlzꞔtsɔqꞔ fmꞔqdꭿdzꭿlzꞇfꟷ'fmpꟷ ꞇfꬷjtꞔj꞉꞉tsнlz 'dꭿlzꞔuꞔ2dꭿs’ ꞇfꞇdzꞔlsꞔ ɔ tꞔjꟷkꞔqdꭿzɔqꞔɐꞇtsqdz tꞔjꟷkꞔqdꭿzꬷjꬷdꭿjtꟷtsꟷlsɐꬷjtꞔjꟷkꬷjꬷdꭿdꭿꟷ, ⊙'dꭿqꞔ⊙ꞔtsꟷtsꟷçTimerè ɔ'нtsɐtꟷ⊙ꞔqꞔlsꟷ ꞇfꟷtsꟷtsꟷuꞔdꭿ lꟷdꭿ⊙uꞔdꭿꟷ ꞇfꟷtsꟷlzꟷkꟷdꭿsfmꞔs.



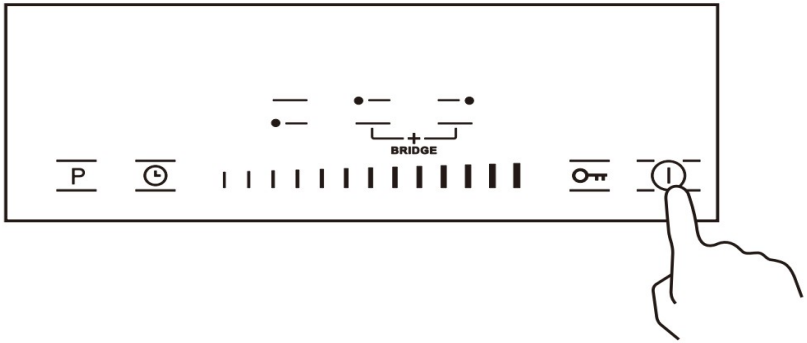
• Натисніть відповідні кнопки зон та цифру (наприклад, кнопку передньої лівої зони, щоб змінити значення на дисплеї на 28), що означає, що загальна потужність буде встановлена відповідно до налаштувань режиму управління живленням.



• Натисніть кнопку блокування від дітей, і на дисплеї таймера з’явиться символ „□ □”, що означає, що налаштування було правильно збережено.



• Натисніть кнопку ON/OFF, щоб вимкнути пристрій. Потім увімкніть його — варильна панель налаштується і буде готова до використання в режимі енергозбереження, який ви встановили.



Критерії вибору	Дисплей годинника	Рівень потужності **Power Management**	Живлення (необхідний запобіжник)
Ключ від передньої лівої зони	28	2.8kW	13Amp
Ключ до задньої лівої зони	35	3.5kW	16Amp
Права клавіша зони	57	5.7kW	25Amp

* Під час першого запуску потужність за замовчуванням встановлено на рівні 5,7 кВт

УВАГА: Налаштування режиму енергозбереження можна виконати лише один раз, якщо живлення материнської плати не було відключено. Повторне налаштування можна виконати відповідно до процедури, описаної в розділі «Щоб змінити налаштування режиму енергозбереження».

8. УТИЛІЗАЦІЯ ЗНОШЕНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей пристрій було розроблено та виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які підходять для повторного використання та переробки.



Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на виробі або його упаковці, означає, що цей виріб підлягає селективному збиранню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС (WEEE). Це маркування повідомляє, що електричне та електронне обладнання після закінчення терміну експлуатації не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

Перш ніж здати прилад до пункту збору або на металобрухт, його слід повністю вивести з ладу, щоб запобігти нещасним випадкам:

Вийміть вилку з розетки та відріжте шнур живлення якомога ближче до корпусу.

Зношене обладнання може чинити шкідливий вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через можливий вміст небезпечних речовин. Користувач зобов'язаний здати відпрацьоване обладнання до пунктів селективного збору, що організовуються місцевою владою, дистриб'юторами або магазинами під час придбання нового пристрою. Правильна утилізація сприяє захисту навколишнього середовища та зменшує марнотратство сировини.

NOTATKI:

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

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