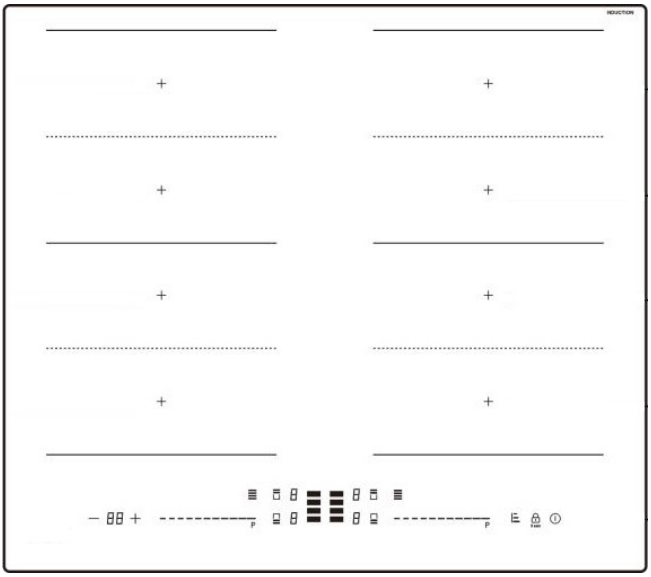
KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI
PŁYTA INDUKCYJNA
KIH 6432-8B FullFlex
Matt Black



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. INSTALACJA 15
4. FUNKCJA POWER MANAGEMENT 19
5. KORZYSTANIE PŁYTY GRZEWCZEJ 21
Korzystanie z funkcji Boost 22
Korzystanie z funkcji Flexi Area 23
Korzystanie z funkcji iMove 24
Blokowanie elementów sterujących 29
Automatyczne wyłączanie 29
Korzystanie z timera 29
Wskazówki dotyczące gotowania 32
6. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE 34
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW 35
8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ 38

⚠ 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.

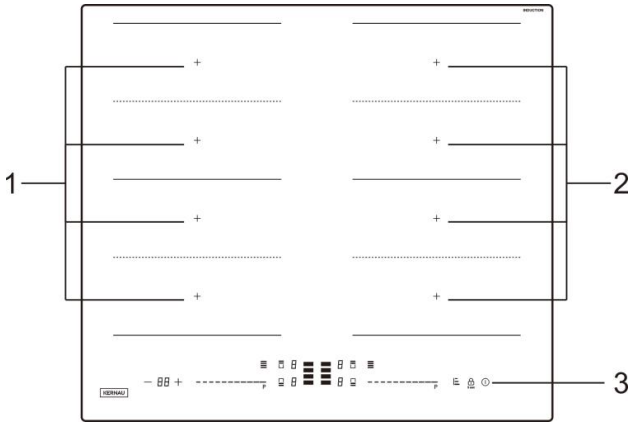
ⓘ Wartości podane na etykietach urządzenia lub w dołączonej dokumentacji zostały uzyskane w warunkach laboratoryjnych zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od sposobu użytkowania produktu oraz warunków otoczenia.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

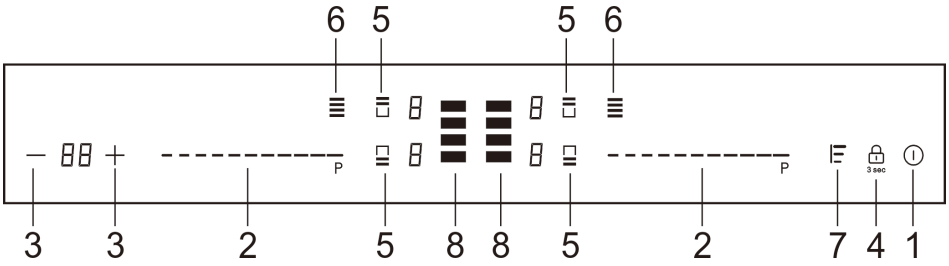
Płyta indukcyjna	KIH 6432-8B FullFlex Matt Black
Strefy gotowania	4 Zones
Napięcie zasilania	220-240V 50/60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200W
Rozmiar produktu D×W×H (mm)	590×520×58
Wymiary do zabudowy A×B (mm)	560×490

2. PRZEGLĄD PRODUKTU

Widok z góry



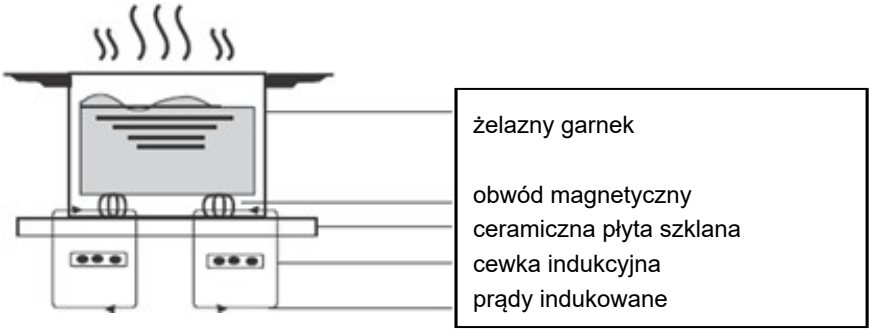
	g*	p*
	1800W	2400W
	3000W	3600W



1. Przełącznik włączania/wyłączania
2. Wybór poziomu mocy
3. Ustawianie timera
4. Blokada przed dziećmi
5. Wybór strefy gotowania
6. Obszar Flexi
7. Funkcja iMove
8. Wskaźnik czujnika naczynia

KILKA SŁÓW O GOTOWANIU NA PŁYCIE INDUKCYJNEJ

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Polega ona na wykorzystaniu drgań elektromagnetycznych do wytwarzania ciepła bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się jedynie dlatego, że w końcu ogrzewa je naczynie.

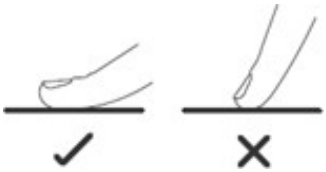


PRZED UŻYCIEM NOWEGO PŁYTY GRZEWCZEJ

- Zapoznaj się z niniejszą instrukcją, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na płycie indukcyjnej.

KORZYSTANIE Z ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Należy używać opuszki palca, a nie jego czubka.



- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowane dotknięcie, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i wolne od jakichkolwiek przedmiotów (np. przyborów kuchennych lub ściereczek). Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.

WYBÓR ODPOWIEDNICH NACZYŃ KUCHENNYCH

- Należy używać wyłącznie naczyń kuchennych z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Należy zwrócić uwagę na symbol indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Można sprawdzić, czy naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, wykonując test z magnesem. Należy zbliżyć magnes do dna naczynia. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego.
- Jeśli nie masz magnesu:

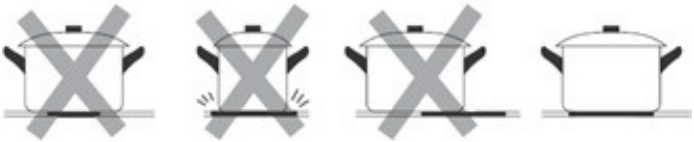


  1. Wlej odrobinę wody do naczynia, które chcesz przetestować.
  2. Postępuj zgodnie z instrukcjami opisanymi w sekcji „Rozpoczęcie gotowania”.
  3. Jeśli wyświetlacz nie miga, a woda się podgrzewa, patelnia nadaje się do użytku.
- Niedopuszczalne są naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika oraz wyroby ceramiczne.

Nie należy używać naczyń kuchennych o postrzępionych krawędziach lub zakrzywionym dnie.



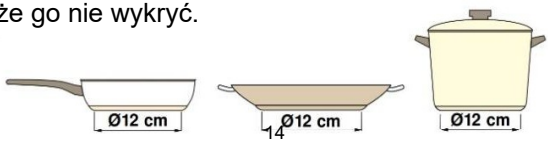
Upewnij się, że dno rondla jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak płyta grzewcza. Zawsze umieszczaj rondel na środku płyty grzewczej.



Naczynia ze szkła ceramicznego należy zawsze podnosić – nie wolno ich przesuwać, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.



Minimalna średnica naczynia wynosi 120 mm. Jeśli średnica jest mniejsza, urządzenie może go nie wykryć.

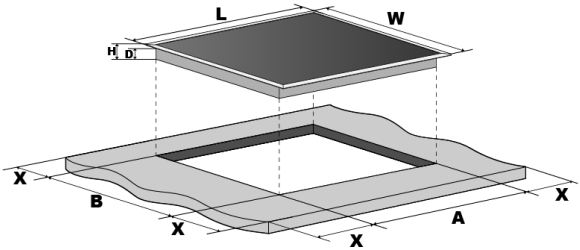


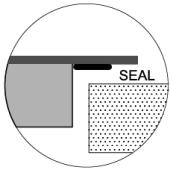
3. INSTALACJA

DOBÓR URZĄDZEŃ INSTALACYJNYCH

- Wytnij blat roboczy zgodnie z wymiarami podanymi na rysunku.
- W celu montażu i użytkowania należy pozostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni wokół otworu.
- Grubość blatu roboczego powinna wynosić co najmniej 30 mm. Należy wybrać materiał blatu odporny na wysoką temperaturę, aby uniknąć znacznych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak pokazano poniżej:

Ostrzeżenie: Blat musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.

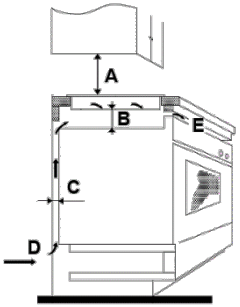


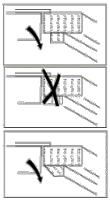


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	560	490	50 min

W każdych okolicznościach należy upewnić się, że płyta grzewcza jest dobrze wentylowana, a otwory wlotowe i wylotowe powietrza nie są zablokowane. Należy upewnić się, że płyta grzewcza jest w dobrym stanie technicznym. Jak pokazano poniżej

Uwaga: Odległość bezpieczeństwa między płytą grzewczą a szafką znajdującą się nad nią powinna wynosić co najmniej 550 mm.





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
550	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

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

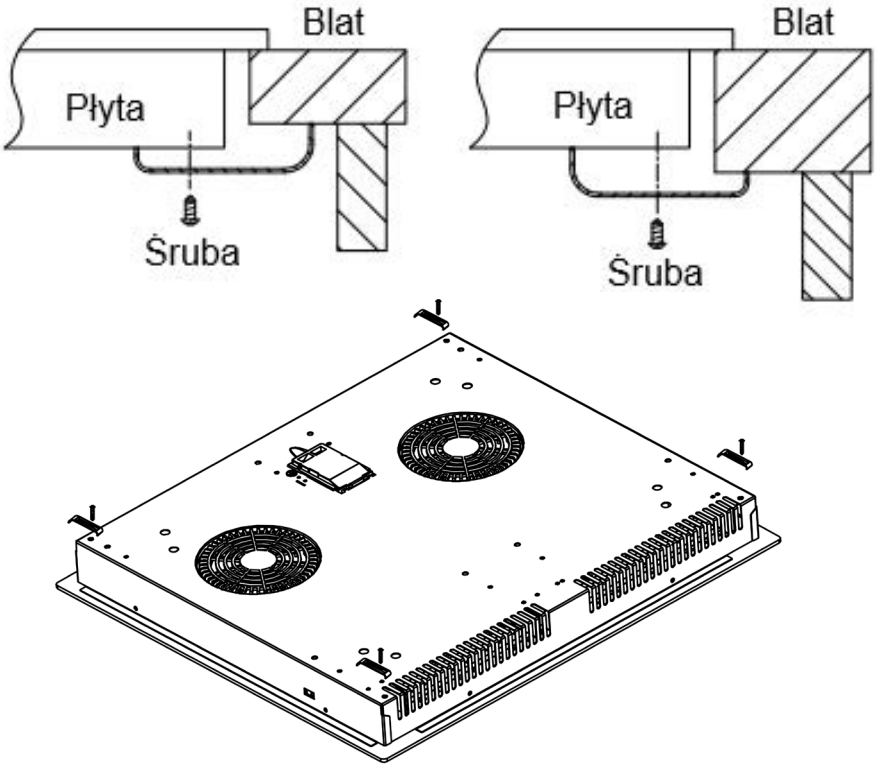
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni przepływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty zainstalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik izolacyjny jest łatwo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

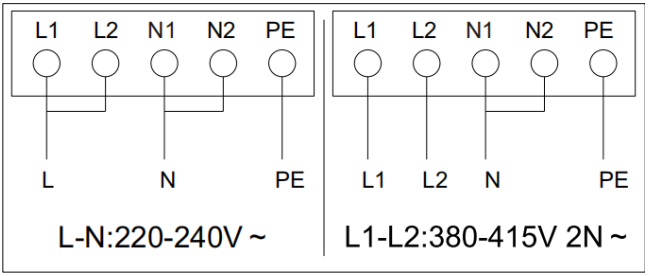
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy użyć opakowania). Nie przykładać siły do elementów sterujących wystających z płyty.
- Po zainstalowaniu przymocuj płytę do powierzchni roboczej, przykręcając cztery wsporniki na spodzie płyty (patrz rysunek).
- Dostosuj położenie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



Środki ostrożności

- 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.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażny przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby unik-nąć 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 wyko-nane 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.

4. FUNKCJA POWER MANAGEMENT

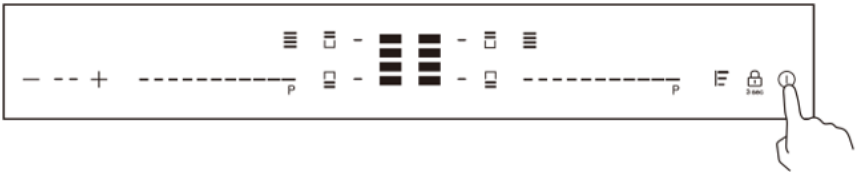
Całkowitą moc płyty indukcyjnej wyposażonej w funkcję Power Management można ograniczyć do 2,8 / 3,5 / 6,0 / 7,2 kW. Płytę można podłączyć do obwodu z bezpiecznikiem o wartości 16, 20, 25 lub 32 A.
W przypadku zasilania dwufazowego zaleca się zastosowanie bezpiecznika 16 A. Jeśli wartość znamionowa wyłącznika automatycznego jest niższa lub zasilanie jest jednofazowe, zaleca się ograniczenie maksymalnej mocy.

Aby zmienić ustawienia konfiguracyjne Power Management

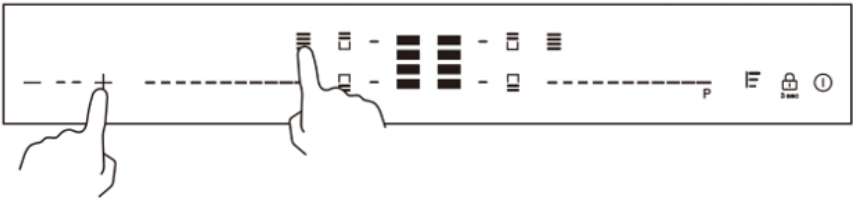
- Odłącz zasilanie płyty grzewczej.
- Pozostaw zasilanie odłączone przez pięć minut.
- Ponownie podłącz zasilanie.
- Postępuj zgodnie z instrukcjami podanymi poniżej w sekcji **"**Aby skonfigurować płytę grzewczą w trybie Power Management".

Aby ustawić płytę grzewczą w trybie Power Management

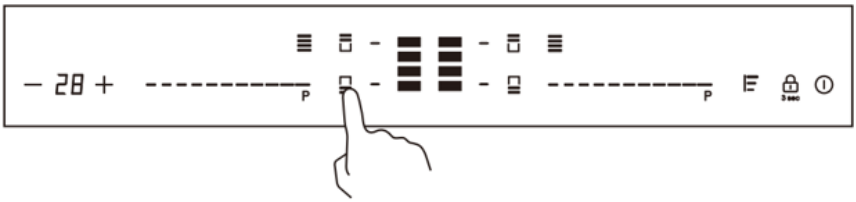
- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby włączyć zasilanie. Sygnał dźwiękowy zabrzmi raz, a na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „–" oraz „ – – "



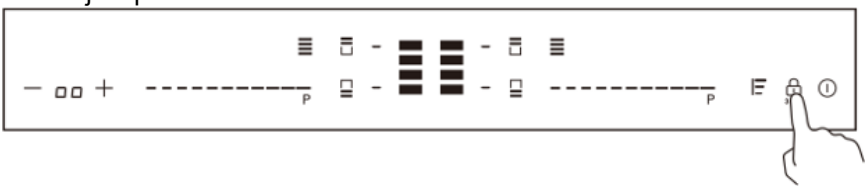
- Naciśnij jednocześnie lewy przycisk strefy elastycznej oraz przycisk „+" timera i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Sygnał dźwiękowy poinformuje, że płyta indukcyjna przechodzi w tryb wyboru trybu Power Management, a wskaźnik timera wyświetli aktualne ustawienie mocy.



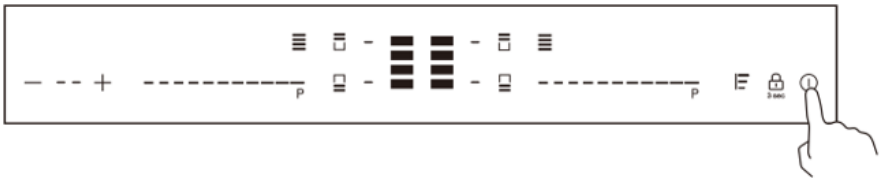
- Naciśnij odpowiednie przyciski stref oraz cyfrę (np. przycisk strefy przedniej lewej, aby zmienić wyświetlany numer na 28) widoczną na wyświetlaczu, co oznacza, że całkowita moc zostanie ustawiona zgodnie z odpowiednimi ustawieniami Power Management.



- Naciśnij przycisk blokady przed dziećmi, a na wyświetlaczu wskaźnika timera pojawi się "□□" wskazujące, że ustawienie jest prawidłowe



- 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 dla



Legenda	Wyświetlacz zegara	Power Management poziom mocy	Zasilanie (wymagane zabezpieczenie bezpiecznikowe)
Przednia lewa strefa	28	2.8kW	13Amp
Tylna lewa strefa	35	3.5kW	16Amp
Tylna prawa strefa	60	6.0kW	25Amp
Przednia prawa strefa	72	7.2kW	32Amp

* Przy pierwszym uruchomieniu moc jest fabrycznie ustawiona na 7,2 kW

UWAGA: Konfigurację trybu Power Management można wprowadzić tylko raz, o ile zasilanie płyty nie zostało odcięte. Ponowne wprowadzenie ustawień jest możliwe po wykonaniu czynności opisanych w sekcji „**Aby zmienić ustawienia konfiguracyjne Power Management"** .

5. KORZYSTANIE Z PŁYTY GRZEWCZEJ

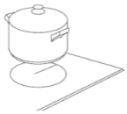
ABY ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE

Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, po czym zgasną, sygnalizując, że płytka przeszła w tryb czuwania.

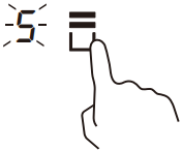
1. Dotknij przycisku ON/OFF ⏻



2. Umieść odpowiednie naczynie na strefie grzewczej, z której chcesz skorzystać. Upewnij się, że dno naczynia oraz powierzchnia strefy grzewczej są czyste i suche.



3. Po dotknięciu przycisku wyboru strefy grzewczej wskaźnik obok przycisku zacznie migać.



4. Wybierz ustawienie mocy, przesuwając suwak regulacji mocy.

- Jeśli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz poziomu mocy, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Będziesz musiał zacząć od nowa od kroku 1.
- Możesz zmienić poziom mocy w dowolnym momencie podczas gotowania.

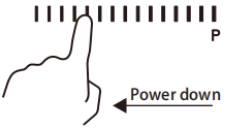


Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij pola wyboru strefy grzewczej, którą chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz strefę grzewczą, przesuwając suwak regulacji mocy do pozycji „0”.

Upewnij się, że na wyświetlaczu widnieje wartość „0”.





3. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając przycisku ON/OFF.
4. Uważaj na gorące powierzchnie — pojawi się symbol „H”, co oznacza, że strefa grzewcza jest zbyt gorąca, by ją dotknąć. Symbol zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można to również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii: jeśli chcesz podgrzać kolejne naczynia, użyj płyty grzewczej, która jest nadal gorąca.





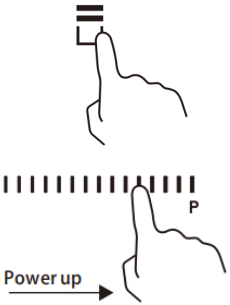
Korzystanie z funkcji Boost

Funkcja „Boost” pozwala wykorzystać maksymalną moc płyty grzewczej (na przykład w celu bardzo szybkiego zagotowania wody).

Włącz funkcję doładowania

1. Wybierz strefę grzewczą.

2. Przesuń suwak regulacji mocy, aż na wskaźniku mocy pojawi się litera „P”.

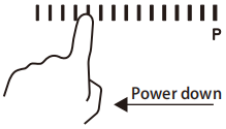


Wyłącz funkcję Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost.



2. Przesuń suwak wyboru poziomu mocy, aby wyłączyć funkcję Boost, a następnie wybierz poziom, który chcesz ustawić.



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

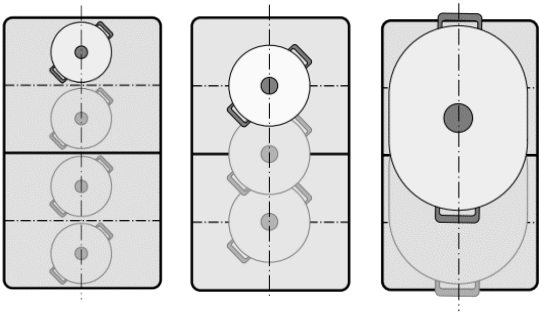
Korzystanie z funkcji „Flexi Area”

Ta funkcja pozwala na wykorzystanie strefy gotowania jako pojedynczej płyty grzewczej lub jako dwóch niezależnych płyt grzewczych. Doskonale nadaje się do patelni owalnych, prostokątnych i wydłużonych lub do jednoczesnego używania więcej niż jednej standardowej patelni.
Składa się z czterech cewek indukcyjnych, które działają niezależnie od siebie. W przypadku korzystania z elastycznej strefy gotowania aktywowany jest tylko obszar, na którym znajduje się naczynie kuchenne.

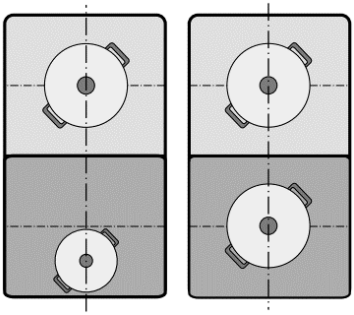
Wskazówki dotyczące korzystania z naczyń kuchennych

Aby zapewnić prawidłowe wykrycie naczynia i równomierny rozkład ciepła, należy je odpowiednio wyśrodkować:

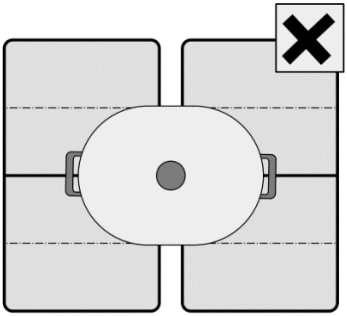
Jako pojedyncza płyta grzewcza



Jako dwie niezależne płyty grzewcze



Zalecenia



* Odpowiednie wskaźniki czujników patelni zapalą się po wykryciu naczynia kuchennego.

Włącz obszar Flexi



1. Naciśnij przycisk wyboru obszaru Flexi — na wyświetlaczu pojawi się znak „=” oraz odpowiedni poziom mocy.

2. Przesuń suwak wyboru poziomu mocy, aby wybrać żądany poziom.

UWAGA:

- Jeśli chcesz przesunąć naczynie podczas gotowania, podnieś je i umieść w wybranym miejscu – strefa Flexi automatycznie je wykryje.
- Jeśli chcesz dodać kolejne naczynie podczas gotowania, naciśnij ponownie przycisk Flexi – nowe naczynie zostanie wykryte, a poprzednio wybrane ustawienie mocy zostanie zachowane.

Anuluj obszar Flexi



1. Dotknij jednej z opcji strefy gotowania na obszarze Flexi. Na wyświetlaczu pojawi się znak „=” zmień na „-” i „0”. Teraz obszar Flexi został wyłączony.

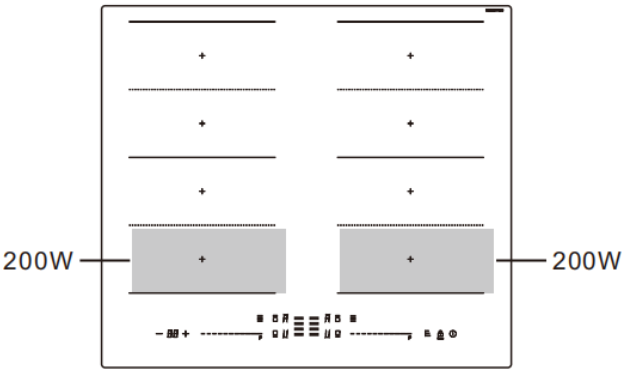
Korzystanie z funkcji iMove

Od wysokiej przez średnią do niskiej mocy – jeśli potrawa, którą przygotowujesz, wymaga szybkich zmian temperatury, skorzystaj z funkcji iMove. Po prostu przesuń patelnię z jednego palnika na drugi, bez konieczności zatrzymywania się w trakcie gotowania w celu regulacji temperatury. Funkcja iMove pozwala ustawić różne, wstępnie zaprogramowane poziomy mocy na wybranej części płyty grzewczej lub po prostu korzystać z gotowych ustawień płyty.

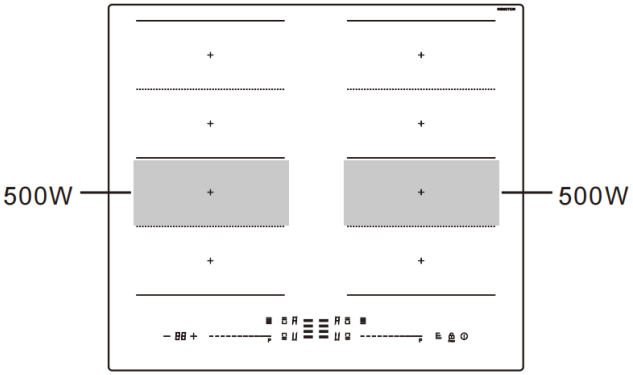
Uwaga:
W przypadku korzystania z funkcji iMove minimalna średnica naczynia wynosi 140 mm.

Profil mocy ustawień fabrycznych płyty grzewczej przedstawia się następująco:

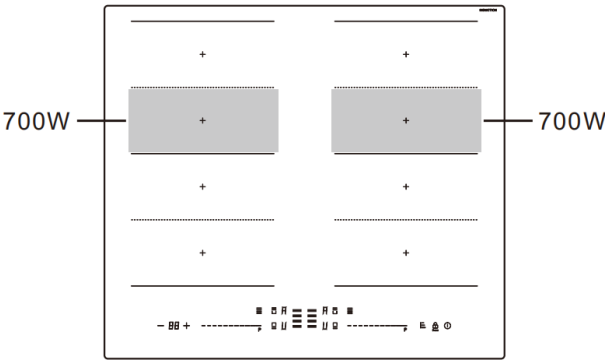
Funkcja iMove w trybie jednej strefy – 200 W; na wyświetlaczu pojawi się komunikat „AU2”



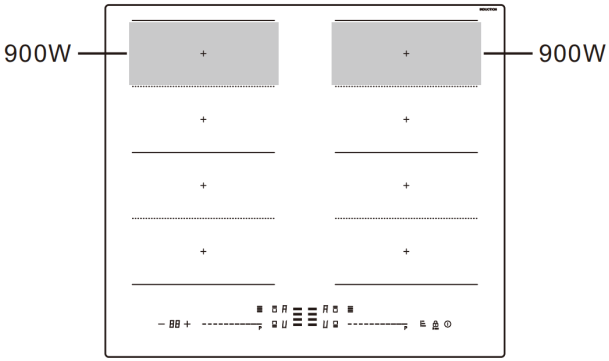
Funkcja iMove w trybie jednej strefy – 500 W; na wyświetlaczu pojawi się napis „AU5”



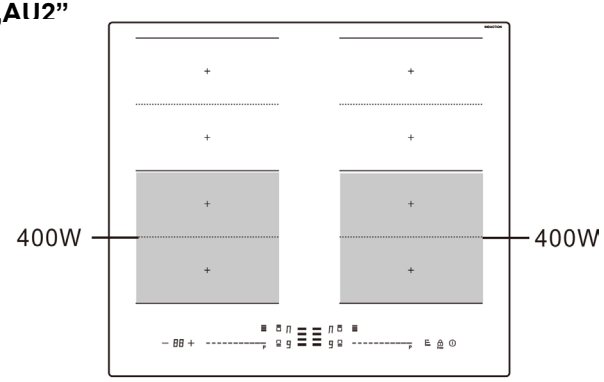
W trybie iMove w trybie pojedynczej strefy (700 W) na wyświetlaczu pojawi się napis „AU7”



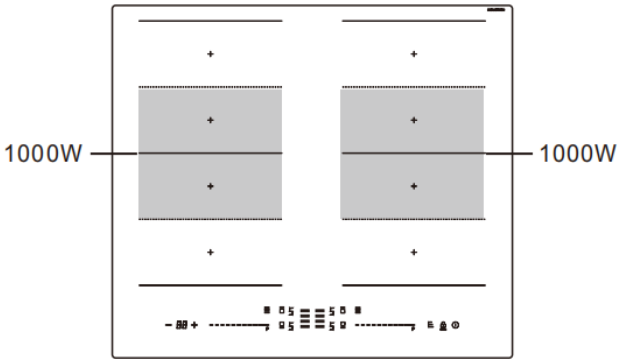
W trybie iMove w trybie pojedynczej strefy (900 W) na wyświetlaczu pojawi się napis „AU9”



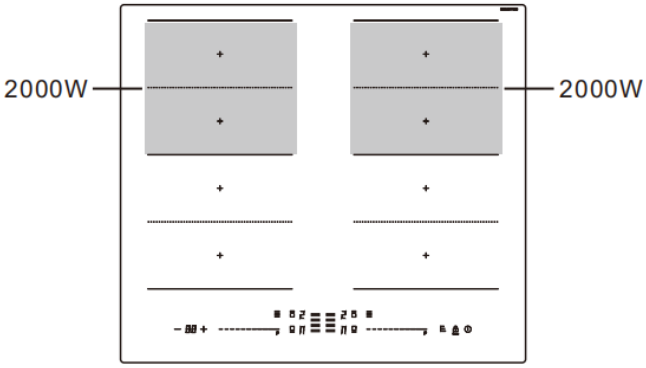
W trybie iMove w modelu Dual Zone-400W na wyświetlaczu pojawi się komunikat „AU2”



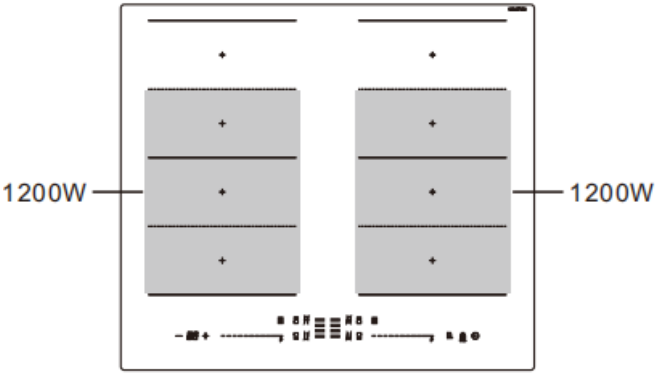
W przypadku funkcji iMove w modelu Dual zone-1000W na wyświetlaczu pojawi się napis „AU5”



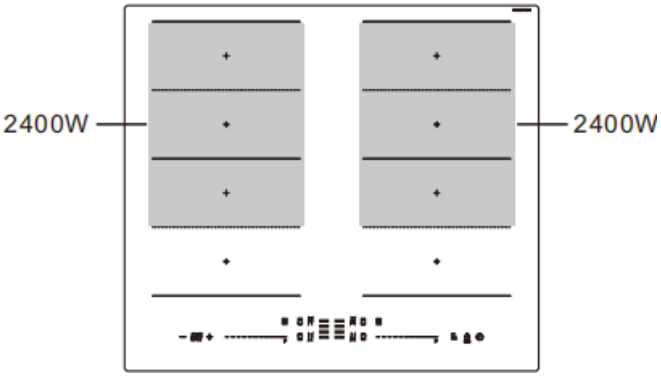
W przypadku funkcji iMove w modelu Dual zone-2000W na wyświetlaczu pojawi się komunikat „AU9”



W przypadku funkcji iMove w modelu Triple zone-1200W na wyświetlaczu pojawi się napis „AU4”



W przypadku funkcji iMove w urządzeniu Triple zone-2400W na wyświetlaczu pojawi się napis „AU8”

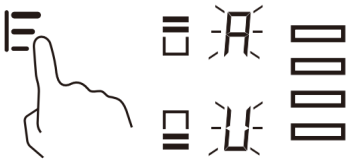


Włącz funkcję iMove

1. 1. Naciśnij przycisk wyboru strefy Flexi odpowiadający żądanemu obszarowi iMove.
   (Na przykład: jeśli chcesz aktywować obszar iMove po lewej stronie, najpierw naciśnij przycisk wyboru strefy Flexi po lewej stronie.)



2. 2. Naciśnij przycisk wyboru funkcji iMove, aby aktywować obszar iMove; na wyświetlaczu pojawi się napis „AU”



Wyłącz funkcję iMove

Istnieją dwa sposoby wyłączenia funkcji iMove, jak pokazano poniżej:

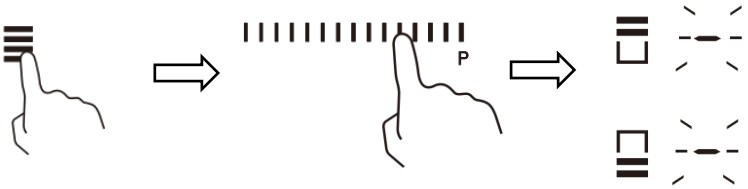
1. Naciśnij przycisk wyboru jednej ze stref gotowania – na wyświetlaczu pojawi się „0”, a funkcja iMove zostanie wyłączona. Następnie możesz wybrać poziom mocy dla wybranej strefy.



Na przykład: Aby wyłączyć funkcję iMove po lewej stronie, naciśnij przycisk wyboru przedniej lewej strefy gotowania – na wyświetlaczu pojawi się „0”, a następnie można bezpośrednio wybrać poziom mocy.

2. Najpierw naciśnij przycisk wyboru strefy Flexi, a następnie przesuń suwak wyboru poziomu mocy, aby wyłączyć funkcję iMove.

Na przykład: Aby wyłączyć funkcję iMove po lewej stronie, należy najpierw nacisnąć przycisk wyboru lewej strefy Flexi, a następnie przesunąć suwak wyboru poziomu mocy; na wyświetlaczu pojawi się znak „-”, co oznacza, że funkcja iMove została wyłączona.



Blokowanie elementów sterujących

• Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref grzewczych przez dzieci).
• Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie z nich, z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij przycisku „Blokada klawiszy” 

przez 3 sekundy. Wskaźnik timera wyświetli „Lo”.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady 

przez 3 sekundy.
3. Możesz już zacząć korzystać z płyty grzewczej.

Gdy płyta znajduje się w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku ON/OFF oraz przycisku Stop & Go.
W sytuacji awaryjnej zawsze można zatrzymać płytę za pomocą przycisku Stop & Go lub wyłączyć ją przyciskiem ON/OFF, jednak przed kolejną operacją należy najpierw odblokować płytę.

⚠ Ostrzeżenie o resztkowym cieple

Gdy płyta grzewcza działała przez jakiś czas, pozostaje w niej pewna ilość ciepła. Litera „H” pojawia się, aby ostrzec użytkownika, by trzymał się od niej z daleka.

Automatyczne wyłączanie

Funkcją bezpieczeństwa płyty grzewczej jest automatyczne wyłączanie. Działa ona zawsze wtedy, gdy zapomnisz wyłączyć strefę grzewczą. Domyślne czasy wyłączenia podano w poniższej tabeli:

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

Korzystanie z timera

Z timera można korzystać na dwa różne sposoby:

- Można go używać jako minutnika. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu.
- Można go używać jako timera wyłączającego, który po upływie czasu wyłączy jedną lub więcej stref grzewczych.
- Timer można ustawić na maksymalnie 99 minut.

Wykorzystanie timera jako licznika minut

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. Przycisk wyboru strefy nie powinien być aktywny (wskaźnik strefy „-” nie powinien migać).
   Uwaga: Timer minutowy można ustawić zarówno przed, jak i po zakończeniu regulacji mocy strefy gotowania.

2. 2. Dotknij przycisku wyboru czasu, na wyświetlaczu timera pojawi się „00”, a cyfra „0” zacznie migać.



3. Ustaw czas, dotykając przycisków „+” i „-”. (np. 5)



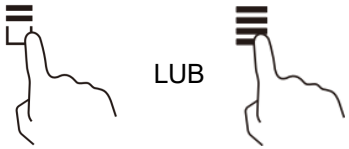
* Krótkie dotknięcie powoduje ustawienie czasu na 1 minutę. Długie dotknięcie powoduje ustawienie czasu na 10 minut.

4. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

5. Po upływie ustawionego czasu brzęczyk będzie wydawał sygnały dźwiękowe przez 30 sekund, a wskaźnik timera wyświetli „- - ”.

Wykorzystanie timera do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić timer.



2. Dotknij pokrętła timera – na wyświetlaczu timera pojawi się „00”, a cyfra „0” zacznie migać.



3. Ustaw czas za pomocą pokrętła timera lub przycisków „+” i „-”. (np. 5)



* Krótkie dotknięcie oznacza ustawienie 1 minuty w każdym przypadku. Długie dotknięcie oznacza ustawienie 10 minut w każdym przypadku.

4. Po ustawieniu czasu natychmiast rozpocznie się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się informacja o pozostałym czasie.

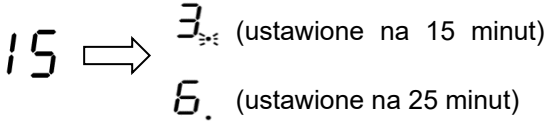
UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika mocy pojawi się kropka, sygnalizująca, że dana strefa jest wybrana.

Po upływie czasu wyznaczonego przez timer gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.

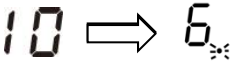
Uwaga: Pozostałe strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli zegar jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

1. Po ustawieniu timera dla kilku stref gotowania czerwone kropki przy odpowiednich Wskazane są strefy gotowania. Na wyświetlaczu timera widoczny jest czas minimalny. Kropka odpowiadająca danej strefie miga.



2. Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wówczas wyświetli się nowy minimalny czas, a kropka odpowiadająca danej strefie zacznie migać.

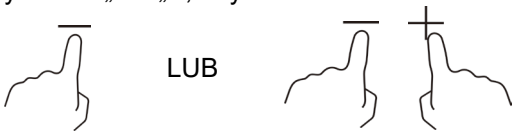


Uwaga: Po dotknięciu elementu sterującego wyboru strefy grzewczej na wyświetlaczu timera pojawi się odpowiedni timer.

Wyłączanie timera

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz anulować timer.

2. Dotknij przycisku „-”, aby ustawić timer na „00”, lub dotknij jednocześnie przycisków „+” i „-”, aby anulować timer.



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 porcji potraw • rozpuszczanie czekolady, masła i produktów, które łatwo się przypalają • delikatne gotowanie na wolnym ogniu • powolne podgrzewanie
3 - 5	• podgrzewanie • szybkie gotowanie na wolnym ogniu • gotowanie ryżu
6 - 9	• naleśniki
10 - 12	• smażenie • gotowanie makaronu
13 - 14	• smażenie na patelni • przypiekanie • doprowadzanie zupy do wrzenia • gotowanie wody

6. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

Co?	Jak?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub rozlane płyny niesłodzone)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Nałóż środek do czyszczenia płyt grzewczych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!). 3. Spłucz i wytrzyj do sucha czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	• Gdy płyta grzewcza jest wyłączona, nie świeci się kontrolka „gorącej powierzchni”, ale strefa grzewcza może nadal być gorąca! Należy zachować szczególną ostrożność. • Szorstkie zmywaki, niektóre zmywaki nylonowe oraz agresywne/ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze należy przeczytać etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub zmywak jest odpowiedni. • Nigdy nie należy pozostawiać 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 grzewczej z gniazdka. 2. Trzymając ostrze lub narzędzie pod kątem 30°, zeskrob zabrudzenie lub rozlany płyn w kierunku chłodnego obszaru płyty grzewczej. 3. Wytrzyj zabrudzenie lub rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Postępuj zgodnie z krokami od 2 do 4 opisanymi powyżej w sekcji „Codzienne zabrudzenia na szkle”.	• Usuń plamy pozostawione przez stopione i słodkie potrawy lub rozlane płyny tak szybko, jak to możliwe. Jeśli pozostawi się je do ostygnięcia na szkle, mogą być trudne do usunięcia, a nawet trwale uszkodzić powierzchnię szklaną. • Zagrożenie skaleczeniem: gdy osłona zabezpieczająca jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
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.

7. 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.

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:

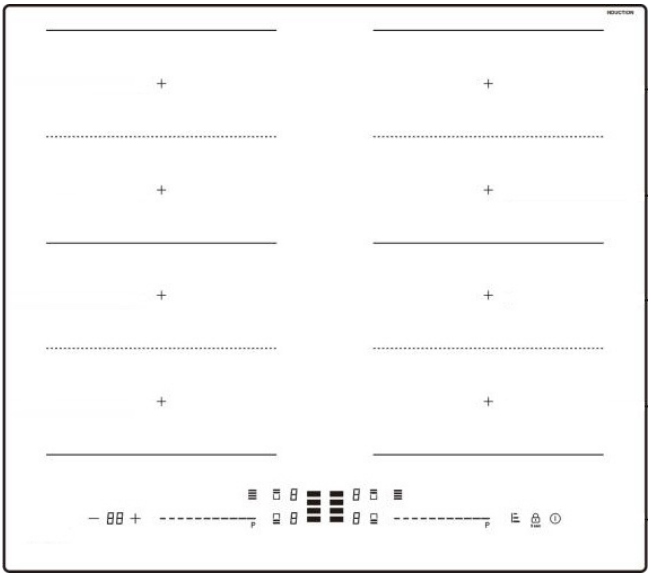
Odłączyć wtyczkę z gniazda sieciowego i odciąć przewód zasilający jak najbliżej obudowy.

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

INSTRUCTION MANUAL

INDUCTION HOB
KIH 6432-8B FullFlex
Matt Black



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 andeconomical 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 42
General information 42
Safety of children and vulnerable people 42
Electrical safety 43
Safety during use 44
Installation and assembly 45
Maintenance and cleaning 46
Electromagnetic compatibility 47
Environmental protection and waste management 47
Compliance with EU regulations 48
Technical specifications 48
2. PRODUCT OVERVIEW 49
3. INSTALLATION 52
4. POWER MANAGEMENT FUNCTION 56
5. USING THE HOB 58
Using the Boost function 59
Using the Flexi Area function 60
Using the iMove function 61
Locking the controls 66
Auto Shutdown 66
Using the timer 66
Cooking guidelines 69
6. MAINTENANCE AND CLEANING 71
7. TROUBLESHOOTING 72
8. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT 75

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 electr4c 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.

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.

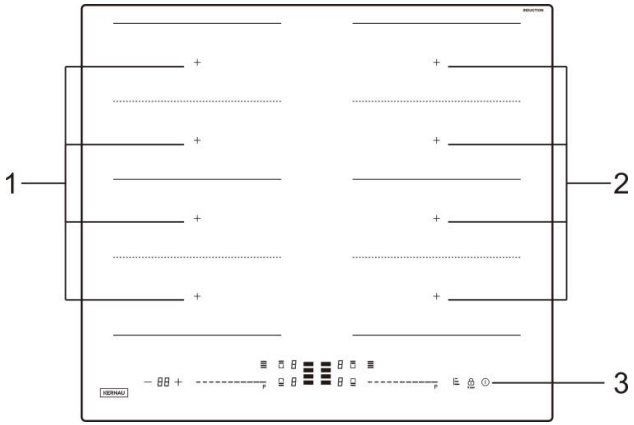
The values stated on the device's labels or in the accompanying documentation were obtained under laboratory conditions in accordance with the relevant standards. These values may vary depending on how the product is used and the ambient conditions.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

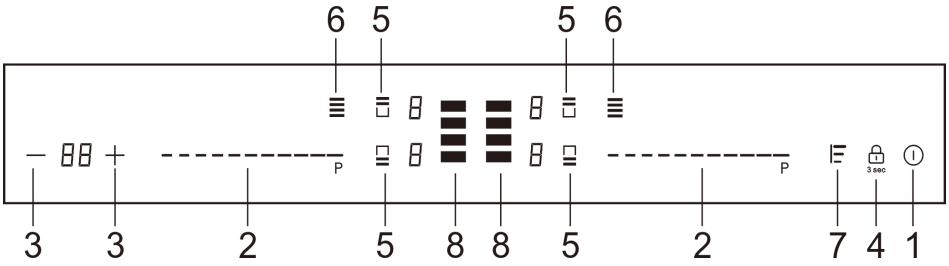
Induction hob	KIH 6432-8B FullFlex Matt Black
Cooking zones	4 Zones
Power supply	220-240V 50/60Hz
Installed electrical power	7200W
Product size D×W×H (mm)	590×520×58
Installation dimensions L×W (mm)	560×490

2. PRODUCT OVERVIEW

Top view



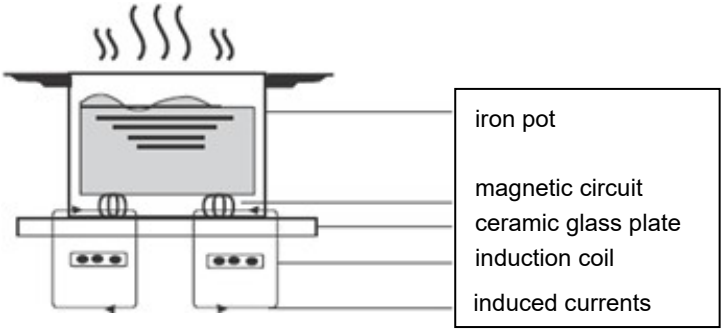
	g*	p*
	1800W	2400W
	3000W	3600W



1. ON/OFF switch	5. Select the cooking zone
2. Select power level	6. Flexi area
3. Setting the timer	7. iMove function
4. Childlock	8. Pan sensor indicator

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.

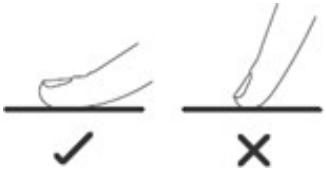


BEFORE USING A NEW HOB

- 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 pad 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 suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- 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.

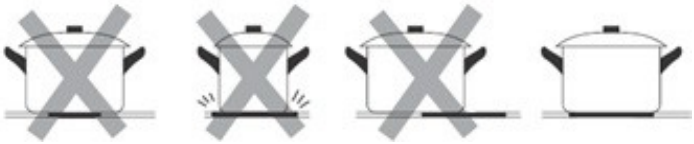


- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramics and ceramic products.

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.



The minimum diameter of cookware is 120mm. If diameter is smaller than it, it might connot be detected.

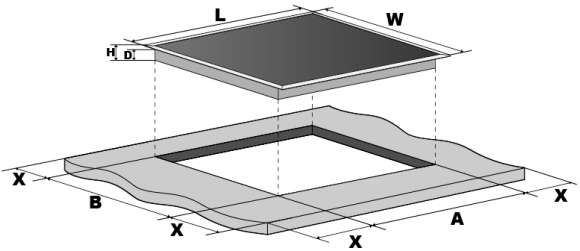


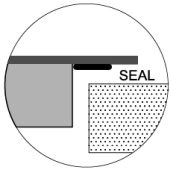
3. INSTALLATION

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.

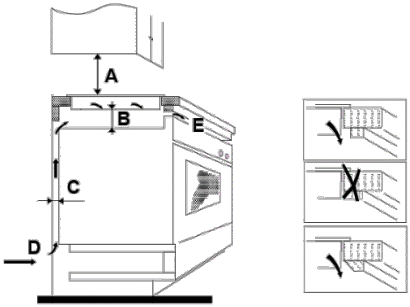




L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	58	54	560	490	50 min

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 550mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
550	50 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

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 heat-resistant material.
- 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 permit 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

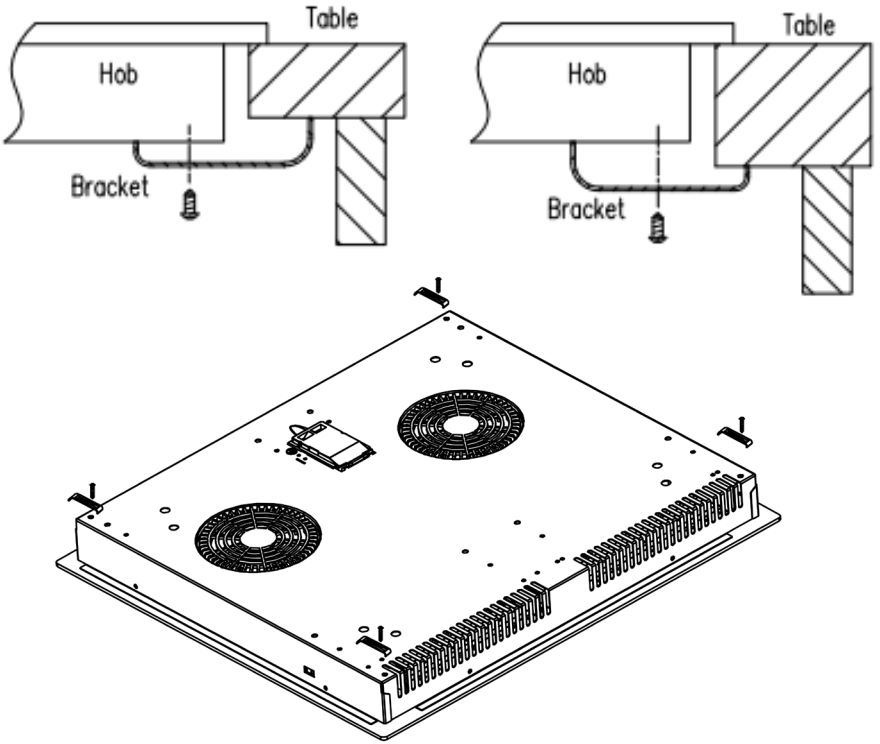
- The power cable is not accessible through the cabinet door or drawer.
- There is adequate airflow from outside the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cabinet, a heat barrier is installed under the base of the hob.
- The isolation switch is easily accessible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

Before placing the mounting brackets

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

Location of mounting brackets

- Place the device on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force to the controls protruding from the panel.
- 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.

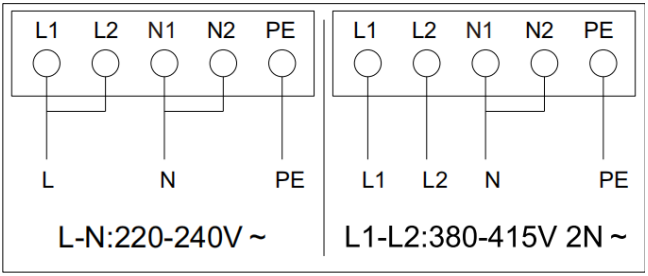


Precautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

4. POWER MANAGEMENT FUNCTION

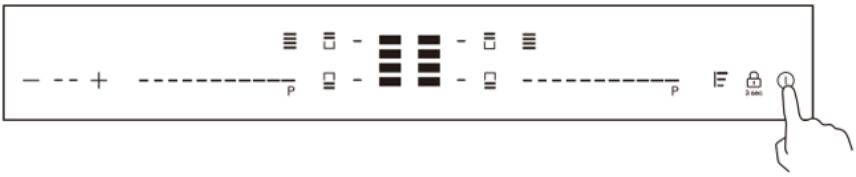
The total power of an induction cooktop with the Power Management function can be limited to
2.8/3.5/6.0/7.2 kW. The cooktop can be connected to a circuit with a 16-, 20-, 25-, or 32-A fuse. For a 2-phase power supply, a 16-A fuse is recommended. If the circuit breaker rating is lower or the power supply is single-phase, it is advisable to limit the maximum power.

To change the Power Management configuration setting

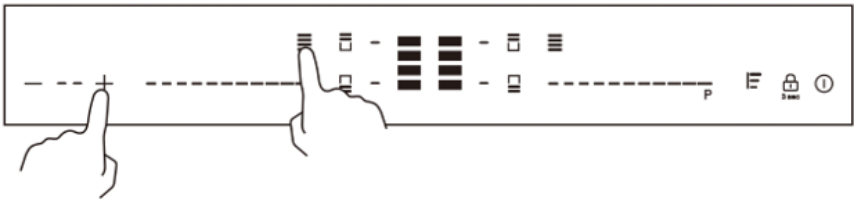
- Turn off the power supply to the hob.
- Leave the power supply turn off for five minutes.
- witch on the power supply again.
- Follow instructions below under **"To configure the hob into Power Management Mode"**.

To configure the hob into Power Management Mode

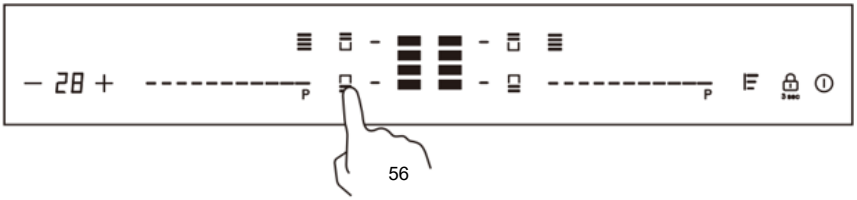
- Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show "– "and " – – "



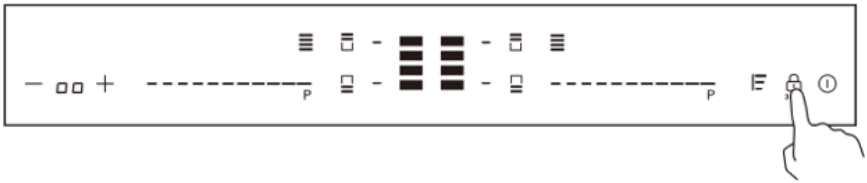
- Touch left flexi zone key and Timer plus "+" key simultaneously for 3 seconds. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of Power Management Mode, the Timer indicator will show the current power setting.



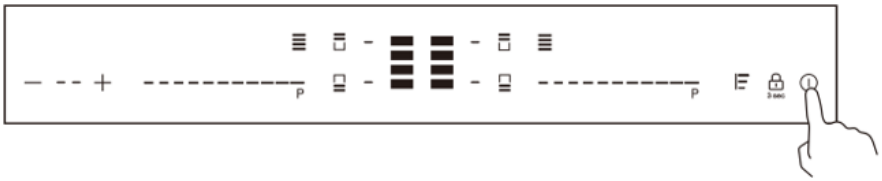
- Touch the relevant zone keys and the number (e.g. front left zone key for changing display to 28) shown in the display indicating that the total power will set to relevant Power Management power settings



- Touch the child lock key and the timer indicator will show “□□” indicating that the setting is ok



- Touch the ON/OFF to switch off. Then switch on and the hob is configured ready to use at the Power Management Mode you set for



Selection Key	Timer Display	Power Management power level	Power supply (Fuse protection required)
Front left zone key	28	2.8kW	13Amp
Rear left zone key	35	3.5kW	16Amp
Rear right zone key	60	6.0kW	25Amp
Front right zone key	72	7.2kW	32Amp

* On first use the power setting is factory set to 7.2 kW

NOTE: The Power Management Mode Configuration can be entered only once, if the power supply of the hob is not cut off. Re-entry can be realized following the procedures under “**To change the Power Management configuration setting”**.

5. USING THE HOB

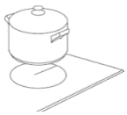
TO START COOKING

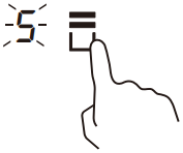
When the power is turned on, the buzzer will sound once, all indicators will light up for 1 second and then turn off, indicating that the board has entered standby mode.

1. Touch the ON/OFF ⏻ switch.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.





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

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

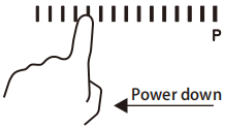


When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by sliding the power level selector to "0". Make sure the display shows"0".



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



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



Using Boost function

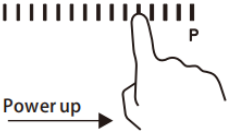
The Boost function makes it possible to exploit the hob’s maximum power (for example to bring water to the boil very quickly).

Activate the boost function

1. Select the cooking zone.



2. Sliding the power level selector until the the power level indication shows “P”.

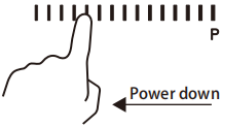


Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function.



2. Sliding the power level selector to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



• Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

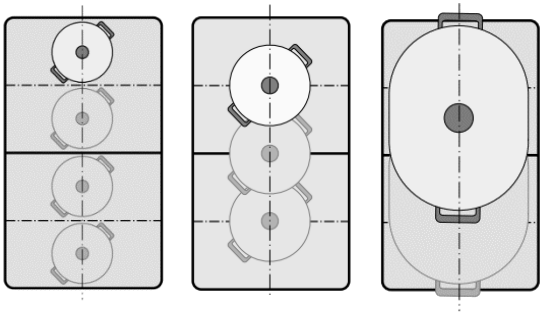
Using Flexi Area

This function allows the cooking zone to be used as a single hotplate or as two independent hotplates. It is perfect for oval, rectangular and elongated pans or more than one standard pan at the same time.
It consists of four inductors that work independently of each other. If using the flexible cooking zone, only the area that is covered by cookware is activated

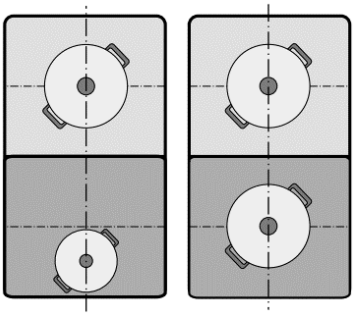
Advice on using cookware

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

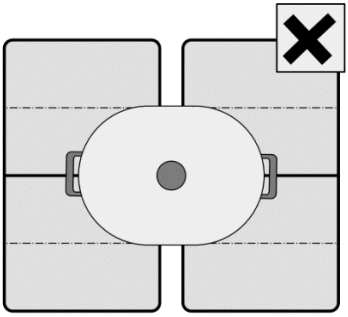
As a single hotplate



As two independent hotplates



Recommendations



* The corresponding pan sensor indicators will bright when cookware detected.

Activate the Flexi Area

1. Press Flexi area selection, display will show “=” and the corresponding power level.



2. Sliding the power level selector to select the level you want.

NOTE:

- If you want to move the cookware during cooking, lift it up and place it to the desired position, the flexi area will detect the cookware automatically.

- If you want to add an additional cookware during cooking, press the Flexi key again, the new cookware will be detected and the heat setting that was previously selected will be retained.

Cancel the Flexi Area

1. Touch one of the cooking zone selections on the flexi area. Display “=” will turn to “-” and “0”. Now the flexi area is cancelled.



Using the iMove function

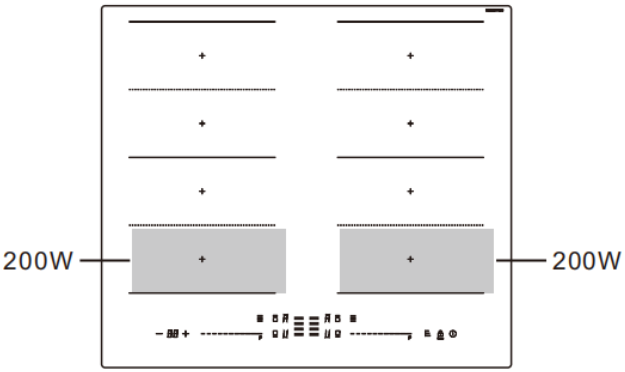
From High to Medium to Low power, when the dish you’re cooking requires quick heat changes, use iMove function. Simply slide your pan from heat to heat, without stopping to adjust temperatures as you cook. iMove function lets you fix different pre-set heats on part of your cooktop or simply use the hob’s pre-sets.

Note:

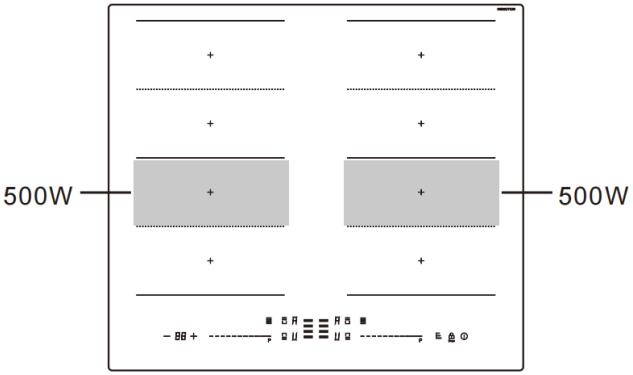
The minimum diameter of cookware is 140mm if using the iMove function.

The power profile of the hob's pre-sets as below:

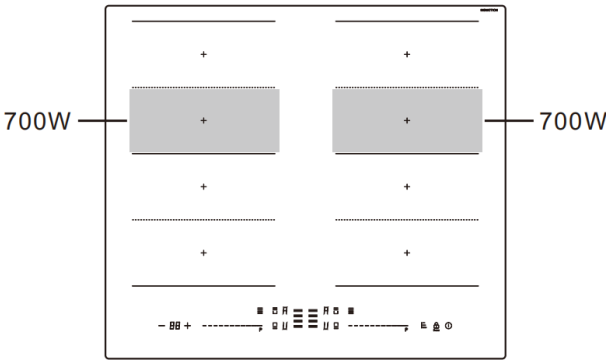
iMove function in Single zone- 200W, the display will shows "AU2"



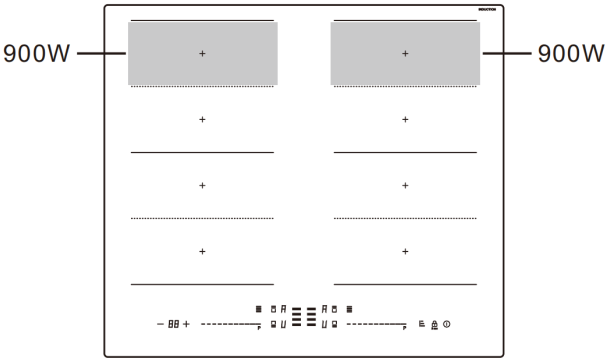
iMove function in Single zone- 500W, the display will shows "AU5"



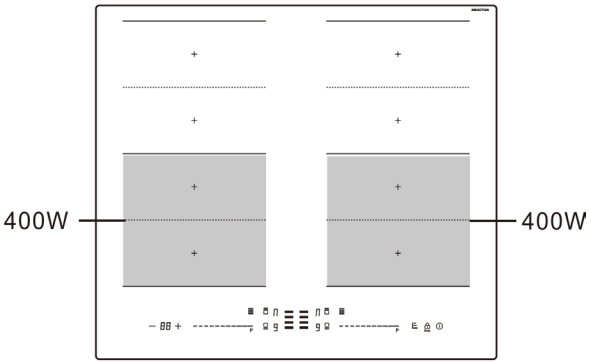
iMove function in Single zone-700W, the display will shows "AU7"



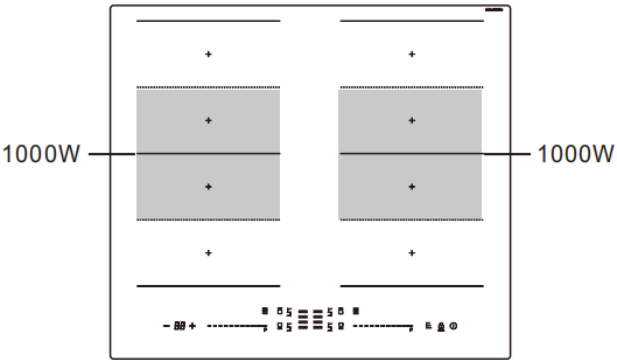
iMove function in Single zone-900W, the display will shows “AU9”



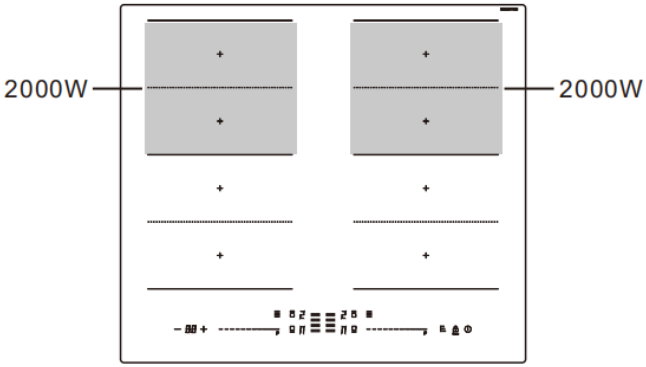
iMove function in Dual zone-400W, the display will shows “AU2”



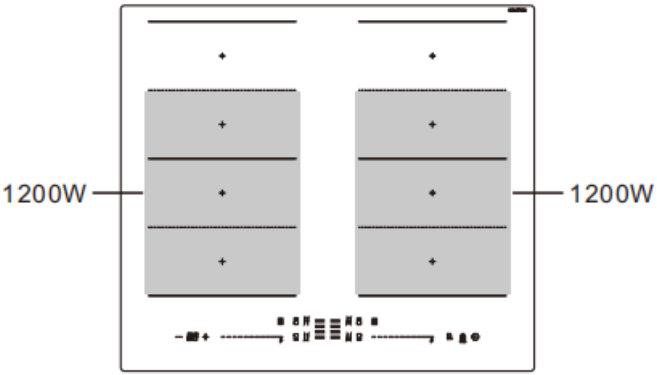
iMove function in Dual zone-1000W, the display will shows “AU5”



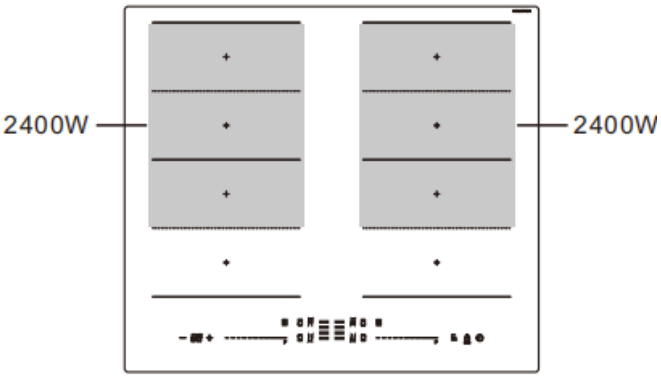
iMove function in Dual zone-2000W, the display will shows “AU9”



iMove function in Triple zone-1200W, the display will shows “AU4”



iMove function in Triple zone-2400W, the display will shows “AU8”

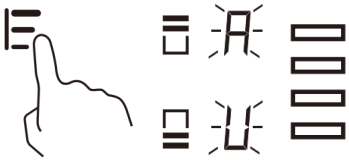


Activate the iMove function

1. Press the Flexi zone selection according to the desired iMove area. (For example: If you are going to activate the iMove area on the left, press the Flexi zone selection on the left side first.)



2. Press the iMove function selection to activate the iMove area, the display will show “AU”



Cancel iMove function

There are two operations to cancel the iMove function as below:

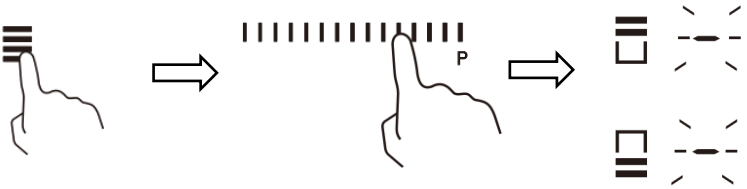
1. Press one of the cooking zone selection, display will show “0” and iMove function will be cancelled and then you can select the power level of single zone that you want to set.

For example: To cancel the left iMove function, press the front left cooking zone selection, the display will show "0", and then you can choose the power level directly.



2. Press the Flexi zone selection first and slide the power level selection to cancel the iMove function.

For example: To cancel the left iMove function, press the left Flexi zone selection first and then slide the power level selection, the display will show “-”, now the iMove function is cancelled.



Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control 

for 3 seconds . The timer indicator will show “Lo “.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control 

for 3 seconds.
3. You can now start using your hob.
   When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF and Stop & Go, you can always stop the hob by Stop & Go key or turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

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

* You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone slection key is not activated (zone indication '-' is not blinking).
   Note: You can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Touch timer selector, "00" will show in the timer display and "0" will blink.



3. Set the time by touching "+" "-"key. (e.g.5)



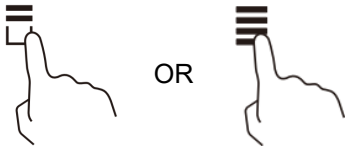
* Short touch is to set 1min each. Long touch is to set 10min each.

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

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- - " when the setting time finished.

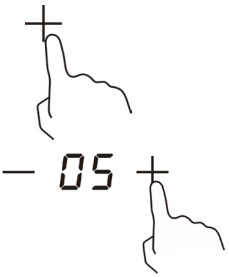
Using the timer to switch off one or more cooking zones

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



2. Touch timer selector, "00" will show in the timer display and "0" will blink.

3. Set the time by timer selector or touch "+" "-"key. (e.g.5)



* Short touch is to set 1min each. Long touch is to set 10min each.

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

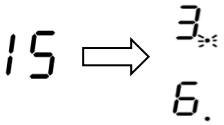
NOTE: There will be a dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.

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

Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

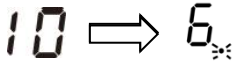
1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



(set to 15 minutes)

(set to 25 minutes)

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

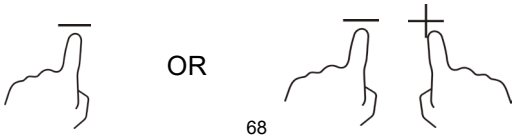


Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancelled the timer

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

2. Touching “-” to set the timer to “00” or Touch “+” “-” at the same time to cancel the timer.



COOKING GUIDELINES

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 power 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 settings higher than the lowest setting to ensure that the food is cooked properly within the recommended time.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more ‘well done’ it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keeps warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

HEAT SETTINGS

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 5	• reheating • rapid simmering • cooking rice
6 - 9	• pancakes
10 - 12	• sauteing • cooking pasta
13 - 14	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

6. 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 exercise extreme caution. - Sturdy scourers, some nylon scourers and sharp/abrasive cleaning agents can scratch the glass. Always read the label to check whether a 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	Remove them immediately with a piece of fish, a palette knife or a razor blade scraper suitable for ceramic hobs ceramic glass, but be careful of hot cooking zone surfaces: 1. Turn off the power to the hob on the wall. 2. Hold the blade or tool at a 30° angle and scrape the dirt or spill into 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 as possible. as soon as 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. is razor sharp. Use with extreme 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

7. 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.
Touch controls are not responding.	The controls are locked.	Unlock the controls. See the section "Using the hob" for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be water on the controls or you can use 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 due to 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 is 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 radiation from the induction hob	Restart after the induction hob has cooled down.

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

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:

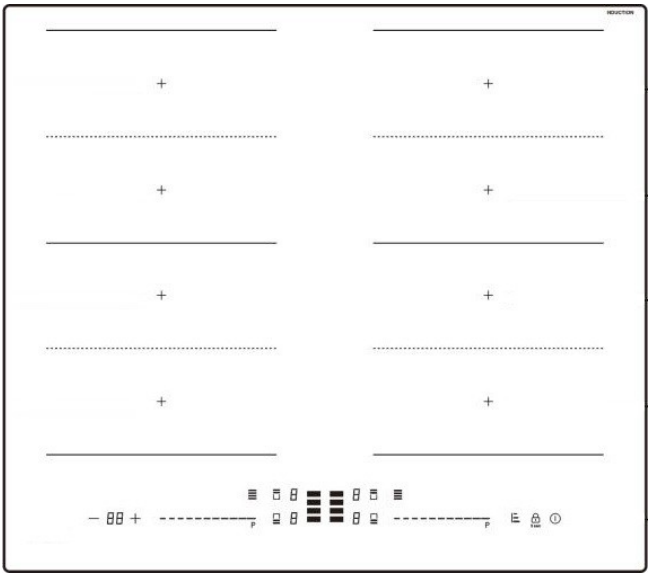
Unplug the appliance from the mains socket and cut the power cable as close to the housing as possible.

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.

KERNAU

NÁVOD K POUŽITÍ

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA
KIH 6432-8B FullFlex
Matt Black



VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

děkujeme Vám za Vaši 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 přísným testům kvality. Aby Vám vámi vybraný výrobek sloužil co nejdéle, přečtěte si prosím níže uvedený návod k použití, 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 spotřebič co nejefektivněji využívat v souladu s vašimi aktuálními potřebami.

Produkt, který jste zakoupili, byl vyroben v moderní a ekologické továrně.

Před použitím zařízení doporučujeme, abyste si tento návod pečlivě přečetli a uschovali 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	Popis	Popis
	Varování	Nebezpečí vážného zranění nebo smrti
	Nebezpečí úrazu elektrickým proudem	Nebezpečné napětí
	Požár	Nebezpečí požáru
	Upozornění	Nebezpečí zranění nebo poškození majetku
	Důležité/Upozornění	Informace o správném provozu systému
	Přečtěte si návod k použití	
	Horký povrch	

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE 80
Obecné informace 80
Bezpečnost dětí a zranitelných osob 80
Elektrická bezpečnost 81
Bezpečnost při používání 82
Instalace a montáž 83
Údržba a čištění 84
Elektromagnetická kompatibilita 85
Ochrana životního prostředí a nakládání s odpady 85
Soulad s předpisy EU 86
Technické specifikace 86
2. PŘEHLED PRODUKTU 87
3. INSTALACE 90
4. FUNKCE ŘÍZENÍ SPOTŘEBY ENERGIE 94
5. POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY 96
Používání funkce Boost 97
Používání funkce Flexi Area 98
Používání funkce iMove 99
Zablokování ovládacích prvků 104
Automatické vypnutí 104
Používání časovače 104
Tipy pro vaření 107
6. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ 109
7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ 110
8. LIKVIDACE POUŽITÉHO ZAŘÍZENÍ 113

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 CE

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.

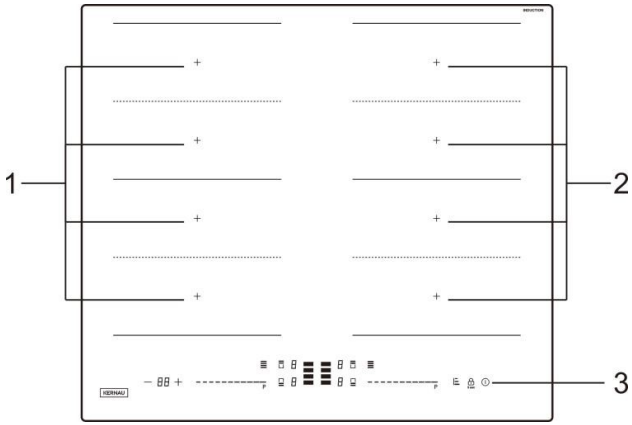
Hodnoty uvedené na štítcích zařízení nebo v přiložené dokumentaci byly získány v laboratorních podmínkách v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na způsobu použití výrobku a okolních podmínkách.

TECHNICKÉ PARAMETRY

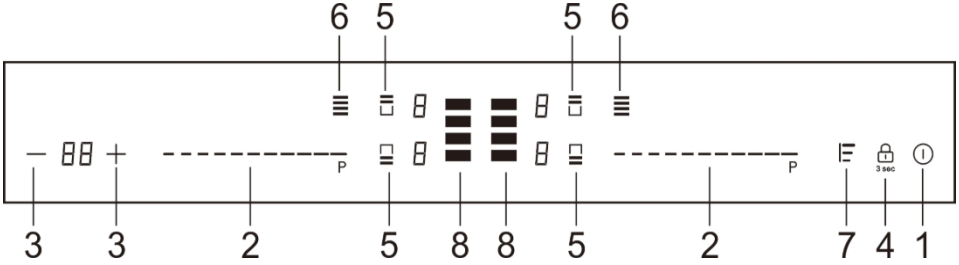
Indukční varná deska	KIH 6432-8B FullFlex Matt Black
Varné zóny	4 zóny
Napájení	220–240 V 50/60 Hz
Instalovaný elektrický příkon	7200 W
Rozměry výrobku D × Š × V (mm)	590 × 520 × 58
Rozměry pro instalaci D×Š (mm)	560 × 490

2. PŘEHLED VÝROBKU

Pohled shora



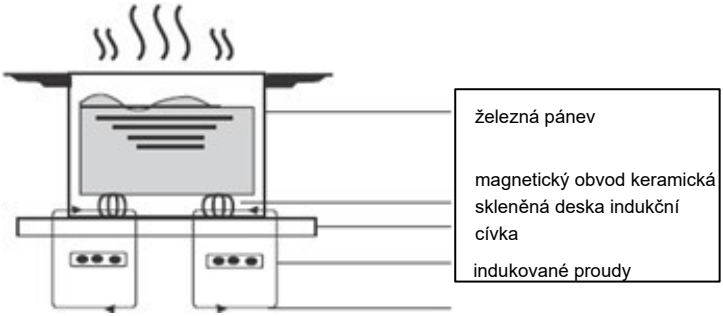
	g*	p*
	1800W	2400W
	3000W	3600W



1. Vypínač ON/OFF
2. Výběr úrovně výkonu
3. Nastavení časovače
4. Dětská pojistka
5. Výběr varné zóny
6. Flexi zóna
7. Funkce iMove
8. Indikátor přítomnosti nádoby

NĚKOLIK SLOV O INDUKČNÍM VAŘENÍ

Indukční vaření je bezpečná, moderní, účinná a úsporná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které generují teplo přímo v nádobí, nikoli nepřímo ohříváním skleněného povrchu. Sklo se zahřívá pouze tím, že ho nakonec zahřeje nádobí.

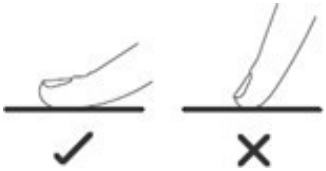


PŘED POUŽITÍM NOVÉ VARNÉ DESKY

- Přečtěte si tento návod a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte veškeré ochranné fólie, které by mohly být ještě na indukční varné desce.

POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÝCH OVLÁDACÍCH PRVKŮ

- Ovládací prvky reagují na dotek, není tedy nutné na ně tlačit.
- Používejte polštářek prstu, nikoli jeho špičku.



- Při každém zaznamenaném dotyku uslyšíte pípnutí.
- Dbejte na to, aby ovládací prvky byly vždy čisté, suché a bez jakýchkoli předmětů (např. kuchyňského náčiní nebo utěrek). I tenká vrstva vody může ztížit ovládání.

VÝBĚR VHODNÉHO NÁDOBÍ

- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční vaření. Hledejte symbol indukce na obalu nebo na dně pánve.
- Vhodnost nádobí můžete ověřit pomocí magnetového testu. Přiblížte magnet k dnu hrnce. Pokud ho magnet přitáhne, je hrnec vhodný pro indukci.
- Pokud nemáte magnet:
  1. Nalijte trochu vody do nádobí, které chcete otestovat.
  2. Postupujte podle pokynů v části „Jak začít vařit“.
  3. Pokud displej nebliká a voda se ohřívá, je pánev vhodná.

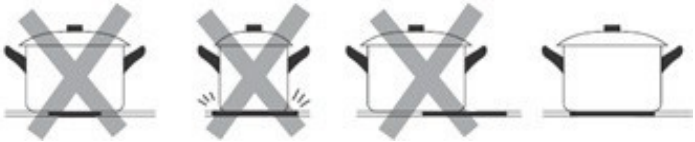


- Nádobí z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a keramické výrobky.

Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo zakřiveným dnem.



Ujistěte se, že dno nádoby je hladké, leží rovně na skle a má stejnou velikost jako varná deska. Nádobu vždy umístěte do středu varné desky.



Keramické skleněné nádoby vždy zvedejte – neposouvejte je, protože by mohly poškrábat sklo.



Minimální průměr nádobí je 120 mm. Pokud je průměr menší, nemusí být nádobí detekováno.

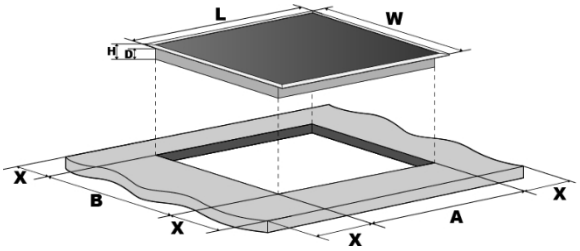


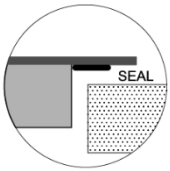
3. INSTALACE

VÝBĚR MONTÁŽNÍHO VYBAVENÍ

- Vyřízněte pracovní desku podle rozměrů uvedených na schématu.
- Pro instalaci a používání ponechte kolem otvoru volný prostor o šířce nejméně 50 mm.
- Tloušťka pracovní desky by měla být alespoň 30 mm. Zvolte materiál pracovní desky odolný vůči teplu, abyste předešli výraznému zdeformování způsobenému tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

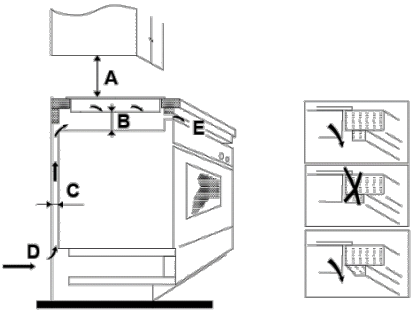
Upozornění: Materiál pracovní desky musí být z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu.





Za všech okolností zajistěte, aby byla varná deska dobře odvětraná a aby nebyly ucpané přívody a odvody vzduchu. Ujistěte se, že je varná deska v dobrém provozním stavu. Jak je znázorněno níže

Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní by měla být alespoň 550 mm.



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

Před instalací varné desky se ujistěte, že

- pracovní plocha je pravoúhlá a rovná a že žádné konstrukční prvky nebrání dodržení prostorových požadavků.
- Pracovní deska je vyrobena z tepelně odolného materiálu.
- Pokud je varná deska instalována nad troubou, je trouba vybavena vestavěným chladicím ventilátorem.
- Instalace splňuje všechny požadavky na rozestupy a platné normy a předpisy.
- V pevném elektrickém vedení je zabudován vhodný vypínač pro úplné odpojení od napájecí sítě, který je umístěn v souladu s místními pravidly a předpisy pro elektroinstalaci.
- Odpojovací spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat 3 mm vzdálenost mezi kontakty na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní předpisy pro elektroinstalaci tuto změnu požadavků povolují).
- Odpojovací spínač musí být pro zákazníka snadno přístupný i při nainstalované varné desce.
- V případě pochybností ohledně instalace se obraťte na místní stavební úřady a prostudujte příslušné předpisy.
- Pro obklad stěn v okolí varné desky použijte tepelně odolné a snadno čistitelnými materiály (například keramické obklady).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že

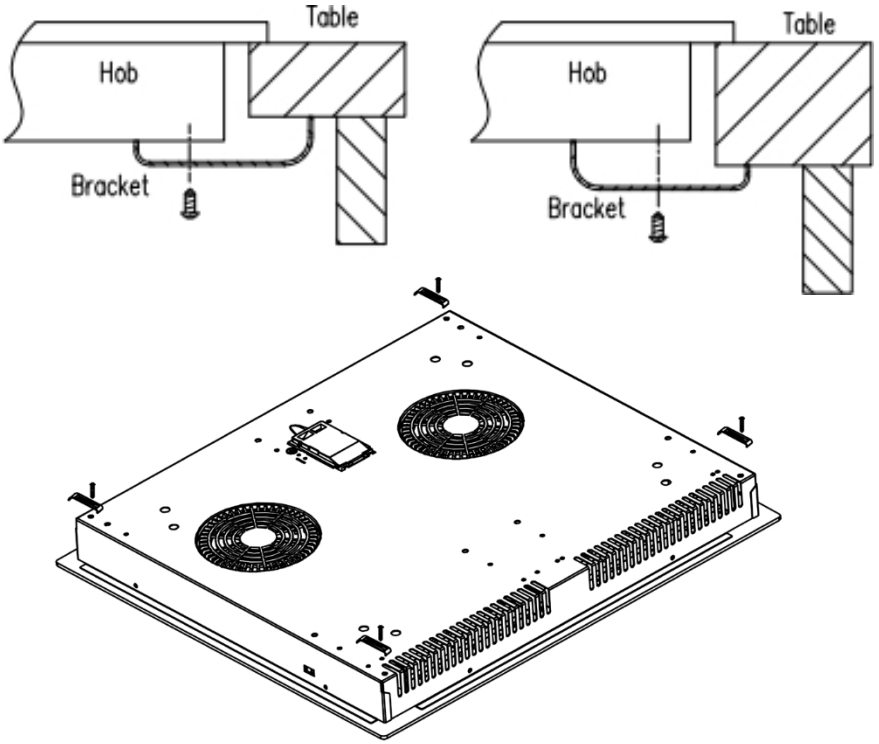
- napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříňky nebo zásuvku.
- Je zajištěn dostatečný přívod vzduchu z vnějšku skříňky k spodní části varné desky.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, je pod spodní částí varné desky nainstalována tepelná bariéra.
- Odpojovací spínač je pro uživatele snadno přístupný.

Před umístěním montážních držáků

- Umístěte zařízení na stabilní, rovný povrch (použijte obal). Netlačte na ovládací prvky vyčnívající z panelu.

Umístění montážních držáků

- Umístěte zařízení na pevný a rovný povrch (využijte obal). Nevyvíjejte sílu na ovládací prvky vyčnívající z panelu.
- Po instalaci připevněte panel k pracovní desce zašroubováním čtyř držáků na spodní straně panelu (viz obrázek).
- Polohu držáků přizpůsobte podle tloušťky pracovní desky.

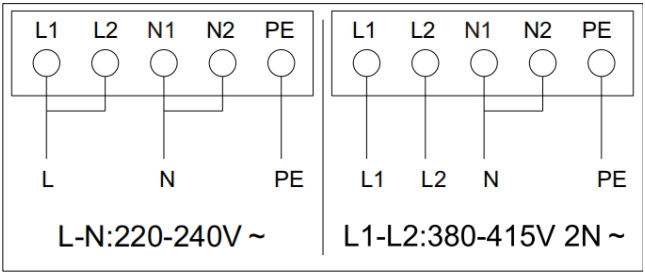


Bezpečnostní pokyny

- Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. K dispozici vám jsou naši odborníci. Nikdy neprovádějte tuto operaci sami.
- Varnou desku nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčky nádobí a rotační sušičky.
- Varnou desku je třeba nainstalovat tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla a tím zvýšena její spolehlivost.
- Stěna a indukční varná zóna nad pracovní deskou musí být tepelně odolné.
- Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo tepelně odolné.
- Nesmí se používat parní čistič.
- Tuto keramickou desku lze připojit pouze k napájecímu systému s impedancí nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby se prosím obraťte na svého dodavatele elektřiny, který vám poskytne informace o impedanci systému.

Připojení varné desky k elektrické síti

Napájení by mělo být připojeno v souladu s příslušnou normou nebo pomocí jednopólového jističe. Způsob připojení je znázorněn níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je třeba jej vyměnit, měl by to provést servisní technik s použitím vhodného nářadí, aby se předešlo nehodám.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k elektrické síti, musí být nainstalován všepólový jistič s minimální mezerou 3 mm mezi kontakty.
- Instalatér musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby bylo v souladu s bezpečnostními předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel je nutné pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

4. FUNKCE ŘÍZENÍ SPOTŘEBY ENERGIE

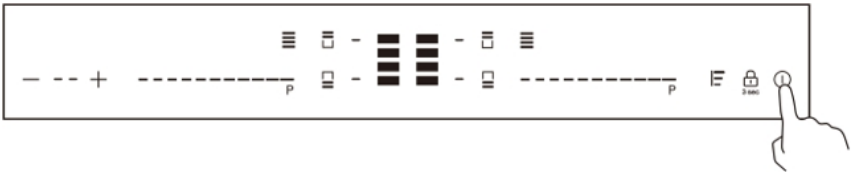
Celkový příkon indukční varné desky s funkcí řízení příkonu lze omezit na 2,8/3,5/6,0/7,2 kW. Varnou desku lze připojit k elektrickému obvodu s pojistkou 16, 20, 25 nebo 32 A. Pro dvoufázové napájení se doporučuje pojistka 16 A. Pokud je jmenovitý proud jističe nižší nebo je napájení jednofázové, je vhodné omezit maximální výkon.

Změna nastavení konfigurace funkce Power Management

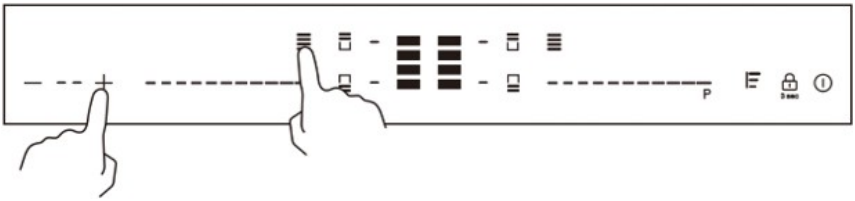
- Vypněte napájení varné desky.
- Nechte napájení vypnuté po dobu pěti minut.
- Znovu zapněte napájení.
- Postupujte podle pokynů uvedených níže v části **„Nastavení varné desky do režimu úspory energie**“.

Nastavení varné desky do režimu úspory energie

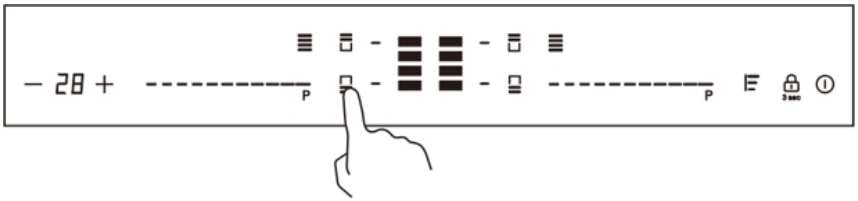
- Stiskněte tlačítko ON/OFF pro zapnutí napájení. Zazní jedno pípnutí, na všech displejích se zobrazí „–“ a „– –“.



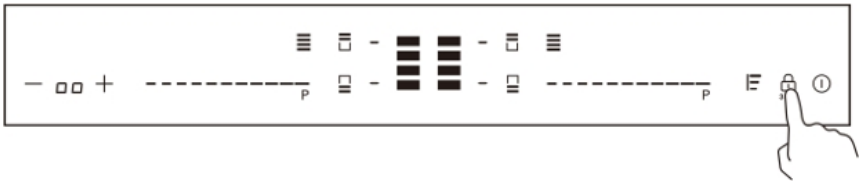
- Stiskněte současně tlačítko levé flexibilní zóny a tlačítko Timer plus „+“ a podržte je stisknutá po dobu 3 sekund. Zazní pípnutí signalizující, že indukční varná deska přechází do výběru režimu úspory energie; indikátor Timer zobrazí aktuální nastavení výkonu.



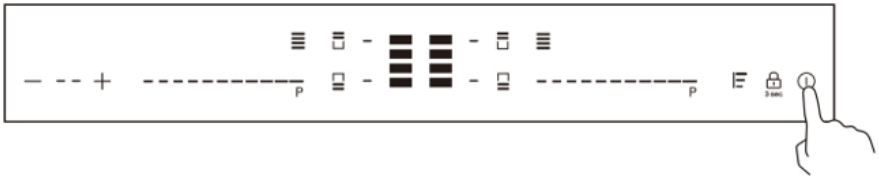
- Stiskněte příslušná tlačítka zón a číslo (např. tlačítko přední levé zóny pro změnu zobrazení na 28) zobrazené na displeji, což znamená, že celkový výkon se nastaví na příslušné nastavení režimu úspory energie



- Stiskněte tlačítko dětské pojistky a indikátor časovače zobrazí „□□“, což znamená, že nastavení je v pořádku



- Stiskněte tlačítko ON/OFF pro vypnutí. Poté varnou desku znovu zapněte a bude nakonfigurována a připravena k použití v režimu řízení spotřeby, který jste nastavili



Výběrové tlačítko	Zobrazení časovače	Správa spotřeby Úroveň výkonu	Napájení (vyžaduje se pojistková ochrana)
Tlačítko pro levou přední zónu	28	2,8 kW	13 A
Klíč pro zadní levou zónu	35	3,5 kW	16 A
Klíč pro pravou zadní zónu	60	6,0 kW	25 A
Klíč pro pravou přední zónu	72	7,2 kW	32 A

* Při prvním použití je výkon nastaven z výroby na 7,2 kW

POZNÁMKA: Konfiguraci režimu řízení spotřeby lze zadat pouze jednou, pokud není přerušeno napájení varné desky. Opětovné zadání lze provést podle postupu uvedeného v části **„Změna nastavení konfigurace režimu řízení spotřeby**“.

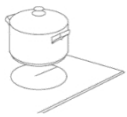
5. POUŽÍVÁNÍ VARNÉ DESKY

ZAČÁTEK VAŘENÍ

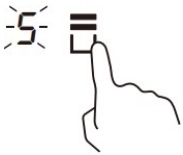
Po zapnutí napájení zazní jednou zvukový signál, všechny kontrolky se rozsvítí na 1 sekundu a poté zhasnou, což signalizuje, že deska přešla do pohotovostního režimu.



1. Stiskněte přepínač ON/OFF (I).

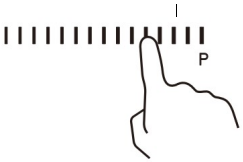


2. Umístěte vhodnou pánev na varnou zónu, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno pánve i povrch varné zóny jsou čisté a suché.



3. Stiskněte ovládací prvek pro výběr varné zóny a kontrolka vedle tlačítka začne blikat.

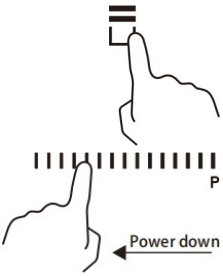
4. Vyberte nastavení výkonu posunutím posuvníku pro volbu úrovně výkonu.
   - Pokud do 1 minuty nevyberete nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.
   - Nastavení výkonu můžete během vaření kdykoli změnit.



Po dokončení vaření

1. Dotkněte se volby varné zóny, kterou chcete vypnout.

2. Vypněte varnou zónu posunutím posuvníku nastavení výkonu do polohy „0“. Ujistěte se, že na displeji svítí „0“.



3. Celou varnou desku vypněte dotykem ovládacího prvku ON/OFF.



4. Pozor na horké povrchy – zobrazí se „H“, což znamená, že varná zóna je příliš horká na dotek. Značka zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Tuto funkci lze také využít k úspoře energie – pokud chcete ohřát další nádobí, použijte varnou desku, která je ještě horká.



Použití funkce Boost

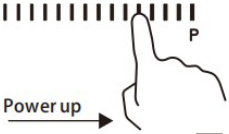
Funkce Boost umožňuje využít maximální výkon varné desky (například k velmi rychlému přivedení vody k varu).

Aktivace funkce Boost

1. Vyberte varnou zónu.



2. Posuňte volič výkonu, dokud se na indikátoru výkonu nezobrazí „P“.

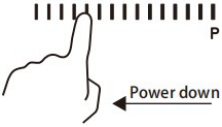


Zrušení funkce Boost

1. Vyberte varnou zónu s aktivovanou funkcí Boost.



2. Posunutím posuvníku pro nastavení výkonu zrušte funkci Boost a vyberte požadovaný stupeň výkonu.



- Funkce Boost může trvat pouze 5 minut, poté se zóna automaticky přepne na úroveň 9.

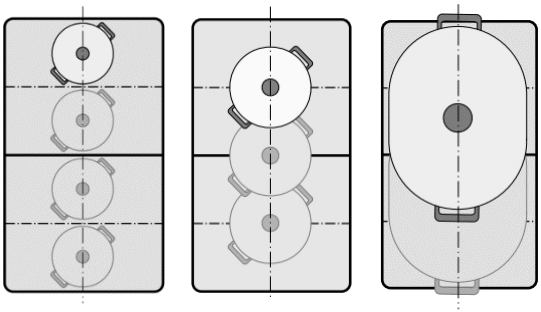
Použití funkce Flexi Area

Tato funkce umožňuje používat varnou zónu jako jednu varnou desku nebo jako dvě nezávislé varné desky. Je ideální pro oválné, obdélníkové a podlouhlé pánve nebo pro více než jednu standardní pánev současně.
Skládá se ze čtyř induktorů, které pracují nezávisle na sobě. Při použití flexibilní varné zóny se aktivuje pouze ta část, na které leží nádobí.

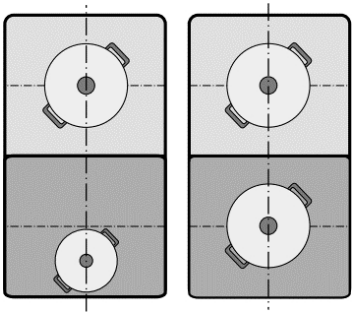
Doporučení k používání nádobí

Aby bylo nádobí správně rozpoznáno a teplo se rovnoměrně rozložilo, umístěte nádobí přesně do středu:

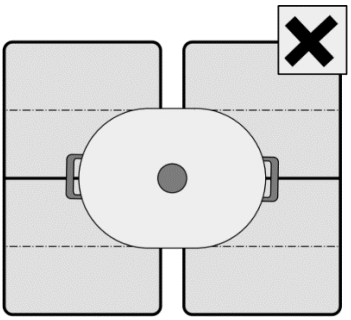
Jako jednu varnou desku



Jako dvě samostatné varné zóny



Doporučení



* Po detekci nádobí se rozsvítí příslušné kontrolky senzorů pánví.

Aktivujte funkci Flexi Area

1. Stiskněte tlačítko pro výběr funkce Flexi Area, na displeji se zobrazí „=" a odpovídající úroveň výkonu.



2. Posunutím voliče výkonu vyberte požadovanou úroveň.

POZNÁMKA:

- Pokud chcete během vaření přesunout nádobí, zvedněte jej a umístěte na požadované místo; zóna Flexi Area nádobí automaticky detekuje.

- Chcete-li během vaření přidat další nádobí, stiskněte znovu tlačítko Flexi; nové nádobí bude rozpoznáno a dříve zvolené nastavení výkonu zůstane zachováno.

Zrušení funkce Flexi Area

1. Dotkněte se jedné z voleb varných zón v oblasti Flexi. Zobrazení „=" se změní na „-" a „0". Nyní je oblast Flexi zrušena.



Použití funkce iMove

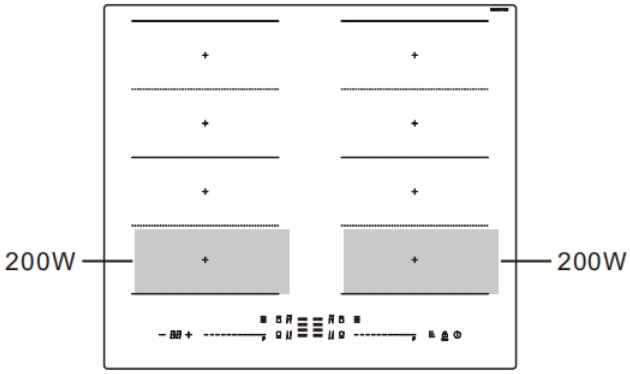
Při vaření pokrmů, které vyžadují rychlé změny teploty (od vysokého přes střední až po nízký výkon), použijte funkci iMove. Jednoduše posuňte pánev z jedné varné zóny na druhou, aniž byste museli během vaření zastavovat a upravovat teplotu. Funkce iMove vám umožňuje nastavit různé předvolené teploty na části varné desky nebo jednoduše využít předvolby varné desky.

Poznámka:

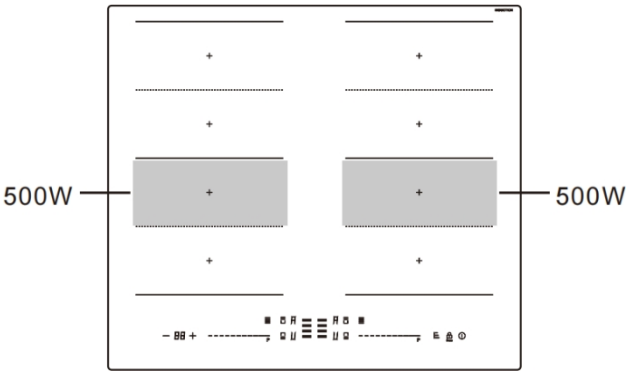
Při použití funkce iMove je minimální průměr nádobí 140 mm.

Profil výkonu přednastavených režimů varné desky je následující:

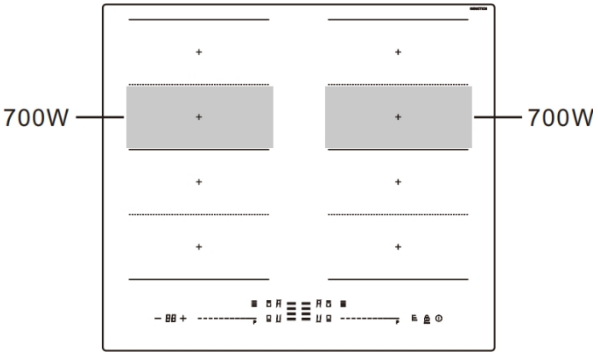
Funkce iMove v režimu jedné zóny – 200 W, na displeji se zobrazí „AU2“



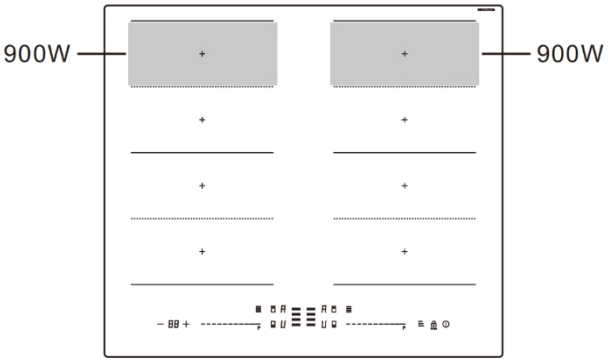
Funkce iMove v jedné zóně – 500 W, na displeji se zobrazí „AU5“



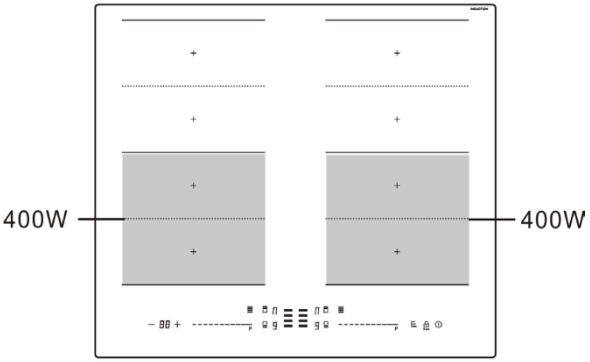
Funkce iMove v jedné zóně – 700 W, na displeji se zobrazí „AU7“



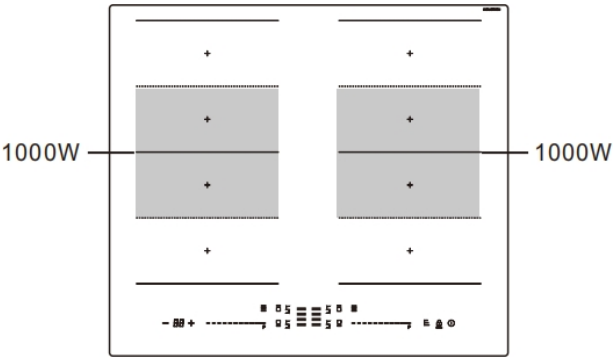
Funkce iMove v jedné zóně – 900 W, na displeji se zobrazí „AU9“



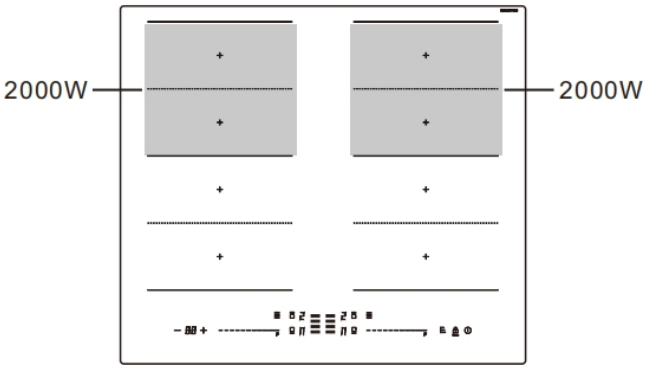
Funkce iMove v režimu dvou zón – 400 W, na displeji se zobrazí „AU2“



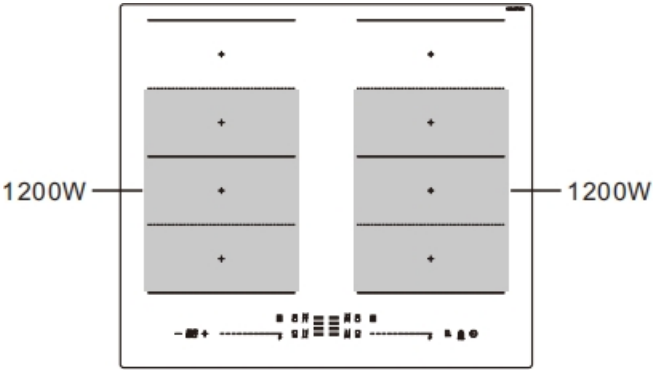
Funkce iMove v režimu dvou zón – 1000 W, na displeji se zobrazí „AU5“



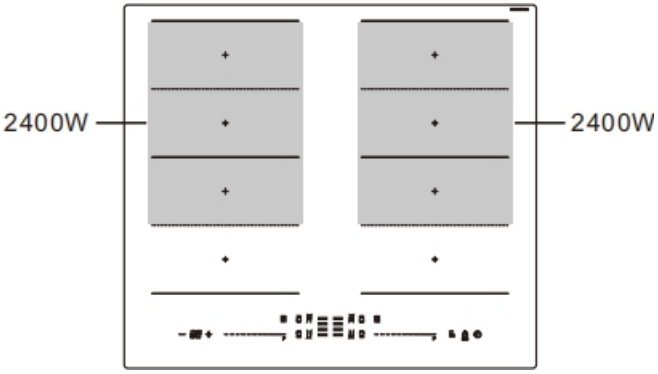
Funkce iMove v režimu dvou zón – 2000 W, na displeji se zobrazí „AU9“



Funkce iMove v režimu tří zón – 1200 W, na displeji se zobrazí „AU4“



Funkce iMove v režimu tří zón – 2400 W, na displeji se zobrazí „AU8“

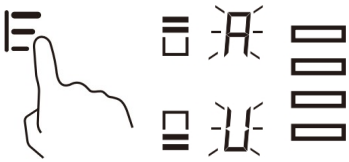


Aktivace funkce iMove

1. Stiskněte tlačítko pro výběr zóny Flexi podle požadované oblasti iMove.
   (Například: Pokud chcete aktivovat oblast iMove vlevo, stiskněte nejprve tlačítko pro výběr zóny Flexi na levé straně.)



2. Stiskněte tlačítko pro výběr funkce iMove, čímž aktivujete oblast iMove; na displeji se zobrazí „AU“

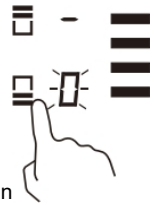


Zrušení funkce iMove

Funkci iMove lze zrušit dvěma způsoby, jak je uvedeno níže:

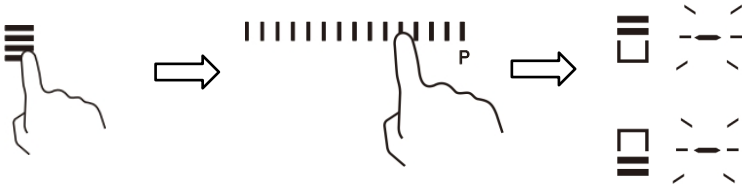
1. Stiskněte tlačítko pro výběr jedné z varných zón; na displeji se zobrazí „0“ a funkce iMove bude zrušena. Poté můžete vybrat požadovaný výkon pro jednotlivou zónu.

   Příklad: Chcete-li zrušit funkci iMove na levé straně, stiskněte tlačítko pro výběr přední levé varné zóny; na displeji se zobrazí „0“ a poté můžete přímo zvolit úroveň výkonu.



2. Nejprve stiskněte tlačítko pro výběr zóny Flexi a posuňte volič úrovně výkon zrušíte funkci iMove.

   Například: Chcete-li zrušit funkci iMove na levé straně, stiskněte nejprve tlačítko pro výběr levé zóny Flexi a poté posuňte volič úrovně výkonu; na displeji se zobrazí „-“ a funkce iMove je nyní zrušena.



Zamknutí ovládacích prvků

- Ovládací prvky můžete uzamknout, abyste zabránili nechtěnému použití (například aby děti náhodou nezapnuly varné zóny).
- Jsou-li ovládací prvky uzamčeny, jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě tlačítka zapnutí/vypnutí.

Zámek ovládacích prvků

Dotkněte se ovládacího prvku zámku kláves 

na 3 sekundy. Indikátor časovače se na displeji zobrazí „Lo“.

Odblokování ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a podržte ovládací prvek zámku kláves 

po dobu 3 sekund.
3. Nyní můžete začít varnou desku používat.

Když je varná deska v režimu uzamčení, jsou deaktivována všechna ovládací tlačítka kromě tlačítek ON/OFF a Stop & Go. V případě nouze můžete varnou desku kdykoli zastavit tlačítkem Stop & Go nebo ji vypnout tlačítkem ON/OFF, při dalším použití však musíte varnou desku nejprve odemknout.



Varování před zbytkovým teplem

Pokud varná deska nějakou dobu pracovala, zůstane v ní zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás varuje, abyste se k ní nepřibližovali.

Automatické vypnutí

Bezpečnostní funkcí varné desky je automatické vypnutí. K němu dojde vždy, když zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v tabulce níže:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí pracovní časovač (hodiny)	8	8	8	8	4	4	2	2	2

Použití časovače

Časovač můžete používat dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času žádnou varnou zónu nevypne.
- Můžete jej použít jako časovač pro vypnutí jedné nebo více varných zón po uplynutí nastaveného času.

* Časovač lze nastavit na maximálně 99 minut.

Použití časovače jako minutového časovače

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. A že není aktivováno tlačítko pro výběr varné zóny (indikace zóny „-“ nebliká).
   Poznámka: Časovač pro sledování uplynulých minut můžete nastavit před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.



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



3. Nastavte čas stisknutím tlačítek „+“ a „-“. (např. 5)



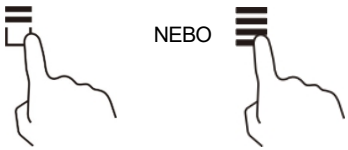
* Krátkým stisknutím nastavíte vždy 1 minutu. Dlouhým stisknutím nastavíte vždy 10 minut.

4. Jakmile je čas nastaven, okamžitě začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

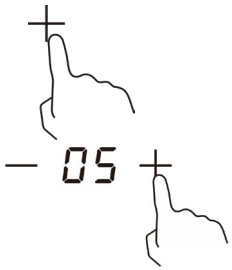
5. Po uplynutí nastaveného času zazní 30 sekund bzučák a na displeji časovače se zobrazí „- - “.

Použití časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

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



2. Stiskněte volič časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a „0“ bude blikat.



3. Nastavte čas pomocí voliče časovače nebo stisknutím tlačítek „+“ a „-“. (např. 5)

* Krátkým stisknutím nastavíte vždy 1 minutu. Dlouhým stisknutím nastavíte vždy 10 minut.

4. Jakmile je čas nastaven, okamžitě začne odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

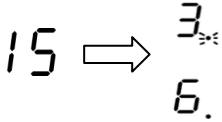
POZNÁMKA: V pravém dolním rohu indikátoru úrovně výkonu se zobrazí tečka, která označuje, že je daná zóna vybrána.

Po uplynutí času vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne.

Poznámka: Ostatní varné zóny budou pokračovat v provozu, pokud byly zapnuty již dříve.

Pokud je časovač nastaven na více než jednu varnou zónu:

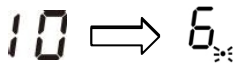
1. Při nastavení časovače pro více varných zón se rozsvítí červené tečky u příslušných varných zón. Na displeji časovače se zobrazí nejkratší nastavený čas. Tečka příslušné zóny bliká.



(nastaveno na 15 minut)

(nastaveno na 25 minut)

2. Jakmile vyprší odpočítávací časovač, příslušná varná zóna se vypne. Poté se zobrazí nový minimální čas a tečka příslušné varné zóny bude blikat.

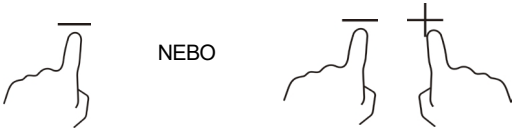


Poznámka: Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na displeji časovače se zobrazí příslušný časovač.

Zrušení časovače

1. Dotekem ovládacího prvku pro výběr varné zóny, u které chcete časovač zrušit.

2. K nastavení časovače na „00“ stiskněte tlačítko „-“ nebo k zrušení časovače stiskněte současně tlačítka „+“ a „-“.



POKYNY K VAŘENÍ

Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci Boost. Při extrémně vysokých teplotách může dojít k samovznícení oleje a tuku, což představuje vážné nebezpečí požáru.

Tipy pro vaření

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

Dušení, vaření rýže

- Dusení probíhá pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy se na hladinu tekutiny při vaření objevují vzduchové bubliny jen občas. To je klíč k lahodným polévkám a jemným dušeným pokrmům, protože se tak rozvinou chutě, aniž by se jídlo převařilo. Omáčky na bázi vajec a mouky by se také měly vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže metodou absorpce, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší, aby se zajistilo správné uvaření jídla v doporučeném čase.

Opečení steaku

Chcete-li uvařit šťavnaté a chutné steaky:

1. Nechte maso před vařením asi 20 minut odstát při pokojové teplotě.
2. Rozpalte pánev s těžkým dnem.
3. Potřete obě strany steaku olejem. Do rozpálené pánve nakapejte malé množství oleje a poté do ní vložte maso.
4. Během pečení steak otočte pouze jednou. Přesná doba pečení závisí na tloušťce steaku a na tom, jak propečený ho chcete mít. Doba pečení se může pohybovat od 2 do 8 minut na každé straně. Stiskněte steak, abyste zjistili, jak je propečený – čím pevnější je na dotek, tím více bude „propečený“.
5. Nechte steak před podáváním několik minut odpočinout na teplém talíři, aby se uvolnil a změkčil.

Pro smažení

1. Vyberte si keramický wok s plochým dnem nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience a potřebné nádobí. Smažení na pánvi by mělo být rychlé. Pokud připravujete větší množství, smažte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce předehřejte a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Nejprve osmažte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.
5. Zeleninu osmažte. Až bude horká, ale stále křupavá, snižte teplotu varné zóny, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, aby se rovnoměrně prohřály.
7. Podávejte ihned.

NASTAVENÍ TEPLOTY

Nastavení teploty	Vhodnost
1–2	• jemné ohřívání malého množství jídla • rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují • jemné vaření na mírném ohni • pomalé ohřívání
3–5	• ohřívání • rychlé vaření na mírném ohni • vaření rýže
6–9	• palačinky
10–12	• restování • vaření těstovin
13–14	• restování • opečení • přivedení polévky k varu • vaření vody

6. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní nečistoty na skleněném povrchu (otisky prstů, , sklo je stále teplé (ale ne jídlem nebo jinými rozlité sladké tekutiny na sklo)	1. Vypněte varnou desku. 2. Naneste čisticí prostředek na varnou desku, zatímco sklo je ještě teplé (ale není horké!). 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Znovu zapněte varnou desku.	- Když je varná deska vypnutá, indikátor „horkého povrchu“ zobrazovat, ale značky Zóna může být stále horká! Prosím, buďte velmi opatrní. - Pevné drátěnky, některé nylonové drátěnky a ostré/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte etiketu, abyste zkontrolujte, zda je daný čisticí prostředek nebo drátěnka je vhodná. - Nikdy nenechávejte čisticí prostředky na varné desce: sklo by se mohlo zanechat skvrny.
Při vaření rozpuštěného a horkým, sladkým rozlité tekutiny na skle	Okamžitě je odstraňte kouskem ryby, paletou nožem nebo škrabkou s žiletkou vhodné pro keramické varné desky skleněné keramice, ale dávejte pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení na stěně. 2. Držte čepel nebo nástroj v úhlu 30° a škrábejte nečistoty nebo rozlité tekutiny do chladnější části varné desky. 3. Nečistoty nebo rozlité tekutiny odstraňte pomocí utěrkou nebo papírovým ručníkem. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 pro „Každodenní skvrny na skle“ uvedených výše.	- Odstraňte skvrny po roztaveném sladkých potravin nebo rozlité tekutiny, jako jsou co nejrychleji. co nejdříve. Nechte vychladnout na skla, může být obtížné odstranit nebo dokonce trvale poškodit skleněného povrchu. - Nebezpečí poranění: pokud se kryt je zasunutý, je čepel škrabky ostrá jako břitva. je ostrá jako břitva. Používejte s maximální opatrnost a vždy jej uchovávejte mimo dosah dětí.
Rozlité tekutiny na dotykové ovládání	1. Vypněte varnou desku. 2. Rozlitou tekutinu odstraňte 3. Otřete oblast dotykových ovládacích prvků čistou, vlhkou houbičkou nebo látku. 4. Osušte danou oblast papírovým ručníkem. 5. Znovu zapněte varnou desku .	Varná deska může vydat zvukový signál a vypnout se, a dotykové ovládací prvky nemusí fungovat pokud na nich zůstala kapalina. Před zapnutím varné desky , otřete dotykové ovládací prvky do sucha

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout	Není napájení.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu ve vaší domácnosti nebo v okolí. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládací prvky nereagují.	Ovládací prvky jsou uzamčeny.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny najdete v části „Používání varné desky“.
Dotykové ovládací prvky se obtížně ovládají.	Na ovládacích prvcích může být voda nebo při dotyku ovládacích prvků můžete použít špičku prstu.	Ujistěte se, že dotyková plocha ovládacích prvků je suchá, a dotýkejte se ovládacích prvků špičkou prstu.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s hrubými hranami. Nevhodné, abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz „Výběr správného nádobí“. Viz „Údržba a čištění“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo klapavé zvuky.	Může to být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů vibrují odlišným způsobem).	U nádobí je to normální a neznamená to, že je vadné.

Problém	Možné příčiny	Co dělat
Indukční varná deska vydává při použití na vysokou teplotu tiché bzučení.	Je to dáno technologií indukčního vaření.	Tento jev je normální, ale hluk by měl ustat nebo zcela zmizet, jakmile snížíte nastavení teploty.
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor zabudovaný v indukční varné desce Chladicí ventilátor zabudovaný v indukční varné desce zabraňuje přehřátí elektroniky. Může běžet i poté, co byla indukční varná deska vypnuta.	To je normální a nevyžaduje žádné zásahy. Nevypínejte indukční varnou desku z napájení, dokud ventilátor běží.
Hrnce se nezahřívají a nezobrazují se na displeji.	Indukční varná deska nedokáže rozpoznat nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření. Indukční varná deska nedokáže rozpoznat nádobí, protože je příliš malé pro danou varnou zónu nebo není na ní správně vycentrováno.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz kapitola „Výběr správného nádobí“. Nádobu vycentrujte a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, zazněl zvukový signál ozval se zvukový signál a na displeji se zobrazil chybový kód (obvykle se střídají jedna nebo dvě číslice na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Zapište si písmena a číslice chyby, vypněte indukční varnou desku a obraťte se na kvalifikovaného technika.

DISPLEJ A ŘÍZENÍ 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	Obraťte se na svého dodavatele.
E7/E8	Porucha teplotního čidla IGBT.	Obraťte se na svého dodavatele.
E2/E3	Nesprávné napájecí napětí	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Jakmile bude napájení v pořádku, zapněte zařízení.
E6/E9	Slabé vyzařování tepla z indukční varné desky	Po vychladnutí indukční varné desky zařízení restartujte.

Výše uvedené informace představují posouzení a kontrolu běžných poruch. Aby nedošlo k nebezpečí a poškození indukční varné desky, zařízení nerozebírejte sami.

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.

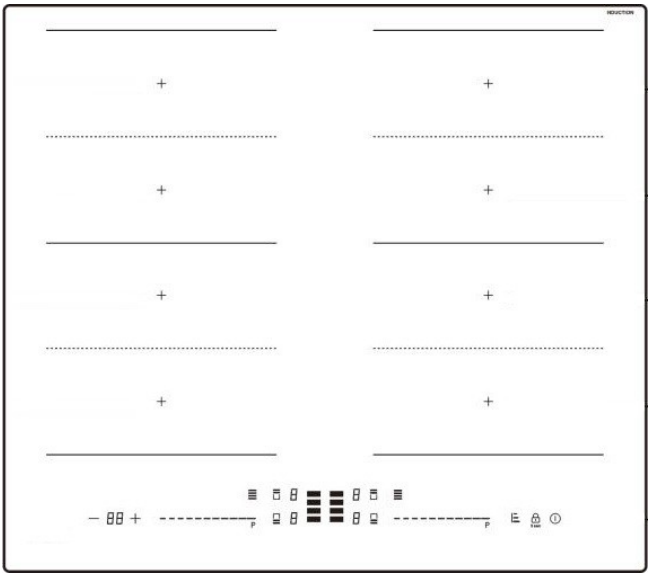
Než zařízení odnesete do sběrného dvora nebo k likvidaci, musíte jej zcela znefunkčnit, abyste předešli nehodám:

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.

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА
KIH 6432-8B FullFlex
Matt Black



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.

ПРИМІТКА

Ця інструкція з експлуатації стосується декількох моделей виробів. Ваш прилад може не мати деяких функцій, зазначених у цій інструкції.

Зображення виробу є схематичними. Елементи, позначені (*), є опціональними.

Піктограма	Підпис	Опис
	Попередження	Ризик серйозних травм або смерті
	Ризик ураження електричним струмом	Небезпечна напруга
	Пожежа	Ризик виникнення пожежі
	Застереження	Ризик отримання травм або пошкодження майна
	Важливо/Увага	Інформація щодо правильної експлуатації системи
	Ознайомтеся з інструкцією	
	Гаряча поверхня	

1. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ 118
Загальна інформація 118
Безпека дітей та вразливих осіб 118
Електрична безпека 119
Безпека під час експлуатації 121
Встановлення та монтаж 122
Технічне обслуговування та чищення 123
Електромагнітна сумісність 124
Охорона навколишнього середовища та поводження .....
з відходами 124
Відповідність вимогам ЄС 125
Технічні характеристики 125
2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ 126
3. ВСТАНОВЛЕННЯ 129
4. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯМ 133
5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ВАРОЧНОЇ ПЛИТИ 135
Використання функції Boost 136
Використання функції Flexi Area 137
Використання функції iMove 138
Блокування елементів керування 143
Автоматичне вимкнення 143
Використання таймера 143
Поради щодо приготування їжі 146
6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА 148
7. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ 149
8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ 152

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

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

- 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.

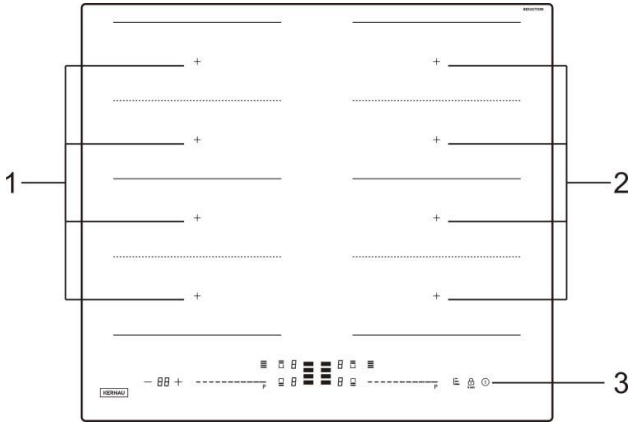
Значення, вказані на етикетках пристрою або в доданій документації, були отримані в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Ці значення можуть відрізнятися залежно від способу використання виробу та умов навколишнього середовища.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

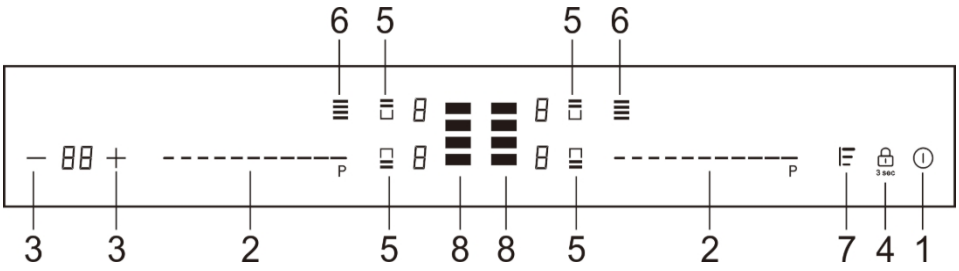
Індукційна плита	KIH 6432-8B FullFlex Matt Black
Зони нагрівання	4 зони
Джерело живлення	220–240 В 50/60 Гц
Встановлена електрична потужність	7200 Вт
Розміри виробу Г×Ш×В (мм)	590×520×58
Розміри для монтажу Д×Ш (мм)	560×490

2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

Вигляд зверху



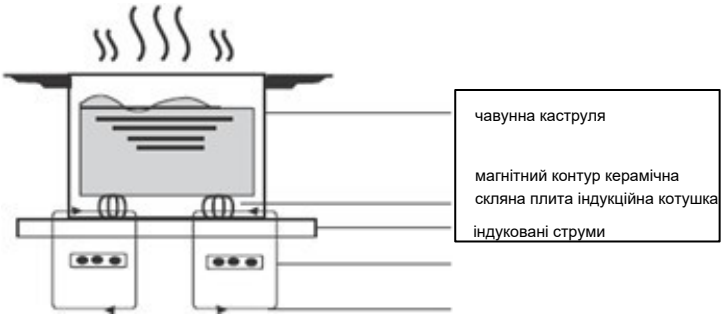
	g*	p*
	1800W	2400W
	3000W	3600W



1. Перемикач увімкнення/вимкнення
2. Вибір рівня потужності
3. Налаштування таймера
4. Захист від дітей
5. Вибір зони приготування
6. Зона Flexi
7. Функція iMove
8. Індикатор датчика посуду

КІЛЬКА СЛІВ ПРО ІНДУКЦІЙНЕ ГОТУВАННЯ

Індукційне приготування — це безпечна, сучасна, ефективна та економічна технологія приготування їжі. Вона працює за рахунок електромагнітних коливань, які генерують тепло безпосередньо в посуді, а не опосередковано шляхом нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається лише тому, що посуд з часом нагріває його.

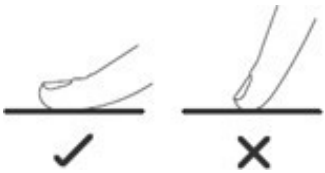


ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ПЛИТИ

- Ознайомтеся з цією інструкцією, приділивши особливу увагу розділу «Застереження щодо безпеки».
- Зніміть захисну плівку, яка може ще залишатися на індукційній плиті.

КОРИСТУВАННЯ СЕНСОРНИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ УПРАВЛІННЯ

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



- Кожного разу, коли буде зареєстровано дотик, ви почуєте звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі та вільні від будь-яких предметів (наприклад, кухонного приладдя або ганчірок). Навіть тонкий шар води може ускладнити роботу елементів керування.

ВИБІР ПРАВИЛЬНОГО ПОСУДУ

- Використовуйте лише посуд із дном, придатним для індукційного приготування. Зверніть увагу на символ індукції на упаковці або на дні каструлі.
- Ви можете перевірити, чи підходить ваш посуд, за допомогою магнітного тесту. Наведіть магніт на дно каструлі. Якщо магніт притягується, каструля підходить для індукції.
- Якщо у вас немає магніту:
  1. Налийте трохи води в посуд, який хочете перевірити.
  2. Виконайте кроки, описані в розділі «Щоб почати готувати».
  3. Якщо дисплей не блимає, а вода нагрівається, сковорода підходить.

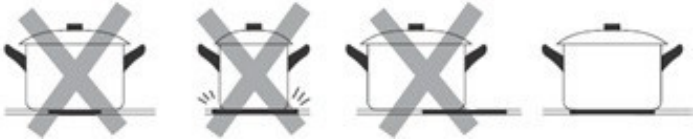


- Посуд, виготовлений із таких матеріалів, не підходить: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка та керамічні вироби.

Не використовуйте посуд із нерівними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно посуду гладке, рівно прилягає до скла та відповідає розміру варильної поверхні. Завжди ставте посуд у центр варильної поверхні.



Завжди піднімайте посуд із керамічного скла — не пересувайте його, оскільки це може подряпати скло.



Мінімальний діаметр посуду становить 120 мм. Якщо діаметр менший за вказаний, посуд може не розпізнаватися.

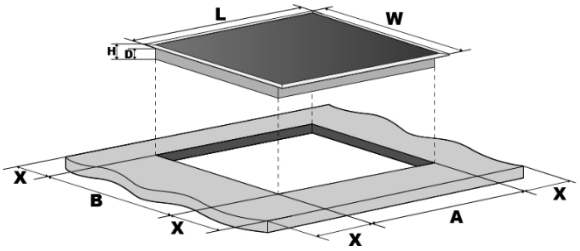


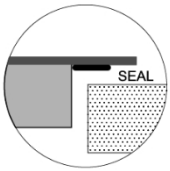
3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ВИБІР ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ

- Виріжте отвір у робочій поверхні відповідно до розмірів, зазначених на схемі.
- Для монтажу та експлуатації залиште навколо отвору щонайменше 50 мм вільного простору.
- Товщина стільниці повинна становити не менше 30 мм. Обирайте термостійкий матеріал для стільниці, щоб уникнути значної деформації, спричиненої тепловим випромінюванням від варильної поверхні. Як показано нижче:

Увага: Матеріал стільниці повинен бути виготовлений із просоченої деревини або іншого ізоляційного матеріалу.

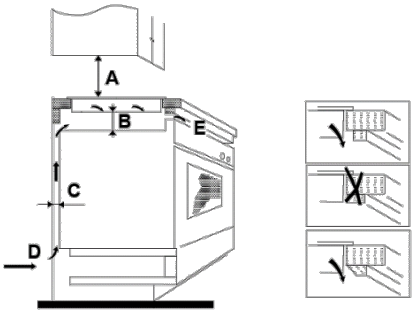




L (мм)	Ш(мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	58	54	560	490	50 хв

За будь-яких обставин переконайтеся, що варильна поверхня добре провітрюється, а вхід і вихід повітря не заблоковані. Переконайтеся, що варильна поверхня знаходиться в справному стані. Як показано нижче

Примітка: Безпечна відстань між конфоркою та шафою, розташованою над нею, повинна становити щонайменше 550 мм.



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

Перед встановленням варильної поверхні переконайтеся, що

- робоча поверхня була рівною та горизонтальною, а також щоб жодні конструктивні елементи не заважали дотриманню необхідного вільного простору.
- Робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу.
- Якщо варильну панель встановлюють над духовкою, духовка має вбудований вентилятор охолодження.
- Встановлення відповідає всім вимогам щодо відстаней, а також чинним стандартам і нормам.
- У стаціонарну електропроводку вбудовано відповідний вимикач для повного відключення від мережі, розташований відповідно до місцевих правил та норм електромонтажу.
- Ізолюючий вимикач повинен бути затвердженого типу та забезпечувати розведення контактів на 3 мм на всіх полюсах (або на всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електромонтажу дозволяють таку зміну вимог).
- Ізолюючий вимикач повинен бути легко доступним для споживача після встановлення варильної поверхні.
- У разі сумнівів щодо монтажу зверніться до місцевих будівельних органів та ознайомтеся з відповідними нормами.
- Для оздоблення стін навколо варильної поверхні використовуйте термостійкі та легкі в догляді матеріали (наприклад, керамічну плитку).

Після встановлення варильної панелі переконайтеся, що

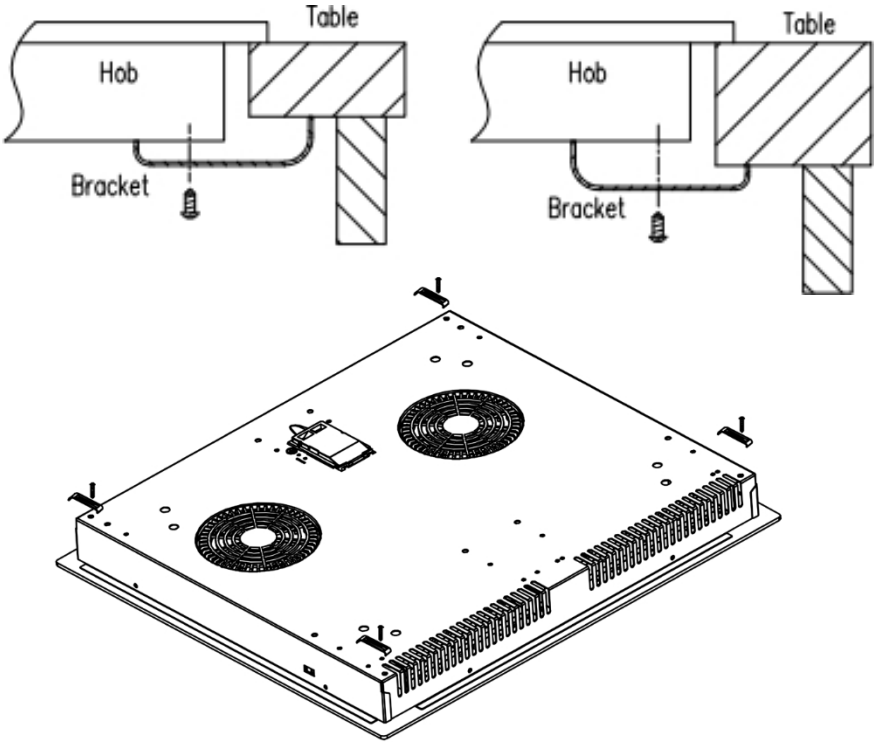
- кабель живлення не був доступний через дверцята шафи або висувну шухляду.
- Забезпечено достатній приплив повітря ззовні шафи до основи варильної поверхні.
- Якщо варильну поверхню встановлено над шухлядою або шафою, під її основою має бути встановлений тепловий бар'єр.
- Вимикач ізоляції був легко доступний для користувача.

Перед установкою кріпильних кронштейнів

- Поставте прилад на стійку, рівну поверхню (використовуйте упаковку). Не натискайте на елементи керування, що виступають з панелі.

Розташування кріпильних кронштейнів

- Поставте прилад на рівну та стійку поверхню (використовуйте упаковку). Не тисніть на елементи керування, що виступають із панелі.
- Після встановлення закріпіть панель на робочій поверхні, прикрутивши чотири кронштейни на нижній стороні панелі (див. ілюстрацію).
- Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини стільниці.



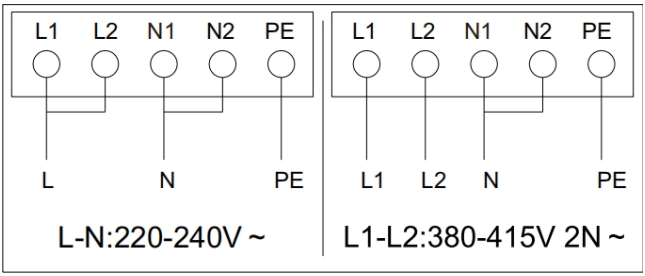
Запобіжні заходи

- Встановлення варильної поверхні має здійснюватися кваліфікованим персоналом або технічними фахівцями. До ваших послуг наші професіонали. Ніколи не виконуйте цю операцію самостійно.
- Варочну панель не можна встановлювати поруч із холодильним обладнанням, посудомийними машинами та сушильними машинами з обертовим барабаном.
- Варочну панель слід встановлювати таким чином, щоб забезпечити кращий відвід тепла та підвищити її надійність.
- Стіна та зона індукційного нагрівання над робочою поверхнею повинні витримувати високі температури.
- Щоб уникнути пошкоджень, прошарок та клей повинні бути термостійкими.
- Не можна використовувати пароочищувач.
- Цю керамічну плиту можна підключати лише до мережі з імпедансом не більше 0,427 Ом. У разі необхідності зверніться до вашого постачальника електроенергії для отримання інформації про імпеданс мережі.

Підключення варильної панелі до електромережі

Підключення до електромережі слід виконувати відповідно до чинних стандартів або за допомогою однополюсного автоматичного вимикача. Схема підключення наведена нижче.

- Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, це має зробити сервісний технік із використанням



відповідних інструментів, щоб уникнути нещасних випадків.

- Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити всеполярний автоматичний вимикач із мінімальним зазором між контактами 3 мм.
- Монтажник повинен переконатися, що електричне підключення виконано правильно та відповідає правилам безпеки.
- Кабель не можна згинати або стискати.
- Кабель слід регулярно перевіряти, а замінювати його може лише кваліфікований фахівець.

4. ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ЕНЕРГОСПОЖИВАННЯМ

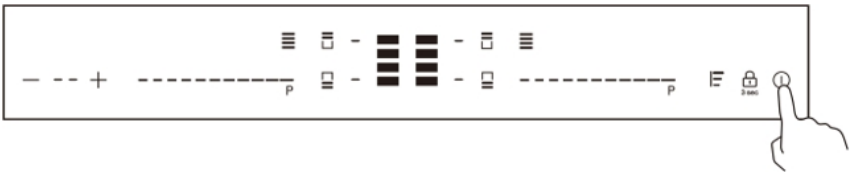
Загальну потужність індукційної варильної поверхні з функцією управління потужністю можна обмежити до 2,8/3,5/6,0/7,2 кВт. Варочну панель можна підключити до електричного кола з запобіжником на 16, 20, 25 або 32 А. Для двофазного джерела живлення рекомендується запобіжник на 16 А. Якщо номінальний струм автоматичного вимикача нижчий або джерело живлення однофазне, рекомендується обмежити максимальну потужність.

Щоб змінити налаштування функції «Управління потужністю»

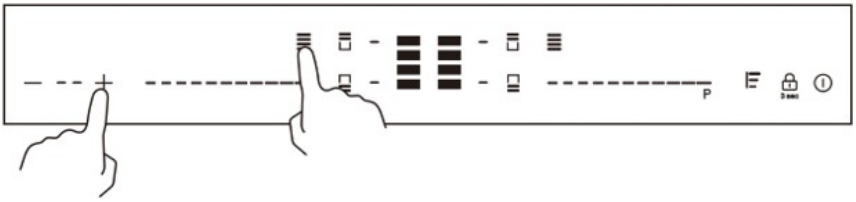
- Вимкніть живлення варильної поверхні.
- Залиште живлення вимкненим на п’ять хвилин.
- Знову увімкніть живлення.
- Дотримуйтесь інструкцій, наведених нижче в **розділі «Налаштування варильної панелі на режим енергозбереження**».

Налаштування варильної панелі на режим енергозбереження

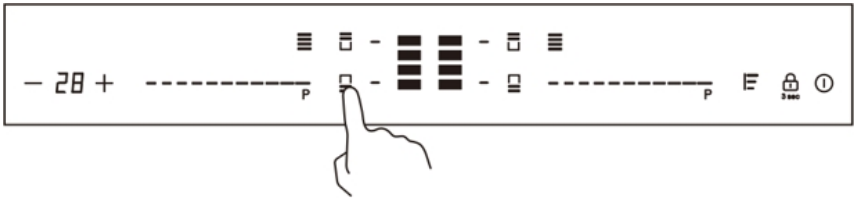
- Натисніть клавішу ON/OFF, щоб увімкнути живлення. Пролунає один звуковий сигнал, на всіх дисплеях з’являться символи «–» та «– –».



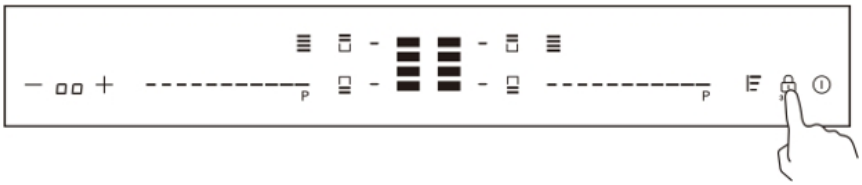
- Одночасно натисніть і утримуйте протягом 3 секунд ліву клавішу гнучкої зони та клавішу «+» таймера. Звуковий сигнал вкаже, що індукційна варильна панель перейшла в режим вибору енергозбереження, а індикатор таймера покаже поточне значення потужності.



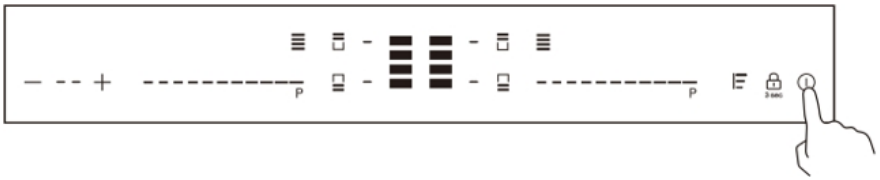
- Натисніть відповідні клавіші зон та цифру (наприклад, клавішу передньої лівої зони, щоб змінити значення на дисплеї на 28), що вказує на те, що загальна потужність буде встановлена відповідно до налаштувань режиму енергозбереження



- Натисніть клавішу блокування від дітей, і індикатор таймера покаже «□□», що означає, що налаштування виконано успішно



- Натисніть кнопку увімкнення/вимкнення, щоб вимкнути плиту. Потім увімкніть її — плита буде налаштована та готова до використання в режимі управління потужністю, який ви встановили



Кнопка вибору	Дисплей таймера	Управління енергоспоживанням Рівень потужності	Електроживлення (потрібний запобіжник)
Кнопка лівої передньої зони	28	2,8 кВт	13 A
Ключ для задньої лівої зони	35	3,5 кВт	16 A
Ключ для задньої правої зони	60	6,0 кВт	25 A
Ключ для передньої правої зони	72	7,2 кВт	32 A

* Під час першого використання заводське значення потужності встановлено на 7,2 кВт

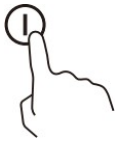
ПРИМІТКА: Налаштування режиму управління потужністю можна ввести лише один раз, якщо живлення варильної поверхні не відключено. Повторне введення можна здійснити, дотримуючись процедур, описаних у розділі **«Щоб змінити налаштування режиму управління потужністю»**.

5. КОРИСТУВАННЯ ПЛИТОЮ

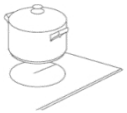
ЩОБ ПОЧАТИ ГОТУВАННЯ

Після увімкнення живлення пролунає один звуковий сигнал, усі індикатори загоряться на 1 секунду, а потім згаснуть, що свідчить про перехід панелі у режим очікування.

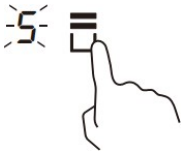
1. Натисніть перемикач увімкнення/вимкнення «⏻»



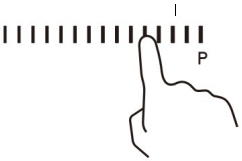
2. Поставте відповідну посудину на ту зону нагрівання, яку ви хочете використовувати. Переконайтеся, що дно посудини та поверхня зони нагрівання чисті та сухі.



3. Натисніть на регулятор вибору зони нагрівання — індикатор поруч із клавішею почне блимати.



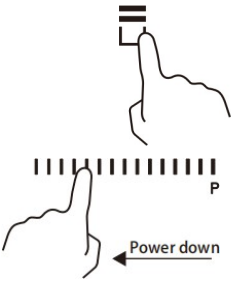
4. Виберіть рівень нагріву, пересунувши повзунок регулювання потужності.
   - Якщо ви не виберете рівень нагріву протягом 1 хвилини, індукційна плита автоматично вимкнеться. Вам доведеться почати знову з кроку 1.
   - Ви можете змінити рівень нагріву в будь-який момент під час приготування їжі.



Після завершення приготування

1. Торкніться зони нагріву, яку ви хочете вимкнути.

2. Вимкніть зону нагрівання, пересунувши повзунок вибору рівня потужності в положення «0». Переконайтеся, що на дисплеї відображається «0».



3. Вимкніть всю варильну поверхню, торкнувшись елемента управління «ВКЛ/ВИКЛ».



4. Обережно: гарячі поверхні. На дисплеї з'явиться позначка «H», що означає, що зона нагрівання занадто гаряча для дотику. Позначка зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Цю функцію також можна використовувати для економії енергії: якщо ви хочете нагріти інші каструлі, скористайтеся конфоркою, яка ще гаряча.



Використання функції «Boost»

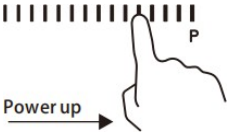
Функція «Boost» дозволяє використовувати максимальну потужність варильної поверхні (наприклад, для дуже швидкого доведення води до кипіння).

Увімкнення функції «Boost»

1. Виберіть конфорку.



2. Пересуньте регулятор потужності, доки на індикаторі потужності не з'явиться позначка «P».

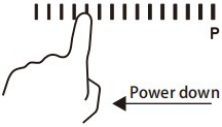


Вимкнення функції Boost

1. Виберіть зону з увімкненою функцією «Boost».



2. Посуньте регулятор рівня потужності, щоб вимкнути функцію «Boost», і виберіть потрібний рівень.



- Функція «Boost» діє лише протягом 5 хвилин, після чого зона автоматично перейде на рівень 9.

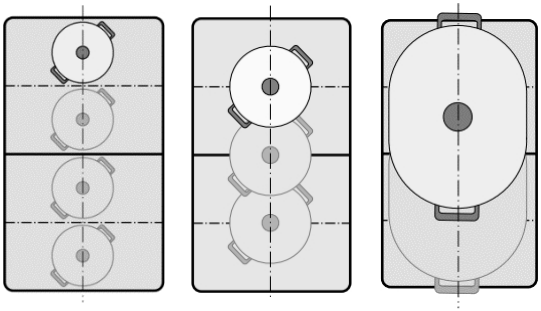
Використання функції Flexi Area

Ця функція дозволяє використовувати зону приготування як одну конфорку або як дві незалежні конфорки. Вона ідеально підходить для овальних, прямокутних і подовжених каструль або для одночасного використання декількох стандартних каструль.
Вона складається з чотирьох індукторів, що працюють незалежно один від одного. При використанні гнучкої зони готування активується лише та ділянка, яку займає посуд

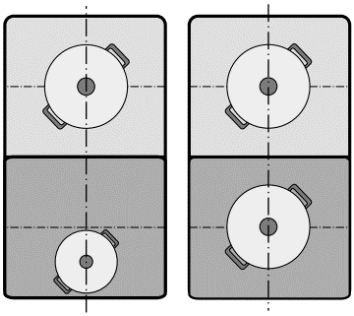
Рекомендації щодо використання посуду

Щоб забезпечити виявлення посуду та рівномірний розподіл тепла, правильно розмістіть посуд по центру:

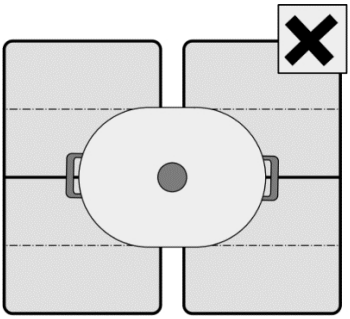
Як одну конфорку



Як дві незалежні конфорки



Рекомендації



* Відповідні індикатори датчиків посуду загоряться, коли посуд буде виявлено.

Увімкніть функцію Flexi Area

1. Натисніть кнопку вибору зони Flexi Area, на дисплеї з'явиться «=» та відповідний рівень потужності.



2. Пересуньте повзунок вибору рівня потужності, щоб вибрати потрібний рівень.

ПРИМІТКА:

- Якщо під час приготування страви ви хочете перемістити посуд, підніміть його та поставте в потрібне місце — зона Flexi Area автоматично розпізнає посуд.

- Якщо під час приготування страви потрібно додати ще один посуд, натисніть кнопку «Flexi» ще раз — новий посуд буде розпізнано, а раніше вибраний рівень нагріву збережеться.

Вимкнення зони Flexi

1. Торкніться однієї з зон приготування на гнучкій зоні. На дисплеї «=» зміниться на «-» та «0». Тепер гнучка зона скасована.



Використання функції iMove

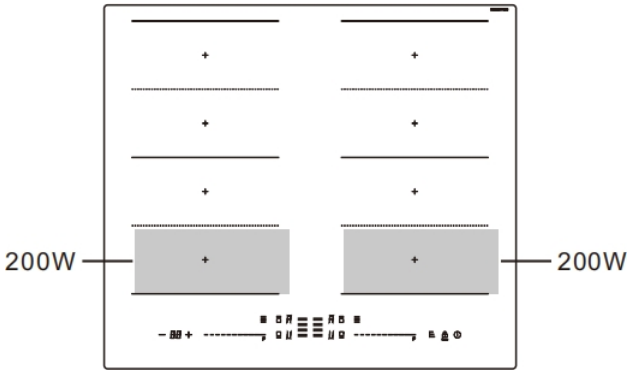
Від високої до середньої та низької потужності — якщо страва, яку ви готуєте, вимагає швидкої зміни нагріву, скористайтеся функцією iMove. Просто переміщайте сковороду від однієї зони нагріву до іншої, не зупиняючись для регулювання температури під час приготування. Функція iMove дозволяє встановити різні попередньо задані режими нагріву на певній частині вашої варильної поверхні або просто використовувати попередні налаштування варильної поверхні.

Примітка:

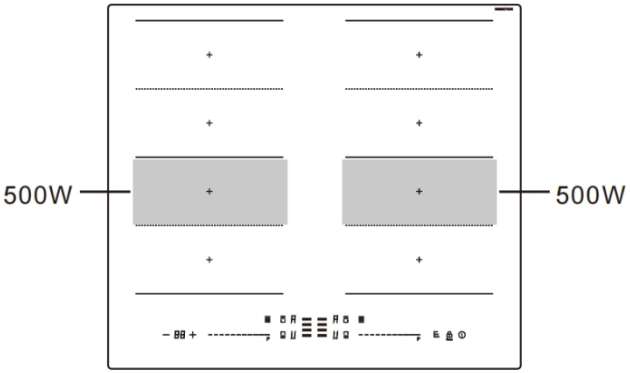
Мінімальний діаметр посуду при використанні функції iMove становить 140 мм.

Характеристики потужності попередньо встановлених режимів варильної поверхні наведені нижче:

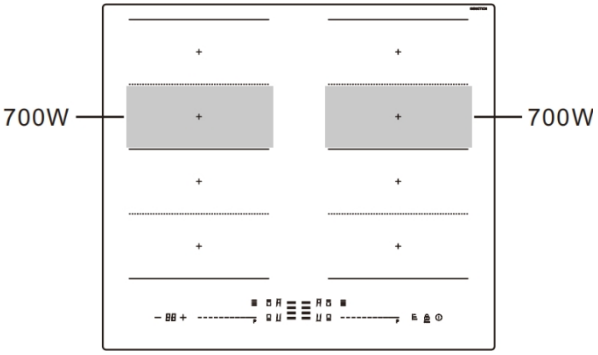
Функція iMove в режимі «Одинарна зона» — 200 Вт, на дисплеї відображається «AU2»



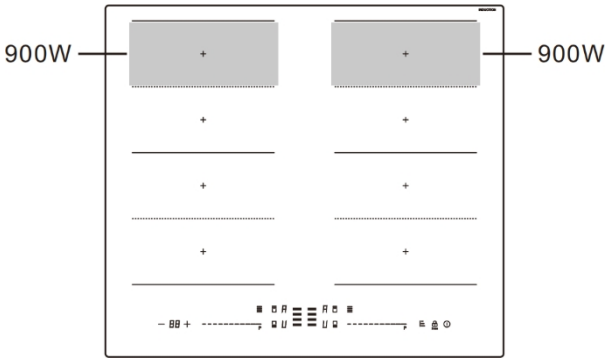
Функція iMove в одній зоні — 500 Вт, на дисплеї відображається «AU5»



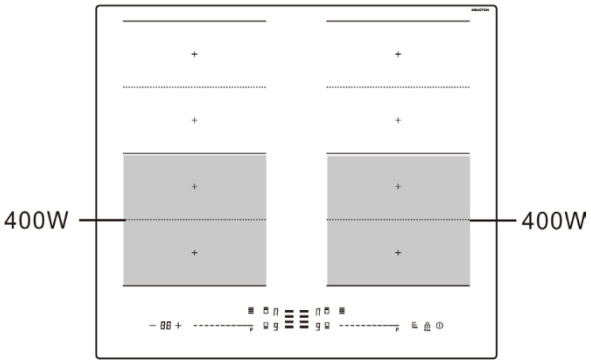
Функція iMove в одній зоні — 700 Вт, на дисплеї відображається «AU7»



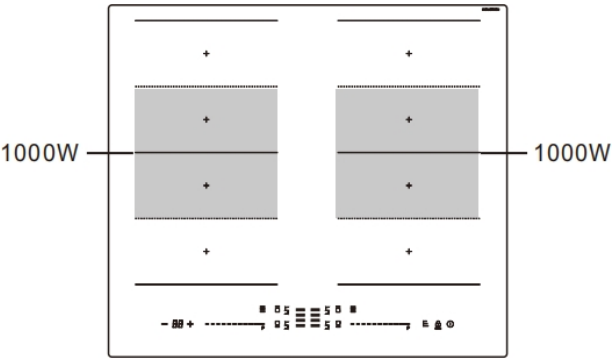
Функція iMove в одній зоні — 900 Вт, на дисплеї відображається «AU9»



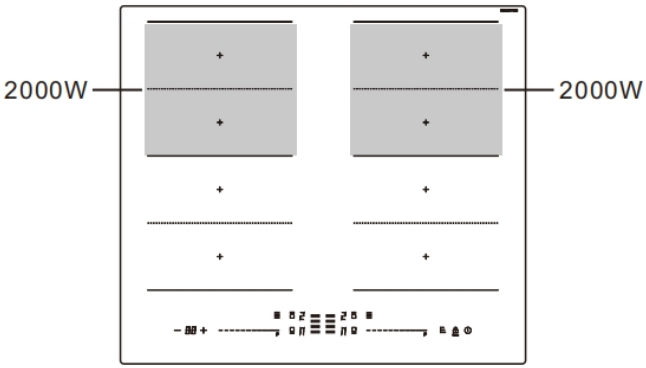
Функція iMove у режимі «Дві зони» — 400 Вт, на дисплеї відображається «AU2»



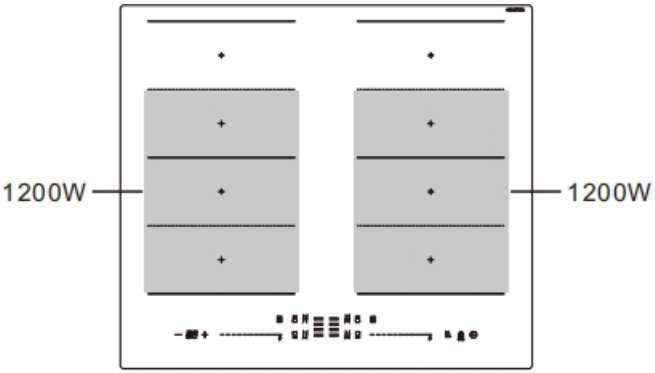
Функція iMove у режимі «Дві зони» — 1000 Вт, на дисплеї з’явиться «AU5»



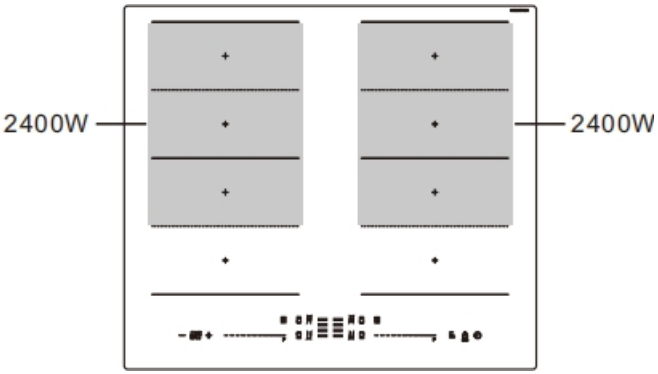
Функція iMove у режимі «Дві зони» — 2000 Вт, на дисплеї з’явиться «AU9»



Функція iMove у режимі «Три зони — 1200 Вт»: на дисплеї з’явиться «AU4»



Функція iMove у режимі «Три зони» — 2400 Вт: на дисплеї з’явиться «AU8»

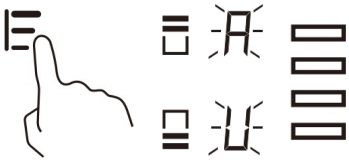


Увімкніть функцію iMove

1. Натисніть кнопку вибору зони Flexi відповідно до бажаної зони iMove.
(Наприклад: якщо ви збираєтеся активувати зону iMove зліва, спочатку натисніть кнопку вибору зони Flexi з лівого боку.)



2. Натисніть кнопку вибору функції iMove, щоб активувати зону iMove; на дисплеї з'явиться «AU»

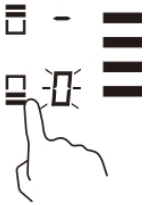


Вимкнення функції iMove

Існує два способи скасування функції iMove, як показано нижче:

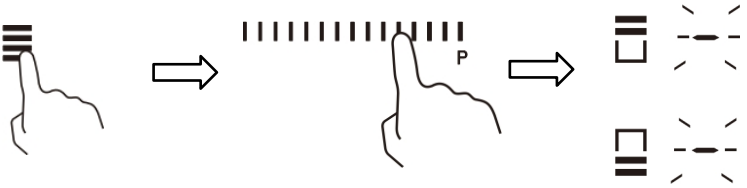
1. Натисніть кнопку вибору однієї з зон приготування — на дисплеї з'явиться «0», функція iMove буде скасована, після чого ви зможете вибрати рівень потужності окремої зони, який бажаєте встановити.

Наприклад: щоб вимкнути функцію iMove зліва, натисніть кнопку вибору передньої лівої зони нагрівання — на дисплеї з'явиться «0», після чого ви зможете безпосередньо вибрати рівень потужності.



2. Спочатку натисніть кнопку вибору зони Flexi, а потім пересуньте повзунок вибору рівня потужності, щоб скасувати функцію iMove.

Наприклад: щоб скасувати функцію iMove для лівої зони, спочатку натисніть кнопку вибору лівої зони Flexi, а потім пересуньте повзунок вибору рівня потужності — на дисплеї з'явиться «-», і функція iMove буде скасована.



Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти ненавмисному використанню (наприклад, щоб діти випадково не увімкнули зони нагрівання).
- Коли елементи керування заблоковані, усі елементи, крім перемикача увімкнення/вимкнення, вимкнені.

Щоб заблокувати елементи керування

Торкніться елемента блокування клаві  протягом 3 секунд. Індикатор таймера якому відображається «Lo».

3 sec

Щоб розблокувати елементи керування

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена.
2. Натисніть і утримуйте кнопку блокування клавіатури  протягом 3 секунд.

3 sec

3. Тепер ви можете почати користуватися варильною поверхнею.

Коли варильна поверхня перебуває в режимі блокування, усі елементи керування вимкнені, крім кнопки увімкнення/вимкнення та «Stop & Go»; у разі надзвичайної ситуації ви завжди можете зупинити варильну поверхню за допомогою кнопки «Stop & Go» або вимкнути її за допомогою кнопки увімкнення/вимкнення, але перед наступним використанням вам слід спочатку розблокувати варильну поверхню.



Попередження про залишкове тепло

Після того як варильна поверхня пропрацювала певний час, на ній залишається залишкове тепло. З'являється літера «H», щоб попередити вас про необхідність триматися подалі від неї.

Автоматичне вимкнення

Функція безпеки варильної поверхні — автоматичне вимкнення. Воно спрацьовує, якщо ви забули вимкнути зону нагрівання. Час автоматичного вимкнення за замовчуванням наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартний робочий таймер (година)	8	8	8	8	4	4	2	2	2

Використання таймера

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

- Ви можете використовувати його як лічильник хвилин. У цьому випадку таймер не вимкне жодну зону нагрівання після закінчення заданого часу.
- Ви можете використовувати його як таймер автоматичного вимкнення, щоб вимкнути одну або кілька зон нагрівання після закінчення часу.

* Таймер можна налаштувати на час до 99 хвилин.

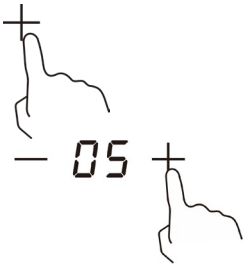
Використання таймера як лічильника хвилин

1. Переконайтеся, що варильна поверхня увімкнена. І що клавіша вибору зони не активована (індикація зони «-» не блимає).
   Примітка: Ви можете встановити таймер для відліку хвилин до або після завершення налаштування потужності конфорки.



2. Торкніться селектора таймера — на дисплеї таймера з'явиться «00», а цифра «0» почне блимати.

3. Налаштуйте час, торкаючись клавіш «+» та «-». (наприклад, 5)



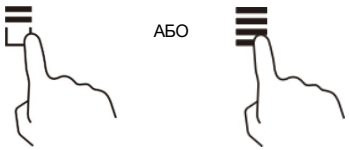
* Коротке натискання — налаштування на 1 хвилину. Тривале натискання — налаштування на 10 хвилин.

4. Після налаштування часу відлік почнеться негайно. На дисплеї відображатиметься час, що залишився.

5. Після закінчення заданого часу звуковий сигнал пролунає протягом 30 секунд, а індикатор таймера покаже «--».

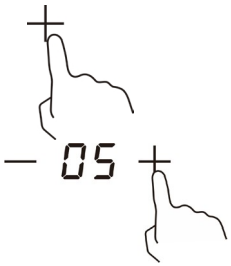
Використання таймера для вимкнення однієї або декількох зон нагрівання

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



2. Натисніть на перемикач таймера — на дисплеї таймера з'явиться «00», а цифра «0» почне блимати.

3. Налаштуйте час за допомогою селектора таймера або натисніть клавіші «+» та «-». (наприклад, 5)



* Коротке натискання встановлює по 1 хвилині. Тривале натискання встановлює по 10 хвилин.

4. Після налаштування часу відлік почнеться негайно. На дисплеї відображатиметься час, що залишився.

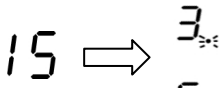
ПРИМІТКА: У правому нижньому куті індикатора рівня потужності з'явиться крапка, що вказує на те, що ця зона обрана.

Коли час таймера приготування закінчиться, відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.

Примітка: Інші зони приготування продовжуватимуть працювати, якщо вони були увімкнені раніше.

Якщо таймер встановлено для більш ніж однієї зони:

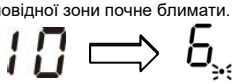
1. Коли ви встановлюєте таймер для декількох зон нагрівання, на дисплеї відображаються червоні крапки відповідних зон. На дисплеї таймера показується мінімальний час. Крапка відповідної зони блимає.



(встановлено на 15 хвилин)

(встановлено на 25 хвилин)

2. Після закінчення відліку таймера відп[illegible] зона вимкнеться. Потім на дисплеї з'явиться новий мінімальний час, а крапка відповідної зони почне блимати.

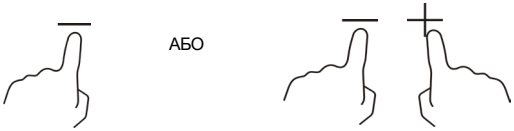


Примітка: Натисніть на елемент керування вибором зони нагрівання — відповідний таймер відобразиться на індикаторі таймера.

Скасування таймера

1. Торкніться елемента керування вибором зони нагрівання, для якої потрібно скасувати таймер.

2. Натисніть «-», щоб встановити таймер на «00», або натисніть «+» і «-» одночасно, щоб скасувати таймер.



РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

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 можуть самозайматися, що створює серйозну небезпеку виникнення пожежі.

Поради щодо приготування

- Як тільки їжа закипить, зменшіть потужність.
- Використання кришки скорочує час приготування та економить енергію завдяки збереженню тепла.
- Зведіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть готування на високій потужності, а коли страва нагріється, зменшіть її.

Тушкування, приготування рису

- Тушкування відбувається при температурі нижче точки кипіння, приблизно 85˚C, коли бульбашки повітря лише зрідка піднімаються на поверхню рідини, в якій готується їжа. Це є запорукою смачних супів та ніжних рагу, оскільки смак страв розкривається без переварювання продуктів. Соуси на основі яєць та борошна також слід готувати при температурі нижче точки кипіння.
- Деякі операції, зокрема приготування рису методом вбирання, можуть вимагати налаштувань, вищих за найнижчий рівень, щоб забезпечити належне приготування страви протягом рекомендованого часу.

Обсмажування стейка

Щоб приготувати соковиті та ароматні стейки:

1. Перед приготуванням дайте м'ясу постояти при кімнатній температурі приблизно 20 хвилин.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. Налийте невелику кількість олії на розігріту сковороду, а потім покладіть м'ясо на розігріту сковороду.
4. Під час приготування переверніть стейк лише один раз. Точний час приготування залежатиме від товщини стейка та бажаного ступеня прожарювання. Час може варіюватися від 2 до 8 хвилин з кожного боку. Натисніть на стейк, щоб оцінити ступінь прожарювання — чим твердіше він на дотик, тим більше він прожарений.
5. Перед подачею дайте стейку відпочити на теплій тарілці кілька хвилин, щоб м'ясо розслабилося і стало ніжним.

Для смаження у воке

1. Виберіть керамічний вок із плоским дном або велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та необхідне приладдя. Смаження у воку має відбуватися швидко. Якщо готуєте велику кількість, смажте продукти кількома невеликими порціями.
3. Коротко розігрійте сковороду та додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку обсмажте м'ясо, відкладіть його вбік і тримайте в теплі.
5. Обсмажте овочі. Коли вони розігріються, але ще залишаться хрусткими, зменшіть вогонь, поверніть м'ясо на сковороду та додайте соус.
6. Акуратно перемішайте інгредієнти, щоб вони рівномірно прогрілися.
7. Подавайте негайно.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ

Налаштування нагріву	Придатність
1–2	• ніжне підігрівання невеликих порцій їжі • розтоплення шоколаду, масла та продуктів, що швидко підгорають • м'яке тушкування • повільне нагрівання
3–5	• розігрівання • швидке тушкування • приготування рису
6–9	• млинці
10–12	• обсмажування • приготування макаронів
13–14	• смаження у вок • обсмажування • доведення супу до кипіння • кип'ятіння води

6. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Що?	Як?	Важливо!
Повсякденні забруднення на склі (відбитки пальців, , плями, що залишилися від їжі або інших цукрові плями на скло)	1. Вимкніть варильну поверхню. 2. Нанесіть засіб для чищення варильної поверхні, поки скло ще тепле (але не гарячою!). 3. Промийте та витріть насухо чистою ганчіркою або паперовим рушником. 4. Увімкніть варильну поверхню знову.	- Коли варильна поверхня вимкнена, індикатор «гаряча поверхня» не не відображається, але сліди від приготування їжі Зона приготування може бути ще гарячою! Будь ласка, дотримуйтесь особливої обережності. - Жорсткі губки для миття посуду, деякі з нейлону губки та гострі/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить цей засіб для чищення або губка підходять для використання. - Ніколи не залишайте засоби для чищення на варильній поверхні: на склі можуть залишитися плями.
Кип'ятіть, розплавленого та гарячі, солодкі розливи на скло	Негайно їх видаліть шматочком риби, палітрою ножем або скребком із лезом бритви підходить для керамічних плит керамічному склі, але будьте обережні з гарячі поверхні конфорок: 1. Вимкніть живлення варочної панелі на стіні. 2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° і зішкребіть бруд або розлиту рідину у прохолодну зону варильної поверхні. 3. Очистіть бруд або розлиту рідину за допомогою рушника або паперового рушника. 4. Дотримуйтесь кроків 2–4 для «Повсякденні плями на склі» вище.	- Видаліть плями, залишені розплавленим солодких продуктів або розлитої рідини, оскільки якнайшвидше. якнайшвидше. Залишити охолонути на скло, їх може бути важко або навіть назавжди пошкодити скляної поверхні. - Ризик травмування: коли кришка засунута, лезо скребка знаходиться гострий як бритва. є гострим, як бритва. Використовуйте з особливою обережністю та завжди тримайте його поза досяжністю дітей.
Розливі рідини на сенсорні елементи управління	1. Вимкніть варильну поверхню. 2. Зберіть розлиту рідину 3. Протріть зону сенсорних елементів управління чистою, вологою губкою або тканина. 4. Витріть цю ділянку паперовим рушником. 5. Увімкніть варильну поверхню .	Варильна поверхня може подати звуковий сигнал і вимкнутися, і сенсорні елементи управління можуть не працювати якщо на них є рідина. Перед увімкненням варильної поверхні Одягніть його назад, витріть сенсорні елементи управління насухо

7. УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Що робити
Варильну поверхню неможливо увімкнути	Відсутнє електроживлення.	Переконайтеся, що варильна панель підключена до мережі та увімкнена. Перевірте, чи не сталося відключення електроенергії у вашому будинку або районі. Якщо все перевірено, а проблема не зникла, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Сенсорні елементи керування не реагують.	Кнопки заблоковані.	Розблокуйте елементи керування. Інструкції див. у розділі «Користування варильною поверхнею».
Сенсорні елементи керування важко натискати.	Можливо, на елементах керування є вода або ви можете торкатися елементів управління кінчиком пальця.	Переконайтеся, що сенсорна поверхня суха, і торкайтеся елементів керування кінчиком пальця.
На склі є подряпини.	Посуд із шорсткими краями. Невідповідні абразивні губки або засоби для миття.	Використовуйте посуд із плоским, гладким дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «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 посуду і не свідчить про його дефект.

Проблема	Можливі причини	Що робити
Індукційна плита видає тихе гудіння під час роботи на високих температурах.	Це пов'язано з технологією індукційного приготування їжі.	Це нормальне явище, але шум повинен стихнути або повністю зникнути при зниженні температури.
Шум вентилятора, що доноситься з індукційної плити.	Вбудований у індукційну плиту вентилятор охолодження Вбудований у індукційну плиту вентилятор охолодження запобігає перегріванню електронних компонентів. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення індукційної плити.	Це нормальне явище, яке не вимагає втручання. Не вимикайте індукційну плиту з мережі, поки працює вентилятор.
Посуд не нагрівається і не відображається на дисплеї.	Індукційна плита не може розпізнати посуд, оскільки він не підходить для індукційного приготування їжі. Індукційна плита не може розпізнати посуд, оскільки він замалий для зони нагрівання або неправильно розміщений по центру на ній.	Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Відцентруйте посуд та переконайтеся, що її дно відповідає розміру конфорки.
Індукційна плита або зона нагріву несподівано вимкнулися, пролунав звуковий сигнал пролунав звуковий сигнал і на дисплеї з'явився код помилки (зазвичай на дисплеї дисплеї таймера приготування).	Технічна несправність.	Запишіть літери та цифри коду помилки, вимкніть індукційну плиту та зверніться до кваліфікованого фахівця.

ДИСПЛЕЙ ТА КОНТРОЛЬ НЕСПРАВНОСТЕЙ
У разі несправності індукційна плита автоматично перейде в режим захисту та відобразить відповідні коди захисту:

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 нормальне напруга живлення. Увімкніть пристрій, коли напруга живлення буде в нормі.
E6/E9	Недостатнє тепловипромінювання індукційної варильної поверхні	Перезапустіть прилад після того, як індукційна плита охолоне.

Вищезазначене є оцінкою та перевіркою типових несправностей. Не розбирайте прилад самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної плити.

8. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНОГО ОБЛАДНАННЯ

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.

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