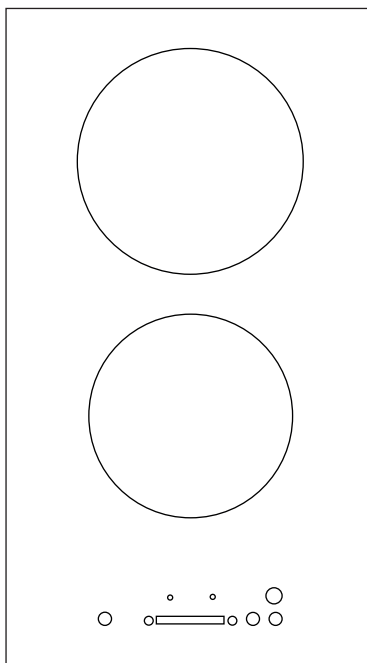


KERNAU

**INSTRUKCJA OBSŁUGI /
INSTRUKCJA INSTALACJI**
PLYTY INDUKCYJNEJ
KIH 3212-2B



SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



UWAGA

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

Obrazy produktu mają charakter schematyczny.

Elementy oznaczone jako (*) są opcjonalne.

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

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa	4
Instalacja.....	4
ROZDZIAŁ 2. Obsługa i konserwacja	5
ROZDZIAŁ 3. Przegląd	7
Interfejs użytkownika	7
Strefa grzewcza moc.....	8
ROZDZIAŁ 4. Kilka słów o gotowaniu na płycie indukcyjnej.....	9
ROZDZIAŁ 5. Przed użyciem płyty indukcyjnej	9
ROZDZIAŁ 6. Korzystanie z elementów sterowania dotykowego.....	9
ROZDZIAŁ 7. Wybór właściwych naczyń kuchennych	10
ROZDZIAŁ 8. Używanie płyty indukcyjnej	11
Aby rozpocząć gotowanie	11
Jeśli na wyświetlaczu miga symbol na przemian z ustawieniem ciepła	11
Po zakończeniu gotowania	11
Korzystanie z funkcji Boost	12
Używanie funkcji blokady przed dziećmi	12
Zabezpieczenie przed nadmierną temperaturą	12
Wykrywanie drobnych przedmiotów	12
Zabezpieczenie przed automatycznym wyłączeniem.....	12
Używanie timera.....	13
Używanie timera jako licznika minut.....	13
Ustawienie timera w celu wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania	13
ROZDZIAŁ 9. Wyświetlanie i kontrola awarii.....	14
ROZDZIAŁ 10. Specyfikacja techniczna	15
ROZDZIAŁ 11. Instalacja.....	16
Wybór sprzętu instalacyjnego.....	16
Umieszczenie wsporników mocujących.....	16
Zanim zainstalujesz płytę, upewnij się, że	18
Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy upewnić się, że	19
Podłączenie płyty do zasilania sieciowego.....	19
ROZDZIAŁ 11. Usuwanie zużytych urządzeń.....	20

ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Prosimy o zapoznanie się z tymi informacjami przed rozpoczęciem użytkowania płyty kuchennej.

INSTALACJA



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Przed wykonaniem jakichkolwiek prac lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do odpowiedniej instalacji uziemiającej jest niezbędne i obowiązkowe.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko przecięcia

- Zachowaj ostrożność - krawędzie płyty są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed zainstalowaniem lub użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Na tym urządzeniu w żadnym momencie nie należy umieszczać materiałów lub produktów łatwopalnych.
- Prosimy o udostępnienie tej informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to zmniejszyć koszty instalacji.
- W celu uniknięcia zagrożenia, urządzenie to musi być zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu wyposażonego w wyłącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od zasilania.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.

ROZDZIAŁ 2. OBSŁUGA I KONSERWACJA



NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM

- Nie należy gotować na uszkodzonej lub pękniętej płycie grzewczej. Jeśli powierzchnia płytykuchennej ulegnie pęknięciu lub złamaniu, należy natychmiast wyłączyć urządzenie przy zasilaniu sieciowym (przełącznik ścienny) i skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy wyłączyć płytę kuchenną na ścianie.
- Nieprzestrzeganie tego zalecenia może spowodować porażenie prądem lub śmierć.



ZAGROŻENIE DLA ZDROWIA

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Jednakże osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skonsultować się ze swoim lekarzem lub producentem implantów przed użyciem tego urządzenia, aby upewnić się, że ich implanty nie zostaną uszkodzone przez pole elektromagnetyczne.
- Nieprzestrzeganie tych wskazówek może spowodować śmierć.



NIEBEZPIECZEŃSTWO ZWIĄZANE Z GORĄCĄ POWIERZCHNIĄ

- Podczas użytkowania, dostępne części tego urządzenia staną się na tyle gorące, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie dopuszczać do kontaktu ciała, ubrania lub jakiegokolwiek przedmiotu innego niż odpowiednie naczynie kuchenne ze szkłem indukcyjnym, dopóki jego powierzchnia nie ostygnie. Na powierzchni płyty grzewczej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać. Uchwyty rondli mogą być gorące w dotyku.
Sprawdzić, czy uchwyty garnków nie wystają ponad inne włączone strefy gotowania. Uchwyty należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Niezastosowanie się do tych wskazówek może spowodować poparzenia.



RYZYKO PRZECIĘCIA

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Należy stosować go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia lub skaleczenia.



WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipiące garnki powodują dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić. Nigdy nie używaj urządzenia jako miejsca pracy lub przechowywania.
- Na powierzchni płyty grzewczej nie należy umieszczać żadnych przedmiotów.
- Nie należy umieszczać ani pozostawiać w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów mogących ulec namagnesowaniu (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one zostać uszkodzone przez pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj urządzenia do podgrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu należy zawsze wyłączyć strefy gotowania i płytę grzewczą w sposób opisany

w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą dotykowych elementów sterujących). Nie należy polegać na funkcji wykrywania patelni, która wyłącza strefy gotowania po zdjęciu patelni.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stawać lub wspinać się na nie.
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę kuchenną mogą doznać poważnych obrażeń.
- Nie należy pozostawiać dzieci samych lub bez opieki w miejscu, w którym urządzenie jest używane.
- Dzieci lub osoby niepełnosprawne o ograniczonej zdolności do korzystania z urządzenia, powinny zwrócić się do odpowiedzialnej i kompetentnej osoby, aby ich poinstruowała w zakresie użytkowania. Osoba ta powinna być pewna, że może korzystać z urządzenia bez zagrożenia dla siebie lub otoczenia.
- Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy używać myjki parowej do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie należy umieszczać ani upuszczać ciężkich przedmiotów na płycie.
- Nie należy stawać na płycie kuchennej.
- Nie należy używać patelni z poszarpanymi krawędziami ani przeciągać patelni po powierzchni szkła indukcyjnego, ponieważ może to spowodować zarysowanie szkła.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać szorstkich zmywaków ani innych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło indukcyjne.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - w domach rolniczych;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych obszarach mieszkalnych;
 - w pensjonatach



OSTRZEŻENIE

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat muszą znajdować się w bezpiecznej odległości od urządzenia, jeśli nie pozostają pod stałym nadzorem.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzyóż oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod nadzorem i po uzyskaniu instrukcji na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci niepowinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.



OSTRZEŻENIE

Gotowanie tłuszczu lub oleju bez nadzoru na płycie grzewczej może być niebezpieczne i może spowodować pożar. Nie próbować gasić pożaru wodą. Wyłączyć urządzenie i zakryć płomień, np. pokrywką lub kocem gaśniczym.



NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU

Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach kuchennych.



OSTRZEŻENIE:

Jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości

porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyt kuchennych ze szkła-ceramiki lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem.

- Nie używać myjki parowej
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

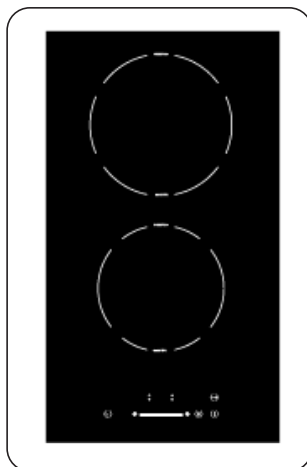
Zalecamy, aby poświęcić trochę czasu na przeczytanie niniejszej Instrukcji / Instrukcji instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać urządzenie.

W celu instalacji należy zapoznać się z częścią dotyczącą instalacji.

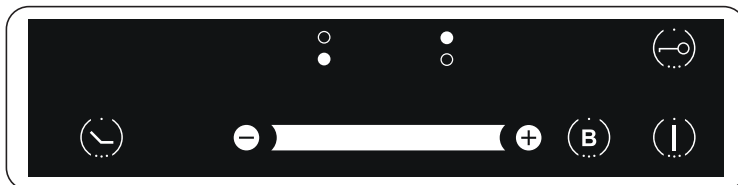
Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa i zachować niniejszą Instrukcję obsługi / instalacji do wykorzystania w przyszłości.




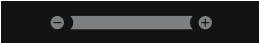


ROZDZIAŁ 3. PRZEGLĄD

Widok z góry





INTERFEJS UŻYTKOWNIKA



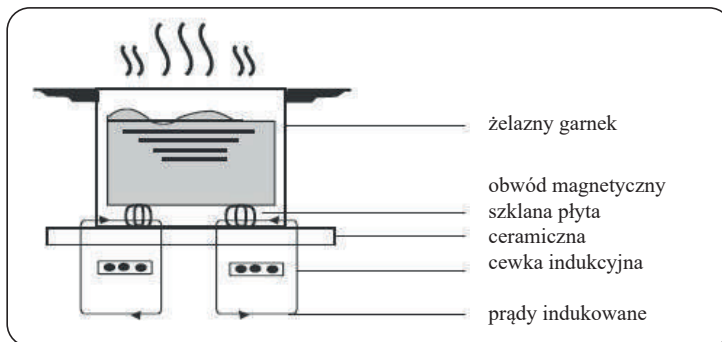
Odnosnik	Opis
A 	Przyciski wyboru strefy
B 	Klucz blokady przed dziećmi
C 	Przycisk ON/OFF
D 	Przycisk regulacji mocy/czasu
E 	Przycisk regulacji wzmacnienia
F 	Przycisk timera

STREFA GRZEWCZA MOC

Strefa grzewcza	Maks. Zasilanie (220-240V – 50/60 Hz)
	1200W/1500W wzmacniacze
	2000W/2300W wzmacniacze
MOC CAŁKOWITA	3500 W

ROZDZIAŁ 4. KILKA SŁÓW O GOTOWANIU NA PŁYTCIE INDUKCYJNEJ

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa poprzez wibracje elektromagnetyczne generujące ciepło bezpośrednio w patelni, a nie pośrednio poprzez podgrzewanie powierzchni szkła. Szkło staje się gorące tylko dlatego, że patelnia w końcu je rozgrzewa.

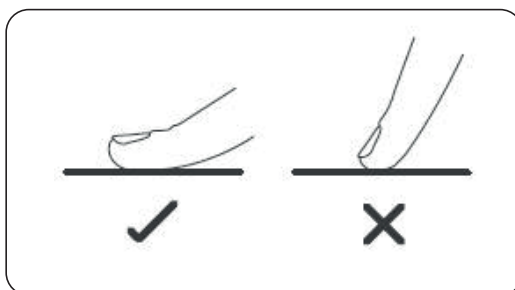


ROZDZIAŁ 5. PRZED UŻYCIEM PŁYTY INDUKCYJNEJ

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń folię ochronną, która może znajdować się jeszcze na płytce indukcyjnej.

ROZDZIAŁ 6. KORZYSTANIE Z ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Po każdym zarejestrowaniu dotknięcia usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i że nie znajdują się na nich żadne przedmioty (np. narzędzia lub szmatki), które by je zakrywały. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać obsługę elementów sterujących.

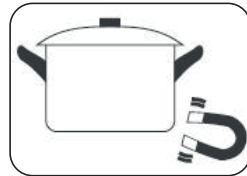



ROZDZIAŁ 7. WYBÓR WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH



UWAGA

Stosować wyłącznie naczynia z dnem dostosowanym do gotowania indukcyjnego. Symbol indukcji znajdziesz na opakowaniu lub na dnie patelni.

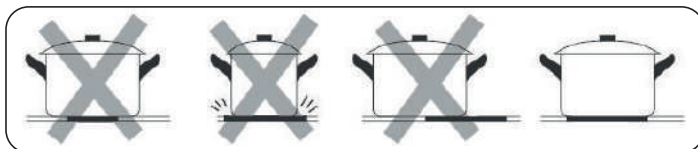


- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnetyczny. Przyłóż magnes do podstawy patelni. Jeśli występuje przyciąganie, patelnia nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Jeśli nie ma przyciągania:
 1. Na patelnię, którą chcesz sprawdzić, wlej trochę wody.
 2. Jeśli  nie miga na wyświetlaczu, a woda się podgrzewa, patelnia jest odpowiednia.
- Nieodpowiednie się naczynia wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznej podstawy, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia gliniane.

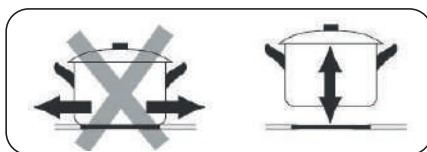
Nie należy używać naczyń do gotowania z poszarpanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



Upewnij się, że dno patelni jest gładkie, przylega płasko do szkła i jest tej samej wielkości co strefa gotowania. Należy używać patelni, których średnica jest tak duża jak grafika wybranej strefy. Używając garnka nieco szerszego energia zostanie wykorzystana z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszego garnka, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Garnek mniejszy niż 140 mm mógłby zostać niewykryty przez płytę grzewczą. Patelnię należy zawsze ustawiać na środku strefy gotowania.



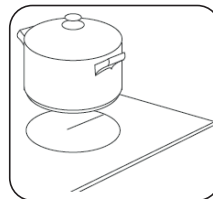
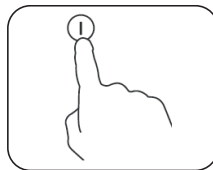
Zawsze podnoś patelnię z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj – to może porysować szkło.



ROZDZIAŁ 8. UŻYWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

ABY ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE

1. Dotknij przycisku ON/OFF. Po włączeniu zasilania usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „- 0-”, co wskazuje, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.
2. Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
- Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Zgodnie ze strefą grzewczą, w której znajduje się patelnia, należy wybrać odpowiedni przycisk wyboru strefy, naciskając przycisk (A). Wybrany symbol 0 pozostanie całkowicie zapalony.
4. Wybierz poziom mocy naciskając przycisk (D).



- Jeśli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz ustawienia ciepła, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Należy wówczas zacząć od nowa od kroku 1.
- W każdej chwili podczas gotowania można zmienić ustawienie ciepła.

JĘŚLI NA WYŚWIETLACZU MIGA SYMBOL $\equiv \cup \equiv$ NA PRZEMIAN Z USTAWIENIEM CIEPŁA

Oznacza to, że:

- nie umieściłeś patelni na właściwej strefie gotowania lub
- używana patelnia nie jest przystosowana do gotowania na indukcji lub
- patelnia jest zbyt mała lub nie jest prawidłowo wyśrodkowana w strefie gotowania.

Grzanie odbywa się tylko wtedy, gdy na strefie gotowania znajduje się odpowiednia patelnia. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie umieszczona odpowiednia patelnia.


PO ZAKOŃCZENIU GOTOWANIA

1. Dotknięcie odpowiedniego przycisku wyboru strefy(A), którą chcemy wyłączyć.
2. Nacisnąć przycisk regulacji suwaka(D) do poziomu „0”.
3. Uważaj na gorące powierzchnie

H[®] pokaże, która strefa gotowania jest gorąca przy dotyku. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można ją również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii; jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj płyty grzejnej, która jest jeszcze gorąca.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI BOOST

Aktywowana funkcja wspomagania

1. Wybrać strefę grzewczą, dotykając przycisku wyboru strefy (A).
2. Dotykając przycisku sterowania zwiększeniem mocy (E) , wskaźnik strefy pokaże „P”, a moc osiągnie maksimum.


Wyłączanie funkcji Boost

1. Dotknięcie odpowiedniego klawisza wyboru strefy(A), którą chce się anulować.
2. Dotknięcie przycisku regulacji (D) powoduje wyłączenie funkcji Boost, po czym strefa gotowania powraca do poziomu 9.
 - Funkcja może działać w każdej strefie gotowania.
 - Strefa gotowania powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

UŻYWANIE FUNKCJI BLOKADY PRZED DZIEĆMI

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące oprócz elementu sterującego OFF są wyłączone.

Aby zablokować elementy sterujące

Dotknij sterowania blokadą  przez 3 sekundy. Wskaźnik zegara pokaże „Lo”.

Aby odblokować elementy sterujące

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady klawiszy
3. Teraz możesz zacząć używać swojej płyty indukcyjnej.



UWAGA

Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku wyłączenia – OFF. W nagłych przypadkach można zawsze wyłączyć płytę za pomocą przycisku OFF, ale następnie należy najpierw odblokować płytę.

ZABEZPIECZENIE PRZED NADMIERNĄ TEMPERATURĄ

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty indukcyjnej. W przypadku monitorowania nadmiernej temperatury, płyta indukcyjna automatycznie wyłączy się.

WYKRYWANIE DROBNYCH PRZEDMIOTÓW

Po pozostawieniu na płycie grzewczej przedmiotu o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetycznego (np. aluminium) lub jakiegokolwiek innego małego przedmiotu (np. nóż, widelec, klucz), płyta grzewcza automatycznie przejdzie w stan czuwania w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie chłodził płytę indukcyjną jeszcze przez 1 minutę.

ZABEZPIECZENIE PRZED AUTOMATYCZNYM WYŁĄCZENIEM

Automatyczne wyłączanie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Wyłącza się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz wyłączyć gotowanie. Domyślne czasy pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1~3	4~6	7~8	9
Domyślny czas pracy (min.)	240	180	120	90



UWAGA

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



UWAGA

Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

UŻYWANIE TIMERA

Timera można używać na dwa różne sposoby:

- Możesz go wykorzystać jako minutnik. W tym przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Można go ustawić tak, aby po upływie ustawionego czasu wyłączał jedną strefę gotowania.
- Można ustawić timer na maksymalnie 99 minut.

UŻYWANIE TIMERA JAKO LICZNIKA MINUT

Jeśli nie wybierasz żadnej strefy gotowania

1. Upewnij się, że płyta kuchenna jest włączona.



UWAGA

Z minutnika można korzystać nawet wtedy, gdy nie wybieramy żadnej strefy gotowania.

2. Dotknij przycisku Timer(F). Wskaźnik zacznie migać „10”, w tym momencie można ustawić timer.
3. Za pomocą przycisków „+” lub „-” można dokonać ustawienia czasu od 1 do 99 minut. Podpowiedź: Dotknij raz elementu sterującego „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj kontrolkę „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut. Dotykając jednocześnie „-” i „+”, timer zostanie wyłączony, a wskaźnik timera wyłączy się.
4. Po ustawieniu czasu zacznie natychmiast odliczać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
5. Sygnał dźwiękowy będzie emitowany przez 30 sekund, a wskaźnik timera wyłączy się po zakończeniu ustawiania czasu.



UWAGA

Minutnik działa tylko w normalnym modelu.

USTAWIENIE TIMERA W CELU WYŁĄCZENIA JEDNEJ LUB KILKU STREF GOTOWANIA

Jeśli timer jest ustawiony na jednej strefie:

1. Wybierz odpowiednią strefę gotowania, która jest włączona, dotykając przycisk wyboru strefy (A)
2. Naciśnij przycisk Timer(F), wskaźnik zacznie migać i wskazywać „10”, w tym momencie możesz ustawić timer.
3. Za pomocą przycisków „+” lub „-” można dokonać ustawienia czasu od 1 do 99 minut.
Podpowiedź: Dotknij raz elementu sterującego „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj kontrolkę „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć o 10 minut. Dotykając jednocześnie „-” i „+”, timer zostanie wyłączony, a wskaźnik timera wyłączy się.



- Po ustawieniu czasu zacznie natychmiast odliczać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.



UWAGA

Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zaświeci się, wskazując, że wybrana została strefa.



- Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona. Pozostałe strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.
- Podczas korzystania z funkcji “timera jako alarmu” i “timera do wyłączania stref” razem, wyświetlacz pokaże pozostały czas alarmu jako pierwszy priorytet. Wybierz strefę gotowania, aby sprawdzić pozostały czas timera do wyłączenia.

ROZDZIAŁ 9. WYŚWIETLANIE I KONTROLA AWARII

Jeśli pojawi się jakaś nieprawidłowość, płyta indukcyjna wejdzie w stan ochrony automatycznie i wyświetli odpowiednie kody bezpieczeństwa:

Komunikat o błędzie	Możliwa przyczyna	Co zrobić
	Brak garnka lub nieodpowiedni garnek	Wymienić garnek
ERO3	Woda lub garnek na szkle nad sterownikiem	Wyczyść interfejs użytkownika
F1E	Połączenie pomiędzy płytą wyświetlacza a lewą płytą główną jest uszkodzone (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	1. Kabel połączeniowy nie jest prawidłowo podłączony lub jest wadliwy; 2. Wymień płytę główną
F3E	Awaria czujnika temperatury cewki (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Wymienić czujnik cewki
F4E	Awaria czujnika temperatury płyty głównej (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Wymień płytę główną
E1E	Czujnik temperatury ceramicznej płyty szklanej wskazuje wysoką wartość	Proszę uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej
E2E	Czujnik temperatury wskazuje wysoką wartość	Proszę uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
E3E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (za wysokie)	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalne; Włączyć, gdy zasilanie jest normalne

Komunikat o błędzie	Możliwa przyczyna	Co zrobić
E4E	Nieprawidłowe napięcie zasilania (za niskie)	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalne; Włączyć, gdy zasilanie jest normalne
E5E	Awaria czujnika temperatury (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Kabel łączący nie jest prawidłowo podłączony lub uszkodzony

Powyższe informacje dotyczą stwierdzenia i kontroli częstych awarii. Nie demontować urządzenia samodzielnie, aby uniknąć niebezpieczeństw i uszkodzenia płyty indukcyjnej – **prosimy o kontakt z dostawcą.**

ROZDZIAŁ 10. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

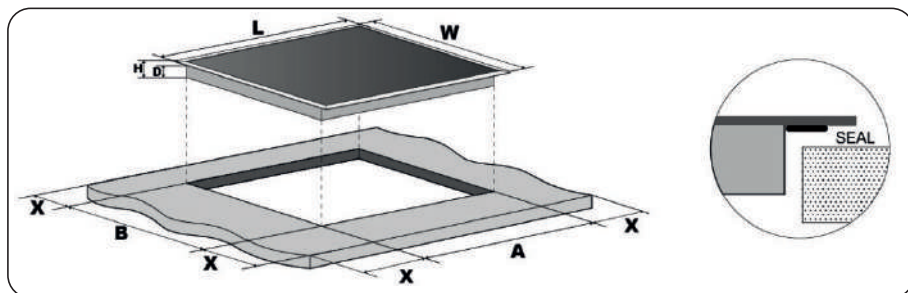
Strefy gotowania	2 Strefy
Napięcie zasilania	220-240V
Zainstalowana moc elektryczna	3500W
Rozmiar produktu LxWx H(mm)	290X520X60
Wymiary zabudowy Ax B (mm)	265X495

Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie staramy się ulepszać nasze produkty, możemy zmieniać specyfikacje i projekty bez uprzedniego powiadomienia.

ROZDZIAŁ 11. INSTALACJA

WYBÓR SPRZĘTU INSTALACYJNEGO

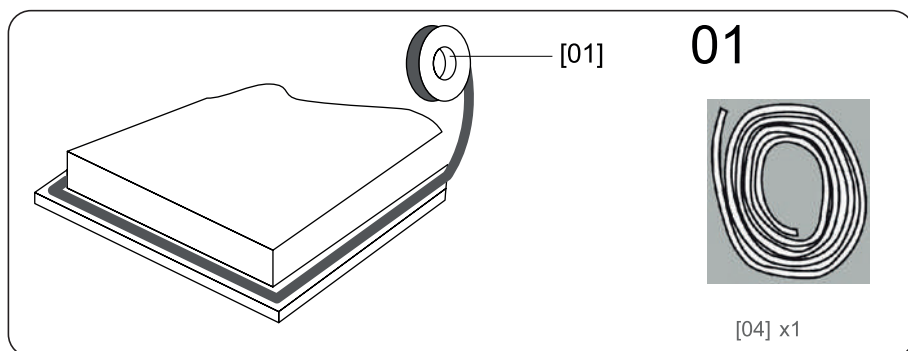
Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami podanymi na rysunku. Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć znacznych deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzewczej. Jak wskazano poniżej:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	60	55	265	495	50 mini

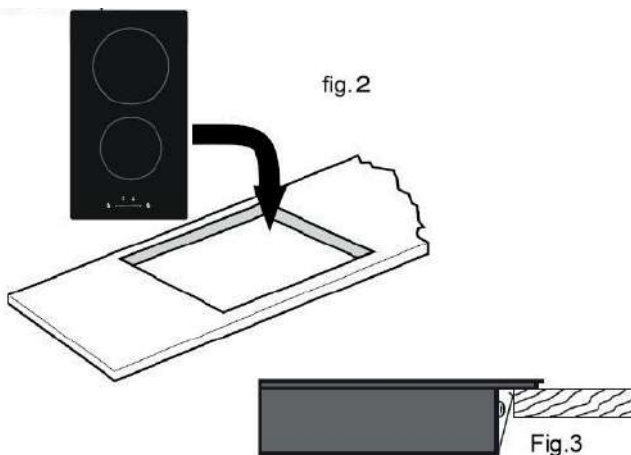
UMIEJSCOWIENIE WSPORNIKÓW MOCUJĄCYCH

- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy wykorzystać opakowanie). Nie należy na siłę ścisnąć elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.



Rozciągnąć dostarczoną uszczelkę wzdłuż dolnej krawędzi płyty grzewczej, zwracając uwagę na to, aby końce zachodziły na siebie.

02



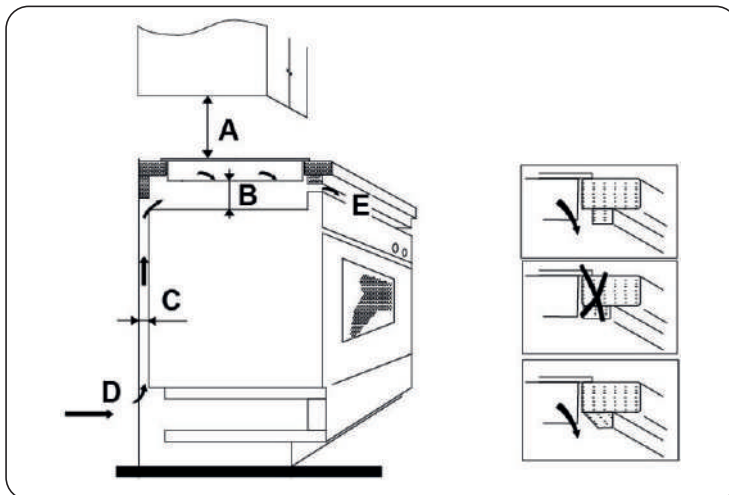
Nie należy stosować kleju do mocowania płyty do blatu. Po założeniu uszczelki należy umieścić płytę grzewczą w wycięciu w blacie kuchennym. Delikatnie docisnąć płytę grzewczą w dół, aby włożyć ją w blat, zapewniając dobre uszczelnienie wokół zewnętrznej krawędzi (rys. 3)

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



UWAGA

Bezpieczna odległość między płytą grzewczą a szafką nad płytą grzewczą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	35 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

ZANIM ZAINSTALUJESZ PŁYTĘ, UPEWNIJ SIĘ, ŻE

- powierzchnia robocza jest kwadratowa i równa, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymogami dotyczącymi przestrzeni
- powierzchnia robocza wykonana jest z materiału odpornego na działanie wysokich temperatur
- jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący
- instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymogami dotyczącymi prześwitów obowiązującymi normami i przepisami
- odpowiedni przełącznik izolacyjny zapewniający pełne odłączenie od sieci zasilającej jest włączony do stałego okablowania, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania. Wyłącznik izolacyjny musi posiadać homologację i zapewniać 3 mm separację styków z przerwą powietrzną na wszystkich biegunach (lub na wszystkich czynnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taki rodzaj wymagań).
- przełącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta przy zainstalowanej płycie grzewczej
- w przypadku wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i sprawdzić zgodność z przepisami prawnymi
- na powierzchniach ścian otaczających płytę grzewczą należy stosować wykończenia odporne na działanie wysokich temperatur i łatwe do utrzymania w czystości (np. płytki ceramiczne)

PO ZAINSTALOWANIU PŁYTY GRZEWCZEJ NALEŻY UPEWNIĆ SIĘ, ŻE

- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy lub szuflady
- zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzewczej
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad miejscem na szufladę lub szafkę, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest termiczna bariera ochronna, aby uniknąć dotykania dna płyty.
- rozłącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla klienta



UWAGA

1. Indukcyjna płyta grzewcza musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Do Państwa dyspozycji mamy profesjonalistów. Proszę nigdy nie wykonywać tych czynności samodzielnie.
2. Płyta nie może być zainstalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Indukcyjna płyta grzejna powinna być zainstalowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i indukowana strefa grzewcza nad powierzchnią stołu powinny być odporne na ciepło.
5. Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa przekładkowa i klej muszą być odporne na działanie ciepła.

PODŁĄCZENIE PŁYTY DO ZASILANIA SIECIOWEGO



UWAGA

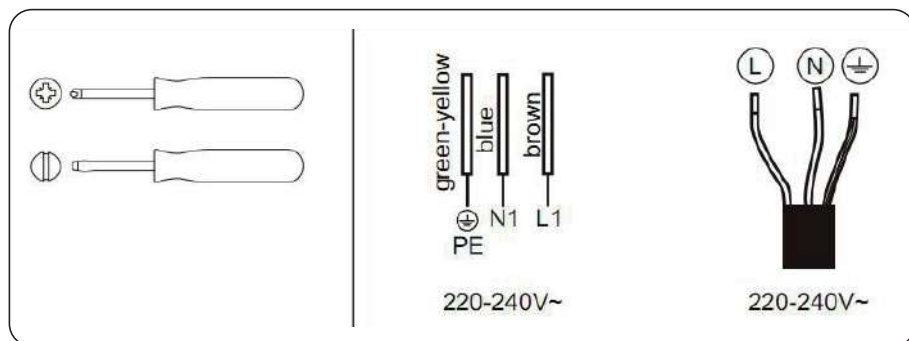
Ta płyta grzewcza może być podłączona do zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

1. domowa instalacja elektryczna jest **dostosowana** do mocy pobieranej przez płytę grzewczą.
 2. napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej
 3. odcinki kabla zasilającego mogą wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej. Aby podłączyć płytę grzewczą do sieci **elektrycznej**, nie należy używać adapterów, reduktorów ani rozgałęziaczy, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.
- Kabel **zasilający** nie może dotykać żadnych gorących części i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.



UWAGA

Sprawdzić z elektrykiem, czy instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia bez przeróbek. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



- W przypadku uszkodzenia lub konieczności wymiany kabla, operacja ta musi być przeprowadzona przez serwis posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik omni-polarny z minimalnym otworem 3 mm pomiędzy stykami.
- Instalator musi się upewnić, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Kabel musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowanych techników.

ROZDZIAŁ 11. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

Symbol przekreślonego kontenera na odpady umieszczony na wyrobie (Rys. A.) oznacza, że produkt podlega selektywnej zbiórce zgodnie z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 1219/UE. Jeżeli na wyrobie umieszczony jest symbol przekreślonego kontenera na odpady (Rys. B) oznacza, że produkt zawiera baterie, które podlegają selektywnej zbiórce z postanowieniami Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2006/66/WE. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt elektryczny i elektroniczny oraz baterie (jeżeli występują) po okresie użytkowania, nie mogą być wyrzucone wraz z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych.

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

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

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



Rys. A



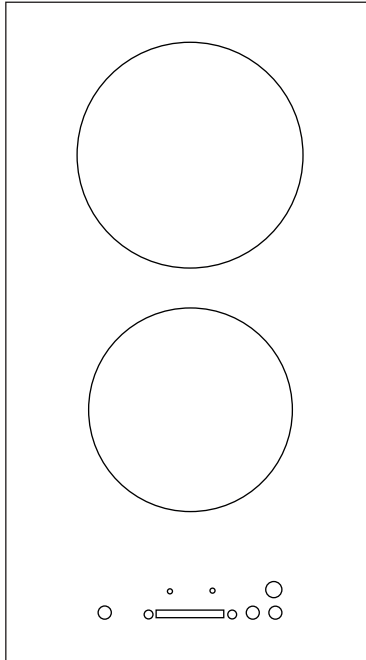
Li-FeS2

Rys. B










KERNAU

**INSTRUCTION MANUAL /
INSTALLATION MANUAL**
INDUCTION HOB
KIH 3212-2B



Thank you for choosing this product.

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

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

CONTENTS

CHAPTER 1. Safety warnings	24
Installation	24
CHAPTER 2. Operation and maintenance	25
CHAPTER 3. Product overview	27
User interface.....	27
Heating zone power	28
CHAPTER 4. A word on induction cooking	29
CHAPTER 5. Before using your new induction hob	29
CHAPTER 6. Using the Touch Controls	29
CHAPTER 7. Choosing the right cookware	30
CHAPTER 8. Using your induction hob	31
To start cooking	31
If the display flashes alternately with the heat setting.....	31
When you have finished cooking	31
Using the Boost function.....	32
Using Child Lock Function	32
Over-temperature protection	32
Detection of small articles.....	32
Auto shutdown protection	32
Using the Timer	33
Using the Timer as a Minute Minder.....	33
Setting the timer to turn one or more cooking zones off.....	33
CHAPTER 9. Failure display and inspection	34
CHAPTER 10. Technical specification	35
CHAPTER 11. Installation	36
Selection of installation equipment	36
Locating the fixing brackets	36
Before you install the hob, make sure that	38
When you have installed the hob, make sure that	38
Connecting the hob to the mains power supply.....	38
CHAPTER 11. Disposal of used equipment	39

CHAPTER 1. SAFETY WARNINGS

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

INSTALLATION



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



WARNING

Cut hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

CHAPTER 2. OPERATION AND MAINTENANCE



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.



HEALTH HAZARD

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.



HOT SURFACE HAZARD

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.



CUT HAZARD

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.

- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.



WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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



WARNING

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



DANGER OF FIRE

Do not store items on the cooking surfaces.



WARNING:

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.

- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

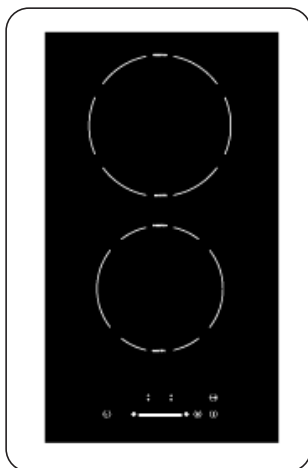
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

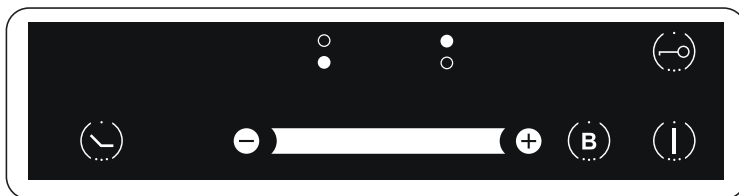
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction ? Installation Manual for future reference.







CHAPTER 3. PRODUCT OVERVIEW

Top view





USER INTERFACE



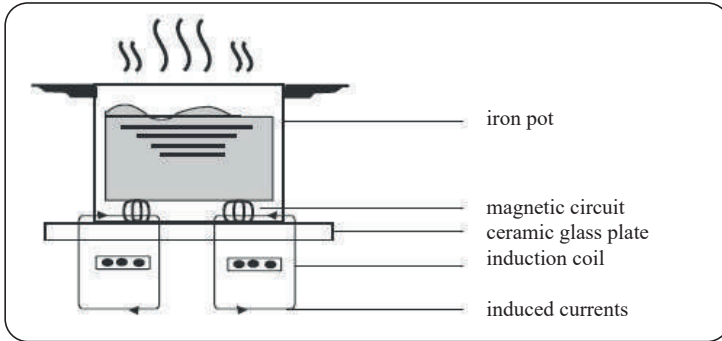
Reference	Description
A 	Zone select keys
B 	Child lock key
C 	ON / OFF key
D 	Power / Timer slider regulating key
E 	Boost control key
F 	Timer key

HEATING ZONE PEWER

Heating zone	Max. Power (220-240V – 50/60 Hz)
	1200W/1500W (Booster)
	2000W/2300W (Booster)
Total rating power	3500 W

CHAPTER 4. A WORD ON INDUCTION COOKING

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

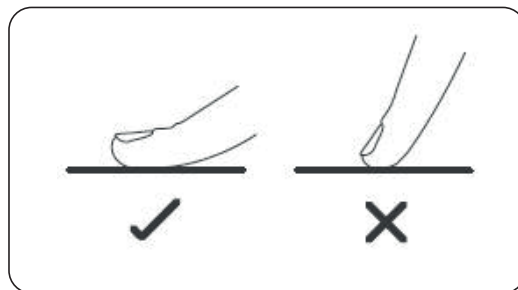


CHAPTER 5. BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

- Read this guide, taking special note of the 'Safety warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

CHAPTER 6. USING THE TOUCH CONTROLS

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




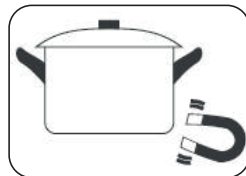
CHAPTER 7. CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



ATTENTION

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.

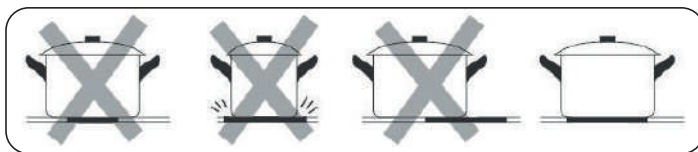
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and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



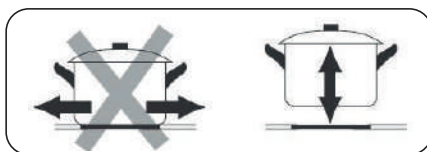
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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



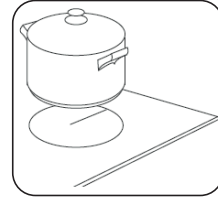
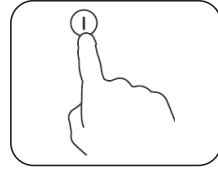
Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



CHAPTER 8. USING YOUR INDUCTION HOB

TO START COOKING

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-“, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
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 are clean and dry.
3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing “○” key (A). The symbol 0. selected will stay fully it.
4. Adjust heat setting by touching the slider regulating key (D) control.



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

IF THE DISPLAY FLASHES, ALTERNATELY WITH THE HEAT SETTING

This means that:

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

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


WHEN YOU HAVE FINISHED COOKING

1. Touching the relevant zone select key (A) that you wish to switch off.
2. Press the regulating key (D) control to '0' level.
3. Beware of hot surfaces.

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

USING THE BOOST FUNCTION

Activated the boost function

1. Select the heating zone by touching the zone select key (A).
2. Touching the boost control key (E) , the zone indicator show "P." and the power reach Max.

Cancel the Boost function

1. Touching the relevant zone select key (A) that you wish to cancel.
2. Touching the slider regulating key (D) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to level 9.
 - The function can work in any cooking zone.
 - The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes.

USING CHILD LOCK FUNCTION

- 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 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 Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while
3. You can now start using your Induction hob.



ATTENTION

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

OVER-TEMPERATURE PROTECTION

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

DETECTION OF SMALL ARTICLES

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

AUTO SHUTDOWN PROTECTION

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

Power level	1~3	4~6	7~8	9
Default working timer (min)	240	180	120	90



ATTENTION

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



ATTENTION

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

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 set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

USING THE TIMER AS A MINUTE MINDER

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.



NOTE

You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch the Timer key(F). The minder indicator will start flashing "10" ,and you can set the timer at this point.
3. Using the "+“ or ”-“ buttons ,you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes. Hint: Touch the “-“ or ”+“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-“or ”+“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Touching the “-“ and ”+“ together, the timer is cancelled, and the. timer indicator will turn off.
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 will turn off when the setting time finished.




NOTE

Minute minder only work at normal model.

SETTING THE TIMER TO TURN ONE OR MORE COOKING ZONES OFF

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A) 
2. Press the Timer key(F), the minder indicator will start flashing "10" ,and you can set the timer at this point.
3. Using the "+“ or ”-“ buttons ,you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes. Hint: Touch the “-“ or ”+“ control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-“or ”+“ control of the timer to decrease or increase by 10 minutes. Touching the “-“ and ”+“ together, the timer is cancelled, and the. timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



**NOTE**

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

**ATTENTION**

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



1. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.
2. When using “the timer as an alarm” and “the timer to swith off the zones ” together ,the display will show the remaining time of alarm as first priority.Press cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

CHAPTER 9. FAILURE DISPLAY AND INSPECTION
--

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes::

Error message	Possible cause	What to do
U	No pot or pot not suitable	Replace the pot
ERO3	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
F1	The connection between the display board and the left mainboard is fail	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the coil sensor if connection cable is ok 3. Replace the mainboard or power if coil sensor are OK.
F3E	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing 'E')	Replace the coil sensor
F4E	Mainboard temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing 'E')	Replace the mainboard
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down
E2E	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down
E3E	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal

Error message	Possible cause	What to do
E4E	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal
E5E	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing `E`)	Connection cable not correctly plugged or assemble defective

The above are the judgement and inspection of common failures. Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

CHAPTER 10. TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking zones	2 zones
Supply Voltage	220-240V
Installed Electric Power	3500W
Product size LxWx H(mm)	290X520X60
Building-in Dimensions Ax B (mm)	265X495

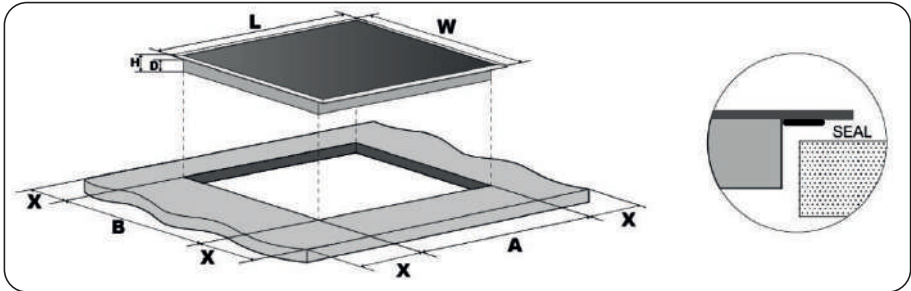
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

CHAPTER 11. INSTALLATION

SELECTION OF INSTALLATION EQUIPMENT

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

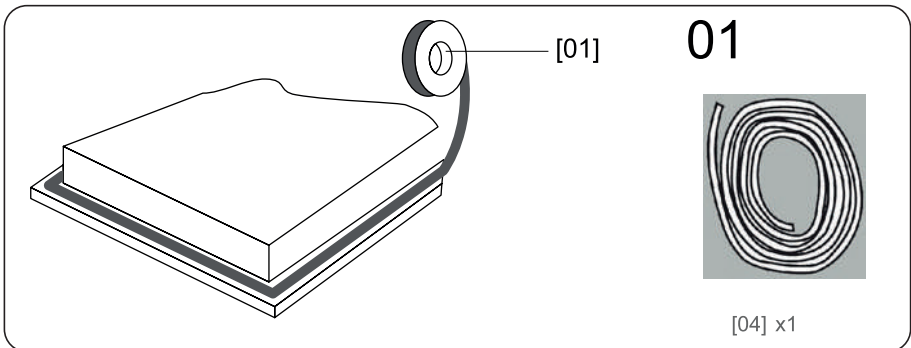
Be sure the thickness of the work surface is at least 30 mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



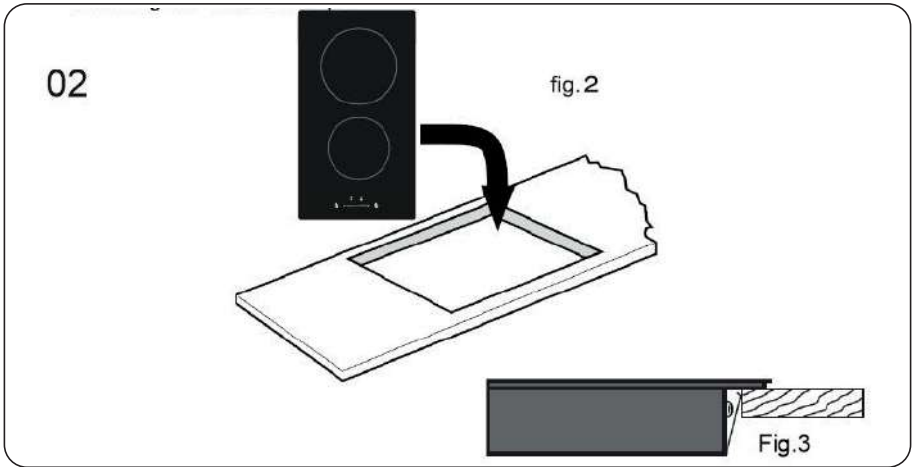
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
290	520	60	55	265	495	50 mini

LOCATING THE FIXING BRACKETS

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.



Stretch out the supplied seal along the underside edge of the hob, ensuring the ends overlap.

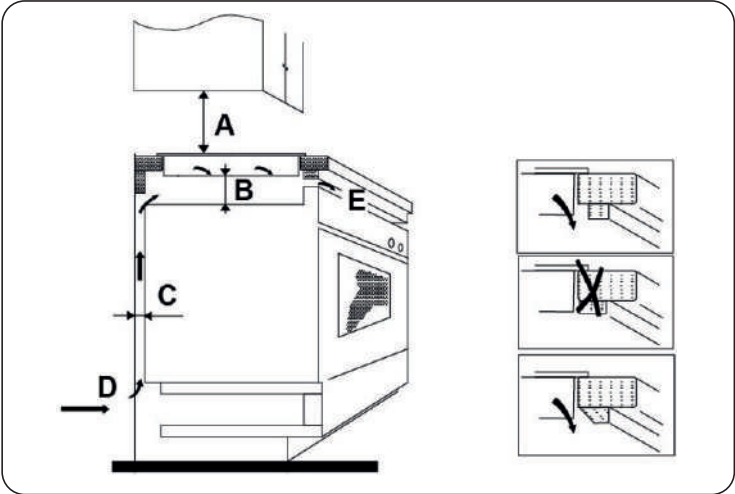


Do not use adhesive to fix the hob into the worktop. Once the seal is fitted position the hob into the cutout in the worktop. Apply gentle downwards pressure onto the hob to push it into the worktop ensuring a good seal around the outer edge (fig. 3).



NOTE

The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	35 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5 mm

BEFORE YOU INSTALL THE HOB, MAKE SURE THAT

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

WHEN YOU HAVE INSTALLED THE HOB, MAKE SURE THAT

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer



CAUTIONS

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

CONNECTING THE HOB TO THE MAINS POWER SUPPLY



ATTENTION

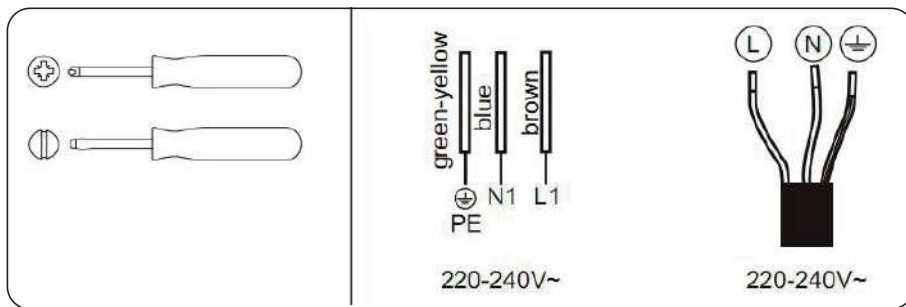
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



ATTENTION

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

CHAPTER 11. DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

This device has been designed and manufactured of high-quality reusable materials and components. The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. A crossed-out wheellie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use. The user is obliged to return waste equipment and batteries (if any) to collection points for waste electrical and electronic equipment and batteries (if any). Collectors of such waste, including waste equipment collectors, treatment plants, distributors (shops), municipal waste separate collection points (municipal units), and other entities specified by law form an appropriate system to return this kind of equipment. Correct disposal of waste equipment and batteries (if any) allows avoiding consequences that may be harmful to health and the environment, caused by the possible presence of hazardous components in the equipment and batteries, and inappropriate storage and processing of such equipment and batteries. Households play an important role in contributing to the reuse and recovery, including recycling, of waste equipment. At this stage, attitudes are formed, affecting the common good, which is a clean natural environment. Moreover, households are one of the largest users of small equipment and the rational management thereof at this stage affects the recovery of secondary raw materials. Penalties may be imposed in accordance with national legislation for improper disposal of this product. If the device has a lock, please remove it for the safety of all persons who may later come into contact with the device. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, be careful not to pollute the environment when you dispose of your old refrigerator.



Fig. A



Fig. B



KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

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

KERNAU