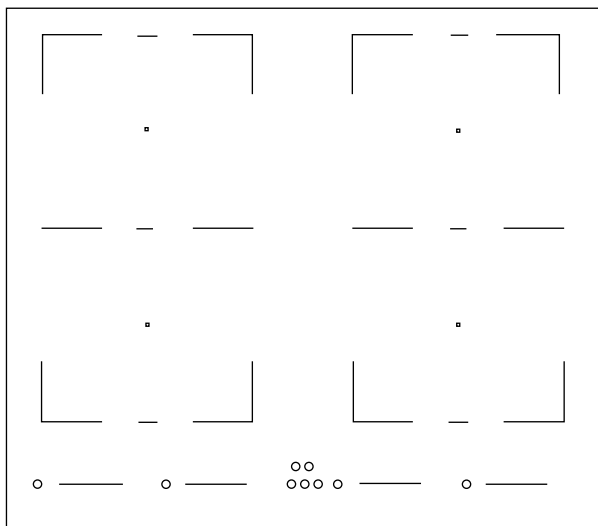


**KERNAU**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI /  
INSTRUKCJA INSTALACJI**  
PLYTY INDUKCYJNEJ  
KIH 6444-4B

---



## SZANOWNY KLIENCIE,

Dziękujemy za zaufanie i wybór marki Kernau.

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

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

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



### UWAGA

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

**Obrazy produktu mają charakter schematyczny.**

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

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

## SPIS TREŚCI

<b>ROZDZIAŁ 1. Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa .....</b>	<b>4</b>
<b>ROZDZIAŁ 2. Przegląd .....</b>	<b>6</b>
Moc – strefa grzewcza.....	6
<b>ROZDZIAŁ 3. Interfejs użytkownika.....</b>	<b>7</b>
<b>ROZDZIAŁ 4. Kilka słów o gotowaniu na płycie indukcyjnej.....</b>	<b>8</b>
<b>ROZDZIAŁ 5. Przed użyciem płyty indukcyjnej .....</b>	<b>8</b>
<b>ROZDZIAŁ 6. Korzystanie z elementów sterowania dotykowego.....</b>	<b>8</b>
<b>ROZDZIAŁ 7. Wybór właściwych naczyń kuchennych .....</b>	<b>9</b>
Funkcje specjalne .....	10
<b>ROZDZIAŁ 8. Używanie płyty indukcyjnej .....</b>	<b>11</b>
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
<b>ROZDZIAŁ 9. Obszar elastyczny .....</b>	<b>12</b>
Używanie timera.....	14
Używanie timera jako alarmu.....	14
Ustawienie timera w celu wyłączenia stref gotowania.....	15
<b>ROZDZIAŁ 10. Wyświetlanie i kontrola awarii.....</b>	<b>16</b>
<b>ROZDZIAŁ 11. Instalacja.....</b>	<b>17</b>
Wybór sprzętu instalacyjnego.....	17
Zanim zainstalujesz płytę, upewnij się, że .....	18
Po zainstalowaniu płyty grzewczej należy upewnić się, że .....	19
Przed umieszczeniem uchwytów mocujących .....	19
Umieszczenie wsporników mocujących .....	19
Podłączenie płyty do zasilania sieciowego.....	20
<b>ROZDZIAŁ 12. Usuwanie zużytych urządzeń.....</b>	<b>21</b>

## ROZDZIAŁ 1. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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



### **OSTRZEŻENIE**

Urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy bez nadzoru. Dzieci pod nadzorem nie powinny bawić się urządzeniem.



### **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.



### **OSTRZEŻENIE**

Nie używać myjki parowej.



### **OSTRZEŻENIE**

Na powierzchni płyty grzewczej nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.



### **OSTRZEŻENIE**

Po użyciu należy wyłączyć element płyty grzewczej za pomocą jej sterowania i nie polegać na czujniku patelni.



### **OSTRZEŻENIE**

Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



### **POŻAR**

Nie należy przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach kuchennych.



### **UWAGA**

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.



### **OSTRZEŻENIE**

Gotowanie tłuszczu lub oleju bez nadzoru na płycie grzewczej może być niebezpieczne i może spowodować pożar.



### **OSTRZEŻENIE**

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.



### **OSTRZEŻENIE**

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat wzwyż 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 nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.

**OSTRZEŻENIE**

Urządzenie i dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

**OSTRZEŻENIE**

Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych.

**OSTRZEŻENIE**

Dzieci poniżej 8 roku życia powinny znajdować się z dala od miejsca pracy, chyba że są pod stałym nadzorem.

**OSTRZEŻENIE**

Gotowanie tłuszczu lub oleju na płycie grzewczej bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar.

**OSTRZEŻENIE**

**NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą, lecz wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

**UWAGA**

Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.

**OSTRZEŻENIE / NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU**

Nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

**OSTRZEŻENIE**

Stosować wyłącznie osłony płyt grzewczych zaprojektowane przez producenta urządzenia do gotowania lub wskazane przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub osłony płyt grzewczych wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.

**OSTRZEŻENIE**

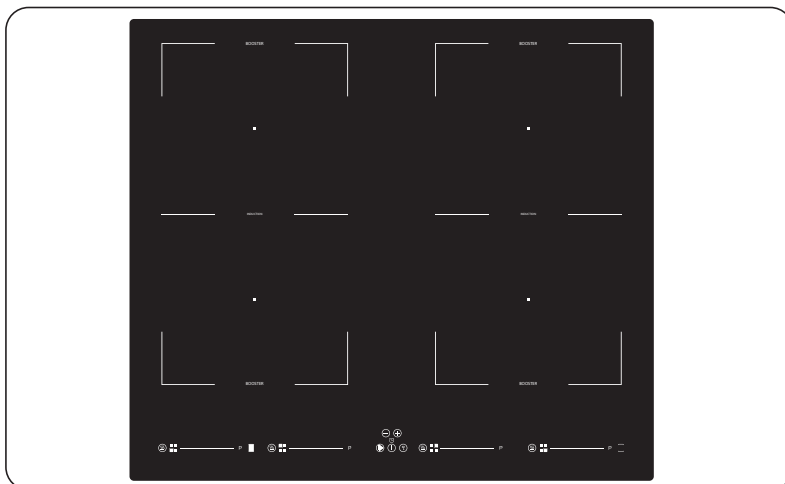
Kabel zasilający nie jest dostępny po instalacji.

**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 2. PRZEGLĄD

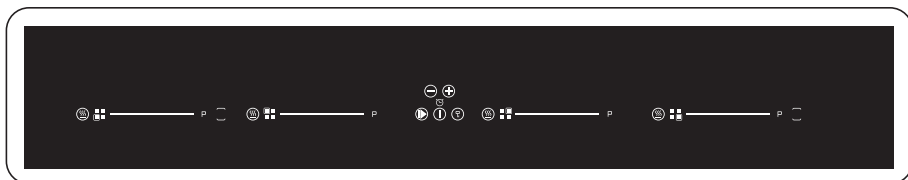
Widok z góry










### MOC – STREFA GRZEWCZA

Strefa grzewcza	I6102B-70 Moc całkowita (220-240V- 50/60Hz)
Strefa przednia lewa	2000/2800W I Booster
Strefa tylna lewa	1500/2000W I Booster
Strefa tylna prawa	1500/2000W Booster
Strefa przednia prawa	2000/2800W Booster
Całkowita moc znamionowa	7200W (230 V~)

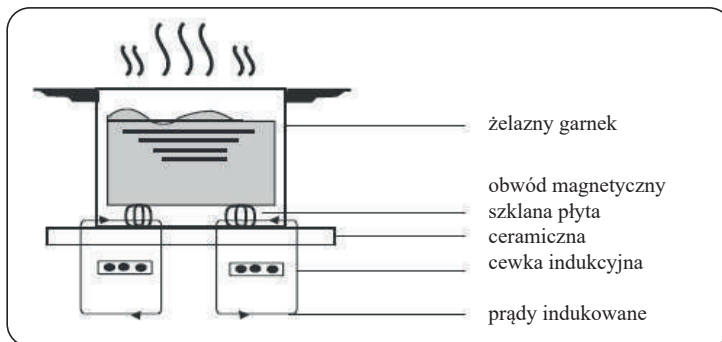
### ROZDZIAŁ 3. INTERFEJS UŻYTKOWNIKA



Odnośnik	Opis
A 	Przycisk wł./wyl.
B 	Przycisk blokady przed dziećmi
C 	Przycisk pauzy
D 	Przycisk timera
E 	Obszary suwaka mocy Wskaźnik regulacji suwaka mocy
F 	Przycisk regulacji wzmocnienia - booster, wskaźnik pokazuje znak <b>P</b>
G 	Przycisk funkcji gotowania Wskaźnik funkcji gotowania

## 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.

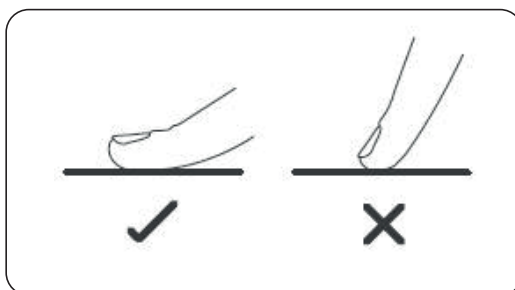


## ROZDZIAŁ 5. PRZED UŻYCIEM PŁYTY INDUKCYJNEJ

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

## ROZDZIAŁ 6. KORZYSTANIE Z ELEMENTÓW STEROWANIA DOTYKOWEGO

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać żadnego nacisku.
- Użyj opuszcza 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.



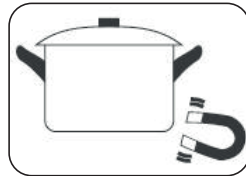



## ROZDZIAŁ 7. WYBÓR WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH



### UWAGA

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

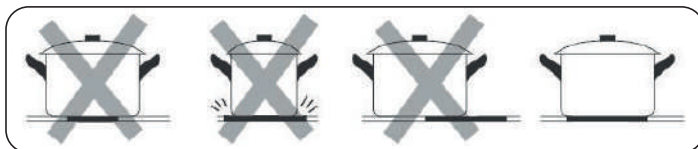


- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynia są odpowiednie, przeprowadzając test magnetyczny. Przyłóż magnes do podstawy patelni. Jeśli występuje przyciąganie, patelnia nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej.
- Jeśli nie ma przyciągania:
  1. Na patelnię, którą chcesz sprawdzić, wlej trochę wody.
  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.

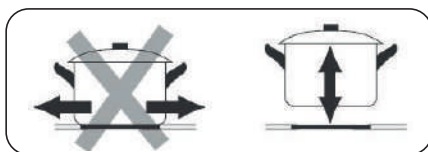
Nie należy używać naczyń do gotowania z poszarpanymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



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.



## FUNKCJE SPECJALNE

### 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 wyłączenie 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.)	360	180	120	90

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.

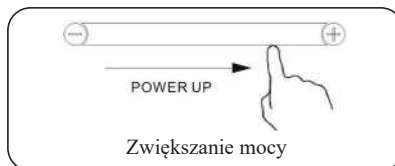
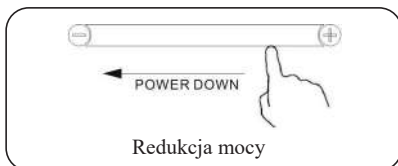
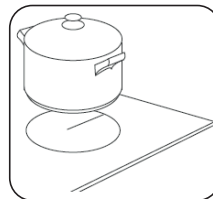
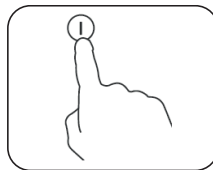
### Automatyczne wykrywanie garnka

Jest to funkcja, która automatycznie wykrywa, gdzie znajduje się garnek lub patelnia. W zależności od wielkości garnka lub patelni funkcja włącza się automatycznie, wystarczy włączyć suwak.

## ROZDZIAŁ 8. UŻYWANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

### ABY ROZPOCZĄĆ GOTOWANIE

1. Dotknij przycisku ON/OFF (A) przez 3 sekundy. Po włączeniu zasilania usłyszysz jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-”, 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. W zależności od strefy grzewczej, w której znajduje się patelnia, dostosuj moc grzania, dotykając przycisku suwaka regulacji (E).



Jeśli w ciągu 20 sekund nie wybierzesz ustawienia ciepła, płyta indukcyjna wyłączy minutę automatycznie. Należy wówczas zacząć od nowa od kroku 1.

W każdej chwili podczas gotowania można zmienić ustawienie ciepła.

### JEŚLI NA WYŚWIETLACZU MIGA SYMBOL $\equiv \underline{\underline{U}} \equiv$ 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. Dotknij przycisku regulacji suwaka (E), aby zmniejszyć moc do poziomu „0”.
2. Uważaj na gorące powierzchnie



#### UWAGA:

„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 Boost

Po dotknięciu odpowiedniego przycisku sterowania zwiększeniem mocy (F) P pojawi się wskaźnik strefy „P” i moc osiągnie poziom maksymalny.

### Wyłączanie funkcji Boost

- Należy dotknąć przycisk regulacji suwaka, aby anulować funkcję Boost,
- wówczas pole grzejne powróci do żądanego poziomu mocy
- Funkcja może działać w każdej strefie gotowania.
- Strefa gotowania powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

## UŻYWANIE FUNKCJI BLOKADY PRZED DZIEĆMI

Możesz wybrać 3 przydatne funkcje gotowania, wybierając przycisk funkcji gotowania (G) -  każdorazowo zmienia funkcję na inną



Roztapianie lub rozmrażanie (ok. 50°C)



Podgrzewanie lub utrzymanie ciepła Roztapianie lub rozmrażanie (ok. 70°C)



Gotowanie na wolnym ogniu, temperatura zbliżona do wrzenia, przydatna do powolnego gotowania

## ROZDZIAŁ 9. OBSZAR ELASTYCZNY

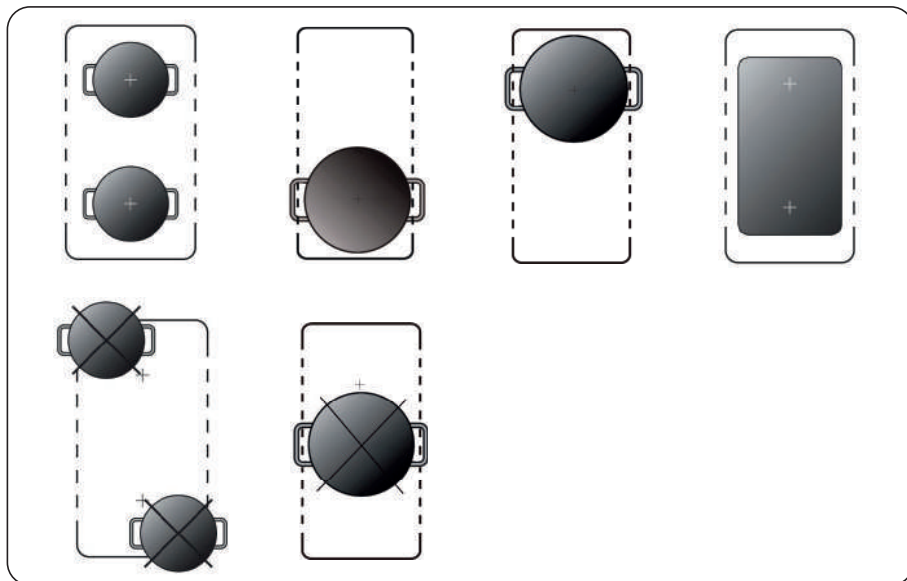
- Ten obszar może być używany jako pojedyncza strefa, w zależności od potrzeb w dowolnym momencie.
- Obszar elastyczny składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, naczynie jest przesuwane z jednej strefy do drugiej w ramach elastycznego obszaru, z zachowaniem tego samego poziomu mocy, jak strefa, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone, a część, która nie jest zakryta przez naczynie, jest automatycznie wyłączana.



### WAŻNE

Upewnij się, że naczynie jest ustawione centralnie na pojedynczym polu grzewczym. Idealne rozwiązanie to garnki owalne lub prostokątne.

Przykłady poprawnego i niepoprawnego rozmieszczenia garnków



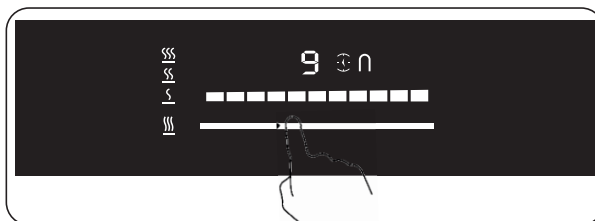
1. Aby aktywować elastyczny obszar jako pojedynczą dużą strefę, wystarczy nacisnąć ten sam przycisk regulacji suwaka mocy strefy grzewczej przez co najmniej 2 sekundy



2. Wskaźnik strefy **U&n** obok wskaźnika poziomu mocy zapali się.



3. W zależności od strefy grzewczej, na której ustawione jest naczynie, dostosuj moc grzania, dotykając przycisku regulacji suwaka przedniej lewej strefy lub prawego przedniego suwaka strefy (E).




4. Jeśli garnek zostanie przesunięty z przedniej do tylnej części (lub odwrotnie), elastyczny obszar automatycznie wykryje nową pozycję, zachowując tę samą moc

### 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. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę kontrolkę blokady klawiszy
2. 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.

## 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 ALARMU

1. Po wybraniu strefy gotowania i poziomu mocy, kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać przez 5 sekund.






2. Gdy kropki migają, dotknij przycisk sterowania (D) - lub +, można wówczas ustawić czas pomiędzy 1 a 99 minut.

1. Wskazówka: Dotknij jeden raz przycisku „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 10 minut.
2. Odliczanie rozpocznie się natychmiast po ustawieniu czasu. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a kropka obok wskaźnika timera będzie nadal migać.





3. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wskaźnik timera wyłączy się po zakończeniu ustawiania czasu.

## USTAWIENIE TIMERA W CELU WYŁĄCZENIA STREF GOTOWANIA

1. Wybierz odpowiednią strefę grzejną, dotykając przycisku regulacji suwaka mocy, aby ustawić wymagany poziom mocy. Kropka obok wskaźnika poziomu mocy będzie migać przez 5 sekund.
2. Zanim kropki przestaną migać, dotknij przycisk sterowania (D) - lub +, można wówczas ustawić czas pomiędzy 1 a 99 minut  
Wskaźówka: Dotknij jeden raz przycisku „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 1 minutę. Dotknij i przytrzymaj przycisk „-” lub „+” timera, aby zmniejszyć lub zwiększyć wartość o 10 minut
3. Po ustawieniu czasu, rozpocznie się automatyczne odliczanie. Wskaźnik zegara wyświetli pozostały czas i wskaźnik  będzie migał przez 5 sekund.
4. Następnie, jeśli wskaźnik  będzie nadal migał, oznacza to, że wskaźnik zegara wskazuje czas danej strefy do upływu czasu ustawionego na zegarze; w przeciwnym razie wskaźnik  będzie zapalony tak długo, aż upłynie czas na zegarze.
5. Po upływie czasu gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona. Pozostałe strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.
6. Podczas korzystania z funkcji „timera jako alarmu” i „timera do wyłączania stref” razem, wyświetlacz pokaże pozostały czas alarmu jako pierwszy priorytet. Wciśnij przycisk regulacji suwaka mocy (E) odpowiedniej strefy gotowania, aby sprawdzić pozostały czas timera do wyłączenia.

### Korzystanie z funkcji pauzy

Płyta jest wyposażona w przydatną funkcję ponownego uruchomienia, umożliwiającą wstrzymanie i wznowienie procesu gotowania w przypadku zakłóceń.

7. Kiedy płyta jest włączona i działa, wciśnij przycisk pauzy (C) , wszystkie palniki wyłączą się, a wskaźnik LED pokaże symbol „=”.
8. Ponownie wciśnij przycisk pauzy (C) , wszystkie ustawienia zostaną przywrócone.

## ROZDZIAŁ 10. 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
U	Brak garnka lub nieodpowiedni garnek;	Wymienić garnek;
<b>ERO3</b>	Woda lub garnek na szkle nad sterownikiem	Wyczyść interfejs użytkownika
<b>F1E</b>	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.
<b>F3E</b>	Awaria czujnika temperatury cewki (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Wymienić czujnik cewki
<b>F4E</b>	Awaria czujnika temperatury płyty głównej (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”)	Wymień płytę główną
<b>E1E</b>	Czujnik temperatury ceramicznej płyty szklanej wskazuje wysoką wartość	Proszę uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
<b>E2E</b>	Czujnik temperatury wskazuje wysoką wartość	Proszę uruchomić ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.
<b>E3E</b>	Nieprawidłowe napięcie zasilania (za wysokie)	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalne; Włączyć, gdy zasilanie jest normalne.
<b>E4E</b>	Nieprawidłowe napięcie zasilania (za niskie)	Proszę sprawdzić, czy zasilanie jest normalne; Włączyć, gdy zasilanie jest normalne.
<b>E5E</b>	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.**

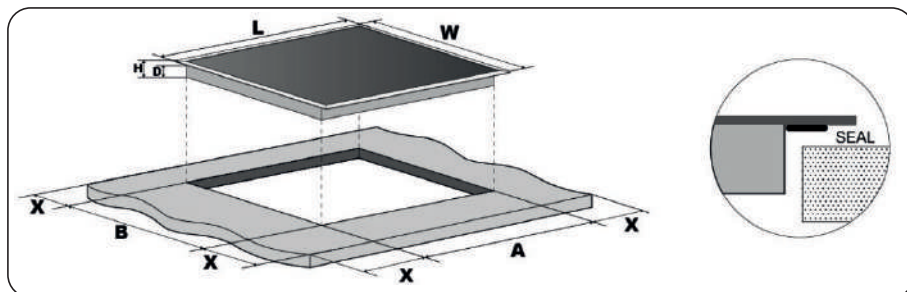


## ROZDZIAŁ 11. INSTALACJA

### WYBÓR SPRZĘTU INSTALACYJNEGO

Wyciąć powierzchnię roboczą zgodnie z rozmiarami podanymi na rysunku. Na potrzeby montażu i użytkowania należy zachować minimum 5 cm przestrzeni wokół otworu.

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybrać żaroodporny materiał powierzchni roboczej, aby uniknąć znacznych deformacji spowodowanych promieniowaniem ciepłym z płyty grzewczej. Jak wskazano poniżej:



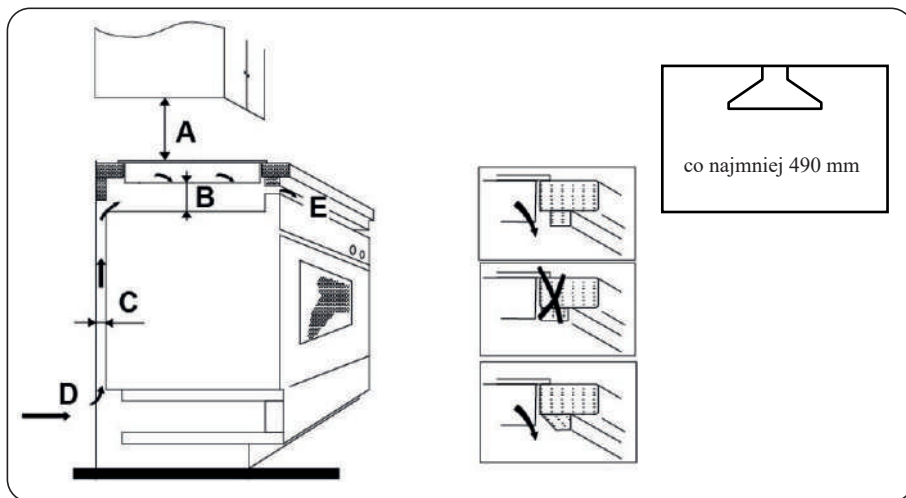
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

W każdym przypadku należy upewnić się, że płyta kuchenki indukcyjnej jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij 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	50 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 prześwitu oraz 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

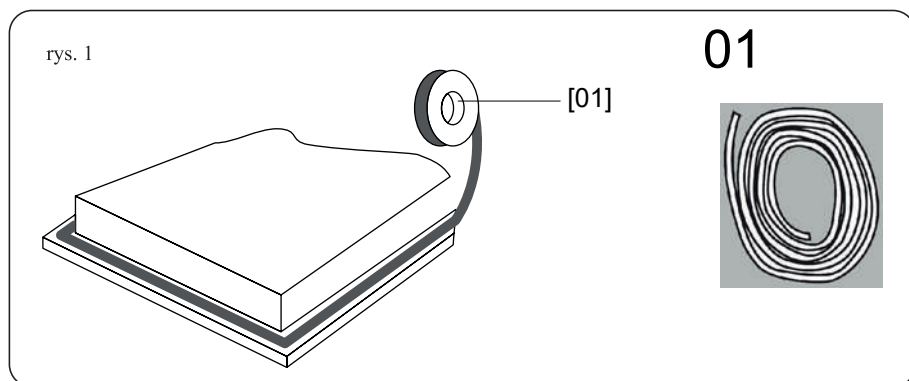
- kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy lub szuflady
- zapewniony jest odpowiedni dopływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty grzewczej
- jeśli płyta grzewcza jest zainstalowana nad miejscem na szufladę lub szafkę, pod podstawą płyty grzewczej zainstalowana jest termiczna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

## PRZED UMIESZCZENIEM UCHWYTÓW MOCUJĄCYCH

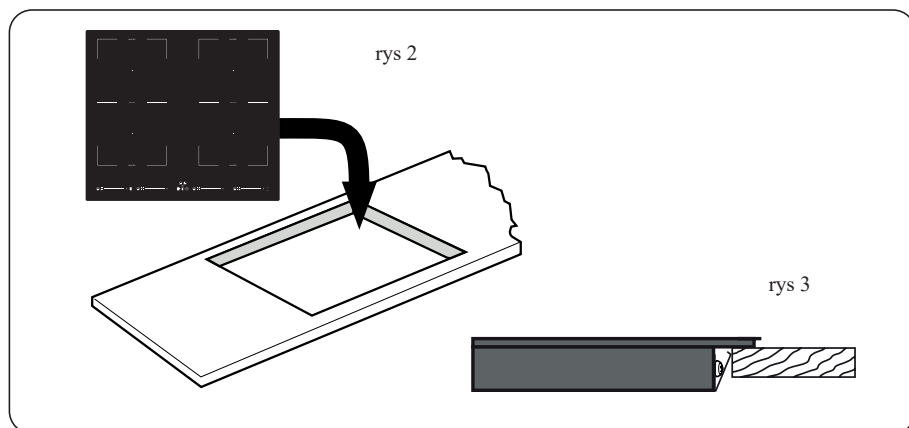
Urządzenie należy umieścić na stabilnej, gładkiej powierzchni (należy wykorzystać opakowanie). Nie należy na siłę ścisnąć elementów sterujących wystających z płyty grzewczej.

## 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.



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).



### 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

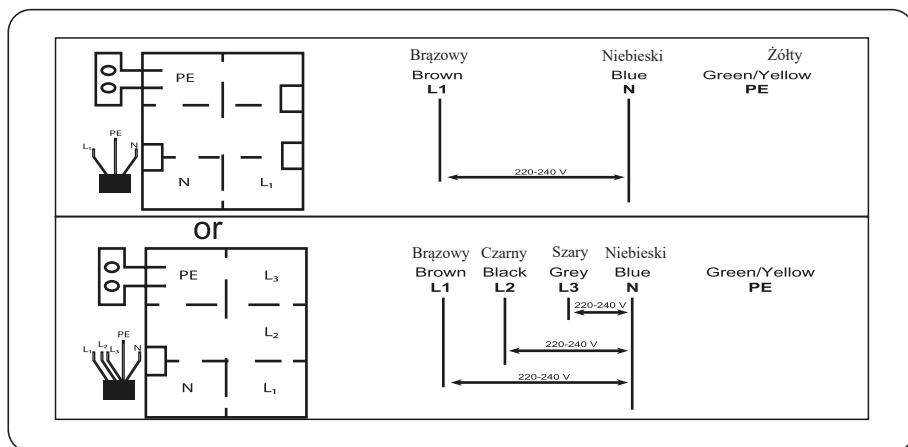
Ta płyta grzewcza może być podłączona do zasilania sieciowego tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty grzewczej do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy:

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

Sprawdź 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.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wyłącznik omnipolarny 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

**To urządzenie wymaga wyłącznika nadprądowego 32 A.**

## ROZDZIAŁ 12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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



Rys. A



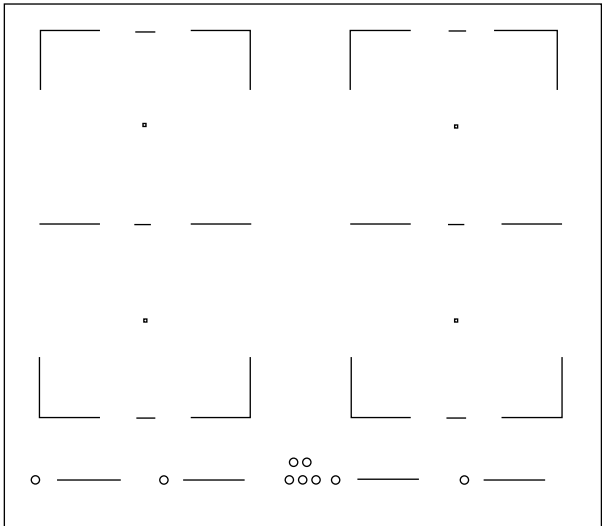
Rys. B



**KERNAU**








**INSTRUCTION MANUAL  
/ INSTALLATION MANUAL**  
INDUCTION HOB  
KIH 6444-4B

---



**Thank you for choosing this product.**

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

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

## CONTENTS

<b>CHAPTER 1. Safety warnings</b> .....	<b>25</b>
<b>CHAPTER 2. Product overview</b> .....	<b>27</b>
Heating zone power.....	27
<b>CHAPTER 3. User interface</b> .....	<b>28</b>
<b>CHAPTER 4. A Word on Induction Cooking</b> .....	<b>29</b>
<b>CHAPTER 5. Before using your New Induction Hob</b> .....	<b>29</b>
<b>CHAPTER 6. Using the Touch Controls</b> .....	<b>29</b>
<b>CHAPTER 7. Choosing the right cookware</b> .....	<b>30</b>
Special functions .....	31
<b>CHAPTER 8. Using your Induction Hob</b> .....	<b>32</b>
Aby rozTo start cooking .....	32
If the display flashes alternately with the heat setting.....	32
When you have finished cooking .....	32
Using the Boost function.....	33
Using Cooking functions.....	33
<b>CHAPTER 9. Flexible area</b> .....	<b>33</b>
Using the timer .....	35
Using the Timer as an alarm.....	35
Setting the timer to switch off zones .....	36
Using the Pause function.....	36
<b>CHAPTER 10. Failure display and inspection</b> .....	<b>37</b>
<b>CHAPTER 11. Installation</b> .....	<b>38</b>
Selection of installation equipment .....	38
Before you install the hob, make sure that .....	39
When you have installed the hob, make sure that .....	40
Before locating the fixing brackets.....	40
Locating the fixing brackets .....	40
Connecting the hob to the mains power supply.....	41
<b>CHAPTER 12. Disposal of used equipment</b> .....	<b>43</b>



## CHAPTER 1. SAFETY WARNINGS

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



### **WARNING**

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction. Children being supervised not to play with the appliance.



### **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.



### **WARNING**

A steam cleaner is not be used.



### **WARNING**

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.



### **WARNING**

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.



### **WARNING**

That the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.



### **DANGER OF FIRE**

Do not store items on the cooking surfaces.



### **CAUTION**

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



### **WARNING**

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



### **WARNING**

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard.



### **WARNING**

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**

The appliance and its accessible parts become hot during use.



### **WARNING**

Care should be taken to avoid touching heating elements.

**WARNING**

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

**WARNING**

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

**WARNING**

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.

**ATTENTION**

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

**WARNING / FIRE**

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

**WARNING**

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

**WARNING**

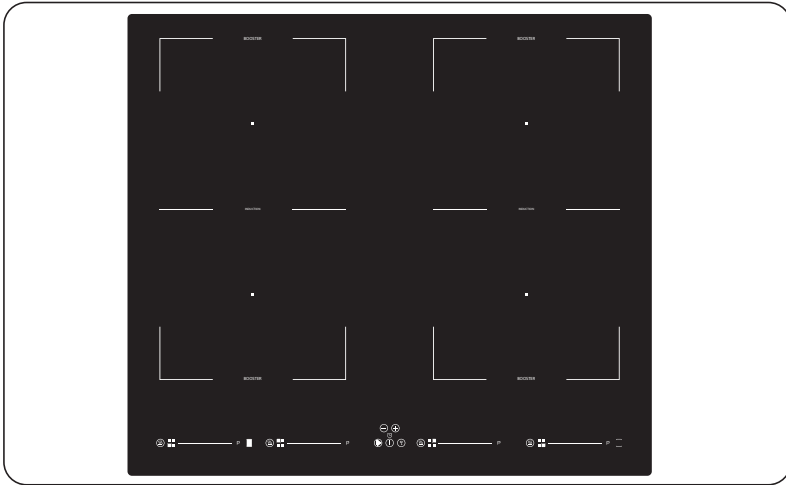
Power cord can't accessible after installation.

**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 2. PRODUCT OVERVIEW

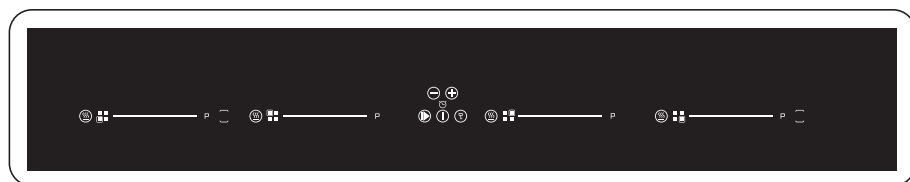
### Top view



### HEATING ZONE POWER

Heating Zone	I6102B-70 Total power (220-240V- 50/60Hz)
Front left zone	2000/2800W I (Booster)
Rear left zone	1500/2000W I (Booster)
Rear Right zone	1500/2000W (Booster)
Front Right zone	2000/2800W (Booster)
Total Rating Power	7200W (230 V~)

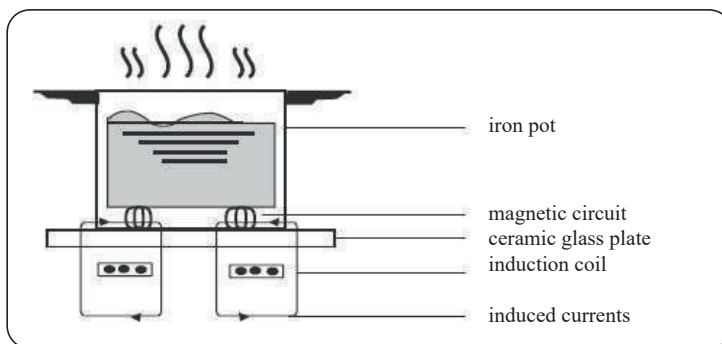
## CHAPTER 3. USER INTERFACE



Reference	Description
A 	ON/OFF key
B 	Child lock key
C 	Pause key
D 	Timer control keys
E 	Power slider areas Power slider regulating indicator
F 	Boost control key in booster, indicator shows <b>P</b>
G 	Cooking functions key Cooking function indicator

## 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.

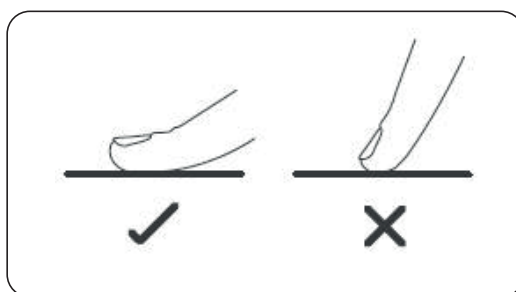


## CHAPTER 5. BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

- 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

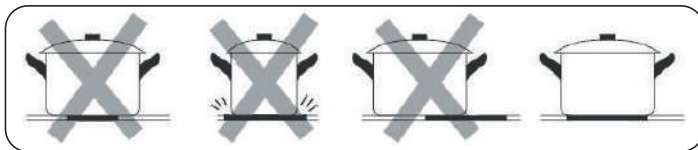
Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- 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.

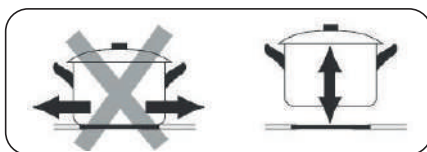
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



## SPECIAL FUNCTIONS

### 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)	360	180	120	90

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



#### CAUTION

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

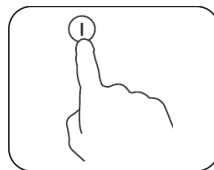
### Auto Pan Detect

It is a function that automatically detects where the pot or pan is located. Depending on the size of the pot or pan, the bridge function is automatically activated. You just need to power up with the slider.

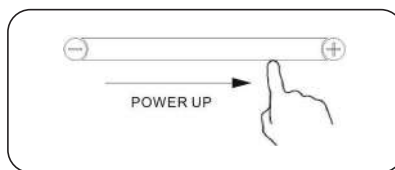
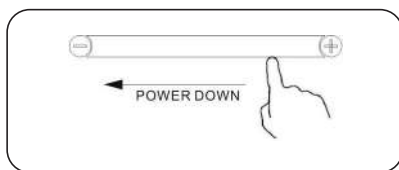
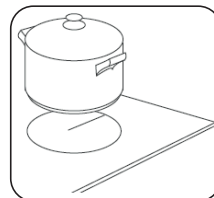
## CHAPTER 8. USING YOUR INDUCTION HOB

### ABY ROZTO START COOKING

1. Touch the ON/OFF key (A) for 3 seconds. 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, adjust heat setting by touching the slider regulating key(E) control.



- If you don't choose a heat setting within 20 seconds, 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 slider regulating key(E) to decrease the power to “0” level.
2. Beware of hot surfaces.



#### CAUTION:

“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


Touching the relevant zone boost control key (F)  the zone indicator show ``P`` and the power reach Max.

### Cancel the Boost function

Touching the slider regulating key (E) to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert th the power level you wish.

- The function can work in any cooking zone.
- The cooking zone returns to level 9 after 5 minutes automatic.

## USING COOKING FUNCTIONS

You can choose 3 handy cooking functions by pressing the cooking functions key (G)  each time moves from one function to the other.



Melt or defrost (about 50°C)



Heating or keeping warm (about. 70°C)



Simmering, temperature close to boiling, useful for slow cooking

## CHAPTER 9. FLEXIBLE AREA

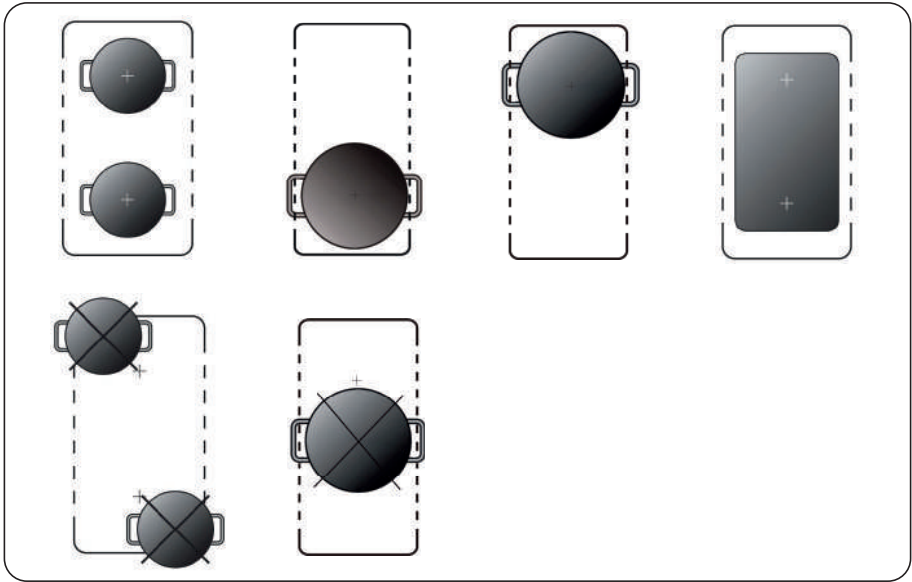
- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.



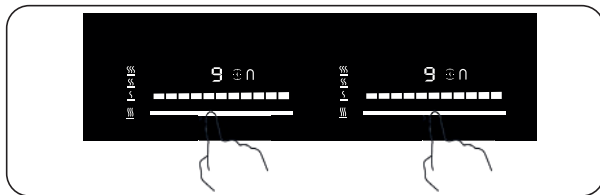
### IMPORTANT

Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.

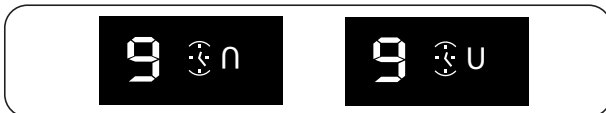
Examples of good pot placement and bad pot placement.



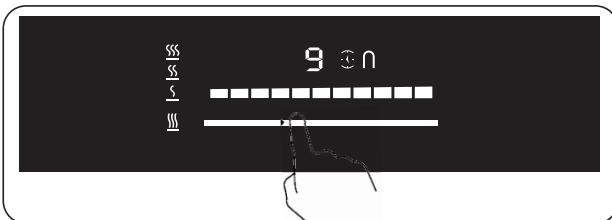
1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the **same time related heating zone power slider regulating key** at least 2 second.



2. The flexible zone indicator **U&N** next to the power lever indicator will be light up.



3. According to the heating zone where the pan is placed, adjust heat setting by touching the front left zone or the front right zone slider regulating key (E) control.




4. If the pot is moved from the front to the rear part (or viceversa), the flexible area detects automatically the new position, keeping the same power.

### 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 child lock key  for 3 seconds. The indicator above the child lock key will be on and the timer indicator will show ``Lo``.

### To unlock the controls

1. Touch and hold the keylock control for a while
2. You can now start using your Induction hob.



### CAUTION

When the hob is in the lock mode, all the controls are disable 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.

### 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 AN ALARM

1. After selecting the cooking zone and the power level required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.



2. When the dot stops flashing, touch the timer control key (D) – or +, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

1. 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.
2. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the dot next to timer indicator will keep on flashing.






3. Buzzer will bips and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

## SETTING THE TIMER TO SWITCH OFF ZONES



1. Selecting the relevant cooking zone by touching the power slider regulating key to set the power lever you required, the dot next to power level indicator will flash for 5 seconds.
2. Before the dot stops flashing, touch the timer control key (D) – or +, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately. The timer setting indicator will show the remaining time and the timer indicator  will flash for 5 seconds.
4. After that, if the indicator  will keep on flashing meaning that the timer setting indicator shows the relevant zone remaining time until the timer expires; or else the indicator  will keep on lighting until the timer expires.
5. 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.
6. When using “the timer as an alarm” and “the timer to switch off the zones” together, the timer setting indicator will show the remaining time of alarm as first priority. Press power slider regulating key (E) of relevant cooking zone to show the remaining time of switch off timer.

## USING THE PAUSE FUNCTION

The hob have a handy restart function to pause and restart the cooking process if you`re interrupted.

1. When the hob is on and working, press the pause key (C)  , all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol “=”.
2. Press the pause key (C)  again, all setting will restart at the previous setting.

## CHAPTER 10. 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
E	No pot or pot not suitable	Replace the pot
<b>ERO3</b>	Water or pot on the glass over the control	Clean the user interface
<b>F1E</b>	The connection between the display board and the left mainboard is fail (the cooking zone which indicator showing 'E')	1. Connection cable not correctly plugged or defective; 2. Replace the Mainboard
<b>F3E</b>	Coil temperature sensor failure. (the cooking zone which indicator showing 'E')	Replace the coil sensor
<b>F4E</b>	Mainboard temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing 'E')	Replace the mainboard
<b>E1E</b>	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high	Please restart after the induction hob cools down
<b>E2E</b>	Temperature sensor of the IGBT is high	Please restart after the induction hob cools down
<b>E3E</b>	Abnormal supply voltage (too high)	Please inspect whether power supply is normal; Power on after the power supply is normal
<b>E4E</b>	Abnormal supply voltage (too low)	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
<b>E5E</b>	Temperature sensor failure(the cooking zone which indicator showing "E")	Connection cable not correctly plugged or assemble defective;

The above are the judgment 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.

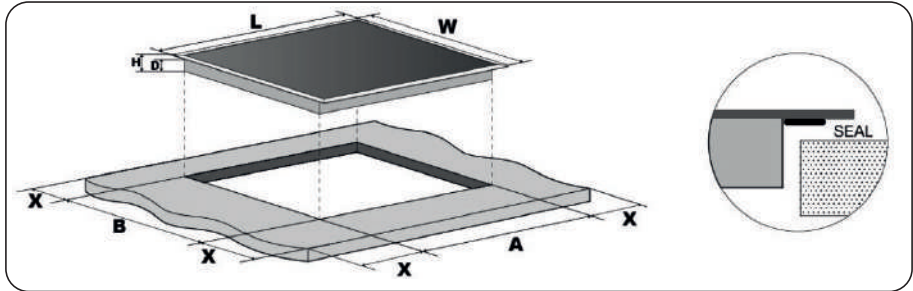
## CHAPTER 11. INSTALLATION

### 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:



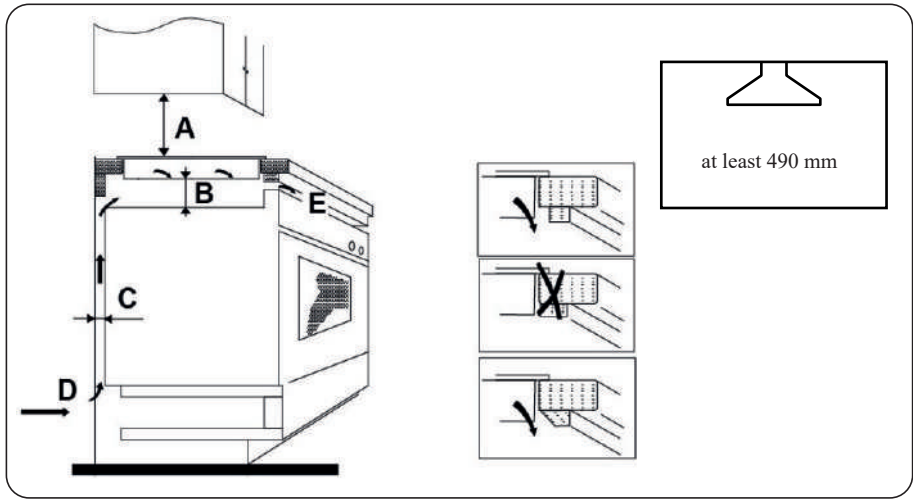
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the induction cooker 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 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 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

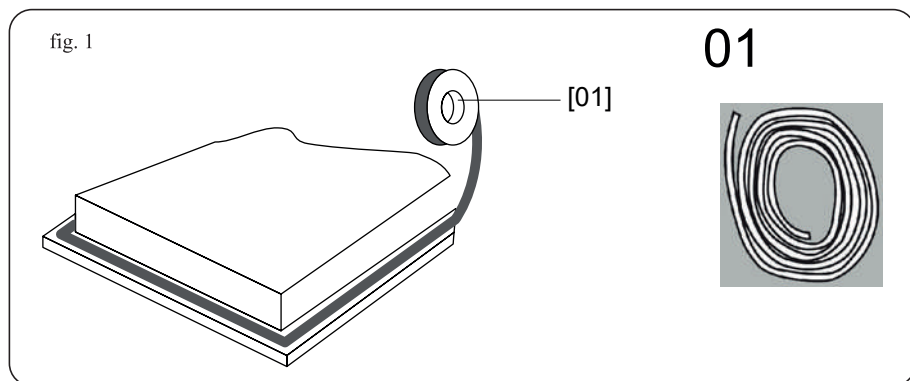
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob to avoid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

## BEFORE LOCATING THE FIXING BRACKETS

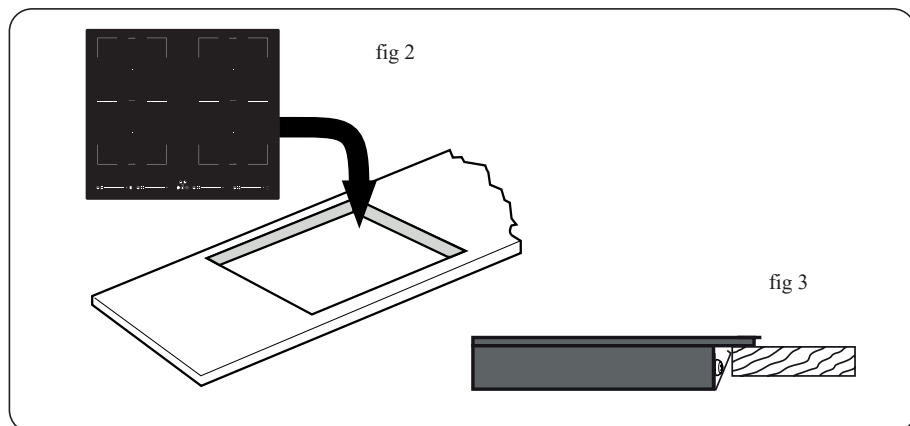
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## 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)



### 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



#### CAUTION

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:

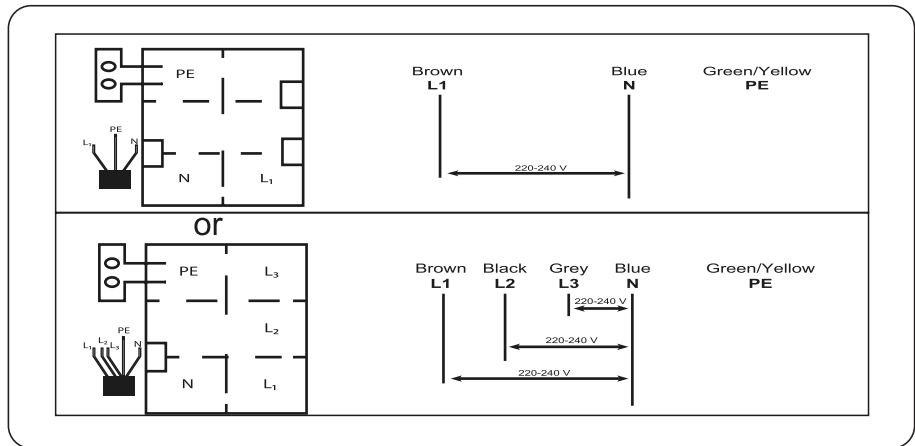
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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.



#### CAUTION

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 the by 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 3mm 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.

**This appliance requires a 32 Amp Miniature Circuit Breaker.**

## CHAPTER 12. 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 wheelee bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

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

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

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



Fig. A



Fig. B

