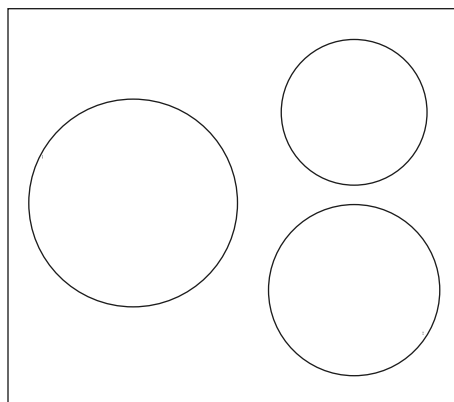
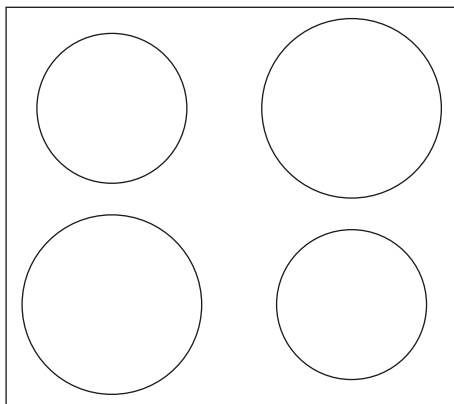


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PLYTY INDUKCYJNEJ ICQN

KBOS 641 B I



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. Ważne ostrzeżenia.....	4
Bezpieczeństwo elektryczne.....	5
Metody ochrony powierzchni do gotowania z ceramiki szklanej przed uszkodzeniem	6
Przeznaczenie	7
ROZDZIAŁ 2. Połączenia elektryczne	7
Schemat połączeń elektrycznych.....	8
ROZDZIAŁ 3. Wprowadzenie do urządzenia	9
Właściwości techniczne.....	9
ROZDZIAŁ 4. Montaż płyty kuchennej.....	12
Prawidłowe miejsce montażu	12
Zastosowanie listwy pod urządzeniem	13
Instalacja.....	13
Schemat instalacji.....	14
Wymiary blatu	15
ROZDZIAŁ 5. Użytkowanie urządzenia	16
Elektroniczna instrukcja obsługi	16
Włączanie urządzenia.....	16
Wyłączanie urządzenia	16
Wskaźnik ciepła resztkowego	17
Włączanie stref grzejnych	17
Wyłączanie stref gotowania:.....	17
Funkcja blokady przed dziećmi.....	18
Funkcja timera	18
Zmiana czasu dla niezależnego timera	19
2. Strefa gotowania	19
Wykrywanie garnka / skupianie (Ostrzeżenie o braku garnka)	20
Funkcja wysokiej mocy (Boost).....	20
Funkcja szybkiego gotowania (automatyczna)	20
Kody błędów i zalecane rozwiązania	21
Użytkowanie urządzenia	22
Zastosowanie	24
Płyty kuchenne	25
ROZDZIAŁ 6. Czyszczenie i konserwacja urządzenia	26
Zalecenia dotyczące oszczędzania energii	26
Zasady dotyczące przenoszenia.....	26
ROZDZIAŁ 7. Rozwiązywanie problemów.....	27
Kody błędów, przyczyny i zalecane rozwiązania.....	27
ROZDZIAŁ 8. Utylizacja przyjazna dla środowiska	27
Informacje dotyczące opakowania	27
ROZDZIAŁ 9. Usuwanie zużytych urządzeń.....	28

ROZDZIAŁ 1. WAŻNE OSTRZEŻENIA

1. Instalacja i naprawa powinna być zawsze wykonywana przez „AUTORYZOWANY SERWIS”. Producent nie ponosi odpowiedzialności za czynności wykonane przez osoby nieupoważnione.
2. Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Tylko w ten sposób można bezpiecznie i prawidłowo użytkować urządzenie.
3. Kuchenka powinna być użytkowana zgodnie z instrukcją obsługi.
4. Urządzenie nie może być używane, jeśli w pobliżu znajdują się dzieci w wieku poniżej 8 roku życia lub zwierzęta domowe.



OSTRZEŻENIE / ZAGROŻENIE POŻAROWE

Nie należy przechowywać żadnych materiałów na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas obsługi.

5. Warunki ustawienia tego urządzenia zostały określone na etykiecie (lub na tabliczce znamionowej)
6. Dostępne części mogą być gorące, gdy jest używany grill. Małe dzieci muszą przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia.



OSTRZEŻENIE

To urządzenie jest przeznaczone do gotowania. Nie powinno się go używać do innych celów, jak np. ogrzewanie pomieszczenia.

7. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjek parowych.
8. NIGDY nie gasić ognia wodą. Wyłączać obwód urządzenia, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
9. Dzieci posiadające doświadczenia i wiedzy pod nadzorem i po uzyskaniu instrukcji na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
10. Dzieci poniżej 8 roku życia, jeśli nie są pod stałym nadzorem, powinny przebywać z dala od urządzenia.
11. Należy unikać dotykania elementów grzejnych.



UWAGA

Proces gotowania jest nadzorowany. Proces gotowania powinien być zawsze nadzorowany.

12. Urządzenie nie jest przystosowane do pracy z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
13. 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.
14. Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do użytku domowego.
15. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie lub konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci w wieku poniżej 8 lat i bez nadzoru osoby dorosłej.
16. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie mogą mieć dostępu do urządzenia, ani jego przewodu zasilającego.
17. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy upewnić się, że zasłony, tiule, papier lub jakiegokolwiek materiały łatwopalne (zapalne) znajdują się w bezpiecznej odległości od urządzenia. Nie należy umieszczać materiałów łatwopalnych lub zapalnych na urządzeniu lub wewnątrz urządzenia.

18. Zapewnić otwarte kanały wentylacyjne.
19. Nie podgrzewać zamkniętych puszek i szklanych słoików. Ciśnienie może doprowadzić do eksplozji słoika.
20. Nie należy stosować produktu pod wpływem leków i/lub alkoholu, ponieważ mogą wpływać na zdolność oceny sytuacji.
21. Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone.
22. Zachować ostrożność podczas stosowania alkoholu w potrawach. Alkohol paruje w wysokich temperaturach i może zapalić się, powodując pożar w przypadku kontaktu z z gorącymi powierzchniami.
23. Jeśli urządzenie jest niesprawne lub ma widoczne uszkodzenia, nie należy go używać.
24. Nie umieszczać na urządzeniu przedmiotów, które mogłyby chwycić dzieci.
25. Materiały opakowaniowe są niebezpieczne dla dzieci. Materiały opakowaniowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
26. Zasilanie kuchenki może być odłączone podczas wszelkich prac budowlanych w domu. Po zakończeniu prac ponowne podłączenie kuchenki powinno być wykonane przez autoryzowany serwis.
27. Nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, np. noży, widelców, łyżek na powierzchni urządzenia, ponieważ łatwo się nagrzewają.
28. Aby zapobiec przegrzaniu, urządzenie nie powinno być instalowane za osłoną dekoracyjną.
29. Przed usunięciem zabezpieczeń należy wyłączyć urządzenie. Po oczyszczeniu zamontować zabezpieczenia zgodnie z instrukcją.
30. Punkt mocowania kabla powinien być zabezpieczony.



UWAGA

Jeśli szyba pieca jest pęknięta, należy natychmiast wyłączyć każdy element grzewczy i odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Nie dotykać powierzchni urządzenia i nie używać urządzenia.

31. Użytkownik nie powinien samodzielnie przenosić kuchenki.
32. Jeśli kuchenka nie wyłącza się podczas gotowania, użytkownik może dotknąć gorących powierzchni, co może spowodować oparzenia.
33. Cięższe przedmioty znajdujące się na kuchence mogą spaść. Może to spowodować obrażenia ciała.



OSTRZEŻENIE

Ponieważ powierzchnie indukcyjne wytwarzają pole magnetyczne, może to powodować szkodliwe skutki dla osób korzystających z urządzeń medycznych, takich jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe.



OSTRZEŻENIE

Gdy kuchenka indukcyjna działa z dużą mocą lub w przypadku niektórych rodzajów garnków, mogą być emitowane różne dźwięki. Jest to normalne.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

1. Ustawienie urządzeń uziemiających należy zlecić uprawnionemu elektrykowi. Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za szkody, które powstaną w wyniku używania produktu bez uziemienia zgodnie z lokalnymi przepisami.



OSTRZEŻENIE

Jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

2. Nigdy nie należy myć urządzenia poprzez spryskiwanie lub polewanie go wodą. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
3. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.
4. Nie należy używać przeciętych lub uszkodzonych przewodów ani przedłużaczy innych niż oryginalne.
5. Nie należy używać myjek parowych do czyszczenia urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do porażenia prądem.
6. Do instalacji wymagany jest wyłącznik omnipolarny zdolny do odłączenia zasilania. Odłączenie od zasilania powinno być możliwe za pomocą wyłącznika lub zintegrowanego bezpiecznika zainstalowanego na stałym zasilaniu zgodnie z przepisami prawa budowlanego.
7. Przewód zasilający nie może mieć kontaktu z gorącymi częściami urządzenia.
8. Urządzenie jest wyposażone w przewód typu „Y”.
9. Wyłączniki kuchenki powinny być umieszczone w taki sposób, aby użytkownik końcowy mógł do nich dotrzeć po zainstalowaniu kuchenki.
10. Połączenia stałe powinny być podłączone do zasilania umożliwiającego rozłączenie omnipolarne. W przypadku urządzeń o kategorii przepięciowej poniżej III, urządzenie odłączające należy podłączyć do stałego źródła zasilania zgodnie z przepisami dotyczącymi okablowania.
11. Nie należy usuwać z urządzenia wyłączników zapłonu. W przeciwnym razie można dotknąć przewodów elektrycznych pod napięciem. Może to spowodować porażenie prądem.

METODY OCHRONY POWIERZCHNI DO GOTOWANIA Z CERAMIKI SZKLANEJ PRZED USZKODZENIEM

Powierzchnia szkła ceramicznego jest niewrażliwa na wysoką temperaturę (do 650°C) i wahania temperatury. Nie pęka i w pewnym stopniu jest odporna na zarysowania. Jednakże, aby uniknąć jakichkolwiek uszkodzeń, należy wykonać następujące czynności:

1. Nigdy nie wylewać zimnej wody na gorącą kuchenkę.
2. Nie stawiać na ceramicznej płycie szklanej.
3. Nagłe uderzenie, na przykład spadająca solniczka, może spowodować krytyczne uszkodzenia. Nie należy zatem umieszczać takich przedmiotów nad płytami grzewczymi.
4. Po każdym użyciu należy upewnić się, że dno garnka i powierzchnie stref gotowania są czyste i suche.
5. Nie należy obierać warzyw na powierzchniach płyty grzewczej. Piasek spadający z warzyw może porysować szklaną płytę ceramiczną.
6. Nie należy kłaść na piekarniku materiałów łatwopalnych, takich jak karton czy plastik. Przedmioty takie jak cyna, cynk lub aluminium (jak również folie aluminiowe lub puste dzbanki do kawy) mogą stopić się na gorących powierzchniach kuchennych i spowodować uszkodzenia.
7. Należy uważać, aby nie dopuścić do kontaktu potraw zawierających cukier lub soki owocowe z gorącymi strefami gotowania. Powierzchnia szkła ceramicznego może zostać przez nie zabarwiona.

PRZEZNACZENIE

1. Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego. Używanie urządzenia do celów komercyjnych jest zabronione.
2. Urządzenie może być używane wyłącznie do gotowania. Nie może być wykorzystywane do innych celów, takich jak ogrzewanie pomieszczeń.
3. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieumiejętnego obchodzenia się z urządzeniem.
4. Okres eksploatacji zakupionego przez Państwa produktu wynosi 10 lat. Jest to okres, w którym części zamienne wymagane do działania tego produktu zgodnie z definicją są dostarczane przez producenta.

ROZDZIAŁ 2. POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE



OSTRZEŻENIE

Niniejsza płyta grzewcza powinna być prawidłowo zainstalowana i podłączona przez autoryzowany serwis i zgodnie z instrukcją producenta. Producent nie ponosi odpowiedzialności za domniemane i wyraźne uszkodzenia wynikające z niewłaściwego montażu i prac konserwacyjnych.



OSTRZEŻENIE

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody (np. porażenie prądem) spowodowane brakiem lub uszkodzeniem przewodu zabezpieczającego. Części izolowane powinny należy sprawdzić po montażu.

Urządzenie jest przeznaczone do zasilania elektrycznego 220-240 V N AC / 380- 415 V 3N AC 50/60 Hz. Jeśli sieć energetyczna nie zapewnia takich właściwości, należy skontaktować się z elektrykiem lub autoryzowanym serwisem.

Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego urządzenia z gorącymi częściami urządzenia. Przechowywać z dala od ostrych krawędzi i narożników.

Wyłączniki

Zasilanie należy odłączyć od sieci za pomocą wyłącznika wielobiegunowego. (Szczelina powinna wynosić co najmniej 3 mm).

Ten wyłącznik chroni przed przetężeniem.

Odłączenie od sieci zasilającej

Aby odłączyć zasilanie sieciowe urządzenia;

-elementy bezpieczników

Wyjąć całkowicie bezpiecznik z podstawy. Albo:

-Automatyczne bezpieczniki

Nacisnąć (czerwony) przycisk sterujący, aby zwolnić środkowy przycisk. Albo:

-Wbudowane bezpieczniki automatyczne

Przekręcić do pozycji 0 (OFF [wył.]) z pozycji 1 (ON [wł.]). (Wyłącznik liniowy powinien mieć wartość co najmniej B lub C) lub:

-Włłącznik FI (fałszywy wyłącznik indukcyjny)

Przekręcić do pozycji 0 (OFF [wył.]) z pozycji 1 (ON [wł.]) lub nacisnąć przycisk kontroli.

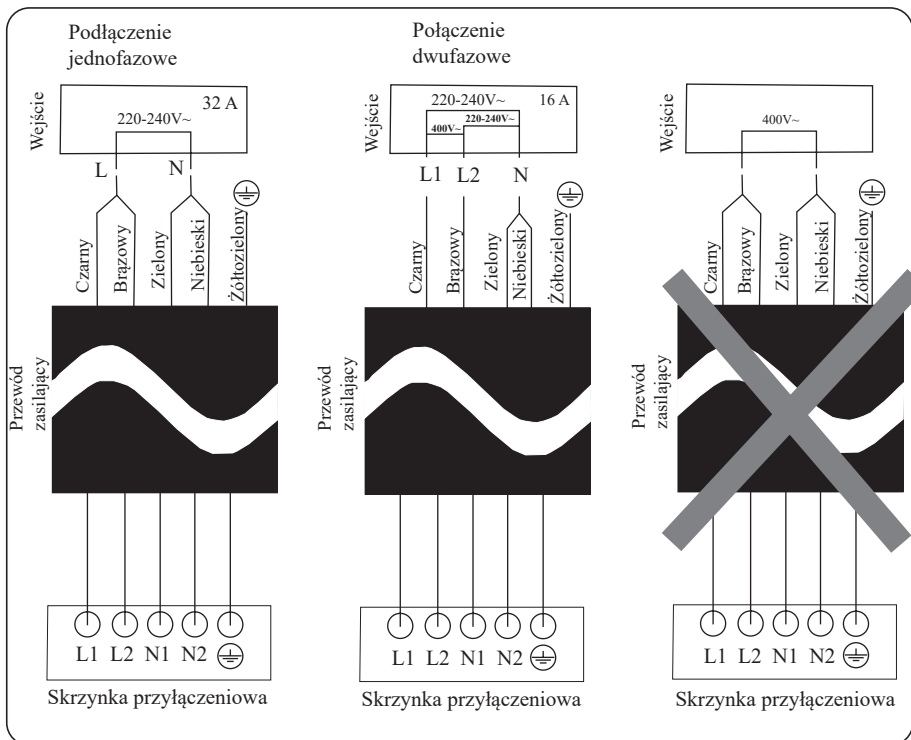


OSTRZEŻENIE

Należy zachować środki ostrożności w celu ochrony przed niezamierzonym włączeniem zasilania.

SCHEMAT POŁĄCZEŃ ELEKTRYCZNYCH

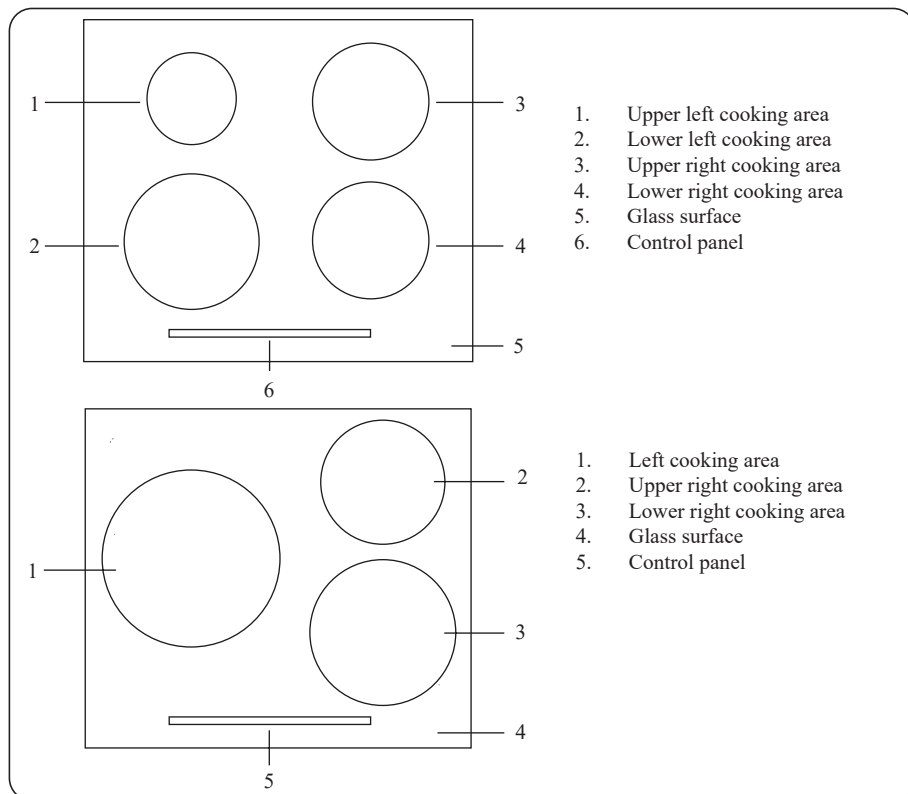
Podłączyć kable w sposób określony poniżej.



OSTRZEŻENIE

Zasilanie 220-240V 50/60 Hz. jest odpowiednie dla połączenia jednofazowego, a zasilanie 380-415V 50/60 Hz jest odpowiednie dla połączenia dwufazowego.

ROZDZIAŁ 3. WPROWADZENIE DO URZĄDZENIA



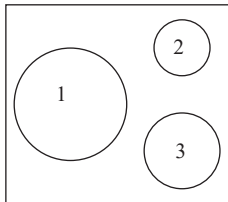
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE

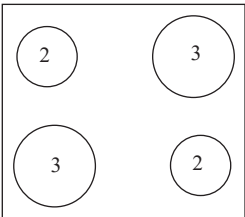
Wysokość-szerokość-głębokość	58 x 590 x 520 mm
Wymiar blatu kuchennego	560 x 490 mm
Napięcie	220-240 / 380-415 V
Wymiary opakowania (szerokość - długość - wysokość)	635 x 613 x 158,5 mm
Waga netto	8,40 kg
Waga brutto	9 kg

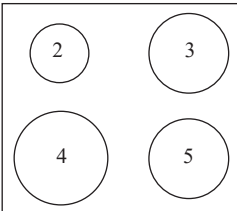


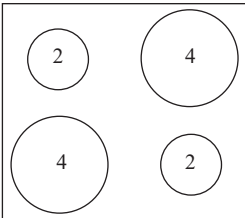
OSTRZEŻENIE

W przypadku modyfikacji wykonywanych przez autoryzowany serwis należy uwzględnić tę tabelę. Producent nie ponosi odpowiedzialności za problemy powstałe w wyniku wadliwej modyfikacji.

Wzór 1	Kody modeli produktów		Strefy grzewcze	Średnica elementu grzewczego	Moc elementu grzewczego	Element grzewczy o dużej mocy	Moc całkowita
	1.		Ø280	2300	3000	5500~6900 W	
			mm	W	W		
	2.		Ø145	1400	1800		
			mm	W	W		
	3.		Ø180	2000	2600		
			mm	W	W		
MOC0-60VG13CM20Y3AB MOC0-60VG13CS20Y3AB MOC0-60VG13CT20Y3AB							

Model 2	Kody modeli produktów		Strefy grzew- cze	Śred- nica ele- mentu grzew- czego	Moc ele- mentu grzew- czego	Ele- ment grzew- czy o dużej mocy	Moc całko- wita
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
				mm	W	W	
			3.	Ø180	2000	2600	
				mm	W	W	
			2.	Ø145	1400	1800	
	mm	W		W			
	3.	Ø180	2000	2600			
		mm	W	W			
	MOC0-60VG16CM20Y4AB MOC0-60VG16CS20Y4AB MOC0-60VG16CT20Y4AB						

Model 3	Kody modeli produktów		Strefy grzew- cze	Śred- nica ele- mentu grzew- czego	Moc ele- mentu grzew- czego	Ele- ment grzew- czy o dużej mocy	Moc całko- wita
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
				mm	W	W	
			3.	Ø180	2000	2600	
				mm	W	W	
	4.		Ø210	2000	2600		
			mm	W	W		
	5.		Ø180	1400	1800		
			mm	W	W		
	MOC0-60VG16CM20Y4BB MOC0-60VG16CS20Y4BB MOC0-60VG16CT20Y4BB						

Model 4	Kody modeli produktów		Strefy grzewcze	Średnica elementu grzewczego	Moc elementu grzewczego	Element grzewczy o dużej mocy	Moc całkowita
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
				mm	W	W	
			4.	Ø210	2000	2600	
				mm	W	W	
	2.		Ø145	1400	1800		
			mm	W	W		
	4.		Ø210	2000	2600		
			mm	W	W		
	MOC0-60VG16CM20Y4CB MOC0-60VG16CS20Y4CB MOC0-60VG16CT20Y4CB						



OSTRZEŻENIE

W celu podniesienia jakości produktu, jego właściwości techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



OSTRZEŻENIE

Wartości podane wraz z urządzeniem lub dołączonymi do niego dokumentami stanowią odczyty laboratoryjne zgodne z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od sposobu użytkowania i warunków otoczenia.

ROZDZIAŁ 4. MONTAŻ PŁYTY KUCHENNEJ

Należy sprawdzić, czy instalacja elektryczna jest odpowiednia do użytkowania urządzenia. Jeśli instalacja elektryczna nie jest odpowiednia, należy wezwać elektryka i hydraulika, aby zapewnić media zgodnie z zapotrzebowaniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane czynnościami wykonywanymi przez osoby nieuprawnione.



OSTRZEŻENIE

Klient jest odpowiedzialny za przygotowanie miejsca, w którym produkt zostanie umieszczony, a także za przygotowanie instalacji elektrycznej.



OSTRZEŻENIE

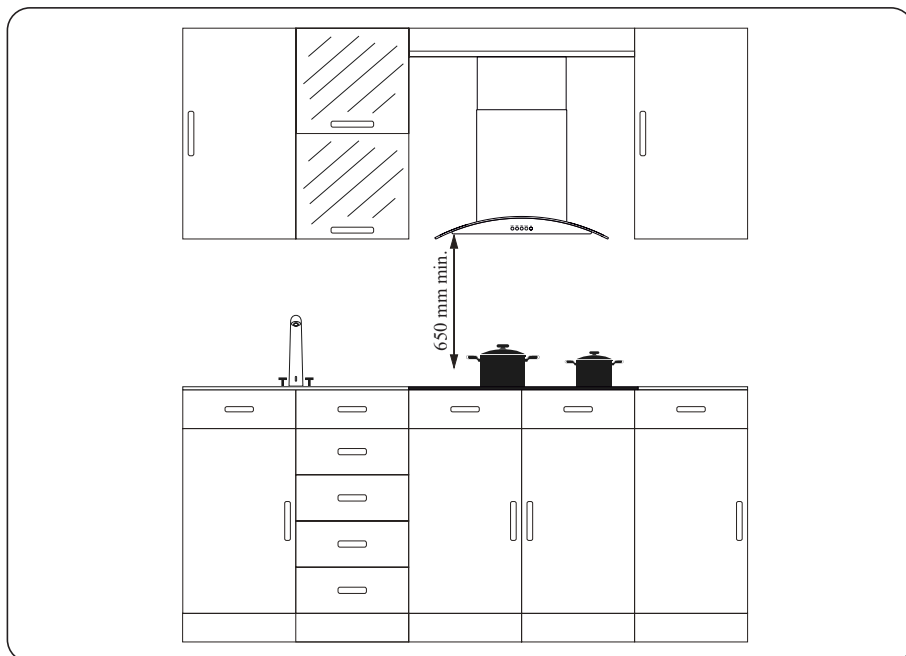
Podczas instalacji produktu należy przestrzegać zasad zawartych w lokalnych normach dotyczących instalacji elektrycznych.



OSTRZEŻENIE

Przed zainstalowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone. Nie należy zlecać instalacji produktu uszkodzonego. Uszkodzone produkty stanowią zagrożenie dla Twojego bezpieczeństwa.

PRAWIDŁOWE MIEJSCE MONTAŻU



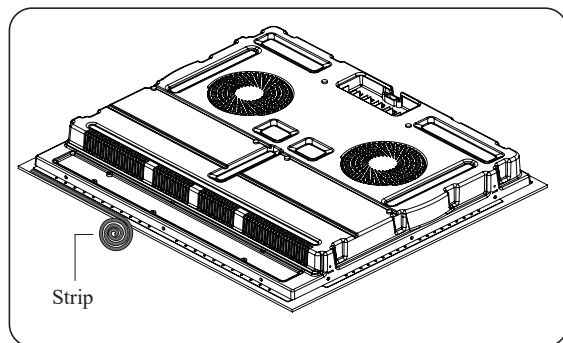
Produkt został zaprojektowany dla blatów kuchennych dostępnych na rynku.

Bezpieczna odległość powinna być zachowana pomiędzy produktem a ścianami i meblami kuchennymi. Jeśli okap/pochłaniacz będzie zainstalowany nad urządzeniem, należy przestrzegać zaleceń producenta okapu/pochłaniacza dotyczących wysokości montażu.(min. 65 cm)

Szczelina, w której płyta będzie umieszczona na blacie, powinna być wycięta zgodnie z wymiarami montażowymi płyty.

Przy instalacji produktu należy przestrzegać zasad określonych w lokalnych normach w zakresie energii elektrycznej.

ZASTOSOWANIE LISTWY POD URZĄDZENIEM

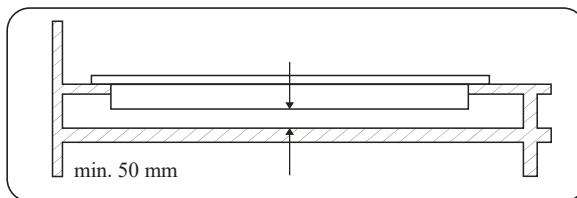


Na spodzie urządzenia umieszcza się listwę, która zapobiega przedostawaniu się do urządzenia substancji, które mogą się przelać, np. wody i oleju, w przypadku rozlania podczas gotowania i podgrzewania. Umieścić urządzenie na odpływie na blacie, delikatnie je dociskając.

Jeśli pod urządzeniem znajduje się wbudowany piekarnik, meble kuchenne powinny być ustawione tak, aby umożliwić wentylację.

INSTALACJA

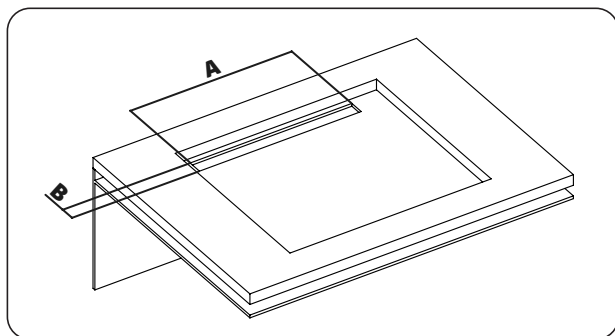
W przypadku montażu produktu na szufladzie, jeśli istnieje możliwość dotknięcia spodniej części produktu, należy oddzielić tę część drewnianą półką



Montując płytę grzewczą na szafie, jak pokazano na rysunku powyżej, w celu oddzielenia szafy od płyty grzewczej należy zamontować półkę. W przypadku montażu na piekarniku do zabudowy, nie ma takiej potrzeby.

Jeśli płyta kuchenna będzie zamontowana przy prawej lub lewej ścianie, minimalna odległość między ścianą a płytą kuchenną powinna wynosić 50 mm.

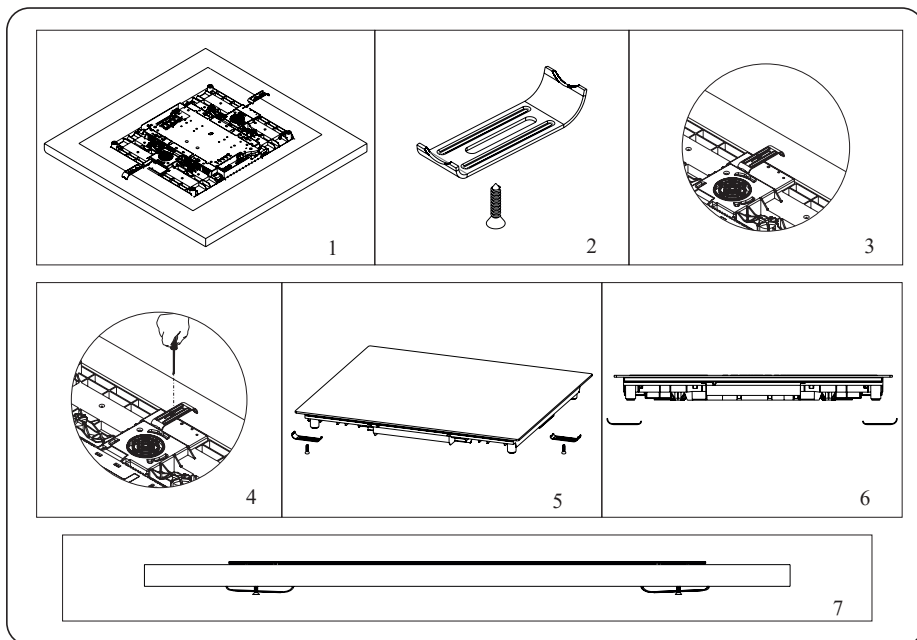
Z tyłu mebli, jak pokazano poniżej, należy zostawić szczelinę wentylacyjną o powierzchni 180 cm² (450 x 40 mm).



A	Min. 450 mm
B	40 mm

SCHEMAT INSTALACJI

1. Obrócić płytę grzewczą w dół i umieścić na gładkim podłożu.
2. Aby zapobiec przedostawaniu się obcych substancji i płynów pomiędzy płytą kuchenną a blat, należy zastosować pastę znajdującą się w opakowaniu na bokach dolnej osłony blatu. W przypadku narożników, nałożyć pastę tak, aby wypełniała szczeliny w narożnikach.
3. Ponownie obrócić płytę kuchenną, wyrównać i postawić na blacie.
4. Przymocować płytę kuchenną na blacie za pomocą dołączonego zacisku i śrub.

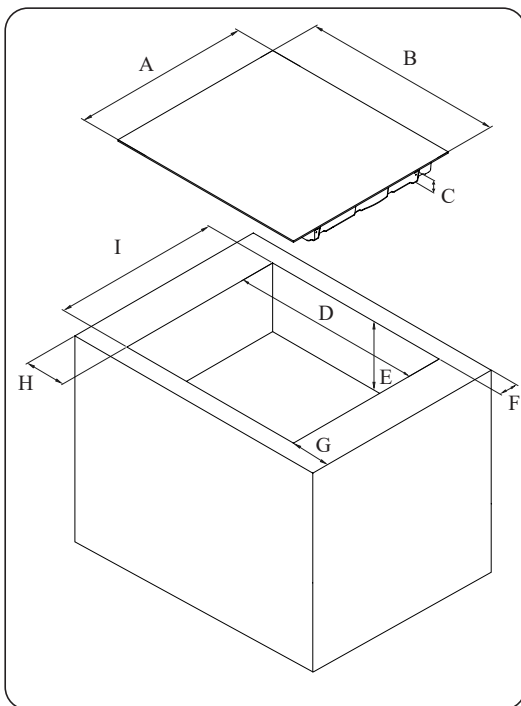


WYMIARY BLATU

Podczas montażu pieca lub cięcia blatu należy uwzględnić następujące wartości.

Szczelina, na której umieszczona jest płyta grzewcza, musi być wycięta zgodnie z wymiarami instalacji płyty.

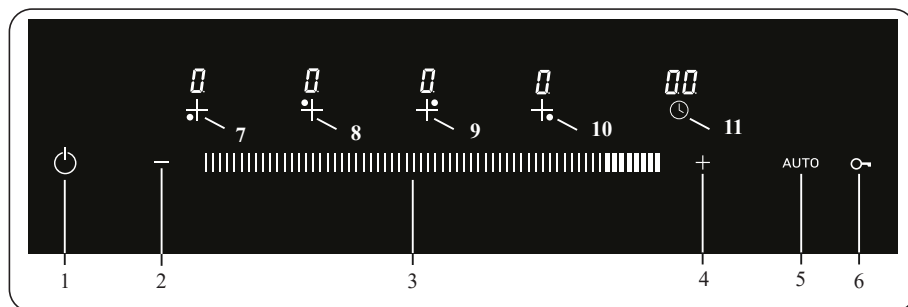
A	520 mm
B	590 mm
C	58 mm
D	560 mm
E	Min. 175 mm
F	Min. 50 mm
G	
H	
I	490 mm



ROZDZIAŁ 5. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

ELEKTRONICZNA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Lepszy model:



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Funkcja włączania/wyłączania | 6. Funkcja blokady przed dziećmi |
| 2. Zegar w dół | 7. Lewa dolna strefa gotowania |
| 3. Poziom temperatury obszaru gotowania | 8. Lewa górna strefa gotowania |
| 4. Zegar w górę | 9. Prawa górna strefa gotowania |
| 5. Automatyczna funkcja szybkiego gotowania | 10. Prawa dolna strefa gotowania |
| | 11. Funkcja timera |



UWAGI:

Urządzenie jest gotowe do pracy 1 sekundę po podłączeniu do sieci elektrycznej. Wszystkie diody i wskaźniki świecą się przez 1 sekundę.

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Urządzenie włącza się przez naciśnięcie przycisku . Na wszystkich wskaźnikach wyświetlany jest symbol . Jeśli temperatura szkła nad płytą grzewczą jest wyższa niż 45 °C, na ekranie odpowiedniej płyty grzewczej wyświetlane są kolejno symbole ; symbole są wyświetlane na ekranie odpowiedniej płyty grzewczej jeden po drugim. (= 0,5 sekundy, = 0,5 sekundy)

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Wyłączenie urządzenia następuje po naciśnięciu przycisku . Nawet jeśli na wskaźniku timera aktywna jest blokada przed dziećmi, możliwe jest wyłączenie urządzenia poprzez naciśnięcie przycisku .



OSTRZEŻENIE:

Elektronika pozostaje aktywna przez 1 minutę. Jeśli w tym przedziale czasowym nie zostanie ustawiony żaden poziom gotowania lub wybrany timer, urządzenie automatycznie przełączy się w tryb "Off" [wyłączony] wraz z sygnałem dźwiękowym.



UWAGI:

Jeśli na którymkolwiek z wyświetlaczy płyty grzewczej miga symbol , płyta grzewcza wyłącza się automatycznie po 60 sekundach, gdy zniknie symbol .

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

Jeśli na panelu dotykowym piekarnika miga symbol , oznacza to że dana płyta jest jeszcze gorąca. Można ją wykorzystać do podgrzania niewielkiej ilości jedzenia.



OSTRZEŻENIE

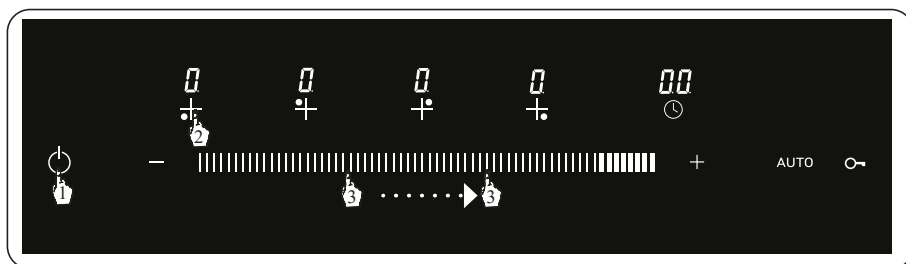
Po odcięciu zasilania wskaźnik ciepła nie zapala się i nie ostrzega użytkownika przed wysoką temperaturą.



OSTRZEŻENIE

Wskaźnik ciepła resztkowego każdej strefy gotowania pozostaje aktywny, dopóki zmierzona temperatura szkła nie będzie niższa niż + 45 °C.

WŁĄCZANIE STREF GRZEJNYCH



1. Piekarnik włącza się poprzez naciśnięcie przycisku .
2. Wyboru odpowiedniej płyty grzewczej dokonuje się przez jednokrotne naciśnięcie  symbolu.  Symbol miga przez 5 sekund na wyświetlaczu wybranej płyty grzewczej.  Symbol jest wyświetlany na wszystkich innych wyświetlaczach.
3. Przesuwając palec w lewo lub w prawo na suwaku, można dostosować poziom mocy danej płyty grzewczej od 1 do 9.

WYŁĄCZANIE STREF GOTOWANIA:

Wybraną płytę grzewczą można wyłączyć na 3 sposoby.

1. Można ją wyłączyć naciskając klawisz .
2. Po wybraniu odpowiedniej płyty grzewczej zostaje ona dostosowana do wybranego poziomu temperatury . Wartość temperatury pulsuje przez 5 sekund.  Jeżeli po upływie tego czasu dana płyta grzewcza jest jeszcze gorąca, wówczas miga symbol . Jeżeli dana płyta grzewcza nie jest gorąca, pojawia się migający symbol .
3. Odpowiednia płyta grzewcza może być wyłączona poprzez ustawienie dla niej timera. Po upływie czasu płyta grzewcza ustawiona przez timer automatycznie wyłącza się za pomocą sygnału dźwiękowego.

FUNKCJA BLOKADY PRZED DZIEĆMI

1. Blokada przed dziećmi jest aktywowana przez jednokrotne naciśnięcie przycisku  i zapobiega niepożądanym manipulacjom.
2. Na wyświetlaczu timera pojawia się symbol .
3. Po włączeniu blokady klawiszy wszystkie przyciski oprócz sterowania ON/OFF [wł./wył.] są nieaktywne.
4. Aby wyłączyć funkcję blokady przed dziećmi, wystarczy nacisnąć i przytrzymać przycisk .
5. przez 3 sekundy.  Symbol na wskaźniku timera zostaje wyłączony po upływie czasu.

Jeśli funkcja blokady przed dziećmi była włączona przed wyłączeniem piekarnika, będzie ona aktywna po ponownym włączeniu piekarnika.  Po naciśnięciu przycisku xxx na wyświetlaczu timera ponownie pojawia się symbol . W celu ponownego uruchomienia płyty grzewczej należy wyłączyć blokadę przed dziećmi.



OSTRZEŻENIE

Blokada przed dziećmi jest wyłączana w przypadku braku zasilania.



OSTRZEŻENIE

Przy włączonej blokadzie przed dziećmi na wyświetlaczu timera wyświetlane są na przemian symbol  i pozostały czas, jeśli timer jest również aktywny ( = 2 sekundy, pozostały czas = 2 sekundy).

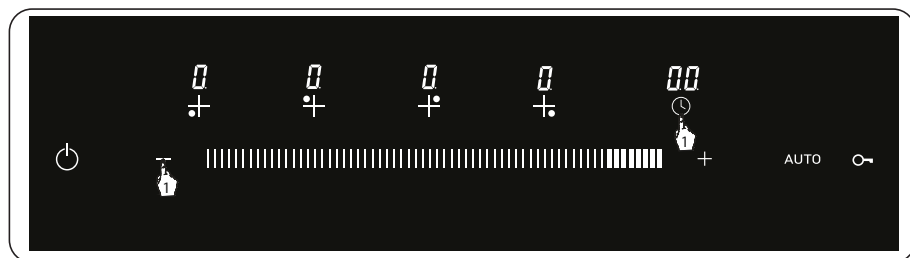
FUNKCJA TIMERA

Istnieją dwa rodzaje funkcji timera.

1. Funkcja niezależnego timera

Można ją ustawić, gdy tryb ustawiania dowolnej płyty nie jest aktywny. Można ją również wykorzystać jako alarm. Niezależny timer działa nadal, gdy dowolna strefa grzejna jest używana (poziom > 0). Timer można ustawić tak długo, jak długo aktywny jest wybór timera (minutnik na wyświetlaczu miga przez 5 sekund)

Ustawianie timera



1. Timer można ustawiać w przedziale od 1 do 99 minut za pomocą  lub  za pomocą przycisków, gdy piekarnik jest włączony lub można ustawić timer w przedziale od 1 do 99 minut, naciskając raz symbol  a następnie używając przycisków  lub , gdy piekarnik jest włączony.
2. Odliczanie rozpoczyna się bezpośrednio od ostatniego ustawienia po ustawieniu timera. Po 5 sekundach czas ustawiania timera jest odliczany automatycznie, a wyświetlacz timera wskazuje ustawioną wartość czasu.



ZMIANA CZASU DLA NIEZALEŻNEGO TIMERA

Po jednokrotnym naciśnięciu symbolu  można ustawić żądany czas za pomocą  lub  przyciskami, lub też czas można zmienić bezpośrednio:  lub  przyciskami bez wybierania timera.

Po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał dźwiękowy, a wyświetlacz timera miga . Wystarczy nacisnąć dowolny klawisz na panelu dotykowym, aby wyłączyć alarm dźwiękowy.



OSTRZEŻENIE

Alarm dźwiękowy wyłącza się automatycznie po 2 minutach, gdy nie zostanie wybrany żaden przycisk.



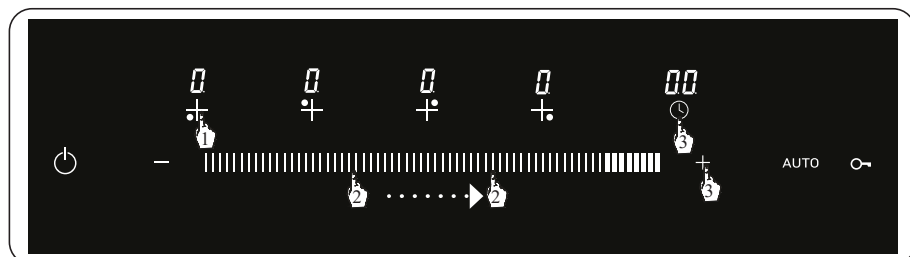
OSTRZEŻENIE

Wyłączenie piekarnika (naciśnięcie przycisku on/off [wł./wył.]) zatrzymuje niezależny timer. Timer nie uruchamia się ponownie po włączeniu piekarnika.

2. STREFA GOTOWANIA

Funkcja timera

Ustawianie timera



1. Wybrać odpowiednią płytę grzewczą, która ma być ustawiona przy włączonym piekarniku.
2. Ustawić poziom temperatury na żądany poziom od 1 do 9 za pomocą suwaka.
3. Po jednokrotnym naciśnięciu symbolu  przy aktywnym ustawieniu poziomu temperatury (przez 5 sekund), żądany czas ustawia przyciskami  lub , lub żądany czas ustawia się bezpośrednio przez  lub .

Punkt obok poziomu temperatury na płycie grzewczej, dla którego pozostały czas jest wyświetlany, stale miga.



OSTRZEŻENIE

Jeśli aktywny jest więcej niż jeden timer, wyświetlacz timera wskazuje najniższą pozostałą wartość czasu po 5-sekundowym czasie ustawienia. Punkt obok płyty grzewczej, dla której wyświetlany jest pozostały czas, miga.

Na ekranie dotykowym pojawia się symbol  i miga symbol , jeśli obszar gotowania jest jeszcze gorący. Jeśli obszar gotowania jest jeszcze gorący, symbol  miga.

WYKRYWANIE GARNKA / SKUPIANIE (OSTRZEŻENIE O BRAKU GARNKA)

Tylko w przypadku gotowania indukcyjnego moc jest doprowadzana do obszaru objętego dnem garnka na danej płycie grzewczej. Podstawa garnka jest wykrywana przez system indukcyjny.

Gotowanie zostaje przerwane, jeśli w momencie rozpoczęcia gotowania nie ma garnka (jeśli ma garnka, lub jeżeli rodzaj garnka jest niewłaściwy) lub jeśli podczas gotowania garnek zostanie zdjęty z płyty. Ostrzeżenie o braku garnka jest wyświetlane na panelu dotykowym odpowiedniej płyty grzewczej po 5 sekundach . Ostrzeżenie o braku garnka trwa 55 sekund. Jeśli po upływie tego czasu na płycie nie ma żadnego garnka, strefa grzejna zostanie automatycznie wyłączona, a na panelu pojawi się symbol  lub symbol  jeśli obszar gotowania jest gorący.



OSTRZEŻENIE

 Symbol miga przez 55 sekund w odpowiedniej strefie, na której pojawia się ostrzeżenie. Po upływie tego czasu wygasa również ustawienie timera dla czasu gotowania.

FUNKCJA WYSOKIEJ MOCY (BOOST)

Można użyć funkcji wysokiej mocy (boost) do szybszego gotowania. Aby użyć funkcji boost,

1. Należy wybrać odpowiednią płytę grzewczą i ustawić żądany poziom mocy od 1 do 9.
2. Aktywować funkcję boost przez jednokrotne naciśnięcie przycisku boost, wówczas miga symbol  przez 5 sekund na wyświetlaczu odpowiedniej płyty grzewczej.

Maksymalny czas funkcji **BOOST** wynosi 5 minut. Po upływie czasu dana płyta grzewcza wznowia gotowanie z pierwotnie ustawionym poziomem mocy. Można wyłączyć **BOOST** za pomocą suwaka dla odpowiedniej płyty grzewczej.



OSTRZEŻENIE

Funkcja Boost nie może być ustawiona jednocześnie dla płyt pionowych.

FUNKCJA SZYBKIEGO GOTOWANIA (AUTOMATYCZNA)

Automatyczna funkcja szybkiego gotowania ułatwia gotowanie.

AUTO Czas automatycznego szybkiego gotowania zmienia się w zależności od wybranego poziomu mocy. Czasy podano w poniższej tabeli.

Poziom mocy	Czas gotowania automatycznego
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

Aby użyć funkcji automatycznego gotowania,

1. Należy wybrać odpowiednią płytę do gotowania przy włączonym piekarniku i ustawić suwakiem żądany poziom mocy.
2. Nacisnąć **AUTO** raz, gdy tryb ustawień jest aktywny, a automatyczne szybkie gotowanie zostanie aktywowane na czas wybranego poziomu mocy. Symbol „A” na wyświetlaczu odpowiedniej płyty grzewczej miga przez 5 sekund.
3. Po wybraniu odpowiedniej płyty grzewczej można zakończyć funkcję automatycznego gotowania za pomocą suwaka.

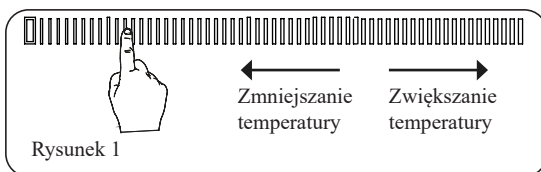
KODY BŁĘDÓW I ZALECANE ROZWIĄZANIA

Poniższa tabela zawiera kody błędów, możliwe przyczyny i zalecane rozwiązania dla tych kodów.

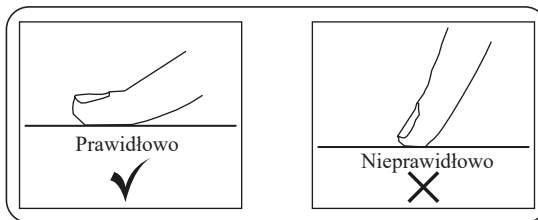
Kod błędu	Możliwa przyczyna	Co zrobić
F3 / F4	Błąd czujnika temperatury cewki pieca indukcyjnego	Prosimy o kontakt z producentem
F9 / FA	Błąd czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z producentem
E1 / E2	Niewłaściwe napięcie zasilania	Proszę sprawdzić, czy napięcie zasilania jest prawidłowe
E3	Czujnik temperatury cewki pieca indukcyjnego / ostrzeżenie o wysokiej temperaturze	Prosimy o kontakt z producentem
E5	Ostrzeżenie o wysokiej temperaturze czujnika temperatury IGBT	Po ostudzeniu garnka należy ponownie rozpocząć gotowanie

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

1. Aby włączyć i wyłączyć urządzenie, należy nacisnąć i przytrzymać przycisk włączania/wyłączania, aż włączy się sygnał dźwiękowy. Po włączeniu urządzenia wyświetlają się wskaźniki stref grzewczych.
2. Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba wywierać na nie żadnego nacisku.
3. Umieścić odpowiedni garnek, patelnię itp. na strefie gotowania, z której zamierzasz korzystać.
4. Upewnić się, że podstawa garnka, patelni itp. oraz powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
5. Po dotknięciu elementu sterującego wyboru strefy grzewczej, wskaźnik obok wybranego przycisku będzie migać.
6. Temperaturę można ustawić dotykając suwaka pożądanej strefy grzewczej. (Dotyczy produktów z regulacją za pomocą suwaka, patrz rys. 1)



7. Podczas korzystania z urządzenia należy używać dolnej, a nie górnej części palca. Sygnał dźwiękowy jest emitowany przy każdym dotknięciu.

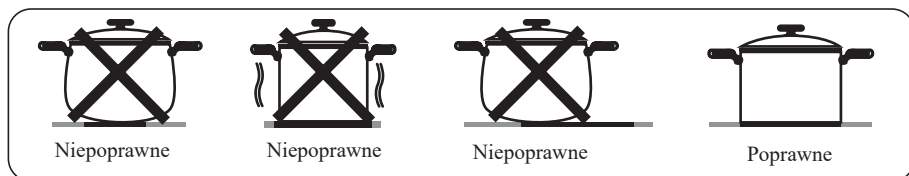


8. Należy upewnić się, że przyciski dotykowe są zawsze czyste i suche. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać działanie przycisków dotykowych.

Wybór właściwego garnka

1. Należy umieścić odpowiednią ilość żywności w garnkach i patelniach. W ten sposób można zapobiec przelewaniu posiłków i unikać zbędnego sprzątania.
2. Nie należy używać pojemników, które są niestabilne i które można łatwo przewrócić na płycie grzewczej.
3. Nie należy stawiać pustych garnków i patelni na płytach grzewczych z włączonym płomieniem.
4. Nie należy stawiać na produkcie pojemników wrażliwych na wysoką temperaturę.
5. Nie należy uruchamiać płyt grzewczych bez garnków i patelni.
6. Nie należy stawiać pokrywek garnków na płytach grzewczych.
7. Pokrywa pojemnika, którego używasz do nagrzewania oleju powinna być otwarta.
8. Nie należy wlewać oleju powyżej jednej trzeciej pojemności patelni. Nie należy pozostawiać podgrzewanego oleju bez nadzoru. Ekstremalnie gorące oleje mogą spowodować pożar.
9. Stosować wyłącznie garnki i patelnie z obrobionym dnem. Ostre krawędzie powodują zarysowania na powierzchni.
10. Nie wolno używać naczyń szklanych, ceramicznych i glinianych, naczyń z niemagnetycznej stali nierdzewnej na bazie miedzi lub aluminium.

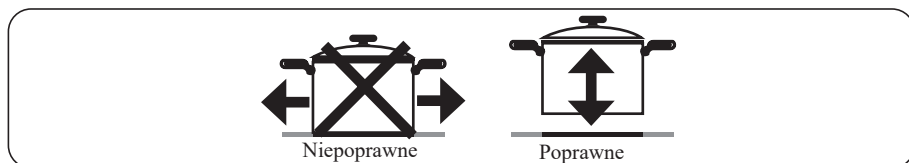
11. Stosować odpowiednie garnki na środku płyt grzewczych.



12. Nie należy używać garnków z wklęsłym lub wypukłym dnem.



13. Jeżeli chcesz postawić garnek na innej płycie grzewczej, należy podnieść garnek do góry i postawić go ponownie, zamiast go przesuwając.



14. Można używać naczyń stalowych, teflonowych lub specjalnych aluminiowych na bazie magnezu, posiadających etykietę lub ostrzeżenie potwierdzające, że mogą być stosowane na kuchenke indukcyjnej.
15. Można łatwo sprawdzić, czy garnek jest przeznaczony do kuchenki indukcyjnej. Przesuń magnes w kierunku podstawy garnka. Jeśli się przesuw, Twój garnek może być stosowany na kuchenke indukcyjnej.
16. Ważne jest, aby używać metalowych garnków specjalnie zaprojektowanych i/lub zatwierdzonych do kuchenek indukcyjnych.



OSTRZEŻENIE

Nie dopuszczać do kontaktu melaminy lub plastikowych pojemników ze strefami grzewczymi.

ZASTOSOWANIE

Używać urządzenia przy odpowiednim ustawieniu podczas gotowania.

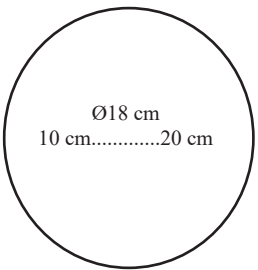
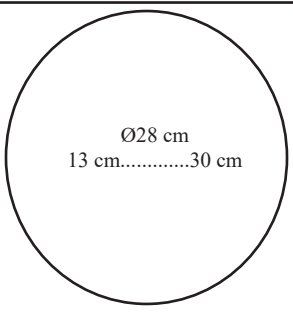
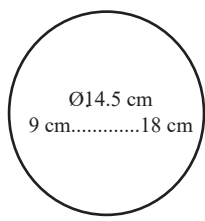
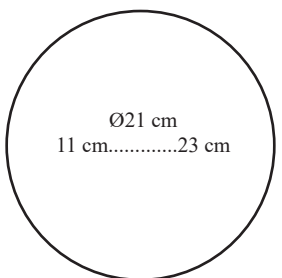
Regulacja grzania	Zastosowanie
0	Wył.
1-3	Utrzymanie ciepła
4-5	Powolne podgrzewanie/gotowanie
6-7	Odgrzewanie, szybkie gotowanie
8	Gotowanie
9	Poziom maksymalny
P	Moc maksymalna



UWAGA

Informacje zawarte w powyższej tabeli mają jedynie charakter orientacyjny.

PLYTY KUCHENNE

Normalna płyta grzewcza	Duża płyta grzewcza	Mała płyta grzewcza
 Ø18 cm 10 cm.....20 cm	 Ø28 cm 13 cm.....30 cm	 Ø14.5 cm 9 cm.....18 cm
	 Ø21 cm 11 cm.....23 cm	
• Dopasowuje się automatycznie do garnka. • Rozkłada moc w najbardziej odpowiedni sposób. • Zapewnia doskonałe odprowadzanie ciepła. • Odpowiedni do wszystkich rodzajów gotowania.	• Dopasowuje się automatycznie do garnka. • Rozkłada moc w najbardziej odpowiedni sposób. • Zapewnia doskonałe odprowadzanie ciepła. • Można gotować małe lub duże porcje naleśników, ryb itp.	• Gotowanie na wolnym ogniu (sosy, kremy itp.) • Przygotowanie małych porcji lub porcji dla jednej osoby



UWAGA

Informacje dotyczące gotowania podane w tabeli mają charakter wyłącznie informacyjny

ROZDZIAŁ 6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA

1. Przed rozpoczęciem konserwacji lub czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania. Poczekać, aż kuchenka ostygnie, jeśli jest gorąca.
2. Do czyszczenia szklanej płyty nie należy używać ściernych środków czyszczących, środków czyszczących w sprayu ani ostrych przedmiotów.
3. Resztki przypalonego jedzenia wyczyścić wilgotną szmatką z mydłem. Kurz na powierzchni należy wyczyścić wilgotną szmatką.
4. Przebarwienia, które mogą wystąpić na powierzchni szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę użytkową i trwałość szkła. Odbarwienie nie jest spowodowane zmianą materiału, ale faktem, że przypalone resztki na powierzchni nie zostały wyczyszczone, lub że użyte garnki powodują ścieranie powierzchni szkła lub jeżeli użyto nieodpowiednich środków czyszczących.
5. W celu zapewnienia długiego okresu żywotności kuchenki, należy ją regularnie czyścić i poddawać konserwacji.
6. Nie należy czyścić piekarnika za pomocą twardych narzędzi, takich jak twarda szczotka, wełna stalowa, czy nóż. Nie należy używać materiałów ściernych i kwasowych, ani detergentów.
7. Po wyczyszczeniu części urządzenia szmatką z mydłem, należy je dokładnie spłukać i wysuszyć miękką szmatką.
8. Powierzchnie szklane czyścić specjalnymi środkami do czyszczenia szkła. Do czyszczenia szklanych powierzchni nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ zarysowanie szklanych powierzchni może spowodować pęknięcie szkła.
9. Nie należy czyścić piekarnika za pomocą myjki parowej.
10. Nie używać materiałów łatwopalnych, takich jak kwasy, rozcieńczalniki lub gaz podczas czyszczenia piekarnika.
11. Nie należy myć żadnych elementów piekarnika w zmywarce.
12. Szybko wyczyścić wszelkie materiały zawierające ocet, cytrynę, sól, colę i podobne kwasy i zasady rozlane na kuchence.

ZALECENIA DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

1. Strefy gotowania indukcyjnego w pewnym stopniu automatycznie dopasowują się do wielkości podstawy garnka.
2. Umieścić garnek w strefie gotowania przed włączeniem elementu grzewczego. Grzałki indukcyjne posiadają czujnik, który wykrywa obecność garnka.
3. Używać garnków z zamkniętymi pokrywkami, aby skrócić czas gotowania.
4. Zmniejszyć ustawienie grzania, gdy zawartość zacznie wrzeć. Nie przekraczać ilości wody i oleju, aby skrócić czas gotowania.
5. Używać urządzenia przy odpowiednim ustawieniu podczas gotowania.

ZASADY DOTYCZĄCE PRZENOSZENIA

1. Urządzenie należy przenosić i transportować w oryginalnym opakowaniu.
2. Obserwować urządzenie podczas załadunku / rozładunku i przenoszenia.
3. Upewnić się, że opakowanie jest bezpiecznie zamknięte podczas przenoszenia i transportu.
4. Zabezpieczyć urządzenie przed czynnikami zewnętrznymi (takimi jak wilgoć, woda itp.), które mogą uszkodzić opakowanie.
5. Należy uważać, aby podczas przenoszenia i transportu nie uszkodzić urządzenia na skutek wstrząsów, zderzeń, upadków itp. oraz aby nie uszkodzić lub zdeformować urządzenia podczas obsługi.

ROZDZIAŁ 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problemy, które mogą wystąpić z produktem, można rozwiązać, sprawdzając poniższe punkty przed wezwaniem serwisu technicznego.

Jeśli urządzenie nie działa

1. Sprawdzić bezpiecznymi sposobami, czy w sieci jest wykrywalny prąd elektryczny.
2. Bezpieczniki rewizyjne.
3. Sprawdzić, czy kabel zasilający nie jest uszkodzony.

KODY BŁĘDÓW, PRZYCZYNY I ZALECANE ROZWIĄZANIA

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
F3 / F4	Błąd czujnika temperatury cewki pieca indukcyjnego	Prosimy o kontakt z producentem
F9 / FA	Błąd czujnika temperatury IGBT	Prosimy o kontakt z producentem
E1 / E2	Niewłaściwe napięcie zasilania	Proszę sprawdzić, czy napięcie zasilania jest prawidłowe
E3	Czujnik temperatury cewki pieca indukcyjnego / ostrzeżenie o wysokiej temperaturze	Prosimy o kontakt z producentem
E5	Ostrzeżenie o wysokiej temperaturze czujnika temperatury IGBT	Prosimy o ponowne rozpoczęcie gotowania po ostudzeniu garnka.

ROZDZIAŁ 8. UTYLIZACJA PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Niniejsze urządzenie jest oznakowane zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE dotyczącą zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny - WEEE).

Wytyczne określają zasady zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń, obowiązujące w całej UE.

INFORMACJE DOTYCZĄCE OPAKOWANIA

Opakowaniowe produktu zostało wyprodukowane z materiałów nadających się do recyklingu zgodnie z naszymi krajowymi przepisami dotyczącymi ochrony środowiska. Nie należy wyrzucać materiałów opakowaniowych razem z odpadami domowymi lub innymi. Zanieś je do punktów zbiórki materiałów opakowaniowych wyznaczonych przez władze lokalne

ROZDZIAŁ 9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

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

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

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

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



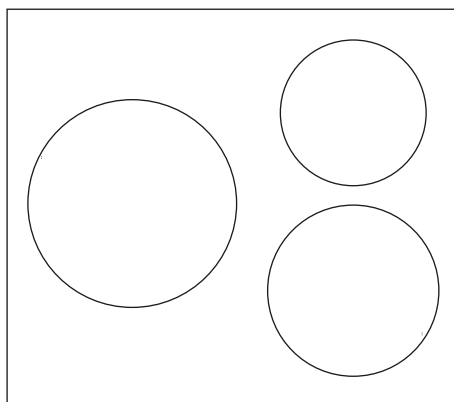
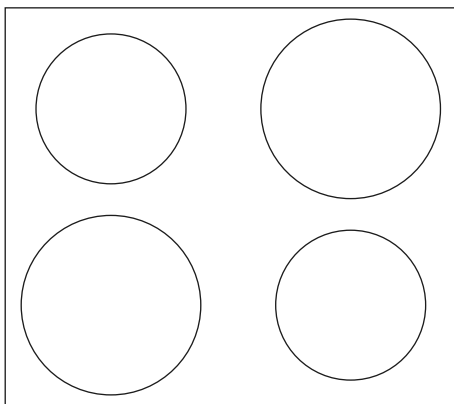
Rys. A



Rys. B

KERNAU

USER MANUAL
ICQN INDUCTION HOB
KBOS 641 B I



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. Important warnings	32
Electrical Safety.....	33
Methods for Protecting Ceramic Glass Cooking Surface From Damage.....	34
Intended Use	34
CHAPTER 2. Electrical Connection	34
Electrical Connection Scheme.....	35
CHAPTER 3. Introduction of the appliance	36
Technical Features	36
CHAPTER 4. Installation of cooktop.....	39
Correct Place For Installation.....	39
Application Of A Strip Under The Appliance	40
Installation	40
Installation Diagram	41
Counter Cut-Off Sizes	42
CHAPTER 5. Using your appliance.....	43
Electronic card manual.....	43
Turning the appliance on.....	43
Turning the appliance off	43
Residual heat indicator.....	44
Turning the Cooking Areas On.....	44
Turning the Cooking Areas Off.....	44
Child Lock Function.....	45
Timer function	45
To change the time for independent timer.....	46
2. Cooking Area Timer Function	46
Pot identification / focusing (No Pot Warning).....	47
High powe function (Boost).....	47
Automatic quick cooking function (AUTO)	47
Error codes and recommended solutions.....	48
Using your appliance.....	49
Selection Of The Right Pot.....	49
Cooking Applications	51
Hobs.....	52
CHAPTER 6. Cleaning and maintenance of the appliance	53
Recommendations for energy saving	53
Handling rules	53
CHAPTER 7. Troubleshooting	54
Error Codes, Reasons and Recommended Solutions	54
CHAPTER 8. Environmentally-friendly disposal.....	54
Package information.....	54
Disposal of used equipment	55

CHAPTER 1. IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by “AUTHORIZED SERVICE”. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The cooker should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.



WARNING / FIRE HAZARD

Do not store the materials on the cooking surface.



WARNING

The appliance and its accessible parts are hot during operation.

5. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
6. The accessible parts may be hot when the grill is +used. Small children should be kept away.



WARNING

This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.

7. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
8. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.
9. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.
10. Touching the heating elements should be avoided..



CAUTION

Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

11. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.
12. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.
13. This device has been designed for household use only.
14. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
15. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.
16. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.
17. Keep the ventilation channels open.
18. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.
19. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.
20. After each use, check if the unit is turned off.
21. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.
22. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.
23. Do not put objects that children may reach on the appliance.

24. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.
25. Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.
26. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.
27. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.
28. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.
29. Cable fixing point shall be protected.



CAUTION

If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.

30. User should not handle the cooker by himself.
31. When not turning of the cooker during cooking, user can touch hot surfaces causing burns.
32. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.



WARNING

As the induction surfaces generate a magnetic field, it may cause harmful effects for people using medical devices such as pacemakers or insulin pumps.



WARNING

When induction furnaces are operated at high power or based on the material of the pan base, it may emit certain noises. This is normal.

ELECTRICAL SAFETY

1. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.



WARNING

If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.

2. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
3. If the power supply cord is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
4. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
5. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.
6. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.
7. The power supply cord shall not contact the hot parts of the appliance.
8. Appliance is equipped with a type "Y" cord cable.
9. The circuit breaker switches of the cooker shall be placed so that end user can reach them when the cooker is installed.
10. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.
11. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

METHODS FOR PROTECTING CERAMIC GLASS COOKING SURFACE FROM DAMAGE

Ceramic glass surface is not sensitive to heat (up to 650°C) and temperature fluctuations. It is unbreakable and scratch-resistant to a certain degree. However, to avoid any damage, please do the following:

1. Never pour cold water on hot stoves.
2. Do not stand on a ceramic glass plate.
3. Sudden pressure, for example, the effect of a falling salt shaker may be critical. So, do not place such objects on a place above the hobs.
4. After each use, make sure that the base of the cooking pot and surfaces of cooking zones are clean and dry.
5. Do not peel vegetables on the hob surfaces. Sand grains falling from the vegetables may scratch the ceramic glass plate.
6. Do not lay flammable materials such as cardboard or plastic on the oven. Objects such as tin, zinc, or aluminium (as well as aluminium foils or empty coffee pots) may melt on hot cooking surfaces and thus cause damage.
7. Take care not to let sugary foods or fruit juices contact the hot cooking zones. The ceramic glass surface may be stained by these.

INTENDED USE

1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
4. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

CHAPTER 2. ELECTRICAL CONNECTION



WARNING

This hob shall be correctly installed and connected by the authorized service and according to the manufacturer's instructions. Manufacturer shall not be held responsible for implicitly and explicitly losses due to improper installation and maintenance works.



WARNING

Manufacturer shall not be held responsible for any losses (such as electric shock) due to a missing or defective protective cable. Insulated parts should be inspected after installation.

The appliance is designed for electric supply of 220-240 V N AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz. If your power network does not provide these specifications, contact an electrician or an authorized service.

Do not allow the power cord of your appliance to contact hot parts of the appliance. Keep it away from sharp edges and corners.

Circuit Breakers

Power supply should be disconnected from the mains using an all-poles breaker. (Contact gap should be at least 3 mm). This breaker protects against over-current.

Disconnecting from mains

To disconnect mains power to the appliance;

-Fuse elements

Remove the fuse completely from the base. Or:

-Automated fuses

Press (red) control button to release middle button. Or:

-Embedded automated fuses

Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position.

(Line breaker should be at least B or C type) Or:

-FI-circuit breaket (False Induction breaker)

Turn it to 0 (OFF) position from 1 (ON) position or press inspection button.

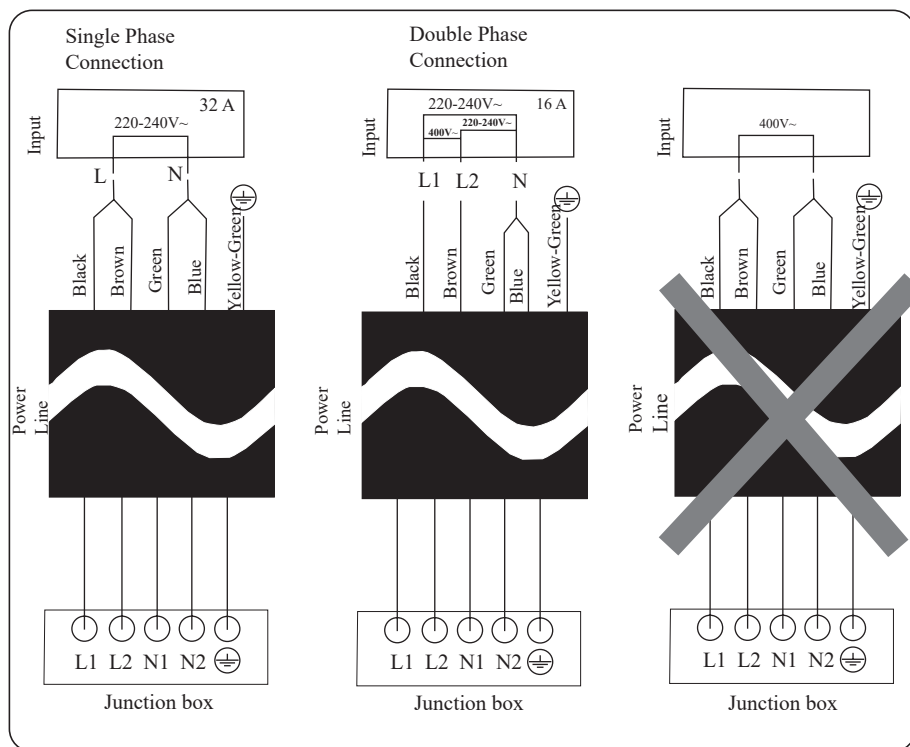


WARNING

Take safety precautions against turning on power unintentionally.

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

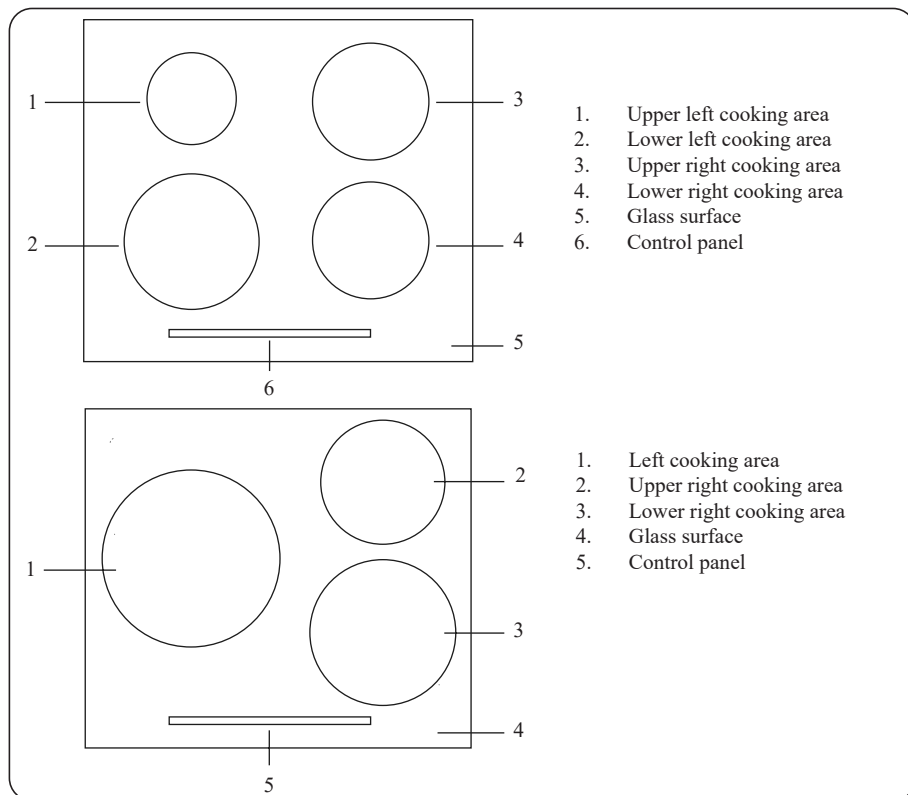
Connect the cables as specified below.



WARNING

220-240V 50/60 Hz. power supply is suitable for single phase connection, and 380-415V 50/60 Hz. power supply is suitable for double phase connection.

CHAPTER 3. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



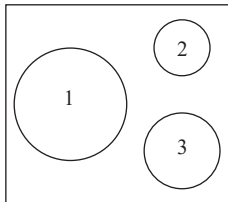
TECHNICAL FEATURES

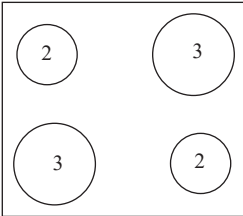
Height-width-depth	58 x 590 x 520 mm
Kitchen counter cutting measure	560 x 490 mm
Voltage	220-240 / 380-415 V
Package dimensions (width-length-height)	635 x 613 x 158,5 mm
Net weight	8,40 kg
Gross weight	9 kg

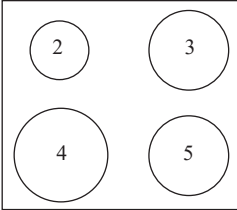


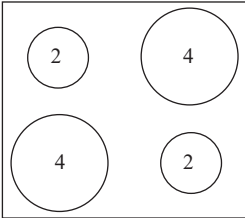
WARNING

For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

Model 1	Product model codes		Heat- ing zone	Heater diami- ter	Heater power	Heater high power	Total power
			1.	Ø280	2300	3000	5500~6900 W
	mm			W	W		
	2.		Ø145	1400	1800		
			mm	W	W		
	3.		Ø180	2000	2600		
			mm	W	W		
MOC0-60VG13CM20Y3AB MOC0-60VG13CS20Y3AB MOC0-60VG13CT20Y3AB							

Model 2	Product model codes		Heat- ing zone	Heater diami- ter	Heater power	Heater high power	Total power
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
				mm	W	W	
			3.	Ø180	2000	2600	
				mm	W	W	
	2.		Ø145	1400	1800		
			mm	W	W		
	3.		Ø180	2000	2600		
			mm	W	W		
	MOC0-60VG16CM20Y4AB MOC0-60VG16CS20Y4AB MOC0-60VG16CT20Y4AB						

Model 3	Product model codes		Heating zone	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
				mm	W	W	
			3.	Ø180	2000	2600	
				mm	W	W	
			4.	Ø210	2000	2600	
				mm	W	W	
	MOC0-60VG16CM20Y4BB MOC0-60VG16CS20Y4BB MOC0-60VG16CT20Y4BB		5.	Ø180	1400	1800	
				mm	W	W	

Model 4	Product model codes		Heating zone	Heater diameter	Heater power	Heater high power	Total power
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
				mm	W	W	
			4.	Ø210	2000	2600	
				mm	W	W	
	MOC0-60VG16CM20Y4CB MOC0-60VG16CS20Y4CB MOC0-60VG16CT20Y4CB		2.	Ø145	1400	1800	
				mm	W	W	
			4.	Ø210	2000	2600	
				mm	W	W	



WARNING

In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

**WARNING**

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

CHAPTER 4. INSTALLATION OF COOKTOP

Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

**WARNING**

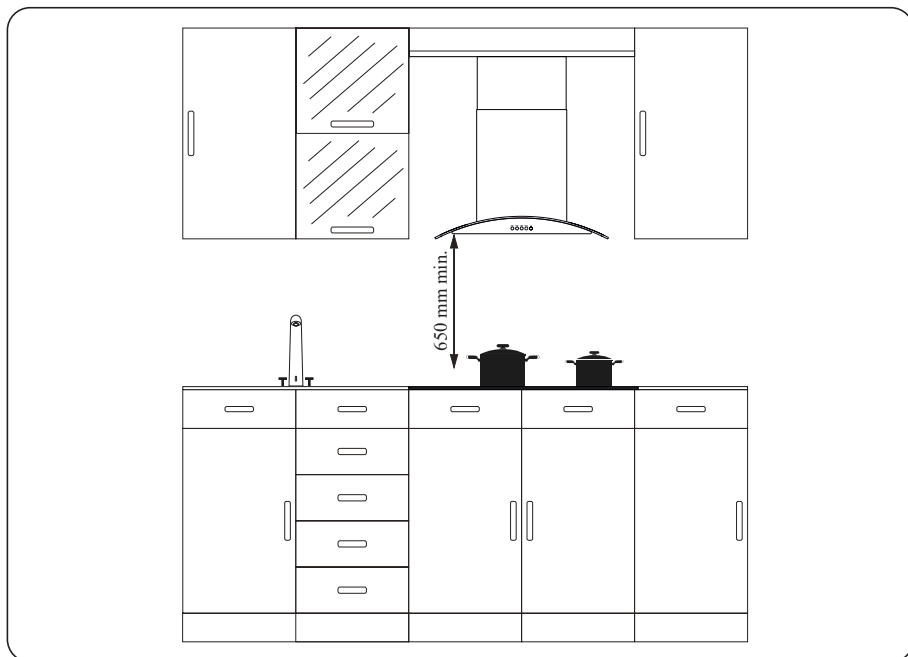
It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

**WARNING**

The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

**WARNING**

Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

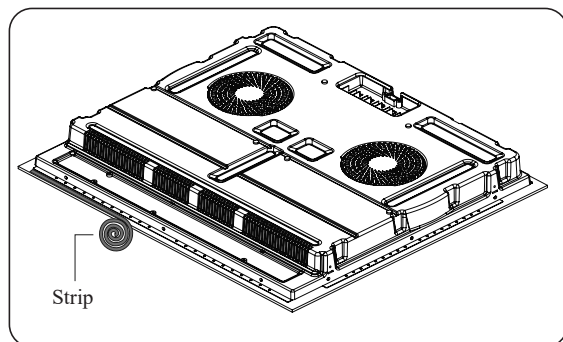
CORRECT PLACE FOR INSTALLATION

Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture.

If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm) The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

APPLICATION OF A STRIP UNDER THE APPLIANCE

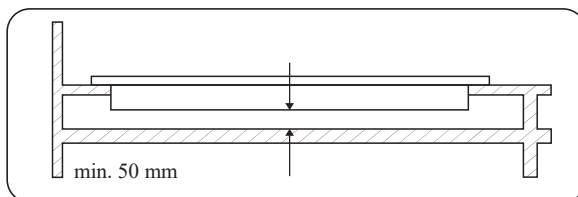


A strip shall be affixed to the bottom of the appliance to prevent substances that may overflow, such as water and oil, from entering the appliance in case of any overflow while cooking and heating. Place the appliance on the drain on the countertop by gently pressing it.

If there is a built-in oven under the appliance, kitchen furniture shall be arranged to allow ventilation.

INSTALLATION

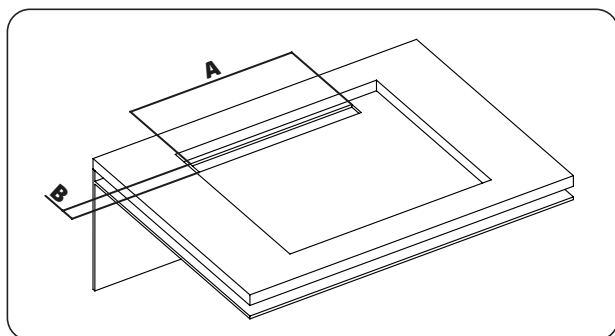
When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted.

If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

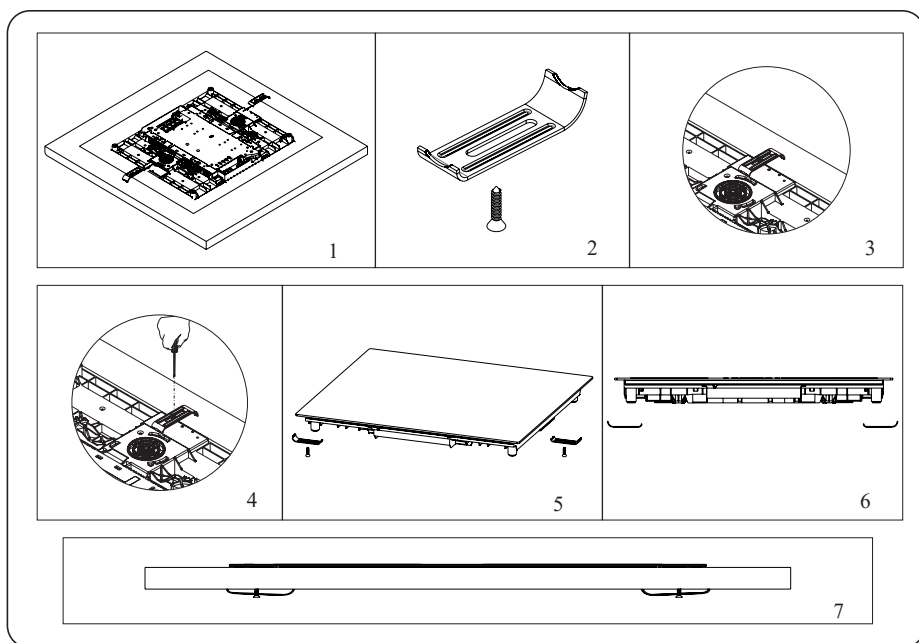
At the back of the furniture as shown below leave a venting gap of 180 cm² (450 x 40 mm) is required.



A	Min. 450 mm
B	40 mm

INSTALLATION DIAGRAM

1. Turn the cooktop down and place on smooth ground.
2. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
3. Turn cooktop again and align with and place on counter.
4. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

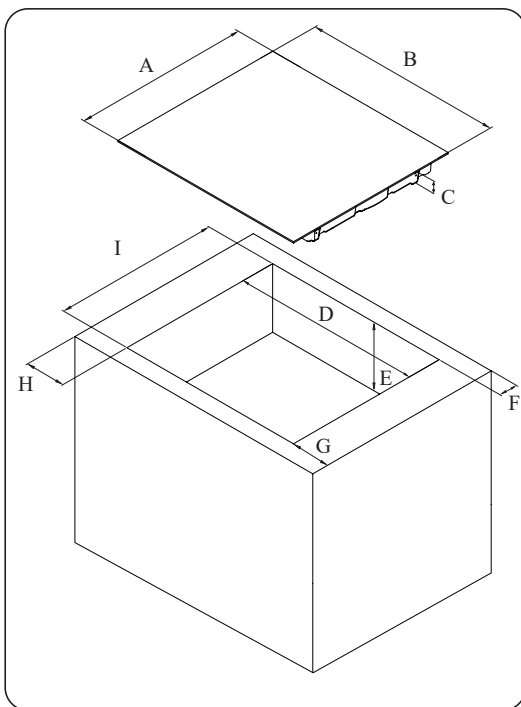


COUNTER CUT-OFF SIZES

Note the following values while installing your stove or cutting the counter.

The gap on which the hob is placed must be cut in accordance with the dimensions of hob installation.

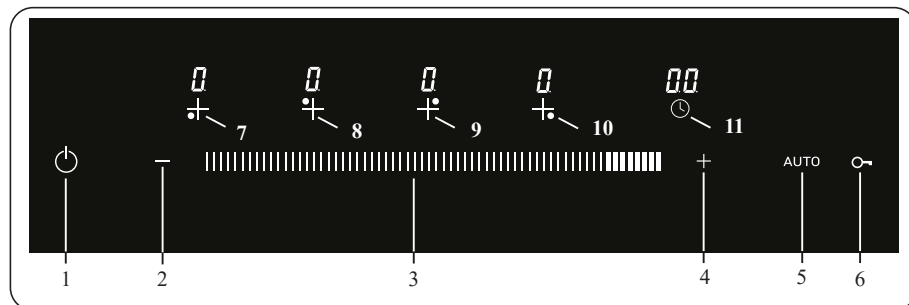
A	520 mm
B	590 mm
C	58 mm
D	560 mm
E	Min. 175 mm
F	Min. 50 mm
G	
H	
I	490 mm



CHAPTER 5. USING YOUR APPLIANCE

ELECTRONIC CARD MANUAL

Better Model:



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. On/Off function | 7. Lower left cooking area |
| 2. Timer down | 8. Upper left cooking area |
| 3. Cooking area temperature level | 9. Upper right cooking area |
| 4. Timer up | 10. Lower right cooking area |
| 5. Automatic quick cooking function | 11. Timer function |
| 6. Child lock function | |



REMARK:

The unit is ready to operate 1 second after it is connected to the mains power supply. All the LEDs and indicators are illuminated for 1 second.

TURNING THE APPLIANCE ON

The unit is switched on by pressing the  button.  symbol is displayed on all indicators. If the glass temperature above the hob is above 45 °C, the  and  symbols are displayed on the screen of corresponding hob one after the other. (=0.5 seconds,  = 0.5 seconds)

TURNING THE APPLIANCE OFF

The unit is switched off by pressing the  button. Even if the child lock is active on the timer indicator, it is possible to switch off the appliance by pressing the  button.



WARNING:

The electronics remain active for 1 minute. If there is no cooking level or selected timer in this time interval, the appliance shall automatically switch to “Off Mode” with a beep.



UWAGI:

If  symbol is flashing on any of the displays of the hob, the hob switches off automatically after 60 seconds when the  symbol disappears.

RESIDUAL HEAT INDICATOR

If  symbol is flashing on the touch panel of the stove, then the relevant hob is still hot. It can be used to heat a small amount of food.



WARNING

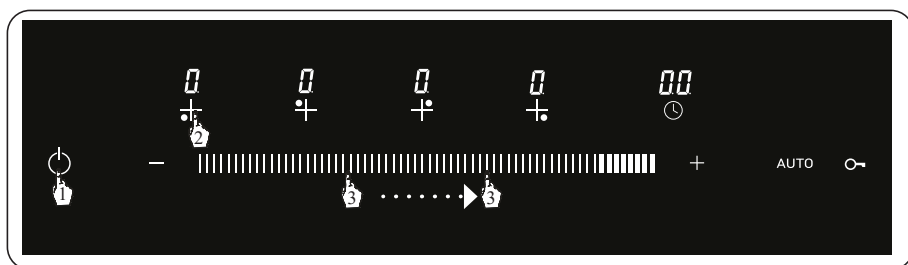
When the power is cut off, the heat indicator does not light up and does not warn the user against the heat.



WARNING

The residual heat indicator of each cooking zone remains active until the measured glass temperature is lower than + 45 °C.

TURNING THE COOKING AREAS ON



1. Stove is switched on by pressing the  button.
2. Relevant hob is selected by pressing the  symbol once. Symbol flashes for 5 seconds at the display of the selected hob.  symbol is displayed at all other displays.
3. By sliding your finger to the left or right on the slider, you may adjust the power level of the relevant hob from 1 to 9.

TURNING THE COOKING AREAS OFF:

Turning the Cooking Areas Off:

1. It may be turned off by pressing the  key.
2. After selecting the  relevant hob, it is brought to the temperature level.  Temperature value flashes for 5 seconds.  symbol flashes if the relevant hob is still hot at the end of this period.  symbol is displayed if the relevant hob is not hot.
3. Relevant hob may be switched off by setting a timer for it. When the time has expired, the hob set by the timer automatically switches off with a beep.

CHILD LOCK FUNCTION

1. Child lock is activated by pressing  key once to prevent undesired operations.
2. **Lo** Symbol is displayed on the timer display.
3. When the key lock is activated, all buttons except the ON/OFF control are deactivated.
4. To deactivate the child lock function, just press and hold the  key for 3 seconds. **Lo** symbol on the timer indicator is turned off when the time has expired

If the child lock function is active before switching off the stove, it shall be active when the stove is turned on again.  When the xxx key is pressed, symbol is displayed again on the timer display. Child lock shall be deactivated to operate the hob again.



WARNING

Child lock is deactivated in case of a power outage.



WARNING

When the child lock is active, **Lo** symbol and remaining time are alternatively displayed on the timer display if timer is active, too (**Lo** = 2 seconds, remaining time = 2 seconds).

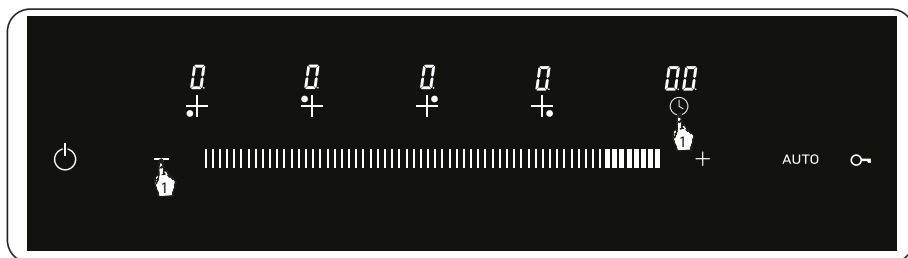
TIMER FUNCTION

There are two types of timer functions.

1. Independent Timer Function

It may be set when setting mode of any hob is not active. It may be used as an alarm, too. Independent timer continues to operate when any cooking area is started to be used (level > 0). Timer may be set as long as the timer selection is active (the minute on the display flashes for 5 seconds).

To set the timer



1. Timer may be set from 1 to 99 minutes by using the  or  keys when the stove is on or timer may be set from 1 to 99 minutes by pressing the  symbol once and then using  or  keys when the stove is on.
2. Countdown starts directly with the final setting after the timer is set. After 5 seconds, timer setting mode period ends automatically and timer display indicates the set time value.



TO CHANGE THE TIME FOR INDEPENDENT TIMER

After pressing the  symbol once, it may be reset to the desired time using  or  keys, or the time may be changed directly by the  or  keys without selecting the timer.

Buzzer sounds when the set time has expired and timer display flashes . Just press any key on the touch panel to end the buzzer.



WARNING

Buzzer ends automatically after 2 minutes when no key is touched.

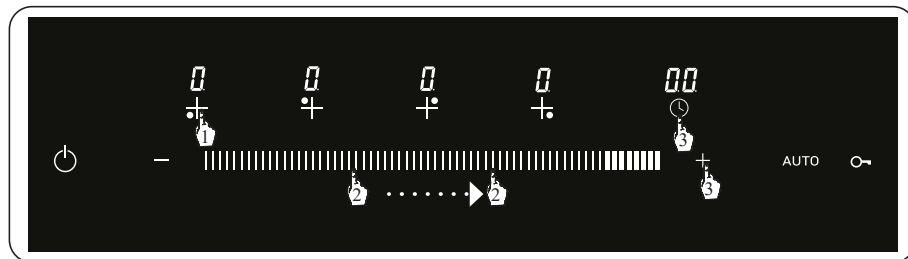


WARNING

Turning off the stove (pressing on/off button) stops the independent timer. Timer does not resume when the stove is turned on.

2. COOKING AREA TIMER FUNCTION

To set the timer



1. Select the relevant hob to be set while the stove is on.
2. Set the temperature level to the desired level from 1 to 9 using the slider.
3. After pressing the  symbol once while temperature level setting period is active (for 5 seconds), the desired time is set using  or  keys, or the desired time is set directly by the  or  keys.

The point next to the temperature level on the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.



WARNING

If more than one timer is active, timer display indicates the lowest remaining time value after the 5-second setting period. The point next to the hob, for which the remaining time is being displayed, flashes.

A buzzer sounds and the programmed cooking area finishes the cooking function after the set time has expired.  symbol is displayed on the touch screen and the  symbol flashes if the cooking area is still hot.

POT IDENTIFICATION / FOCUSING (NO POT WARNING)

Power is applied to the area covered by the base of the pot on the relevant hob only for induction cooking. Base of the pot is detected by the induction system. Cooking is stopped if there is no pot (either there is no pot or the pot is not induction compliant) when the cooking is started or if the pot is removed from the hob while cooking. No pot warning is displayed on the touch panel for the relevant hob after 5 seconds . No pot warning lasts 55 seconds. If there is no pot on the hob when this time has expired, cooking area is turned off automatically and the panel displays the  symbol or the  symbol if the cooking area is hot.



WARNING

 symbol flashes for 55 seconds on the relevant hob that gives the no pot warning. Setting for cooking timer is also expired when this time expires.

HIGH POWER FUNCTION (BOOST)

You may use the high power function (boost) for cooking faster. To use the boost function

1. Determine the relevant hob, and set the desired power level from 1 to 9.
2. Activate the boost function by pressing boost key once and the  symbol flashes for 5 seconds on the display for the relevant hob.

The maximum period for **BOOST** function is 5 minutes. When the time has expired, the relevant hob resumes cooking with power level initially set. You may end the **BOOST** function using the slider for the relevant hob.



WARNING

Boost function cannot be set at the same time for the vertical hobs.

AUTOMATIC QUICK COOKING FUNCTION (AUTO)

Automatic quick cooking function facilitates cooking. **AUTO** time for automatic quick cooking varies as per the selected power level. Times are given in the table below.

Power Level	Auto Cooking Time
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

To use the auto cooking function

1. Determine the relevant hob for cooking while the stove is on, and set the desired power level using the slider.
2. Press **AUTO** once while the setting mode is active and auto quick cooking shall be activated for the period of the selected power level. 'A' symbol flashes for 5 seconds on the display of the relevant hob.
3. You may end the auto cooking function using the slider after selecting the relevant hob.

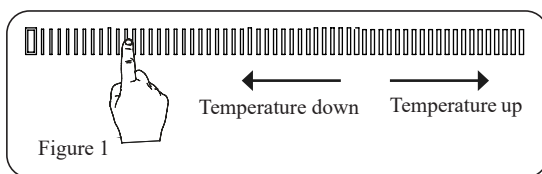
ERROR CODES AND RECOMMENDED SOLUTIONS

The table below provides the error codes, possible causes and recommended solutions for these codes.

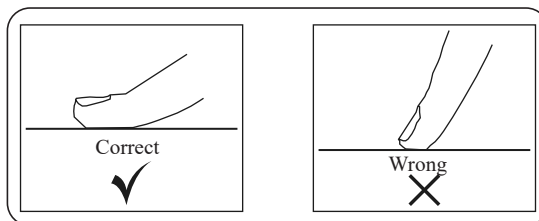
Error Code	Possible Cause	What to do
F3 / F4	Induction stove coil temperature sensor error	Please contact the manufacturer
F9 / FA	IGBT temperature sensor error	Please contact the manufacturer
E1 / E2	Improper supply voltage	Please check whether the supply voltage is normal
E3	Induction stove coil temperature sensor high temperature warning	Please contact the manufacturer
E5	IGBT temperature sensor high temperature warning	Please start cooking again after the pot is cooled

USING YOUR APPLIANCE

1. To turn the device on and off, press and hold the on/off button until you hear a “beep”. When the unit is turned on, the heat zone indicators shall be displayed.
2. The controls react to touching, so you do not need to apply any pressure to the controls.
3. Place a suitable pot, pan, etc. on the cooking area that you want to use.
4. Make sure that the base of the pot, pan, etc. you have placed and the surface of the cooking area are clean and dry.
5. When you touch the heating zone selection control, the indicator next to the key you are touching shall flash.
6. You can set the temperature by touching the sliding control of the heating zone you desire. (Applies to products with slider control, see Fig. 1)



7. Use the bottom, not the tip of your finger while using the device. You shall hear a “beep” at every touch.

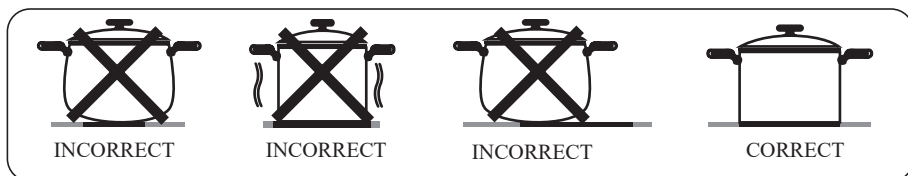


8. Make sure that the touch controls are always clean and dry. Even a thin layer of water may make it difficult for touch controls to work.

SELECTION OF THE RIGHT POT

1. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.
2. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.
3. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.
4. Do not put containers that may be affected by heat on the product.
5. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.
6. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.
7. Keep the lid of container you use for heating oil open.
8. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.
9. Use pots and pans with machined bases only. Sharp edges cause scratches on the surface.
10. Glass, ceramic and earthen pots, copper- or aluminium-based non-magnetic stainless steel pots shall not be used.

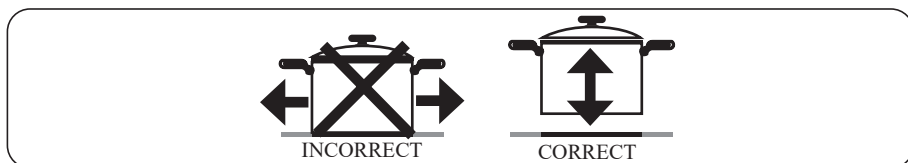
11. Put the suitable pots by centering them on the hobs.



12. Do not use pots with concave or convex bases



13. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.



14. You may use steel, teflon or special magnet-based aluminium cookware with a label or warning that indicates it is compatible for induction on your induction stove.
15. You can check if the pot is suitable for the induction stove. Move a magnet towards the base of the pot. If it is pulled, your pot is suitable for an induction stove.
16. It is important that you use metal cookware specially designed and / or approved for induction stoves.



WARNING

Do not allow melamine or plastic containers to come into contact with the heating zones.

COOKING APPLICATIONS

Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

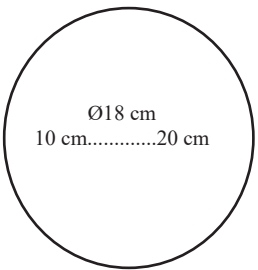
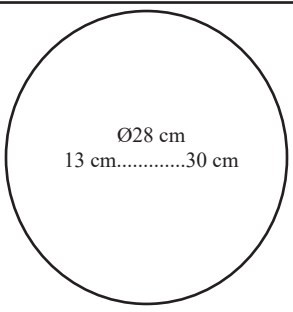
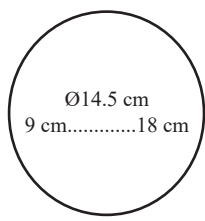
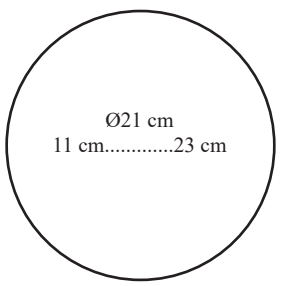
Heating adjustment	Usage
0	Off
1-3	Keeping hot
4-5	Slow heating/cooking
6-7	Reheating, fast cooking
8	Boiling
9	Maximum level
P	Maximum power



CAUTION

Information on the table above is only for guidance.

HOBBS

Normal hob	Normal hob	Small hob
 Ø18 cm 10 cm.....20 cm	 Ø28 cm 13 cm.....30 cm	 Ø14.5 cm 9 cm.....18 cm
	 Ø21 cm 11 cm.....23 cm	
• Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • Suitable for all kinds of cooking.	• Fits automatically to the pot. • Distributes the power in the most appropriate way. • Provides excellent heat dissipation. • You may cook small or large portions of crepes, fish, etc.	• Slow cooking (sauces, creams, etc.) • Preparation of small portions or portions for one person.



CAUTION

Cooking information provided on the table are for informative purposes only.

CHAPTER 6. CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

1. Always unplug the appliance before starting any maintenance or cleaning. Wait until the stove cools down if it is hot.
2. Do not use abrasive clothes, spray cleaners or sharp objects for the cleaning of the glass tray.
3. Clean remains of burnt food with a damp, soapy cloth. Dust on the surface shall be cleaned with a damp cloth.
4. Discolourations that may occur on the ceramic glass surface do not affect the functional structure and permanence of the glass. Discolouration is not caused by a change in the material, but it is due to the fact that burnt remains on the surface are not cleaned, that the pots used wear the glass surface and that unsuitable cleaning materials are used.
5. To ensure that your stove has a long economic life, it shall be regularly cleaned and maintained.
6. Do not clean your stove with hard tools such as a hard brush, steel wool or a knife. Do not use abrasive and acidic materials or detergents.
7. After cleaning the parts of the appliance with a soapy cloth, rinse and dry them thoroughly with a soft cloth.
8. Clean glass surfaces with special glass cleaning materials. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass surfaces as the scratching of the glass surfaces may cause the glass to break.
9. Do not clean your stove using steam cleaners.
10. Do not use flammable materials such as acids, thinner or gas to clean your stove.
11. Do not wash any component of your stove in a dishwasher.
12. Quickly clean any material containing vinegar, lemon, salt, coke and similar acids and alkalines that spill over your stove.

RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

1. Induction cooking zones automatically adapts to the size of the pot base to some extent.
2. Place the pot in the cooking zone before turning the heater on. The induction heaters have a sensor that detects the presence of a pot.
3. Use pots with their lids closed to shorten the cooking times.
4. Lower the heating setting when it starts to boil. Do not exceed the amount of water and oil to shorten the cooking time.
5. Use your appliance at a suitable heating setting for cooking.

HANDLING RULES

1. Handle and transport in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading / unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect the appliance from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

CHAPTER 7. TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

If the Appliance Does Not Operate

1. Examine with safe ways if electric exists on network.
2. Audit fuses.
3. Control whether damage is available on power cable.

ERROR CODES, REASONS AND RECOMMENDED SOLUTIONS

Error Code	Possible Cause	What to do
F3 / F4	Induction stove coil temperature sensor error	Please contact the manufacturer
F9 / FA	IGBT temperature sensor error	Please contact the manufacturer
E1 / E2	Improper supply voltage	Please check whether the supply voltage is normal
E3	Induction stove coil temperature sensor high temperature warning	Please contact the manufacturer
E5	IGBT temperature sensor high temperature warning	Please start cooking again after the pot is cooled

CHAPTER 8. ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the frame work for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

DISPOSAL OF USED EQUIPMENT

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

The symbol of the crossed waste container placed on the product (Fig. A) means that the product is subject to selective collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. a crossed-out wheellie bin symbol (Fig. B) placed on the product means that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. Such marking informs that electrical and electronic equipment and batteries (if any) must not be disposed of with other household waste after the period of use.

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

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

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



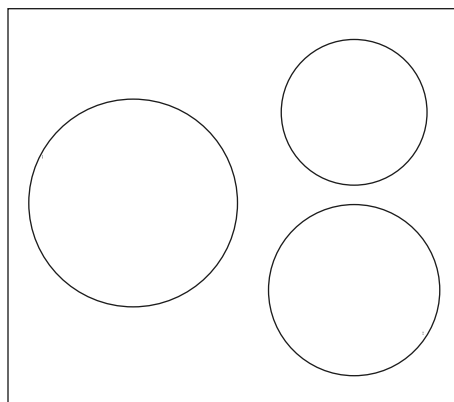
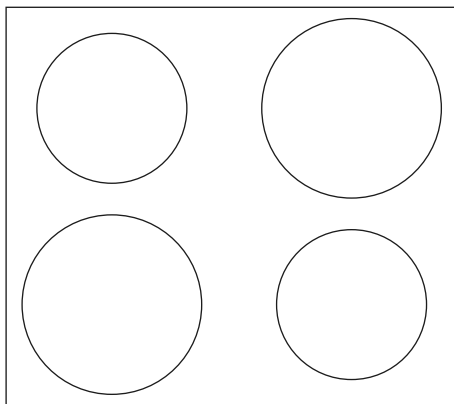
Fig. A



Fig. B

KERNAU

NÁVOD K OBSLUZE
INDUKČNÍ VARNÁ DESKA ICQN
KBOS 641 B I



Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek.

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

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

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

OBSAH

KAPITOLA 1. důležitá varování.....	59
Elektrická bezpečnost.....	60
Způsoby ochrany sklokeramických varných ploch před poškozením.....	61
Určení	61
KAPITOLA 2. Elektrické připojení.....	62
Schéma elektrických připojení	63
KAPITOLA 3. Úvod k zařízení.....	64
Technické vlastnosti	64
KAPITOLA 4. montáž varné desky	67
Správné místo montáže	67
Aplikace lišty pod přístroj	68
Instalace	68
Schéma instalace	69
Rozměry pracovní desky	70
KAPITOLA 5. Použití zařízení.....	71
Deaktivace varných zón:	72
Použití zařízení	77
Použití	79
Kuchyňské desky.....	80
KAPITOLA 6. Čištění a údržba spotřebiče.....	81
Doporučení týkající se úspory energie	81
Pravidla týkající se přenesení	81
KAPITOLA 7. Řešení problémů.....	82
Chybové kódy, příčiny a doporučená řešení.....	82
KAPITOLA 8. Ekologická likvidace	82
Informace o balení	82
KAPITOLA 9. Likvidace opotřebovaných zařízení.....	83

KAPITOLA 1. DŮLEŽITÁ VAROVÁNÍ

1. Instalaci a opravu by měl vždy provádět „AUTORIZOVANÝ SERVIS“. Výrobce nenese odpovědnost za činnosti prováděné neoprávněnými osobami.
2. Přečtěte si prosím pozorně tento návod k obsluze. Jedině tak lze zařízení bezpečně a správně používat.
3. Sporák musí být používán v souladu s návodem k obsluze.
4. Zařízení se nesmí používat, pokud jsou v blízkosti děti mladší 8 let nebo domácí zvířata.



VAROVÁNÍ / NEBEZPEČÍ POŽÁRU

Nebezpečí požáru; na zařízení neuchovávejte žádné materiály.



VAROVÁNÍ

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřívají.

5. Podmínky nastavení pro toto zařízení byly specifikovány na štítku (nebo typovém štítku.)
6. Při používání grilu mohou být přístupné části horké. Malé děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od zařízení.



VAROVÁNÍ

Toto zařízení je určeno k vaření. Nemělo by být používáno pro jiné účely, jako např. k vytápění místnosti.

7. K čištění zařízení nepoužívejte parní čističe.
8. NIKDY nehaste oheň vodou. Vypněte okruh spotřebiče, a poté plamen přikryjte pokličkou nebo hasicí dekou.
9. Děti mladší 8 let by se měly zdržovat mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou neustále pod dozorem.
10. Nedotýkejte se topných prvků.



POZOR

Proces vaření je pod dohledem. Proces vaření by měl být vždy pod dohledem.

11. Zařízení není navrženo pro práci s externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
12. Spotřebiči mohou používat děti od 8 let a více a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a souvisejících rizicích.
13. Toto zařízení je navrženo výhradně k použití v domácnostech.
14. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění nebo uživatelskou údržbu by neměly provádět děti mladší 8 let bez dozoru dospělé osoby.
15. Děti mladší 8 let nesmějí mít přístup ke spotřebiči nebo jeho napájecímu kabelu.
16. Před použitím zařízení se ujistěte, že záclony, tyl, papír nebo jakékoli hořlavé (hořlavé) materiály jsou v bezpečné vzdálenosti od zařízení. Na zařízení ani do něj neumísťujte snadno zápalné nebo hořlavé materiály.
17. Zajistěte otevřené ventilační kanály.
18. Nezahřívejte uzavřené dózy a skleněné lahve. Tlak může způsobit výbuch lahví.
19. Nepoužívejte výrobek pod vlivem drog a/nebo alkoholu, protože mohou ovlivnit váš úsudek.
20. Ujistěte se, že je zařízení po každém použití vypnuté.
21. Buďte opatrní při používání alkoholu v potravinách. Alkohol se při vysokých teplotách

- odpařuje a může se vznítit a způsobit požár, pokud se dostane do kontaktu s horkými povrchy.
22. Pokud je zařízení poškozené nebo má viditelná poškození, nepoužívejte jej.
 23. Nepokládejte na zařízení předměty, které by děti mohly uchopit.
 24. Obalové materiály jsou pro děti nebezpečné. Obalové materiály uchovávejte v místě nedostupném dětem.
 25. Napájení trouby může být odpojeno během jakýchkoli stavebních prací v domě. Po dokončení prací musí být zařízení opět připojeno autorizovaným servisem.
 26. Na povrch spotřebiče nepokládejte kovové předměty, například nože, vidličky, lžice, protože se snadno zahřívají.
 27. Aby se zabránilo přehřátí, nesmí být zařízení instalováno za dekorativní kryt.
 28. Před odstraněním ochrany zařízení vypněte. Po vyčištění nainstalujte ochrany podle pokynů.
 29. Připojovací bod kabelu by měl být zajištěn.



POZOR

Pokud je sklo trouby prasklé, okamžitě vypněte každý topný prvek a odpojte spotřebič od napájení. Nedotýkejte se povrchu zařízení a zařízení nepoužívejte.

30. Uživatel by neměl troubu sám přemísťovat.
31. Pokud se trouba během vaření nevypne, uživatel se může dotknout horkých povrchů, což může mít za následek popáleniny.
32. Těžší předměty nacházející se na troubě mohou spadnout. Může to způsobit ublížení na těle.



VAROVÁNÍ

Protože indukční povrchy generují magnetické pole, může to mít škodlivé účinky na lidi používající zdravotnické přístroje, jako jsou kardiostimulátory a inzulínové pumpy.



VAROVÁNÍ

Když indukční varná deska pracuje na vysoký výkon nebo s určitými typy hrnců, mohou být vydávány různé zvuky. To je normální.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOST

1. Uzemňovací zařízení nechte nainstalovat oprávněným elektrikářem. Naše společnost nenese odpovědnost za škody, ke kterým dojde v důsledku používání výrobku bez uzemnění v souladu s místními předpisy.



VAROVÁNÍ

Pokud je povrch prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili riziku zasažení elektrickým proudem.

2. Nikdy zařízení nemyjte stříkáním nebo poléváním vodou. Existuje nebezpečí zasažení elektrickým proudem.
3. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba tak, aby se předešlo nebezpečí.
4. Nepoužívejte přestřižené nebo poškozené kabely nebo neoriginální prodlužovací kabely.
5. K čištění zařízení nepoužívejte parní čističe, jinak může dojít k zasažení elektrickým proudem.
6. K instalaci je nutný omnipolární spínač umožňující odpojit napájení. Odpojení od napájení by mělo být možné pomocí jističe nebo integrované pojistky nainstalované na trvalém napájení v souladu se stavebními předpisy.
7. Napájecí kabel se nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi zařízení.
8. Zařízení je vybaveno kabelem typu „Y“.
9. Odpojovače trouby by měly být umístěny tak, aby na ně koncový uživatel dosáhl po instalaci trouby.
10. Trvalé přípojky by měly být připojeny k napájecímu zdroji, který umožňuje omnipolární

odpojení. U zařízení s kategorií přepětí nižší než III musí být odpojovací zařízení připojeno k trvalému napájení v souladu s elektroinstallačními předpisy.

11. Neodstraňujte vypínače zapalování ze zařízení. Jinak se můžete dotknout elektrických vodičů pod napětím. Může to způsobit zasažení proudem..

ZPŮSOBY OCHRANY SKLOKERAMICKÝCH VARNÝCH PLOCH PŘED POŠKOZENÍM

Povrch keramického skla je odolný vůči vysokým teplotám (až 650 °C) a teplotním výkyvům. Nepraská a je do určité míry odolný proti poškrábání. Abyste se však vyhnuli poškození, dbejte následující:

1. Nikdy nelijte studenou vodu na horký sporák.
2. Nestoupejte na sklokeramickou desku.
3. Náhlý náraz, např. padající solničkou, může způsobit kritické poškození. Nepokládejte proto takové předměty nad varné desky.
4. Po každém použití se ujistěte, že dno hrnce a povrchy varných zón jsou čisté a suché.
5. Neškrábejte zeleninu na povrchu topné desky. Písek padající ze zeleniny může sklokeramickou varnou desku poškrábat.
6. Na troubu nepokládejte hořlavé materiály, jako je karton nebo plast. Předměty jako cín, zinek nebo hliník (stejně jako hliníkové fólie nebo prázdné konvice na kávu) se mohou na horkých kuchyňských površích roztavit a způsobit poškození.
7. Dávejte pozor, aby se potraviny obsahující cukr nebo ovocné šťávy nedostaly do kontaktu s horkými varnými zónami. Lze jimi obarvit povrch keramického skla.

URČENÍ

1. Tento výrobek je určen k použití v domácnostech. Použití zařízení pro komerční účely je zakázáno.
2. Toto zařízení může být používáno výhradně k vaření. Nesmí být použito pro jiné účely, jako je např. vytápění prostor.
3. Výrobce nenese odpovědnost za škody vzniklé nesprávným používáním nebo neodbornou manipulací se zařízením.
4. Životnost zakoupeného produktu je 10 let. Toto je období, během kterého jsou výrobcem poskytovány náhradní díly potřebné pro provoz tohoto produktu, jak je definováno.

KAPITOLA 2. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ



VAROVÁNÍ

Tuto varnou desku by mělo správně nainstalovat a připojit autorizované servisní středisko v souladu s pokyny výrobce. Výrobce neručí za předpokládané a zjevné škody způsobené nesprávnou instalací a údržbou



VAROVÁNÍ

Výrobce neručí za škody (např. zasažení elektrickým proudem) způsobené chybějícím nebo poškozeným ochranným vodičem. Po montáži je třeba zkontrolovat izolované části.

Zařízení je určeno pro elektrické napájení 220-240 VN AC / 380-415 V 3N AC 50/60 Hz. Pokud elektrická síť tyto vlastnosti neposkytuje, kontaktujte elektrikáře nebo autorizovaného servisního zástupce.

Nedovolte, aby se napájecí kabel zařízení dostal do kontaktu s horkými částmi zařízení. Chraňte před ostrými hranami a rohy.

Vypínače

Napájení je nutné odpojit od sítě pomocí omnipolárního jističe. (Mezera by měla být alespoň 3 mm). Tento jistič chrání před přetížením.

Odpojení od napájecí sítě

Pro odpojení síťového napájení od zařízení;

- prvky pojistek

Vyjměte pojistku zcela ze základny. Nebo:

-Automatické pojistky

Stisknutím (červeného) ovládacího tlačítka uvolněte prostřední tlačítko.

Nebo:

-Vestavěné jističe

Otočte do polohy 0 (OFF) z polohy 1 (ON). (Jistič by měl být alespoň B nebo C) nebo:

-FI spínač (falešný indukční spínač)

Otočte do polohy 0 (OFF) z polohy 1 (ON) nebo stiskněte ovládací tlačítko

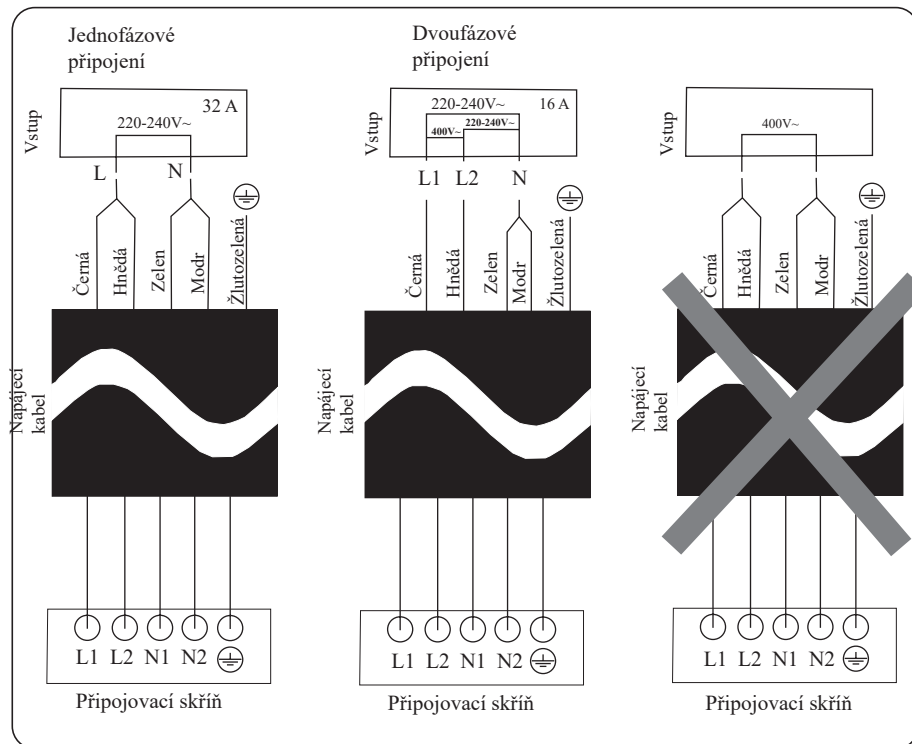


VAROVÁNÍ

Je třeba přijmout opatření na ochranu před neúmyslným zapnutím.

SCHÉMA ELEKTRICKÝCH PŘIPOJENÍ

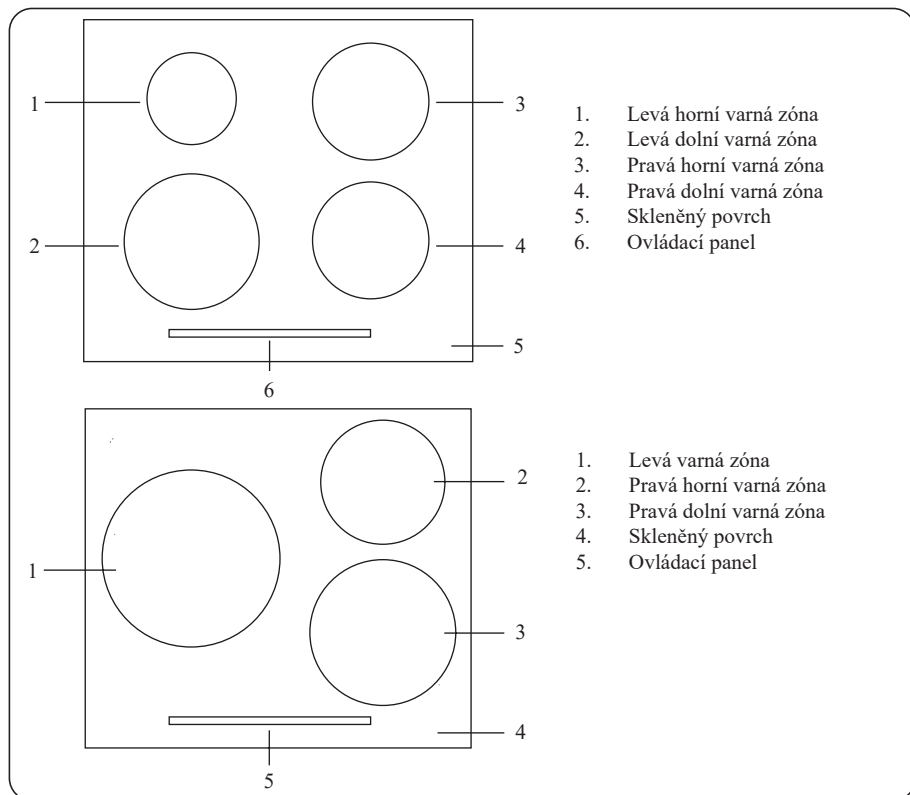
Schéma elektrických připojení



VAROVÁNÍ

Napájení 220-240V 50/ 60Hz je vhodné pro jednofázové připojení a napájení 380-415V 50/60 Hz je vhodné pro dvoufázové připojení.

KAPITOLA 3. ÚVOD K ZAŘÍZENÍ



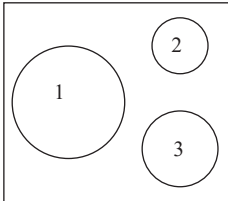
TECHNICKÉ VLASTNOSTI

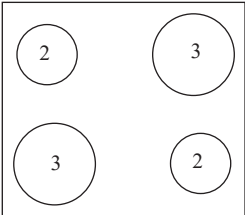
Výška/šířka-hloubka	58 x 590 x 520 mm
Rozměr pracovní desky	560 x 490 mm
Napětí	220-240 / 380-415 V
Rozměry balení (šířka - délka - výška)	635 x 613 x 158,5 mm
Hmotnost netto	8,40 kg
Hmotnost brutto	9 kg

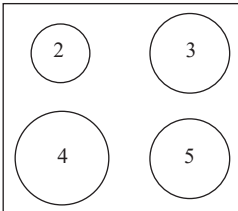


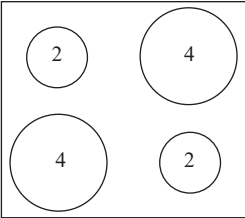
VAROVÁNÍ

V případě úprav provedených autorizovaným servisním technikem zohledněte údaje v tabulce. Výrobce nenese odpovědnost za problémy způsobené nesprávnou úpravou.

Vzor 1	Kódy modelů výrobků		Topné zóny	Průměr varné- ho prvku	Výkon varné- ho prvku	Varný prvek s velkým výkon em	Celkový výkon
	MOC0-60VG13CM20Y3AB MOC0-60VG13CS20Y3AB MOC0-60VG13CT20Y3AB		1.	Ø280	2300	3000	5500~6900 W
				mm	W	W	
	2.		Ø145	1400	1800		
			mm	W	W		
	3.		Ø180	2000	2600		
			mm	W	W		

Model 2	Kódy modelů výrobků		Topné zóny	Průměr varné- ho prvku	Výkon varné- ho prvku	Varný prvek s velkým výkon em	Celkový výkon
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
				mm	W	W	
			3.	Ø180	2000	2600	
	mm			W	W		
	2.		Ø145	1400	1800		
			mm	W	W		
	3.		Ø180	2000	2600		
			mm	W	W		
	MOC0-60VG16CM20Y4AB MOC0-60VG16CS20Y4AB MOC0-60VG16CT20Y4AB						

Model 3	Kódy modelů výrobků		Topné zóny	Průměr varné- ho prvku	Výkon varné- ho prvku	Varný prvek s velkým výkonem	Celkový výkon	
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W	
				mm	W	W		
			3.	Ø180	2000	2600		
				mm	W	W		
	MOC0-60VG16CM20Y4BB MOC0-60VG16CS20Y4BB MOC0-60VG16CT20Y4BB		4.	Ø210	2000	2600		
				mm	W	W		
			5.	Ø180	1400	1800		
				mm	W	W		

Model 4	Kódy modelů výrobků		Topné zóny	Průměr varné- ho prvku	Výkon varné- ho prvku	Varný prvek s velkým výkonem	Celkový výkon
			2.	Ø145	1400	1800	6600~7200 W
				mm	W	W	
			4.	Ø210	2000	2600	
				mm	W	W	
			MOC0-60VG16CM20Y4CB MOC0-60VG16CS20Y4CB MOC0-60VG16CT20Y4CB	2.	Ø145	1400	
	mm				W	W	
	4.			Ø210	2000	2600	
				mm	W	W	



VAROVÁNÍ

Aby se zlepšila kvalita produktu, jeho technické vlastnosti se mohou změnit bez předchozího upozornění.



VAROVÁNÍ

Hodnoty uvedené u zařízení nebo v doprovodné dokumentaci jsou laboratorní hodnoty odpovídající příslušným normám. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na použití a podmínkách prostředí.

KAPITOLA 4. MONTÁŽ VARNÉ DESKY

Zkontrolujte, zda je elektrická instalace vhodná pro použití spotřebiče.

Pokud elektrická instalace není vhodná, zavolejte elektrikáře a instalatéra, aby zajistili potřebná média dle potřeby. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené činnostmi prováděnými neoprávněnými osobami.



VAROVÁNÍ

Zákazník je odpovědný za přípravu místa, kde bude výrobek umístěn, a také za přípravu elektroinstalace.



VAROVÁNÍ

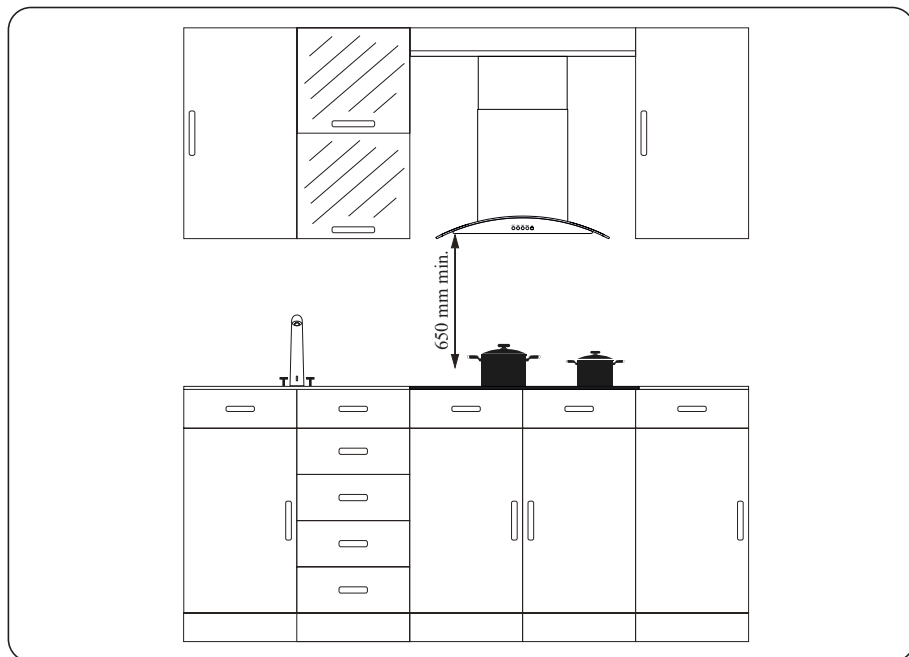
Při instalaci produktu dodržujte zásady elektrické instalace obsažené v místních normách.



VAROVÁNÍ

Před instalací zařízení zkontrolujte, zda nedošlo k jeho poškození. Nenechávejte instalovat poškozený výrobek. Poškozené zařízení představuje riziko pro vaši bezpečnost.

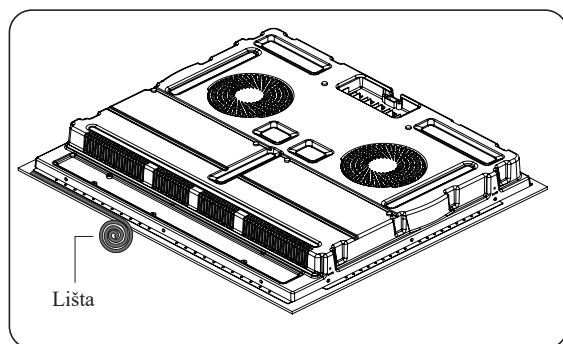
SPRÁVNÉ MÍSTO MONTÁŽE



Výrobek byl navržen pro kuchyňské pracovní desky běžně dostupné na trhu. Mezi výrobkem a kuchyňskými stěnami a nábytkem by měla být zachována bezpečná vzdálenost. Pokud má být digestoř/pohlcovač instalován/a nad zařízením, dodržujte doporučení výrobce digestoře ohledně montážní výšky. (min. 65 cm) Mezera, kde bude varná deska umístěna na pracovní desce, by měla být vyříznuta v souladu s montážními rozměry varné desky.

Při instalaci produktu dodržujte zásady pro elektrickou energii obsažené v místních normách.

APLIKACE LIŠTY POD PŘÍSTROJ

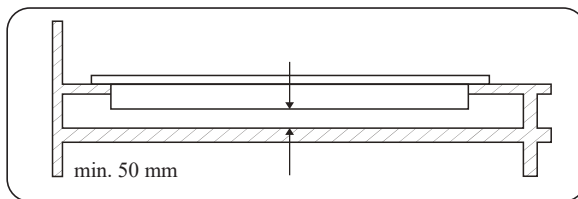


Na spodní straně spotřebiče je umístěna lišta, která zabraňuje přetečení látek, jako je voda a olej, aby se nedostaly do spotřebiče v případě rozlití během vaření a ohřevu. Umístěte zařízení na odtok na pracovní desce a jemně jej zatlačte dolů.

Pokud je pod spotřebičem vestavěná trouba, měl by být kuchyňský nábytek umístěn tak, aby umožňoval ventilaci.

INSTALACE

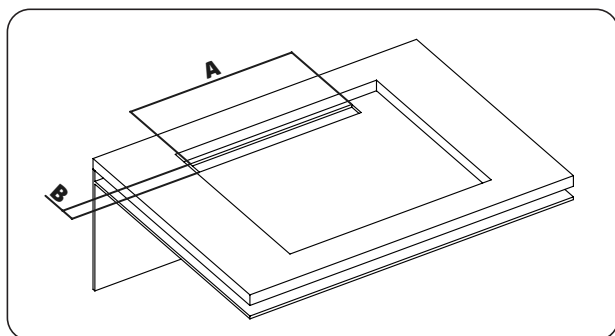
Při montáži výrobku na zásuvku, pokud existuje možnost kontaktu se spodní částí výrobku, oddělte tuto část dřevěnou polici.



Při montáži varné desky na skříň, jak je znázorněno na obrázku výše, by měla být instalována police, která odděluje skříňku od varné desky. V případě instalace na vestavnou troubu toto není nutné.

Pokud bude varná deska instalována u pravé nebo levé stěny, minimální vzdálenost mezi stěnou a varnou deskou by měla být 50 mm.

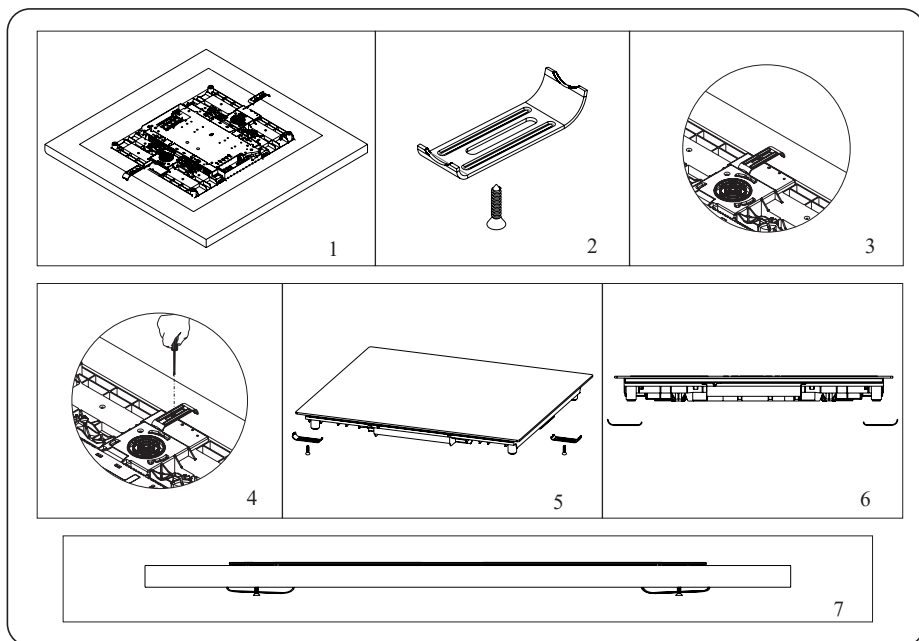
Na zadní straně nábytku ponechte větrací mezeru 180 cm² (450 x 40 mm) tak, jak je znázorněno níže.



A	Min. 450 mm
B	40 mm

SCHÉMA INSTALACE

1. Otočte varnou desku dolů a položte ji na hladký podklad.
2. Aby se cizí látky a tekutiny nedostaly mezi varnou desku a pracovní desku, naneste pastu obsaženou v balení na boční strany spodního krytu pracovní desky. V případě rohů naneste pastu tak, aby vyplnila mezery v rozích.
3. Varnou desku znovu otočte, vyrovnejte a položte na pracovní desku.
4. Upevněte varnou desku k pracovní desce pomocí dodané svorky a šroubů.

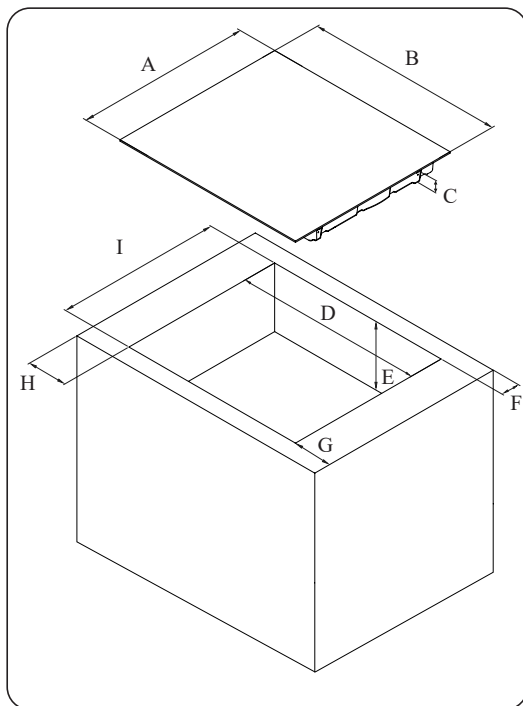


ROZMĚRY PRACOVNÍ DESKY

Při montáži trouby nebo řezání pracovní desky je třeba vzít v úvahu následující hodnoty.

Mezeru, kde je varná deska umístěna, je nutné vyříznout podle instalačních rozměrů varné desky

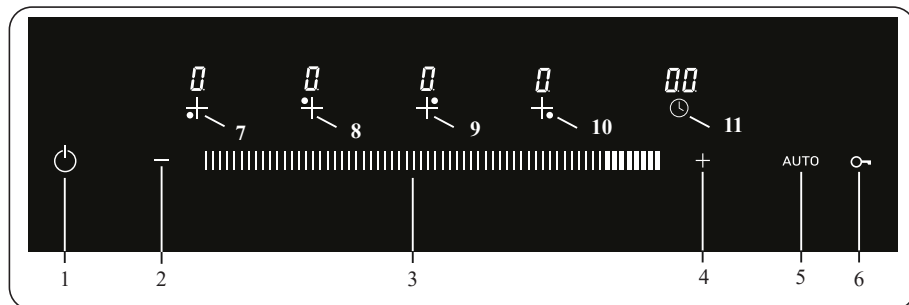
A	520 mm
B	590 mm
C	58 mm
D	560 mm
E	Min. 175 mm
F	Min. 50 mm
G	
H	
I	490 mm



KAPITOLA 5. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

INDUKČNÍ VARNÁ DESKA ELEKTRONICKÝ LIST NÁVOD K OBSLUZE

Lepší model:



- | | |
|---|----------------------------|
| 1. Funkce zapnutí/vypnutí | 7. Levá spodní varná zóna |
| 2. Hodiny dolů | 8. Levá horní varná zóna |
| 3. Úroveň teploty varné zóny | 9. Pravá horní varná zóna |
| 4. Hodiny nahoru | 10. Pravá dolní varná zóna |
| 5. Funkce automatického rychlého vaření | 11. Funkce časovače |
| 6. Funkce dětské pojistky | |



UPOZORNĚNÍ:

Zařízení je připraveno k provozu 1 sekundu po připojení k elektrické síti. Všechny diody a indikátory se rozsvítí na 1 sekundu.

ZAPNUTÍ ZAŘÍZENÍ

Přístroj se zapíná stisknutím tlačítka . Na všech indikátorech se zobrazí symbol .

Pokud je teplota skla nad zónou vyšší než 45 °C, postupně se na obrazovce příslušné zóny zobrazují symboly ; symboly se zobrazí na obrazovce příslušné varné zóny jeden po druhém. (= 0,5 sekundy, = 0,5 sekundy)

VYPÍNÁNÍ ZAŘÍZENÍ

Po stisknutí tlačítka se zařízení vypne. I když je na displeji časovače aktivována dětská pojistka, stále je možné spotřebič vypnout stisknutím tlačítka .



VAROVÁNÍ:

Elektronika zůstane aktivní po dobu 1 minuty. Pokud během této doby nenastavíte žádný stupeň vaření nebo nenastavíte žádný časovač, spotřebič se automaticky přepne do režimu „Off“ [vypnuto] se zvukovým signálem.



UPOZORNĚNÍ:

Pokud na kterémkoli displeji varné desky bliká symbol , varná deska se automaticky vypne po 60 sekundách, když symbol zmizí.

INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA **H**

Pokud na dotykovém panelu trouby bliká symbol **H**, je varná deska stále horká. Lze ji použít k ohřevu malého množství jídla.



VAROVÁNÍ

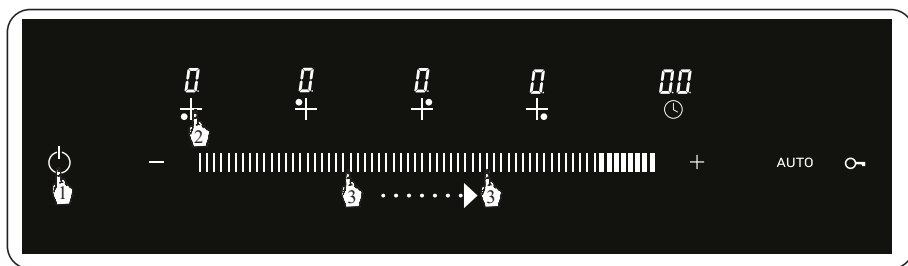
Pokud na dotykovém panelu trouby bliká symbol **H**, je varná deska stále horká. Lze ji použít k ohřevu malého množství jídla.



VAROVÁNÍ

Indikátor zbytkového tepla každé varné zóny zůstává aktivní, dokud naměřená teplota skla nebude nižší než + 45 °C.

ZAPNUTÍ VARNÝCH ZÓN



1. Trouba se zapíná stisknutím tlačítka **⏻**.
2. Příslušná zóna se vybere jedním stisknutím symbolu. **1** Symbol bliká 5 sekund na displeji zvolené varné desky. **1** Symbol se zobrazí na všech ostatních displejích.
3. Posunutím prstu doleva nebo doprava po posuvníku můžete upravit stupeň výkonu varné desky od 1 do 9.

DEAKTIVACE VARNÝCH ZÓN:

Vybranou varnou desku lze vypnout 3 způsoby.

1. Lze jej vypnout stisknutím tlačítka **⏻**.
2. Po výběru vhodné varné desky se přizpůsobí zvolenému **1** teplotnímu stupni. **1** Hodnota teploty bliká 5 sekund. Pokud je varná deska i po této době stále horká, bliká symbol **H**.
3. Pokud varná deska není horká, zobrazí se blikající symbol **—**.
4. Příslušnou varnou desku lze vypnout nastavením časovače. Po uplynutí času se varná deska nastavená časovačem automaticky vypne s akustickým signálem.

Funkce dětské pojistky

1. Dětská pojistka se aktivuje jedním stisknutím tlačítka  a zabráňuje tak nechtěné manipulaci.
2. Na displeji časovače se objeví symbol .
3. Když je zámek tlačítek zapnutý, všechna tlačítka kromě ovladače ON/OFF [zap./vyp.] jsou neaktivní.
4. Chcete-li funkci dětské pojistky deaktivovat, jednoduše stiskněte a podržte tlačítko  po dobu 3 sekund. Symbol  na indikátoru časovače po uplynutí času zhasne.

Pokud byla funkce dětská pojistka zapnutá před vypnutím trouby, aktivuje se při opětovném zapnutí trouby . Po stisknutí tlačítka xxx se na displeji časovače znovu objeví symbol . Chcete-li varnou desku restartovat, deaktivujte dětskou pojistku.



VAROVÁNÍ

Dětská pojistka je deaktivována v případě výpadku proudu.



VAROVÁNÍ

Když je aktivována dětská pojistka, na displeji časovače se střídavě zobrazuje symbol  a zbývající čas, pokud je časovač také aktivní ( = 2 sekundy, zbývající čas = 2 sekundy).

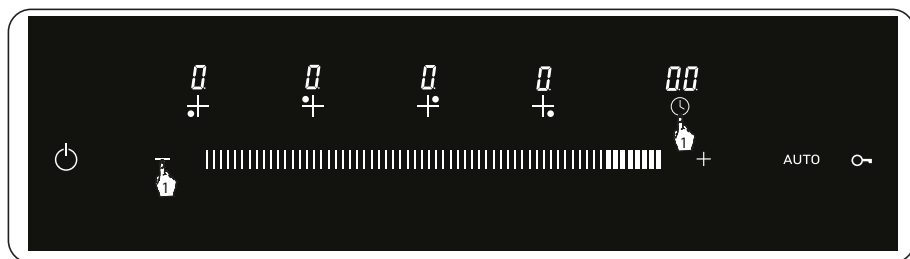
FUNKCE ČASOVAČE

Existují dva typy funkcí časovače.

1. Funkce nezávislého časovače

Lze ji nastavit, když není aktivní žádný režim nastavení desky. Může být také použita jako alarm. Nezávislý časovač pokračuje v činnosti, když se používá jakákoli varná zóna (úroveň > 0). Časovač lze nastavit na tak dlouho, dokud je aktivní výběr časovače (minutovka na displeji bliká 5 sekund).

Nastavení časovače



1. Časovač lze nastavit v rozmezí od 1 do 99 minut pomocí  nebo  pomocí tlačítek když je trouba zapnutá nebo lze nastavit časovač v rozmezí od 1 do 99 minut, jedním stisknutím symbolu  a následně použitím tlačítek  nebo  když je trouba zapnutá.
2. Odpočítávání začíná přímo od posledního nastavení po nastavení časovače. Po 5 sekundách se čas nastavení časovače automaticky odpočítává a na displeji časovače se zobrazí nastavená hodnota času.



Změna času pro nezávislý časovač

Po jednom stisknutí symbolu  můžete nastavit požadovaný čas tlačítky  nebo  nebo můžete čas změnit přímo: tlačítky  nebo  nebo bez výběru časovače.

Po uplynutí nastaveného času se ozve zvukový signál a displej časovače bliká . Zvukový alarm vypnete pouhým stisknutím libovolného tlačítka na dotykovém panelu.



VAROVÁNÍ

Zvukový alarm se automaticky vypne po 2 minutách, pokud není stisknuto žádné tlačítko.



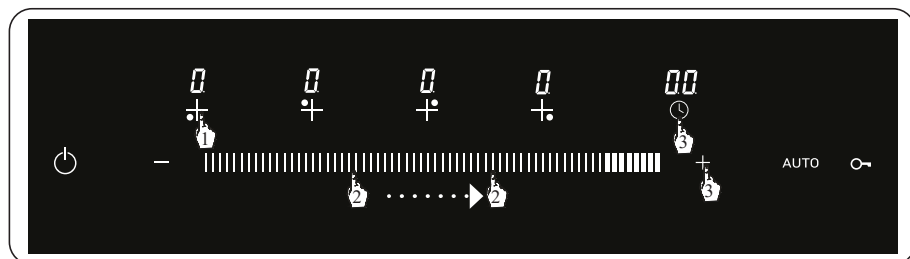
VAROVÁNÍ

Vypnutím trouby (stisknutím tlačítka on/off [zap./vyp.]) se zastaví nezávislý časovač. Po zapnutí trouby se časovač znova nespustí.

2. VARNÁ ZÓNA

Funkce časovače

Nastavení časovače



1. Vyberte vhodnou varnou desku, kterou chcete nastavit se zapnutou troubou.
2. Nastavte úroveň teploty na požadovanou úroveň od 1 do 9 pomocí posuvníku.
3. Po jednom stisknutí symbolu  při nastavování úrovně teploty (na 5 sekund) se požadovaný čas nastaví tlačítky  nebo  nebo se požadovaný čas nastaví přímo pomocí  nebo .

Tečka vedle úrovně teploty na varné desce, pro kterou je zobrazen zbývajcí čas, nepřetržitě bliká.



VAROVÁNÍ

Pokud je aktivní více než jeden časovač, na displeji časovače se po 5 sekundách nastaveného času zobrazí nejnižší hodnota zbývajcího času. Bliká tečka vedle varné desky, pro kterou je zobrazen zbývajcí čas.

Na dotykovém displeji se zobrazí symbol , pokud je varná zóna ještě horká. Pokud je varná zóna stále horká, symbol  bliká.

DETEKCE HRNCE / FOKUS (UPOZORNĚNÍ NA CHYBĚJÍCÍ HRNEC)

Pouze v případě indukčního vaření je výkon dodáván do oblasti zakryté dnem hrnce na příslušné varné desce. Dno hrnce je detekováno indukčním systémem.

Vaření se přeruší, pokud na začátku vaření není postaven žádný hrnec (pokud je k dispozici hrnec nebo pokud typ hrnce není správný) nebo pokud je hrnec během vaření sejmuto z varné desky. Upozornění na chybějící hrnec se po 5 sekundách zobrazí na dotykovém panelu příslušné varné zóny .

Upozornění na chybějící hrnec trvá 55 sekund. Pokud po této době není na varné desce žádný hrnec, varná zóna se automaticky vypne a na panelu se zobrazí symbol  nebo symbol , pokud je varná zóna horká.



VAROVÁNÍ

 symbol bliká po dobu 55 sekund v příslušné zóně, kde se objeví varování. Po uplynutí tohoto času zhasne rovněž nastavení časovače pro dobu vaření.

FUNKCE VYSOKÝ VÝKON (BOOST)

Pro rychlejší vaření můžete použít funkci vysokého výkonu (boost). Chcete-li použít funkci boost

1. Vyberte vhodnou varnou desku a nastavte požadovanou úroveň výkonu od 1 do 9.
2. Aktivujte funkci boost jedním stisknutím tlačítka boost, symbol  bliká po dobu 5 sekund na displeji příslušné varné desky.

Maximální doba funkce **BOOST** činí 5 minut. Po uplynutí tohoto času varná deska pokračuje ve vaření na původně nastaveném výkonu.

Lze vypnout **BOOST** pomocí posuvníku pro příslušnou varnou desku.



VAROVÁNÍ

Funkci Boost nelze nastavit současně pro vertikální desky.

FUNKCE RYCHLÉHO VAŘENÍ (AUTOMATICKÁ)

Funkce automatického rychlého vaření usnadňuje vaření **AUTO**

Doba automatického rychlého vaření se liší v závislosti na zvolené úrovni výkonu. Časy jsou uvedeny v tabulce níže.

Úroveň výkonu	Doba automatického vaření
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

Chcete-li použít funkci automatického vaření

1. Vyberte vhodnou varnou desku pro vaření se zapnutou troubou a nastavte posuvník na požadovanou úroveň výkonu.
2. Stiskněte **AUTO** jednou, když je aktivní režim nastavení a aktivuje se automatické rychlé vaření po dobu zvoleného stupně výkonu. Symbol „A“ na displeji příslušné varné desky bliká po dobu 5 sekund.
3. Po výběru vhodné varné desky můžete ukončit funkci automatického vaření posuvníkem.

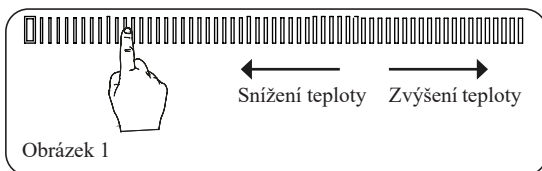
CHYBOVÉ KÓDY A DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

Níže uvedená tabulka uvádí chybové kódy, možné příčiny a doporučená řešení pro tyto kódy.

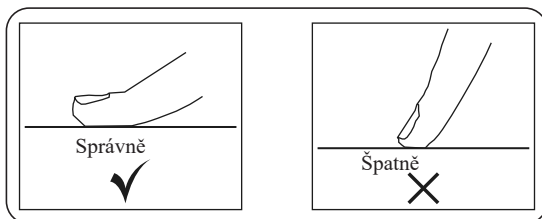
Chybový kód	Možná příčina	Co dělat
F3 / F4	Chyba snímače teploty cívky indukční pece	Kontaktujte prosím výrobce
F9 / FA	Chyba teplotního čidla IGBT	Kontaktujte prosím výrobce
E1 / E2	Nesprávné napájecí napětí	Zkontrolujte, zda je napájecí napětí správné
E3	Snímač teploty indukční pece / varování před vysokou teplotou	Kontaktujte prosím výrobce
E5	Varování před vysokou teplotou teplotního snímače IGBT	Jakmile hrnec vychladne, začněte znovu vařit

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

1. Chcete-li zařízení zapnout a vypnout, stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí, dokud se neozeve pípnutí. Po zapnutí zařízení se zobrazí indikátory varných zón.
2. Ovládací prvky jsou citlivé na dotyk, takže nemusíte vyvíjet žádný tlak.
3. Postavte vhodný hrnec, pánve atd. na varnou zónu, kterou chcete použít.
4. Ujistěte se, že dno hrnce, pánve atd. a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
5. Když se dotknete ovladače pro výběr varné zóny, indikátor vedle zvoleného tlačítka bude blikat.
6. Teplotu lze nastavit dotykem posuvníku požadované varné zóny. (Pro produkty s nastavením posuvníku, viz obr. 1)



7. Při používání zařízení používejte spodní, nikoli horní část prstu. Zvukový signál zazní při každém dotyku.

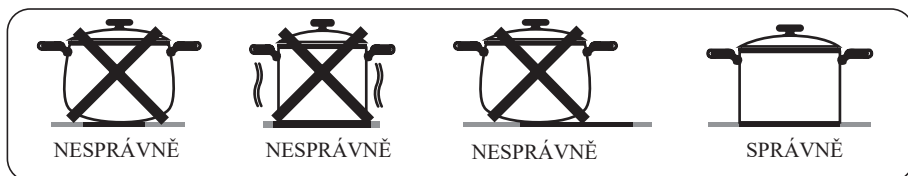


8. Ujistěte se, že dotyková tlačítka jsou vždy čistá a suchá. I tenká vrstva vody může ztížit ovládání dotykových tlačítek

Výběr správného hrnce

1. Do hrnců a pánví vkládejte správné množství potravin. Tímto způsobem můžete zabránit rozlití jídel a vyhnout se zbytečnému čištění.
2. Nepoužívejte nádoby, které jsou nestabilní a které lze snadno převrhnout na varnou desku.
3. Nepokládejte prázdné hrnce a pánve na varné desky se zapnutým plamenem.
4. Na produkt nepokládejte nádoby citlivé na vysoké teploty.
5. Neprovozujte varné desky bez hrnců a pánví.
6. Na varné zóny nepokládejte poklice hrnců.
7. Víko nádoby, kterou používáte k zahřívání oleje, by mělo být otevřené.
8. Neplňte více než jednu třetinu objemu pánve olejem. Nenechávejte zahřátý olej bez dozoru. Extrémně horké oleje mohou způsobit požár.
9. Používejte pouze hrnce a pánve s upraveným dnem. Ostré hrany způsobují škrábance na povrchu.
10. Nepoužívejte skleněné, kameninové, keramické, nemagnetické nerezové nebo hliníkové nádoby na bázi mědi.

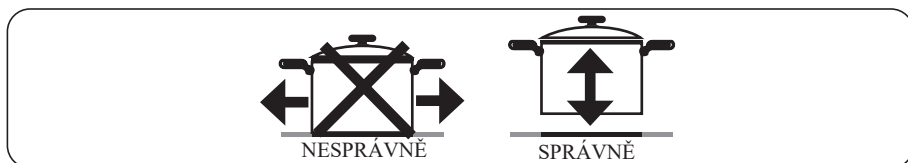
11. Používejte vhodné hrnce uprostřed varných zón.



12. Nepoužívejte hrnce se dnem zaobleným dovnitř nebo ven.



13. Pokud chcete hrnec umístit na jinou varnou desku, místo přesunutí hrnec zvedněte a znovu položte.



14. Můžete použít ocelové, teflonové nebo speciální hliníkové nádoby na bázi magnetu, které je opatřeno štítkem nebo upozorněním, že jej lze použít na indukční varné desce.
15. Zda je hrnec vhodný pro indukční vařič lze snadno ověřit. Posuňte magnet směrem ke dnu hrnce. Pokud se hýbe, může být váš hrnec použit na indukční varné desce.
16. Je důležité používat kovové hrnce speciálně navržené a/nebo schválené pro indukční sporáky.



VAROVÁNÍ

Nedovolte, aby se melaminové nebo plastové nádoby dostaly do kontaktu s topnými zónami.

POUŽITÍ

Při vaření používejte spotřebič se správným nastavením.

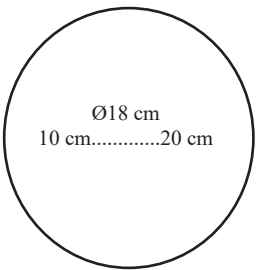
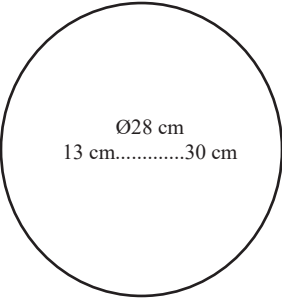
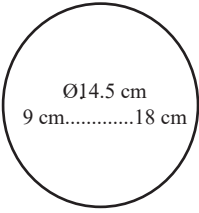
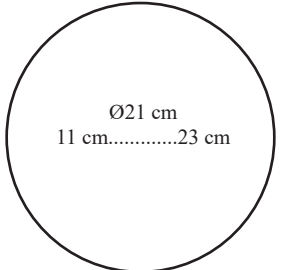
Nastavení varného výkonu	Použití
0	Vyp.
1-3	Udržování tepla
4-5	Pomalé ohřívání/vaření
6-7	Ohřívání, rychlé vaření
8	Vaření
9	Maximální úroveň
P	Maximální výkon



POZOR

Informace obsažené v tabulce výše jsou pouze orientační.

KUCHYŇSKÉ DESKY

Normální varná deska	Velká varná deska	Malá varná deska
 Ø18 cm 10 cm.....20 cm	 Ø28 cm 13 cm.....30 cm	 Ø14.5 cm 9 cm.....18 cm
	 Ø21 cm 11 cm.....23 cm	
• Automaticky se přizpůsobuje hrnci. • Rozděluje energii tím nejvhodnějším způsobem. • Poskytuje vynikající odvod tepla. • Vhodné pro všechny druhy vaření.	• Automaticky se přizpůsobuje hrnci. • Rozděluje energii tím nejvhodnějším způsobem. • Poskytuje vynikající odvod tepla. • Můžete vařit malé i velké porce palačinek, ryb atd.	• Vaření na volném ohni (omáčky, krémy atd.) • Příprava malých porcí nebo porcí pro jednu osobu.



POZOR

Informace o vaření v tabulce jsou pouze orientační.

KAPITOLA 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA SPOTŘEBIČE

1. Před prováděním údržby nebo čištění vždy odpojte zařízení od napájení. Počkejte, až varná deska vychladne, pokud je horká.
2. K čištění skleněné desky nepoužívejte abrazivní čističe, čisticí prostředky ve spreji ani ostré předměty.
3. Očistěte zbytky připáleného jídla vlhkým hadříkem a mýdlem. Prach na povrchu by měl být čištěn vlhkým hadříkem.
4. Zbarvení, které se může objevit na povrchu keramického skla, nemá vliv na uživatelskou strukturu a životnost skla. Zbarvení není způsobeno změnou materiálu, ale tím, že nebyly očistěny připálené zbytky na povrchu, nebo že použité hrnce způsobují oděr povrchu skla, nebo pokud byly použity nesprávné čisticí prostředky.
5. Aby byla zajištěna dlouhá životnost vašeho sporáku, musíte jej pravidelně čistit a udržívat.
6. Nečistěte sporák tvrdými nástroji, jako je tvrdý kartáč, drátěnka nebo nůž. Nepoužívejte abrazivní nebo kyselé materiály nebo čisticí prostředky.
7. Po vyčištění částí zařízení mýdlovým hadříkem je důkladně opláchněte a osušte měkkým hadříkem.
8. Skleněné povrchy čistěte speciálními čisticími prostředky na sklo. K čištění skleněných povrchů nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože poškrábání skleněných povrchů může způsobit rozbití skla.
9. Nečistěte troubu parním čističem.
10. Při čištění trouby nepoužívejte hořlavé materiály, jako jsou kyseliny, ředidla nebo plyn.
11. Žádné části trouby nemyjte v myčce na nádobí.
12. Rychle odstraňte veškeré látky obsahující ocet, citron, sůl, kolu a podobné kyseliny a zásady rozlité na sporáku.

DOPORUČENÍ TÝKAJÍCÍ SE ÚSPORY ENERGIE

1. Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna hrnce.
2. Před zapnutím topného prvku položte hrnec na varnou zónu. Indukční ohříváče mají senzor, který detekuje přítomnost hrnce.
3. Ke zkrácení doby vaření používejte hrnce s nasazenými poklicemi.
4. Jakmile se obsah začne vařit, snižte teplotu. Nepřekračujte množství vody a oleje, abyste zkrátili dobu vaření.
5. Při vaření používejte spotřebič se správným nastavením.

PRAVIDLA TÝKAJÍCÍ SE PŘENESENÍ

1. Se zařízením je třeba manipulovat a přepravovat jej v původním obalu.
2. Pozorujte zařízení při nakládání/vykládání a manipulaci.
3. Ujistěte se, že je obal během přenášení a přepravy bezpečný a uzavřený.
4. Chraňte zařízení před vnějšími faktory (jako je vlhkost, voda atp.), které by mohly poškodit obal.
5. Dávejte pozor, abyste při manipulaci a přepravě nepoškodili zařízení v důsledku otřesů, nárazů, pádů apod. a při manipulaci nepoškodili a nedeformovali zařízení.

KAPITOLA 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problémy, které se mohou s výrobkem vyskytnout, lze vyřešit kontrolou následujících bodů, než zavoláte technický servis.

Pokud zařízení nefunguje

1. Bezpečnými prostředky zkontrolujte, zda je v síti zjištěitelný elektrický proud.
2. Revizní pojistky.
3. Zkontrolujte, zda není poškozen napájecí kabel.

CHYBOVÉ KÓDY, PŘÍČINY A DOPORUČENÁ ŘEŠENÍ

Problém	Možná příčina	Co dělat
F3 / F4	Chyba snímače teploty cívky indukční pece	Kontaktujte prosím výrobce
F9 / FA	Chyba teplotního čidla IGBT	Kontaktujte prosím výrobce
E1 / E2	Nesprávné napájecí napětí	Zkontrolujte, zda je napájecí napětí správné
E3	Teplotní snímače cívky indukční pece / varování před vysokou teplotou.	Kontaktujte prosím výrobce
E5	Varování před vysokou teplotou teplotního snímače IGBT	Po vychladnutí hrnce začněte znovu vařit.

KAPITOLA 8. EKOLOGICKÁ LIKVIDACE



Obaly musí být zlikvidovány způsobem šetrným k životnímu prostředí. Toto zařízení je označeno v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (odpadní elektrické a elektronické zařízení - WEEE). Směrnice definují pravidla pro vrácení a recyklaci použitých zařízení, která platí v celé EU.

INFORMACE O BALENÍ

Obal produktu je vyroben z recyklovatelných materiálů v souladu s našimi národními předpisy pro ochranu životního prostředí. Nelikvidujte obalové materiály s komunálním nebo jiným odpadem. Předejte je na sběrná místa obalových materiálů stanovená lokálními orgány.

KAPITOLA 9. LIKVIDACE OPOTŘEBOVANÝCH ZAŘÍZENÍ

Toto zařízení bylo navrženo a vyrobeno z vysoce jakostních materiálů a komponent, které jsou vhodné k opakovanému využití.

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na výrobku (obr. A) znamená, že výrobek musí být před odevzdáním do sběrný roztríděn v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/19/EU. Pokud je na výrobku umístěn symbol přeškrtnuté popelnice (obr. B), znamená to, že výrobek obsahuje baterie, které musí být před odevzdáním do sběrný vyjmuty v souladu s ustanoveními Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2006/66/ES. Taková značka informuje, že elektrická a elektronická zařízení i baterie (pokud jsou použity) nemohou být po použití zlikvidovány společně s jinými odpady pocházejícími z domácností.

Uživatel je povinen předat spotřebované zařízení a baterie (pokud jsou použity) do sběrem použitého elektrického a elektronického odpadu a baterií (pokud se vyskytují). Sběrný takových odpadů, včetně sběren opotřebovaného zařízení, provozovatelé zpracujících provozů, distributorů (obchody), provozovatelé sběren tříděných komunálních odpadů (obecní jednotky) a jiné jednotky stanovené v zákonech tvoří příslušný systém umožňující odevzdání takového zařízení.

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

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

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



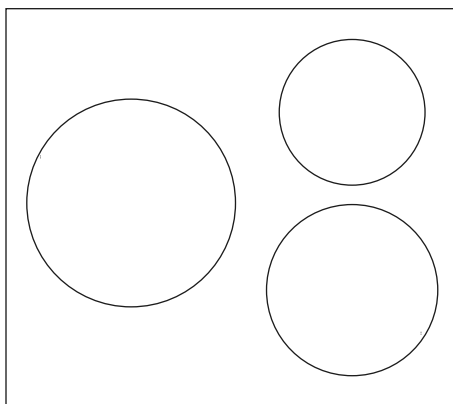
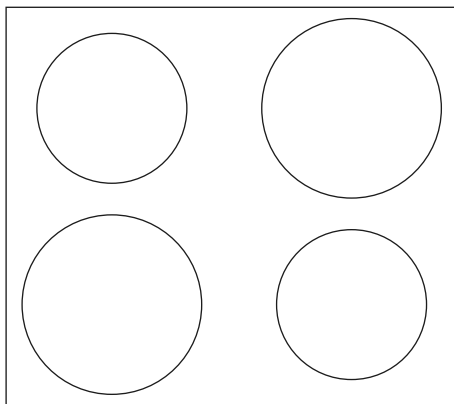
obr. A



obr. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА ICQN
KBOS 641 B I



Дякуємо Вам за вибір цього продукту.

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

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

ЗМІСТ

РОЗДІЛ 1. Важливі попередження.....	87
Електробезпека	88
Методи захисту поверхні для готування з керамічного скла від	89
пошкоджень.....	89
Призначення.....	90
РОЗДІЛ 2. Підключення електроживлення.....	90
Схема електричних підключень.....	91
РОЗДІЛ 3. Ознайомлення з приладам.....	92
Технічні властивості.....	92
РОЗДІЛ 4. Монтаж кухонної плити.....	95
Правильне місце монтажу	95
Використання планки під приладом.....	96
Встановлення	96
Схема встановлення	97
Розміри стільниці.....	98
РОЗДІЛ 5. Використання приладу	99
Увімкнення нагрівальних зон	100
Вимкнення зон готування:	100
Функція блокування від дітей	101
Зміна часу для незалежного таймера.....	102
Використання приладу.....	105
Застосування	107
Кухонні плити	108
РОЗДІЛ 6. Очищення та Консервація приладу	109
Рекомендації щодо заощадження енергії	109
Правила, що стосуються переміщення.....	109
РОЗДІЛ 7. Вирішення проблем	110
Коди помилок, причини та рекомендоване вирішення	110
РОЗДІЛ 8. Екологічно безпечна утилізація.....	110
Інформація про упаковку	110
РОЗДІЛ 9. Утилізація використаних пристроїв	111

РОЗДІЛ 1. ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

1. Встановлення та ремонт завжди повинні виконуватися „АВТОРИЗОВАНОЮ СЕРВІСНОЮ СЛУЖБОЮ”. Виробник не несе відповідальності за будь-які роботи, виконані неуповноваженими особами.
2. Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію з обслуговування. Тільки таким чином Ви зможете безпечно та правильно користуватися приладом.
3. Кухонна плита повинна використовуватися відповідно до інструкції з обслуговування.
4. Прилад не можна використовувати, якщо поблизу знаходяться діти віком до 8 років або домашні тварини.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ / ЗАГРОЗА ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖИ

Не варто зберігати на приладі будь-які матеріали.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Під час використання пристрій та його доступні частини нагріваються.

5. Умови налаштування цього приладу вказані на етикетці (або на заводській табличці).
6. Під час роботи гриля доступні частини можуть бути гарячими. Маленькі діти повинні знаходитися на безпечній відстані від приладу.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Цей прилад призначений для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення.

7. Для чищення приладу не використовуйте паровий очищувач.
8. НИКОЛИ не гасіть вогонь водою. Вимкніть електроживлення приладу, а потім накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.
9. Діти віком до 8 років повинні триматися подалі від приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
10. Слід уникати дотику до нагрівальних елементів.



УВАГА

Процес приготування відбувається під наглядом. Процес приготування повинен завжди відбуватися під наглядом.

11. Прилад не призначений для використання із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
12. Пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без досвіду та знань, під наглядом та після отримання інструкцій щодо безпечного використання пристрою і пов'язаних з ним ризиків.
13. Цей прилад був спроектований лише для побутового використання.
14. Діти не повинні гратися з приладом. Очищення та консервація приладу не повинні виконуватися дітьми молодше 8 років та без нагляду дорослих.
15. Діти віком до 8 років не повинні мати доступу до приладу або до його шнура живлення.
16. Перед використанням приладу переконайтеся, що штори, тюль, папір або будь-які інші легкозаймисті (займисті) матеріали знаходяться на безпечній відстані від приладу. Не кладіть легкозаймисті або займисті матеріали на прилад або всередину нього.
17. Забезпечте відкриті вентиляційні канали.

18. Не нагрівайте закриті бляшанки та скляні банки. Тиск може призвести до вибуху банок.
19. Не користуйтеся приладом під впливом ліків та/або алкоголю, оскільки це може вплинути на Вашу здатність оцінювати ситуацію.
20. Після кожного використання переконайтеся, що прилад вимкнений.
21. Будьте обережні, використовуючи алкоголь у стравах. Спирт випаровується при високих температурах і може спалахнути, спричинивши пожежу при контакті з гарячими поверхнями.
22. Якщо прилад пошкоджений або має видимі пошкодження, не використовуйте його.
23. Не кладіть на прилад предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
24. Пакувальні матеріали небезпечні для дітей. Пакувальні матеріали слід зберігати в недоступному для дітей місці.
25. Електроживлення кухонної плити може бути відключено під час будь-яких будівельних робіт у будинку. Після завершення робіт повторне підключення кухонної плити повинен здійснювати працівник авторизованої сервісної служби.
26. Не кладіть на поверхню приладу металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки, оскільки вони можуть легко нагрітися.
27. Щоб запобігти перегріванню, прилад не слід встановлювати за декоративною завісою.
28. Перед зняттям захисних елементів прилад потрібно вимкнути. Після очищення встановіть захисні елементи відповідно до інструкцій.
29. Місце кріплення кабелю повинно бути захищене.



УВАГА

Якщо скло духової шафи тріснуло, негайно вимкніть кожний нагрівальний елемент і від'єднайте прилад від джерела живлення. Не торкайтеся поверхні приладу і не користуйтеся ним.

30. Користувач не повинен самостійно переміщувати кухонну плиту.
31. Якщо кухонна плита не вимикається під час готування, то користувач не може торкатися гарячих поверхонь, оскільки це призведе до опіків.
32. Важкі предмети, що знаходяться на кухонній плиті, можуть впасти. Це може призвести до травм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Оскільки індукційні поверхні створюють магнітне поле, це може спричинити шкідливий вплив на людей, які використовують такі медичні прилади, як кардіостимулятори або інсулінові насоси.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Коли індукційна плита працює на високій потужності або з певними типами посуду, можуть видаватися різні звуки. Це нормальне явище.

ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА

1. Встановлення заземлювального обладнання має здійснювати кваліфікований електрик. Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену використанням приладу без заземлення, відповідно до місцевих правил.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо поверхня тріснула, потрібно вимкнути прилад, щоб уникнути ризику ураження струмом.

2. Ніколи не мийте прилад, розпилюючи або виливаючи на нього воду. Існує ризик ураження електричним струмом!
3. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, його сервісним представником або особами з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.
4. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі, а також інші подовжувачі, окрім оригінальних.
5. Не використовуйте парові мийки для очищення приладу, інакше це може призвести до ураження електричним струмом.
6. Для встановлення потрібен багатополосний перемикач, який дозволить відключити живлення. Відключення від електромережі повинно бути можливим за допомогою вимикача або вбудованого запобіжника, встановленого на постійному джерелі живлення, відповідно до будівельних норм.
7. Шнур живлення не може контактувати з гарячими частинами приладу.
8. Прилад оснащений кабелем типу „Y”.
9. Вимикачі кухонної плити повинні бути розташовані таким чином, щоб кінцевий користувач міг дістатися до них після встановлення кухонної плити.
10. Фіксовані з'єднання повинні бути підключені до джерела живлення, що уможливило багатополосне відключення. Для приладів з категорією перенапруги нижче III, пристрій відключення повинен бути підключений до постійного джерела живлення, відповідно до норм, які стосуються проводки.
11. Не виймайте вимикачі запалювання з пристрою. Інакше Ви можете доторкнутися до електричних проводів під напругою. Це може призвести до ураження електричним струмом.

МЕТОДИ ЗАХИСТУ ПОВЕРХНІ ДЛЯ ГОТУВАННЯ З КЕРАМІЧНОГО СКЛА ВІД ПОШКОДЖЕНЬ

Поверхня з керамічного скла нечутлива до високих температур (до 650°C) і температурних коливань. Вона не тріскається і певною мірою стійка до подряпин. Однак, щоб уникнути будь-яких пошкоджень, слід дотримуватися наступних правил:

1. Ніколи не лийте холодну воду на гарячу кухонну плиту.
2. Не ставайте на поверхню з керамічного скла.
3. Раптовий удар, наприклад, падіння сільнички, може призвести до серйозних пошкоджень. Тому такі предмети не слід ставити над нагрівальними поверхнями.
4. Після кожного використання переконайтеся, що дно каструлі та поверхня зони готування чисті та сухі.
5. Не чистіть овочі на поверхнях нагрівальної панелі. Пісок, що осипається з овочів, може подряпати нагрівальну поверхню з керамічного скла.
6. Не кладіть на духову шафу легкозаймисті матеріали, такі як картон або пластик. Такі предмети, як олово, цинк або алюміній (а також алюмінієва фольга або порожні глечики для кави) можуть розплавитися на гарячих кухонних поверхнях і спричинити пошкодження.
7. Слідкуйте за тим, щоб продукти, які містять цукор або фруктові соки, не контактували із зонами готування. Вони можуть забруднити поверхню із керамічного скла.

ПРИЗНАЧЕННЯ

1. Цей виріб призначений для побутового використання. Використання приладу в комерційних цілях заборонено.
2. Цей прилад можна використовувати лише для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщень.
3. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену неправильним використанням приладу або неналежним поводженням з ним.
4. Термін служби придбаного виробу становить 10 років. Це період, протягом якого виробник постачатиме запасні частини, необхідні для роботи цього виробу відповідно до його призначення.

РОЗДІЛ 2. ПІДКЛЮЧЕННЯ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ця нагрівальна плита повинна бути правильно встановлена та підключена авторизованим сервісним центром, відповідно до інструкцій виробника. Виробник не несе відповідальності за будь-які передбачувані або явні пошкодження, спричинені неправильним встановленням та обслуговуванням.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Виробник не несе відповідальності за пошкодження (наприклад, ураження електричним струмом), спричинені відсутністю або пошкодженням захисного кабелю. Ізольовані частини слід перевіряти після монтажу.

Прилад розрахований на підключення до електромережі 220-240 В N AC / 380-415В 3N AC 50/60 Гц.. Якщо електромережа не відповідає цим характеристикам, зверніться до електрика або до авторизованого сервісного центру.

Не допускайте контакту шнура живлення приладу з гарячими частинами приладу. Тримайте подалі від гострих країв і кутів.

Вимикачі

Живлення повинно бути відключено від електромережі за допомогою багатополосного вимикача. (Зазор повинен становити не менше 3 мм). Цей вимикач захищає від перевантаження.

Відключення від електромережі

Щоб від'єднати прилад від електромережі;

- Елементи запобіжників

Повністю вийняти запобіжник з основи. або:

- Автоматичні запобіжники

Натиснути (червону) кнопку керування, щоб звільнити центральну кнопку. або:

- Вбудовані автоматичні запобіжники

Переведіть перемикач у положення 0 (OFF [вимкнено]) з положення 1 (ON [увімкнено]). (Лінійний вимикач повинен мати значення щонайменше В або С) або:

- Вимикач FI (фальшивий індуктивний вимикач)

Переведіть перемикач у положення 0 (OFF [вимкнено]) з положення 1 (ON [увімкнено]) або натисніть кнопку контролю.

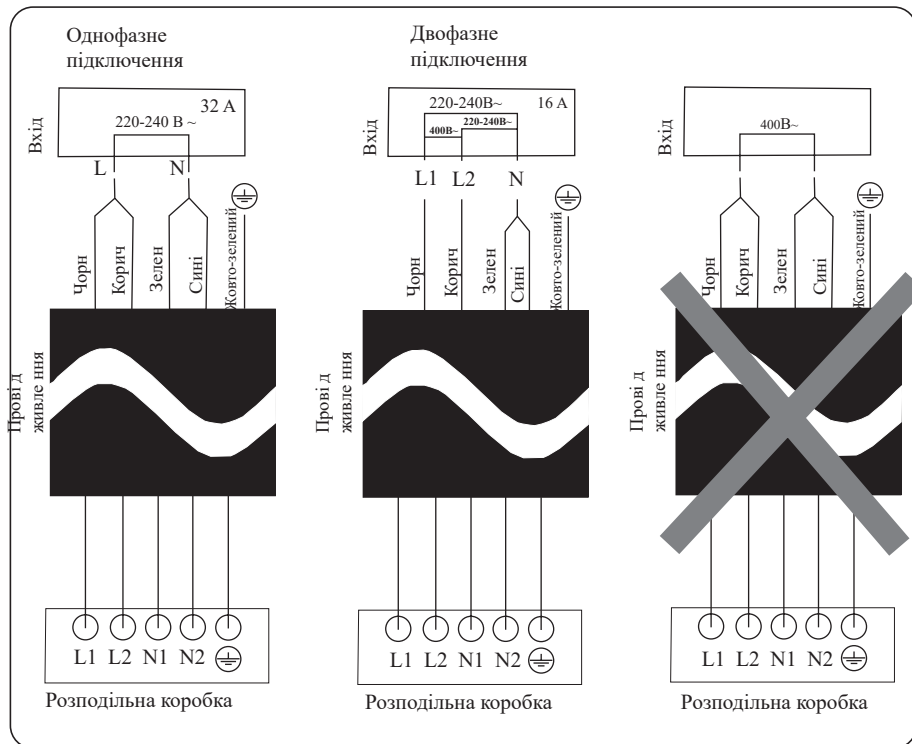


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Необхідно вжити заходів для захисту від ненавмисного увімкнення живлення.

СХЕМА ЕЛЕКТРИЧНИХ ПІДКЛЮЧЕНЬ

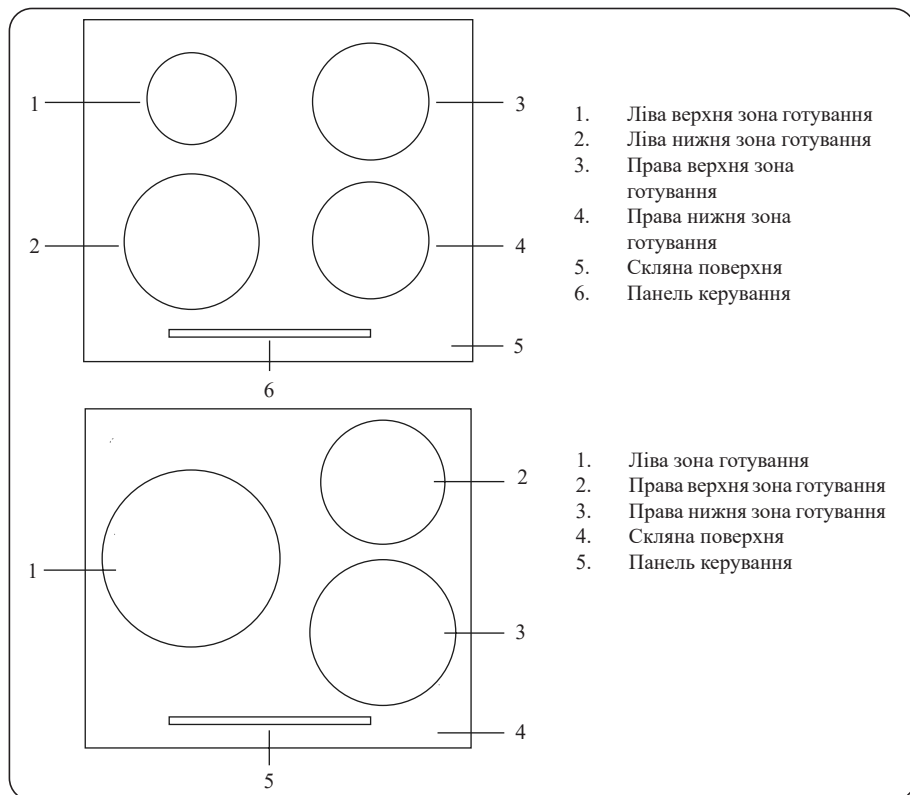
Підключіть кабелі, як зазначено нижче.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Живлення 220-240 В 50/60 Гц підходить для однофазного підключення, а живлення 380-415 В 50/60 Гц є відповідним для двофазного підключення.

РОЗДІЛ 3. ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ПРИЛАДАМ



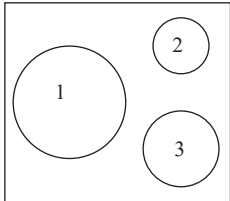
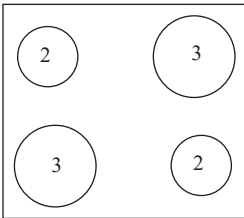
ТЕХНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

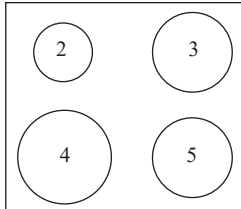
Висота-ширина-глибина	58 x 590 x 520 мм
Розміри стільниці	560 x 490 мм
Напруга	220-240 / 380-415 В
Розміри упаковки (ширина - довжина - висота)	635 x 613 x 158,5 мм
Вага нетто	8,40 кг
Вага брутто	9 кг

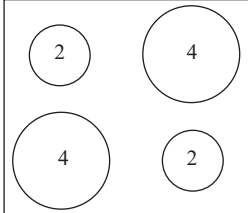


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Для модифікацій, виконаних в авторизованому сервісному центрі, необхідно враховувати цю таблицю. Виробник не несе відповідальності за проблеми, спричинені неправильною модифікацією.

Моде- ль 1	Коди виробів моделі		Зони нагрі- ван- ня	Діаметр нагрі- валь- ного еле- менту	Потуж- ність нагріва- льного елемен- ту	Нагрів альни й елемент велик ої потужності	Повна потужні- сть
			1.	Ø280 мм	2300 Вт	3000 Вт	5500~6900 Вт
Моде- ль 2	МOC0-60VG13CM20Y3AB МOC0-60VG13CS20Y3AB МOC0-60VG13CT20Y3AB		2.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт	
				Ø180 мм	2000 Вт	2600 Вт	
			3.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт	
				Ø180 мм	2000 Вт	2600 Вт	
			2.	Ø145 мм	1400 Вт	1800 Вт	
				Ø180 мм	2000 Вт	2600 Вт	

Моде- ль 3	Коди виробів моделі		Зони нагрі- ван- ня	Діаметр нагрі- валь- ного елеме- нту	Потуж- ність нагріва- льного елемен- ту	Нагрів альни й елеме- нт велик ої потуж- ності	Повна потужні- сть
				2.	Ø145	1400	
			3.	мм	Вт	Вт	6600~7200 Вт
				Ø180	2000	2600	
	4.	мм	Вт	Вт			
		Ø210	2000	2600			
	5.	мм	Вт	Вт			
		Ø180	1400	1800			
	мм	Вт	Вт				
	MOC0-60VG16CM20Y4BB MOC0-60VG16CS20Y4BB MOC0-60VG16CT20Y4BB						

Моде- ль 4	Коди виробів моделі		Зони нагрі- ван- ня	Діаметр нагрі- валь- ного елеме- нту	Потуж- ність нагріва- льного елемен- ту	Нагрів альни й елеме- нт велик ої потуж- ності	Повна потужні- сть
				2.	Ø145	1400	
			4.	мм	Вт	Вт	6600~7200 Вт
				Ø210	2000	2600	
	2.	мм	Вт	Вт			
		Ø145	1400	1800			
	4.	мм	Вт	Вт			
		Ø210	2000	2600			
	мм	Вт	Вт				
	MOC0-60VG16CM20Y4CB MOC0-60VG16CS20Y4CB MOC0-60VG16CT20Y4CB						



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

З метою покращення якості продукту, його технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Значення, вказані на приладі або в документах, що його супроводжують, є лабораторними показниками, які відповідають відповідним стандартам. Ці значення можуть змінюватися залежно від застосування та умов навколишнього середовища

РОЗДІЛ 4. МОНТАЖ КУХОННОЇ ПЛИТИ

Переконайтеся, що електропроводка підходить для використання приладу. Якщо електропроводка не відповідає вимогам, необхідно викликати електрика та сантехніка для проведення необхідних робіт. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, спричинену діями неуповноважених осіб.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Клієнт несе відповідальність за підготовку місця, де буде розміщено виріб, а також за підготовку електропроводки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

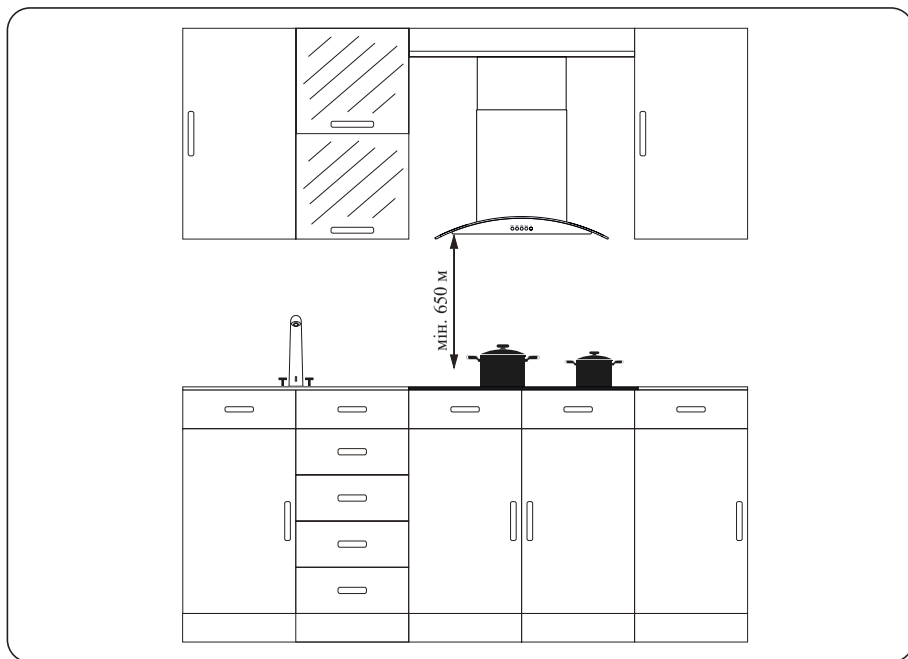
Під час встановлення приладу необхідно дотримуватися місцевих правил, що стосуються електропроводки.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед встановленням виробу перевірте його на відсутність пошкоджень. Не встановлюйте пошкоджений виріб. Пошкоджені прилади становлять загрозу для Вашої безпеки.

ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ МОНТАЖУ

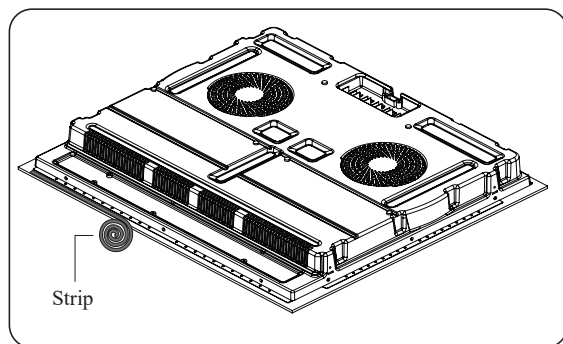


Виріб розроблено для кухонних стільниць, доступних на ринку. Слід дотримуватися безпечної відстані між приладом і стінами та кухонними меблями. Якщо над приладом буде встановлено навіс/витяжку, дотримуйтесь рекомендацій виробника щодо висоти встановлення навісу/витяжки. (мін. 65 cm)

Отвір у стільниці, де буде встановлена кухонна плита, повинен бути вирізаний відповідно до монтажних розмірів плити.

Під час встановлення виробу дотримуйтесь правил, викладених у місцевих стандартах електропостачання.

ВИКОРИСТАННЯ ПЛАНКИ ПІД ПРИЛАДОМ

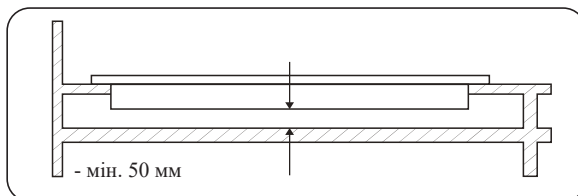


На нижній стороні приладу розміщено планку для запобігання потраплянню всередину приладу речовин, які можуть перелитися через край, наприклад, води або олії, якщо вони розлилися під час готування або нагрівання. Поставте прилад у отвір на стільниці, злегка притиснувши його.

Якщо під приладом є вбудована духовка, кухонні меблі слід розташувати так, щоб забезпечити вентиляцію.

ВСТАНОВЛЕННЯ

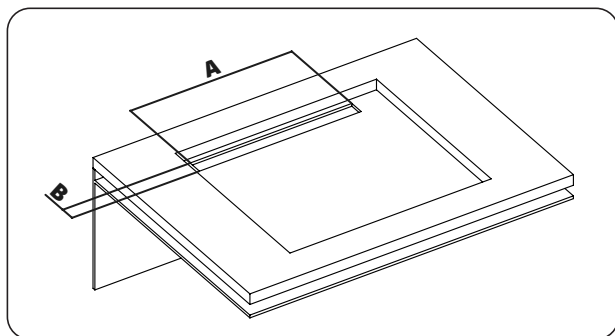
У разі встановлення приладу на шухляду, якщо є можливість доторкнутися до нижньої частини приладу, відокремте цю частину дерев'яною полицкою.



У разі встановлення нагрівальної плити на тумбі, як показано на малюнку вище, слід встановити полицю, щоб відокремити тумбу від нагрівальної плити. У разі встановлення приладу на вбудовану духову шафу його відокремлення не обов'язкове.

Якщо кухонна плита встановлюється біля правої або лівої стіни, мінімальна відстань між стіною та кухонною плитою повинна становити 50 мм.

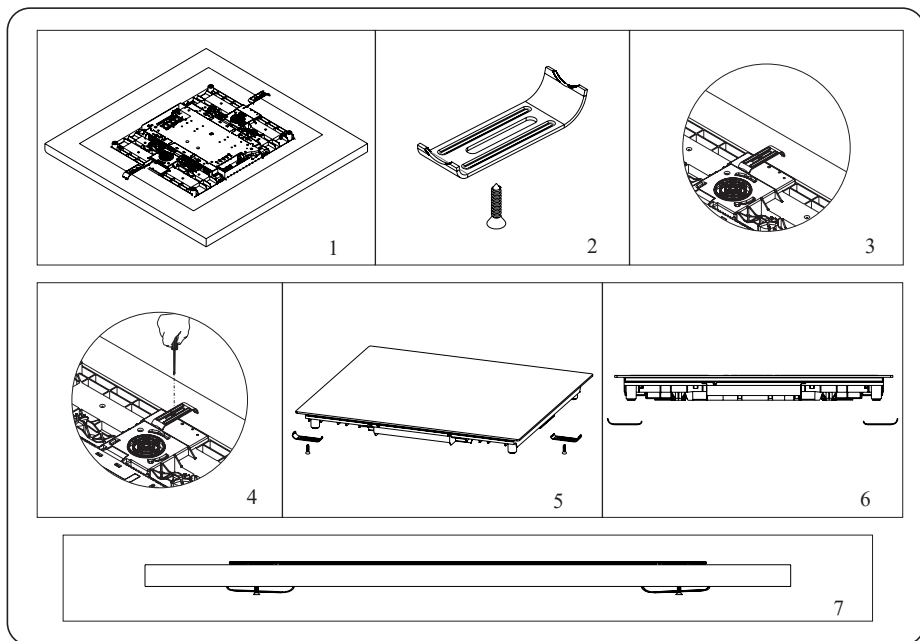
Ззаду меблів слід залишити вентиляційний зазор площею 180 см² (450 x 40 мм), як показано нижче.



A	Мін. 450 мм
B	40 мм

СХЕМА ВСТАНОВЛЕННЯ

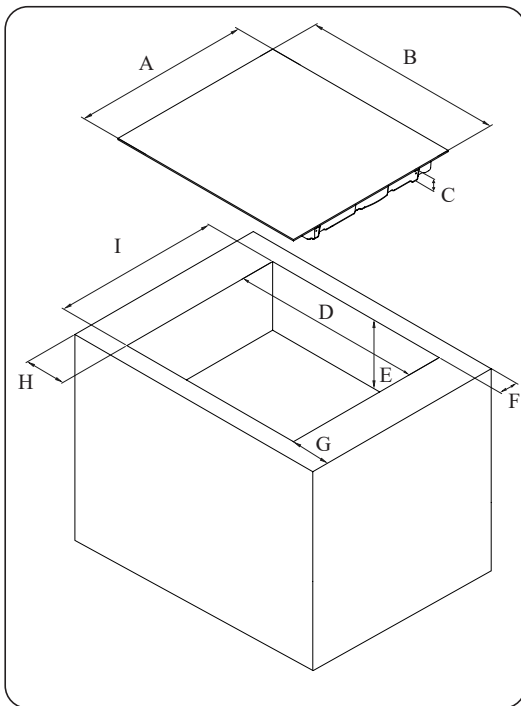
1. Переверніть нагрівальну плиту догори дном і поставте на гладку поверхню.
2. Щоб запобігти потраплянню сторонніх речовин і рідин між кухонною плитою та стільницею, нанесіть пасту з упаковки на боки нижнього прикриття стільниці. У кутах нанесіть пасту так, щоб вона потім заповнила проміжки в них.
3. Знову поверніть нагрівальну плиту, вирівняйте її та встановіть на стільницю.
4. Закріпіть кухонну плиту на стільниці за допомогою затискача та гвинтів з комплекту.



РОЗМІРИ СТІЛЬНИЦІ

При встановленні кухонної плити або при вирізанні стільниці необхідно враховувати наступні величини. Отвір, в який встановлюється нагрівальна плита, повинен бути вирізаний відповідно до розмірів плити, що встановлюється.

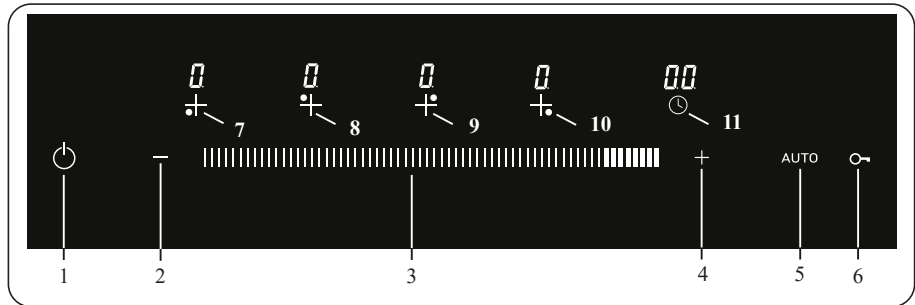
A	520 мм
B	590 мм
C	58 мм
D	560 мм
E	Мін. 175 мм
F	Мін. 50 мм
G	
H	
I	490 мм



РОЗДІЛ 5. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ІНДУКЦІЙНА КУХОННА ПЛИТА ЕЛЕКТРОННА КАРТА ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ

Краща модель:



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Функція увімкнення / вимкнення | 6. Функція блокування від дітей |
| 2. Годинник вниз | 7. Ліва нижня зона готування |
| 3. Рівень температури зони готування | 8. Ліва верхня зона готування |
| 4. Годинник вверх | 9. Права верхня зона готування |
| 5. Автоматична функція швидкого готування | 10. Права нижня зона готування |
| | 11. Функція таймера |



ПРИМІТКИ:

Прилад готовий до роботи через 1 секунду після підключення до електричної мережі. Всі світлодіоди та індикатори засвічуються через 1 секунду.

УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

Прилад вмикається натисканням кнопки . На всіх індикаторах з'являється символ . Якщо температура скла над нагрівальною плитою перевищує 45 °C, то на екрані відповідної нагрівальної плити послідовно з'являються символи ; символи з'являються на екрані відповідної нагрівальної плити один за одним. (= 0,5 секунди, = 0,5 секунди)

ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

Прилад вмикається після натискання кнопки . Навіть якщо на індикаторі таймера активне блокування від дітей, прилад можна вимкнути, натиснувши кнопку .



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Електроніка залишається активною протягом 1 хвилини. Якщо впродовж цього часу не буде встановлено жодного рівня готування або обраного таймера, прилад автоматично перейде в режим "Off" [вимкнений], сповістивши про це звуковим сигналом.



ПРИМІТКИ:

Якщо на будь-якому з дисплеїв нагрівальної плити блимає символ , то нагрівальна плита автоматично вимкнеться через 60 секунд, коли зникне символ .

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА **H**

Якщо на сенсорній панелі духової шафи блимає символ **H**, то це означає, що вона все ще гаряча. Її можна використати для розігрівання невеликої кількості їжі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

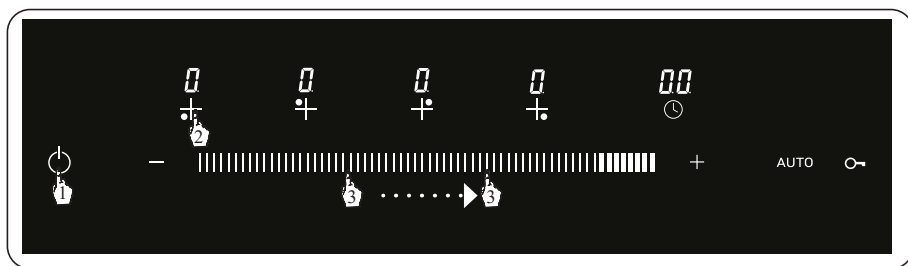
При відключенні електроживлення індикатор тепла не світиться і не попереджає користувача про високу температуру.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Індикатор залишкового тепла для кожної зони готування залишається активним, доки виміряна температура скла не опуститься нижче +45 °C.

УВІМКНЕННЯ НАГРІВАЛЬНИХ ЗОН



1. Духова шафа вмикається натисканням кнопки.
2. Бажану нагрівальну плиту можна вибрати, натиснувши символ один раз. Символ блимає протягом 5 секунд на дисплеї вибраної нагрівальної плити. Символ відображається на всіх інших дисплеях.
3. Переміщаючи палець ліворуч або праворуч по повзунку, можна регулювати рівень потужності певної нагрівальної плити від 1 до 9.

ВИМКНЕННЯ ЗОН ГОТУВАННЯ:

Обрану нагрівальну плиту можна вимкнути 3 способами.

1. Її можна вимкнути, натиснувши на клавішу .
2. Коли вибрано потрібну нагрівальну плиту, вона налаштовується на вибраний рівень температури. Значення температури блимає протягом 5 секунд. **H** Якщо після закінчення цього часу дана нагрівальна плита залишається гарячою, блимає символ . Якщо дана нагрівальна плита не гаряча, блимає символ .
3. Відповідну нагрівальну плиту можна вимкнути, встановивши для неї таймер. Після закінчення часу таймера нагрівальна плита, для якої встановлено таймер, автоматично вмикається зі звуковим сигналом.

ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

1. Блокування від дітей активується одним  натисканням кнопки і запобігає небажаному втручанню.
2.  на дисплеї таймера з'являється символ .
3. Коли блокування клавіш активоване, всі кнопки, окрім кнопки управління ON/OFF [увімкнення/вимкнення], стають неактивними.
4. Щоб вимкнути функцію блокування від дітей, просто натисніть  і утримуйте кнопку протягом 3 секунд.  Символ на індикаторі таймера вимкнеться після закінчення часу.

Якщо функція блокування від дітей була активована перед вимкненням духової шафи, то вона буде активована після повторного увімкнення духової шафи.  Після натискання кнопки xxx на індикаторі таймера знову з'являється символ . Для повторного увімкнення нагрівальної плити необхідно вимкнути функцію блокування від дітей.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Блокування від дітей вимикається в разі відключення електроенергії.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Коли увімкнено блокування від дітей, на дисплеї таймера чергуються символ  і час, що залишився, якщо таймер також активний ( = 2 секунди, час, що залишився = 2 секунди).

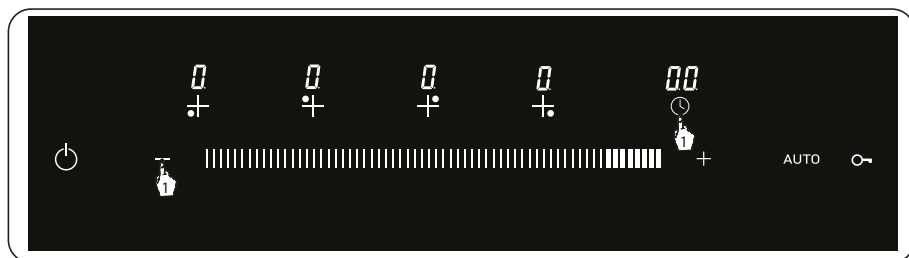
ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА

Існує два типи функцій таймера.

1. Функція незалежного таймера

Її можна встановити, коли режим налаштування жодної з плит не активний. Також її можна використовувати в якості будильника. Незалежний таймер продовжує працювати, коли використовується будь-яка зона нагрівання (рівень > 0). Таймер можна встановити, доки активний вибір таймера (таймер на дисплеї блимає протягом 5 секунд).

Налаштування таймера



1. Таймер можна встановлювати в діапазоні від 1 до 99 хвилин за допомогою кнопок, коли духовка шафа увімкнена,  або  можна встановити таймер в діапазоні від 1 до 99 хвилин, натиснувши один раз на символ , а потім за допомогою кнопок  або  при увімкненій духовій шафі.
2. Відлік починається безпосередньо від останнього налаштування після встановлення таймера. Через 5 секунд автоматично починається зворотний відлік часу встановлення таймера, і на дисплеї таймера відображається встановлене значення часу.



ЗМІНА ЧАСУ ДЛЯ НЕЗАЛЕЖНОГО ТАЙМЕРА

Натиснувши один раз символ , можна встановити бажаний час за допомогою  або  кнопками, також час можна змінити безпосередньо:  або  або кнопками без вибору таймера.

Після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал, а дисплей таймера почне блимати . Щоб вимкнути звуковий сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку на сенсорній панелі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

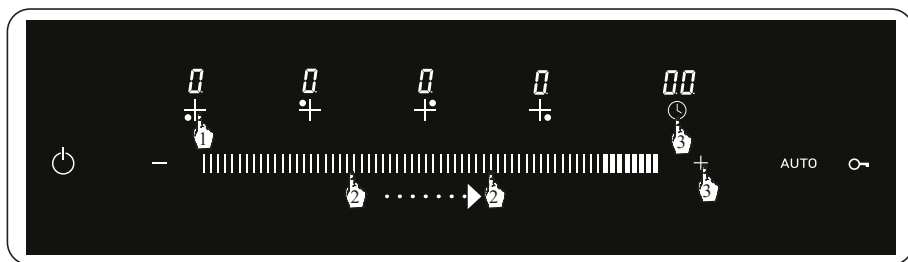
Звуковий сигнал автоматично вимикається через 2 хвилини, якщо не натиснута жодна кнопка.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Вимкнення духової шафи (натискання кнопки on/off [увімкнення/вимкнення]) зупиняє незалежний таймер. Таймер не перезапускається після увімкнення духової шафи.

2. Зона готування Функція таймера Налаштування таймера



1. Виберіть відповідну нагрівальну плиту, яка повинна бути налаштована при увімкненні духової шафи.
2. Встановіть бажаний рівень температури від 1 до 9 за допомогою повзунка.
3. Після однократного натискання символу  при активному налаштуванні рівня температури (протягом 5 секунд), бажаний час встановлюється кнопками  або , або бажаний час встановлюється безпосередньо за допомогою  або .

Точка поруч з рівнем температури на нагрівальній плиті, для якої відображається час, що залишився, блимає безперервно



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Якщо активовано кілька таймерів, на дисплеї таймера відображається найменше значення часу, що залишився, після 5-секундного часу налаштування. Крапка поруч із нагрівальною плитою, для якої відображається час, що залишився, блимає.

На сенсорному екрані з'являється і блимає символ,  якщо зона готування ще гаряча. Якщо зона готування ще гаряча, символ  блимає.

ВИЯВЛЕННЯ ПОСУДУ / ФОКУСУВАННЯ (Попередження про відсутність посуду)

Лише у випадку індукційного готування потужність подається на площу, яку займає дно каструлі на відповідній нагрівальній плиті. Дно каструлі розпізнається індукційною системою.

Приготування переривається, якщо на початку приготування відсутній посуд (якщо посуду немає, або якщо тип посуду неправильний), або якщо посуд знімається з варильної поверхні під час приготування. Попередження про відсутність каструлі з'являється на сенсорній панелі відповідної нагрівальної плити через 5 секунд .

Попередження про відсутність каструлі триває 55 секунд.  Якщо після закінчення цього часу на плиті не буде каструлі, то зона нагрівання автоматично вимкнеться, а на панелі з'явиться символ або символ , якщо зона готування гаряча.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

 символ блимає протягом 55 секунд у відповідній зоні, на якій з'явилося попередження. Після закінчення цього часу також закінчиться час, встановлений таймером для приготування.

ФУНКЦІЯ ВИСОКОЇ ПОТУЖНОСТІ (BOOST)

Для прискорення приготування можна використовувати функцію високої потужності (boost). Щоб скористатися функцією boost

1. потрібно вибрати відповідну нагрівальну плиту і встановити бажаний рівень потужності від 1 до 9.
2. Активувати функцію boost, натиснувши кнопку boost один раз, після чого почне блимати символ  через 5 секунд на дисплеї відповідної нагрівальної плити.

Максимальний час функції **BOOST** становить 5 хвилин. Після закінчення цього часу відповідна нагрівальна плита відновлює готування на початково встановленому рівні потужності.

Можна вимкнути **BOOST** за допомогою повзунка для відповідної нагрівальної плити.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Функція boost не може бути одночасно встановлена для вертикальних плит.

ФУНКЦІЯ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ (АВТОМАТИЧНА)

Автоматична функція швидкого приготування полегшує процес готування. **АУТО** Час автоматичного швидкого приготування залежить від обраного рівня потужності.

Час наведено в таблиці нижче.

Рівень потужності	Час автоматичного готування
1	10
2	30
3	50
4	65
5	20
6	30
7	40
8	50
9	10

Щоб скористатися функцією автоматичного приготування

1. Виберіть відповідну плиту для готування при увімкненій духовій шафі та за допомогою повзунка встановіть бажаний рівень потужності.
2. Натисніть **AUTO** один раз, коли режим налаштування активний, і автоматичне швидке приготування буде активоване на час дії обраного рівня потужності. Символ „A” на дисплеї відповідної нагрівальної плити блимає протягом 5 секунд.
3. Після вибору відповідної нагрівальної плити функцію автоматичного приготування можна вимкнути за допомогою регулятора.

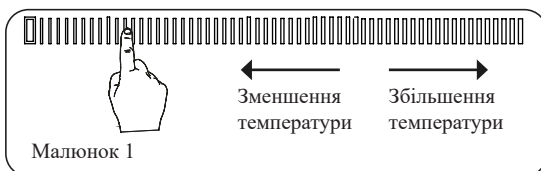
КОДИ ПОМИЛОК ТА РЕКОМЕНДОВАНІ ВИРІШЕННЯ

У таблиці нижче наведено коди помилок, можливі причини та рекомендовані способи вирішення для цих кодів.

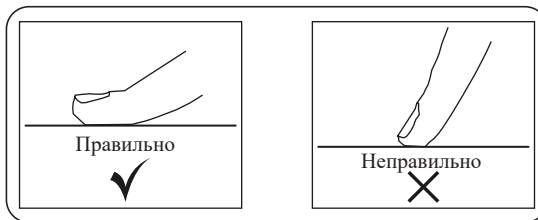
Код помилки	Можлива причина	Що робити
F3 / F4	Помилка датчика температури котушки індукційної плити	Просимо звернутися до виробника
F9 / FA	Помилка датчика температури IGBT	Просимо звернутися до виробника
E1 / E2	Неправильна напруга живлення	Перевірте, чи правильна напруга живлення
E3	Датчик температури котушки індукційної плити/ попередження про високу температуру	Просимо звернутися до виробника
E5	Попередження про високу температуру датчика температури IGBT	Коли каstrуля охолоне, розпочніть готувати знову

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Щоб увімкнути або вимкнути прилад, натисніть і утримуйте кнопку увімкнення/вимкнення, доки не пролунає звуковий сигнал. Коли прилад увімкнено, на дисплеї відображаються індикатори зон нагрівання.
2. Елементи управління реагують на дотик, тому Вам не потрібно прикладати ніяких зусиль.
3. Поставте відповідну каструлю, сковорідку тощо на зону готування, яку Ви збираєтеся використовувати.
4. Переконайтеся, що дно каструлі, сковорідки тощо та поверхня зони готування чисті і сухі.
5. Коли Ви торкнетеся елементу управління вибору зони нагрівання, індикатор поруч із вибраною кнопкою почне блимати.
6. Температуру можна встановити, торкнувшись повзунка потрібної зони нагрівання. (Стосується виробів з повзунковим керуванням, див. малюнок 1)



7. Під час користування приладом використовуйте нижню, а не верхню частину пальця. При кожному дотику лунає звуковий сигнал.

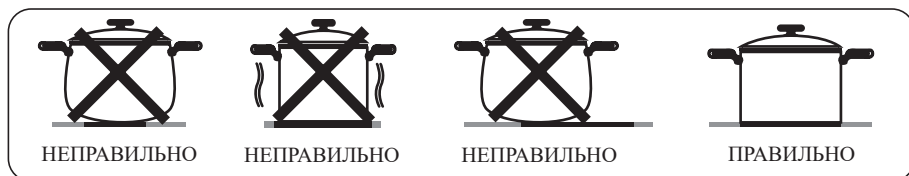


8. Переконайтеся, що сенсорні кнопки завжди чисті та сухі. Навіть тонкий шар води може перешкоджати роботі сенсорних кнопок.

Вибір відповідної каструлі

1. Кладіть у каструлі та сковорідки відповідну кількість їжі. Таким чином Ви зможете запобігти переливанню їжі та уникнути зайвого прибирання.
2. Не використовуйте нестійкий посуд, який може легко перекинутися на нагрівальну плиту.
3. Не ставте порожні каструлі та сковорідки на нагрівальну плиту з увімкненими зонами нагрівання.
4. Не ставте на прилад посуд, який є чутливий до нагрівання.
5. Не вмикайте нагрівальну плиту без каструль і сковорідок.
6. Не ставте кришки від каструль на нагрівальну плиту.
7. Кришка посуду, в якому Ви розігріваєте олію, повинна бути відкритою.
8. Не наливайте олії більше, ніж на третину ємкості сковорідки. Не залишайте розігріту олію без нагляду. Дуже гаряча олія може спричинити пожежу.
9. Слід використовувати виключно каструлі і сковорідки з гладким дном. Гострі краї спричиняють подряпини на поверхні.
10. Не використовуйте скляний, керамічний або глиняний посуд, посуд з немагнітної нержавіючої сталі на основі міді або алюмінію.

11. Використовуйте відповідний посуд у центрі нагрівальної плити.



12. Не використовуйте посуд з увігнутим або опуклим дном.



13. Якщо Ви хочете поставити каструлю на іншу нагрівальну зону, підніміть каструлю і поставте її знову, а не пересувajte.



14. Ви можете використовувати сталевий, тefлоновий або спеціальний алюмінієвий посуд на магнітній основі, який має етикетку або попередженням про те, що його можна використовувати на індукційній кухонній плиті.
15. Ви можете легко перевірити, чи посуд призначений для індукційної плити. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він переміститься, то Ваш посуд можна використовувати на індукційній плиті.
16. Важливо використовувати металеві каструлі, спеціально розроблені та/або схвалені для індукційних плит.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Не допускайте контакту мелаінового або пластикового посуду з нагрівальними зонами.

ЗАСТОСУВАННЯ

Під час приготування їжі використовуйте прилад з правильним налаштуванням.

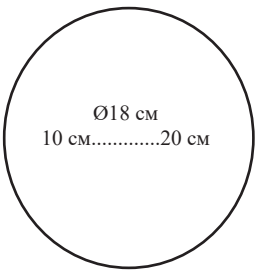
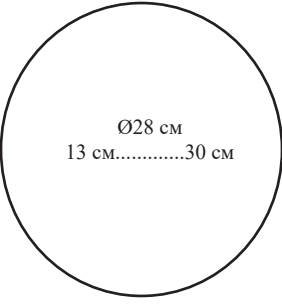
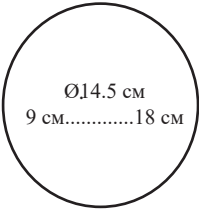
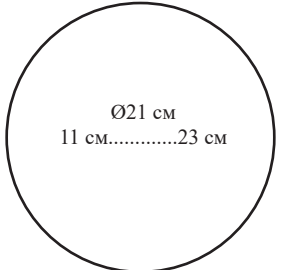
Регулювання нагріву	Застосування
0	Вимкнено
1-3	Утримування тепла
4-5	Повільне підігрівання/приготування
6-7	Розігрівання, швидке приготування
8	Готування
9	Максимальний рівень
P	Максимальна потужність



УВАГА

Інформація в таблиці вище наведена лише для ознайомлення.

КУХОННІ ПЛИТИ

Нормальна нагрівальна плита	Велика нагрівальна плита	Мала нагрівальна плита
		
		
• Автоматично підлаштовується до каструлі. • Розподіляє потужність найбільш оптимальним чином. • Забезпечує відмінну тепловіддачу. • Підходить для всіх типів приготування їжі.	• Автоматично підлаштовується до каструлі. • Розподіляє потужність найбільш оптимальним чином. • Забезпечує відмінну тепловіддачу. • Можна готувати малі або великі порції млинців, риби тощо.	• Повільне приготування страв (соусів, кремів тощо). • Приготування невеликих порцій або порцій для однієї людини.



УВАГА

Інформація про приготування страв, яка наведена в таблиці, є лише інформативною.

РОЗДІЛ 6. ОЧИЩЕННЯ ТА КОНСЕРВАЦІЯ ПРИЛАДУ

1. Перед проведенням консервації або очищенням завжди відключайте прилад від електромережі. Дайте кухонній плиті охолонути, якщо вона гаряча.
2. Не використовуйте абразивні очисні засоби, спреї або гострі предмети для чищення скляної поверхні.
3. Залишки пригорілої їжі приберіть вологою ганчіркою з милом. Пил на поверхні слід витирати вологою ганчіркою.
4. Зміна кольору, яка може виникнути на поверхні керамічного скла, не впливає на його структуру та довговічність. Зміна кольору не спричинена зміною матеріалу, а тим, що на поверхні не були видалені пригорілі залишки, або що використовуваний посуд спричинив стирання скляної поверхні, або ж були використані невідповідні засоби для чищення.
5. Для забезпечення тривалого терміну служби кухонної плити її потрібно регулярно чистити і доглядати за нею.
6. Не чистіть духову шафу твердими інструментами, такими як жорстка щітка, сталева губка або ніж. Не використовуйте абразивні або кислотні матеріали чи миючі засоби.
7. Після очищення частин приладу ганчіркою з милом ретельно промийте їх і витріть насухо м'якою ганчіркою.
8. Скляні поверхні чистіть спеціальними засобами для чищення скла. Не використовуйте для чищення скляних поверхонь абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подрпати скло і призвести до виникнення тріщин на ньому.
9. Не чистіть духову шафу за допомогою парової мийки.
10. Не використовуйте для чищення духової шафи легкозаймисті матеріали, такі як кислоти, розчинники або газ.
11. Не мийте елементи духової шафи в посудомийній машині.
12. Швидко усувайте матеріали, що містять оцет, лимон, сіль, колу та подібні кислоти і луги, пролиті на кухонну плиту.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕНЕРГІЇ

1. Індукційні зони готування певною мірою автоматично підлаштовуються під розмір дна каструлі.
2. Поставте каструлю на зону готування перед тим, як увімкнути нагрівальний елемент. Індукційні нагрівачі оснащені датчиком, який виявляє присутність каструлі.
3. Щоб скоротити час приготування, використовуйте посуд із закритими кришками.
4. Зменшіть рівень нагрівання, коли вміст почне закипати. Не перевищуйте кількість води та олії, щоб скоротити час приготування.
5. Під час приготування їжі використовуйте прилад з правильним налаштуванням.

ПРАВИЛА, ЩО СТОСУЮТЬСЯ ПЕРЕМІЩЕННЯ

1. Переміщуйте і транспортуйте прилад в оригінальній упаковці.
2. Слідкуйте за приладом під час його завантаження/розвантаження та переміщення.
3. Переконайтеся, що упаковка надійно закрита під час переміщення та транспортування.
4. Захищайте прилад від впливу зовнішніх факторів (таких як волога, вода тощо), які можуть пошкодити упаковку.
5. Під час переміщення приладу та його транспортування слід бути обережним, щоб не пошкодити прилад внаслідок ударів, зіткнень, падінь тощо, а також щоб не пошкодити та не деформувати прилад під час його обслуговування.

РОЗДІЛ 7. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Проблеми, які можуть виникнути з приладом, можна вирішити, перевіривши наступні пункти, перш ніж звертатися до технічної служби.

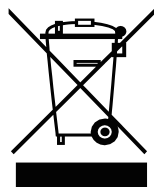
Якщо прилад не працює

1. Перевірте безпечним способом наявність електричного струму в електромережі.
2. Перевірте запобіжники.
3. Переконайтеся, що кабель живлення не пошкоджений.

КОДИ ПОМИЛОК, ПРИЧИНИ ТА РЕКОМЕНДОВАНЕ ВИРІШЕННЯ

Проблема	Можлива причина	Що робити
F3 / F4	Помилка датчика температури котушки індукційної плити	Просимо звернутися до виробника
F9 / FA	Помилка датчика температури IGBT	Просимо звернутися до виробника
E1 / E2	Неправильна напруга живлення	Перевірте, чи правильна напруга живлення
E3	Датчик температури котушки індукційної плити/ попередження про високу температуру	Просимо звернутися до виробника
E5	Попередження про високу температуру датчика температури IGBT	Будь ласка, поновіть приготування після того, як каструля охолоне.

РОЗДІЛ 8. ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ



Утилізуйте упаковку екологічно безпечним способом.

Цей прилад позначено відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС про використанні електричні та електронні пристрої (відходи електричного та електронного обладнання - WEEE). Ця директива встановлює загальні правила повернення та переробки використаних приладів на території ЄС.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО УПАКОВКУ

Упаковка виробу виготовлена з матеріалів, придатних для вторинної переробки, відповідно до наших національних екологічних норм. Не викидайте пакувальні матеріали разом з побутовими або іншими відходами. Доставляйте їх до пунктів збору пакувальних матеріалів, визначених місцевою владою.

РОЗДІЛ 9. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

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

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

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

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

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

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



Мал. А



Мал. В

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