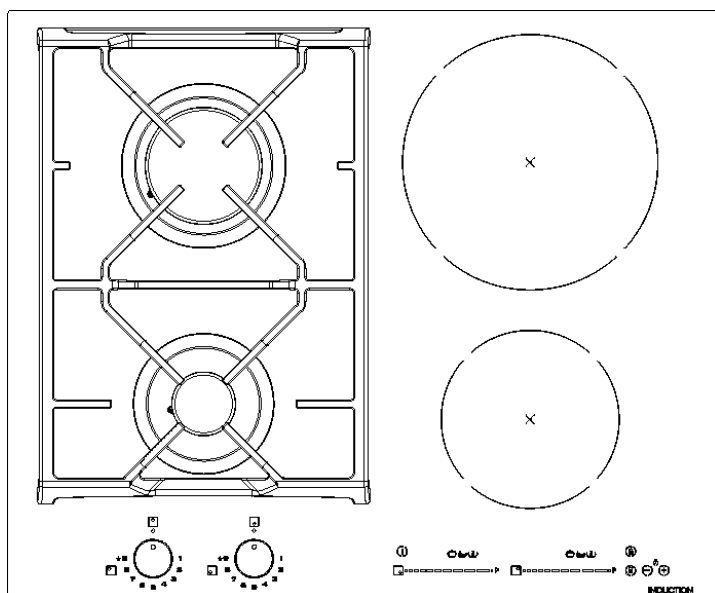


KERNAU

INSTRUKCJA OBSŁUGI **PŁYTA INDUKCYJNO - GAZOWA**

KIGH 6422.1 CI B



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
	Uwaga	Ryzyko powstania obrażeń ciała lub szkody majątkowej
	Ważne/Uwaga	Informacje dotyczące prawidłowego działania systemu
	Przeczytaj instrukcję	
	Gorąca powierzchnia	

SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	4
2. Przegląd produktu.....	11
3. Instalacja.....	21
4. Informacje dotyczące indukcji	23
5. Instrukcja obsługi sterowania dotykowego.....	25
6. Rozwiązywanie problemów	35
7. Usuwanie zużytych urządzeń.....	38

**1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA MODUŁ INDUKCYJNY:



OSTRZEŻENIE:

W przypadku rozbicia lub pęknięcia powierzchni płyty należy ją natychmiastowo odłączyć od źródła zasilania w celu wyeliminowania możliwości porażenia prądem elektrycznym.



Urządzenie to nie jest zaprojektowane do działania za pośrednictwem zewnętrznego programatora (niestanowiącego integralnej części urządzenia) lub zdalnego systemu sterowniczego.



Nie należy używać odkurzacza parowego do czyszczenia urządzenia.



OSTRZEŻENIE:

Urządzenie i jego zewnętrzne części mogą nagrzewać się podczas działania. Należy unikać dotykania elementów grzewczych. Dzieci poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu płyty, chyba że znajdują się pod nadzorem.



Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku lat ośmiu lub starsze, osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, psychicznych czy innych, niedysponujące doświadczeniem w obsłudze urządzenia lub go nieznające JEDYNIĘ pod nadzorem lub po zapoznaniu ich z urządzeniem i upewnieniu się, że rozumieją ryzyko, jakie pociąga za sobą jego obsługa. Czyszczenie i konserwacja ze strony użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.



Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

**OSTRZEŻENIE:**

Pozostawienie płyty podczas gotowania przy użyciu tłuszczu lub oleju jest niebezpieczne, gdyż może dojść do powstania ognia. NIGDY nie należy próbować gasić płomienia wodą! Jeśli dojdzie do powstania płomienia, należy odłączyć urządzenie i zdusić go przy użyciu pokrywki, talerza lub koca.



Nie pozostawiać żadnych przedmiotów w obrębie obszarów grzewczych płyty. Unikać potencjalnego ryzyka pożaru.



Generator indukcyjny spełnia obowiązujące normy europejskie. Niemniej jednak zaleca się, by osoby z urządzeniami wspomagającymi pracę serca typu stymulator skonsultowały się z lekarzem, a w przypadku wątpliwości, nie używały obszarów indukcyjnych.



Na powierzchni płyty nie powinno umieszczać się metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się one nagrzać.



Po zakończeniu używania odłącz zawsze płytę grzewczą, nie wystarczy jedynie odsunąć naczynia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do niepożądanego włączenia płyty, gdy zostanie na niej ustawione przypadkowo inne naczynie podczas okresu wykrywania naczynia. Unikaj możliwych wypadków!



Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.

**OSTRZEŻENIE:**

Używaj tylko ochraniaczy na kuchenkę zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji użytkowania jako odpowiednie, lub ochraniaczy na kuchenkę wbudowanych w urządzenie. Używanie niewłaściwych ochraniaczy może spowodować wypadki.



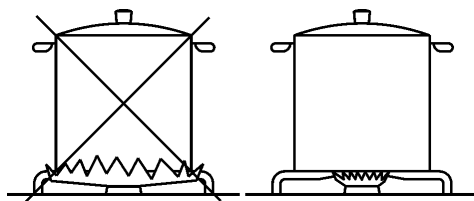
Po zakończeniu instalacji należy zapewnić możliwość odłączenia urządzenia. Urządzenia odłączające muszą być zintegrowane ze stałą instalacją elektryczną, zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Aby uzyskać prawidłowe czyszczenie, zapoznaj się z instrukcją czyszczenia.

**UWAGA:**

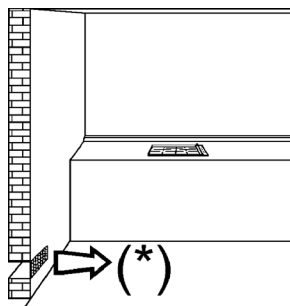
Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być nadzorowany w sposób ciągły.

**OSTRZEŻENIE:**

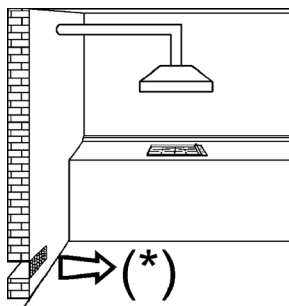
Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane przez zmianę lub modyfikację produktu lub jego komponentów podczas instalacji. Instalator ponosi odpowiedzialność za wszelkie uszkodzenia lub usterki wynikłe z nieprawidłowego montażu lub instalacji. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń wynikających z instalacji produktu, prosimy o kontakt z autoryzowanym instalatorem.



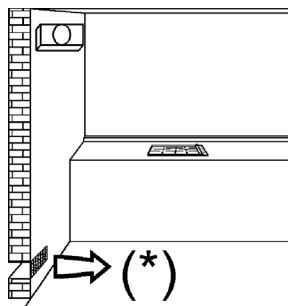
rys. 1



rys. 2

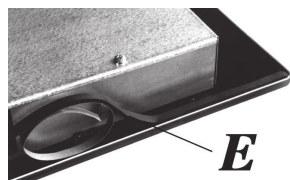


rys. 3

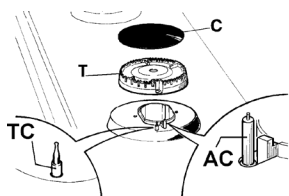


rys. 4

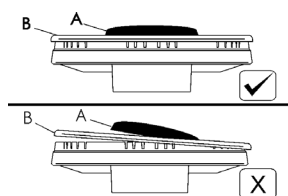
(*) wlot powietrza: patrz część dotycząca instalacji



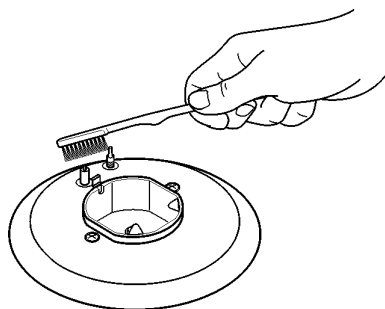
rys. 5



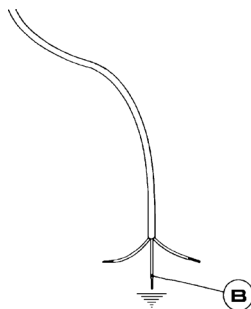
rys. 6



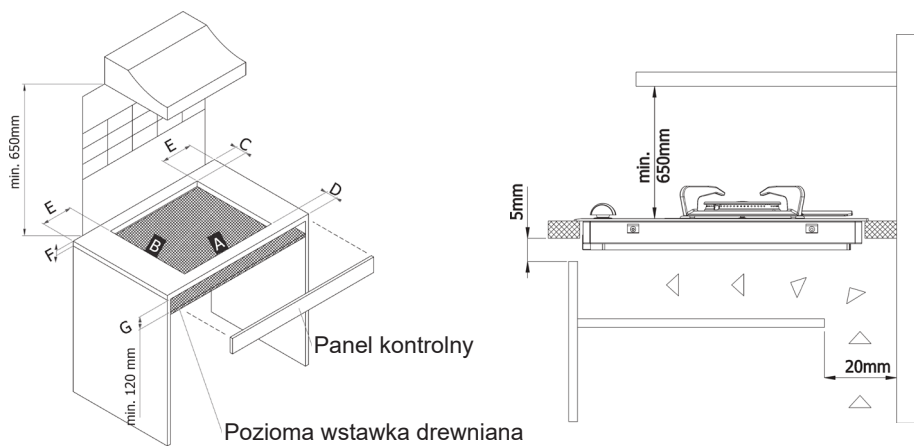
rys. 7



rys. 8



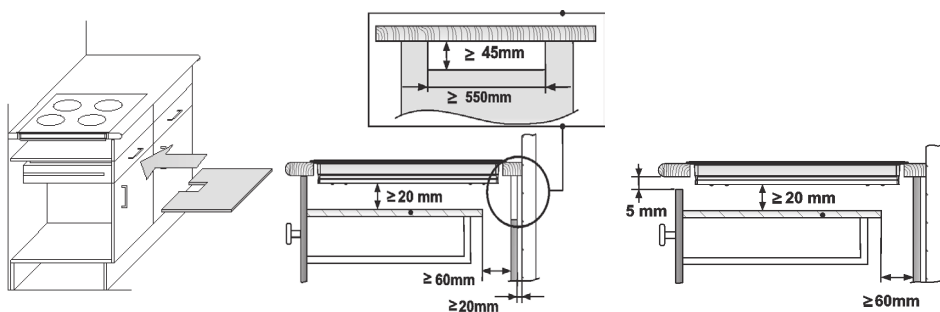
rys. 9



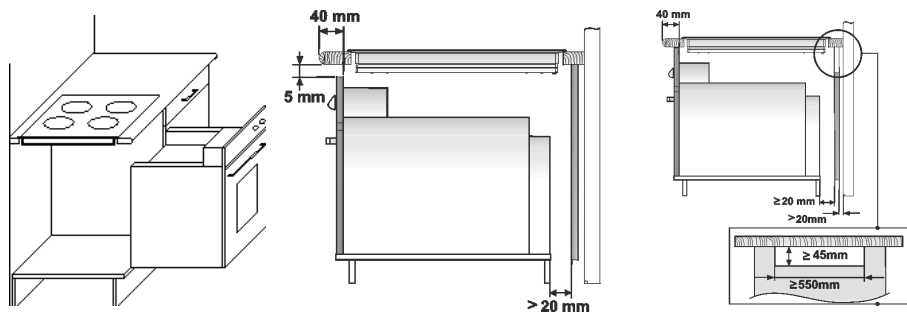
rys. 10

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm.	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

Szuflada na sztućce

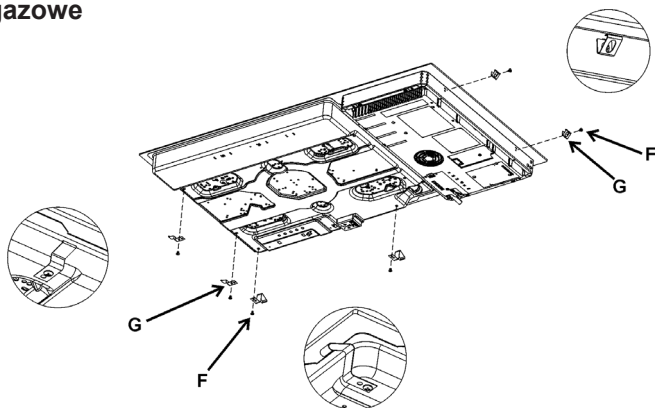


Piekarnik



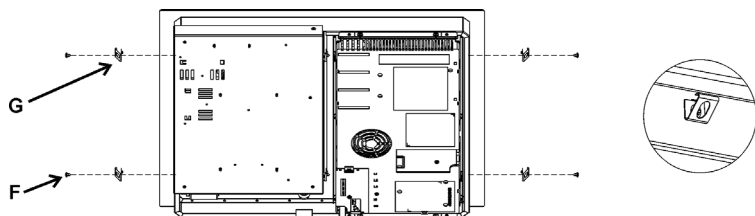
rys. 11

2 Palniki gazowe

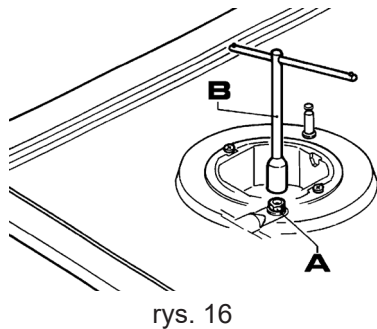
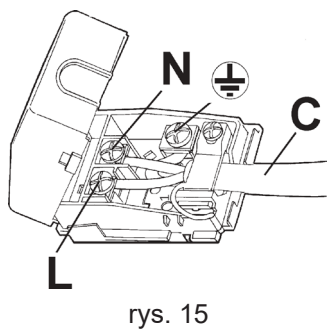
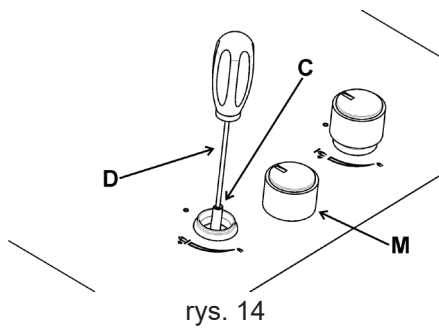
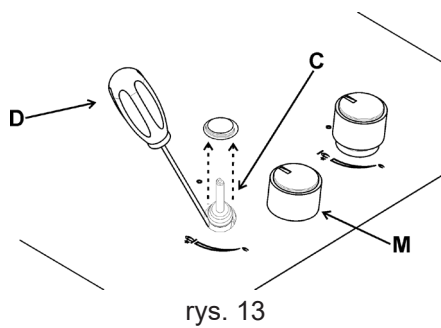
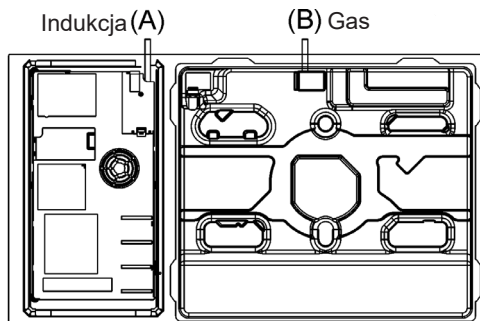
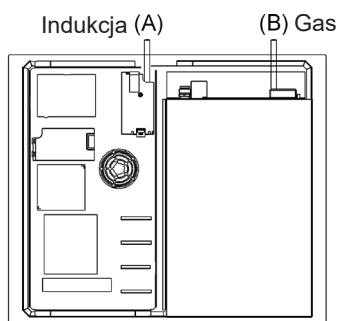


! OSTRZEŻENIE:

W przypadku konieczności demontażu płyty należy najpierw odkręcić śrubę na spodzie, jak pokazano na rysunku obok!

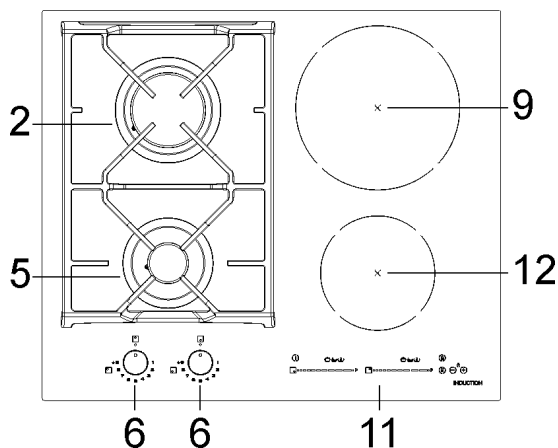


rys. 12



2. PRZEGLĄD PRODUKTU

KIGH 6422.1 CI B



2 Palnik szybki	2800 W
5 Palnik pomocniczy	1000 W
6 Pokrętło kontroli palnika	
9 Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 21,5 cm	2100/2300 W
11 Control táctil	
12 Indukcja elektrycznego elementu grzewczego Ø 15,0 cm	1200/1600 W



UWAGA:

Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane wyłącznie do użytku domowego oraz do wykorzystania przez osobę prywatną.

DANE TECHNICZNE

KATEGORIA = II2E3B/P CZĘSTOTLIWOŚĆ = 50 - 60 Hz NAPIĘCIE = 220- 240 V~	ΣQn NATURALNY G20 20 mbar	ΣQn BUTAN G30 37 mbar	ΣQn PROPAN G31 37 mbar	EEgashob	Całkowita moc
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	58,0 %	3600 W

PALNIKI

Na powierzchni płyty nad każdym pokrętkiem znajduje się schemat, na którym przedstawiono, który palnik jest obsługiwany przez dane pokrętło. Po odkręceniu zaworu instalacji gazowej lub butli gazowej, palnik można zapalić w sposób następujący:

Zapalanie elektryczne - automatyczne

Wcisnąć i przekręcić w lewo odpowiednie pokrętło, ustawiając je w pozycji Maksimum (pozycja 9, rys. 17), następnie docisnąć pokrętło. Płytę wyposażono w pokrętła o 9-stopniowej wielkości płomienia: z każdym kliknięciem płomień zmniejsza się, pozycja 1 to najmniejszy płomień.

Zapalanie palników z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu

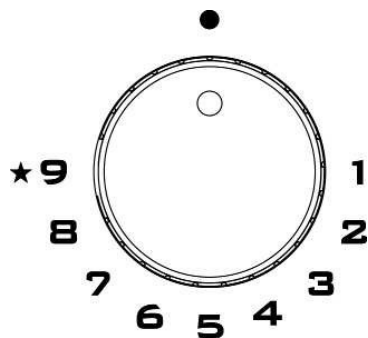
Pokrętło palnika z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu należy przekręcić w lewo, ustawiając je w pozycji Maksimum (pozycja 9, rys. 17) aż zatrzyma się. Teraz naciśnij odpowiednie pokrętło i powtórz wcześniej wskazane czynności. Gdy palnik zapali się, przez ok. 10 sek. przytrzymać wciśnięte pokrętło. Następnie postępować zgodnie z opisanymi wyżej wskazówkami. Następnie postępować zgodnie z opisanymi wyżej wskazówkami.

Uwaga: odradza się próbę zapalenia palnika, jeśli rozdzielacz płomienia (nasadka palnika) nie jest umieszczony prawidłowo.

JAK KORZYSTAĆ Z PALNIKÓW

Chcąc uzyskać najlepsze wyniki przy jak najniższym zużyciu gazu, należy pamiętać o poniższych wskazówkach:

- do każdego palnika stosować odpowiednie garnki (patrz tabela poniżej i rys. 1).
- Po doprowadzeniu do wrzenia ustawić pokrętło w pozycji Minimum (pozycja 9, rys. 17).
- Korzystać z garnków z pokrywą.
- Używać garnków i patelni o płaskiej podstawie.



rys. 17

Palnik	Ø Garnka cm.
Szybkogotujący	20 ÷ 22
Pomocniczy	10 ÷ 14

Etykiety ostrzegawcze:

- Palniki z urządzeniem zabezpieczającym przed zanikiem płomienia mogą być zapalane tylko wtedy, gdy odpowiedni pokrętko zostało ustawione w pełnej pozycji włączonej (Pozycja 9, rys. 17).
- Zapalki mogą być użyte do zapalenia palników w przypadku braku prądu.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy palniki są w użyciu. Upewnij się, że w pobliżu nie ma dzieci. Szczególnie sprawdź, czy uchwyty garnków są prawidłowo ustawione i kontroluj potrawy wymagające oleju lub tłuszczu do gotowania, ponieważ te produkty mogą łatwo zapalić się.
- Nigdy nie używaj aerozoli w pobliżu urządzenia, gdy jest włączone.
- Pojemniki szersze niż urządzenie nie są zalecane.

WAŻNE OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA **UWAGA!:**

Podczas użytkowania płyty kuchennej gazowej wydzielane jest ciepło oraz wilgoć. Pomieszczenie, w którym zainstalowane zostało urządzenie powinno posiadać odpowiednią (zgodną z wymogami Prawa Budowlanego) wentylację nawiewno – wywiewną np. grawitacyjną (rys. 2). W przypadku zastosowania wentylacji mechanicznej pomieszczenie musi spełniać wszystkie wymagania dla tego typu wentylacji uregulowane przepisami Prawa Budowlanego (rys. 3 i 4).

WAŻNE:

Zawsze odłącz urządzenie od sieci gazowej i elektrycznej przed przystąpieniem do jakiegokolwiek operacji czyszczenia.

PŁYTA PODPALNIKOWA - KONSERWACJA

Okresowo myć gorącą płytę, emaliowane ruszty, emaliowane pokrywy palników „A”, „B” i „C” oraz korony palników „T” (patrz rys. 6-7) w letniej wodzie z mydłem. Należy także czyścić zapalacz iskrowy „AC” oraz zabezpieczenie przeciwwywpływowe gazu „TC” (patrz rys. 6). Wyczyścić je delikatnie za pomocą pędzelka nylonowego jak pokazano na rysunku (patrz rys. 8) i pozostawić do całkowitego wyschnięcia. Nie myć w zmywarce. Czyścić elementy płyty kuchennej, gdy już ostygły. Unikać trwałego oddziaływania na powierzchnie emaliowane octu, kawy, słonej wody, soku cytrynowego oraz pomidorowego – ryzyko odbarwienia emalii. Nie należy czyścić za pomocą metalowych gąbek ściernych, środków ściernych w proszku lub żrących aerozoli.

UWAGA:

Przed zamontowaniem wyczyszczonych elementów płyty kuchennej:

- Upewnić się, czy otwory korony palnika „T” (rys. 6) są drożne.
- Sprawdzić, czy emaliowane pokrywy palników „A – B - C” (rys. 6 i 7) zostały prawidłowo / stabilnie zamocowane.
- Uchwyt na kubek musi być umieszczony w specjalnych kołkach centrujących (lub na profilu aluminiowym, jeśli występuje). Weryfikacja doskonałej stabilności.

-Sprawdzić, czy zawory otwierają i zamykają się z łatwością. W przeciwnym wypadku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem technicznym.

-Nie zaleca się czyścić płyty kuchennej za pomocą urządzeń parowych lub wodą pod ciśnieniem.



OSTRZEŻENIE:

W przypadku pęknięcia szkła płyty grzewczej :

Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i elementy grzewcze oraz odłącz urządzenie od źródła zasilania;

Nie dotykaj powierzchni urządzenia.

INFORMACJE TECHNICZNE PRZEZNACZONE DLA OSÓB WYKONUJĄCYCH INSTALACJĘ

Instalacja, wszelkie czynności regulacyjne, zmiany oraz czynności konserwacyjne wymienione w tej części powinny być wykonywane wyłącznie przez osoby do tego uprawnione.

Całość urządzenia należy prawidłowo zainstalować, zgodnie z obowiązującymi przepisami i instrukcjami producenta. Nieprawidłowa instalacja może spowodować obrażenia osób i zwierząt oraz uszkodzenie mienia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Podczas eksploatacji płyty jej zabezpieczenia oraz automatyczne przyrządy regulacyjne mogą być poddawane modyfikacjom wyłącznie przez producenta lub autoryzowanego sprzedawcę.

MONTAŻ PŁYTY W BLACIE KUCHENNYM

Po rozpakowaniu opakowania zewnętrznego i rozpakowaniu części będących luzem, należy upewnić się czy urządzenie jest kompletne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z urządzenia i zwrócić się do specjalisty.

Części opakowania (karton, woreczki plastikowe, styropian, gwoździe...) nie należy pozostawiać w zasięgu dzieci, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie.

Należy wyciąć w blacie kuchennym prostokątny otwór do założenia płyty o wymiarach wskazanych na rys. 10, zachowując konieczny odstęp od obiektów sąsiadujących.

Urządzenie sklasyfikowano w klasie 3., dlatego podlega ono wszystkim normom odnoszącym się do tego typu urządzeń.

MOCOWANIE PŁYTY

Płyta została wyposażona w specjalną uszczelkę, zapobiegającą przedostawaniu się płynów pod płytę. Aby założyć prawidłowo uszczelkę, należy dokładnie wykonać poniższe zalecenia:

- zdjąć wszystkie ruchome części z płyty.
- przeciąć uszczelkę na 4 części odpowiadające długościom krawędzi płyty.
- odwrócić płytę, ułożyć odpowiednio uszczelkę „E” częścią klejącą pod krawędzią płyty (rys. 5), tak aby zewnętrzna strona uszczelki idealnie dotykała zewnętrznej krawędzi płyty. Końcówki pasków uszczelki należy ułożyć w taki sposób, aby stykały się z sobą, lecz nie nachodziły na siebie.
- Równomiernie i dokładnie przymocuj uszczelkę do szkła, dociskając ją palcami.
- Aby uniknąć jakichkolwiek nieprawidłowości w funkcjonowaniu płyty, należy pod płytą zamontowaną w blacie umieścić panel drewniany (separator) w odległości 120 mm od górnej części płyty i przykręcić go za pomocą śrub (rys. 10).

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

Informuje się instalatora urządzenia, iż może ono zostać zainstalowane z tylko jedną ścianką boczną (z prawej lub z lewej strony płyty), o wysokości przekraczającej wysokość płyty kuchennej, umieszczoną w odległości minimalnej przedstawionej na rysunku 9. Ponadto ściana znajdująca się z tyłu oraz powierzchnie przyległe i otaczające płytę powinny wytrzymywać temperatury do 90 °C. Klej łączący laminat z meblem powinien wytrzymywać temperaturę co najmniej 150 °C, aby pokrycie się nie odkleiło. Instalacja urządzenia powinna przebiegać zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm. Omawiana płyta nie jest podłączona do urządzeń odprowadzających produkty spalania. Dlatego też powinna zostać podłączona zgodnie z wyżej wymienionymi normami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na poniższe zalecenia z zakresu wentylacji oraz wietrzenia pomieszczeń

WENTYLACJA POMIESZCZEŃ

Pomieszczenie, w którym urządzenie jest zainstalowane, powinno być systematycznie wentylowane, co zapewni prawidłowe działanie płyty. Niezbędna ilość powietrza zależy od spalania gazu oraz od istniejącej wentylacji pomieszczenia, którego kubatura nie może być niższa niż 20 m³. Powietrze powinno napływać w sposób naturalny poprzez stałe otwory wykonane w ścianach wentylowanego pomieszczenia, wychodzące na zewnątrz, o minimalnym przekroju równym 100 cm² (zobacz rys. 2). Te otwory powinny być wykonane w taki sposób, aby zawsze były drożne.

Dozwolona jest również wentylacja pośrednia wykorzystująca przepływ powietrza z pomieszczeń przyległych do wentylowanego, jeżeli bezwzględnie zachowane są zalecenia obowiązujących norm.

UMIEJSCOWIENIE I WIETRZENIE

Urządzenia do gotowania na gazie powinny zawsze odprowadzać produkty spalania poprzez odciągi połączone z kominami, kanałami dymowymi lub wychodzące bezpośrednio na zewnątrz (zobacz rys. 3). W przypadku, gdy nie ma możliwości zamontowania okapu odciągającego, na oknie lub na ścianie oddzielającej pomieszczenie od zewnątrz można zainstalować (zachowując bezwzględnie wszelkie zalecenia norm obowiązujących w zakresie wentylacji pomieszczeń) wentylator, który powinien być włączany razem z urządzeniem (zobacz rys. 4).

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed podłączeniem płyty należy się upewnić, czy dane na tabliczce znamionowej umieszczonej na dole urządzenia są zgodne z danymi charakteryzującymi sieć dystrybucji gazu. Wydrukowany w niniejszej instrukcji rysunek przedstawiający tabliczkę znamionową oraz sama tabliczka umieszczona na dole urządzenia informują o jego warunkach regulacji: rodzaj gazu oraz ciśnienie robocze.

Jeżeli gaz jest dostarczany z instalacji gazowej, urządzenie należy podłączyć do instalacji doprowadzającej gaz:

- Przy pomocy sztywnego, metalowego przewodu rurowego, wykonanego ze stali spełniającej wymogi obowiązujących norm, którego złączki powinny być gwintowane, zgodnie z normą EN 10226.
- Przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującym przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.
- Przy pomocy elastycznego przewodu rurowego wykonanego ze stali nierdzewnej, wpuszczonego w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony.

Jeżeli gaz jest dostarczany bezpośrednio z butli, urządzenie, zasilane przez regulator ciśnienia spełniający wymogi obowiązujących norm, powinno być podłączone:

- Przy pomocy miedzianego przewodu rurowego, zgodnie z obowiązującym przepisami, którego złączki powinny być uszczelnione mechanicznie, zgodnie z obowiązującymi normami.

- Przy pomocy elastycznych przewodów rurowych wykonanych ze stali nierdzewnej, wpuszczonych w ścianę przepierzenia, zgodnie z obowiązującymi normami, o maksymalnej długości 2 m i uszczelnkami zgodnymi z obowiązującymi przepisami. Przewód powinien być założony w taki sposób, aby nie stykał się z ruchomymi częściami modułu do zabudowy (na przykład z szufladami) oraz nie przechodził przez puste miejsca, w których może zostać zgnieciony. Zaleca się założenie na przewód elastyczny specjalnej złączki, dostępnej w sprzedaży, która ułatwia nałożenie gumowego wężyka regulatora ciśnienia założonego na butli. Po zakończeniu podłączenia należy sprawdzić szczelność przy pomocy roztworu mydła; nie wolno sprawdzać szczelności przy pomocy otwartego płomienia.



OSTRZEŻENIE:

Przypominamy, iż złączka wlotu gazu urządzenia ma stożkowaty gwint zewnętrzny 1/2" gas, zgodne z normami EN 10226.

Ponadto ściany oraz powierzchnie przylegające i znajdujące się w pobliżu płyty powinny wytrzymywać temperatury do 90 °C.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Podłączenie do instalacji elektrycznej należy wykonać zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi.

Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy:

-napięcie musi odpowiadać wartości wskazanej na tabliczce znamionowej, a przekrój przewodu elektrycznego powinien być dobrany pod dane obciążenie, również wskazane na tabliczce.

-Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy gniazdo instalacji jest prawidłowo uziemione, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawnymi. Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie powyższych zaleceń.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone do instalacji zasilania elektrycznego przy pomocy gniazda wtykowego:

- dopasować standardową wtyczkę „C” dopasowaną do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej na kablu.
- Połączyć kabelki (Rys. 15) zachowując niżej przedstawione zależności:
 litera L (faza)  = kabelek koloru brązowego;
 litera N (neutralny) = kabelek koloru niebieskiego;
 symbol uziemienia  = kabelek koloru żółto-zielonego.
- Kabel zasilający powinien być ustawiony w taki sposób, aby w żadnym jego miejscu temperatura nie mogła wzrosnąć do 90 °C.

- Do podłączenia nie stosować reduktorów, przejściówek ani boczników, ponieważ mogłyby spowodować nieprawidłowe połączenia, a co za tym idzie, niebezpieczne nagrzanie.
- Po zamontowaniu urządzenia gniazdko powinno być dostępne.

W przypadku, gdy urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej:

- między urządzeniem a siecią założyć wyłącznik wielobiegunowy, zwymiarowany dla tego urządzenia, o minimalnym otwarciu styków na 3 mm.
- Należy pamiętać, iż wyłącznik nie może odłączać kabla uziemienia.
- Połączenie elektryczne może być ewentualnie chronione wysokoczułym wyłącznikiem różnicowoprądowym.

Szczególnie zaleca się podłączenie odpowiedniego kabelka uziemienia, o kolorze żółto-zielonym, do prawidłowo pracującej instalacji uziemienia.

Przed dokonaniem jakichkolwiek czynności w obrębie części elektrycznej, urządzenie należy bezwzględnie odłączyć od źródła zasilania elektrycznego. Jeśli instalacja wymaga wprowadzenia modyfikacji w domowej instalacji elektrycznej lub w przypadku braku kompatybilności gniazda wtykowego z wtyczką urządzenia, należy zwrócić się do wykwalifikowanego personelu, który dokona stosownych zmian.

Nasze palniki nie wymagają regulacji powietrza pierwotnego.

Zawsze odłączaj urządzenie od sieci elektrycznej przed dokonaniem jakichkolwiek regulacji. Wszystkie uszczelki muszą zostać wymienione przez technika po zakończeniu wszelkich regulacji.

ZAWORY

Regulacja „Minimum”

- Zapalić palnik i ustawić pokrętkę w pozycji „Minimum” (mały płomień, rys. 17).
- Zdemonstrować pokrętkę „M” (rys. 13 oraz 14), które mocowane jest poprzez wsunięcie go na bolec kurka. Śruba regulacyjna natężenia przepływu może znajdować się z boku kurka (rys. 13) lub też wewnątrz bolca. W każdym przypadku dostęp do systemu regulacji uzyskuje się poprzez wprowadzenie niewielkiego śrubokrętu „D” obok kurka (rys. 13) lub w otwór „C”, znajdujący się wewnątrz bolca kurka (rys. 14).
- Śrubę regulacyjną przekręcić w prawo lub w lewo, by ustawić żądaną wielkość płomienia do pozycji „Minimum”.

Zaleca się, aby nie redukować nadmiernie płomienia. Płomień w położeniu niskiego natężenia przepływu powinien palić się w sposób ciągły i stabilny. Ponownie zamontować wszystkie komponenty w prawidłowym położeniu.

Wyżej opisana regulacja dotyczy wyłącznie gazów ziemnych E (G20). W przypadku gazu G30 lub G31 śrubę regulacyjną należy całkowicie zakręcić (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

WYMIANA DYSZ

Palniki zostały przystosowane do różnych rodzajów gazu, należy tylko wymienić dysze na odpowiednie do danego rodzaju gazu. Fabrycznie palniki są przystosowane do gazu ziemnego E (G20). Wymiany powinien dokonać autoryzowany serwis. Po dokonaniu zmiany dysz, technik powinien wyregulować palniki, oraz nałożyć ponownie ewentualne plomby. Na urządzeniu należy ponadto zamienić etykiety samoprzylepne, naklejając odpowiednią do podłączonego rodzaju gazu, do którego urządzenie zostało wyregulowane. Torebka z dyszami i etykietami zastępczymi powinna znajdować się przy urządzeniu, w innym przypadku, należy się zgłosić do autoryzowanego serwisu. Dla wygody instalatora w dalszej części instrukcji przedstawiamy tabelę ze średnicami dysz oraz mocami dla różnych typów gazu.

W przypadku awarii lub przecięcia kabla, odejdź od kabla i nie dotykaj go. Ponadto urządzenie musi być odłączone od zasilania i nie może być włączone. Zadzwoń na infolinie serwisową, aby rozwiązać problem.

TABELA

Palniki		GAZ	Ciśnienie	Normalna stawka		Średnica dysz	Wydajność ciepła W		
LP	NAZWA		mbar	gr/l	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner*
2	Palnik szybkogotujący	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	37 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0%
5	Palnik pomocniczy	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

***Zgodnie z rozporządzeniem UE nr 66/2014 wprowadzającym dyrektywę 2009/125/WE, wydajność cieplna (EEgas burner) została obliczona zgodnie z normą EN 30-2-1 (ostatni przegląd G20).**

TYP I PRZEKRÓJ PRZEWODÓW ZASILAJĄCYCH

TYPE OF COOKTOP	TYP KABELU	JEDNOFÁZOVÝ PŘÍVOD ENERGIE
Gaz płyta	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	Section 3 X 0.75 mm ²
Indukcyjny płyta	H05 RR-F	3 x 1.5 mm ²

UWAGA:

W przypadku wymiany przewodu zasilającego serwisant musi pozostawić przewód uziemiający dłuższy niż przewody fazowe (patrz rys. 9) oraz dodatkowo zastosować się do ostrzeżeń podanych w punkcie 8.

OSTRZEŻENIE:

Konserwacja może być przeprowadzana wyłącznie przez osoby upoważnione

UWAGA:

Przyłączenia, regulacji oraz napraw płyty kuchennej może dokonać wyłącznie osoba posiadająca stosowne uprawnienia! W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego, instalator musi pamiętać, (B) iż przewód uziemienia musi być dłuższy niż fazy (patrz rysunek 9).

3. INSTALACJA

UMIESZCZENIE PŁYTY NAD SZUFLADĄ NA SZTUĆCE

Jeśli użytkownik życzy sobie umieszczenie pod płytą grzewczą mebla lub szuflady, pomiędzy oboma elementami należy umieścić płytę oddzielającą. W ten sposób zostanie wyeliminowana możliwość przypadkowego kontaktu z gorącą powierzchnią obudowy urządzenia.

Płyta oddzielająca powinna znajdować się około 18 mm poniżej dolnej części płyty grzewczej.

PRZYŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

Przed podłączeniem płyty grzewczej do sieci elektrycznej należy sprawdzić czy napięcie (woltaż) i jego częstotliwość odpowiadają tym wskazanym na tabliczce informacyjnej płyty, znajdującej się w jej dolnej części oraz informacjom zawartym w Karcie gwarancyjnej lub, jeśli dotyczy, na karcie danych technicznych, która powinna zostać przechowywana wraz z niniejszymi instrukcjami przez okres użytkowania urządzenia.

Przyłączenie do instalacji elektrycznej powinno zostać wykonane za pośrednictwem wielobiegunowego wyłącznika lub gniazda, o ile jest ono łatwo dostępne, odpowiednich dla przewidzianego napięcia i o odległości pomiędzy stykami roboczymi minimum 3 mm, co zagwarantuje bezpieczne odłączenie w przypadku awarii lub czyszczenia płyty.

Należy uważać, by kabel wejściowy nie dotykał ani obudowy płyty, ani obudowy piekarnika, jeśli ten jest zainstalowany w tym samym meblu.



UWAGA:

- Przyłączenie do sieci elektrycznej powinno zawierać poprawnie wykonane uziemienie, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w przeciwnym wypadku płyta może nie działać poprawnie.
- Wyjątkowe wysokie przepięcia mogą spowodować awarię systemu sterowania (jak w przypadku jakiegokolwiek innego urządzenia elektronicznego).
- Nie zaleca się używania kuchni indukcyjnej w czasie działania funkcji czyszczenia pirolitycznego w przypadku piekarników pirolitycznych ze względu na wysoką temperaturę, jaką osiąga to urządzenie.
- Jakakolwiek manipulacja czy reparacja urządzenia, włączając wymianę elastycznego kabla zasilającego, powinna zostać dokonana przez autoryzowany serwis techniczny.
- Przed odłączeniem kuchni od sieci elektrycznej zaleca się wyłączyć wyłącznik i odczekać około 23 sekund przed wyłączeniem wtyczki. Ten czas jest konieczny dla całkowitego rozładowania obwodu elektronicznego i uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym poprzez dotknięcie bolców wtyczki.
- Należy zachować Certyfikat gwarancyjny lub, jeśli dotyczy, kartę danych technicznych, wraz z Instrukcją obsługi przez okres użytkowania urządzenia. Zawarte są w nim jego ważne dane techniczne.

4. INFORMACJE DOTYCZĄCE INDUKCJI

KORZYŚCI

Dzięki indukcyjnej płycie grzewczej ciepło przenika bezpośrednio do garnka. Ma to wiele korzyści:

- Oszczędność czasu.
- Oszczędność energii.
- Łatwe czyszczenie, ponieważ żywność, która spadnie na szklaną płytę, nie pali się łatwo.
- Usprawnione sterowanie energią. Energia przenika do garnka od razu po naciśnięciu elementów sterowania mocą. Dodatkowo, gdy tylko garnek zostanie zdjęty ze strefy gotowania, zasilanie się wyłącza. Nie jest konieczne wcześniejsze wyłączenie zasilania.

GARNKI

Do stosowania na indukcyjnej płycie grzewczej odpowiednie są tylko garnki ferromagnetyczne.

Istnieje kilka rodzajów:

- garnki żeliwne, ze stali emaliowanej i ze stali nierdzewnej szczególnie do użytku z indukcyjnymi płytami grzewczymi.

Nie zalecamy używania płyt rozpraszających lub materiałów takich jak stal szlachetna, aluminium, szkło, miedź lub glina.

Każda strefa gotowania ma minimalny czas wykrywania garnka. Zależy on od materiału i średnicy ferromagnetycznej podstawy garnka. Dlatego ważne jest, aby korzystać ze strefy gotowania najlepiej dopasowanej do średnicy podstawy używanego garnka.

Jeżeli na wybranej strefie gotowania garnek nie jest wykrywany, należy użyć kolejnej najmniejszej strefy.

W przypadku korzystania ze strefy elastycznej jako pojedynczej strefy gotowania, można użyć większych garnków odpowiednich do tego rodzaju strefy (patrz rys. 18)



rys. 18

Niektóre garnki bez całkowicie ferromagnetycznej podstawy sprzedawane są jako odpowiednie do indukcji (patrz rys. 19). W tych garnkach ogrzewana jest tylko podstawa ferromagnetyczna. Wskutek tego ciepło nie jest równomiernie

dostarczane na całą podstawę garnka. Może to oznaczać, że nieferromagnetyczna część podstawy garnka nie osiągnie właściwej temperatury gotowania.



rys. 19

Inne garnki, z aluminiowymi wkładkami w podstawie mają mniejszy obszar materiału ferromagnetycznego (patrz rys. 20). W takim przypadku wykrywanie garnka może być trudne, a nawet niemożliwe. Dodatkowo zasilanie może być niższe i w związku z tym garnek nie nagrzej się prawidłowo.

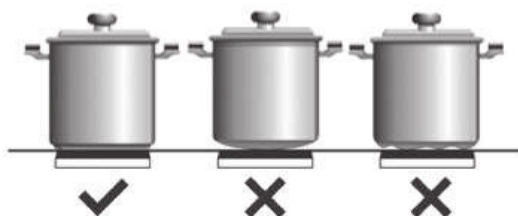


rys. 20

WPŁYW PODSTAWY GARNKÓW

Rodzaj podstawy garnka może wpływać na równomierność i rezultaty gotowania. W garnkach z podstawą typu „sandwich” ze stali nierdzewnej stosowany jest materiał, który pomaga w równomiernym rozpraszaniu i przenikaniu ciepła, co skutkuje oszczędnością czasu i energii.

Podstawa garnka musi być zupełnie płaska, dzięki czemu zapewnione jest równomierne zasilanie (patrz rys. 21).



rys. 21

UWAGA:

Nigdy nie podgrzewać pustych garnków ani nie korzystać z garnków o cienkiej podstawie, ponieważ mogą się szybko nagrzać bez pozostawienia czasu na uruchomienie funkcji automatycznego wyłączenia kuchenki.

WAŻNE ZALECENIA:

Stosować naczynia o takiej samej średnicy dna jak średnica strefy gotowania.

W strefach gotowania położonych najbliżej panelu sterowania należy zawsze trzymać w obrębie oznaczeń gotowania wskazanych na powierzchni szklanej i używać naczyń o tej samej lub mniejszej średnicy. Pomoże to uniknąć przegrzania w strefie kontrolnej.

Do intensywnego użytkowania urządzenia należy używać tylnych stref gotowania. W ten sposób uniknie się przegrzania panelu sterowania.

Nie dopuścić, aby naczynia znalazły się w strefie panelu sterowania, zwłaszcza podczas gotowania.

5. INSTRUKCJA OBSŁUGI STEROWANIA DOTYKOWEGO

1	Ogólny czujnik wł./wyl.
2	Suwak do sterowania mocą.
3	Wskaźnik zasilania i/lub ciepła resztkowego*.
4	Przecinek dziesiętny wskaźnika zasilania i/lub ciepła resztkowego.
5	Bezpośredni dostęp do funkcji „Moc”.
6	Czujnik włączenia funkcji „Blokowanie”.
7	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Blokowanie”*.
10	Czujnik „Minus” timera.

11	Czujnik „Plus” timera.
12	Wskaźnik timera.
16	Czujnik włączenia funkcji „SzeF kuchni”
17	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Utrzymywanie w cieple”
18	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Topienie”
19	Kontrolny wskaźnik świetlny włączenia funkcji „Duszenie”

*Widoczne tylko podczas pracy.

Czynności wykonywane są za pomocą przycisków dotykowych. Nie ma potrzeby naciskania na dany klawisz dotykowy, wystarczy dotknąć go opuszką palca, aby uaktywnić żądaną funkcję.

Każda czynność jest weryfikowana za pomocą sygnału dźwiękowego.

Reguluj poziom mocy (0 - 9) za pomocą suwaka (2), przesuwając nad nim palcem. Przesuwając w prawo zwiększasz wartość, natomiast przesuwając w lewo zmniejszasz ją.

Możliwa jest również bezpośrednia zmiana poziomu mocy poprzez umieszczenie palca bezpośrednio na wybranym punkcie suwaka (2).

W celu wybrania płyty w tych modelach, dotknij bezpośrednio suwaka (2).

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Dotknij klawisz dotykowy ^①(1) na co najmniej jedną sekundę. Sterowanie dotykowe włączy się, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźniki (3) zaświecą się wyświetlając „-”. Gdy którakolwiek ze stref grzejnych będzie gorąca, na odnośnym wskaźniku będą migały H i „-”.

Jeśli nie wykonasz żadnych czynności w przeciągu najbliższych 10 sekund, sterowanie dotykowe wyłączy się automatycznie.

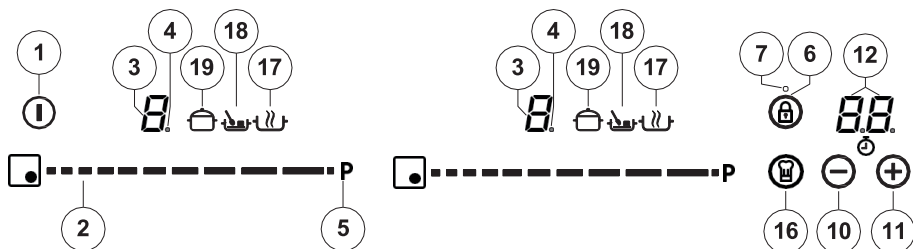
Gdy sterowanie dotykowe jest aktywne, można je wyłączyć w dowolnym momencie przez dotknięcie klawisza dotykowego ^①(1), nawet jeśli został on zablokowany (funkcja blokady włączona). Przycisk dotykowy ^①(1) ma zawsze pierwszeństwo w wyłączaniu sterowania dotykowego.

WŁĄCZANIE PŁYT

Po uaktywnieniu sterowania dotykowego czujnikiem ^①(1), każda płyta może być włączona w następujący sposób:

1 Przesuń palec po jednym z „suwaków” (2) lub dotknij w dowolnym jego miejscu. Strefa ta zostanie wybrana i równocześnie poziom mocy zostanie ustawiony pomiędzy 0 a 9. Wartość mocy zostanie pokazana na odnośnym

wskaźniku mocy, a jego punkt dziesiętny (4) zaświeci się na 10 sekund.
 2 Użyj suwaka (2), aby wybrać nowy poziom gotowania pomiędzy 0 a 9.
 O ile płyta jest wybrana - innymi słowy, gdy świeci się punkt dziesiętny (4) - można zmienić poziom jej mocy.



WYŁĄCZANIE PŁYTY

Użyj suwaka (2) do zmniejszenia mocy do poziomu 0. Płyta wyłączy się. Kiedy płyta grzejna jest wyłączona, na jej wskaźniku mocy (3) pojawi się H, jeśli szklana powierzchnia odnośnej płyty jest gorąca i istnieje ryzyko poparzenia. Gdy temperatura spadnie, wskaźnik (3) wyłączy się (jeśli kuchenka jest wyłączona), lub też zaświeci się „-”, gdy kuchenka jest nadal włączona.

WYŁĄCZANIE WSZYSTKICH PŁYT

Wszystkie płyty mogą być jednocześnie wyłączone przy użyciu czujnika ogólnego włączania/wyłączania ① (1). Wszystkie wskaźniki płyt (3) zgasną. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik pokaże H.

WYKRYWANIE NACZYŃ

Indukcyjne pola grzejne posiadają wbudowany detektor naczyń. W ten sposób, płyta przestanie działać, jeśli nie ma na niej garnka lub gdy jest on nieodpowiedni.

Wskaźnik zasilania (3) pokaże symbol  oznaczający „brak garnka”, gdy na włączonej strefie nie ma naczynia lub gdy jest ono nieodpowiednie.

Jeśli garnek zostanie zdjęty ze strefy, gdy jest ona włączona, zasilanie płyty zostanie automatycznie odcięte, i wyświetli się symbol „braku garnka”. Gdy garnek zostanie z powrotem umieszczony na strefie gotowania, zasilanie zostanie przywrócone na tym samym, poprzednio wybranym poziomie mocy. Czas wykrywania naczyń wynosi 3 minuty. Jeśli garnek nie zostanie umieszczony na płycie w tym czasie, lub gdy będzie on nieodpowiedni, strefa grzejna wyłączy się.

Po zakończeniu, wyłącz pole grzejne za pomocą sterowania dotykowego.

W przeciwnym wypadku, może zaistnieć niepożądana sytuacja, jeśli jakiś garnek zostanie przypadkowo umieszczony na strefie gotowania w przeciągu trzech minut. Unikaj ewentualnych wypadków!

FUNKCJA BLOKADY

Przy pomocy funkcji blokady można blokować inne czujniki, za wyjątkiem czujnika włączania/wyłączania ① (1), w celu uniknięcia niepożądanych sytuacji. Funkcja ta jest przydatna jako zabezpieczenie przed dziećmi.

Aby aktywować tę funkcję, dotknij klawisz dotykowy ⑥ (6) na co najmniej jedną sekundę. Gdy to zrobisz, lampka kontrolna (7) zaświeci się, wskazując na to, że panel sterowania jest zablokowany. Aby wyłączyć tę funkcję, wystarczy ponownie dotknąć czujnik ⑥ (6).

Jeżeli do wyłączenia urządzenia zostanie użyty czujnik włączania/wyłączania ① (1) gdy funkcja blokady jest aktywna, nie będzie to możliwe, dopóki kuchenka nie zostanie odblokowana.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Gdy kuchenka jest włączona, jeśli ktoś naciśnie jednocześnie klawisz dotykowy ⑪ (11) i przycisk dotykowy blokady ⑥ (6) na trzy sekundy, sygnał dźwiękowy, który towarzyszy każdej czynności zostanie wyłączony. Wskaźnik czasu (12) pokaże „F”.

Takie wyłączenie nie ma zastosowania do wszystkich funkcji, jak na przykład sygnał dźwiękowy włączania/wyłączania, zakończenie pracy programatora czasowego lub blokowania / odblokowywania klawiszy dotykowych zawsze pozostanie aktywny.

Aby ponownie włączyć wszystkie dźwięki, które towarzyszą każdej czynności, ponownie naciśnij jednocześnie klawisz dotykowy ⑪ (11) i klawisz blokady ⑥ (6) na trzy sekundy. Wskaźnik czasu (12) pokaże „On”.

FUNKCJA MOCY

Funkcja ta dostarcza „dodatkową” moc płycie, powyżej wartości nominalnej. Wspomniana moc zależy od wielkości płyty, z możliwością osiągnięcia maksymalnej wartości dopuszczalnej generatora.

1- Przesuń palec nad odpowiednim suwakiem (2), aż wskaźnik zasilania (3) pokaże „9” i przytrzymaj palec przez jedną sekundę lub dotknij bezpośrednio „P” i przytrzymaj palcem przez jedną sekundę.

2- Wskaźnik poziomu mocy (3) pokaże symbol P , a płyta rozpocznie dostarczanie dodatkowej mocy.

Funkcja mocy ma maksymalny czas trwania określony w tabeli 1. Po tym czasie, poziom mocy zostanie automatycznie zmniejszony do 9. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Po włączeniu funkcji mocy w jednej płycie grzejnej, możliwe jest, że będzie to mieć wpływ na wydajność niektórych innej płyty, zmniejszając jej moc do niższego poziomu, w którym to przypadku będzie to wyświetlone na jej wskaźniku (3).

Wyłączenie funkcji mocy, zanim minie jej określony czas pracy, może odbyć się albo poprzez dotknięcie „suwaka” modyfikując poziom mocy lub powtarzając krok 3.

FUNKCJA PROGRAMATORA CZASOWEGO (ODLICZANIE)

Funkcja ta ułatwia gotowanie zważywszy, że niekonieczna jest Twoja obecność: Można ustawić programator czasowy dla płyty, która wyłączy się po upływie żądanego czasu.

Dla tych modeli, można jednocześnie zaprogramować każdą płytkę na czas trwania od 1 do 99 minut.

Ustawienie programatora czasowego dla płyty.

Gdy ustawiony jest poziom mocy dla wybranej strefy, a jednocześnie świeci się punkt dziesiątny strefy, będzie ją można zaprogramować.

Aby to zrobić:

1. Dotknij czujnik $\ominus$ (10) lub $\oplus$ (11). Wskaźnik programatora czasowego (11) pokaże „00”, a odpowiedni wskaźnik strefy (3) wyświetli symbol $\frac{1}{2}$, migający naprzemiennie z obecnym poziomem mocy.
2. Od razu ustaw czas trwania gotowania od 1 do 99 minut przy użyciu czujników $\ominus$ (10) i $\oplus$ (11). Przy użyciu pierwszego przycisku wartość początkowa to 60, natomiast przy użyciu drugiego - 01. Jednoczesne naciśnięcie obu czujników: $\ominus$ (10) i $\oplus$ (11) zresetuje wartość do 00. Gdy pozostanie mniej niż jedna minuta, zegar zacznie odliczać czas w sekundach.
3. Gdy wskaźnik programatora czasowego (12) przestanie migać, odliczanie czasu rozpocznie się automatycznie. Wskaźnik (3) zaprogramowanej płyty grzejnej będzie naprzemiennie wyświetlał wybrany poziom mocy oraz symbol $\frac{1}{2}$.

Po upływie określonego czasu gotowania, zaprogramowana strefa grzewcza wyłączy się, a zegar wyemituje serię sygnałów dźwiękowych, trwających przez kilka sekund. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij dowolny czujnik. Wskaźnik programatora czasowego (12) wyświetli migające 00 obok punktu dziesiątnego (4) wybranej strefy. Jeśli wyłączona strefa grzewcza jest gorąca, jej wskaźnik zasilania (3) będzie naprzemiennie wyświetlał symbol Hi „-“.

Jeśli chcesz jednocześnie zaprogramować inną strefę grzejną, należy powtórzyć kroki od 1 do 3.

Jeśli jedna lub więcej stref są już zaprogramowane, wskaźnik programatora czasowego (12) pokaże domyślnie najkrótszy czas pozostały do końca,

pokazując „t” na odnośnej strefie. Reszta zaprogramowanych stref będzie pokazywać na swoich wskaźnikach migający punkt przeciętny. Gdy zostanie naciśnięty „suwak” innej zaprogramowanej strefy, zegar pokaże przez kilka sekund czas pozostały dla tej strefy, a jej wskaźnik pokaże na przemian poziom mocy i „t”.

Zmiana zaprogramowanego czasu.

Aby zmienić zaprogramowany czas, należy nacisnąć „suwak” (2) zaprogramowanej strefy. Będzie wtedy można odczytać i zmodyfikować czas.

Zaprogramowany czas można zmienić przy pomocy czujników $\ominus$ (10) i $\oplus$ (11).

Wyłączanie zegara.

Jeśli chcesz zatrzymać zegar przed upływem zaprogramowanego czasu, można to zrobić w dowolnym momencie poprzez zmianę jego wartości na „--”.

1 Wybierz żadaną płytę.

2 Ustaw wartość zegara na „00” za pomocą czujnika $\ominus$ (10). Zegar zostanie wyłączony. Można to również zrobić szybciej naciskając jednocześnie „czujniki $\ominus$ (10), i $\oplus$ (11).

FUNKCJA ZARZĄDZANIA ENERGIA

1. Naciśnij klawisz dotykowy $\oplus$ (11) na trzy sekundy. Na wskaźniku programatora czasowego (12) pojawią się litery PL.

2. Naciśnij klawisz dotykowy blokady Ⓜ (6) Pojawią się poszczególne wartości mocy, do których płyta może zostać ograniczona i można je będzie zmienić za pomocą czujników $\oplus$ (11) i $\ominus$ (10).

3. Po wybraniu wartości, ponownie naciśnij klawisz dotykowy blokady Ⓜ (6) Płyta grzejna będzie ograniczona do wybranej wartości mocy.

Jeśli chcesz ponownie zmienić tę wartość, należy odłączyć płytę od zasilania i podłączyć ją ponownie po kilku sekundach. W ten sposób znów będzie można wejść do menu ograniczania mocy.

Za każdym razem, gdy poziom mocy strefy grzejnej zostanie zmieniony, ogranicznik mocy obliczy całkowitą moc generowaną przez kuchenkę. Jeśli zostanie osiągnięty łączny limit mocy, sterowanie dotykowe nie pozwoli Ci na zwiększenie poziomu mocy danej płyty grzejnej. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wskaźnik mocy (3) zacznie migać na poziomie, który nie może zostać przekroczony. Jeśli chcesz przekroczyć tę wartość, należy obniżyć moc innych płyt. Czasami obniżenie mocy innej płyty o jeden poziom będzie niewystarczające, ponieważ zależy to od ustawionej mocy grzejnej każdej płyty. Możliwe jest, że w celu podniesienia poziomu dużej płyty grzejnej, poziom mocy kilku mniejszych będzie musiał zostać zmniejszony.

W przypadku korzystania z szybkiego włączania przy maksymalnej mocy i wspomniana wartość jest wyższa od wartości ustalonej przez ogranicznik, płyta grzewcza zostanie ustawiona na maksymalnym możliwym poziomie. Kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy i wspomniana wartość mocy mignie dwukrotnie na wskaźniku (3).

FUNKCJE SPECJALNE: CHEF

Funkcja ta ma wstępnie przydzielone poziomy mocy, aby ułatwić gotowanie, uzyskując doskonałe wyniki, ponieważ temperatura garnka jest stale kontrolowana przez czujniki. Po osiągnięciu docelowej temperatury dla funkcji jest ona automatycznie utrzymywana bez konieczności zmiany poziomu mocy.

Funkcje szefa kuchni działają prawidłowo z garnkami z takim samym obszarem ferromagnetycznym w podstawie garnka co obszar strefy gotowania. Dodatkowo w przypadku funkcji wysokich temperatur (powyżej 100°C), garnki muszą mieć płaską, równą podstawę (najlepiej typu „sandwich”), jak przedstawiono na rysunku 24.



rys. 24

Aby zapewnić prawidłowe działanie tych funkcji, ważne jest, by garnek i strefa gotowania na początku procesu nie były gorące.

Więcej informacji dotyczących odpowiednich garnków (rondle, patelnie, grille itp.) podano w witrynie internetowej firmy Teka.

Sterowanie dotykowe posiada specjalne funkcje, które pomagają użytkownikowi gotować przy użyciu czujnika CHEF .

(16). Funkcje te są dostępne zależności od modelu.

Aby aktywować specjalną funkcję w danej strefie:

1. Po pierwsze, powinna ona zostać wybrana; następnie, punkt dziesiętny (4) zostanie aktywowany na wskaźniku mocy (3).
2. Dotknij teraz czujnika CHEF  (16). Po każdorazowym naciśnięciu, pojawiają się funkcje CHEF, dostępne dla każdej strefy. Włączenie tych funkcji zostanie zasygnalizowane odpowiednimi diodami (16), (17), (18) i (19).

Jeśli chcesz w dowolnym momencie anulować włączoną specjalną funkcję, należy dotknąć „suwaka” (2) odnośnej strefy, aby ją wybrać. Punkt dziesiętny (4) wskaźnika mocy (3) zaświeci się. Następnie dotknij ponownie „suwaka”(2), aby ustawić nowy poziom mocy lub aby wyłączyć strefę; można też wybrać inną specjalną funkcję, dotykając ponownie czujnika CHEF  (16).

FUNKCJA KEEP WARM

Funkcja ta automatycznie ustawia właściwy poziom mocy, aby utrzymać ugotowaną potrawę w odpowiedniej temperaturze.

Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF  (16), aż dioda (17) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3). W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmienienie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA MELTING

Funkcja ta utrzymuje niską temperaturę w strefie gotowania. Idealna do rozmrażania lub powolnego topnienia innych rodzajów żywności takich, jak czekolada, masło, itp. Aby włączyć tę funkcję, należy wybrać płytę i nacisnąć przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (18) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3). W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

FUNKCJA SIMMERING

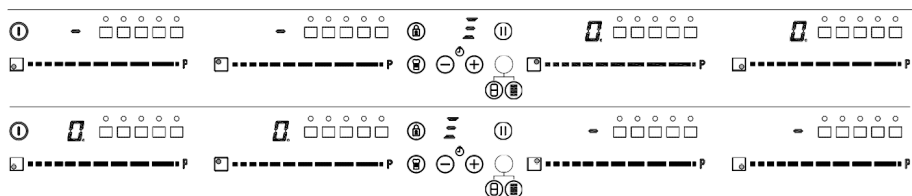
Funkcja ta pozwala na gotowanie na małym ogniu.

Po ugotowaniu potrawy, włącz tę funkcję, wybierając płytę i naciskając przycisk czujnika CHEF (16), aż dioda (19) na ikonie  zaświeci się. Po włączeniu funkcji, symbol  pojawi się na wskaźniku zasilania (3).

W dowolnym momencie można zmienić tę funkcję poprzez wyłączenie płyty, zmniejszenie poziomu mocy lub wybranie innej funkcji specjalnej.

WYŁĄCZENIE BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli z powodu błędu jeden lub więcej obszarów grzewczych nie zostaną wyłączone, urządzenie wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu (patrz tabela 1).



rys. 23

TABELA 1

Wybrany poziom mocy	MAKSYMALNY CZAS DZIAŁANIA (w godzinach)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4

6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 lub 5 minut , dostosowane poziom 9 * W zależności od modelu

Po wystąpieniu „wylączenia bezpieczeństwa” wyświetlone zostaje 0, jeśli temperatura powierzchni grzewczej nie stanowi zagrożenia dla użytkownika lub H, jeśli istnieje ryzyko oparzeń.



UWAGA:

Obszar sterowania pól grzewczych należy utrzymywać zawsze w czystym i suchym stanie

SUGESTIE I ZALECENIA

- Używać naczyń o grubym i całkowicie płaskim dnie.
- Nie przesuwac naczyń po powierzchni płyty, gdyż mogłyby ją zarysować.
- Mimo że szkło może znieść uderzenia dużymi naczyniami, które nie mają ostrych brzegów, należy unikać takich uderzeń.
- Aby uniknąć szkód na powierzchni płyty vitroceramicznej nie należy przesuwac po niej naczyń i utrzymywać ich dna czyste i w dobrym stanie.
- Zalecane średnice dna garnka (patrz „Karta danych technicznych” dostarczona wraz z produktem).



UWAGA:

Należy uważać, by nie spadły na powierzchnię płyty kryształki cukru lub produkty je zawierające, gdyż w wysokiej temperaturze mogłyby spowodować reakcję ze szkłem i uszkodzenia powierzchni płyty.



UWAGA:

W przypadku jakiegokolwiek problemu związanego z obsługą kuchni lub inną anomalią nie ujętymi w niniejszej instrukcji należy wyłączyć urządzenie i zawiadomić serwis techniczny.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

W celu odpowiedniej konserwacji płyty należy czyścić ją, używając przeznaczonych do tego produktów i narzędzi, gdy płyta jest już chłodna. W tych warunkach będzie to prostsze i zapobiegać będzie gromadzeniu się zanieczyszczeń. W żadnym przypadku nie wolno używać agresywnych środków czyszczących lub takich, które mogłyby zarysować powierzchnię, ani też urządzeń działających na parę.

Niewielkie nieprzylegające zanieczyszczenia mogą zostać usunięte za pomocą wilgotnej ściereczki i przy użyciu delikatnego detergentu lub letniej wody z mydłem. Jednak dla plam lub przywartych zabrudzeń należy używać środka czyszczącego przeznaczonego do płyt vitroceramicznych, stosując się do zaleceń jego producenta. Zabrudzenia mocno przywarte, po przypaleniu, należy usunąć skrobaczką z odpowiednim ostrzem.

Opalizację koloru płyty podczas gotowania powodują resztki tłuszczu zaschnięte na dnie naczynia lub znajdujące się na powierzchni płyty. By usunąć kolorowe smugi z nawierzchni płyty należy użyć druciaka z niklu i wody lub specjalnego środka czyszczącego do płyt vitroceramicznych. Przedmioty plastikowe, cukier lub produkty żywnościowe o dużej zawartości cukru rozpuszczone na płycie powinny zostać usunięte natychmiast i na gorąco przy użyciu skrobaczki. Metaliczne smugi mogą być spowodowane przesuwaniem metalowych naczyń po powierzchni płyty. Można je usunąć, czyszcząc dogłębnie przy użyciu specjalnego środka czyszczącego go do płyt vitroceramicznych, choć jest możliwe, że czynność czyszczenia trzeba będzie powtórzyć kilkukrotnie



UWAGA:

Jeśli pomiędzy naczyniem a powierzchnią płyty znajduje się jakaś roztopiona substancja, naczynie może przywrzeć do płyty. Nie wolno próbować odrywać naczynia na zimno! Mogłoby to spowodować pęknięcie szkła ceramicznego.



UWAGA:

Nie stawać na szkle, ani też nie opierać się na nim, mogłoby pęknąć i spowodować obrażenia u użytkownika. Nie używać powierzchni płyty do stawiania na niej przedmiotów.

KWESTIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Symbol  umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Ten produkt powinien być dostarczony do punktu zbierania sprzętu elektrycznego i elektronicznego do recyklingu. Zapewniając prawidłowe złomowanie, przyczyniają się Państwo zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom

dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wystąpić, jeśli produkt nie jest właściwie traktowany. Aby uzyskać więcej informacji na temat recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, dostawcą usług utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie nabyto produkt.

Materiały użyte w opakowaniach są ekologiczne i w pełni przetwarzalne. Komponenty z tworzyw sztucznych są identyfikowane oznaczeniami >PE<, >LD<, >EPS< itd. Utylizować wszystkie materiały użyte w opakowaniach w lokalnym kontenerze, gdyż są to odpady komunalne.

Spełnienie z Efektywności Energetycznej urządzenia:

-Urządzenie zostało przetestowane zgodnie z normą EN 60350-2 i otrzymanej wartości, w Wh/kg, jest dostępny w tabliczce znamionowej urządzenia.

PONIŻSZE PORADY UŁATWIAJĄ OSZCZĘDZANIE ENERGII PODCZAS GOTOWANIA:

- Gdy to możliwe, przykrywaj garnki odpowiednimi pokrywkami. Gotowanie bez pokrywy zużywa więcej energii.
- Używaj naczyń z płaskim dnem o średnicy podstawy dostosowanej do wielkości strefy gotowania. Producenci naczyń zazwyczaj podają górną średnicę naczynia, która jest większa niż średnica podstawy.
- Używaj małej ilości wody, aby warzywa nie utraciły witamin i minerałów podczas gotowania. Stosuj minimalny możliwy poziom mocy gotowania. Wysoki poziom mocy nie jest konieczny i prowadzi do marnowania energii.
- Używaj małych naczyń i małych ilości żywności.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Przed skontaktowaniem się z Serwisem technicznym należy wykonać następujące czynności kontrolne.

Kuchnia się nie uruchamia: Upewnić się czy kabel sieciowy jest podłączony do odpowiedniego gniazda.

Obszary indukcyjne nie nagrzewają się: Naczynie jest nieodpowiednie (nie posiada dna ferromagnetycznego lub jest zbyt małe). Sprawdź, czy dno naczynia jest przyciągane przez magnes lub użyj większego naczynia.

Słychać przeciągły dźwięk podczas rozpoczęcia gotowania na obszarach indukcyjnych:

W przypadku naczyń niezbyt grubych lub niewykonanych z jednej części, przeciągły dźwięk powstaje w wyniku przesyłania energii bezpośrednio do dna naczynia. Dźwięk ten nie świadczy o wadzie, ale jeśli mimo wszystko

chcemy go uniknąć, należy zredukować delikatnie wybrany poziom mocy lub użyć naczynia o grubszym dnie lub/i wykonanym z jednej części.

Sterowanie dotykowe nie włącza się, lub po włączeniu nie reaguje: Nie istnieje żadne wybrane pole. Przed manipulacją danego pola, upewnij się, że jest ono wybrane. Sensory są wilgotne lub/i użytkownik ma wilgotne palce. Utrzymać powierzchnię sterowania dotykowego oraz palce w suchym stanie. Blokada jest aktywna. Wyłącz blokadę.

Słychać odgłos wentylatora podczas gotowania, który utrzymuje się, nawet gdy kuchnia jest wyłączona: Obszary indukcyjne wyposażone są w wentylator w celu chłodzenia części elektronicznych. Działa on jedynie, gdy temperatura części elektronicznych jest wysoka, gdy temperatura spada, wyłącza się automatycznie bez względu na to czy kuchnia jest wyłączona, czy nie.

Pojawia się symbol na wskaźniku mocy pola: System indukcyjny nie wykrywa naczynia na polu lub znajdujące się na nim naczynie jest nieodpowiednie.

Pole wyłącza się, a na wskaźnikach wyświetla się komunikat C81 lub C82: Zbyt wysoka temperatura układu elektronicznego lub szyby. Odczekaj, aż układ elektroniczny się ochłodzi lub zdejmij naczynie, aby schłodziła się szyba.

Na wskaźniku jednego z pól pojawia się C85: Używane naczynie nie jest odpowiednie. Wyłącz kuchnię, włóż ją ponownie i użyj innego naczynia.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C90: Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika wł./wyl. (1) i uniemożliwia włączenie płyty kuchennej. Należy usunąć obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyścić ją i osuszyć, aby komunikat przestał się wyświetlać.

Urządzenie się wyłącza, a na wskaźnikach zasilania (3) pojawia się komunikat C91: Sterowanie dotykowe wykrywa zakrycie czujnika zatrzymywania i uruchamiania(6) i uniemożliwia używanie płyty kuchennej. Usuń obiekty lub płyny z powierzchni sterowania dotykowego, wyczyść ją i osusz, następnie naciśnij dwa razy czujnik zatrzymania i uruchomienia (6), aby usunąć komunikat i wrócić do zwykłego działania.

DZIAŁANIE PODZESPOŁÓW ELEKTRYCZNYCH

RODZAJ PŁYTY	Ø (cm)	Ø garnie jest zalecany (minimum w cm.)	MOC (W)	*ECcoccióneléctrica Wh/kg
Indukcyjny element grzejny	15,0	10	1200/1600	182,1
Indukcyjny element grzejny	21,5	13	2100/3000	178,7

WYMAGANIA W SPRAWIE EKOPROJEKTU (UE) 826/2023	
Informacje o produkcie dotyczące zużycia energii w trybie czuwania i czasu wymaganego do osiągnięcia tego trybu.	
Pobór mocy w trybie czuwania (A)	0,4 W (waty)
Czas do osiągnięcia trybu czuwania (B)	1 min (minuty)

***ECgotowanie elektryczne: Zużycie energii na kg, obliczone zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 66/2014.**

POMOC TECHNICZNA I CZĘŚCI ZAMIENNE

Przed opuszczeniem fabryki to urządzenie zostało przetestowane i wyregulowane przez wykwalifikowany i specjalistyczny personel, aby zapewnić najlepszą wydajność. Wszelkie naprawy lub regulacje, które mogą być później wymagane, mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, z zachowaniem najwyższej staranności i uwagi. Z tego powodu zawsze należy kontaktować się Centrum Serwisowym, gdy konieczne są naprawy lub regulacje, podając rodzaj usterki oraz model posiadanego urządzenia. Należy również pamiętać, że oryginalne części zamienne są dostępne wyłącznie przez nasz serwis. Powyższe dane są nadrukowane na tabliczce znamionowej umieszczonej w dolnej części urządzenia oraz na etykiecie opakowania. Podane informacje umożliwiają technikowi dobranie odpowiednich części zamiennych i przeprowadzenie skutecznej interwencji.

7. 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 zdemonstrować dla bezpieczeństwa, wszystkich osób mogących mieć późniejszą styczność z urządzeniem. Niektóre lodówki i zamrażarki posiadają materiał izolacyjny oraz ciecz chłodniczą z CFC. Dlatego też należy zachować ostrożność, by nie zanieczyścić środowiska, gdy pozbywasz się swojej starej lodówki.



Rys. A



Li-FeS2

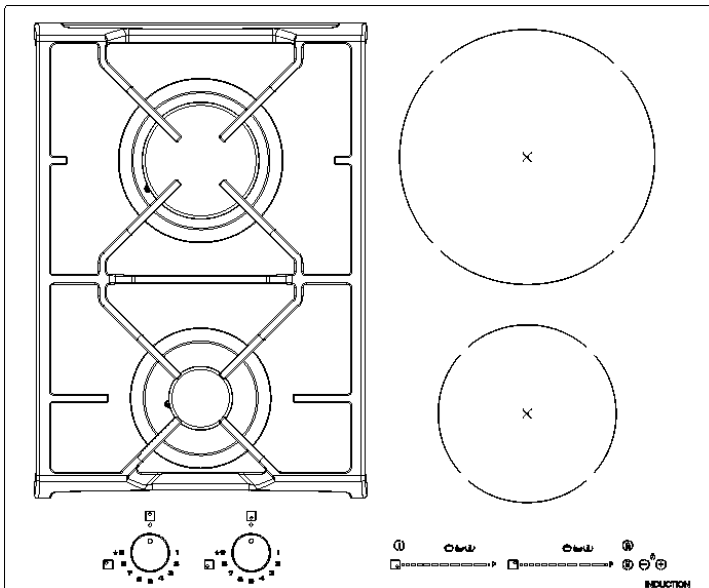
Rys. B

KERNAU

INSTRUCTION MANUAL

INDUCTION AND GAS HOB

KIGH 6422.1 CI B



DEAR CUSTOMER,

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

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

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

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



NOTE

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

1. Safety instructions 42

2. Product overview 49

3. Installation 59

4. Information about induction..... 61

5. Touch control operating instructions.....63

6. Troubleshooting.....73

7. Disposal of used devices76

**1. SAFETY INSTRUCTIONS**

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE DEVICE.

SAFETY RULES INDUCTION MODULE:



WARNING:

If the surface of the hob is broken or cracked, immediately disconnect it from the power supply to eliminate the possibility of electric shock.



This appliance is not designed to be operated by means of an external programmer (not an integral part of the appliance) or a remote control system.



Do not use a steam cleaner to clean the appliance.



WARNING:

The appliance and its external parts may become hot during operation. Avoid touching the heating elements. Children under 8 years of age should not be allowed near the hob unless they are supervised.



The appliance can be used by children aged 8 years and above, persons with reduced physical, mental or other abilities, who have no experience in using the appliance or are unfamiliar with it, ONLY under supervision or after they have been instructed in its use and have understood the risks involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without adult supervision.



Children must not play with the appliance.



WARNING:

Leaving the hob unattended while cooking with fat or oil is dangerous as it may cause a fire. NEVER attempt to extinguish a flame with water! If a flame occurs, disconnect the appliance and smother it with a lid, plate or blanket.



Do not leave any objects within the heating areas of the hob. Avoid potential fire hazards.



The induction generator complies with applicable European standards. However, it is recommended that persons with cardiac pacemakers consult their doctor and, if in doubt, avoid using the induction areas.



Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob surface as they may become hot.



Always switch off the hob after use; it is not enough to simply remove the cookware. Otherwise, the hob could be switched on accidentally when another piece of cookware is placed on it during the cookware detection period. Avoid possible accidents!



If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service representative or a similarly qualified person to avoid danger.

**WARNING:**

Only use hob guards designed by the appliance manufacturer or specified by the manufacturer in the operating instructions as suitable, or hob guards built into the appliance. Using unsuitable guards may result in accidents.



After installation, ensure that the appliance can be disconnected. Disconnecting devices must be integrated into the fixed electrical installation in accordance with the applicable installation regulations. For proper cleaning, refer to the cleaning instructions.

**CAUTION:**

The cooking process must be supervised. Short cooking processes must be supervised continuously.

**WARNING:**

The manufacturer is not liable for any damage caused by changes or modifications to the product or its components during installation. The installer is responsible for any damage or malfunction resulting from incorrect assembly or installation. In the event of any damage resulting from the installation of the product, please contact an authorised installer.

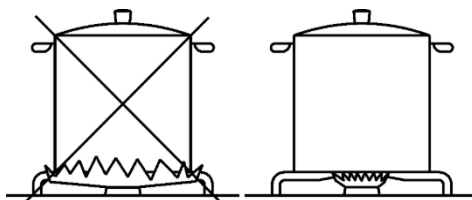


Fig. 1

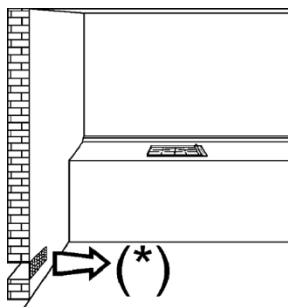


Fig. 2

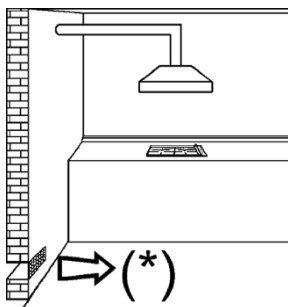


Fig. 3

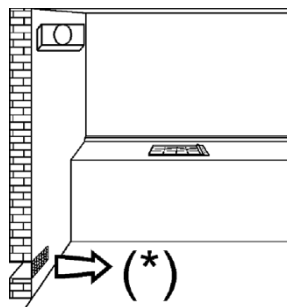


Fig. 4

(*) Air inlet: see installation section

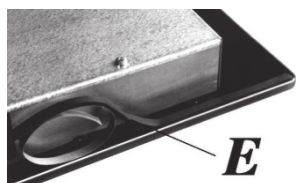


Fig. 5

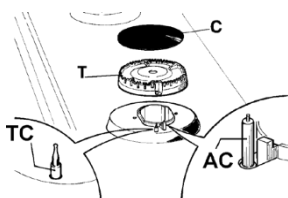


Fig. 6

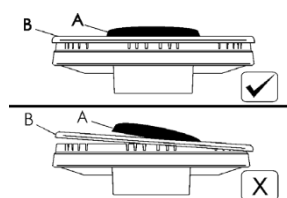


Fig. 7

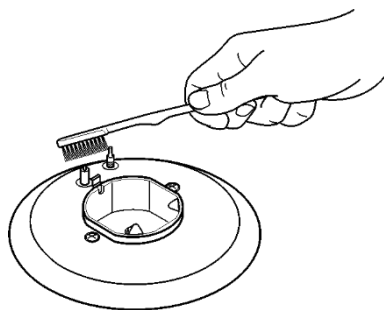


Fig. 8

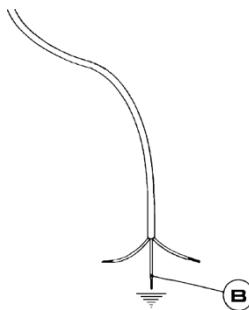


Fig. 9

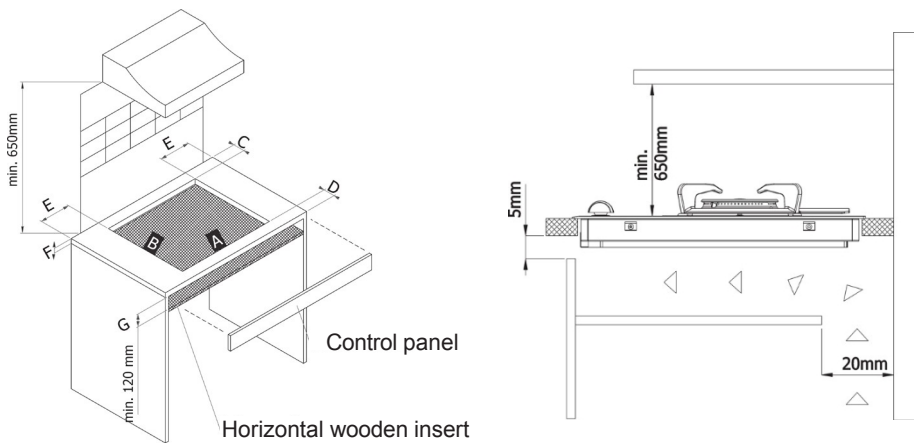
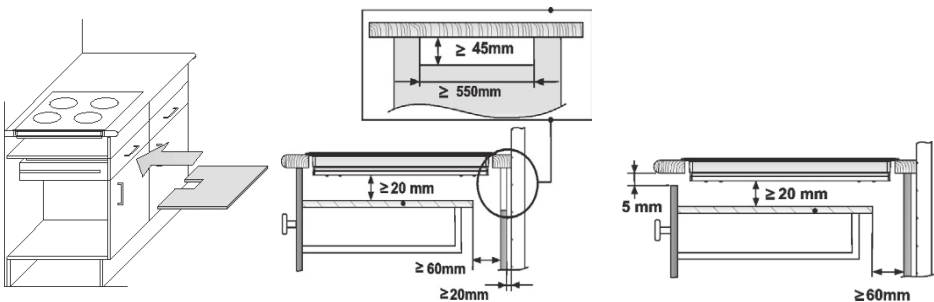


Fig. 10

	A	B	C	D	E	F	G
60 cm.	560	490	55	55	60	min. 30 - max 50	min. 120 mm

Cutlery drawer



Oven

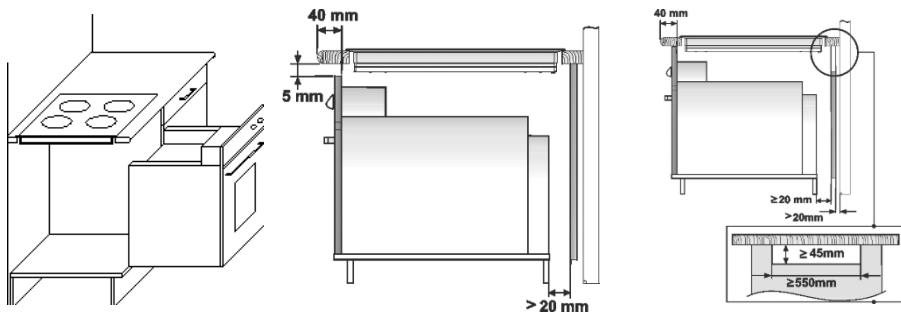
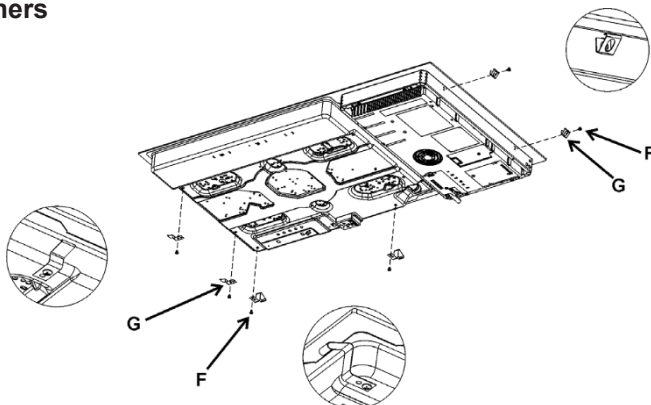


Fig. 11

2 Gas burners



WARNING:

If you need to remove the hob, first unscrew the screw on the bottom, as shown in the figure opposite!

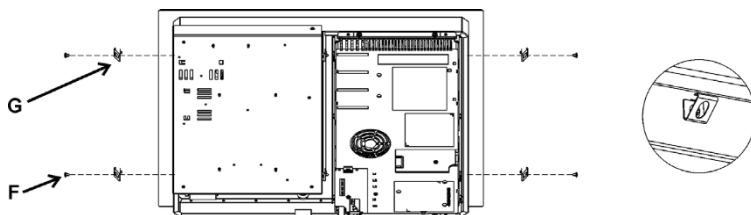


Fig. 12

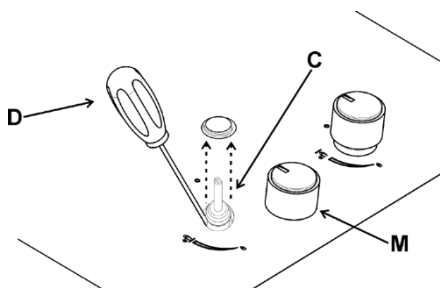
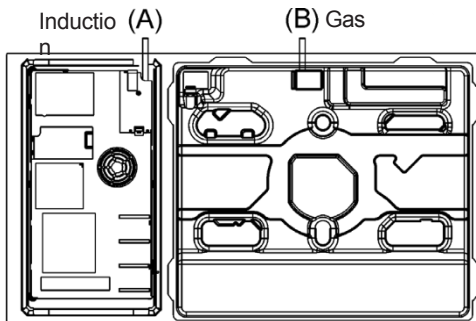
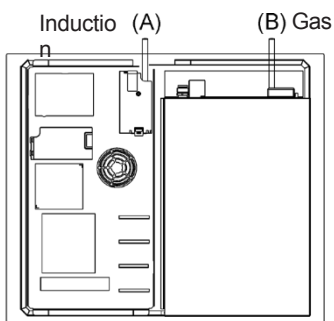


Fig. 13

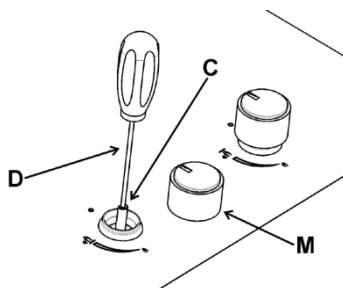


Fig. 14

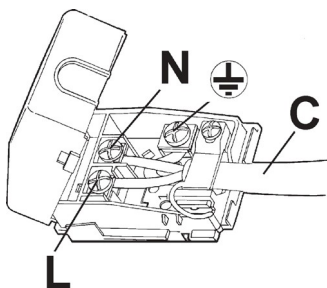


Fig. 15

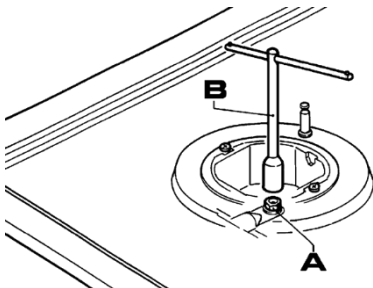
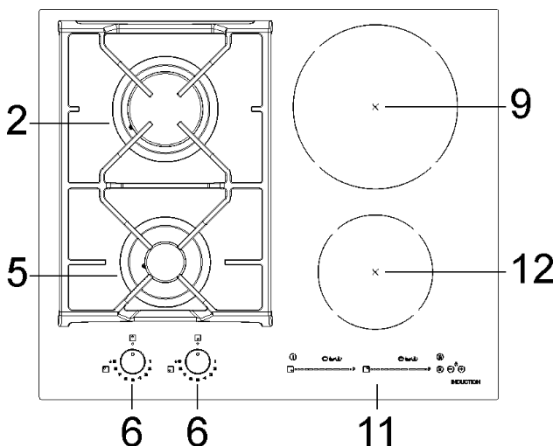


Fig. 16

2. PRODUCT OVERVIEW

KIGH 6422.1 CI B



2 Rapid burner	2800 W
5 Auxiliary burner	1000 W
6 Burner control knob	
9 Induction electric heating element Ø 21.5 cm	2100/2300 W
11 Touch control	
12 Induction electric heating element Ø 15.0 cm	1200/1600 W

NOTE:

This appliance is intended for domestic use only and for use by private individuals.

TECHNICAL DATA

CATEGORY = II2E3B/P FREQUENCY = 50 - 60 Hz VOLTAGE = 220- 240 V~	ΣQ_n NATURAL G20 20 mbar	ΣQ_n BUTANE G30 37 mbar	ΣQ_n PROPAN E G31 37 mbar	EEgashob	Total power
	3.80 kW	276 g/h	271 g/h	58.0	3600 W

BURNERS

There is a diagram on the hob surface above each knob showing which burner is operated by that knob. After turning on the gas supply valve or gas cylinder, the burner can be lit as follows:

Electric ignition - automatic

Press and turn the appropriate knob to the left, setting it to the Maximum position (position 9, Fig. 17), then press the knob. The hob is equipped with knobs with 9 flame settings: with each click, the flame decreases, position 1 is the smallest flame.

Igniting burners with gas flow protection Turn the knob of the burner with gas flow protection to the left, setting it to the Maximum position (position 9, Fig. 17) until it stops. Now press the appropriate knob and repeat the steps described above. When the burner ignites, hold the knob down for approx. 10 seconds. Then follow the instructions described above. Then follow the instructions described above.

Note: Do not attempt to ignite the burner if the flame distributor (burner cap) is not positioned correctly.

HOW TO USE THE BURNERS

For best results and lowest gas consumption, keep the following tips in mind:

- use the appropriate pots for each burner (see table below and Fig. 1).
- Once boiling point is reached, set the knob to the minimum position (position 9, Fig. 17).
- Use pots with lids.
- Use pots and pans with flat bases.

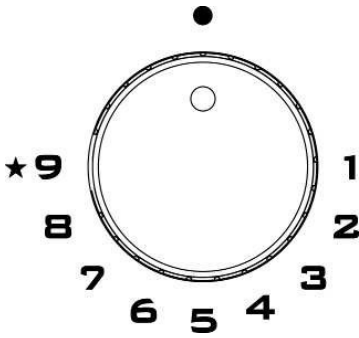


Fig. 17

Burner	Pot diameter cm.
Fast cooking	20 ÷ 22
Auxiliary	10 ÷ 14

Warning labels:

- Burners with a flame failure device can only be lit when the appropriate knob has been turned to the fully open position (Position 9, Fig. 17).
- Matches may be used to light the burners in the event of a power failure.
- Never leave the appliance unattended when the burners are in use. Ensure that there are no children nearby. In particular, check that the pot handles are correctly positioned and monitor dishes that require oil or fat for cooking, as these products can easily catch fire.
- Never use aerosols near the appliance when it is switched on.
- Containers wider than the appliance are not recommended.

IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

CAUTION!

When using a gas hob, heat and moisture are emitted. The room in which the appliance is installed should have adequate ventilation (in accordance with the requirements of the Building Regulations), e.g. gravity ventilation (Fig. 2). If mechanical ventilation is used, the room must meet all the requirements for this type of ventilation as regulated by the Building Regulations (Figs. 3 and 4).

IMPORTANT:

Always disconnect the appliance from the gas and electricity supply before performing any cleaning operations.

-BURNER PLATE - MAINTENANCE

Periodically wash the hotplate, enamelled grates, enamelled burner covers "A", "B" and "C" and burner crowns "T" (see fig. 6-7) in lukewarm soapy water. Also clean the spark igniter "AC" and the gas flow safety device "TC" (see fig. 6). Clean them gently with a nylon brush as shown in the figure (see fig. 8) and leave them to dry completely. Do not wash in a dishwasher. Clean the hob components once they have cooled down. Avoid prolonged exposure of enamel surfaces to vinegar, coffee, salt water, lemon juice and tomato juice – risk of discolouration of the enamel. Do not clean with metal scouring pads, abrasive powders or corrosive aerosols.

NOTE:

Before installing the cleaned hob components:

- Make sure that the holes in the "T" burner crown (Fig. 6) are clear.
- Check that the enamelled burner covers "A - B - C" (Figs. 6 and 7) are correctly/securely fixed.
- The cup holder must be placed in the special centring pins (or on the aluminium profile, if present). Verify perfect stability.

-Check that the valves open and close easily. If not, contact an authorised technical service centre.

-It is not recommended to clean the hob with steam cleaners or pressurised water.



WARNING:

If the hob glass breaks:

Immediately switch off all burners and heating elements and disconnect the appliance from the power supply;

Do not touch the surface of the appliance.

TECHNICAL INFORMATION FOR INSTALLERS

Installation, all adjustments, modifications and maintenance operations mentioned in this section should only be carried out by authorised persons.

The entire appliance must be installed correctly, in accordance with applicable regulations and the manufacturer's instructions. Incorrect installation may result in injury to persons and animals and damage to property, for which the manufacturer is not liable. During operation of the hob, its safety devices and automatic control instruments may only be modified by the manufacturer or an authorised dealer.

INSTALLATION OF THE HOB IN THE KITCHEN WORKTOP

After unpacking the outer packaging and unpacking the loose parts, make sure that the appliance is complete. If in doubt, do not use the appliance and consult a specialist.

Parts of the packaging (cardboard, plastic bags, polystyrene, nails, etc.) should be kept out of the reach of children as they may pose a hazard.

Cut a rectangular hole in the kitchen worktop to install the hob with the dimensions shown in Fig. 10, maintaining the necessary distance from adjacent objects.

The appliance is classified in class 3 and is therefore subject to all standards applicable to this type of appliance.

HOW TO INSTALL THE HOB

The hob is equipped with a special seal to prevent liquids from getting under the hob. To fit the seal correctly, follow the instructions below carefully:

- remove all movable parts from the plate.
- Cut the seal into 4 pieces corresponding to the lengths of the plate edges.
- Turn the plate over and place the seal with the adhesive side "E" under the edge of the plate (Fig. 5) so that the outer side of the seal touches the outer edge of the plate perfectly. The ends of the seal strips should be positioned so that they touch each other but do not overlap.
- Press the seal evenly and firmly against the glass with your fingers.
- To avoid any malfunctioning of the hob, place a wooden panel (separator) under the hob mounted in the worktop at a distance of 120 mm from the top of the hob and screw it in place (Fig. 10).

IMPORTANT INSTALLATION RECOMMENDATIONS

The installer of the appliance is informed that it can only be installed with one side panel (on the right or left side of the hob), with a height exceeding the height of the hob, placed at the minimum distance shown in Figure 9. In addition, the wall behind and the surfaces adjacent to and surrounding the hob must be able to withstand temperatures of up to 90 °C. The adhesive used to bond the laminate to the furniture must be able to withstand temperatures of at least 150 °C to prevent the covering from coming off. The appliance should be installed in accordance with the recommendations of the applicable standards. This hob is not connected to combustion product exhaust systems. Therefore, it should be connected in accordance with the above-mentioned installation standards. Particular attention should be paid to the following recommendations regarding ventilation and airing of rooms

ROOM VENTILATION

The room in which the device is installed should be ventilated regularly to ensure the correct operation of the hob. The amount of air required depends on the gas combustion and the existing ventilation of the room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air should flow in naturally through permanent openings in the walls of the ventilated room, leading to the outside, with a minimum cross-section of 100 cm² (see Fig. 2). These openings should be made in such a way that they are always unobstructed.

Indirect ventilation using air flow from rooms adjacent to the ventilated room is also permitted, provided that the recommendations of the applicable standards are strictly followed.

LOCATION AND VENTILATION

Gas cooking appliances should always discharge combustion products through extractors connected to chimneys, flues or directly to the outside (see Fig. 3). If it is not possible to install an extractor hood, a fan can be installed on the window or on the wall separating the room from the outside (strictly complying with all applicable standards for room ventilation), which should be switched on together with the appliance (see Fig. 4).

CONNECTION TO THE GAS SYSTEM

Before connecting the hob, make sure that the data on the rating plate located at the bottom of the appliance matches the data characterising the gas distribution network. The diagram of the rating plate printed in this manual and the plate itself located at the bottom of the appliance provide information on its operating conditions: gas type and working pressure.

If the gas is supplied from a gas installation, the appliance must be connected to the gas supply system:

- Using a rigid metal pipe made of steel that meets the requirements of applicable standards, with threaded connections in accordance with EN 10226.
- Using a copper pipe, in accordance with applicable regulations, whose connectors should be mechanically sealed in accordance with applicable standards.
- Using a flexible stainless steel pipe inserted into the partition wall in accordance with applicable standards, with a maximum length of 2 m and seals compliant with applicable regulations. The pipe should be installed in such a way that it does not come into contact with moving parts of the built-in module (e.g. drawers) and does not pass through empty spaces where it could be crushed.

If the gas is supplied directly from a cylinder, the appliance, powered by a pressure regulator that meets the requirements of applicable standards, should be connected:

- Using a copper pipe, in accordance with applicable regulations, whose connectors should be mechanically sealed in accordance with applicable standards.

- Using flexible stainless steel pipes embedded in the partition wall, in accordance with applicable standards, with a maximum length of 2 m and seals compliant with applicable regulations. The pipe should be installed in such a way that it does not come into contact with moving parts of the built-in module (e.g. drawers) and does not pass through empty spaces where it could be crushed. It is recommended to fit a special connector, available on the market, to the flexible hose, which facilitates the fitting of the rubber pressure regulator hose fitted to the cylinder. After completing the connection, check for leaks using a soap solution; do not check for leaks using an open flame.



WARNING:

Please note that the gas inlet connector of the appliance has a 1/2" gas external conical thread, in accordance with EN 10226 standards.

In addition, the walls and surfaces adjacent to and near the hob should be able to withstand temperatures up to 90 °C.

CONNECTION TO THE ELECTRICAL SYSTEM

The connection to the electrical system must be made in accordance with applicable standards and legal regulations.

Before connecting the device, check that:

-the voltage corresponds to the value indicated on the rating plate, and the cross-section of the electrical cable is selected for the load indicated on the rating plate.

-Before connecting, check that the socket is properly earthed in accordance with applicable standards and legal regulations. The manufacturer is not liable for failure to comply with the above recommendations.

If the device is connected to the electrical power supply via a plug socket:

- fit a standard "C" plug suitable for the load indicated on the rating plate on the cable.
- Connect the cables (Fig. 15) according to the following relationships:
 letter L (phase)  e = brown cable; letter N (neutral) = blue cable;
 grounding symbol = yellow-green cable.
- The power cable should be positioned in such a way that its temperature cannot rise above 90 °C at any point.

- Do not use adapters, converters or side connectors for connection, as they may cause incorrect connections and, consequently, dangerous overheating.
- After installing the device, the socket should be accessible.

If the device is connected directly to the mains:

- install a multi-pole switch between the device and the mains, sized for this device, with a minimum contact opening of 3 mm.
- Please note that the switch must not disconnect the earth cable.
- The electrical connection may be protected by a highly sensitive residual current device.

It is particularly recommended to connect a suitable yellow-green earth cable to a properly functioning earth installation.

Before performing any work on the electrical parts, the device must be disconnected from the power supply. If the installation requires modifications to the domestic electrical system or if the socket is not compatible with the device plug, please contact qualified personnel to make the necessary changes.

Our burners do not require primary air adjustment.

Always disconnect the appliance from the mains before making any adjustments. All seals must be replaced by a technician after any adjustments have been made.

VALVES

Minimum adjustment

- Light the burner and set the knob to the "Minimum" position (small flame, Fig. 17).
- Remove the "M" knob (Figs. 13 and 14), which is attached by sliding it onto the tap pin. The flow rate adjustment screw may be located on the side of the tap (Fig. 13) or inside the pin. In either case, access to the adjustment system is gained by inserting a small screwdriver "D" next to the tap (Fig. 13) or into the hole "C" inside the tap pin (Fig. 14).
- Turn the adjustment screw clockwise or anticlockwise to set the desired flame size to the "Minimum" position.

It is recommended not to reduce the flame excessively. The flame at low flow rate should burn continuously and steadily. Reinstall all components in the correct position.

The above adjustment applies only to E (G20) natural gases. For G30 or G31 gas, turn the adjustment screw completely clockwise.

NOZZLE REPLACEMENT

The burners are adapted to different types of gas; only the nozzles need to be replaced with those suitable for the type of gas used. The burners are factory-set for natural gas E (G20). The replacement should be carried out by an authorised service centre. After replacing the nozzles, the technician should adjust the burners and reapply any seals. The adhesive labels on the appliance should also be replaced with those appropriate for the type of gas to which the appliance has been adjusted. A bag with replacement nozzles and labels should be kept with the appliance; otherwise, contact an authorised service centre. For the convenience of the installer, a table with nozzle diameters and power ratings for different types of gas is provided later in this manual.

In the event of a malfunction or cable break, move away from the cable and do not touch it. In addition, the appliance must be disconnected from the power supply and must not be switched on. Call the service hotline to resolve the problem.

TABLE

Burners		GAS	Pressure	Normal rate		Diameter of nozzles	Heat output W		
LP	NAME		mbar	g/l	l/h		Min.	Max.	EEgas burner*
2	Rapid burner	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	37 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58.0
5	Auxiliary burner	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N/A

***In accordance with EU Regulation No. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC, thermal efficiency (EEgas burner) has been calculated in accordance with EN 30-2-1 (latest revision G20).**

TYPE AND CROSS-SECTION OF SUPPLY CABLES

TYPE OF COOKTOP	CABLE TYPE	SINGLE-PHASE POWER SUPPLY
Gas hob	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	Section 3 x 0.75 mm ²
Induction hob	H05 ₅₈ RR-F	3 x 1.5 mm ²

 NOTE:

When replacing the power cord, the service technician must leave the grounding cord longer than the phase cords (see Fig. 9) and additionally follow the warnings given in point 8.

 WARNING:

Maintenance may only be carried out by authorised personnel.

 NOTE:

Only a person with the appropriate qualifications may connect, adjust and repair the hob! If the power cord needs to be replaced, the installer must remember (B) that the grounding wire must be longer than the phase wires (see Figure 9).

3. INSTALLATION

PLACING THE HOB ABOVE A DRAWER OR CUTLERY

If the user wishes to place a piece of furniture or a drawer under the hob, a separating plate must be placed between the two elements. This will eliminate the possibility of accidental contact with the hot surface of the appliance housing.

The separating plate should be located approximately 18 mm below the bottom of the hob.

CONNECTION TO THE ELECTRICAL INSTALLATION

Before connecting the hob to the mains, check that the voltage (voltage) and frequency correspond to those indicated on the information plate located at the bottom of the hob and to the information contained in the warranty card or, if applicable, in the technical data sheet, which should be kept with these instructions for the entire period of use of the appliance.

The connection to the electrical system should be made via a multi-pole switch or socket, if easily accessible, suitable for the intended voltage and with a minimum distance of 3 mm between the working contacts, which will ensure safe disconnection in the event of a fault or cleaning of the hob.

Take care to ensure that the input cable does not touch either the hob housing or the oven housing, if the oven is installed in the same cabinet.



NOTE:

- The connection to the mains must include a properly installed earth connection in accordance with the applicable regulations, otherwise the hob may not function correctly.
- Exceptionally high power surges may cause the control system to malfunction (as with any other electronic device).
- It is not recommended to use the induction hob while the pyrolytic cleaning function is in operation in the case of pyrolytic ovens due to the high temperature reached by this appliance.
- Any manipulation or repair of the appliance, including replacement of the flexible power cord, should be carried out by an authorised technical service.
- Before disconnecting the cooker from the mains, it is recommended to switch off the switch and wait approximately 23 seconds before removing the plug. This time is necessary to completely discharge the electronic circuit and avoid the possibility of electric shock by touching the plug pins.
- Keep the warranty certificate or, if applicable, the technical data sheet, together with the operating instructions for the duration of the appliance's use. It contains important technical data.

4. INFORMATION ON INDUCTION

BENEFITS

With an induction hob, the heat is transferred directly to the pot. This has many advantages:

- Time saving.
- Energy savings.
- Easy cleaning, as food that falls onto the glass hob does not burn easily.
- Improved energy control. Energy is transferred to the pot immediately after pressing the power controls. In addition, as soon as the pot is removed from the cooking zone, the power is turned off. It is not necessary to turn off the power beforehand.

POTS

Only ferromagnetic pots are suitable for use on an induction hob.

There are several types:

- cast iron pots, enamelled steel pots and stainless steel pots specifically designed for use with induction hobs.

We do not recommend using heat-dissipating plates or materials such as stainless steel, aluminium, glass, copper or clay.

Each cooking zone has a minimum pot detection time. This depends on the material and diameter of the ferromagnetic base of the pot. It is therefore important to use the cooking zone that best matches the diameter of the base of the pot you are using.

If the pot is not detected on the selected cooking zone, use the next smallest zone.

When using the flexible zone as a single cooking zone, larger pots suitable for this type of zone can be used (see Fig. 18).



Fig. 18

Some pots without a completely ferromagnetic base are sold as suitable for induction (see Fig. 19). In these pots, only the ferromagnetic base is heated. As a result, the heat is not evenly

distributed across the entire base of the pot. This may mean that the non-ferromagnetic part of the pot base does not reach the correct cooking temperature.



Fig. 19

Other pots, with aluminium inserts in the base, have a smaller area of ferromagnetic material (see Fig. 20). In this case, it may be difficult or even impossible to detect the pot. In addition, the power supply may be lower and the pot may not heat up properly.



Fig. 20

IMPACT OF THE POT BASE

The type of pot base can affect the evenness and results of cooking. Pots with a stainless steel "sandwich" base use a material that helps to distribute and transfer heat evenly, saving time and energy.

The base of the pot must be completely flat to ensure even heat distribution (see Fig. 21).

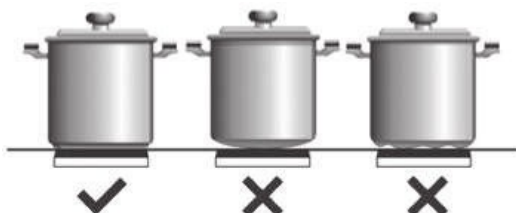


Fig. 21

**NOTE:**

Never heat empty pots or use pots with thin bases, as they can heat up quickly without allowing time for the cooker's automatic shut-off function to activate.

**IMPORTANT RECOMMENDATIONS:**

Use cookware with a base diameter that matches the diameter of the cooking zone.

In the cooking zones closest to the control panel, always keep within the cooking markings indicated on the glass surface and use cookware with the same or smaller diameter. This will help to avoid overheating in the control zone.

For intensive use of the appliance, use the rear cooking zones. This will prevent the control panel from overheating.

Do not allow cookware to come into contact with the control panel area, especially during cooking.

5. TOUCH CONTROL OPERATING INSTRUCTIONS

1	General on/off sensor.
2	Power control slider.
3	Power and/or residual heat indicator*.
4	Decimal point for power and/or residual heat indicator.
5	Direct access to the "Power" function.
6	Sensor for activating the "Lock" function.
7	Control indicator light for activating the "Lock" function*.
10	Minus sensor for the timer.

11	Timer "Plus" sensor.
12	Timer indicator.
16	Function activation sensor "Chef" function.
17	Function activation indicator light "Keep warm"
18	Indicator light for "Melting" function
19	Indicator light for the "Stewing" function "Steaming" function

*Visible only during operation.

Operations are performed using touch buttons. There is no need to press the touch button; simply touch it with your fingertip to activate the desired function.

Each action is verified by an audible signal. Adjust the power level (0 - 9) using the slider (2) by moving your finger over it. Moving to the right increases the value, while moving to the left decreases it.

It is also possible to change the power level directly by placing your finger directly on the selected point on the slider (2).

To select a disc in these models, touch the slider (2) directly.

TURNING ON THE DEVICE

① Touch the touch control button (1) for at least one second. The touch control will turn on, a sound will be heard, and the indicators (3) will light up displaying "-". When any of the heating zones is hot, H and "-" will flash on the corresponding indicator.

If you do not perform any actions within the next 10 seconds, the touch control will switch off automatically.

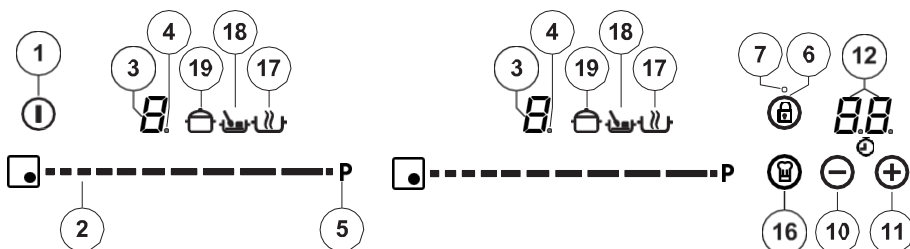
When the touch control is active, it can be deactivated at any time by touching the touch key (1), even if it has been locked (lock function activated). The touch key "①" (1) always has priority when deactivating the touch control.

TURNING ON THE HOB

After activating touch control with the sensor ① (1), each hob can be switched on as follows:

1 Slide your finger over one of the "sliders" (2) or touch anywhere on it. This zone will be selected and the power level will be set between 0 and 9. The power value will be shown on the corresponding

power indicator, and its decimal point (4) will light up for 10 seconds. 2
 Use the slider (2) to select a new cooking level between 0 and 9.
 As long as the hob is selected - in other words, when the decimal point (4) is lit
 - you can change its power level.



TURNING OFF THE HOTPLATE

Use the slider (2) to reduce the power to level 0. The hob will switch off.
 When the hob is switched off, H will appear on its power indicator (3) if the glass surface of the hob is hot and there is a risk of burns. When the temperature drops, the indicator (3) will turn off (if the cooker is switched off), or "-" will light up if the cooker is still switched on.

TURNING OFF ALL HOTPLATES

All hobs can be switched off simultaneously using the general on/off sensor ① (1). All hob indicators (3) will go out. If the switched-off heating zone is hot, its indicator will show H.

POT DETECTION

Induction hobs have a built-in cookware detector. This means that the hob will stop working if there is no cookware on it or if the cookware is unsuitable.

The power indicator (3) will display the symbol  meaning "no pot" when there is no pot on the switched-on zone or when it is unsuitable.

If the pot is removed from the zone while it is switched on, the power to the hob will be automatically cut off and the "no pot" symbol will be displayed. When the pot is placed back on the cooking zone, the power will be restored to the same power level that was previously selected.

The pot detection time is 3 minutes. If the pot is not placed on the hob within this time, or if it is unsuitable, the cooking zone will switch off.

When finished, switch off the hob using the touch controls.

Otherwise, an undesirable situation may occur if a pot is accidentally placed on the cooking zone within three minutes. Avoid possible accidents!

LOCK FUNCTION

The lock function can be used to lock other sensors, except for the on/off sensor ① (1), in order to avoid undesirable situations. This function is useful as a child safety feature.

To activate this function, touch the  sensor (6) for at least one second. When you do this, the indicator light (7) will light up, indicating that the control panel is locked. To deactivate this function, simply touch the  sensor (6) again.

If the on/off sensor is used to switch off the appliance

① (1) to switch off the appliance while the lock function is active, this will not be possible until the cooker has been unlocked.

TURNING OFF THE AUDIBLE SIGNAL

When the cooker is switched on, if someone presses the touch key

 (11) and the lock touch button  (6) simultaneously for three seconds, the audible signal that accompanies each operation will be turned off. The time indicator (12) will show "F".

This deactivation does not apply to all functions, such as the switch-on/switch-off audible signal, the end of the timer programme or the locking/unlocking of the touch keys, which will always remain active.

To re-enable all sounds that accompany each operation, press the touch key

 (11) and the lock key  key (6) simultaneously for three seconds. The time indicator (12) will show "On".

POWER FUNCTION

This function provides "extra" power to the hob, above the nominal value. This power depends on the size of the hob, with the possibility of reaching the maximum permissible value of the generator.

1- Move your finger over the appropriate slider (2) until the power indicator (3) shows "9" and hold your finger for one second, or touch "P" directly and hold your finger for one second.

2- The power level indicator (3) will show the symbol  and the hob will start to supply additional power.

The power function has a maximum duration specified in Table 1. After this time, the power level will automatically be reduced to 9. An audible signal will sound.

When the power function is activated on one hob, it may affect the performance of some other hobs, reducing their power to a lower level, in which case this will be displayed on their indicator (3).

The power function can be deactivated before the specified operating time has elapsed either by touching the "slider" to modify the power level or by repeating step 3.

TIMER FUNCTION (COUNTDOWN)

This function makes cooking easier as it does not require your presence: you can set the timer for the hob to switch off after the desired time has elapsed. For these models, each hob can be programmed simultaneously for a duration of 1 to 99 minutes.

Setting the timer for the hob.

When the power level for the selected zone is set and the decimal point of the zone is lit, it can be programmed.

To do this:

1. Touch the sensor $\ominus$ (10) or $\oplus$ (11). The timer indicator (11) will show "00" and the corresponding zone indicator (3) will display the symbol L , flashing alternately with the current power level.
2. Immediately set the cooking time from 1 to 99 minutes using the $\ominus$ (10) and $\oplus$ (11). Using the first button, the initial value is 60, while using the second button, it is 01. Pressing both sensors simultaneously: $\ominus$ (10) and $\oplus$ (11) will reset the value to 00. When less than one minute remains, the timer will start counting down in seconds.
3. When the timer indicator (12) stops flashing, the countdown will start automatically. The indicator (3) of the programmed hotplate will alternately display the selected power level and the symbol L .

After the specified cooking time has elapsed, the programmed heating zone will switch off and the timer will emit a series of audible signals lasting several seconds. To turn off the audible signal, touch any sensor. The timer indicator (12) will display a flashing 00 next to the decimal point (4) of the selected zone. If the switched-off heating zone is hot, its power indicator (3) will alternately display the Hi "-" symbol.

If you want to program another heating zone at the same time, repeat steps 1 to 3.

If one or more zones are already programmed, the timer indicator (12) will show the shortest time remaining until the end by default,

showing "t" on the relevant zone. The rest of the programmed zones will show a flashing average point on their indicators. When the "slider" of another programmed zone is pressed, the clock will show the time remaining for that zone for a few seconds, and its indicator will alternately show the power level and "t".

Changing the programmed time.

To change the programmed time, press the "slider" (2) of the programmed zone. You will then be able to read and modify the time.

The programmed time can be changed using the sensors $\ominus$ (10) and $\oplus$ (11).

Turning off the timer.

If you want to stop the timer before the programmed time has elapsed, you can do so at any time by changing its value to "--".

1 Select the desired disc.

2 Set the timer value to "00" using the $\ominus$ (10) sensor. The timer will be turned off. You can also do this more quickly by pressing the " $\ominus$ " (10) and " $\oplus$ " (11) sensors simultaneously.

POWER MANAGEMENT FUNCTION

1. Press the $\oplus$ touch key (11) for three seconds. The letters PL will appear on the timer display (12).

2. Press the touch key " $\boxplus$ " (6). The individual power values to which the hob can be limited will appear and can be changed using the touch keys " $\oplus$ " (11) and " $\ominus$ " (10).

3. After selecting the value, press the touch key $\boxplus$ (6) again. The hob will be limited to the selected power value.

If you wish to change this value again, disconnect the hob from the power supply and reconnect it after a few seconds. This will allow you to enter the power limitation menu again.

Each time the power level of a heating zone is changed, the power limiter will calculate the total power generated by the cooker. If the total power limit is reached, the touch control will not allow you to increase the power level of the hob. The cooker will emit an audible signal and the power indicator (3) will start flashing at the level that cannot be exceeded. If you want to exceed this value, you must reduce the power of the other hobs. Sometimes reducing the power of another hob by one level will not be sufficient, as this depends on the set heating power of each hob. It is possible that in order to increase the level of a large hob, the power level of several smaller hobs will have to be reduced.

If you use the quick start function at maximum power and the aforementioned value is higher than the value set by the limiter, the hob will be set to the maximum possible level. The cooker will emit an audible signal and the aforementioned power value will flash twice on the indicator (3).

SPECIAL FUNCTIONS: CHEF

This function has pre-assigned power levels to facilitate cooking and achieve excellent results, as the temperature of the pot is constantly monitored by sensors. Once the target temperature for the function is reached, it is automatically maintained without the need to change the power level.

The chef functions work correctly with pots that have the same ferromagnetic area in the base of the pot as the cooking zone. In addition, for high temperature functions (above 100°C), pots must have a flat, even base (preferably of the "sandwich" type), as shown in Figure 24.



Fig. 24

To ensure that these functions work properly, it is important that the pot and the cooking zone are not hot at the start of the process.

For more information on suitable pots (saucepans, frying pans, grills, etc.), please visit the Teka website.

The touch control has special functions that help the user cook using the CHEF sensor  (16). These functions are available depending on the model. To activate a special function in a given zone:

1. First, it must be selected; then, the decimal point (4) will be activated on the power indicator (3).
2. Now touch the CHEF sensor  (16). Each time you press it, the CHEF functions available for each zone will appear. The activation of these functions will be indicated by the corresponding LEDs (16), (17), (18) and (19).

If you wish to cancel an activated special function at any time, touch the "slider" (2) of the relevant zone to select it. The decimal point (4) of the power indicator (3) will light up. Then touch the "slider" (2) again to set a new power level or to deactivate the zone; you can also select another special function by touching the CHEF sensor  (16) again.

KEEP WARM FUNCTION

This function automatically sets the correct power level to keep the cooked food at the right temperature.

To activate this function, select the hob and press the CHEF sensor button  (16) until the LED (17) on the  icon lights up. Once the function is activated, the symbol  will appear on the power indicator (3). You can change this function at any time by turning off the hob, changing the power level or selecting another special function.

MELTING FUNCTION

This function maintains a low temperature in the cooking zone. Ideal for defrosting or slowly melting other types of food, such as chocolate, butter, etc. To activate this function, select the hob and press the CHEF sensor button (16) until the LED (18) on the icon lights up. Once the function is activated, the *R* symbol will appear on the power indicator (3). You can change this function at any time by turning off the hob, changing the power level or selecting another special function.

SIMMERING FUNCTION

This function allows you to cook on a low heat. After cooking the food, activate this function by selecting the hob and pressing the CHEF sensor button (16) until the LED (19) on the icon lights up. When the function is activated, the *R* symbol will appear on the power indicator (3). You can change this function at any time by turning off the hob, changing the power level or selecting another special function.

SAFETY SHUTDOWN

If, due to an error, one or more heating zones are not switched off, the appliance will switch off automatically after a specified time (see Table 1).

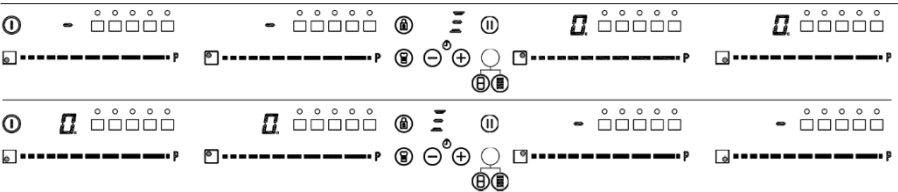


fig. 23

TABLE 1

Selected power level	MAXIMUM OPERATING TIME OF OPERATION (in hours)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4

6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 or 5 minutes, adjusted level 9 * Depending on the model

After a "safety shutdown" occurs, 0 is displayed if the heating surface temperature does not pose a risk to the user, or H if there is a risk of burns.



NOTE:

The heating zone control area must always be kept clean and dry.

SUGGESTIONS AND RECOMMENDATIONS

- Use cookware with a thick, completely flat base.
- Do not move cookware across the hob surface as this may scratch it.
- Although the glass can withstand impacts from large cookware without sharp edges, such impacts should be avoided.
- To avoid damage to the surface of the glass-ceramic hob, do not move cookware on it and keep the bottoms clean and in good condition.
- Recommended pot base diameters (see the "Technical Data Sheet" supplied with the product).



CAUTION:

Be careful not to drop sugar crystals or products containing them onto the hob surface, as they could react with the glass at high temperatures and damage the hob surface.



WARNING:

In the event of any problem related to the operation of the cooker or any other anomaly not covered in this manual, switch off the appliance and contact the technical service department.

CLEANING AND MAINTENANCE

For proper maintenance, clean the hob using appropriate products and tools when it has cooled down. This will make it easier and prevent the accumulation of dirt. Under no circumstances should you use aggressive cleaning agents or those that could scratch the surface, or steam cleaning devices.

Small, non-adherent dirt can be removed with a damp cloth and a mild detergent or lukewarm soapy water. However, for stains or stubborn dirt, use a cleaning agent designed for glass-ceramic hobs, following the manufacturer's instructions. Stubborn dirt, after burning, should be removed with a scraper with a suitable blade.

The colour of the hob may change during cooking due to grease residues dried on the bottom of the pot or on the surface of the hob. To remove colour streaks from the hob surface, use a nickel wire brush and water or a special cleaning agent for glass-ceramic hobs. Plastic items, sugar or food products with a high sugar content that have melted on the hob should be removed immediately while still hot using a scraper. Metallic streaks may be caused by moving metal utensils across the hob surface. They can be removed by thorough cleaning with a special glass ceramic hob cleaner, although it may be necessary to repeat the cleaning process several times.



NOTE:

If there is any melted substance between the cookware and the hob surface, the cookware may stick to the hob. Do not attempt to remove the cookware when cold! This could cause the ceramic glass to crack.



CAUTION:

Do not stand on or lean on the glass, as it may break and cause injury to the user. Do not use the hob surface to place objects on it.

ENVIRONMENTAL PROTECTION



The symbol  on the product or its packaging indicates that the product cannot be treated as ordinary municipal waste. This product should be taken to a collection point for recycling electrical and electronic equipment. electronic equipment for recycling. By ensuring proper scrapping, you are helping to prevent potential negative effects

to the environment and public health that could occur if the product is not treated properly. For more information about recycling this product, please contact your local city office, waste disposal service provider, or the shop where you purchased the product.

The materials used in the packaging are environmentally friendly and fully recyclable. Plastic components are identified by the markings >PE<, >LD<, >EPS<, etc. Dispose of all packaging materials in your local recycling bin, as they are municipal waste.

Energy efficiency compliance of the device:

-The appliance has been tested in accordance with EN 60350-2 and the value obtained, in Wh/kg, is available on the appliance's rating plate.

THE FOLLOWING TIPS WILL HELP YOU SAVE ENERGY WHEN COOKING:

- Whenever possible, cover pots with appropriate lids. Cooking without a lid consumes more energy.
- Use flat-bottomed cookware with a base diameter that matches the size of the cooking zone. Cookware manufacturers usually specify the upper diameter of the cookware, which is larger than the base diameter.
- Use a small amount of water so that vegetables do not lose vitamins and minerals during cooking. Use the minimum possible cooking power. High power is not necessary and leads to energy waste.
- Use small cookware and small amounts of food.

6. TROUBLESHOOTING

Before contacting Technical Support, perform the following checks.

The cooker does not start: Make sure that the mains cable is connected to the correct socket.

Induction zones do not heat up: The cookware is unsuitable (it does not have a ferromagnetic base or is too small). Check whether the base of the cookware is attracted to a magnet or use larger cookware.

A continuous sound is heard when starting to cook on the induction zones:

In the case of cookware that is not very thick or not made of a single piece, a continuous sound is produced as a result of energy being transferred directly to the bottom of the cookware. This sound does not indicate a defect, but if you still

you want to avoid it, gently reduce the selected power level or use cookware with a thicker base and/or made of a single piece.

The touch control does not turn on or does not respond when turned on: No field is selected. Before manipulating a field, make sure it is selected. The sensors are wet and/or the user's fingers are wet. Keep the touch control surface and your fingers dry. The lock is active. Deactivate the lock.

You can hear the fan running during cooking, even when the cooker is switched off: Induction hobs are equipped with a fan to cool the electronic components. It only operates when the temperature of the electronic components is high; when the temperature drops, it switches off automatically regardless of whether the cooker is switched on or off.

The symbol appears on the power indicator: The induction system does not detect a pan on the hob or the pan is unsuitable.

The hob switches off and the indicators display the message C81 or C82: The temperature of the electronic system or glass is too high. Wait for the electronic system to cool down or remove the cookware to allow the glass to cool down.

C85 appears on the indicator of one of the zones: The cookware used is not suitable. Switch off the cooker, switch it on again and use different cookware.

The appliance switches off and the power indicators (3) display the message C90: The touch control detects that the on/off sensor is covered (1) and prevents the hob from being switched on. Remove any objects or liquids from the touch control surface, clean it and dry it to stop the message from appearing.

The appliance switches off and the message C91 appears on the power indicators (3): The touch control detects that the stop and start sensor (6) is covered and prevents the hob from being used. Remove any objects or liquids from the touch control surface, clean and dry it, then press the stop and start sensor (6) twice to clear the message and return to normal operation.

OPERATION OF ELECTRICAL COMPONENTS

TYPE HOB	Ø (cm)	Ø pot is recommend ed (minimum cm)	POWER (W)	*Electric cooking Wh/kg
Induction heating element	15.0	10	1200/1600	182.1
Induction heating element	21.5	13	2100/3000	178.7

ECODESIGN REQUIREMENTS (EU) 826/2023	
Product information on standby power consumption and the time required to reach standby mode.	
Standby power consumption (A)	0.4 W (watts)
Time to reach standby mode (B)	1 min (minutes)

***Electric cooking: Energy consumption per kg, calculated in accordance with Regulation (EU) 66/2014.**

TECHNICAL SUPPORT AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance has been tested and adjusted by qualified and specialised personnel to ensure the best performance. Any repairs or adjustments that may be required later can only be carried out by qualified personnel, with the utmost care and attention. For this reason, always contact the Service Centre when repairs or adjustments are necessary, specifying the type of fault and the model of your appliance. Please also note that original spare parts are only available through our service centre. The above information is printed on the nameplate located at the bottom of the appliance and on the packaging label. This information enables the technician to select the appropriate spare parts and carry out an effective repair.

7. DISPOSAL OF USED APPLIANCES

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

The crossed-out wheelie bin symbol on the product (Fig. A) indicates that the product is subject to separate collection in accordance with the provisions of Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council. If the crossed-out wheelie bin symbol is displayed on the product (Fig. B), this indicates that the product contains batteries that are subject to separate collection in accordance with Directive 2006/66/EC of the European Parliament and of the Council. This marking indicates that electrical and electronic equipment and batteries (if any) cannot be disposed of with other household waste after their useful life. Waste equipment can have a harmful effect on the environment and human health due to the potential content of hazardous substances, mixtures and components.

The user is obliged to return used equipment and batteries (if any) to collection points for used electrical and electronic equipment and batteries (if any). Those responsible for collecting such waste, including waste equipment collectors, processing plants, distributors (shops), municipal waste collection points (municipal units) and other units specified by law, shall establish an appropriate system for the return of such equipment.

Proper disposal of waste equipment and batteries (if any) helps to avoid harmful consequences for health and the environment resulting from the possible presence of hazardous components in equipment and batteries and the improper 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 that influence the preservation of the common good, which is a clean natural environment. Households are also one of the largest users of small equipment, and rational management of this equipment at this stage contributes to the recovery of secondary raw materials.

In the event of improper disposal of this product, penalties may be imposed in accordance with national legislation. If the appliance has a lock, it must be removed for the safety of all persons who may subsequently come into contact with the appliance. Some refrigerators and freezers contain insulation material and CFC refrigerant. Therefore, care should be taken not to pollute the environment when disposing of your old refrigerator.



Rys. A



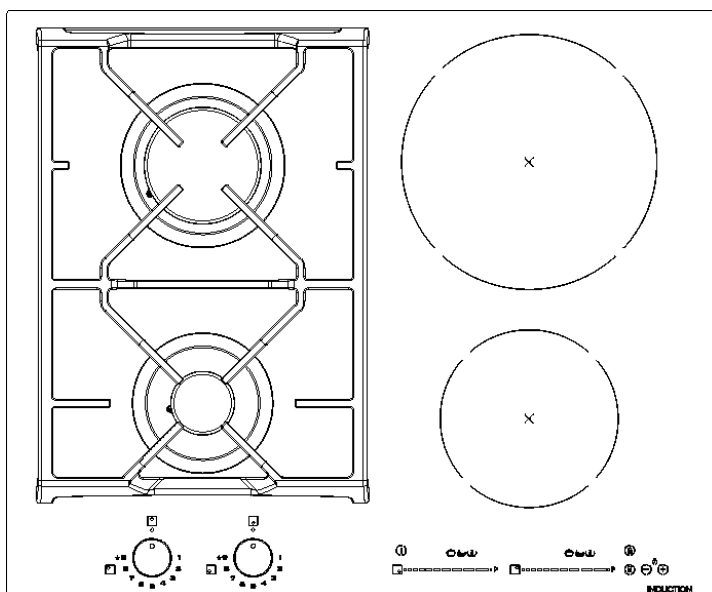
Rys. B

KERNAU

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ІНДУКЦІЙНА ГАЗОВА ПЛИТА

KIGH 6422.1 CI B



Шановний клієнте,

Дякуємо за довіру та вибір бренду Kenau.

Щоб задовольнити Ваші очікування, ми виробляємо нашу техніку на спеціалізованих заводах з використанням новітніх технологій та перевіряємо її якість. Щоб обраний Вами продукт служив Вам якомога довше, ознайомтеся з інструкціями щодо експлуатації, чищення та обслуговування, які Ви знайдете нижче. У цій інструкції ми хочемо представити Вам усі можливості придбаного продукту, а також повідомити про питання, пов'язані з безпекою, установкою, оптимальними налаштуваннями та економічним використанням. Тут ви знайдете цінні поради щодо найбільш ефективного використання пристрою відповідно до ваших поточних потреб.

Придбаний вами продукт був виготовлений на сучасному та екологічному заводі.

Перед початком використання обладнання радимо детально ознайомитися з цією інструкцією та зберегти її на майбутнє, щоб функції придбаного вами пристрою протягом тривалого часу залишалися в такому ж стані, як і в перший день після покупки.



Ця інструкція з експлуатації застосовується до багатьох моделей продукту. Ваш пристрій може не бути оснащений деякими функціями, зазначеними в інструкції.

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

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

ЗМІСТ

1. Інструкції з безпеки	80
2. Огляд продукту.....	87
3. Встановлення.....	97
4. Інформація про індукцію.....	99
5. Інструкція з експлуатації сенсорного управління.....	101
6. Усунення несправностей.....	111
7. Утилізація відпрацьованих пристроїв	114

**1. ІНСТРУКЦІЇ З БЕЗПЕКИ**

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ НАВЕДЕНІ НИЖЧЕ ІНСТРУКЦІЇ.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ІНДУКЦІЙНИЙ МОДУЛЬ:**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

У разі розбиття або тріщини поверхні плити необхідно негайно відключити її від джерела живлення, щоб уникнути ураження електричним струмом.



Цей прилад не призначений для роботи за допомогою зовнішнього програміста (який не є невід'ємною частиною приладу) або дистанційної системи управління.



Не використовуйте паровий пилосос для чищення пристрою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Пристрій та його зовнішні частини можуть нагріватися під час роботи. Не торкайтеся нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років не повинні перебувати поблизу плити, якщо вони не перебувають під наглядом.



Прилад може використовуватися дітьми віком від восьми років, особи з обмеженими фізичними, психічними або іншими можливостями, які не мають досвіду роботи з пристроєм або не знайомі з ним, ТІЛЬКИ під наглядом або після ознайомлення їх з пристроєм і переконання, що вони розуміють ризики, пов'язані з його експлуатацією. Чищення та технічне обслуговування з боку користувача не повинні виконуватися дітьми без нагляду дорослих.



Діти не повинні гратися з пристроєм.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Залишати плиту під час приготування їжі з використанням жиру або олії небезпечно, оскільки це може призвести до виникнення пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити полум'я водою! Якщо виникло полум'я, відключіть прилад і загасіть його за допомогою кришки, тарілки або ковдри.



Не залишайте жодних предметів у зоні нагрівання плити. Уникайте потенційного ризику виникнення пожежі.



Індукційний генератор відповідає чинним європейським нормам. Проте особам з пристроями, що підтримують роботу серця, такими як кардіостимулятор, рекомендується проконсультуватися з лікарем, а в разі сумнівів не користуватися індукційними зонами.



На поверхні плити не слід розміщувати металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагріватися.



Після закінчення використання завжди відключайте нагрівальну плиту, недостатньо просто відсунути посуд. В іншому випадку може статися небажане ввімкнення плити, якщо на ній випадково буде встановлено інший посуд під час періоду виявлення посуду. Уникайте можливих нещасних випадків!



Якщо шнур живлення пошкоджений, його слід замінити виробником, його сервісним представником або особою з подібною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Використовуйте тільки захисні кожухи для плити, розроблені виробником пристрою або вказані виробником в інструкції з експлуатації як відповідні, або захисні кожухи для плити, вбудовані в пристрій. Використання невідповідних захисних кожухів може призвести до нещасних випадків.



Після завершення установки необхідно забезпечити можливість відключення пристрою. Відключаючі пристрої повинні бути інтегровані в стаціонарну електричну установку відповідно до чинних правил установки. Для правильного очищення ознайомтеся з інструкцією з очищення.

**УВАГА:**

Процес приготування їжі повинен контролюватися. Короткий процес приготування їжі повинен контролюватися постійно.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:**

Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження, спричинені зміною або модифікацією продукту або його компонентів під час установки. Установник несе відповідальність за будь-які пошкодження або несправності, що виникли в результаті неправильного монтажу або установки. У разі будь-яких пошкоджень, що виникли в результаті установки продукту, зверніться до авторизованого установника.

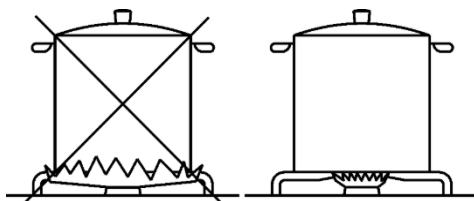


рис. 1

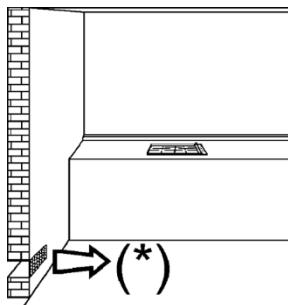


рис. 2

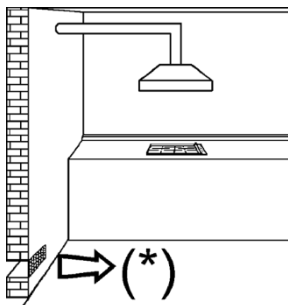


рис. 3

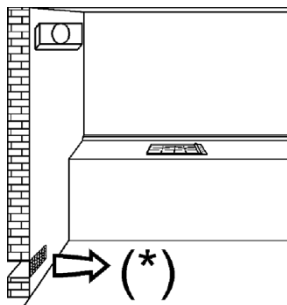


рис.

4 (*) вхід повітря: див. розділ про встановлення

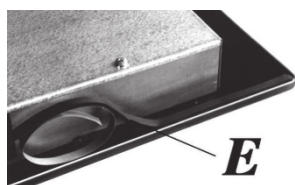


рис. 5

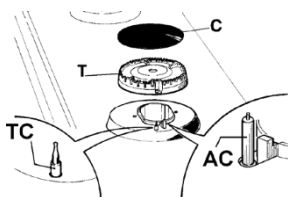


рис. 6

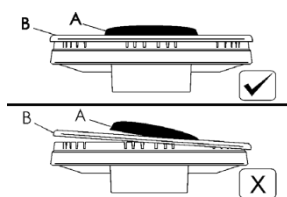


рис. 7

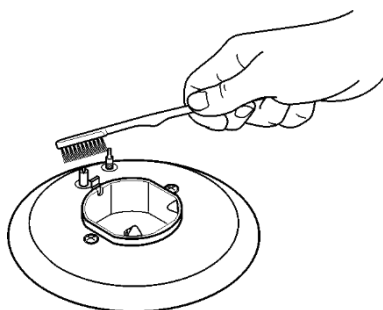


рис. 8

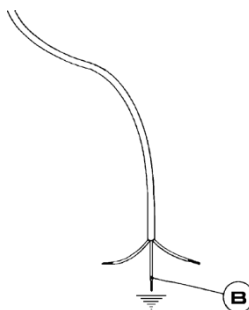


рис. 9

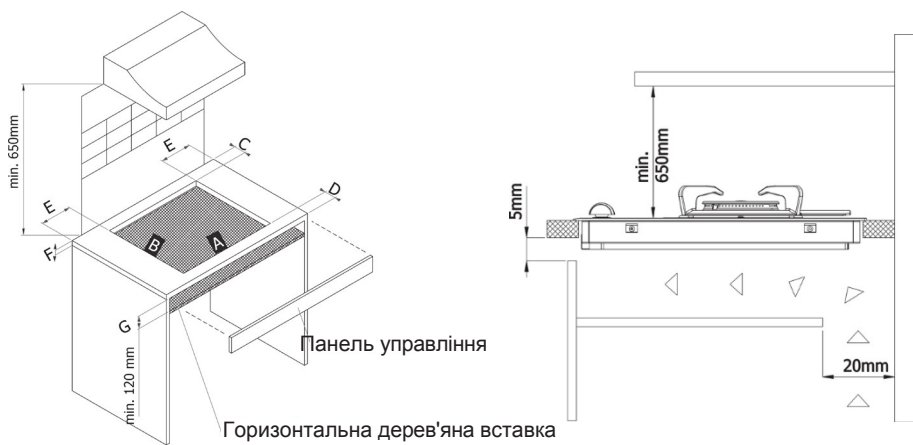
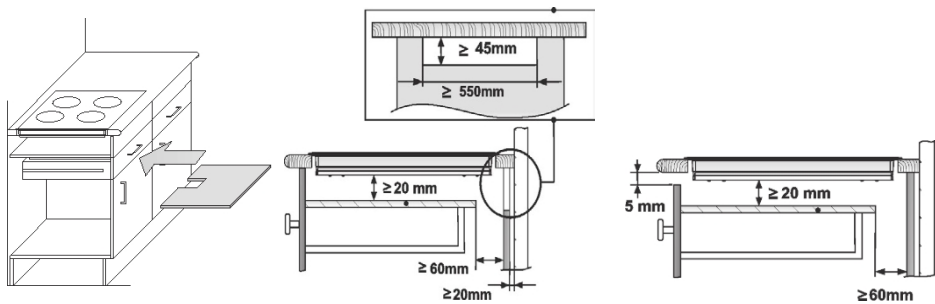


рис. 10

	A	B	C	D	E	F	G
60 см.	560	490	55	55	60	мін. 30 - мак с. 50	мін. 120 мм

Висувна шухляда для столових приборів



Духовка

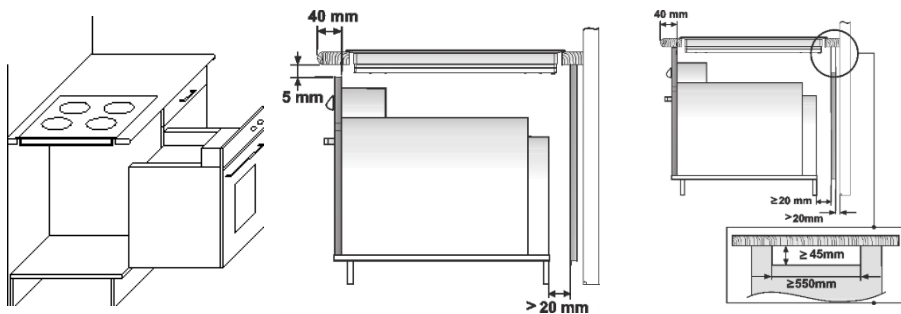
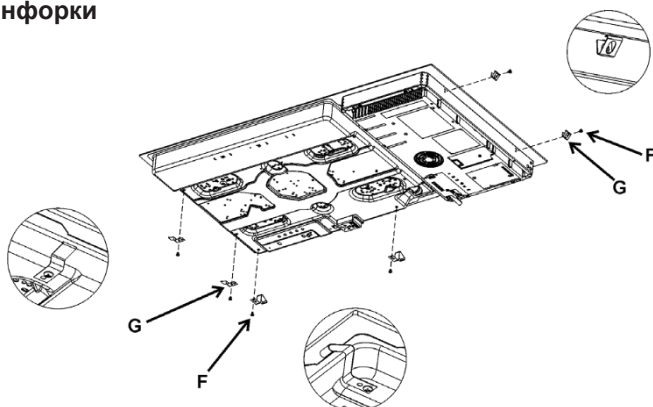


рис. 11

2 газові конфорки



⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

У разі необхідності демонтажу плити спочатку відкрутіть гвинт на нижній частині, як показано на малюнку поруч!

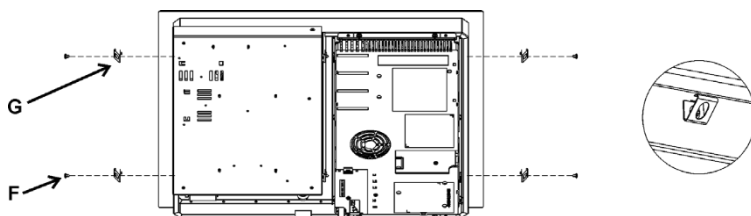
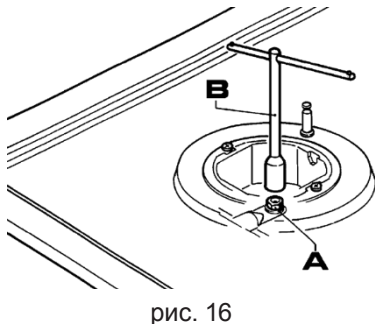
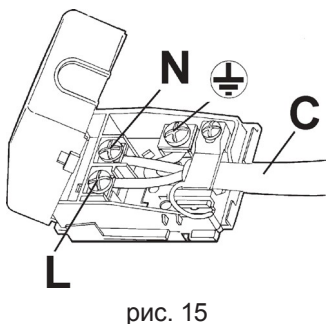
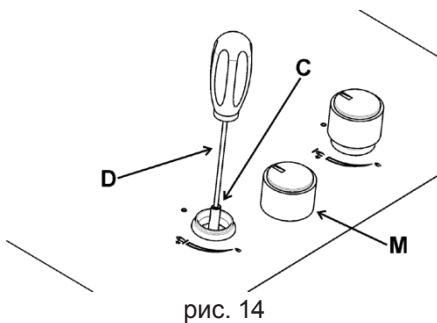
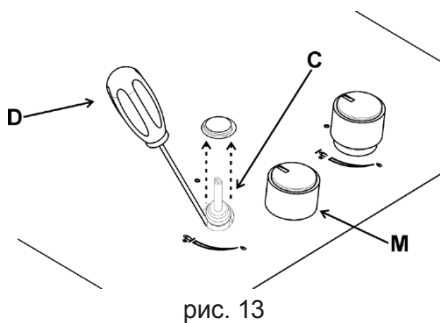
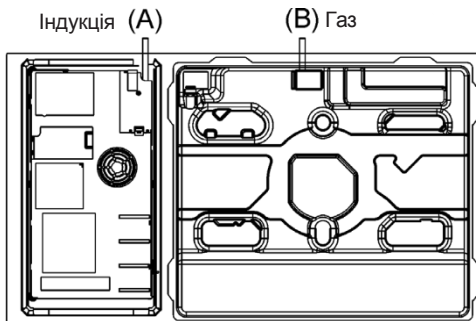
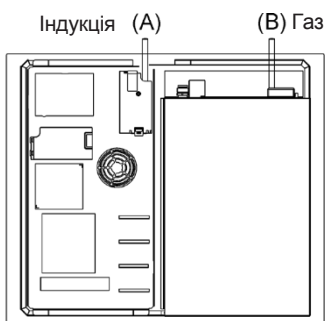
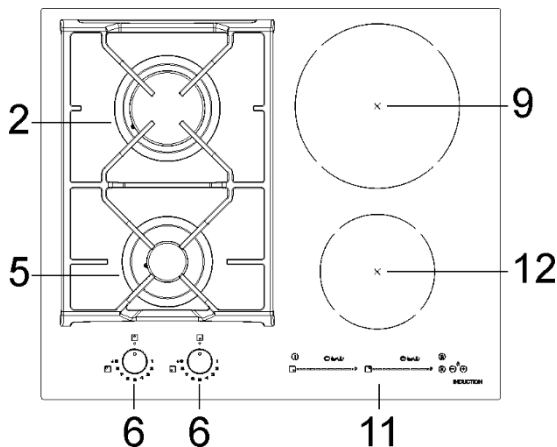


рис. 12



2. ОГЛЯД ПРОДУКТУ

KIGH 6422.1 CI B



2 Швидкісний пальник	2800 Вт
5 Допоміжний пальник	1000 В
6 Регулятор конфорки	
9 Індукція електричного нагрівального елемента Ø 21,5 см	2100/2300 Вт
11 Сенсорне управління	
12 Індукція електричного нагрівального елемента Ø 15,0 см	1200/1600 В

УВАГА:

Цей прилад призначений виключно для домашнього використання та використання приватними особами.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КАТЕГОРІЯ = II2E3B/P ЧАСТОТА = 50 - 60 Гц НАПРУГА = 220- 240 В~	ΣQn ПРИРОДНИЙ G20 20 мбар	ΣQn БУТАН G30 37 мбар	ΣQn ПРОПАН G31 37 мбар	EEgashob	Загальна потужні сть
	3,80 кВт	276 г/год	271 г/год	58,0	3600 В

ПАЛЮЧІ

На поверхні плити над кожним регулятором знаходиться схема, на якій показано, який пальник обслуговується даним регулятором. Після відкручування крана газової установки або газового балона пальник можна запалити наступним чином:

Електричне запалювання - автоматичне

Натисніть і поверніть вліво відповідну ручку, встановивши її в положення «Максимум» (положення 9, рис. 17), потім натисніть на ручку. Плита оснащена ручками з 9-ступеневим регулюванням величини полум'я: з кожним натисканням полум'я зменшується, положення 1 - найменше полум'я.

Запалювання пальників із захистом від витоку газу Ручку пальника із захистом від витоку газу слід повернути вліво, встановивши її в положення «Максимум» (позиція 9, рис. 17), доки вона не зупиниться. Тепер натисніть відповідну ручку і повторіть раніше зазначені дії. Коли пальник запалиться, утримуйте ручку натиснутою протягом приблизно 10 секунд. Потім дійте відповідно до наведених вище вказівок. Потім дійте відповідно до наведених вище вказівок.

Увага: не рекомендується намагатися запалити пальник, якщо розподільник полум'я (насадка пальника) встановлений неправильно.

ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ПАЛЬНИКАМИ

Щоб отримати найкращі результати при найменшому споживанні газу, слід пам'ятати про наступні вказівки:

- до кожного пальника використовуйте відповідні каструлі (див. таблицю нижче та рис. 1).
- Після закипання встановіть ручку в положення «Мінімум» (позиція 9, рис. 17).
- Використовуйте каструлі з кришкою.
- Використовуйте каструлі та сковорідки з плоским дном.

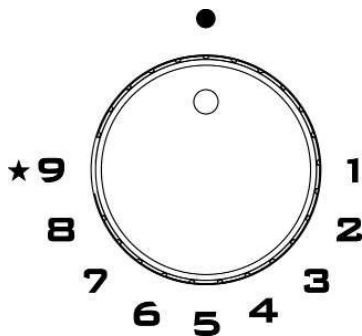


рис. 17

Пальник	Ø Каструля см.
Швидкого приготування	20 ÷ 22
Допоміжний	10 ÷ 14

Попереджувальні етикетки:

- Пальники з пристроєм захисту від згасання полум'я можна запалювати тільки тоді, коли відповідний регулятор встановлено в положення повного ввімкнення (позиція 9, рис. 17).
- У разі відсутності електроенергії для запалювання пальників можна використовувати сірники.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли пальники використовуються. Переконайтеся, що поблизу немає дітей. Особливо перевіряйте, чи правильно встановлені ручки каструль, і контролюйте страви, які вимагають використання олії або жиру для приготування, оскільки ці продукти можуть легко спалахнути.
- Ніколи не використовуйте аерозолі поблизу пристрою, коли він увімкнений.
- Не рекомендується використовувати посуд, ширший за прилад.

ВАЖЛИВІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА УВАГА!:

Під час використання газової плити виділяється тепло та волога. Приміщення, в якому встановлено прилад, повинно мати відповідну (відповідно до вимог Будівельного законодавства) припливно-витяжну вентиляцію, наприклад гравітаційну (рис. 2). У разі використання механічної вентиляції приміщення повинно відповідати всім вимогам до цього типу вентиляції, встановленим будівельним законодавством (рис. 3 і 4).

ВАЖЛИВО:

Завжди відключайте прилад від газової та електричної мережі перед початком будь-яких операцій з очищення.

ПЛИТА ПІДПАЛЮВАЛЬНИЙ ПРИСТРІЙ - ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Періодично мийте гарячу плиту, емальовані решітки, емальовані кришки пальників «А», «В» і «С» та коронки пальників «Т» (див. рис. 6-7) в теплій воді з милом. Також слід чистити іскровий запальник «АС» та захист від витoku газу «ТС» (див. рис. 6). Акуратно очистіть їх за допомогою нейлонової щітки, як показано на малюнку (див. рис. 8), і залиште до повного висихання. Не мийте в посудомийній машині. Очищайте елементи кухонної плити, коли вони охолонуть. Уникайте тривалого впливу на емальовані поверхні оцту, кави, солоної води, лимонного та томатного соку – ризик знебарвлення емалі. Не чистіть за допомогою металевих абразивних губок, абразивних порошків або їдких аерозолів.

УВАГА:

Перед монтажем очищених елементів кухонної плити:

- Переконайтеся, що отвори коронки пальника «Т» (рис. 6) прохідні.
- Перевірте, чи емальовані кришки пальників «А – В - С» (рис. 6 і 7) правильно / надійно закріплені.
- Тримач для чашки повинен бути розміщений у спеціальних центрувальних штифтах (або на алюмінієвому профілі, якщо він є). Перевірка ідеальної стабільності.

-Перевірте, чи клапани легко відкриваються і закриваються. В іншому випадку зверніться до авторизованого технічного сервісу.
-Не рекомендується чистити кухонну плиту за допомогою парових приладів або води під тиском.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

У разі розбиття скла варильної поверхні:
Негайно вимкніть усі конфорки та нагрівальні елементи та відключіть прилад від джерела живлення;
Не торкайтеся поверхні пристрою.

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ ДЛЯ ОСІБ, ЯКІ ВИКОНУЮТЬ МОНТАЖ

Встановлення, будь-які регулювальні дії, зміни та технічне обслуговування, зазначені в цій частині, повинні виконуватися виключно особами, які мають на це відповідні повноваження.

Весь прилад повинен бути правильно встановлений відповідно до чинних норм та інструкцій виробника. Неправильна установка може призвести до травмування людей і тварин, а також пошкодження майна, за що виробник не несе відповідальності. Під час експлуатації плити її захисні пристрої та автоматичні регулювальні прилади можуть бути модифіковані виключно виробником або авторизованим продавцем.

МОНТАЖ ПЛИТИ В КУХОННІЙ СТІЛЬНИЦІ

Після розпакування зовнішньої упаковки та розпакування окремих деталей переконайтеся, що прилад є повним. У разі будь-яких сумнівів не використовуйте прилад і зверніться до фахівця.

Частини упаковки (картон, поліетиленові пакети, пінопласт, цвяхи...) не слід залишати в межах досяжності дітей, оскільки вони можуть становити небезпеку.

У кухонній стільниці слід вирізати прямокутний отвір для встановлення плити розмірами, зазначеними на рис. 10, дотримуючись необхідної відстані від сусідніх об'єктів.

Прилад класифіковано в класі 3, тому він підпадає під дію всіх норм, що стосуються цього типу приладів.

МОНТАЖ ПЛИТИ

Плита оснащена спеціальною прокладкою, що запобігає потраплянню рідин під плиту. Щоб правильно встановити прокладку, слід ретельно виконати наступні рекомендації:

- зняти всі рухомі частини з плити.
- розрізати ущільнювач на 4 частини, що відповідають довжині країв плити.
- перевернути панель, правильно розмістити ущільнювач «Е» клейкою частиною під краєм панелі (рис. 5) так, щоб зовнішня сторона ущільнювача ідеально торкалася зовнішнього краю панелі. Кінці смужок ущільнювача слід розмістити таким чином, щоб вони стикалися між собою, але не накладалися одна на одну.
- Рівномірно і ретельно прикріпіть ущільнювач до скла, притискаючи його пальцями.
- Щоб уникнути будь-яких несправностей у роботі плити, під плитою, встановленою в стільниці, слід розмістити дерев'яну панель (сепаратор) на відстані 120 мм від верхньої частини плити і прикрутити її за допомогою гвинтів (рис. 10).

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

Інсталятор пристрою повинен знати, що його можна встановити тільки з однією бічною стінкою (з правого або лівого боку плити), висота якої перевищує висоту кухонної плити, розміщеною на мінімальній відстані, показаній на малюнку 9. Крім того, стіна, розташована ззаду, та поверхні, що прилягають до плити та оточують її, повинні витримувати температуру до 90 °С. Клей, що з'єднує ламінат з меблями, повинен витримувати температуру не менше 150 °С, щоб покриття не відклеїлося. Встановлення приладу повинно здійснюватися відповідно до вимог чинних норм. Ця плита не підключена до пристроїв, що відводять продукти згоряння. Тому вона повинна бути підключена відповідно до вищезазначених норм встановлення. Слід звернути особливу увагу на наведені нижче рекомендації щодо вентиляції та провітрювання приміщень

ВЕНТИЛЯЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

Приміщення, в якому встановлено прилад, повинно систематично провітрюватися, що забезпечить належну роботу плити. Необхідна кількість повітря залежить від спалювання газу та існуючої вентиляції приміщення, об'єм якого не може бути меншим за 20 м³. Повітря повинно надходити природним чином через постійні отвори, зроблені в стінах вентилязованого приміщення, що виходять назовні, з мінімальним перерізом 100 см² (див. рис. 2). Ці отвори повинні бути зроблені таким чином, щоб завжди були прохідними.

Також допускається непряма вентиляція, що використовує потік повітря з приміщень, прилеглих до вентиляованого, якщо суворо дотримуються рекомендації чинних норм.

РОЗТАШУВАННЯ ТА ВЕНТИЛЯЦІЯ

Прилади для приготування їжі на газі повинні завжди відводити продукти згоряння через витяжки, з'єднані з димарями, димовими каналами або виходять безпосередньо назовні (див. рис. 3). У разі, якщо немає можливості встановити витяжну шафу, на вікні або на стіні, що відокремлює приміщення від зовнішнього середовища, можна встановити (суворо дотримуючись усіх вимог чинних норм щодо вентиляції приміщень) вентилятор, який повинен вмикатися разом з приладом (див. рис. 4).

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ГАЗОВОЇ СИСТЕМИ

Перед підключенням плити слід переконатися, що дані на табличці з технічними характеристиками, розміщеній внизу пристрою, відповідають характеристикам газової мережі. Наведений у цій інструкції малюнок, що зображує табличку з технічними даними, та сама табличка, розміщена внизу пристрою, інформують про умови регулювання: тип газу та робочий тиск.

Якщо газ подається з газової установки, прилад слід підключити до газопроводу:

- За допомогою жорсткого металевого трубопроводу, виготовленого зі сталі, що відповідає вимогам чинних норм, з'єднувальні елементи якого повинні бути різьбовими, відповідно до норми EN 10226.
- За допомогою мідного трубопроводу, відповідно до чинних норм, з'єднання якого повинні бути механічно ущільнені відповідно до чинних стандартів.
- За допомогою гнучкого трубопроводу, виготовленого з нержавіючої сталі, вмонтованого в перегородку, відповідно до чинних норм, максимальною довжиною 2 м і ущільнювачами, що відповідають чинним нормам. Трубопровід повинен бути встановлений таким чином, щоб не стикався з рухомими частинами вбудованого модуля (наприклад, з висувними ящиками) і не проходив через порожні місця, де він може бути зім'ятий.

Якщо газ подається безпосередньо з балона, пристрій, що живиться від регулятора тиску, який відповідає вимогам чинних норм, повинен бути підключений:

- За допомогою мідного трубопроводу, відповідно до чинних норм, з'єднання якого повинні бути механічно ущільнені відповідно до чинних стандартів.

- За допомогою гнучких трубних провідників, виготовлених з нержавіючої сталі, вмонтованих у перегородку, відповідно до чинних норм, максимальною довжиною 2 м і ущільнювачами, що відповідають чинним нормам. Трубопровід повинен бути встановлений таким чином, щоб не стикався з рухомими частинами вбудованого модуля (наприклад, з висувними ящиками) і не проходив через порожні місця, де він може бути зім'ятий. Рекомендується встановити на гнучкий провід спеціальний з'єднувач, доступний у продажу, який полегшує надягання гумового шланга регулятора тиску, встановленого на балоні. Після завершення підключення необхідно перевірити герметичність за допомогою мильного розчину; не можна перевіряти герметичність за допомогою відкритого полум'я.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Нагадуємо, що з'єднувач вхідного отвору для газу має конічну зовнішню різьбу 1/2" gas, відповідно до стандартів EN 10226. Крім того, стіни та поверхні, що прилягають і знаходяться поблизу плити, повинні витримувати температуру до 90 °C.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ СИСТЕМИ

Підключення до електричної мережі повинно виконуватися відповідно до чинних стандартів та законодавчих норм.

Перед підключенням пристрою перевірте, чи:

-напруга відповідає значенню, вказаному на табличці з технічними даними, а перетин електричного кабелю підібраний відповідно до навантаження, також вказаного на табличці.

-Перед підключенням слід перевірити, чи розетка системи правильно заземлена відповідно до чинних норм і законодавчих вимог. Виробник не несе відповідальності за недотримання вищезазначених рекомендацій.

У разі, якщо пристрій підключено до електромережі за допомогою штепсельної розетки:

- підключіть стандартну вилку «С», що відповідає навантаженню, вказаному на табличці з технічними даними на кабелі.
- З'єднайте кабелі (рис. 15), дотримуючись наведених нижче залежностей:
 - літера L (фаза)  = кабель коричневого кольору;
 - літера N (нейтральний) = кабель синього кольору;
 - символ заземлення = жовто-зелений кабель.
- Кабель живлення повинен бути встановлений таким чином, щоб в жодному його місці температура не могла піднятися до 90 °C.

- Для підключення не використовуйте перехідники, адаптери або розгалужувачі, оскільки вони можуть спричинити неправильне підключення, а отже, небезпечне нагрівання.
- Після встановлення пристрою розетка повинна бути доступною.

У разі, якщо пристрій підключено безпосередньо до електричної мережі:

- між пристроєм і мережею встановіть багатополосний вимикач, розрахований для цього пристрою, з мінімальним розривом контактів 3 мм.
- Слід пам'ятати, що вимикач не може від'єднувати заземлюючий кабель.
- Електричне з'єднання може бути захищене високочутливим диференційним вимикачем.

Особливо рекомендується підключити відповідний заземлюючий кабель жовто-зеленого кольору до справної заземлювальної системи.

Перед виконанням будь-яких дій в електричній частині, прилад необхідно обов'язково відключити від джерела електроживлення. Якщо установка вимагає внесення змін в домашню електричну установку або в разі несумісності розетки з вилкою приладу, необхідно звернутися до кваліфікованого персоналу, який внесе відповідні зміни.

Наші пальники не вимагають регулювання первинного повітря.

Завжди відключайте пристрій від електромережі перед виконанням будь-яких регулювань. Після завершення всіх регулювань всі ущільнювачі повинні бути замінені технічним спеціалістом.

КЛАПАНИ

Регулювання «Мінімум»

- Увімкніть пальник і встановіть ручку в положення «Мінімум» (малий полум'я, рис. 17).
- Зніміть ручку «М» (рис. 13 і 14), яка кріпиться шляхом вставлення її на штифт крана. Регульовальний гвинт інтенсивності потоку може знаходитися збоку крана (рис. 13) або всередині штифта. У будь-якому випадку доступ до системи регулювання здійснюється шляхом введення невеликого викрутка «D» поруч з краном (рис. 13) або в отвір «С», розташований всередині штифта крана (рис. 14).
- Поверніть регульовальну гвинт вправо або вліво, щоб встановити бажану величину полум'я в положення «Мінімум».

Рекомендується не зменшувати полум'я надмірно. Полум'я в положенні низької інтенсивності потоку повинно горіти безперервно і стабільно. Знову встановіть всі компоненти в правильному положенні.

Вищеописане регулювання стосується виключно природного газу E (G20). У випадку газу G30 або G31 регульовальну гвинт слід повністю закрити (за годинниковою стрілкою).

ЗАМІНА ДЗЯЗІВ

Пальники пристосовані до різних видів газу, потрібно лише замінити форсунки на відповідні для даного виду газу. Заводські пальники пристосовані до природного газу E (G20). Заміну повинен здійснювати авторизований сервіс. Після заміни форсунок технік повинен відрегулювати пальники та знову накласти можливі пломби. Крім того, на пристрої слід замінити самоклеючі етикетки, наклеївши відповідні до підключеного типу газу, на який було відрегульовано пристрій. Пакетик з форсунками та запасними етикетками повинен знаходитися біля пристрою, в іншому випадку слід звернутися до авторизованого сервісного центру. Для зручності установника в подальшій частині інструкції ми наводимо таблицю з діаметрами форсунок та потужностями для різних типів газу.

У разі несправності або пошкодження кабелю відійдіть від кабелю і не торкайтеся його. Крім того, прилад повинен бути відключений від джерела живлення і не може бути увімкнений. Зателефонуйте на гарячу лінію сервісної служби, щоб вирішити проблему.

ТАБЛИЦЯ

Пальники		ГАЗ	Тиск	Нормальний показник		Діаметр сопел	Теплова потужність B		
LP	НАЗВА		мбар	г/л	л/год	1/100 мм	Мін.	Макс.	EEgasburner*
2	Пальник швидкого приготування	G30 - БУТАН G31 - ПРОПАН G20 - ПРИРОДНИЙ	37 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0
5	Допоміжний пальник	G30 - БУТАН G31 - ПРОПАН G20 - ПРИРОДНИЙ	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	Н.Д.

***Відповідно до Регламенту ЄС № 66/2014, що впроваджує Директиву 2009/125/ЄС, теплова ефективність (EEgas burner) була розрахована відповідно до стандарту EN 30-2-1 (останній перегляд G20).**

ТИП І ПЕРЕРІЗ ПІДВОДНИХ ПРОВІДІВ

ТИП ВАРОЧНОЇ ПЛИТИ	ТИП КАБЕЛЮ	JEDNOFÁZOVÝ ПРИВОД ЕНЕРГІЇ
Газова плита	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	Розділ 3 X 0,75 мм²
Індукційна плита	H05 RR-F	3 x 1,5 мм²

 УВАГА:

У разі заміни шнура живлення сервісний інженер повинен залишити заземлюючий провід довшим за фазні проводи (див. рис. 9) та додатково дотримуватися застережень, наведених у пункті 8.

 ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Технічне обслуговування може виконуватися виключно уповноваженими особами

 УВАГА:

Підключення, регулювання та ремонт варильної поверхні може виконувати виключно особа, яка має відповідні повноваження! У разі необхідності заміни шнура живлення, установник повинен пам'ятати, (В) що заземлюючий провід повинен бути довшим за фазні (див. рис. 9).

3. УСТАНОВКА

РОЗМІЩЕННЯ ПЛИТИ НАД ЯЩИКОМ ДЛЯ СТОЛОВИХ ПРИБОРІВ

Якщо користувач бажає розмістити під варильною поверхнею меблі або шухляду, між обома елементами необхідно розмістити розділову пластину. Таким чином буде усунута можливість випадкового контакту з гарячою поверхнею корпусу приладу.

Розділова пластина повинна знаходитися приблизно на 18 мм нижче нижньої частини нагрівальної плити.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ СЕТІ

Перед підключенням нагрівальної плити до електричної мережі слід перевірити, чи напруга (вольтаж) і його частота відповідають зазначеним на інформаційній табличці плити, розташованій в її нижній частині, та інформації, що міститься в гарантійному талоні або, якщо це стосується, в технічному паспорті, який повинен зберігатися разом з цією інструкцією протягом усього терміну експлуатації пристрою.

Підключення до електричної мережі повинно здійснюватися за допомогою багатополюсного вимикача або розетки, якщо вона є легкодоступною, відповідної для передбачуваної напруги і з відстанню між робочими контактами мінімум 3 мм, що гарантує безпечне відключення в разі аварії або чищення плити.

Слід стежити, щоб вхідний кабель не торкався корпусу плити або корпусу духовки, якщо вона встановлена в тому ж меблі.



УВАГА:

- Підключення до електричної мережі повинно включати правильно виконане заземлення відповідно до чинних норм, інакше плита може не працювати належним чином.
- Надзвичайно високі перенапруги можуть спричинити несправність системи управління (як у випадку будь-якого іншого електронного пристрою).
- Не рекомендується використовувати індукційну плиту під час роботи функції піролітичного очищення в разі піролітичних духовок через високу температуру, яку досягає цей прилад.
- Будь-які маніпуляції або ремонт пристрою, включаючи заміну гнучкого кабелю живлення, повинні виконуватися авторизованою технічною службою.
- Перед відключенням плити від електромережі рекомендується вимкнути вимикач і почекати приблизно 23 секунди, перш ніж витягувати вилку. Цей час необхідний для повного розрядження електронного контуру та уникнення можливості ураження електричним струмом при дотику до контактів вилки.
- Зберігайте гарантійний сертифікат або, якщо це необхідно, картку технічних даних разом з інструкцією з експлуатації протягом усього терміну використання пристрою. У ній містяться важливі технічні дані.

4. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ІНДУКЦІЇ

ПЕРЕВАГИ

Завдяки індукційній плиті тепло передається безпосередньо до каструлі. Це має багато переваг:

- Економія часу.
- Економія енергії.
- Легке чищення, оскільки їжа, яка потрапляє на скляну плиту, не підгорає.
- Покращене управління енергією. Енергія передається до каструлі відразу після натискання елементів управління потужністю. Крім того, як тільки каструля знімається з зони приготування, живлення вимикається. Не потрібно попередньо вимикати живлення.

КАСТРЮЛІ

Для використання на індукційній плиті підходять тільки феромагнітні каструлі.

Існує кілька типів:

- чавудні каструлі, каструлі з емальованої сталі та нержавіючої сталі, спеціально призначені для використання з індукційними плитами.

Не рекомендується використовувати розсіювальні плити або матеріали, такі як нержавіюча сталь, алюміній, скло, мідь або глина.

Кожна зона приготування має мінімальний час виявлення каструлі. Він залежить від матеріалу та діаметра феромагнітного дна каструлі. Тому важливо використовувати зону приготування, яка найкраще відповідає діаметру дна використовуваної каструлі.

Якщо на вибраній зоні приготування посуд не розпізнається, слід використовувати наступну найменшу зону.

У разі використання гнучкої зони як єдиної зони приготування, можна використовувати більші каструлі, відповідні для цього типу зони (див. рис. 18)



рис. 18

Деякі каструлі без повністю феромагнітного дна продаються як придатні для індукційних плит (див. рис. 19). У цих каструлях нагрівається тільки феромагнітне дно. В результаті тепло не розподіляється рівномірно

подається на всю основу каструлі. Це може означати, що феромагнітна частина основи каструлі не досягне належної температури для варіння.



рис. 19

Інші каструлі з алюмінієвими вставками в основі мають меншу площу феромагнітного матеріалу (див. рис. 20). У цьому випадку виявлення каструлі може бути складним або навіть неможливим. Крім того, потужність може бути нижчою, і, як наслідок, каструля не нагріється належним чином.



рис. 20

ВПЛИВ ДНО КАСТРЮЛІ

Тип дна каструлі може впливати на рівномірність і результати приготування. У каструлях із дном типу «сэндвіч» із нержавіючої сталі використовується матеріал, який сприяє рівномірному розподілу і проникненню тепла, що економить час і енергію.

Дно каструлі має бути абсолютно рівним, що забезпечує рівномірне нагрівання (див. рис. 21).

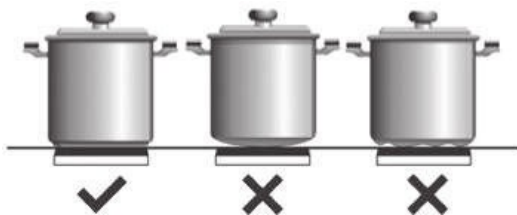


рис. 21

УВАГА:

Ніколи не нагрівайте порожні каструлі та не використовуйте каструлі з тонким дном, оскільки вони можуть швидко нагрітися, не даючи часу на спрацювання функції автоматичного вимкнення плити.

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ:

Використовуйте посуд з діаметром дна, що відповідає діаметру зони приготування.

У зонах приготування, розташованих найближче до панелі керування, завжди дотримуйтесь позначок приготування, вказаних на скляній поверхні, та використовуйте посуд такого самого або меншого діаметра. Це допоможе уникнути перегріву в зоні контролю.

Для інтенсивного використання приладу використовуйте задні зони приготування. Таким чином ви уникнете перегріву панелі управління.

Не допускайте, щоб посуд потрапив у зону панелі управління, особливо під час приготування їжі.

5. ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ СЕНСОРНОГО КОНТРОЛЮ

1	Загальний датчик увімкнення/вимкнення.
2	Повзунок для регулювання потужності.
3	Індикатор живлення та/або залишкового тепла*.
4	Десятична крапка індикатора живлення та/або залишкового тепла.
5	Прямий доступ до функції «Потужність».
6	Датчик увімкнення функції «Блокування».
7	Контрольний світловий індикатор увімкнення функції «Блокування»*.
10	Датчик «Мінус» таймера.

11	Датчик «Плюс» таймера.
12	Індикатор таймера.
16	Датчик увімкнення функції «Шеф-кухар»
17	Контрольний світловий індикатор увімкнення функції «Підтримка тепла»
18	Контрольний світловий індикатор увімкнення функції «Розтоплення»
19	Контрольна світлова індикація увімкнення функції «Тушування»

*Видно тільки під час роботи.

Дії виконуються за допомогою сенсорних кнопок. Не потрібно натискати на сенсорну клавішу, достатньо доторкнутися до неї кінчиком пальця, щоб активувати потрібну функцію.

Кожна дія підтверджується звуковим сигналом. Регулюйте рівень потужності (0 - 9) за допомогою повзунка (2), пересуваючи по ньому пальцем. Пересуваючи вправо, ви збільшуєте значення, а пересуваючи вліво - зменшуєте.

Також можна безпосередньо змінити рівень потужності, поклавши палець безпосередньо на вибрану точку повзунка (2).

Щоб вибрати диск у цих моделях, торкніться безпосередньо повзунка (2).

ВКЛЮЧЕННЯ ПРИСТРОЮ

Торкніться сенсорної клавіші «^①» (1) принаймні на одну секунду.

Сенсорне управління увімкнеться, пролунає звуковий сигнал, а індикатори (3) засвітяться, відображаючи «-». Коли будь-яка з зон нагрівання буде гарячою, на відповідному індикаторі будуть блимати Н і «-».

Якщо протягом наступних 10 секунд не буде виконано жодних дій, сенсорне управління автоматично вимкнеться.

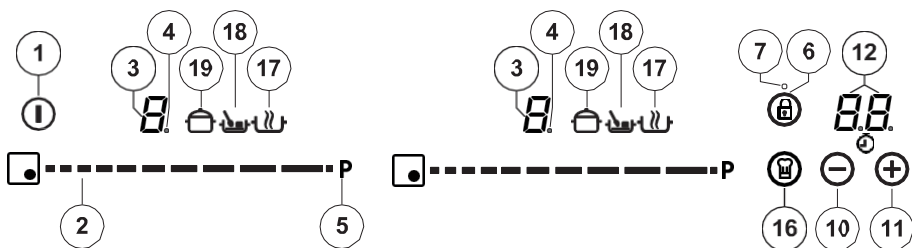
Коли сенсорне управління активне, його можна вимкнути в будь-який момент, торкнувшись сенсорної клавіші ^①(1), навіть якщо вона заблокована (функція блокування увімкнена). Сенсорна клавіша «^①» (1) завжди має пріоритет у вимкненні сенсорного управління.

ВКЛЮЧЕННЯ ПЛИТ

Після активації сенсорного управління датчиком ^①(1) кожную плиту можна увімкнути таким чином:

1 Проведіть пальцем по одному з «повзунків» (2) або торкніться його в будь-якому місці. Ця зона буде вибрана, і одночасно рівень потужності буде встановлений між 0 і 9. Значення потужності буде показано на відповідному

індикаторі потужності, а його десяткова крапка (4) буде світитися протягом 10 секунд. 2 Використовуйте повзунок (2), щоб вибрати новий рівень нагріву від 0 до 9. Якщо плита вибрана, тобто якщо світиться десяткова крапка (4), можна змінити рівень її потужності.



ВИМКНЕННЯ ПЛИТИ

Використовуйте повзунок (2), щоб зменшити потужність до рівня 0. Плита вимкнеться. Коли конфорка вимкнена, на її індикаторі потужності (3) з'явиться H, якщо скляна поверхня відповідної конфорки гаряча і існує ризик опіку. Коли температура знизиться, індикатор (3) вимкнеться (якщо плита вимкнена) або загориться «-», якщо плита все ще увімкнена.

ВИМКНЕННЯ ВСІХ ПЛИТ

Всі конфорки можна одночасно вимкнути за допомогою загального датчика вмикання/вимикання (1). Всі індикатори конфорок (3) згаснуть. Якщо вимкнена зона нагрівання гаряча, її індикатор покаже H.

ВИЯВЛЕННЯ ПОСУДУ

Індукційні нагрівальні поля мають вбудований детектор посуду. Таким чином, плита перестане працювати, якщо на ній немає каструлі або якщо вона невідповідна.

Індикатор живлення (3) покаже символ «E», що означає «відсутність посуду», якщо на увімкненій зоні немає посуду або він невідповідний.

Якщо посуд буде знятий із зони, коли вона увімкнена, живлення плити буде автоматично відключено, і з'явиться символ «відсутність посуду». Коли посуд буде знову поставлений на зону нагрівання, живлення буде відновлено на тому ж рівні потужності, що був обраний раніше.

Час виявлення посуду становить 3 хвилини. Якщо каструля не буде поставлена на плиту протягом цього часу або якщо вона буде невідповідною, зона нагрівання вимкнеться.

Після завершення вимкніть зону нагрівання за допомогою сенсорного управління.

В іншому випадку може виникнути небажана ситуація, якщо якийсь посуд випадково буде поставлений на зону нагрівання протягом трьох хвилин. Уникайте можливих нещасних випадків!

ФУНКЦІЯ БЛОКУВАННЯ

За допомогою функції блокування можна заблокувати інші датчики, за винятком датчика вмикання/вимикання ① (1), щоб уникнути небажаних ситуацій. Ця функція корисна як захист від дітей.

Щоб активувати цю функцію, натисніть сенсорну клавішу ⑥ (6) принаймні на одну секунду. Після цього загориться контрольна лампочка (7), що вказує на те, що панель управління заблокована. Щоб вимкнути цю функцію, достатньо знову натиснути сенсор ⑥ (6).

Якщо для вимкнення пристрою буде використано сенсор увімкнення/вимкнення

① (1) для вимкнення пристрою, коли функція блокування активна, це буде неможливо, доки плита не буде розблокована.

ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

Коли плита увімкнена, якщо одночасно натиснути сенсорну клавішу

⊕ (11) і сенсорну клавішу блокування ⑥ (6) протягом трьох секунд, звуковий сигнал, який супроводжує кожну дію, буде вимкнено. Індикатор часу (12) покаже «F».

Таке вимкнення не застосовується до всіх функцій, наприклад, звуковий сигнал увімкнення/вимкнення, закінчення роботи таймера або блокування/розблокування сенсорних клавіш завжди залишатиметься активним.

Щоб знову увімкнути всі звуки, які супроводжують кожну дію, знову одночасно натисніть сенсорну клавішу «⊕» (11) і клавішу блокування ⑥ (6) протягом трьох секунд. Індикатор часу (12) покаже «On».

ФУНКЦІЯ ПОТУЖНОСТІ

Ця функція забезпечує «додаткову» потужність плити, що перевищує номінальне значення. Зазначена потужність залежить від розміру плити, з можливістю досягнення максимального допустимого значення генератора.

1- Перемістіть палець над відповідним повзунком (2), поки індикатор живлення (3) не покаже «9», і утримуйте палець протягом однієї секунди або торкніться безпосередньо «P» і утримуйте палець протягом однієї секунди.

2- Індикатор рівня потужності (3) покаже символ *P*, і плита почне подавати додаткову потужність.

Функція потужності має максимальний час дії, зазначений у таблиці 1. Після закінчення цього часу рівень потужності автоматично зменшиться до 9. Пролунає звуковий сигнал.

Після увімкнення функції потужності на одній конфорці, це може вплинути на продуктивність деяких інших конфорок, зменшивши їх потужність до нижчого рівня, про що буде повідомлено на їх індикаторі (3).

Вимкнення функції потужності до закінчення її визначеного часу роботи можна здійснити або шляхом натискання «повзунка» для зміни рівня потужності, або шляхом повторення кроку 3.

ФУНКЦІЯ ТАЙМЕРА (ВІДЛІК)

Ця функція полегшує приготування їжі, оскільки не вимагає вашої присутності: можна встановити таймер для плити, яка вимкнеться після закінчення заданого часу.

Для цих моделей можна одночасно запрограмувати кожну конфорку на час від 1 до 99 хвилин.

Налаштування таймера для плити.

Коли встановлено рівень потужності для вибраної зони і одночасно світиться десяткова крапка зони, її можна запрограмувати.

Для цього:

1. Торкніться датчика «» (10) або «» (11). Індикатор таймера (11) покаже «00», а відповідний індикатор зони (3) відобразить символ «», який блиматиме по черзі з поточним рівнем потужності.
2. Відразу встановіть тривалість приготування від 1 до 99 хвилин за допомогою датчиків  (10) і  (11). При використанні першої кнопки початкове значення с т а н о в и т ь 60, а при використанні другої - 01. Одночасне натискання обох сенсорів:  (10) і  (11) скине значення до 00. Коли залишиться менше однієї хвилини, годинник почне відлік часу в секундах.
3. Коли індикатор таймера (12) перестане блимати, відлік часу почнеться автоматично. Індикатор (3) запрограмованої конфорки буде по черзі відображати вибраний рівень потужності та символ .

Після закінчення заданого часу приготування запрограмована зона нагрівання вимкнеться, а таймер видасть серію звукових сигналів, що триватимуть кілька секунд. Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться будь-якого датчика. Індикатор таймера (12) відображатиме миготливе 00 поруч із десятковою крапкою (4) вибраної зони. Якщо вимкнена зона нагрівання гаряча, її індикатор живлення (3) буде по черзі відображати символ Ні «-».

Якщо ви хочете одночасно запрограмувати іншу зону нагрівання, повторіть кроки 1-3.

Якщо одна або кілька зон вже запрограмовані, індикатор таймера (12) за замовчуванням покаже найкоротший час, що залишився до кінця,

показуючи «t» на відповідній зоні. Решта запрограмованих зон будуть показувати на своїх індикаторах миготливу середню точку. Коли буде натиснуто «повзунок» іншої запрограмованої зони, годинник покаже протягом декількох секунд час, що залишився для цієї зони, а її індикатор буде по черзі показувати рівень потужності та «t».

Зміна запрограмованого часу.

Щоб змінити запрограмований час, натисніть «повзунок» (2) запрограмованої зони. Тоді можна буде прочитати і змінити час.

Запрограмований час можна змінити за допомогою датчиків $\ominus$ (10) і $\oplus$ (11).

Вимкнення годинника.

Якщо ви хочете зупинити годинник до закінчення запрограмованого часу, це можна зробити в будь-який момент, змінивши його значення на «--».

1 Виберіть бажану плату.

2 Встановіть значення таймера на «00» за допомогою датчика $\ominus$ (10).

Таймер буде вимкнено. Це також можна зробити швидше, натиснувши одночасно

« $\ominus$ » (10) і « $\oplus$ » (11).

ФУНКЦІЯ УПРАВЛІННЯ ЕНЕРГІЄЮ

1. Натисніть сенсорну клавішу $\oplus$ (11) на три секунди. На індикаторі таймера (12) з'являться літери PL.

2. Натисніть сенсорну клавішу блокування Ⓢ (6). З'являться окремі значення потужності, до яких можна обмежити плиту, і їх можна буде змінити за допомогою сенсорів $\oplus$ (11) та $\ominus$ (10).

3. Після вибору значення натисніть знову сенсорну клавішу блокування Ⓢ (6). Плита буде обмежена до вибраного значення потужності.

Якщо ви хочете знову змінити це значення, відключіть плиту від джерела живлення і підключіть її знову через кілька секунд. Таким чином, ви зможете знову увійти в меню обмеження потужності.

Кожного разу, коли рівень потужності зони нагрівання буде змінено, обмежувач потужності обчислить загальну потужність, що генерується плитою. Якщо буде досягнуто загальний ліміт потужності, сенсорне управління не дозволить вам збільшити рівень потужності даної конфорки. Плита видасть звуковий сигнал, а індикатор потужності (3) почне блимати на рівні, який не може бути перевищений. Якщо ви хочете перевищити це значення, необхідно знизити потужність інших плит. Іноді зниження потужності іншої плити на один рівень буде недостатнім, оскільки це залежить від встановленої потужності нагрівання кожної плити. Можливо, що для підвищення рівня великої нагрівальної плити доведеться знизити рівень потужності декількох менших.

У разі використання швидкого ввімкнення на максимальній потужності, і зазначене значення є вищим за значення, встановлене обмежувачем, конфорка буде встановлена на максимально можливому рівні. Плита видасть звуковий сигнал, і зазначене значення потужності двічі блимне на індикаторі (3).

СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ: CHEF

Ця функція має попередньо призначені рівні потужності, щоб полегшити приготування їжі, отримуючи відмінні результати, оскільки температура каstrулі постійно контролюється датчиками. Після досягнення цільової температури для функції вона автоматично підтримується без необхідності зміни рівня потужності.

Функції шеф-кухаря працюють належним чином з каstrулями, у яких площа феромагнітної основи каstrулі збігається з площею зони приготування. Крім того, для функцій високих температур (понад 100°C) каstrулі повинні мати плоску, рівну основу (бажано типу «сандвіч»), як показано на малюнку 24.



рис. 24

Для забезпечення правильної роботи цих функцій важливо, щоб каstrуля і зона приготування на початку процесу не були гарячими.

Більш детальну інформацію про відповідні каstrулі (каstrулі, сковорідки, грилі тощо) можна знайти на веб-сайті компанії Тека.

Сенсорне управління має спеціальні функції, які допомагають користувачеві готувати за допомогою датчика CHEF .

(16). Ці функції доступні залежно від моделі. Щоб активувати спеціальну функцію в певній зоні:

1. Спочатку її слід вибрати; потім десяткова крапка

(4) буде активовано на індикаторі потужності (3).

2. Тепер торкніться датчика CHEF  (16). Після кожного натискання з'являться функції CHEF, доступні для кожної зони. Увімкнення цих функцій буде сигналізуватися відповідними світлодіодами (16), (17), (18) і (19).

Якщо ви хочете в будь-який момент скасувати увімкнену спеціальну функцію, торкніться «повзунка» (2) відповідної зони, щоб вибрати її. Десятична крапка

(4) індикатора потужності (3) загориться. Потім торкніться «повзунка» (2) ще раз, щоб встановити новий рівень потужності або вимкнути зону; ви також можете вибрати іншу спеціальну функцію, торкнувшись ще раз датчика CHEF .

ФУНКЦІЯ KEEP WARM

Ця функція автоматично встановлює відповідний рівень потужності, щоб підтримувати приготовану страву в потрібній температурі.

Щоб увімкнути цю функцію, виберіть конфорку і натисніть кнопку сенсора CHEF  (16), поки не загориться світлодіод (17) на піктограмі . Після увімкнення функції символ  з'явиться на індикаторі живлення (3). У будь-який момент можна змінити цю функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ MELTING

Ця функція підтримує низьку температуру в зоні приготування. Ідеально підходить для розморожування або повільного плавлення інших видів продуктів, таких як шоколад, масло тощо. Щоб увімкнути цю функцію, виберіть плиту і натисніть кнопку датчика CHEF (16), поки не загориться світлодіод (18) на піктограмі «». Після увімкнення функції символ  з'явиться на індикаторі живлення (3). У будь-який момент можна змінити цю функцію, вимкнувши плиту, змінивши рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ФУНКЦІЯ SIMMERING

Ця функція дозволяє готувати на повільному вогні. Після приготування страви увімкніть цю функцію, вибравши плиту і натиснувши кнопку датчика CHEF (16), поки не загориться світлодіод (19) на піктограмі . Після увімкнення функції на індикаторі живлення (3)  з'явиться символ . У будь-який момент можна змінити цю функцію, вимкнувши конфорку, змінивши рівень потужності або вибравши іншу спеціальну функцію.

ВИМКНЕННЯ БЕЗПЕКИ

Якщо через помилку одна або кілька зон нагрівання не вимкнуться, пристрій автоматично вимкнеться через певний час (див. таблицю 1).

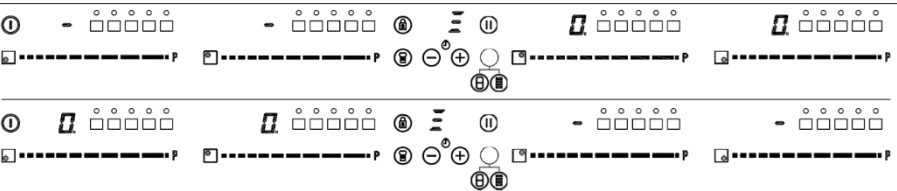


рис. 23

ТАБЛИЦЯ 1

Вибраний рівень потужності	МАКСИМАЛЬНИЙ ЧАС Дії (в годинах)
0	0
1	8
2	8
3	5
4	4
5	4

6	3
7	2
8	2
9	1
P	10 або 5 хвилин , налаштований рівень 9 * Залежно від моделі

Після спрацювання «захисного вимкнення» на дисплеї з'являється 0, якщо температура поверхні нагрівача не становить небезпеки для користувача, або H, якщо існує ризик опіків.



УВАГА:

Область управління нагрівальними полями завжди повинна бути чистою і сухою

ПОДКАЗКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Використовуйте посуд з товстим і повністю плоским дном.
- Не пересувайте посуд по поверхні плити, оскільки це може призвести до її подряпин.
- Незважаючи на те, що скло витримує удари великим посудом без гострих країв, таких ударів слід уникати.
- Щоб уникнути пошкодження поверхні склокерамічної плити, не слід пересувати по ній посуд і підтримувати його дно в чистому та хорошому стані.
- Рекомендовані діаметри дна каструлі (див. «Технічну карту», що додається до продукту).



УВАГА:

Слід бути обережними, щоб на поверхню плити не потрапили кристали цукру або продукти, що їх містять, оскільки при високій температурі вони можуть вступити в реакцію зі склом і пошкодити поверхню плити.



УВАГА:

У разі будь-яких проблем, пов'язаних з експлуатацією кухні, або інших аномалій, не зазначених у цій інструкції, вимкніть прилад і повідомте про це технічну службу.

ЧИСТКА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для належного обслуговування плити необхідно чистити її, використовуючи спеціальні засоби та інструменти, коли плита вже охолола. У таких умовах це буде простіше і запобігатиме накопиченню забруднень. У жодному разі не можна використовувати агресивні засоби для чищення або такі, що можуть подряпати поверхню, а також пристрої, що працюють на парі.

Невеликі забруднення, що не прилипли, можна видалити за допомогою вологої ганчірки та м'якого миючого засобу або теплої води з милом. Однак для плям або прилипших забруднень слід використовувати засіб для чищення, призначений для склокерамічних плит, дотримуючись рекомендацій виробника. Сильно прилиплі забруднення після пригорання слід видаляти скребком з відповідним лезом.

Опалізація кольору плити під час приготування їжі викликана залишками жиру, що засохли на дні посуду або знаходяться на поверхні плити. Щоб видалити кольорові смуги з поверхні плити, слід використовувати дротяну щітку з нікелю і воду або спеціальний засіб для чищення склокерамічних плит. Пластикові предмети, цукор або харчові продукти з високим вмістом цукру, що розплавився на плиті, слід негайно видалити гарячою лопаткою. Металеві смуги можуть бути спричинені переміщенням металевого посуду по поверхні плити. Їх можна видалити, ретельно очистивши за допомогою спеціального засобу для чищення склокерамічних плит, хоча, можливо, чистку доведеться повторити кілька разів.



УВАГА:

Якщо між посудом і поверхнею плити знаходиться розплавлена речовина, посуд може прилипнути до плити. Не намагайтеся відірвати посуд, коли він холодний! Це може призвести до розтріскування керамічного скла.



УВАГА:

Не стойте на склі і не спирайтеся на нього, воно може тріснути і травмувати користувача. Не використовуйте поверхню плити для розміщення на ній предметів.

ПИТАННЯ ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Символ , розміщений на виробі або його упаковці, означає, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Цей виріб слід здати до пункту збору електричного та електронного обладнання електронного обладнання для переробки. Забезпечуючи правильну утилізацію, ви сприяєте запобіганню потенційним негативним наслідкам

для навколишнього середовища та здоров'я населення, які можуть виникнути, якщо продукт не буде оброблений належним чином. Для отримання додаткової інформації про переробку цього продукту зверніться до місцевої міської адміністрації, постачальника послуг з утилізації відходів або магазину, де було придбано продукт.

Матеріали, використані в упаковці, є екологічними та повністю переробними. Компоненти з пластмас ідентифікуються позначками >PE<, >LD<, >EPS< тощо. Утилізуйте всі матеріали, використані в упаковці, у місцевому контейнері, оскільки це є комунальними відходами.

Відповідність пристрою вимогам енергоефективності:

-Прилад було випробувано відповідно до стандарту EN 60350-2, а отримане значення в Вт/кг вказано на табличці з технічними даними приладу.

НИЖЧЕ НАВЕДЕНІ ПОРАДИ ДОПОМАГАЮТЬ ЕКОНОМИТИ ЕНЕРГІЮ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ:

- По можливості накривайте каструлі відповідними кришками. Готування без кришки споживає більше енергії.
- Використовуйте посуд з плоским дном, діаметр основи якого відповідає розміру зони приготування. Виробники посуду зазвичай вказують верхній діаметр посуду, який є більшим за діаметр основи.
- Використовуйте невелику кількість води, щоб овочі не втратили вітаміни та мінерали під час приготування. Використовуйте мінімально можливий рівень потужності приготування. Високий рівень потужності не є необхідним і призводить до марнування енергії.
- Використовуйте невеликий посуд і невелику кількість їжі.

6. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Перед зверненням до технічної служби необхідно виконати наступні контрольні дії.

Плита не вмикається: Переконайтеся, що мережевий кабель підключений до відповідної розетки.

Індукційні зони не нагріваються: Посуд невідповідний (не має феромагнітного дна або занадто малий). Перевірте, чи дно посуду притягується магнітом, або використовуйте більший посуд.

Під час початку приготування їжі на індукційних зонах чути протяжний звук:

У випадку посуду, що не є надто товстим або не виготовленим з одного шматка, протяжний звук виникає в результаті передачі енергії безпосередньо до дна посуду. Цей звук не свідчить про дефект, але якщо все ж

хочете його уникнути, слід дещо зменшити вибраний рівень потужності або використовувати посуд з більш товстим дном і/або виготовлений з одного шматка.

Сенсорне управління не вмикається або після вмикання не реагує:

Немає вибраного поля. Перед маніпуляцією з даним полем переконайтеся, що воно вибране. Датчики вологі та/або пальці користувача вологі.

Тримайте поверхню сенсорного управління та пальці в сухому стані.

Блокування активне. Вимкніть блокування.

Під час приготування їжі чути шум вентилятора, який не зникає навіть після вимкнення плити: Індукційні зони оснащені вентилятором для охолодження електронних компонентів. Він працює тільки тоді, коли температура електронних компонентів висока, а коли температура знижується, він автоматично вимикається незалежно від того, чи плита увімкнена, чи ні.

На індикаторі потужності поля з'являється символ: Індукційна система не виявляє посуд на полі або посуд, що знаходиться на ньому, є невідповідним.

Поле вимикається, а на індикаторах з'являється повідомлення C81 або C82: Занадто висока температура електронної системи або скла. Зачекайте, поки електронна система охолоне, або зніміть посуд, щоб скло охоллоло.

На індикаторі однієї з зон з'являється C85: Використовуваний посуд невідповідний. Вимкніть плиту, увімкніть її знову і використовуйте інший посуд.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C90: Сенсорне управління виявляє, що датчик вкл./викл. (1) і не дозволяє увімкнути варильну поверхню. Необхідно прибрати предмети або рідини з поверхні сенсорного управління, очистити її і висушити, щоб повідомлення перестало відображатися.

Прилад вимикається, а на індикаторах живлення (3) з'являється повідомлення C91: Сенсорне управління виявляє закриття датчика зупинки та запуску (6) і блокує використання варильної поверхні. Видаліть предмети або рідини з поверхні сенсорного управління, очистіть її та висушіть, а потім двічі натисніть на датчик зупинки та запуску (6), щоб видалити повідомлення та повернутися до звичайного режиму роботи.

ФУНКЦІОНУВАННЯ ЕЛЕКТРИЧНИХ КОМПОНЕНТІВ

ТИП ПЛИТ	Ø (см)	Ø ganne рекомендує ться (мінімум в см)	ПОТУЖНІСТ Ь (Вт)	*Eccocciónelétrica Вт/кг
Індукційний нагрівальний елемент	15,0	10	1200/1600	182,1
Індукційний нагрівальний елемент	21,5	13	2100/3000	178,7

ВИМОГИ ДО ЕКОДИЗАЙНУ (ЄС) 826/2023	
Інформація про продукт щодо енергоспоживання в режимі очікування та часу, необхідного для переходу в цей режим.	
Споживання енергії в режимі очікування (A)	0,4 Вт (вати)
Час, необхідний для переходу в режим очікування (B)	1 хв (хвилини)

***Електричне приготування: Енергоспоживання на кг, розраховане відповідно до Регламенту (ЄС) 66/2014.**

ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

Перед відправкою з заводу цей прилад був протестований і відрегульований кваліфікованим і спеціалізованим персоналом для забезпечення найкращої продуктивності. Будь-які ремонтні роботи або регулювання, які можуть знадобитися пізніше, можуть виконуватися виключно кваліфікованим персоналом з дотриманням найвищої ретельності та уваги. З цієї причини завжди слід звертатися до Сервісного центру, коли необхідні ремонтні роботи або регулювання, вказавши тип несправності та модель вашого пристрою. Також слід пам'ятати, що оригінальні запасні частини доступні виключно через наш сервіс. Вищезазначені дані надруковані на табличці з технічними даними, розміщеній у нижній частині пристрою, та на етикетці упаковки. Надана інформація дозволяє техніку підібрати відповідні запасні частини та провести ефективне втручання.

7. УТИЛІЗАЦІЯ ВИКОРИСТАНИХ ПРИСТРОЇВ

Цей прилад розроблений і виготовлений з високоякісних матеріалів та компонентів, які придатні для повторного використання.

Символ перекресленого контейнера для відходів, розміщений на виробі (рис. А), означає, що продукт підлягає селективному збиранню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2012/19/ЄС. Якщо на виробі розміщений символ перекресленого контейнера для відходів (рис. Б), це означає, що продукт містить батареї, які підлягають селективному збиранню відповідно до положень Директиви Європейського Парламенту та Ради 2006/66/ЄС. Таке маркування інформує, що електричне та електронне обладнання та батареї (якщо вони є) після закінчення терміну експлуатації не можуть бути викинуті разом з іншими побутовими відходами. Використане обладнання може мати шкідливий вплив на навколишнє середовище та здоров'я людей через потенційне вміст небезпечних речовин, сумішей та компонентів.

Користувач зобов'язаний здати використаний прилад та батареї (якщо є) до пунктів збору використаного електричного та електронного обладнання та батарей (якщо є). Організації, що здійснюють збір таких відходів, включаючи збір використаного обладнання, підприємства з переробки, дистриб'ютори (магазини), пункти селективного збору комунальних відходів (комунальні підприємства) та інші організації, визначені законом, створюють відповідну систему, що дозволяє здавати це обладнання.

Правильна утилізація використаного обладнання та батарей (якщо такі є) сприяє уникненню шкідливих для здоров'я та навколишнього середовища наслідків, що виникають у результаті можливої присутності в обладнанні та батареях небезпечних компонентів, а також неправильного зберігання та переробки такого обладнання та батарей. Домогосподарства відіграють важливу роль у сприянні повторному використанню та відновленню, включаючи переробку, використаного обладнання, на цьому етапі формуються установки, які впливають на збереження спільного блага, яким є чисте природне середовище. Домогосподарства також є одними з найбільших користувачів дрібного обладнання, і раціональне управління ним на цьому етапі впливає на відновлення вторинних сировинних ресурсів.

У разі неналежного утилізації цього продукту можуть бути накладені штрафи відповідно до національного законодавства. Якщо прилад має замок, його слід демонтувати для безпеки всіх осіб, які можуть мати пізніше контакт з приладом. Деякі холодильники та морозильники містять ізоляційний матеріал та холодоагент з CFC. Тому слід бути обережним, щоб не забруднити навколишнє середовище, коли ви викидаєте свій старий холодильник.



Рис. А



Рис. Б

[illegible]

KERNAU

kontakt@gtpoland.eu

Serwis Kernau

PL: +48 22 243 70 00

Pn 8:00 - 17:00

Wt-Pt 8:00 - 16:00

serwis@kernau.com