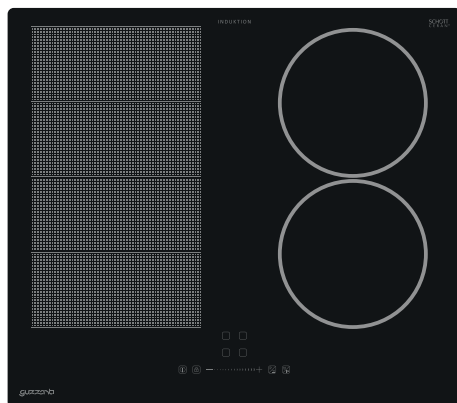


guzzanti

**INDUKČNÍ VARNÍ DESKA
INDUKČNÁ VARNÁ DOSKA
PŁYTA INDUKCYJNA
INDUKCIÓS FŐZŐLAP
INDUKTIONSKOCHFELD
INDUCTION HOB**

GZ-8405A



**Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Gebrauchsanleitung
Instruction manual**

OBSAH

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
POPIS SPOTŘEBIČE	8
Pohled shora.....	8
Ovládací panel	8
Výkon varné zóny.....	9
INFORMACE O INDUKČNÍM VAŘENÍ	10
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM VARNÉ DESKY	10
POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÝCH TLAČÍTEK	10
VÝBĚR SPRÁVNÉ VARNÉ NÁDOBY	11
POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY	12
Začínáme vařit	12
Po dokončení vaření	13
Použití funkce posílení výkonu	13
POUŽITÍ DĚTSKÉ POJISTKY	14
FLEXIBILNÍ OBLAST	14
OCHRANA PŘED PŘEHŘÁTÍM	16
DETEKCE MALÝCH PŘEDMĚTŮ	16
OCHRANA AUTOMATICKÝM VYPNUTÍM	16
POUŽITÍ ČASOVAČE.....	17
Použití časovače jako minutky	17
Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo několika varných zón	18
CHYBOVÁ HLÁŠENÍ A KONTROLA.....	19
TECHNICKÉ ÚDAJE.....	20
INSTALACE	21
Umístění varné desky	21
Umístění upevňovacích prvků	21
Kontrola před instalací varné desky	23
Kontrola po instalaci varné desky	24
Připojení varné desky k elektrické síti	24

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Před prvním použitím varné desky si pozorně přečtěte tyto informace.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před údržbou a čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Spotřebič musí být připojen k dobře uzemněnému systému napájení.
- Změny v domácím systému elektrického připojení smí provádět pouze kvalifikovaný technik.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem nebo smrti.

Nebezpečí pořezání

- Zvyšte pozornost – hrany panelu jsou ostré.
- Nedodržením tohoto pokynu může vést k vážnému zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na spotřebič nikdy nepokládejte hořlavé materiály.
- Poskytněte tyto informace osobě provádějící instalaci spotřebiče, můžete tak snížit náklady na instalaci.
- Z bezpečnostních důvodů musí být spotřebič nainstalován v souladu s těmito pokyny.
- Tento spotřebič smí nainstalovat a správně uzemnit pouze kvalifikovaný odborník.

- Tento spotřebič musí být připojen k obvodu, který obsahuje odpojovací přepínač zajišťující kompletní odpojení od zdroje napájení.
- Nesprávná instalace spotřebiče může mít za následek ztrátu záruky.

Provoz a obsluha

Riziko úrazu elektrickým proudem

- Nepoužívejte prasklou varnou desku. Pokud varná deska praskne, je nutné ji ihned odpojit od elektrické sítě (jistič) a kontaktovat kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou je nutné vypnout varnou desku a odpojit ji od elektrické sítě.
- Nedodržení tohoto postupu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič odpovídá standardům pro elektromagnetickou bezpečnost.
- Osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulínové pumpy) musí před použitím varné desky kontaktovat lékaře nebo výrobce zařízení a ujistit se, že nedojde k ovlivnění implantátů elektromagnetickým polem.
- Nedodržení těchto pokynů může mít smrtelné následky.

Riziko horkého povrchu

- Během používání se přístupné části spotřebiče výrazně zahřívají a mohou způsobit popálení.
- Tělo, oblečení i jiné předměty, jako je vhodné nádobí, nesmí přijít do styku s indukční varnou deskou, dokud její povrch nevychladne.

- Na povrch varné desky neumísťujte kovové predmety, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly zahřát.
- Děti se musí nacházet mimo dosah spotřebiče.
- Ucha a rukojeti nádobí mohou být na dotyk horké. Ujistěte se, že rukojeti nádobí nepřekrývají jiné varné zóny, které jsou zapnuté. Dbejte na to, aby se děti nedotkly horkých rukojetí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení a opaření.

Riziko pořezání

- Čepel škrabky určené k čištění varné desky odkryjete odebráním ochranného krytu. Škrabku používejte se zvýšenou opatrností a vždy ji skladujte mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Spotřebič nenechávejte během používání nikdy bez dohledu. Vykypěná tekutina může způsobit dým a následně požár.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebiči neponechávejte žádné nářadí ani jiné cizí předměty.
- V blízkosti spotřebiče neponechávejte žádné magnetické předměty (např. kreditní nebo paměťové karty) ani elektronická zařízení (např. počítače nebo MP3 přehrávače), protože by mohlo dojít k jejich ovlivnění elektromagnetickým polem.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič k vytápění místnosti.
- Po použití spotřebiče vypněte varné zóny podle popisu v tomto nádobu (např. pomocí dotykového ovládacího panelu).

Nespoléhejte se na vypnutí varných zón pomocí funkce detekce nádobí.

- Děti si nesmí se spotřebičem hrát, sedat si na něj, stoupat na něj ani lézt.
- Do skříněk nad spotřebičem neukládejte předměty lákavé pro děti. Děti šplhající na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Během provozu spotřebiče nenechávejte děti v jeho blízkosti bez dohledu.
- Děti nebo osoby s omezenými smyslovými schopnostmi se musí nacházet pod dohledem odpovědné osoby. Odpovědná osoba se musí ujistit, že tyto osoby mohou používat spotřebič, aniž by ohrozily sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádné části tohoto spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v tomto návodu. Veškeré servisní zásahy musí provádět kvalifikovaný servisní technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nepokládejte těžké předměty.
- Nestoupejte si na varnou desku.
- Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji a neposunujte nádobí po varné desce, mohlo by dojít k poškrábání skleněného povrchu varné desky.
- K čištění varné desky nepoužívejte škrabky ani jiné abrazivní čisticí prostředky, mohli byste poškrábat skleněný povrch varné desky.
- Poškozený napájecí kabel smí z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikovaná osoba.
- Spotřebič je určen k použití v domácnosti a v podobném prostředí, jako jsou:

- kuchyňky pro zaměstnance v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí;
- na farmách;
- pro klienty hotelů, motelů a jiných ubytovacích zařízení;
- v místech s výdejem snídaně.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání silně zahřívají. Nedotýkejte se topných těles. Na děti do 8 let se musí neustále dohlížet.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi pouze tehdy, pokud se nacházejí pod dohledem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným používáním spotřebiče.
- Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Děti nesmí provádět čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče bez dohledu.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava pokrmů na oleji a tuku na varné desce bez dohledu je nebezpečná a může vést k přehřátí a požáru. **NIKDY** se nepokoušejte uhasit plameny vodou. Vypněte spotřebič a zakryjte plamen poklicí nebo protipožární příkrývkou.
- **VAROVÁNÍ:** Riziko požáru! Na varné desce neponechávejte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch varné desky prasklý, spotřebič vypněte, předejdete tak případnému úrazu elektrickým proudem. Povrch varné desky ze sklokeramiky nebo podobného materiálu chrání komponenty nacházející se pod napětím.
- K čištění nepoužívejte vysokotlakový parní čistič.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Blahopřejeme Vám k zakoupení nové indukční varné desky.

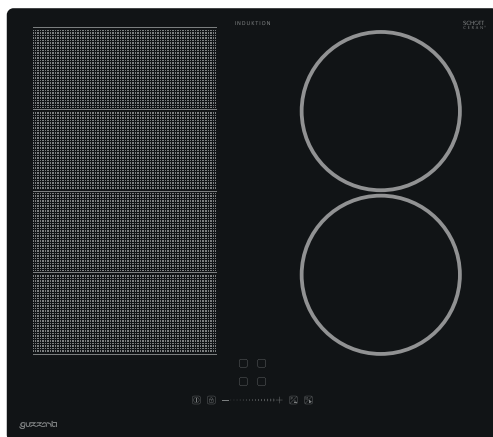
Doporučujeme Vám věnovat určitý čas četbě těchto pokynů / tohoto návodu k instalaci, abyste zcela porozuměli, jak varnou desku správně nainstalovat a používat.

Před instalací varné desky si přečtěte kapitolu o instalaci.

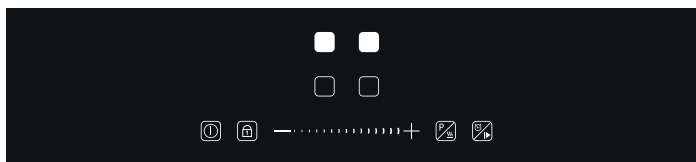
Před instalací a prvním použitím varné desky si přečtěte všechny bezpečnostní pokyny.

POPIS SPOTŘEBIČE

Pohled seshora



Ovládací panel



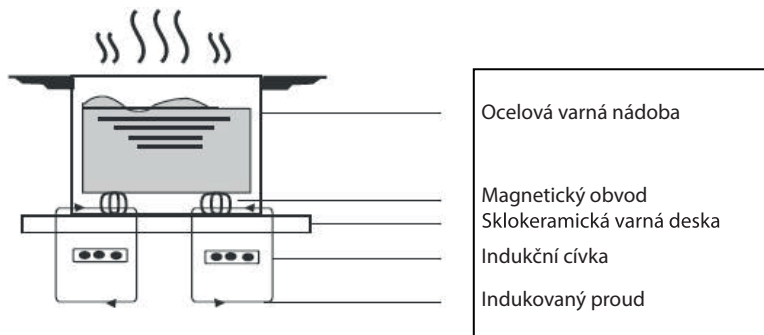
Odkaz	Popis
A 	Tlačítko výberu zóny
B 	Klíč dětského zámku
C 	Tlačítko zapnutí/vypnutí
D	Tlačítko ovládání posuvného vypínače/časovače 
F 	Tlačítko zvýšení/udržení teploty
G 	Tlačítko časovače/tlačítko pauzy

Výkon topné zóny

Topná zóna	GZ-8405A (220-240 V ~ 50/60 Hz)
Přední levá zóna	2000/2800W (Booster)
Levá zadní zóna	1500/2000W (Booster)
Pravá zadní zóna	1800/2300W (Booster)
Přední pravá zóna	1200/1500W (Booster)
Celkový jmenovitý výkon	7200W (230 V ~)

INFORMACE O INDUKČNÍM VAŘENÍ

Indukční vaření je bezpečná, zdokonalená, účinná a ekonomická technologie vaření. Funguje pomocí elektromagnetických vibrací vytvářejících teplo přímo v nádobí namísto prostupování tepla sklokeramickým povrchem. Sklokeramický povrch je horký pouze tehdy, když se varná nádoba dostatečně zahřeje.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM VARNÉ DESKY

- Přečtěte si tento návod, zvýšenou pozornost věnujte především kapitole „Bezpečnostní pokyny“.
- Odstraňte z varné desky všechny ochranné fólie.


POUŽÍVÁNÍ DOTYKOVÝCH TLAČÍTEK

- Ovládací prvky reagují na dotyk, proto je nemusíte tisknout silou.
- Používejte břicho prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování dotyku uslyšíte akustický signál.
- Dbejte na to, aby byl ovládací panel vždy čistý, suchý a aby se na něm nenacházely žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo utěrky). I tenký film vody může ztížit obsluhu ovládacích prvků.



VÝBĚR SPRÁVNÉ VARNÉ NÁDOBY



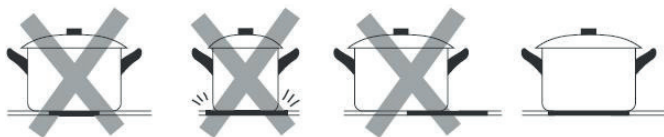
- Používejte pouze varné nádoby s dnem vhodným pro indukční vaření, viz symboly na obalu nebo na dně varné nádoby.
- Vhodnost varné nádoby můžete zkontrolovat pomocí magnetického testu. Přesuňte magnet blíže ke dnu varné nádoby. Pokud se přichytí, varná nádoba je vhodná pro indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Nalijte do varné nádoby, kterou chcete otestovat, trochu vody.
 2. Pokud na displeji neblíká  a voda se ohřívá, varná nádoba je vhodná.
- Varné nádoby z následujících materiálů nejsou vhodné: Čistá nerezová ocel, hliníkové nebo měděné nádoby bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



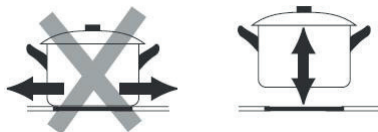
Nepoužívejte varné nádoby se zakřiveným dnem nebo s ostrými okraji.



Ujistěte se, že je dno varné nádoby hladké, pasuje přesně na sklo a má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte varnou nádobu, jejíž průměr je stejný jako zobrazená varná zóna. Použitím varných nádob s mírně větším průměrem využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší varnou nádobu, účinnost může být nižší, než jste očekávali. Varné nádoby s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska rozpoznat. Varnou nádobu vždy umístěte doprostřed varné zóny.



Varné nádoby z indukční varné desky vždy zdvihejte – nepřesouvejte je, mohli byste tak poškrábat povrch varné desky.

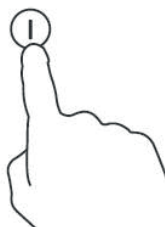


POUŽÍVÁNÍ INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

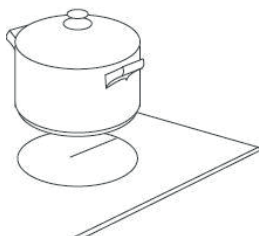
Začínáme vařit

1. Stiskněte tlačítko ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ.

Po zapnutí zazní jeden akustický signál a na všech displejích se zobrazí „-“, což znamená, že se indukční varná deska nachází v pohotovostním režimu.



2. Umístěte vhodnou varnou nádobu na varnou zónu, kterou chcete použít.
 - Ujistěte se, že jsou dno varné nádoby a povrch varné desky čisté a suché.



3. Podle varné zóny, na které se nachází nádoba, stiskněte příslušné tlačítko pro výběr varné zóny (A). Symbol 0 zvolené varné zóny se rozblíká.
4. Upravte nastavení výkonu varné zóny dotykem posuvného ovladače nastavení výkonu (D).



- Pokud do 1 minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít znovu od kroku 1.
- Během vaření můžete výkon varné zóny kdykoliv upravit.

Pokud na displeji bliká $\geq \underline{\quad} \leq$ střídavě s nastavením výkonu

Znamená to:


- Neumístili jste varnou nádobu na správnou varnou zónu.
- Použitá varná nádoba není vhodná pro indukční vaření.
- Varná nádoba je velmi malá nebo není umístěná uprostřed varné zóny. Varná zóna nezačne hřát, dokud se na ní nenachází vhodná nádoba. Pokud se na varné zóně nenachází vhodná varná nádoba, displej se po uplynutí 1 minuty automaticky vypne.

Po dokončení vaření

1. Dotkněte se příslušného tlačítka pro výběr varné zóny (A), kterou chcete vypnout.
2. Nastavte posuvný ovladač nastavení výkonu (D) úroveň „0“.
3. Dávejte pozor na horký povrch varné zóny. „H“ upozorňuje na to, která varná zóna je horká na dotyk. Symbol zmizí, jakmile povrch varné zóny vychladne na bezpečnou teplotu. Zbytekové teplo lze rovněž použít k ohřátí další varné nádoby a ušetřit tak elektrickou energii.

Použití funkce posílení výkonu

Aktivace funkce posílení výkonu

1. Dotykem tlačítka pro výběr varné zóny (A) vyberte požadovanou varnou zónu.
2. Dotkněte se tlačítka ovládání posílení výkonu (E) . Na displeji varné zóny se zobrazí „P“ a výkon varné zóny dosáhne maxima.

Deaktivace funkce posílení výkonu

1. Dotkněte se příslušného tlačítka pro výběr varné zóny (A), pro kterou chcete zrušit posílení výkonu.
 2. Dotkněte se posuvného ovladače nastavení výkonu (D). Výkon varné zóny se vrátí na úroveň 9.
- Tuto funkci lze nastavit pro jakoukoliv varnou zónu.
 - Varná zóna se po uplynutí 5 minut vrátí na úroveň výkonu 9.

Použití funkce udržování teploty

1. Dotkněte se tlačítka pro výběr varné zóny, kterou chcete použít k udržování teploty, indikátor vedle tlačítka bude blikat.
2. Dotkněte se tlačítka a podržte jej po dobu 3 sekund, zobrazí se indikátor varné zóny.
3. Pokud chcete zrušit udržování teploty, vyberte varnou zónu, kterou chcete používat, a poté se dotkněte tlačítka a podržte jej po dobu 3 sekund. Varná zóna bude vypnutá.

Použití funkce Pauza

Varná deska má praktickou funkci restartu pro pozastavení a opětovné spuštění procesu vaření, pokud vás někdo vyruší.

1. Když je varná deska zapnutá a funguje, stiskněte a podržte tlačítko pauzy na 3 sekundy, všechny hořáky přestanou fungovat a všechny LED indikátory zobrazí symbol .
2. Znovu stiskněte a podržte tlačítko pauzy na 3 sekundy, všechna nastavení se obnoví na předchozí nastavení.

POUŽITÍ DĚTSKÉ POJISTKY

- Ovládací panel můžete uzamknout a předejít tak nechtěnému použití varné desky (zabráníte tak například náhodnému zapnutí varné zóny dětmi).
- Když je ovládací panel uzamčený, všechna tlačítka kromě ovladače ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ jsou neaktivní.

Uzamknutí ovládacího panelu

Dotkněte se tlačítka dětské pojistky na 3 sekundy. Kontrolka časovače zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacího panelu

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se tlačítka dětské pojistky a chvíli jej podržte.
3. Nyní můžete indukční varnou desku opět používat.

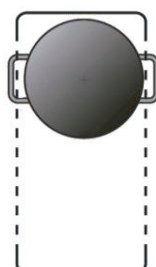
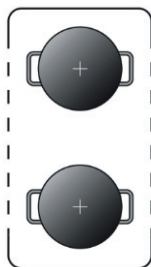


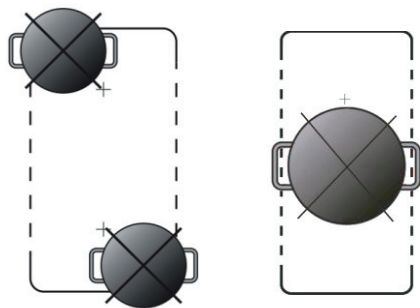
Když je varná deska uzamčená, všechna tlačítka jsou neaktivní kromě tlačítka ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ. V případě nouze můžete varnou desku vždy vypnout pomocí tlačítka ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ. Pokud chcete varnou desku dále používat, musíte ji nejprve odemknout.


FLEXIBILNÍ OBLAST

- Tuto oblast lze kdykoli použít jako jednu zónu, podle potřeb vaření.
- Flexibilní oblast je tvořena dvěma nezávislými induktory, které lze ovládat samostatně. Při práci s jednou zónou se nádoby přesouvá z jedné zóny do druhé v rámci flexibilní oblasti, přičemž se zachovává stejný výkon jako v zóně, kde bylo nádobí původně umístěno a část, která není zakryta nádobím, se automaticky vypne.
- **Důležité:** Dbejte na to, abyste nádoby umístili do středu jedné varné zóny. Ideální recept je oválná nebo obdélníková nádoba, případně kastrol.

Příklady správného umístění hrnce a nesprávného umístění hrnce.





1. Pokud chcete aktivovat flexibilní oblast jako jednu velkou zónu, současně stiskněte tlačítko vybrané zóny  pro levou stranu

2. Rozsvítí se indikátor flexibilní zóny **n** a **U** vedle indikátoru úrovně výkonu.



3. Podle zóny ohřevu, ve které je umístěna varná nádoba, upravte nastavení ohřevu dotknutím se posuvného ovládacího tlačítka levé přední zóny (E).



4. Pokud hrnec přesunete z přední do zadní části (nebo naopak), flexibilní oblast automaticky rozezná novou polohu, přičemž si zachová stejný výkon.

OCHRANA PŘED PŘEHŘÁTÍM

Teplotní snímač monitoruje teplotu uvnitř indukční varné desky. Pokud je zjištěná teplota nadměrně vysoká, indukční varná deska se automaticky vypne.

DETEKCE MALÝCH PŘEDMĚTŮ

Když necháte na varné desce předmět nevhodné velikosti nebo nemagnetický předmět (např. z hliníku) nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidličku nebo klíče), varná zónu přejde po uplynutí 1 minuty automaticky do pohotovostního režimu. Ventilátor ochlazuje indukční varnou desku po dobu 1 minuty.

OCHRANA AUTOMATICKÝM VYPNUTÍM

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce ochrany indukční varné desky. Pokud varnou desku zapomenete vypnout, vypne se automaticky. Přednastavené provozní časy pro různé výkony jsou uvedeny v tabulce níže:

Úroveň výkonu	1~3	4~6	7~8	9
Přednastavený provozní čas (min)	240	180	120	90

Když odložíte varnou nádobu, indukční varná deska ihned přeruší provoz a automaticky se vypne po uplynutí 2 minut.



Osoby s kardiostimulátorem musí použití indukční varné desky konzultovat s lékařem.

POUŽITÍ ČASOVAČE

Časovač můžete používat dvěma různými způsoby:

- Můžete jej používat jako minutku. V takovém případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete jej používat k vypnutí varných zón po uplynutí nastaveného času.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud ne zvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.

Poznámka: Minutku můžete používat i tehdy, když ne zvolíte žádnou varnou zónu.

2. Dotkněte se tlačítka časovače (F). Na kontrolce minutky začne blikat „10“. V tomto okamžiku můžete nastavit časovač.



3. Pomocí tlačítka „+“ nebo „-“ můžete provést nastavení časovače v rozmezí od 1 do 99 minut.

Tip: Jedním stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ časovače můžete snížit nebo zvýšit čas o 1 minutu.

Stisknutím a podržením tlačítka „-“ nebo „+“ časovače můžete snížit nebo zvýšit čas o 10 minut.

Současným stisknutím tlačítek „-“ a „+“ časovač zrušíte a kontrolka časovače zhasne.


4. Po nastavení času se automaticky spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazuje zbývající čas.

5. Po uplynutí nastaveného času bude v průběhu 30 sekund znít akustická signalizace a kontrolka časovače zhasne.

Poznámka: Minutka funguje pouze při normálním modelu.

Nastavení časovače na vypnutí jedné nebo několika varných zón

Pokud je časovač nastavený pro jednu varnou zónu:

1. Dotykem tlačítka pro výběr varné zóny (A)  vyberte příslušnou varnou zónu, která bude funkční.
2. Stiskněte tlačítko časovače (F). Rozbliká se kontrolka minutky „10“. V tomto momentu můžete nastavit časovač.



3. Pomocí tlačítka „-“ nebo „+“ můžete nastavit časovač v rozsahu od 1 do 99 minut.
Tip: Jedním stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ časovače můžete snížit nebo zvýšit čas o 1 minutu.
Stisknutím a podržením tlačítka „-“ nebo „+“ časovače můžete snížit nebo zvýšit čas o 10 minut.
Současným stisknutím tlačítka „-“ a „+“ časovač zrušíte a kontrolka časovače zhasne.
4. Po nastavení času se automaticky spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazuje zbývající čas a kontrolka časovače bliká v průběhu 5 sekund.
POZNÁMKA: Červená tečka vedle kontrolky úrovně výkonu se rozsvítí, což naznačuje, že je zvolená varná zóna.



5. Po uplynutí nastaveného času se příslušná varná zóna automaticky vypne. Jiná varná zóna bude i nadále hřát, pokud byla předtím zapnutá.
6. Při společném použití „časovače jako kuchyňské minutky“ a „časovače pro vypnutí varných zón“ se na displeji zobrazuje priorita zbývajícího času kuchyňské minutky. Stisknutím tlačítka časovače příslušné varné zóny zobrazíte čas zbývající do jejího vypnutí.

CHYBOVÁ HLÁŠENÍ A KONTROLA

Pokud se vyskytne abnormalita, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného stavu a na displeji se zobrazí chybová hlášení:

Chybové hlášení	Možná příčina	Náprava
<u>—</u>	Na varné zóně se nenachází žádná nádoba nebo je nádoba nevhodná pro indukci.	Vyměňte varnou nádobu.
ER03	Voda nebo varná nádoba na povrchu ovládacího panelu.	Vyčistěte ovládací panel.
Fl	Spojení mezi deskou s displejem a základní deskou selhalo.	<ol style="list-style-type: none">1. Připojovací kabel není správně zasunutý nebo je vadný.2. Pokud je připojovací kabel v pořádku, vyměňte snímač cívky.3. Pokud je snímač cívky v pořádku, vyměňte základní desku a zkontrolujte napájení.
F3E	Porucha snímače teploty cívky (varná zóna, jejíž kontrolka zobrazuje „E“).	Vyměňte snímač cívky.
F4E	Porucha snímače teploty na základní desce (varná zóna, jejíž kontrolka zobrazuje „E“).	Vyměňte snímač a zkontrolujte základní desku.
E1E	Snímač teploty sklokeramické desky zaznamenal vysokou teplotu.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a poté ji znovu zapněte.
E2 E	Snímač teploty IGBT zaznamenal vysokou teplotu.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a poté ji znovu zapněte.
E3 E	Nestandardní napájecí napětí (velmi vysoké).	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Varná deska se znovu zapne po obnovení normálního napájení.
E4 E	Nestandardní napájecí napětí (velmi nízké).	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Varná deska se znovu zapne po obnovení normálního napájení.
E5 E	Porucha snímače teploty (varná zóna, jejíž kontrolka zobrazuje „E“).	Připojovací kabel není správně zasunutý nebo je vadný.

Výše uvedené případy slouží k posouzení a kontrole běžných selhání.

Spotřebič nerozebírejte svými silami, předejdete tak nebezpečí a poškození sklokeramické desky. **Obraťte se na dodavatele.**

TECHNICKÉ ÚDAJE

Počet varných zón	4 zóny
Napájení elektrickou energií	220-240 V~
Výkon	7200 W
Rozměry výrobku D x Š x V (mm)	590 x 520 x 60
Rozměry otvoru pro vestavbu A x B (mm)	565 x 495

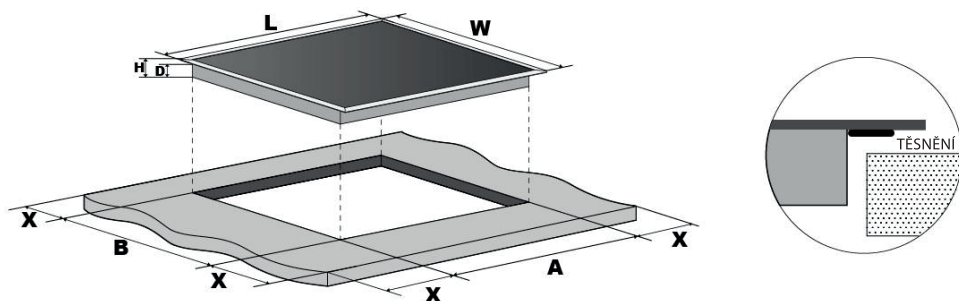
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků si vyhrazujeme právo na změnu technických údajů a designu.

INSTALACE

Umístění varné desky

Vyřízněte v pracovní desce otvor pro vestavbu podle rozměrů uvedených na výkresu. Pro účely instalace a použití varné desky musí kolem otvoru zůstat zachovaný prostor alespoň 5 cm.

Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je nejméně 30 mm. Vyberte materiál pracovní desky odolný vůči teplu, předejete tak větším deformacím způsobeným vyzařováním tepla z varné desky. Rozměry výřezu a varné desky:

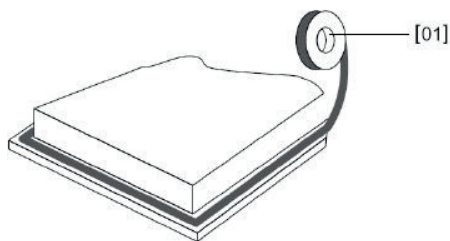


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Umístění upevňovacích prvků

- Spotřebič umístěte na stabilní a hladký povrch (použijte obal). Nevyvíjejte tlak na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.

Obr. 1

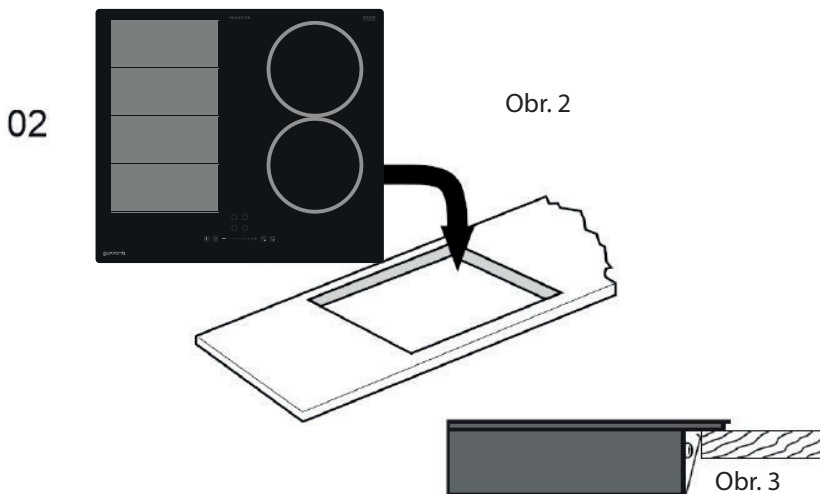


01



[04] x 1

Podél spodní hrany varné desky natáhněte dodané těsnění a dbejte na to, aby se jeho konce překrývaly.



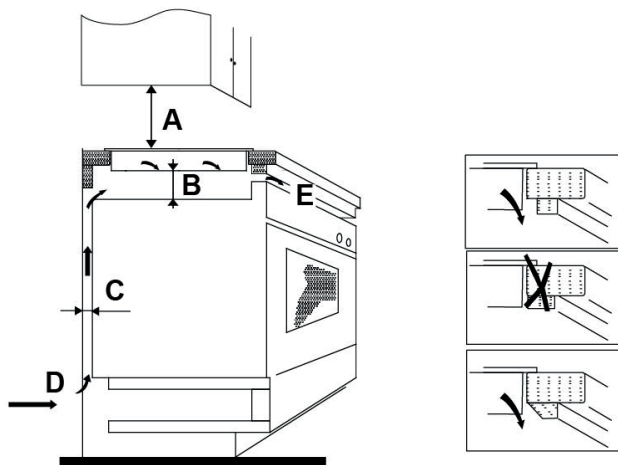
K připevnění varné desky k pracovní desce nepoužívejte lepidlo.

Po namontování těsnění vložte varnou desku do výřezu v pracovní desce. Jemně zatlačte varnou desku do pracovní desky a utěsněte tak vnější hrany (obr. 3).

Za každých okolností se ujistěte, že je indukční varná deska dobře větraná a že nedochází k blokování přívodu a výstupu vzduchu. Ujistěte se, že je indukční varná deska v dobrém stavu.



Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou nad ní musí být nejméně 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50mini	20 mini	Přívod vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

Kontrola před instalací varné desky:

- Pracovní deska musí být čtvercová a rovná. Žádné konstrukční prvky nesmí narušovat prostorové požadavky.
- Pracovní plocha je vyrobená z tepelně odolného materiálu.
- Pokud se varná deska bude instalovat nad pečicí troubu, pečicí trouba musí mít zabudovaný chladicí ventilátor.
- Instalace bude vyhovovat veškerým požadavkům na volný prostor a platným normám i předpisům.
- V pevném připojení k elektrické síti je zabudován vhodný izolační spínač zabezpečující úplné odpojení varné desky od síťového napájení. Spínač je namontovaný a umístěný v souladu s místními předpisy a předpisy o elektroinstalaci. Oddělovač musí být schváleného typu a musí mít odděleny kontakty vzduchovou mezerou 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Odpojovací spínač zůstane po instalaci varné desky pro uživatele snadno dostupný.
- V případě pochybností týkajících se instalace se obraťte na místní stavební úřad a informujte se o místních nařízeních.
- Na povrchy stěn kolem varné desky používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (například keramické obklady).

Kontrola po instalaci varné desky:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříňky nebo zásuvky.
- Z vnější strany skříňky proudí pod spodní část varné desky dostatečné množství čerstvého vzduchu.
- Pokud je varná deska nainstalovaná nad zásuvkovým nebo skříňovým prostorem, je nutné pod základnu varné desky nainstalovat tepelnou ochrannou bariéru.
- Oddělovač je pro uživatele snadno přístupný.

Upozornění

1. Indukční varnou desku smí instalovat pouze kvalifikovaný personál nebo technik. K Vaším službám jsou odborníci. Nikdy neprovádějte instalaci varné desky svými silami.
2. Varnou desku nelze instalovat přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože by vlhkost mohla poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být nainstalovaná tak, aby bylo možné zajistit lepší vyzařování tepla a deska tak pracovala spolehlivě.
4. Stěna a oblast nad povrchem varné desky musí odolávat teplotě.
5. Vrstvená pracovní deska i lepidlo musí odolávat teplotě, předejde se tak poškození.

Připojení varné desky k elektrické síti



Tuto varnou desku smí připojit k elektrické síti pouze kvalifikovaná osoba.

Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte následující:

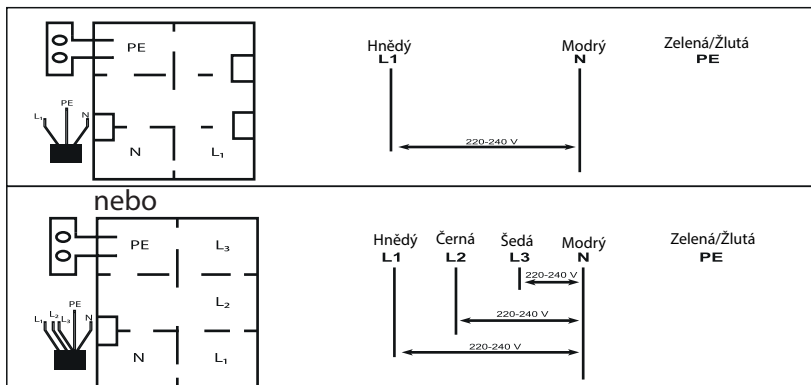
1. Domácí elektroinstalační systém musí být vhodný při příkon varné desky.
2. Napětí odpovídá hodnotám uvedeným na výrobním štítku.
3. Části napájecího kabelu vydrží zatížení uvedené na výrobním štítku.

Pro připojení varné desky k síťovému napájení nepoužívejte adaptéry, redukce ani vícenásobné zásuvky. Mohlo by dojít k přehřátí a následnému požáru.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném místě nepřesáhla 75 °C.



Poradte se s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná k připojení varné desky bez jakýchkoliv změn. Veškeré změny smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.



- Poškozený napájecí kabel smí z bezpečnostních důvodů vyměnit pouze kvalifikovaný servisní technik.
- Pokud připojíte spotřebič k elektrické síti přímo pomocí všepólového odporovacího zařízení, vzdálenost mezi kontakty ve vypnutém stavu musí být alespoň 3 mm.
- Instalátor musí zajistit správnou instalaci v souladu s platnými směrnici a předpisy.
- Napájecí kabel nelze ohýbat ani na něj vyvíjet tlak.
- Napájecí kabel pravidelně kontrolujte. Jeho výměnu smí provést pouze kvalifikovaný technik.



LIKVIDACE:
Nelikvidujte tento spotřebič jako netříděný komunální odpad. Spotřebič je nutné zlikvidovat samostatně.

Tento spotřebič je označený v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomáháte předcházet možným negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v případě nesprávné likvidace spotřebiče.

Symbol na výrobku upozorňuje na to, že spotřebič nelze likvidovat spolu s běžným komunálním odpadem. Odevzdejte vysloužilý spotřebič v příslušné sběrně elektroodpadu.

Tento spotřebič musí být zlikvidován speciálním způsobem. Podrobnější informace týkající se zpracování, zhodnocení a recyklace tohoto výrobku Vám poskytne místní správa, služba likvidace komunálního odpadu nebo prodejce, u kterého jste spotřebič zakoupili.

Podrobnější informace o zpracování, zhodnocení a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním městském či obecním úřadě, u komunálních služeb nebo v obchodě, ve kterém jste spotřebič zakoupili.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení originálu dokladu o zakoupení výrobku (paragon, faktura) s typovým označením výrobku, datem prodeje a čitelným razítkem prodejce. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek. Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití. Výrobek je určen výhradně jako domácí spotřebič pro použití v domácnosti. Smluvní záruka je 6 měsíců, pokud je kupující podnikatel - fyzická osoba a spotřebič kupuje pro podnikatelskou činnost nebo komerční využití (§ 429 Obchodního zákoníku). Záruka se snižuje dle § 619 odst. 2 občanského zákoníku na 6 měsíců pro: žárovky, baterie, keramické a halogenové trubice.

Záruka se nevztahuje

- jakékoliv mechanické poškození výrobku nebo jeho části
- na vady způsobené nevhodným zacházením nebo umístěním.
- je-li zařízení obsluhováno v rozporu s návodem, případně zásahem neoprávněné osoby.
- nesprávné používání, skladování nebo přenášení.
- na záruku 24 měsíců se nevztahují opravy, například: výměna žárovky, trubice, čištění a odvápnování kávovarů, žehliček, zvlhčovačů, atd. Zde bude účtováno servisem za smluvní cenu.
- pokud nebude při kontrole přístroje zjištěna žádná závada nebo nebudou splněny záruční podmínky, uhradí režijní náklady spojené s kontrolou nebo opravou výrobku kupující.
- zákazník ztrácí záruku při používání výrobků k profesionální či jiné výdělečné činnosti v provozovnách.
- závada byla způsobena vnějšími a živelnými podmínkami (např. poruchami v elektrické síti nebo bytové instalaci)
- záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Pokud zboží při uplatňování vady ze strany spotřebitele bude zasláno poštou nebo přepravní službou musí být zabaleno v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

Zodpovědný zástupce za servis pro ČR na značky: ARDES, Guzzanti, Scarlett, Luxell, Graef

CERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 482718718 - náhradní díly

Mobil: 721018073, 731521116, 608719174

Pracovní doba 8 - 16,30

www: certes.info, e-mail: certes@certes.info



Záruční list

Tento oddíl vyplňte prosím hůlkovým písmem a přiložte k výrobku.

Odesílatel:

Příjmení/jméno:

Stát/PSČ/obec/ulice:

Telefonní číslo:

Číslo/označení (zbožní) položky:

Datum/místo prodeje:

Popis závady:

.....

Datum/podpis:

Záruka se nevztahuje.

Zašlete prosím neopravený výrobek za cenu poštovného zpět.

Sdělte mi, kolik budou činit náklady. Opravte výrobek za úhradu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovoze:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

OBSAH

BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA	3
POPIS VÝROBKU.....	8
Pohľad zhora.....	8
Používateľské rozhranie.....	8
Výkon varnej zóny	9
NIEČO O INDUKČNOM VARENÍ	10
PRED POUŽITÍM VAŠEJ VARNEJ DOSKY	10
POUŽITIE DOTYKOVÝCH OVLÁDAČOV	10
VOĽBA SPRÁVNEJ VARNEJ NÁDOBY	11
POUŽITIE INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY	12
Začíname variť	12
Po dokončení varenia.....	13
Použitie funkcie posilnenia výkonu	13
POUŽITIE FUNKCIE DETSKEJ POISTKY	14
FLEXIBILNÝ OBLASŤ	14
OCHRANA PRED PREHRIATÍM	16
DETEKCIA MALÝCH PREDMETOV	16
OCHRANA AUTOMATICKÝM VYPNUTÍM	16
POUŽITIE ČASOVAČA	17
Použitie časovača ako minútky.....	17
Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón	18
ZOBRAZENIE A KONTROLA PORUCHY	19
TECHNICKÉ ÚDAJE.....	20
INŠTALÁCIA	21
Voľba miesta inštalácie	21
Umiestnenie upevňovacích držiakov	21
Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, či.....	23
Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či.....	24
Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti.....	24

BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Prečítajte si tieto informácie pred použitím varnej dosky.

Inštalácia

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom

- Pred údržbou a čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobre uzemnenému systému napájania je nevyhnutné.
- Zmeny domáceho systému elektrického pripojenia môže vykonávať len kvalifikovaný technik.
- Nedodržaním týchto pokynov môže nastať zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Zvýšte pozornosť - hrany panela sú ostré.
- Nedodržaním tohto varovania sa môžete vážne zraniť.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Prečítajte si tieto pokyny pozorne pred inštaláciou alebo použitím spotrebiča.
- Na spotrebič nikdy nedávajte horľavé materiály.
- Poskytnite tieto informácie osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože môžete znížiť náklady za inštaláciu.
- Aby ste zabránili nebezpečenstvu, tento spotrebič sa musí inštalovať v súlade s týmito pokynmi.
- Tento spotrebič môže inštalovať a správne uzemniť len kvalifikovaný odborník.

- Tento spotrebič sa musí pripojiť k obvodu, ktorý obsahuje odpájací prepínač ponúkajúci kompletne odpojenie od elektrickej energie.
- Nesprávnou inštaláciou spotrebiča môžete stratiť právo na záruku.

Prevádzka a obsluha

Riziko zasiahnutia elektrickým prúdom

- Nevarte na prasknutej varnej doske. Ak varná doska praskne, spotrebič ihneď vypnite od elektrickej siete (istič) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Vypnite a odpojte varnú dosku od elektrickej siete pred čistením alebo údržbou.
- Nedodržanie tohto postupu môže spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Ohrozenie zdravia

- Tento spotrebič vyhovuje štandardom pre elektromagnetickú bezpečnosť.
- Osoby s kardiostimulátorom alebo inými elektrickými implantátmi (ako sú inzulínové pumpy) musia kontaktovať lekára alebo výrobcu zariadenia pred použitím varného panela pre zaistenie, že ich implantáty nebudú ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k smrti.

Riziko horúceho povrchu

- Počas použitia sú prístupné časti spotrebiča dostatočne horúce na spôsobenie popálenia.

- Zabráňte kontaktu tela, odevov alebo iných predmetov, ako je vhodný riad, s indukčným varným panelom, pokým nie je povrch vychladnutý.
- Na povrch varnej dosky by nemali byť umiestnené kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a vrchnáky, pretože by sa mohli zahriať.
- Držte deti mimo dosahu.
- Rúčky panvíc môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rúčky panvíc neprekrývajú iné varné zóny, ktoré sú zapnuté. Držte rúčky mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže viesť k popáleniu a opareniu.

Riziko porezania

- Čepel škrabky na varný panel odkryjete po zložení ochranného krytu. Škrabku používajte so zvýšenou opatrnosťou a vždy ju skladujte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie týchto pokynov môže spôsobiť zranenie.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Spotrebič nenechávajte počas použitia nikdy bez dohľadu. Vyvrenie môže spôsobiť dym a môže sa vznietiť.
- Váš spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú alebo odkladaciu plochu.
- Na spotrebiči nenechávajte žiadne náradie ani iné cudzie predmety.
- V blízkosti spotrebiča nenechávajte žiadne magnetické predmety (napr. kreditné karty, pamäťové karty) alebo elektronické zariadenia (napr. počítače, MP3 prehrávače), pretože môžu byť ovplyvnené elektromagnetickým poľom.
- Nikdy nepoužívajte váš spotrebič na vykurovanie miestnosti.
- Po použití spotrebiča vypnite varné zóny podľa popisu v tomto návode (napr. pomocou dotykových ovládačov).

Nespoliehajte sa na vypnutie varných zón pomocou funkcie detekcie riadu.

- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom, ani naň sadieť, stúpať a liezť.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte predmety lákavé pre deti. Deti šplhajúce sa na varnú dosku sa môžu vážne zraniť.
- Počas prevádzky spotrebiča nenechávajte deti v blízkosti bez dohľadu.
- Deti alebo osoby s obmedzenými senzorickými schopnosťami musia byť pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Zodpovedná osoba sa musí uistiť, že tieto osoby môžu používať spotrebič bez ohrozenia seba alebo svojho okolia.
- Neopravujte ani nevymieňajte žiadne časti tohto spotrebiča, pokiaľ to nie je uvedené v návode. Všetky servisné zásahy musí vykonávať kvalifikovaný servisný technik.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte vysokotlakový parný čistič.
- Na varnú dosku nedávajte ťažké predmety.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte riad so zubatými okrajmi ani netahajte riad cez varnú dosku, pretože môžete poškriabať sklo varnej dosky.
- Nepoužívajte škrabky ani iné drsné čistiace prostriedky na čistenie varnej dosky, mohli by ste poškriabať sklo varnej dosky.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných aplikáciách ako sú:

- zamestnanecké kuchyne v predajniach, kanceláriách a inom pracovnom prostredí;
- na farmách;
- klientmi hotelov, motelov a iných ubytovacích zariadení;
- v miestach pre výdaj raňajok.
- VAROVANIE: Spotrebič a prístupné časti sú počas použitia horúce.
Nedotýkajte sa ohrevných prvkov.
Deti do 8 rokov majte neustále pod dozorom.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o správnom a bezpečnom použití spotrebiča.
- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dohľadu.
- VAROVANIE: Varenie na varnej doske bez dohľadu na oleji a tuku je nebezpečné a môže viesť k prehriatiu a požiaru. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť plameň vodou, ale spotrebič vypnite a potom prekryte plameň pokrývkou alebo protipožiarnou prikrývkou.
- VAROVANIE: Riziko požiaru: na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- VAROVANIE: Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite pre zabránenie prípadnému zasiahnutiu elektrickým prúdom, na povrchy varnej dosky zo sklokeramiky alebo podobného materiálu, ktoré chránia živé časti.
- Na čistenie nepoužívajte vysokotlakový parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.

Blahoželáme k zakúpeniu vašej novej indukčnej varnej dosky.

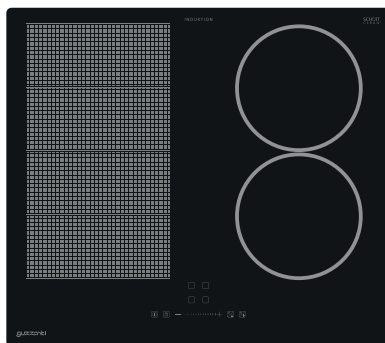
Odporúčame, aby ste strávili určitý čas čítaním týchto pokynov/návodů na inštaláciu pre plné porozumenie, ako správne inštalovať a obsluhovať varnú dosku.

Za účelom inštalácie si prečítajte časť o inštalácii.

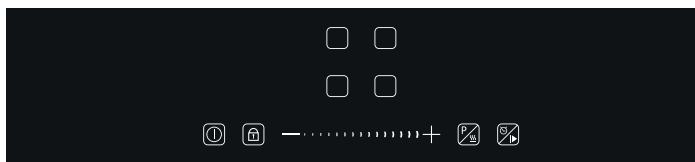
Pred použitím a inštaláciou si prečítajte všetky bezpečnostné pokyny.

POPIS VÝROBKU

Pohľad zhora



Používateľské rozhranie



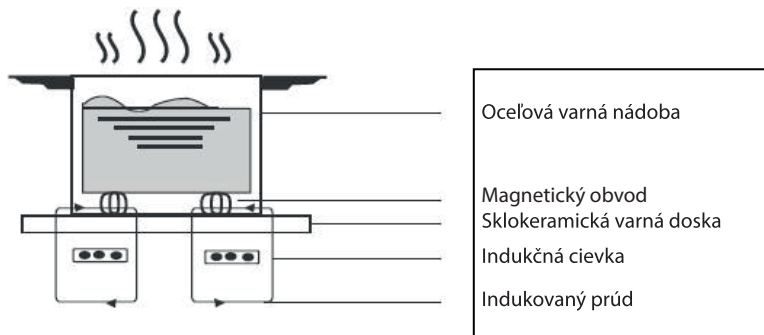
Odkaz	Popis
A 	Tlačidlo výberu zóny
B 	Kľúč detskej zámky
C 	Tlačidlo zapnutia/vypnutia
D	Tlačidlo na reguláciu posúvača napájania/časovača 
F 	Kláves zosilnenia/udržanie teploty
G 	Tlačidlo časovača/tlačidlo pauzy

Výkon vykurovacej zóny

Vykurovacia zóna	GZ-8405A (220-240 V ~ 50/60 Hz)
Predná ľavá zóna	2000/2800W (Booster)
Ľavá zadná zóna	1500/2000W (Booster)
Pravá zadná zóna	1800/2300W (Booster)
Predná pravá zóna	1200/1500W (Booster)
Celkový menovitý výkon	7200W (230 V ~)

NIEČO O INDUKČNOM VARENÍ

Indukčné varenie je bezpečná, zdokonalená, účinná a ekonomická technológia varenia. Funguje pomocou elektromagnetických vibrácií vytvárajúcich teplo priamo v riadu, namiesto prestupovania tepla cez sklokeramický povrch. Sklokeramický povrch je horúci len ak sa dostatočne zahreje varnú nádobu.



PRED POUŽITÍM VAŠEJ VARNEJ DOSKY

- Prečítajte si tento návod, dbajte hlavne na časť „Bezpečnostné varovania“.
- Odstráňte všetky ochranné fólie, ktoré sa môžu nachádzať na varnej doske.

POUŽITIE DOTYKOVÝCH OVLÁDAČOV

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto ich nemusíte stláčať silou.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Zaistite, aby boli ovládacie prvky vždy čisté, suché a že sa na nich nenachádzajú žiadne predmety (napr. náradie alebo utierky). Aj tenký film vody môže sťažiť obsluhu ovládacích prvkov.



VOĽBA SPRÁVNEJ VARNEJ NÁDOBY



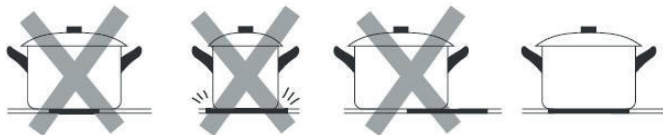
- Používajte len varné nádoby s dnom vhodným pre indukčné varenie. Vid' symboly na obale alebo na dne varnej nádoby.
- Vhodnosť varnej nádoby môžete skontrolovať pomocou magnetického testu. Presuňte magnet bližšie ku dnu varnej nádoby. Ak sa prichytí, varná nádoba je vhodná pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Nalejte trochu vody do varnej nádoby, ktorý chcete testovať.
 2. Ak neblíká na displeji **U** a voda sa hreje, varná nádoba je vhodná.
- Varné nádoby z nasledujúcich materiálov nie sú vhodné: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.



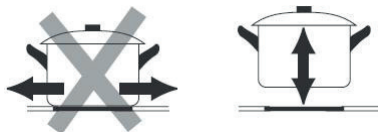
Nepoužívajte varné nádoby so zakriveným dnom alebo ostrými okrajmi.



Uistite sa, či je dno varnej nádoby hladké, pasuje presne na sklo a či má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte varnú nádobu, ktorej priemer je rovnaký ako zobrazená varná zóna. Použitím varných nádob s mierne väčším priemerom využijete energiu s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menšiu varnú nádobu, účinnosť môže byť nižšia ako očakávaná. Varné nádoby s priemerom menším ako 140 mm nemusí varná doska detekovať. Varné nádoby vždy vycentrujte na varnej zóne.



Varné nádoby z indukčnej varnej dosky vždy dvíhajte – nepresúvajte, mohli by ste ju poškriabať.

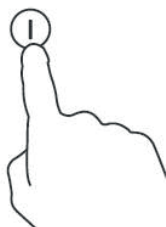


POUŽITIE INDUKČNEJ VARNEJ DOSKY

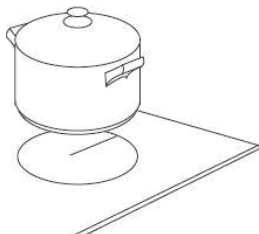
Začíname variť


1. Stlačte ovládač ZAPNUTIA/VYPNUTIA.

Po zapnutí zaznie jeden akustický signál, na všetkých displejoch sa zobrazí „-“, čo indikuje, že indukčná varná doska je v pohotovostnom režime.



2. Umiestnite vhodnú varnú nádobu na varnú dosku, ktorú chcete použiť.
 - Uistite sa, či je dno varnej nádoby a povrch varnej dosky čistý a suchý.



3. Podľa varnej zóny, kde je umiestnená nádoba, zvolte príslušné tlačidlo voľby zóny stlačením tlačidla  (A). Symbol 0 zvolenej zóny bude blikať.

4. Upravte nastavenie tepla dotykom posuvného ovládača regulácie (D).



- Ak do 1 minúty nezvolíte nastavenie teploty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť začať znova od kroku 1.
- Počas varenia môžete nastavenie teploty kedykoľvek upraviť.

Ak na displeji bliká $\geq \underline{\quad} \leq$ **striedavo s nastavením výkonu**

Znamená to:

- Neumiestnili ste varnú nádobu na správnu varnú zónu alebo,
- Použitá varná nádoba nie je vhodná pre indukčné varenie alebo,
- Varná nádoba je veľmi malá alebo nesprávne vycentrovaná na varnej zóne. Ohrev sa nespustí, ak nie je na varnej zóne vhodná varná nádoba.


Ak nie je umiestnená vhodná varná nádoba, displej sa automaticky vypne po 1 minúte.

Po dokončení varenia

1. Dotknite sa príslušného tlačidla voľby varnej zóny (A), ktorú chcete vypnúť.
2. Stlačte posuvný ovládač regulácie výkonu (D) na úroveň „0“,
3. Dávajte pozor na horúce povrchy. „H“ znázorňuje, ktorá varná zóna je horúca na dotyk. Zmizne, keď sa povrch ochladí na bezpečnú teplotu. Môže byť tiež použitý ako funkcia úspory energie, ak chcete ohriať ďalšie varné nádoby, použite ešte horúcu varnú dosku.

Použitie funkcie posilnenia výkonu

Aktivácia funkcie posilnenia výkonu

1. Dotykom tlačidla voľby zóny (A) zvolte varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla ovládania posilnenia výkonu (E) , indikátor zóny zobrazí „P“ a výkon dosiahne maximum.

Deaktivácia funkcie posilnenia výkonu

1. Dotknite sa príslušného tlačidla voľby zóny (A), ktorú chcete zrušiť.
2. Dotknite sa posuvného ovládača regulácie výkonu (D) na zrušenie funkcie posilnenia výkonu, následne sa varná zóna vráti na úroveň 9.
- Táto funkcia môže fungovať v ktorejkoľvek varnej zóne.
- Varná zóna sa po 5 minútach vráti na úroveň 9.

Používanie funkcie udržiavania teploty

1. Dotknite sa tlačidla výberu varnej zóny, ktorú chcete použiť na udržiavanie teploty, indikátor vedľa tlačidla bude blikať.
2. Dotknite sa tlačidla a podržte ho 3 sekundy, zobrazí sa indikátor varnej zóny.
3. Ak chcete zrušiť udržiavanie teploty, vyberte varnú zónu, ktorú chcete používať, a potom sa dotknite tlačidla a podržte ho 3 sekundy. Varná zóna bude vypnutá.

Použitie funkcie Pauza

Varná doska má praktickú funkciu reštartu na pozastavenie a opätovné spustenie procesu varenia, ak ste prerušení.

1. Keď je varná doska zapnutá a funguje, stlačte tlačidlo pauzy a podržte ho 3 sekundy, všetky horáky prestanú fungovať a na všetkých LED indikátoroch sa zobrazí symbol .
2. Znova stlačte tlačidlo pauzy a podržte ho 3 sekundy, všetky nastavenia sa reštartujú s predchádzajúcim nastavením.

POUŽITIE FUNKCIE DETSKEJ POISTKY

- Môžete uzamknúť ovládací panel pred nechceným použitím (napríklad pred náhodnou aktiváciou varnej zóny deťmi).
- Keď sú ovládače uzamknuté, všetky ovládače okrem ovládača ZAPNUTIA/VYPNUTIA sú neaktívne.

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača uzamknutia tlačidiel na 3 sekundy. Indikátor časovača zobrazí „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, či je indukčná varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a podržte tlačidlo uzamknutia na chvíľu.
3. Teraz môžete opäť používať indukčnú varnú dosku.

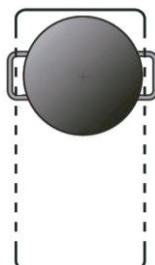
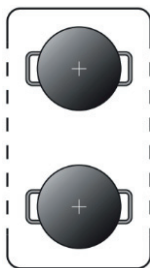


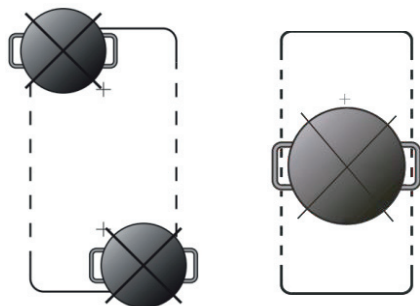
Keď je varná doska uzamknutá, všetky ovládače sú neaktívne, okrem tlačidla ZAPNUTIA/VYPNUTIA. Vždy môžete varnú dosku v prípade núdze vypnúť pomocou tlačidla ZAPNUTIA/VYPNUTIA, ale pre ďalšiu obsluhu musíte najskôr varnú dosku odomknúť.


FLEXIBILNÝ OBLASŤ

- Túto oblasť je možné kedykoľvek použiť ako jednu zónu, podľa potrieb varenia.
- Flexibilná oblasť je tvorená dvoma nezávislými induktormi, ktoré je možné ovládať samostatne. Pri práci s jednou zónou sa riad presúva z jednej zóny do druhej v rámci flexibilnej oblasti, pričom sa zachováva rovnaký výkon ako v zóne, kde bol riad pôvodne umiestnený a časť, ktorá nie je zakrytá riadom, sa automaticky vypne.
- **Dôležité:** Dbajte na to, aby ste riad umiestnili do stredu jednej varnej zóny. Ideálny recept je oválna alebo obdĺžniková nádoba, prípadne kastról.

Príklady správneho umiestnenia hrnca a nesprávneho umiestnenia hrnca.



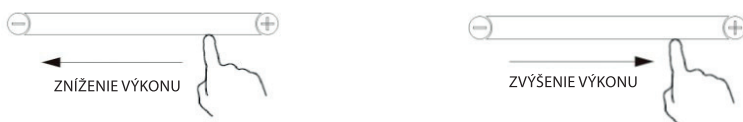


1. Ak chcete aktivovať flexibilnú oblasť ako jednu veľkú zónu, súčasne stlačte tlačidlo vybranej zóny  pre ľavú stranu

2. Rozsvieti sa indikátor flexibilnej zóny  a  vedľa indikátora úrovne výkonu.



3. Podľa zóny ohrevu, v ktorej je umiestnená varná nádoba, upravte nastavenie ohrevu dotknutím sa posuvného ovládacieho tlačidla ľavej prednej zóny (E).



4. Ak hrniec presuniete z prednej do zadnej časti (alebo naopak), flexibilná oblasť automaticky rozozná novú polohu, pričom si zachová rovnaký výkon.

OCHRANA PRED PREHRIATÍM

Teplotný snímač môže monitorovať teplotu v indukčnej varnej doske. Keď je zistená nadmerne vysoká teplota, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

DETEKCIA MALÝCH PREDMETOV

Keď necháte na varnej doske predmet nevhodnej veľkosti alebo nemagnetický predmet (napr. hliník), alebo iný malý predmet (napr. nôž, vidličku, kľúče), varná zóna prejde automaticky po 1 minúte do pohotovostného režimu. Ventilátor chladí indukčnú varnú dosku 1 minútu.

OCHRANA AUTOMATICKÝM VYPNUTÍM

Automatické vypnutie je bezpečnostná funkcia ochrany indukčnej varnej dosky. Vypne ju automaticky, ak ju zabudnete vypnúť. Počiatočné prevádzkové časy pre rôzne výkony sú zobrazené v nižšie uvedenej tabuľke:

Úroveň výkonu	1~3	4~6	7~8	9
Počiatočný prevádzkový čas (min)	240	180	120	90

Keď odložíte varnú nádobu, indukčná varná doska ihneď preruší prevádzku a automaticky sa vypne po 2 minútach.



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varnej dosky konzultovať s lekárom.

POUŽITIE ČASOVAČA

Časovač môžete použiť dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho použiť ako minútku. V tomto prípade časovač nevypne žiadnu varnú zónu po uplynutí nastaveného času.
- Môžete ho nastaviť na vypnutie varných zón po uplynutí nastaveného času.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

Použitie časovača ako minútky

Ak ne zvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, či je varná doska zapnutá.

Poznámka: Minútku môžete použiť aj keď ne zvolíte žiadnu varnú zónu.

2. Dotknite sa tlačidla časovača (F). Indikátor minútky začne blikať „10“ a v tomto okamihu môžete nastaviť časovač.



3. Pomocou tlačidla „+“ alebo „-“, môžete zrealizovať nastavenie načasovania od 1 po 99 minút.

Tip: Jedným stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ časovača môžete znížiť alebo zvýšiť čas o 1 minútu.

Stlačením a podržaním tlačidla „-“ alebo „+“ časovača môžete znížiť alebo zvýšiť čas o 10 minút.

Súčasným stlačením tlačidla „-“ a „+“ časovač zrušíte a indikátor časovača zmizne.


4. Po nastavení času sa automaticky spustí odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

5. Po uplynutí nastaveného času bude v priebehu 30 sekúnd znieť akustická signalizácia a indikátor časovača zhasne.

Poznámka: Minútka funguje iba pri normálnom modeli.

Nastavenie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

Ak je časovač nastavený pre jednu zónu:

1. Dotykom tlačidla voľby varnej zóny (A)  zvolte príslušnú varnú zónu, ktorá bude funkčná.
2. Stlačte tlačidlo časovača (F), začne blikať indikátor minútky „10“ a v tomto momente môžete nastaviť časovač.



3. Pomocou tlačidiel „-“ alebo „+“ môžete zrealizovať nastavenie načasovania od 1 po 99 minút.
Tip: Jedným stlačením tlačidla „-“ alebo „+“ časovača môžete znížiť alebo zvýšiť čas o 1 minútu.
Stlačením a podržaním tlačidla „-“ alebo „+“ časovača môžete znížiť alebo zvýšiť čas o 10 minút.
Súčasným stlačením tlačidla „-“ a „+“ časovač zrušíte a indikátor časovača zmizne.
4. Po nastavení času sa automaticky spustí odpočítavanie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bude blikať v priebehu 5 sekúnd.
POZNÁMKA: Červená bodka vedľa indikátora úrovne napájania sa rozsvieti, čo naznačuje, že je zvolená zóna.



5. Po uplynutí časovača sa príslušná varná zóna automaticky vypne. Iná varná zóna bude fungovať, ak bola predtým zapnutá.
6. Pri spoločnom použití „časovača ako alarmu“ a „časovača vypnutia zón“ sa na displeji zobrazí priorita zvyšného času alarmu. Stlačením varnej zóny zobrazíte zostávajúci čas časovača vypnutia.

ZOBRAZENIE A KONTROLA PORUCHY

Ak sa objaví abnormalita, indukčná varná doska automaticky prejde do ochranného stavu a zobrazí príslušné ochranné kódy:

Chybová správa	Možná príčina	Čo robiť
\underline{U}	Žiaden hrniec alebo hrniec nie je vhodný.	Vymeňte hrniec.
ER03	Voda alebo hrniec na povrchu ovládača.	Vyčistite používateľské rozhranie.
FI	Spojenie medzi doskou s displejom a základnou doskou zlyhalo.	<ol style="list-style-type: none">1. Pripojovací kábel nie je správne zastrčený alebo je chybný.2. Ak je pripojovací kábel v poriadku, vymeňte snímač cievky.3. Ak je snímač cievky v poriadku, vymeňte základnú dosku alebo napájanie.
F3E	Porucha snímača teploty cievky (varná zóna, ktorej indikátor ukazuje „E“).	Vymeňte snímač cievky.
F4E	Porucha snímača teploty na základnej doske (varná zóna, ktorej indikátor ukazuje „E“).	Namontujte späť základnú dosku.
E1E	Snímač teploty sklokeramickej dosky zaznamenal vysokú teplotu.	Po vychladnutí indukčnej varnej dosky ju prosím reštartujte.
E2 E	Snímač teploty IGBT zaznamenal vysokú teplotu.	Po vychladnutí indukčnej varnej dosky ju prosím reštartujte.
E3 E	Neštandardné napájacie napätie (veľmi vysoké).	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Napájanie sa zapne po normálnom napájaní.
E4 E	Neštandardné napájacie napätie (veľmi nízke).	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Napájanie sa zapne po normálnom napájaní.
E5 E	Porucha snímača teploty (varná zóna, ktorej indikátor ukazuje „E“).	Pripojovací kábel nie je správne zasunutý alebo je chybný.

Vyššie uvedené sú posúdenia a kontrola bežných zlyhaní.

Spotrebič nerozoberajte svojpomocne, aby ste predišli nebezpečenstvu a poškodeniu sklokeramickej dosky a preto sa **obráťte na dodávateľa**.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Varné zóny	4 zóny
Napájanie elektrickou energiou	220-240 V~
Výkon	7200 W
Rozmery produktu D x Š x V (mm)	590 x 520 x 60
Rozmery vstavania A x B (mm)	565 x 495

Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich výrobkov si vyhradzuje právo na zmenu technických údajov a dizajnu.

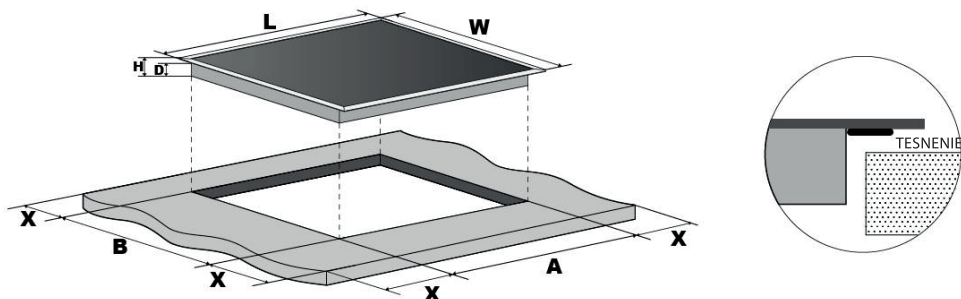
INŠTALÁCIA

Voľba miesta inštalácie

Vyrežte pracovnú plochu podľa veľkostí uvedených na výkrese.

Na účely inštalácie a použitia musí byť okolo otvoru zachovaný priestor minimálne 5 cm.

Uistite sa, že hrúbka pracovnej plochy je najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej plochy odolný voči teplu, aby ste predišli väčším deformáciám spôsobeným tepelným žiarením z dosky. Ako je uvedené nižšie:

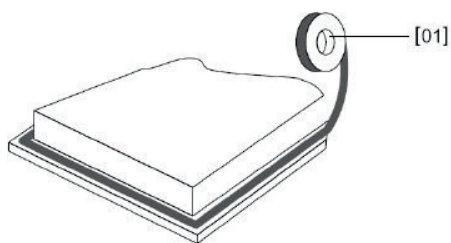


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Umiestnenie upevňovacích držiakov

- Spotrebič postavte na stabilný, hladký povrch (použite balenie). Netlačte na ovládacie prvky vyčnievajúce z varnej dosky.

Obr. 1



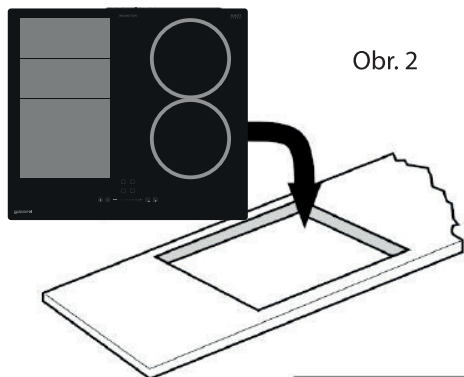
01



[04] x 1

Pozdĺž spodnej hrany varnej dosky natiahnite dodávané tesnenie a zabezpečte, aby sa konce prekryvali.

02



Obr. 2



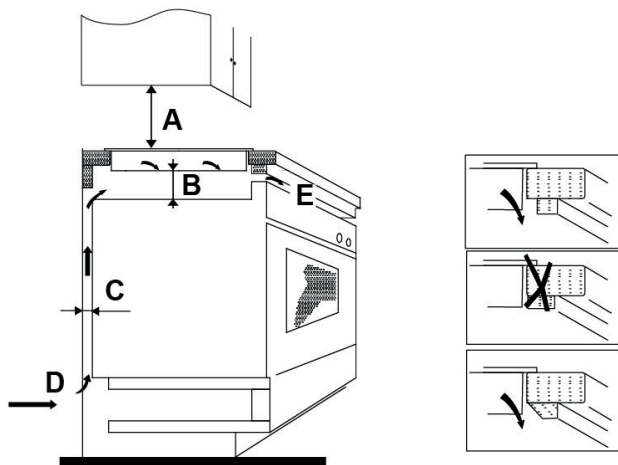
Obr. 3

Nepoužívajte lepidlo na pripevnenie varnej dosky k pracovnej ploche. Po namontovaní tesnenia vložte varnú dosku do výrezu v pracovnej ploche. Jemným tlakom smerom dole na varnú dosku ju zatlačte do pracovnej plochy, aby ste okolo vonkajšej hrany dobre utesnili (obr. 3).

Za každých okolností sa ubezpečte, že je indukčná varná doska dobre vetraná a či nie je blokovaný prívod a výstup vzduchu. Zaisťte, aby bola indukčná varná doska v dobrom stave. Ako je uvedené nižšie.



Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť najmenej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50mini	20 mini	Prívod vzduchu	Odvod vzduchu 5 mm

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, či:

- Je pracovná plocha štvorcová a rovná a žiadne konštrukčné prvky nenarušujú priestorové požiadavky.
- Je pracovná plocha vyrobená z tepelne odolného materiálu.
- Ak je varná doska inštalovaná nad rúrou, či má rúra zabudovaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia bude vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- Je vhodný izolačný spínač zabezpečujúci úplné odpojenie od sieťového napájania zabudovaný v stálom vedení, namontovaný a umiestnený v súlade s miestnymi predpismi a predpismi o elektroinštalácii.
Oddelovač musí byť schváleného typu a musí mať oddelenie kontaktov vzduchovej medzery 3 mm vo všetkých póloch (alebo vo všetkých aktívnych [fázových] vodičoch, ak to miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- Odpojovací spínač bude mať zákazník ľahko dostupný s nainštalovanou varnou doskou.
- V prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a miestne nariadenia.
- Na povrchy stien okolo varnej dosky používate tepelne odolné a ľahko čistiteľné povrchové úpravy (napríklad keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, či:

- Napájací kábel nie je prístupný cez dvere skrinky alebo zásuvky.
- Z vonkajšej strany skrinky po spodok varnej dosky je dostatočné množstvo čerstvého vzduchu.
- Ak je varná doska inštalovaná nad zásuvkovým alebo skriňovým priestorom, je pod základňu varnej dosky nainštalovaná tepelná ochranná bariéra.
- Oddelovač je ľahko prístupný pre zákazníka.

Upozornenia

1. Indukčnú varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. K vašim službám sú odborníci. Operáciu nikdy nerobte sami.
2. Varná doska nesmie byť inštalovaná priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku bielizne, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varnej dosky.
3. Indukčná varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie vyžarovanie tepla na zvýšenie jej spoľahlivosti.
4. Stena a varná zóna nad povrchom stola musia odolávať teplu.
5. Aby sa zabránilo poškodeniu, musí byť vrstvená pracovná plocha a lepidlo odolné voči teplu.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti



Túto varnú dosku smie pripájať k sieťovému napájaniu iba kvalifikovaná osoba. Pred pripojením varnej dosky k elektrickej sieti skontrolujte, či:

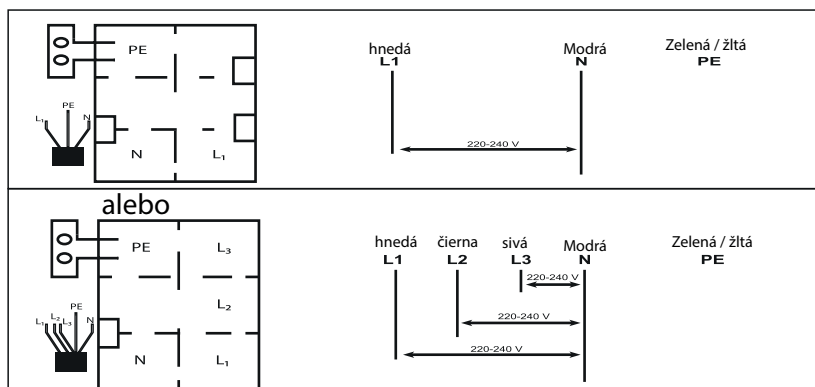
1. Je domáci elektroinštalčný systém vhodný pre príkon varnej dosky.
2. Napätie zodpovedá hodnote uvedenej na typovom štítku.
3. Časť napájacieho kábla vydrží zaťaženie uvedené na typovom štítku.

Na pripojenie varnej dosky k sieťovému napájaniu nepoužívajte adaptéry, redukcie alebo rozvetvovacie zariadenia, pretože by mohli spôsobiť prehriatie a požiar.

Napájací kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota v žiadnom mieste nepresiahla 75 °C.



Poradte sa s elektrikárom, či je domáci elektroinštalácia vhodná bez akýchkoľvek zmien. Akékoľvek zmeny môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.



- Ak je poškodený kábel alebo je potrebné ho vymeniť, túto činnosť musí vykonať kvalifikovaný servisný technik, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- Ak pripojíte spotrebič priamo k elektrickej sieti pomocou všepólového odpájacieho zariadenia, odstup medzi kontaktmi vo vypnutom stave musí byť najmenej 3 mm.
- Inštalatér musí zaistiť správnu inštaláciu v súlade s platnými smernicami a predpismi.
- Kábel sa nesmie stláčať ani ohýbať.
- Kábel pravidelne kontrolujte a môže ho meniť len kvalifikovaný technik.



LIKVIDÁCIA:
Nelikvidujte tento výrobok ako netriedený komunálny odpad. Je potrebné separovať tento odpad.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Zaistením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomôžete zabrániť možnému poškodeniu životného prostredia a zdravia ľudí, ktoré by inak mohlo vzniknúť, ak by bol zlikvidovaný nesprávnym spôsobom.

Symbol na produkte označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s bežným domovým odpadom. Mali by ste ho odnieť na zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického tovaru.

Tento spotrebič vyžaduje špeciálnu likvidáciu odpadu. Ďalšie informácie týkajúce sa spracovania, zhodnotenia a recyklácie tohto produktu vám poskytne miestna samospráva, služba likvidácie domáceho odpadu alebo obchod, v ktorom ste ho kúpili.

Podrobnejšie informácie o spracovaní, zhodnocovaní a recyklácii tohto produktu získate na miestnom mestskom úrade, v komunálnej službe alebo v obchode, kde ste výrobok zakúpili.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremíkové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odváňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

tel./fax: +421 41 5680 171, 5680 173

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSČ/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

.....

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odveďte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozca:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefón: (+420) 241 410 819

SPIS TREŚCI

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS PRODUKTU	8
Widok z góry.....	8
Interfejs użytkownika.....	8
Moc strefy gotowania.....	9
COŚ O GOTOWANIU INDUKCYJNYM	10
PRZED UŻYCIEM TWOJEJ PŁYTY GRZEJNEJ.....	10
KORZYSTANIE Z PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH.....	10
WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIĄ DO GOTOWANIA	11
KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ.....	12
Zaczynamy gotować.....	12
Po skończeniu gotowania.....	13
Użycie funkcji zwiększania wydajności.....	13
KORZYSTANIE Z FUNKCJI BLOKADY PRZED DZIEĆMI	14
OBSZAR ELASTYCZNY	14
OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM	16
WYKRYWANIE MAŁYCH OBIEKTÓW	16
OCHRONA AUTOMATYCZNYM WYŁĄCZENIEM	16
UŻYCIE TIMERA	17
Użycie timera jako minutnika.....	17
Ustawianie timera, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzejnych	18
WYŚWIETLANIE I KONTROLA BŁĘDÓW	19
SPECYFIKACJA TECHNICZNA	20
INSTALACJA.....	21
Wybór miejsca instalacji.....	21
Lokalizacja wsporników montażowych.....	21
Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że	23
Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że	24
Podłączanie płyty do sieci elektrycznej	24

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas ważne. Przeczytaj te informacje przed użyciem płyty kuchennej.

Instalacja

Niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Odłącz urządzenie od sieci przed konserwacją i czyszczeniem.
- Niezbędne jest podłączenie do dobrze uziemionego systemu zasilania.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Niebezpieczeństwo pocięcia

- Uwaga – krawędzie panelu są ostre.
- Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może spowodować poważne obrażenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed instalacją lub użyciem urządzenia.
- Nigdy nie umieszczaj materiałów łatwopalnych na urządzeniu.
- Przekaż te informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ możesz obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją.
- To urządzenie może być instalowane i prawidłowo uziemiane wyłącznie przez wykwalifikowanego specjalistę.
- To urządzenie musi być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania.

- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować utratę gwarancji.

Eksploatacja i serwis

Ryzyko porażenia prądem

- Nie gotuj na popękanej płycie. Jeśli płyta pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie (wyłącznik obwodu) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Wyłączyć i odłączyć płytę przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Niezastosowanie się do tej procedury może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie dla zdrowia

- To urządzenie jest zgodne z normami bezpieczeństwa elektromagnetycznego.
- Osoby z rozrusznikami serca lub innymi implantami elektrycznymi (takimi jak pompy insulinowe) muszą skontaktować się z lekarzem lub producentem urządzenia przed użyciem płyty, aby upewnić się, że pola elektromagnetyczne nie mają wpływu na ich implanty.
- Niezastosowanie się do tej instrukcji może skutkować śmiercią.

Ryzyko gorącej powierzchni

- Podczas użytkowania dostępne części urządzenia są wystarczająco gorące, aby spowodować oparzenia.
- Unikaj kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów, takich jak odpowiednie przybory, z płytą indukcyjną, dopóki powierzchnia nie ostygnie.
- Przedmioty metalowe, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Trzymaj dzieci poza zasięgiem.
- Uchwyty patelni mogą być gorące w dotyku. Upewnij się, że uchwyty patelni nie zachodzą na inne pola grzejne, które są włączone.
Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować oparzenia i oparzenia.

Ryzyko pocięcia

- Odkryć ostrze skrobaka płyty kuchennej po złożeniu osłony ochronnej. Używaj skrobaka ostrożnie i zawsze trzymaj go poza zasięgiem dzieci.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować obrażenia.

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Gotowanie może spowodować dym i zapłon.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej lub do przechowywania.
- Nie pozostawiaj na urządzeniu żadnych narzędzi ani innych ciał obcych.
- Nie pozostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych, kart pamięci) ani urządzeń elektronicznych (np. komputerów, odtwarzaczy MP3), ponieważ mogą one podlegać oddziaływaniu pól elektromagnetycznych.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu urządzenia wyłączyć pola grzejne zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych).
Nie licz na wyłączenie stref grzejnych z funkcją wykrywania naczyń.

- Nie pozwalaj dzieciom bawić się, siadać, wspinać się i wspinać na urządzenie.
- Nie przechowuj przedmiotów atrakcyjnych dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wspinające się na płytę grzejną mogą zostać poważnie zranione.
- Trzymaj dzieci z dala bez opieki podczas pracy urządzenia.
- Dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach sensorycznych muszą być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Osoba odpowiedzialna musi upewnić się, że osoby te mogą korzystać z urządzenia bez narażania siebie lub swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnych części tego urządzenia, chyba że zostaniesz poinstruowany. Wszystkie prace serwisowe muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika serwisu.
- Nie używaj myjki parowej pod wysokim ciśnieniem do czyszczenia płyty kuchennej.
- Nie kłaść ciężkich przedmiotów na płycie grzejnej.
- Nie wchodzić na płytę grzejną.
- Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami ani nie przesuwaj naczyń po płycie, ponieważ możesz porysować szybę płyty.
- Do czyszczenia płyty nie używaj skrobaków ani innych ostrych środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szybę płyty.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych

- środowiskach pracy;
- na farmach;
- klienci hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych;
- w miejscach na śniadania.
- **ALERT:** Urządzenie i dostępne części są gorące podczas użytkowania.
Nie dotykaj elementów grzewczych.
Trzymaj dzieci poniżej 8 roku życia pod stałym nadzorem.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie prawidłowego i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru.
- **ALERT:** Gotowanie na płycie kuchennej bez nadzoru oleju i tłuszczu jest niebezpieczne i może prowadzić do przegrzania i pożaru.
NIGDY nie próbuj gasić płomienia wodą, ale wyłącz urządzenie, a następnie przykryj płomień kocem lub kocem gaśniczym.
- **ALERT:** Zagrożenie pożarowe: nie zostawiaj żadnych przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- **ALERT:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zapobiec porażeniu prądem na powierzchni płyty ceramicznej lub podobnego materiału, który chroni części pod napięciem.
- Do czyszczenia nie używać wysokociśnieniowej myjki parowej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej.

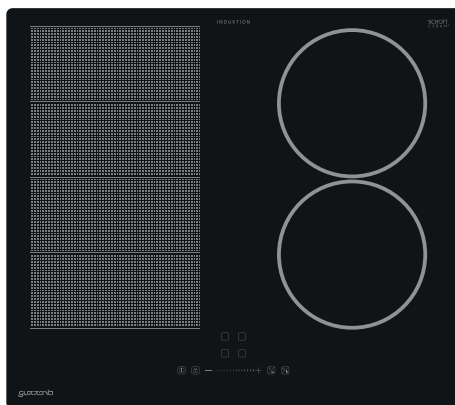
Zalecamy poświęcenie trochę czasu na przeczytanie tych instrukcji/instrukcji instalacji, aby w pełni zrozumieć, jak prawidłowo zainstalować i obsługiwać płytę grzejną.

Przeczytaj sekcję dotyczącą instalacji.

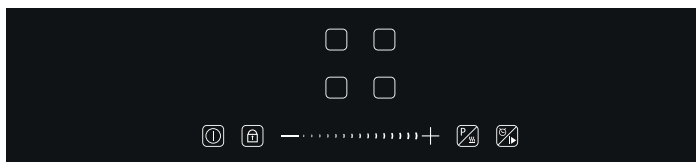
Przeczytaj wszystkie instrukcje bezpieczeństwa przed użyciem i instalacją.

OPIS PRODUKTU

Widok z góry



Interfejs użytkownika



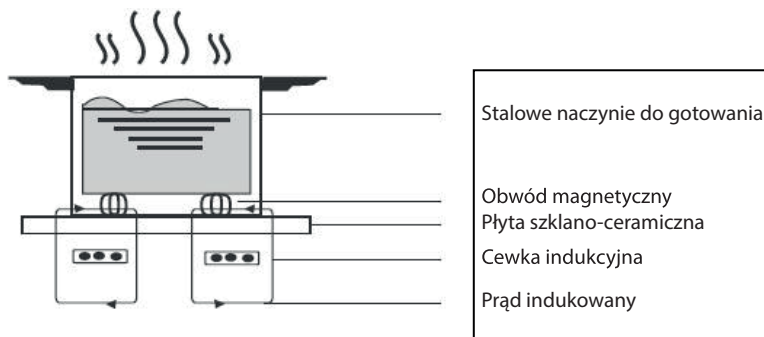
Odniesienie	Opis
A 	Przycisk wyboru strefy
B 	Klucz zabezpieczający przed dziećmi
C 	Przycisk włączania/wyłączania
D Klawisz regulacji suwaka zasilania / timera 	
F 	Klawisz sterowania doładowaniem/klawisz utrzymywania ciepła
G 	Przycisk timera/klawisz pauzy

Moc strefy grzewczej

Strefa grzewcza	GZ-8405A (220-240 V ~ 50/60 Hz)
Przednia lewa strefa	2000/2800W (Booster)
Tylna lewa strefa	1500/2000W (Booster)
Tylna prawa strefa	1800/2300W (Booster)
Przednia prawa strefa	1200/1500W (Booster)
Całkowita moc znamionowa	7200W (230 V ~)

COŚ O GOTOWANIU INDUKCYJNYM

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych generujących ciepło bezpośrednio w naczyniach, zamiast przenoszenia ciepła przez powierzchnię szklano-ceramiczną. Powierzchnia szklano-ceramiczna jest gorąca tylko wtedy, gdy naczynie do gotowania jest wystarczająco nagrzane.



PRZED UŻYCIEM TWOJEJ PŁYTY GRZEJNEJ

- Przeczytaj tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą znajdować się na płycie grzejnej.


KORZYSTANIE Z PRZYCISKÓW DOTYKOWYCH

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz ich mocno naciskać.
- Używaj opuszki palca, a nie czubka.
- Za każdym razem, gdy zarejestrujesz dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i wolne od przedmiotów (np. narzędzi lub ręczników). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



WYBÓR ODPOWIEDNIEGO NACZYNIA DO GOTOWANIA



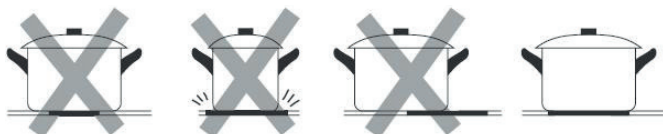
- Używaj wyłącznie naczyń do gotowania z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Patrz symbole na opakowaniu lub na dnie naczynia do gotowania.
- Przydatność naczynia do gotowania można sprawdzić za pomocą testu magnetycznego. Przesuń magnes bliżej dna naczynia do gotowania. Naczynie do gotowania, jeśli jest dołączone, nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia do gotowania, które chcesz przetestować.
 2. Jeśli nie miga na wyświetlacz  a woda się nagrzewa, naczynie do gotowania jest odpowiednie.
- Przybory kuchenne wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez magnetycznego dna, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.



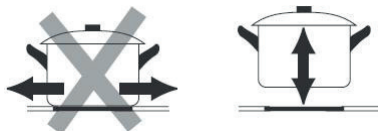
Nie używać naczyń do gotowania z zakrzywionym dnem lub ostrymi krawędziami.



Upewnij się, że dno naczynia do gotowania jest gładkie, dokładnie przylega do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Użyj naczynia do gotowania, którego średnica jest taka sama jak pokazanej strefy gotowania. Używając naczyń do gotowania o nieco większej średnicy, zużyjesz energię z maksymalną wydajnością. Jeśli używasz mniejszego naczynia do gotowania, wydajność może być niższa niż oczekiwano. Płyty o średnicy mniejszej niż 140 mm nie muszą wykrywać płyty. Zawsze wyśrodkuj naczynia do gotowania na strefie gotowania.



Zawsze podnoś naczynie z płyty indukcyjnej – nie przesuwaj, możesz je porysować.

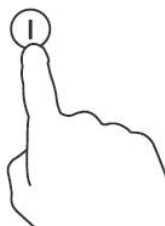


KORZYSTANIE Z PŁYTY INDUKCYJNEJ

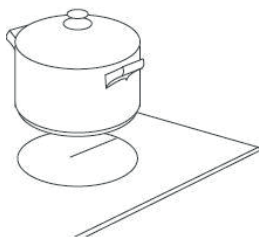
Zaczynamy gotować


1. Naciśnij pokrętkę WŁĄCZENIA/WYŁĄCZENIA.

Po włączeniu rozbrzmiewa jeden sygnał dźwiękowy, na wszystkich wyświetlaczach pojawia się „-”, wskazując, że płyta indukcyjna jest w trybie czuwania.



2. Umieść odpowiednie naczynie do gotowania na płycie, której chcesz użyć.
 - Upewnij się, że spód płyty i powierzchnia płyty są czyste i suche.



3. W zależności od strefy grzejnej, na której znajduje się naczynie, wybierz odpowiedni przycisk wyboru strefy, naciskając przycisk  (A). Miga symbol 0 wybranej strefy.
4. Dostosuj ustawienie grzania, dotykając suwaka sterowania (D).



- Jeśli nie wybierzesz ustawienia temperatury w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Musisz zacząć od kroku 1.
- Możesz zmienić ustawienie temperatury w dowolnym momencie podczas gotowania.

Jeśli miga na wyświetlaczu $\geq \underline{\quad} \leq$ na przemian z ustawieniem mocy

Znaczy to, że:


- Nie ustawiono naczynia do gotowania w odpowiedniej strefie gotowania lub.
- Użyte naczynie do gotowania nie nadaje się do gotowania indukcyjnego lub.
- Naczynie do gotowania jest bardzo małe lub nieprawidłowo wyśrodkowane w strefie gotowania. Ogrzewanie nie rozpocznie się, jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia do gotowania. Jeśli nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie do gotowania, wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie.

Po skończeniu gotowania

1. Dotknij odpowiedniego przycisku, aby wybrać strefę grzejną (A), którą chcesz wyłączyć.
2. Naciśnij suwak regulacji mocy (D) do poziomu „0”.
3. Uważaj na gorące powierzchnie. „H” wskazuje, która strefa grzejna jest gorąca w dotyku. Znika, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Może być również używany jako funkcja oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać inne naczynia, użyj wciąż gorącej płyty grzejnej.

Użycie funkcji zwiększania wydajności

Aktywacja funkcji doładowania mocy

1. Dotknij przycisku wyboru strefy (A), aby wybrać strefę grzejną.
2. Dotknij przycisku kontroli doładowania mocy (E) , wskaźnik strefy wyświetli „P”, a moc osiągnie maksimum.

Dezaktywacja funkcji wzmocnienia mocy

1. Dotknij odpowiedniego przycisku, aby wybrać strefę (A), którą chcesz anulować.
 2. Dotknij suwaka regulacji mocy (D), aby anulować funkcję zwiększania mocy, a strefa grzejna powróci do poziomu 9.
- Ta funkcja może działać w dowolnej strefie gotowania.
 - Strefa gotowania powraca do poziomu 9 po 5 minutach.

Korzystanie z funkcji utrzymywania ciepła

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzewczego, którego chcesz używać do utrzymywania ciepła, wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
2. Dotknąć przycisku i przytrzymać przez 3 sekundy, pojawi się wskaźnik strefy gotowania.
3. Jeśli chcesz anulować funkcję utrzymywania ciepła, wybierz strefę gotowania, którą chcesz obsługiwać, a następnie dotknij przycisku i przytrzymaj przez 3 sekundy. Strefa gotowania zostanie wyłączona.

Korzystanie z funkcji pauzy

Płyta jest wyposażona w przydatną funkcję restartu, która umożliwia wstrzymanie i wznowienie procesu gotowania w przypadku przerwania.

1. Kiedy płyta jest włączona i działa, naciśnij przycisk pauzy i przytrzymaj go przez 3 sekundy, wszystkie palniki przestaną działać, a wszystkie diody LED pokażą symbol .
2. Ponownie naciśnij przycisk pauzy i przytrzymaj go przez 3 sekundy, wszystkie ustawienia zostaną wznowione z poprzednim ustawieniem.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI BLOKADY PRZED DZIEĆMI

- Możesz zablokować panel sterowania przed niezamierzonym użyciem (na przykład, zanim dzieci przypadkowo aktywują pole grzejne).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem przełącznika WŁĄCZENIE/WYŁĄCZENIE są nieaktywne.

Zablokowanie elementów sterujących

Dotykaj pokrętkę blokady klawiszy przez 3 sekundy. Wskaźnik timera pokazuje „Lo“.

Odblokowanie elementów sterujących

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez chwilę przycisk blokady.
3. Możesz teraz ponownie użyć płyty indukcyjnej.

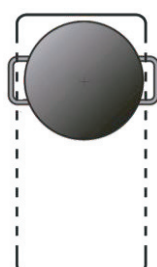
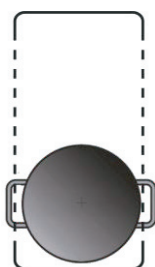
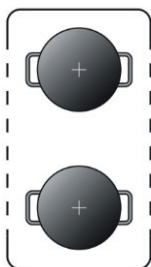


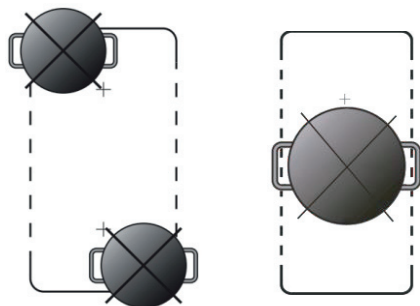
Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie elementy sterujące są nieaktywne, z wyjątkiem przycisku WŁĄCZENIE/ WYŁĄCZENIE. Zawsze możesz wyłączyć płytę w nagłych wypadkach za pomocą przycisku WŁĄCZENIE / WYŁĄCZENIE, ale musisz najpierw odblokować płytę w celu dalszej pracy.


OBSZAR ELASTYCZNY



- Tego obszaru można używać jako jednej strefy, zgodnie z potrzebami.
- Obszar elastyczny jest tworzony przez dwa niezależne induktory, którymi można oddzielnie sterować. Podczas pracy z jedną strefą naczynie przesuwają się z jednej strefy do drugiej w ramach obszaru elastycznego, przy czym zachowuje się taką samą moc jak w strefie, gdzie naczynie było umieszczone początkowo a część, która nie jest zakryta naczyniem, automatycznie się wyłącza.
- **Ważne:** Dbaj o to, aby umieścić naczynie na środku jednej strefy gotowania. Najlepsze jest owalne lub podłużne naczynie, ewentualnie rondel.

Przykłady prawidłowego i nieprawidłowego umieszczenia garnka.



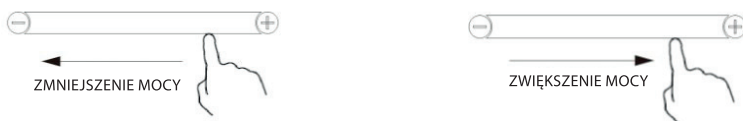


1. Jeśli chcesz aktywować obszar elastyczny jako jedną dużą strefę, równocześnie naciśnij przycisk wybranej strefy  dla lewej strony.

2. Zaświeci się wskaźnik obszaru elastycznego  i  zgodnie ze wskaźnikiem poziomy mocy.



3. Zgodnie ze strefą ogrzewania, w której jest umieszczone naczynie do gotowania, zmień ustawienia ogrzewania dotykając przesuwnego przycisku sterowania lewej przedniej strefy (E).



4. Gdy przesuniesz naczynie z przedniej do tylnej części (lub odwrotnie), obszar elastyczny automatycznie rozpozna nową pozycję, przy czym zachowa tę samą moc.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę w płycie indukcyjnej. W przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury płyta indukcyjna wyłącza się automatycznie.

WYKRYWANIE MAŁYCH OBIEKTÓW

Jeśli zostawisz na płycie przedmiot o złym rozmiarze, przedmiot niemagnetyczny (np. aluminium) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucze), strefa gotowania automatycznie przełączy się w tryb gotowości po 1 minucie. Wentylator chłodzi płytę indukcyjną przez 1 minutę.

OCHRONA AUTOMATYCZNYM WYŁĄCZENIEM

Automatyczne wyłączenie to funkcja bezpieczeństwa ochrony płyty indukcyjnej. Wyłączy ją automatycznie, jeśli zapomnisz ją wyłączyć. Początkowe czasy pracy dla:

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

Po odłożeniu płyty płyta indukcyjna natychmiast przestaje działać i wyłącza się automatycznie po 2 minutach.



Osoby z rozrusznikami serca muszą przed użyciem płyty skonsultować się z lekarzem.

UŻYCIE TIMERA

Z timera możesz korzystać na dwa różne sposoby:

- Możesz użyć go jako minutnika. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Można ustawić wyłączenie stref grzejnych po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić timer na 99 minut.

Użycie timera jako minutnika

Jeśli nie wybierzesz strefy grzejnej

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.

Uwaga: Z minutnika można korzystać, nawet jeśli nie wybrano strefy grzejnej.

2. Dotknij przycisku timera (F). Wskaźnik wskazówki minut zacznie migać „10” i w tym momencie można ustawić minutnik.



3. Za pomocą przycisku „+” lub „-” można ustawić czas od 1 do 99 minut.

Wskazówka: Możesz skrócić lub zwiększyć czas o 1 minutę, naciskając raz przycisk „-” lub „+” na zegarze.

Możesz zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut, naciskając i przytrzymując przycisk „-” lub „+” timera.

Jednoczesne naciśnięcie przycisków „-” i „+” powoduje anulowanie timera, a jego wskaźnik znika.


4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas.

5. Po upływie ustawionego czasu w ciągu 30 sekund rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik timera zgaśnie.

Uwaga: Minutnik działa tylko z normalnym modelem.

Ustawianie timera, aby wyłączyć jedną lub więcej stref grzejnych

Jeśli timer jest ustawiony na jedną strefę:

1. Dotknij przycisku wyboru pola grzejnego (A)  wybierz odpowiednią strefę grzewczą, która będzie działać.
2. Naciśnij przycisk timera (F), wskaźnik minutowy „10” zacznie migać i w tym momencie możesz ustawić timer.




3. Użyj przycisków „-” lub „+”, aby ustawić czas od 1 do 99 minut.
Wskazówka: Możesz skrócić lub zwiększyć czas o 1 minutę, naciskając raz przycisk „-” lub „+” na zegarze.
Możesz zmniejszyć lub zwiększyć czas o 10 minut, naciskając i przytrzymując przycisk „-” lub „+” timera.
Jednoczesne naciśnięcie przycisków „-” i „+” powoduje anulowanie timera, a jego wskaźnik znika.
4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się automatycznie. Pozostały czas pojawi się na wyświetlaczu, a wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.
UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy zapala się, wskazując, że wybrano strefę.



5. Po upływie czasu odliczania odpowiednie pole grzejne wyłączy się automatycznie. Inne pole grzejne będzie działać, jeśli zostało wcześniej włączone.
6. W przypadku równoczesnego używania „timeru jako alarmu” i „timeru wyłączenia strefy” na wyświetlaczu pojawi się priorytet pozostałego czasu alarmu. Naciśnij strefę grzejną, aby wyświetlić pozostały czas wyłącznika czasowego.

WYŚWIETLANIE I KONTROLA BŁĘDÓW

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przełącza się w stan ochrony i wyświetla odpowiednie kody ochronne:

Komunikat o błędzie	Możliwa przyczyna	Co robić
	Żaden garnek nie jest odpowiedni.	Wymień garnki.
ER03	Woda lub garnek na powierzchni pilota.	Wyczyść interfejs użytkownika.
FI	Połączenie między płytą wyświetlacza a płytą systemową nie powiodło się.	<ol style="list-style-type: none">1. Kabel łączący nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony.2. Jeśli kabel połączeniowy jest w porządku, wymień czujnik cewki.3. Jeśli czujnik cewki jest w porządku, wymień płytę systemową lub zasilacz.
F3E	Usterka czujnika temperatury cewki (strefa grzejna, której wskaźnik pokazuje „E”).	Wymień czujnik cewki.
F4E	Usterka czujnika temperatury płyty głównej (strefa gotowania, której wskaźnik pokazuje „E”).	Wymień płytę systemową.
E1E	Czujnik temperatury szklano-ceramicznej płyty wykrył wysoką temperaturę.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej uruchom ją ponownie.
E2 E	Czujnik temperatury IGBT wykrył wysoką temperaturę.	Po ostygnięciu płyty indukcyjnej uruchom ją ponownie.
E3 E	Niestandardowe napięcie zasilania (bardzo wysokie).	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Zasilanie włącza się po normalnym zasilaniu.
E4 E	Niestandardowe napięcie zasilania (bardzo niskie).	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Zasilanie włącza się po normalnym zasilaniu.
E5 E	Usterka czujnika temperatury (strefa grzejna, której wskaźnik pokazuje „E”).	Kabel łączący nie jest prawidłowo podłączony lub jest uszkodzony.

Powyższe to oceny i monitorowanie typowych awarii.

Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty szklano-ceramicznej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia, dlatego należy **skontaktować się z dostawcą**.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Strefy gotowania	4 strefy
Zasilanie energią elektryczną	220-240 V~
Moc	7200 W
Rozmiary produktu D x SZ x W (mm)	590 x 520 x 60
Rozmiary zabudowy A x B (mm)	565 x 495

Waga i wymiary są przybliżone. W związku z ciągłym doskonaleniem naszych produktów zastrzegamy sobie prawo do zmian danych technicznych i konstrukcji.

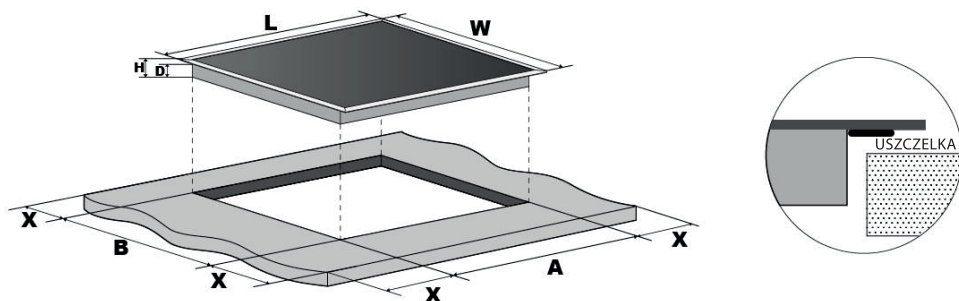
INSTALACJA

Wybór miejsca instalacji

Przytnij powierzchnię roboczą do rozmiarów pokazanych na rysunku.

W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 5 cm wolnego miejsca.

Upewnij się, że grubość powierzchni roboczej wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz odporny na ciepło materiał powierzchni roboczej, aby zapobiec poważnym deformacjom spowodowanym promieniowaniem cieplnym z płyty. Jak pokazano niżej:

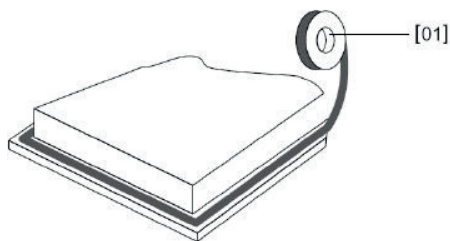


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Lokalizacja wsporników montażowych

- Ustaw urządzenie na stabilnej, gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj elementów sterujących wystających z płyty kuchennej.

Rys. 1



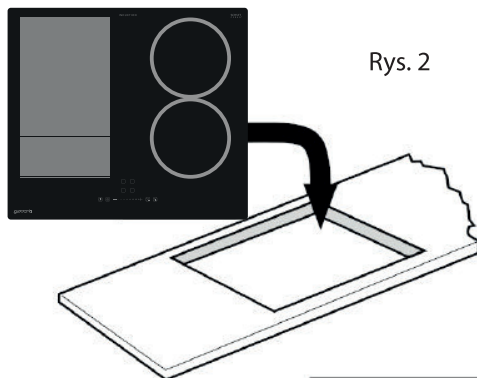
01



[04] x 1

Rozciągnij dostarczoną uszczelkę wzdłuż dolnej krawędzi płyty i upewnij się, że końce zachodzą na siebie.

02



Rys. 2



Rys. 3

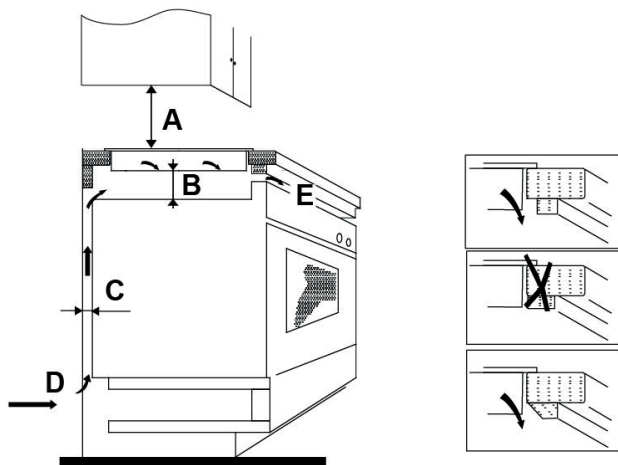
Nie używaj kleju do mocowania płyty do blatu.

Po zamontowaniu uszczelki włóż płytę do wycięcia w blacie. Delikatnie dociśnij ją do płyty, aby wepchnąć ją do blatu, aby dobrze przylegała do zewnętrznej krawędzi (rys. 3).

W każdych okolicznościach upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej.



Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą a szafką nad nią musi wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Dopływ powietrza	Wylot Powietrza 5 mm

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że:

- Powierzchnia robocza jest kwadratowa i płaska, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami przestrzennymi.
- Powierzchnia robocza wykonana jest z materiału żaroodpornego.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad piekarnikiem, czy piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie zgodna ze wszystkimi wymaganiami dotyczącymi wolnej przestrzeni oraz obowiązującymi normami i przepisami.
Zapewniony jest odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od zasilania sieciowego, wbudowany w ciągłą linię, zainstalowany i zlokalizowany zgodnie z lokalnymi i elektrycznymi przepisami. Izolator powinien być zatwierdzonego typu i powinien mieć przerwę powietrzną w odległości 3 mm na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania zezwalają na taką zmianę wymagań.).
- Wyłącznik będzie łatwo dostępny dla klienta z zainstalowaną płytą grzejącą.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skontaktować się z lokalnymi władzami budowlanymi i lokalnymi przepisami.
- Używaj żaroodpornych i łatwych do czyszczenia wykończeń (np. płytek ceramicznych) na powierzchniach ścian wokół płyty kuchennej).

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Z zewnątrz szafki do spodu płyty jest wystarczająca ilość świeżego powietrza.
- Jeśli płyta jest zainstalowana nad szufladą lub przestrzenią szafki, pod podstawą płyty jest zainstalowana bariera termiczna.
- Separator jest łatwo dostępny dla klienta.

Ostrzeżenia

1. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub technika. Eksperti są do Twojej dyspozycji. Nigdy nie wykonuj tej operacji samodzielnie.
2. Płyta nie może być instalowana bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna musi być zamontowana w taki sposób, aby możliwe było zapewnienie lepszego promieniowania cieplnego w celu zwiększenia jej niezawodności.
4. Ściana i strefa gotowania nad powierzchnią stołu muszą być odporne na ciepło.
5. Aby zapobiec uszkodzeniom, laminowany blat i klej muszą być odporne na ciepło.

Podłączanie płyty do sieci elektrycznej



Tylko wykwalifikowana osoba może podłączyć tę płytę do sieci.

Przed podłączeniem płyty do zasilania upewnij się, że:

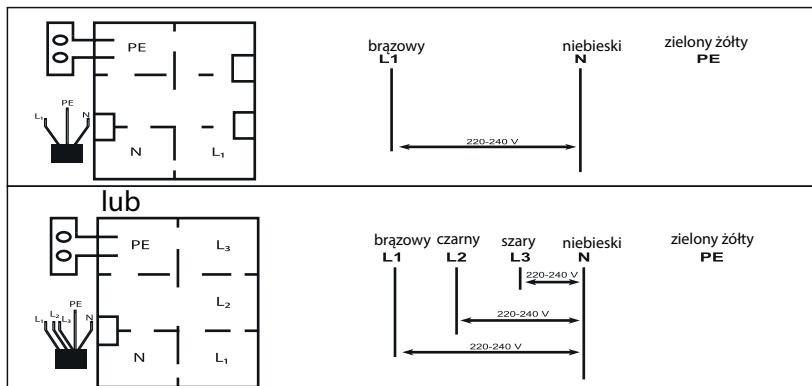
1. Jest to domowa instalacja elektryczna odpowiednia do zużycia energii przez płytę grzejącą.
2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Części przewodu zasilającego mogą wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej.

Nie używaj adapterów, reduktorów lub rozgałęzień do podłączenia płyty do sieci, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać żadnych gorących części i musi być ustawiony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekroczyła 75°C.



Skonsultuj się z elektrykiem, aby sprawdzić, czy okablowanie domu jest odpowiednie bez żadnych zmian. Wszelkie zmiany mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.



- Jeśli przewód jest uszkodzony lub wymaga wymiany, musi to zrobić wykwalifikowany technik serwisu, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- W przypadku podłączenia urządzenia bezpośrednio do sieci za pomocą rozłącznika wielobiegunowego, odległość między stykami w stanie wyłączonym musi wynosić co najmniej 3 mm.
- Instalator musi zapewnić prawidłową instalację zgodnie z obowiązującymi dyrektywami i przepisami.
- Kabel nie może być ściśnięty ani zgięty.
- Regularnie sprawdzaj kabel i może być wymieniany tylko przez wykwalifikowanego technika.



UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu jako niesortowanych odpadów komunalnych. Konieczne jest segregowanie tych odpadów.

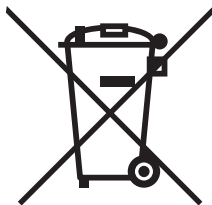
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewniając prawidłową utylizację tego produktu, pomożesz zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwą utylizacją tego produktu.

Symbol na produkcie oznacza, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad domowy. Powinieneś zanieść go do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

To urządzenie wymaga specjalnej utylizacji odpadów. Aby uzyskać dalsze informacje na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu, skontaktuj się z lokalnym urzędem miasta, firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

TARTALOM

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK	3
A TERMÉK BEMUTATÁSA	8
Felülnézet	8
Felhasználói felület.....	8
A főzőzóna teljesítménye.....	9
AZ INDUKCIÓS FŐZÉS RŐL	10
A FŐZŐLAP HASZNÁLATA ELŐTT	10
AZ ÉRINTŐGOMBOK HASZNÁLATA	10
A MEGFELELŐ EDÉNY VÁLASZTÁSA	11
AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP HASZNÁLATA	12
A főzés kezdete.....	12
Főzés után.....	13
A teljesítménynövelő funkció használata	13
A GYERMEKZÁR FUNKCIÓ HASZNÁLATA.....	14
RUGALMAS TERÜLET.....	14
TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM	16
KIS TÁRGYAK ÉRZÉKELÉSE.....	16
AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS	16
AZ IDŐZÍTŐ HASZNÁLATA	17
Az időzítő, mint emlékeztető.....	17
Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására.....	18
ÁBRÁZOLÁS ÉS HIBAELLENŐRZÉS	19
MŰSZAKI ADATOK	20
SZERELÉS	21
A telepítés helye.....	21
A rögzítő tartók elhelyezése	21
A főzőlap telepítése előtt ellenőrizze az alábbiakat:.....	23
A főzőlap telepítése után ellenőrizze az alábbiakat:.....	24
A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózathoz.....	24

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

Az Ön biztonsága fontos számunkra. Olvassa el ezt az útmutatót a főzőlap használata előtt.

Telepítés

Áramütés veszélye

- Tisztítás és ápolás előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Feltétlenül egy jól földelt elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni.
- A helyi elektromos csatlakoztatás rendszerében csak képzett villanszerelő végezhet el változtatásokat.
- Ezen szabályok be nem tartása esetén fennáll a súlyos és halálos kimenetelű áramütés veszélye.

Sérülésveszély

- Fokozott óvatosság szüksége – a panel szélei élesek.
- Be nem tartása esetén fennáll a súlyos sérülések veszélye.

Fontos biztonsági szabályok

- Figyelmesen olvassa el a szabályokat telepítés és üzembe helyezés előtt.
- Soha ne tegyen gyúlékony anyagokat a termékre.
- Adja át ezt az útmutatót a telepítésért felelős személynek, így hozzájárulhat a telepítés költségeinek csökkentéséhez.
- A fennálló veszélyek végett ezt a készüléket ezen szabályok alapján kell telepíteni.
- A készülék telepítését és földelését egy képzett szakemberre kell bízni.

- Csak egy biztonsági megszakítóval ellátott áramkörhöz szabad csatlakoztatni, amely biztosítja a teljes leválasztást az elektromos áramról.
- A készülék helytelen telepítése esetén a garancia érvényét veszíti.

Üzemeltetés és kezelés

Áramütés veszélye

- Ne használja a főzőlapot, ha az megrepedt. Ha a főzőlap megreped, azonnal válassza le az áramforrásról (megszakító) és értesítsen egy képzett technikust.
- Kapcsolja ki és válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról tisztítás és ápolás előtt.
- Ezen módszer mellőzése esetén fennáll az áramütés és halálos sérülések veszélye.

Egészségvédelem

- Ez a készülék megfelel az elektro-mágneses biztonság szabályainak.
- Szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (pl. inzulinpumpa) rendelkező személyeknek tanácsos az orvoshoz vagy az implantátum gyártójához fordulniuk a főzőpanel használata előtt, hogy az elektromágneses tér ne befolyásolja az implantátum működését.
- A szabály mellőzése halált okozhat.

Forró felület veszélye

- Használat közben az elérhető felületek felforrósodnak és égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne érintse meg a testével, ruhájával vagy más tárgyakkal, mint egy megfelelő edény a főzőlapot, amíg a felülete nem hűlt ki.

- Ne tegyen a főzőlap felületére fém eszközöket, pl. kést, villát és fedőket, mert felforrósodhatnak.
- Tartsa távol a gyermekeket.
- A serpenyők fogantyúi forrók lehetnek. Ellenőrizze, hogy a serpenyők fogantyúi nem érintkeznek a többi főzőzónával, amikor azok be vannak kapcsolva.
Ügyeljen, hogy gyerekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- A szabály mellőzése égési és forró víz általi sérüléseket okozhat.

Sérülésveszély

- A kaparóeszköz pengéjéről le kell venni a védőburkolatot. Óvatosan használja az eszközt és soha ne tárolja gyerekek számára elérhető helyen!
- A szabály mellőzése sérüléseket okozhat.

Fontos biztonsági szabályok

- Soha ne hagyja felügyelet nélkül használat közben.
Ha az étel kiforr, füst képződhet és lángra lobbánhat.
- Soha ne használja a terméket munkafelületnek vagy tárolófelületnek.
- Ne hagyjon szerszámokat vagy más oda nem illő tárgyakat a főzőlapon.
- Ne hagyjon mágneses tárgyakat (hitelkártya, memóriakártya) vagy elektromos eszközöket (PC, MP3 lejátszó az eszköz közelében, mert az elektromágneses tér hatása alá kerülnek).
- Soha ne használja a helyiség melegítésére a terméket.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat ezen útmutató szabályai szerint (pl. az érintővezérlőkkel).
Ne hagyatkozzon a főzőzónák kikapcsolására az edényérzékelő segítségével.

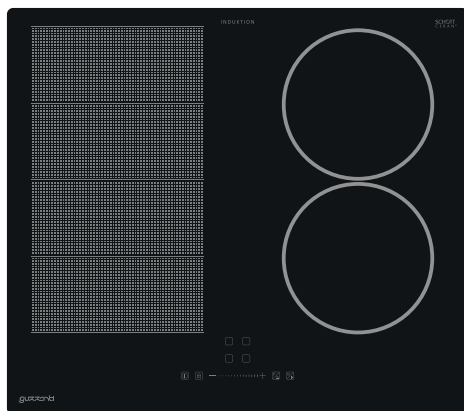
- Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszanak, ráüljenek, ráálljanak vagy rámászanak.
- A készülék feletti polcokra ne tegyen gyermekek számára csábító tárgyakat. Ha a gyerekek felmásznak a főzőlapra, súlyosan megsérülhetnek.
- A termék használata közben ügyeljen, hogy ne legyenek a közelében gyerekek felügyelet nélkül.
- Gyermekek vagy csökkent érzékszervi képességű személyek csak felügyelet mellett lehetnek a közelben. A biztonságukért felelős személynek meg kell győződnie arról, hogy a termék használatánál nem veszélyeztetik a saját vagy környezetük biztonságát.
- Ne javítsa meg és ne cserélje ki a készülék egyetlen részét sem, amennyire ez nem szerepel az útmutatóban. Minden szerviz-beavatkozást csak egy képzett technikus végezhet.
- Ne használjon nagynyomású gőztisztítót a termék tisztításához.
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne lépjen rá a főzőlapra.
- Ne használjon éles peremű edényt és ne húzza az edényt a főzőlapon át, mert megkarcolhatja a főzőlap üvegfelületét.
- Ne használjon kaparókat és más durva tisztítószerket a főzőlap tisztításához, mert megkarcolhatja a főzőlap üvegfelületét.
- A sérült tápkábelt csak egy szerviz-technikus vagy képzett villanyszerelő cserélheti ki a fennálló veszélyek elkerülése végett.
- A készülék csak háztartásokban és hasonló helyeken használható, ilyenek pl.:
 - alkalmazottak konyhái boltokban, irodákban és más munkahelyeken;

- gazdasági épületekben;
- hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által;
- reggelit szolgáltató szállásokon
- FIGYELEM: használat közben a készülék és felülete felforrósodik.
- Ne érintse meg a vezérlőelemeket.
- A 8 évnél fiatalabb gyerekekre állandóan figyelni kell.
- A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikai, mentális vagy érzékszervi képességű, valamint kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelnek rájuk, vagy felvilágosításban részesültek a készülék használatáról és a fennálló veszélyekről. Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel. A tisztítást és ápolást nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.
- FIGYELEM: a főzőlapon való főzés az olaj vagy zsír használatától függetlenül mindig veszélyes, túlmelegedéshez és tűzképződéshez vezethet. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet. Kapcsolja ki a készüléket, majd borítsa be egy fedővel vagy tűzálló takaróval a tüzet.
- FIGYELEM: Tűzképződés veszélye: ne hagyjon semmilyen tárgyakat a főzőlapon.
- FIGYELEM: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerüléséhez. Használja a gyártó által javasolt vagy a gyártó által előírt védőelemeket a főzőlap használatánál.
- Ne használjon nagynyomású gőztisztítót a tisztításához.
- A készüléket tilos külső időzítővel vagy önálló távirányítós rendszerrel használni.

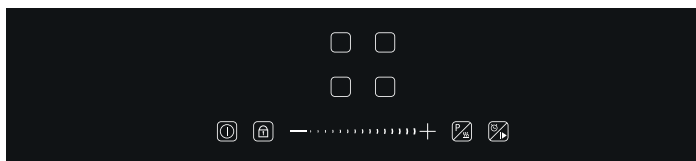
Gratulálunk az új üvegkerámia főzőlaphoz! Kérjük, szenteljen időt a szerelési útmutató elolvasására, hogy teljesen tisztában legyen a főzőlap beszerelésének és használatának követelményeivel. Szerelés előtt olvassa el az erre vonatkozó részt. Telepítés és üzembe helyezés előtt olvassa el az összes biztonsági szabályt.

A TERMÉK BEMUTATÁSA

Felülnézet



Felhasználói felület



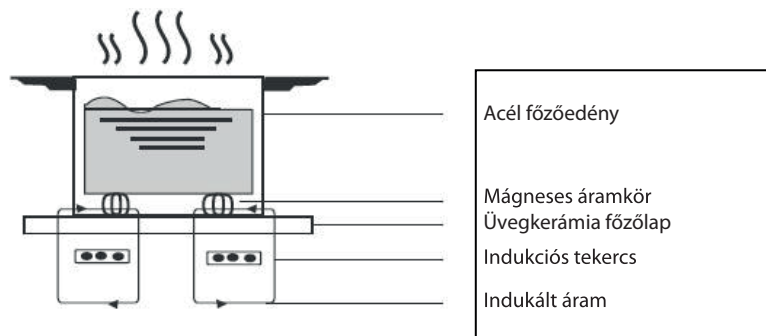
Referencia	Leírás
A 	Zónaválasztó gomb
B 	Gyerekzár kulcs
C 	Be/Ki gomb
D	Bekapcsoló/időzítő csúszka szabályozó gomb 
F 	Boost control gomb / melegen tartás gomb
G 	Időzítő gomb/Szünet gomb

Fűtési zóna teljesítménye

Fűtési zóna	GZ-8405A (220-240 V ~ 50/60 Hz)
Bal első zóna	2000/2800W (Booster)
Bal hátsó zóna	1500/2000W (Booster)
Jobb hátsó zóna	1800/2300W (Booster)
Jobb első zóna	1200/1500W (Booster)
Teljes névleges teljesítmény	7200W (230 V ~)

AZ INDUKCIÓS FŐZÉSRŐL

A indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Elektromágneses rezgésekkel hőt termel közvetlenül a serpenyőben, tehát nem közvetve az üvegkerámia felületen keresztül. Az üvegkerámia felület csak akkor forró, ha a serpenyő felmelegíti.



A FŐZŐLAP HASZNÁLATA ELŐTT

- Olvassa el ezt az útmutatót, főleg a „Biztonsági figyelmeztetések” részt.
- Távolítsa el az összes védőfóliát a főzőlap felületéről.

AZ ÉRINTŐGOMBOK HASZNÁLATA

- Az érintőgombok érintésre reagálnak, erős megnyomásuk szükségtelen.
- Használja az ujjbegyét, ne az ujjhegyét.
- Minden érintést egy hangjelzés fog követni.
- Ügyeljen, hogy a vezérlőelemek mindig tiszták, szárazok legyenek, és ne legyenek letakarva (edénnyel, törlőruhával stb.). Egy vékony vízréteg is megnehezíti a vezérlőgombok használatát.



A MEGFELELŐ EDÉNY VÁLASZTÁSA



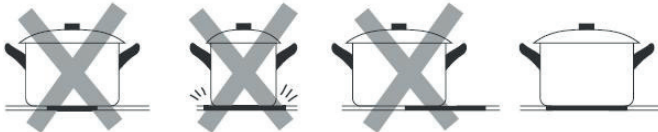
- Kizárólag indukciós főzéshez alkalmas edényeket használjon. Szenteljen figyelmet a jelzéseknek a csomagoláson vagy az edény alján.
- A főzőedény alkalmasságát egy mágneses teszttel is ellenőrizheti. Közelítsen a mágnessel az edény aljához. Ha hozzátapad, akkor az edény indukcióhoz alkalmas.
- Ha nem áll rendelkezésre mágnes:
 1. Töltsön egy kevés vizet az edénybe, amit tesztelni szeretne.
 2. Ha nem villog a képernyőn a U és a víz melegszik, akkor az edény alkalmas.
- Az alábbi anyagokból készült edények alkalmatlanok: tiszta nemesacél, mágneses alj nélküli alumínium vagy réz, üveg, fa, porcelán, kerámia és kő.



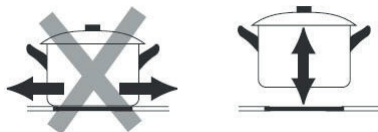
Ne használjon ívelt aljú vagy éles peremű edényeket.



Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, pontosan illeszkedik az üvegre, és hogy ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Olyan edényt használjon, melynek átmérője megegyezik az ábrázolt főzőzónával. Kicsit nagyobb átmérőjű edények használata a leghatékonyabb energiafogyasztás szempontjából. Kisebb edények használatánál a hatékonyság a vártnál alacsonyabb lehet. A 140 mm-nél kisebb átmérőjű edényeket a főzőlap néha nem érzékeli. Az edényt mindig a főzőzóna közepére kell állítani.



Az edényt mindig emelje fel az indukciós főzőlapról – ne csúsztassa, mert az karcolásokat okozhat

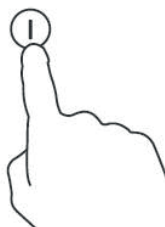


AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP HASZNÁLATA

A főzés kezdete

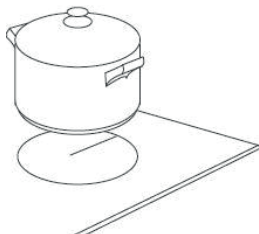
1. Nyomja meg a BE/Ki kapcsológombot.

Bekapcsolás után egy hangjelzés lesz hallható, az összes kijelzőn megjelenik a „-“, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti módban van.



2. Helyezzen a kiválasztott főzőzónára egy megfelelő edényt.

- Ellenőrizze, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz-e.



3. A főzéshez használt főzőzóna szerint nyomja meg a megfelelő zóna-választó gombot



(A). A kiválasztott zónán villogni fog a 0 jelzés.

4. Állítsa be a hőmérsékletet a szabályozócsúszka megérintésével (D).



- Ha 1 percen belül nem állítja be a hőmérsékletet, az üvegkerámia főzőlap automatikusan kikapcsol. Ebben az esetben újra kell kezdeni az 1. lépéstől.
- Főzés közben bármikor meg lehet változtatni a hőmérsékletet.

Ha a kijelzőn felváltva villog a \geq \sqcup \leq és a beállított teljesítmény

Jelentése:

- Nem a megfelelő zónára tette az edényt, vagy
- A használt edény nem alkalmas indukciós főzéshez, vagy
- A használt edény nagyon kicsit és nincs a főzőzóna közepén. A melegítés nem aktiválódik, ha a főzőzónán nincs megfelelő edény.


Ha nincs felhelyezve egy megfelelő edény, a kijelző egy perc után automatikusan kikapcsol.

Főzés után

1. Érintse meg az adott főzőzóna gombját (A), amit ki akar kapcsolni.
2. Állítsa a teljesítmény-szabályozó csúszkát (D) „0” szintre.
3. Ügyeljen a forró felületekre. A „H” azt jelöli, hogy a főzőzóna érintésre forró. Eltűnik, ha a főzőzóna felülete biztonságos hőmérsékletre hűl. Energiatakarékos funkcióra is használható. Ha egy másik főzőedényt szeretne használni, helyezze a még meleg főzőlapra.

A teljesítménynövelő funkció használata

A teljesítménynövelő funkció aktiválása

1. A zóna-választó gomb (A) megérintésével válasszon egy főzőzónát.
2. Érintse meg a teljesítménynövelés gombját (E)  a zónajelző „P.”-t ábrázol és a teljesítmény eléri a maximumot.

A teljesítményfokozó funkció kikapcsolása

1. Érintse meg az adott főzőzóna gombját (A), amit ki akar kapcsolni.
2. Érintse meg a teljesítmény-szabályozó csúszkát (D) a teljesítménynövelő funkció kikapcsolásához, a főzőzóna visszatér a 9. szintre.
- Ez a funkció bármelyik főzőzónán használható.
- A főzőzóna 5 perc után visszatér a 9. szintre.

A melegen tartás funkció használata

1. Érintse meg azt a főzőzónaválasztó gombot, amelyet melegen szeretne tartani, és a gomb melletti jelző villogni kezd.
2. Érintse meg a gombot és tartsa lenyomva 3 másodpercig, ekkor megjelenik a főzőzóna jelzője.
3. Ha meg szeretné szakítani a melegen tartást, válassza ki a működtetni kívánt főzőzónát, majd érintse meg a gombot, és tartsa lenyomva 3 másodpercig. A főzőzóna kikapcsol.

A Szünet funkció használata

A főzőlap praktikus újraindítási funkcióval rendelkezik, amely megszakítás esetén szünetelteti és újraindítja a főzési folyamatot.

1. Amikor a főzőlap be van kapcsolva és működik, nyomja meg a szünet gombot, és tartsa lenyomva 3 másodpercig, az összes égő leáll, és minden LED kijelzőn megjelenik a szimbólum.
2. Nyomja meg ismét a szünet gombot, és tartsa lenyomva 3 másodpercig, az összes beállítás újraindul az előző beállítással.

A GYERMEKZÁR FUNKCIÓ HASZNÁLATA

- A vezérlőelemeket le lehet zárni nemkívánatos használat ellen (pl. a főzőzóna gyermekek általi véletlenszerű bekapcsolása ellen).
- Ha a vezérlőelemek zárva vannak, a BE/KI gomb kivételével valamennyi vezérlőgomb használhatatlan.

A vezérlőelemek lezárása

Érintse meg 3 másodpercre a gyermekzár gombját. Az időzítő jelzőjén megjelenik a „Lo”.

A vezérlőelemek kioldása

1. Ellenőrizze, hogy be van-e kapcsolva a főzőlap.
2. Tartsa egy pillanatra lenyomva a gyermekzár gombot.
3. Az indukciós főzőlap ismét használható.

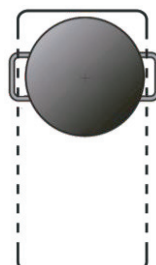
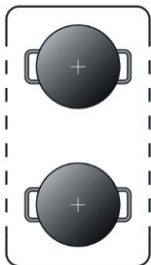


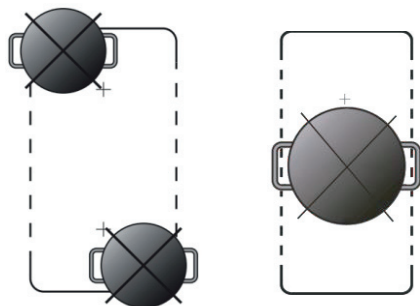
Ha a vezérlőelemek zárva vannak, a BE/KI gomb kivételével valamennyi vezérlőgomb használhatatlan. Szükség esetén a főzőlapot mindig ki lehet kapcsolni a BE/KI gombbal, de az újabb használat előtt a főzőlap zárját először ki kell oldani.


RUGALMAS TERÜLET

- Ez a terület bármikor egyetlen zónaként használható a főzési igények szerint.
- A rugalmas terület két független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Egy zónával való munka során a főzőedény a rugalmas területen belül az egyik zónából a másikba helyezhető, fenntartva ugyanazt a teljesítményt, mint abban a zónában, ahol az edény eredetileg volt, és az a rész, amelyen már nincs rajta a főzőedény, automatikusan kikapcsol.
- **Fontos:** Ügyeljen arra, hogy a főzőedényt az egyik főzőzóna közepére helyezze. Ideális egy ovális vagy téglalap alakú fazék vagy lábas.

Példák a helyes és helytelen edényelhelyezésre.





1. A rugalmas terület egyetlen nagy zónaként történő aktiválásához nyomja meg egyszerre a  gombot a kiválasztott baloldali zónához

2. Felvilágít a rugalmas zóna jelzője, a **n** és **U** a teljesítményszint jelzője mellett.



3. Aszerint, hogy a főzőedényt melyik főzőzónára helyezte, módosítsa a melegítés beállítását a bal első zóna csúszó vezérlőgombjának megérintésével (E).



4. Ha az edényt előlről hátrafelé mozgatja (vagy fordítva), a rugalmas terület automatikusan felismeri az új pozíciót, miközben fenntartja ugyanazt a teljesítményt.

TÚLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

A hőmérséklet-érzékelő figyeli az indukciós főzőlap hőmérsékletét. Túl magas hőmérséklet észlelésekor az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

KIS TÁRGYAK ÉRZÉKELÉSE

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágnesezhető (pl. alumínium) edényt vagy más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) hagy a főzőlapon, a főzési zóna 1 perc után automatikusan készenléti üzemmódra kapcsol. A ventilátor 1 percig hűti az indukciós főzőlapot.

AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági funkciói közé tartozik. Akkor lép életbe, ha elfelejtji kikapcsolni a készüléket. Az alapértelmezett üzemeltetési idők a teljesítményeknek megfelelően a lenti táblázatban találhatóak:

Teljesítményszint	1~3	4~6	7~8	9
Alapértelmezett üzemeltetési idő (perc)	240	180	120	90

A főzőedény eltávolításakor az indukciós főzőlap azonnal leállítja a melegítést és 2 perc után automatikusan kikapcsol.



Szívritmus-szabályozót használó személyek a főzőlap használata előtt kérjék ki kezelőorvosuk tanácsát.

AZ IDŐZÍTŐ HASZNÁLATA

Az időzítő kétféle célra használható:

- Emlékeztetőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsol ki semmilyen főzőzónát a beállított idő letelte után.
- Úgy is be lehet állítani, hogy a beállított idő leteltével kikapcsolja a főzőzónát.
- Az időzítőt maximum 99 percre lehet beállítani.

Az időzítő, mint emlékeztető

Ha nem választott ki főzőzónát

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.

Megjegyzés: az emlékeztető funkciót akkor is használhatja, ha nem választott ki egy főzőzónát sem.

2. Érintse meg az időzítő gombját (F). Az időzítő jelzőjén villogni fog a „10” és most be lehet állítani az időzítőt.



3. A „+” vagy „-” gombbal állítsa be az időzítőt 1 és 99 perc között.

Tipp: a „-” vagy „+” megérintésével az időt 1 perccel lehet csökkenteni vagy növelni.

A „-” vagy „+” lenyomva tartásával az időt 10 perces lépésekben lehet csökkenteni vagy növelni.

Ha egyszerre lenyomja a „-” és „+” gombot, az időzítő kikapcsol és a jelzője eltűnik.


4. Az idő beállítása után automatikusan megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralevő idő látható.

5. Ha letelt a beállított idő, 30 másodpercen át hangjelzés hallatszik és kialszik az időzítő jelzője.

Megjegyzés: az emlékeztető csak a normál modellnél működik.

Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolására

Ha az időzítő egy főzőzónára van beállítva:

1. A zóna-választó gomb (A)  megérintésével válasszon egy főzőzónát.
2. Érintse meg az időzítő gombját (F). Az időzítő jelzőjén villogni fog a „10” és most be lehet állítani az időzítőt.



3. A „+” vagy „-” gombbal állítsa be az időzítőt 1 és 99 perc között.
Tipp: a „-” vagy „+” megérintésével az időt 1 perccel lehet csökkenteni vagy növelni.
A „-” vagy „+” lenyomva tartásával az időt 10 perces lépésekben lehet csökkenteni vagy növelni.

Ha egyszerre lenyomja a „-” és „+” gombot, az időzítő kikapcsol és a jelzője eltűnik.

4. Az idő beállítása után automatikusan megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralevő idő látható és az időzítő jelzője 5 másodpercig villog.

MEGJEGYZÉS: a piros pont a tápellátás-ikon mellett jelzi, hogy melyik zónát választotta ki.



5. Ha letelt a beállított idő, az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.
Más főzőzónák tovább működnek, ha aktiválva voltak.
6. Az „időzítő, mint emlékeztető” és az „időzítő főzőzónák kikapcsolásához” közös használata esetén a kijelző elsődlegesen az emlékeztető hátralevő idejét ábrázolja.
A főzőzóna megnyomásával megjelenik a kikapcsolás időzítőjének hátralevő ideje.

ÁBRÁZOLÁS ÉS HIBAELLENŐRZÉS

Problémás működés esetén az üvegkerámia főzőlap azonnal védelmi üzemmódra kapcsol és az alábbi védelmi kódokat jeleníti meg:

Hibajelentés	Lehetséges ok	Megoldás
U -	Nincs főzőedény vagy nem megfelelő a főzőedény.	Cserélje ki az edényt.
ER03	Víz vagy edény a vezérlő felületén.	Tisztítsa meg a felhasználói felületet.
FI	Nem működik a kapcsolat a kijelző és az alaplap között.	<ol style="list-style-type: none">1. Nincs jól bedugva vagy hibás a tápkábel.2. Ha a tápkábel nem hibás, cserélje ki a tekercs érzékelőjét.3. Ha a tekercs érzékelője nem hibás, cserélje ki az alaplapot vagy a tápegységet.
F3E	Hibás a tekercs hőmérséklet-érzékelője (főzőzóna, melynek jelzőjén „E” ábrázolás látható).	Cserélje ki a tekercs érzékelőjét.
F4E	Hibás a tekercs hőmérséklet-érzékelője az alaplapon (főzőzóna, melynek jelzőjén „E” ábrázolás látható).	Szerelje vissza az alaplapot.
E1E	Az indukciós lap hőérzékelője magas hőmérsékletet érzékelt.	Várja meg amíg kihűlt az indukciós lap és indítsa el újra.
E2E	Az IGBT hőérzékelője magas hőmérsékletet érzékelt.	Várja meg amíg kihűlt az indukciós lap és indítsa el újra.
E3E	Abnormális feszültség (nagyon magas).	Ellenőrizze a tápfeszültséget. A tápellátás bekapcsol a normális értéknél.
E4E	Abnormális feszültség (nagyon alacsony).	Ellenőrizze a tápfeszültséget. A tápellátás bekapcsol a normális értéknél.
E5E	Hibás hőérzékelő (főzőzóna melynek jelzőjén „E” látható).	Nincs jól bedugva vagy hibás a tápkábel.

Az említett esetek a gyakori hibák megítélésére és ellenőrzésére vonatkoznak. Ne szerelje szét önkényesen a készüléket, mert fennáll a sérülések és az üvegkerámia lap károsodásának veszélye, ezért **forduljon az eladóhoz**.

MŰSZAKI ADATOK

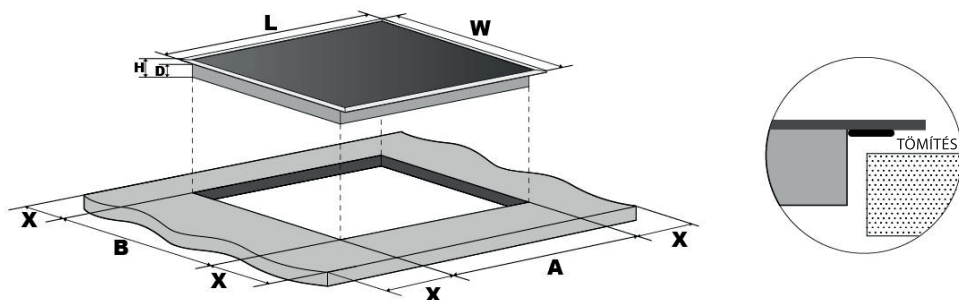
Főzőzónák	4 zóna
Tápegység	220-240 V~
Teljesítmény	7200 W
A termék méretei H x Sz x M (mm)	590 x 520 x 60
Beépítés méretei H x Sz x M (mm)	565 x 495

A tömeg és méretek hozzávetőlegesek. Termékeink állandó fejlesztése miatt fenntartjuk a műszaki adatok és dizájn változtatásának jogát.

SZERELÉS

A telepítés helye

A munkalapba vágjon egy, a rajznak megfelelő méretű nyílást.
Szerelés és használat céljaira a nyílás körül legalább 5 cm rést kell biztosítani.
Ellenőrizze, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm. Válasszon hőálló munkafelületet a főzőlap hőszugárzása által okozott nagyobb deformációk elkerüléséhez. Az alábbiak szerint:

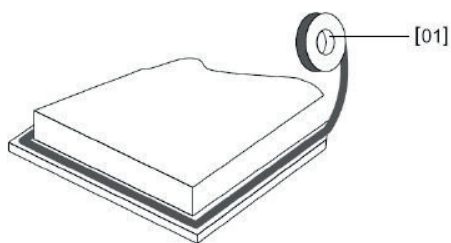


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	265	495	50 mini

A rögzítő tartók elhelyezése

- Állítsa a készüléket egy szilárd, sima felületre (használja a csomagolást).
Ne nyomja meg a főzőlapból kiálló vezérlőelemeket.

1. ábra



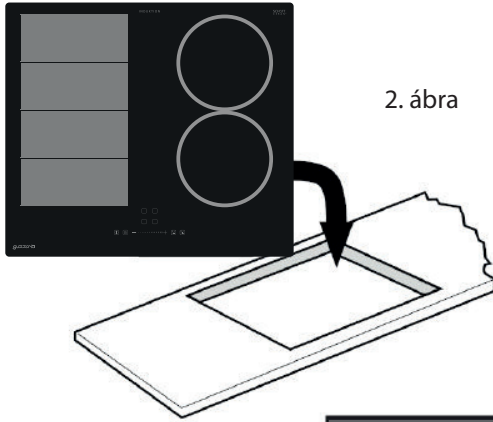
01



[04] x 1

Rögzítse a mellékelt tömitést a főzőlap alsó széle mentén, és győződjön meg arról, hogy a végek átfedik egymást.

02



2. ábra



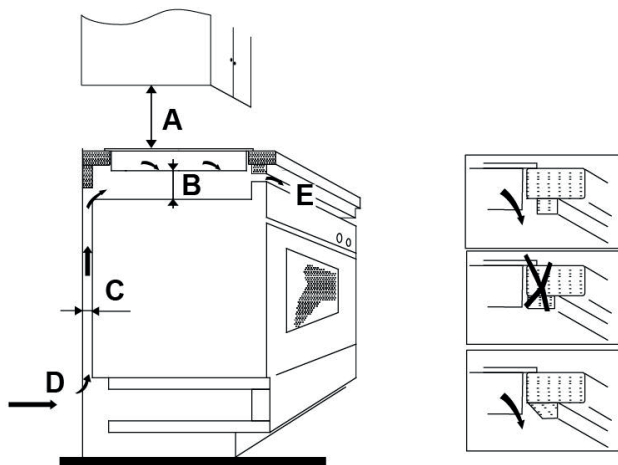
3. ábra

Ne használjon ragasztót a főzőlap rögzítéséhez a munkafelülethez. A tömités felszerelése után helyezze a főzőlapot a munkalapon levő kivágásba. Óvatosan nyomja lefelé a főzőlapot, és nyomja be a munkalapba, hogy jól lezáruljon a külső szélén. (3. ábra).

Minden körülmények között ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap körül biztosítva van a jó szellőzés és semmi sem akadályozza a levegőt be- és kivezető nyílásokat. Ellenőrizze az indukciós főzőlap jó állapotát. Az alábbiak szerint.



Megjegyzés: A kerámia főzőlap és a főzőlap fölötti szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Légbemenet	Légekimenet 5 mm

A főzőlap telepítése előtt ellenőrizze az alábbiakat:

- A munkafelület négyzet alakú, egyenes és semmilyen szerkezeti elemek nem mondanak ellen a térbeli követelményeknek.
- A munkafelület hőálló anyagból készült.
- Ha a főzőlap egy csővezeték felett van, a vezeték egy beépített ventilátorral van ellátva.
- A telepítés megfelel a szabad tér minden feltételének és a vonatkozó szabványoknak és előírásoknak.
- A helyi elektromos szerelési előírások értelmében be van szerelve egy megfelelő és jól elhelyezett szigetelő árammegszakító, amely biztosítja a teljes leválasztást a hálózatról állandó csatlakoztatás esetén.
A leválasztó csak az előírt típusú lehet és érintkezői között 3 mm-es légréseleválasztással rendelkezik az összes póluson (vagy az összes aktív [fázis] huzalon, ha az elektromos szerelésre vonatkozó helyi szabályok lehetővé teszik ezt a követelményváltoztatást).
- A leválasztó kapcsoló a felhasználó számára könnyen hozzáférhető lesz a főzőlap beszerelése után.
- Ha kétségei vannak a telepítéssel kapcsolatban, forduljon a helyi építésügyi hatóságához és ellenőrizze a helyi szabályokat.
- Használjon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (pl. kerámia csempét) a főzőlap körüli falfelületeken.

A főzőlap telepítése után ellenőrizze az alábbiakat:

- A tápkábel nem elérhető a szekrény ajtaja vagy a dugalj felől.
- A szekrény külső oldaláról a főzőlap alsó része alá elegendő friss levegő áramlik.
- Ha a főzőlap egy fiókos vagy szekrényes felület felett van beszerelve, a főzőlap alaprésze alatt egy védelmi hőálló gát van felszerelve.
- A leválasztó kapcsoló a felhasználó számára könnyen hozzáférhető.

Figyelmeztetések

1. Az üvegkerámia főzőlap beszerelését csak egy kellő képzettséggel rendelkező személy végezheti el. Soha ne próbálja meg személyesen beszerelni a készüléket.
2. A főzőlapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztószekrény, mosógép vagy ruhaszárító fölé szerelni, mert a nedvesség megrongálhatja a főzőlap elektronikus részeit.
3. Az üvegkerámia főzőlapot úgy kell beszerelni, hogy biztosítva legyen a jó hőszigetelés a megbízható működéshez.
4. A főzőlap feletti fal és tér hőálló kell, hogy legyen.
5. A károk elkerülése végett a laminált munkafelületnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.

A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

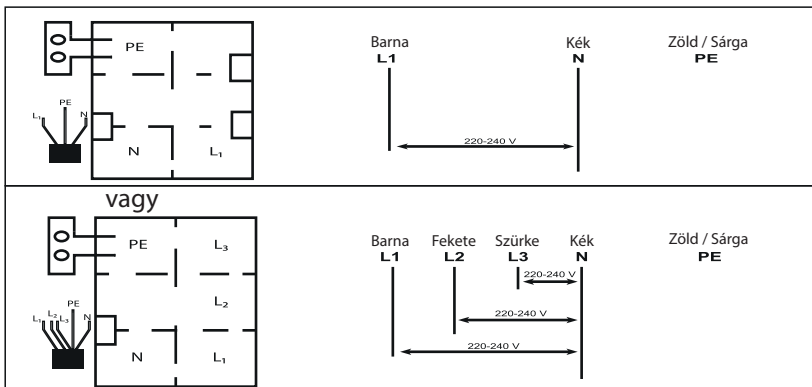


Minden szerelési munkát egy szakképzett személynek vagy villanszerelőnek kell elvégeznie. A főzőlap csatlakoztatása előtt az elektromos hálózathoz ellenőrizze az alábbiakat:

1. A helyi elektromos rendszer alkalmas a főzőlap teljesítményéhez.
2. A feszültség egyezik a termékcímkén feltüntetett értékkel.
3. A tápkábel részei elbírják a termékcímkén feltüntetett megterhelést. A főzőlap csatlakoztatásánál a hálózathoz ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elosztó eszközöket, mert ezek túlmelegedést és tűzképződést okozhatnak. A tápkábel nem érintkezhet a forró felületekkel és úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete egyetlen ponton se lépje túl 75 °C értéket.



Beszélje meg egy villanszerelővel, hogy a helyi hálózat megfelelő-e és nem igényel-e változtatásokat. Minden változtatást csak egy képzett villanszerelő végezhet el.



- A sérült tápkábelt a fennálló veszélyek végett csak egy szerviztechnikus cserélheti ki.
- Az elektromos hálózatra való állandó csatlakozásnál a kikapcsoláshoz egy szétkapcsolót kell beiktatni, amely az összes pólust lekapcsolja, és szétkapcsolt állapotban az érintkezői közötti távolság minimum 3 mm.
- A szerelőnek gondoskodnia kell a megfelelő telepítésről a vonatkozó irányelvek és előírások szerint.
- A kábelt nem szabad összenyomni és meghajlítani.
- Rendszeresen ellenőrizze a kábelt. A kábelt csak egy képzett technikus cserélheti ki.



SELEJTEZÉS: Ne selejtezze ezt a terméket a háztartási hulladékkal együtt. A terméket elkülönítve kell selejtezni.

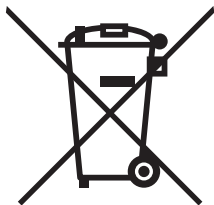
A készülék jelölése megfelel az elektromos és az elektronikus berendezések hulladék - elhelyezéséről szóló 2002/96/ EK európai irányelvnek (elektromos és elektronikus hulladék- WEEE). A helyes selejtezéssel hozzájárul a régi készülékek megfelelő feldolgozásához és újrahasznosításához. A szakszerű selejtezés megelőzi az esetleges negatív kihatásokat az emberi egészségre és a környezetre.

Ez az ikon a terméken azt jelenti, hogy tilos az elektronikus és elektromos készülékek selejtezése a háztartási hulladékkal együtt. Az ilyen készülékeket elektromos és elektronikus hulladékként specializálódott gyűjtőhelyen kell leadni.

Ezt a készüléket speciálisan kell selejtezni. További információkért a készülék feldolgozásával, selejtezésével és újrahasznosításával kapcsolatban forduljon a helyi hivatalhoz, hulladékgyűjtő telephelyhez vagy az eladóhoz, akinél a terméket vásárolta.

Részletes információkért a készülék feldolgozásával, selejtezésével és újrahasznosításával kapcsolatban forduljon helyi hivatalhoz, hulladékgyűjtő telephelyhez vagy az eladóhoz, akinél a terméket vásárolta.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív khatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	3
BESCHREIBUNG DES GERÄTES	9
Ansicht von oben.....	9
Bedienblende.....	9
Leistung der Kochzone	10
INFORMATIONEN ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHEN	11
VOR DER ERSTVERWENDUNG IHRES NEUEN KOCHFELDES	11
VERWENDUNG DER BERÜHRUNGSTASTEN	11
AUSWAHL EINES GEEIGNETEN KOCHGESCHIRRS	12
VERWENDUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES	13
Wir beginnen zu kochen	13
Nach dem Fertigmachen.....	14
Verwendung der Funktion „Leistungsverstärkung“	14
VERWENDUNG DER KINDERSICHERUNG	15
FLEXIBLE KOCHZONE	15
ÜBERHITZUNGSSCHUTZ	17
DETEKTION KLEINER GEGENSTÄNDE	17
AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN	17
TIMERVERWENDUNG	18
Verwendung des Timers als Küchenwecker.....	18
Verwendung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen.....	19
FEHLERMELDUNGEN UND KONTROLLE	20
TECHNISCHE DATEN	21
INSTALLATION	22
Aufstellung des Kochfeldes.....	22
Installation der Befestigungselemente.....	22
Folgendes muss vor der Installation des Kochfeldes geprüft werden:	24
Folgendes muss nach der Installation des Kochfeldes geprüft werden:.....	25
Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz.....	25

SICHERHEITSHINWEISE

Ihre Sicherheit ist für uns wichtig. Lesen Sie diese Informationen vor der Erstverwendung Ihres Kochfeldes aufmerksam durch.

Installation

Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vor der Benutzerwartung und Reinigung vom Stromnetz.
- Das Gerät muss an ein gut geerdetes Stromversorgungssystem angeschlossen werden.
- Änderungen des Stromanschlusses im Haushalt dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Stromunfall oder Tod führen.

Schnittgefahr

- Passen Sie gut auf – die Kanten des Kochfeldes sind scharf.
- Die Nichtbeachtung dieser Wartung kann zur ersten Verletzung führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor der Installation oder Erstverwendung des Gerätes aufmerksam diese Hinweise.
- Stellen Sie auf das Gerät nie brennbare Materialien.
- Stellen Sie diese Informationen der Person, die für die Installation des Gerätes verantwortlich ist, zur Verfügung, denn auf diese Weise können Sie die Installationskosten senken.
- Dieses Gerät muss aus Sicherheitsgründen in Übereinstimmung mit diesen Hinweisen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert und richtig geerdet werden.

- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der eine Abschaltvorrichtung enthält. Diese Abschaltvorrichtung muss ein komplettes Abschalten des Gerätes vom Stromnetz ermöglichen.
- Eine unsachgemäße Installation des Gerätes kann zum Verlust der Garantie führen.

Betrieb und Bedienung

Stromschlagrisiko

- Verwenden Sie das gerissene Kochfeld nicht. Falls das Kochfeld gerissen ist, trennen Sie es sofort vom Stromnetz (Schutzschalter) und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorgehensweise kann Stromunfall oder Tod verursachen.

Gesundheitsbedrohung

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) müssen jedoch einen Arzt oder Hersteller des Gerätes vor der Verwendung des Kochfeldes kontaktieren, um sich zu vergewissern, dass ihre Implantate vom elektromagnetischen Feld nicht beeinflusst werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zum Tod führen.

Verbrennungsrisiko

- Während der Verwendung sind zugängliche Teile des Gerätes ausreichend heiß, um Verbrennungen zuzufügen.

- Körperteile, Kleidung oder andere Gegenstände außer dem geeigneten Kochgeschirr dürfen mit dem Kochfeld nicht in Berührung kommen, solange seine Oberfläche nicht ausreichend kalt wird.
- Auf der Oberfläche des Kochfeldes sollten sich keine Metallgegenstände befinden, wie zum Beispiel Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel, denn sie könnten heiß werden.
- Halten Sie Kinder fern vom Kochfeld.
- Die Topfgriffe können sich heiß anfühlen. Prüfen Sie, ob die Topfgriffe andere Kochzonen, die eingeschaltet sind, nicht überdecken. Halten Sie die Topfgriffe fern von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Schnittrisiko

- Die Klinge des Kochfeldschabers ist nach dem Abnehmen der Schutzhülle zur Verwendung bereit. Verwenden Sie den Kochfeldschaber mit erhöhter Vorsicht und bewahren Sie ihn immer außer Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verletzungen führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nie außer Sicht. Das Überkochen kann Rauch und Brand verursachen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nie als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie auf das Gerät nie Kochwerkzeug oder andere fremde Gegenstände ab.
- In der Nähe des Gerätes dürfen sich keine magnetischen Gegenstände (z.B. Kreditkarten oder Speichermedien) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) befinden, denn sie könnten vom elektromagnetischen Feld beeinflusst werden.

- Verwenden Sie Ihr Gerät nie zum Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Verwendung aus, und zwar in Übereinstimmung mit den Hinweisen in dieser Gebrauchsanleitung (z.B. mithilfe der Berührungstasten). Verlassen Sie sich nicht auf das Ausschalten der Kochzonen mithilfe der Kochgeschirrdetektion.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen, sich darauf setzen, steigen oder klettern.
- Bewahren Sie in den Schränken über dem Gerät keine Gegenstände auf, die für Kinder lockend sind. Auf das Kochfeld kletternde Kinder können sich ernst verletzen.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe des eingeschalteten Gerätes nie außer Sicht.
- Kinder oder Personen mit begrenzten sensorischen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht verwenden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder sie wurden mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut gemacht.
- Reparieren Sie und tauschen Sie keine Komponenten dieses Gerätes aus, wenn es in der Gebrauchsanleitung nicht angegeben ist. Sämtliche Eingriffe darf nur ein qualifizierter Techniker des Kundendienstes durchführen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keinen Hochdruck-Dampfreiniger.
- Stellen Sie auf das Kochfeld keine schweren Gegenstände.
- Treten Sie auf das Kochfeld nicht.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit schartigen Kanten und verschieben Sie das Geschirr auf dem Kochfeld nicht, denn Sie könnten die Glasoberfläche des Kochfeldes zerkratzen.
- Verwenden Sie weder Schaber noch andere abrasive Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochfeldes, denn Sie könnten die Glasoberfläche des Kochfeldes zerkratzen.

- Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von dem Hersteller, seinem Servicevertreter oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt und in einer ähnlichen Umgebung bestimmt, z.B.:
 - in Küchen für Angestellte in Geschäften, Büros und einem anderen Arbeitsmilieu;
 - auf Farmen;
 - für Klienten von Hotels, Motels und anderen Unterkunftseinrichtungen;
 - dort, wo Frühstück serviert wird.
- **WARNUNG:** Das Gerät und alle zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Berühren Sie keine Heizelemente.
Kinder bis zum 8. Lebensjahr müssen sich ständig unter Aufsicht befinden.
- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren und Personen mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen nur dann verwenden, wenn sie sich unter Aufsicht einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich, befinden oder wenn sie mit der sicheren und sachgemäßen Verwendung des Gerätes vertraut sind.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen die Reinigung und Benutzerwartung nie ohne Aufsicht durchführen.
- **WARNUNG:** Das Kochen auf dem Kochfeld mit Öl und Fett ohne Aufsicht kann zur Überhitzung und zum Brand führen. Versuchen Sie NIE, die Flammen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und überdecken Sie die Flammen mit Deckel oder Feuerlöschdecke.

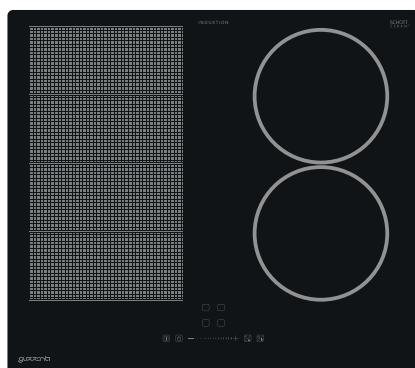
- **WARNUNG:** Brandrisiko! Bewahren Sie auf der Geräteoberfläche keine Gegenstände auf.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um eventuellen Stromschlag zu vermeiden. Die Oberfläche aus Glaskeramik oder einem ähnlichen Material schützt Gerätekomponenten, die sich unter Spannung befinden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruck-Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht zusammen mit einem externen Timer oder einem selbstständigen Fernbedienungssystem verwendet werden.

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes. Wir empfehlen Ihnen, bestimmte Zeit mit dem Lesen dieser Hinweise/Gebrauchsanleitung zu verbringen, um vollständig zu begreifen, wie das Kochfeld sachgemäß installiert und bedient werden soll.

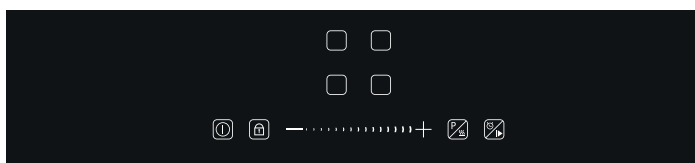
Lesen Sie vor der Installation und Erstverwendung des Gerätes sämtliche Sicherheitshinweise.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Ansicht von oben



Bedienblende



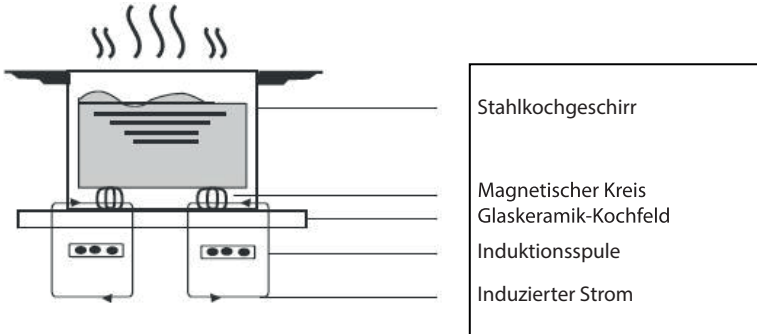
Bezug	Beschreibung
A 	Zonenauswahl-taste
B 	Schlüssel für Kindersicherung
C 	Ein/Aus-Taste
D	Leistungs-/Timer-Schieberegler-Reguliertaste 
F 	Boost-Steuertaste / Warmhaltetaste
G 	Timer-Taste / Pause-Taste

Leistung der Heizzone

Heizzone	GZ-8405A (220-240 V ~ 50/60 Hz)
Zone vorne links	2000/2800W (Booster)
Bereich hinten links	1500/2000W (Booster)
Bereich hinten rechts	1800/2300W (Booster)
Zone vorne rechts	1200/1500W (Booster)
Gesamtnennleistung	7200W (230 V ~)

INFORMATIONEN ÜBER DAS INDUKTIONSKOCHEN

Das Induktionskochen ist eine sichere, verbesserte und ökonomische Kochtechnologie. Sie funktioniert mithilfe elektromagnetischer Vibrationen, dank denen die Wärme direkt im Kochgeschirr entsteht. Die Wärme muss durch die glaskeramische Oberfläche nicht durchdringen. Die glaskeramische Oberfläche ist nur dann heiß, wenn sich das Kochgeschirr ausreichend erwärmt.



VOR DER ERSTVERWENDUNG IHRES NEUEN KOCHFELDES

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, vor allem das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich auf dem Kochfeld befinden.


VERWENDUNG DER BERÜHRUNGSTASTEN

- Die Tasten reagieren auf Berührung, deshalb ist es nicht notwendig, sie mit Kraft zu drücken.
- Verwenden Sie dabei die Fingerkuppe, nicht Fingerspitze.
- Nach jeder Berührung ertönt ein akustisches Signal.
- Die Bedienblende muss immer sauber und trocken sein. Es dürfen sich dort keine Gegenstände befinden (z.B. Kochwerkzeug oder Küchentücher). Auch ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Berührungstasten erschweren.



AUSWAHL EINES GEEIGNETEN KOCHGESCHIRRS



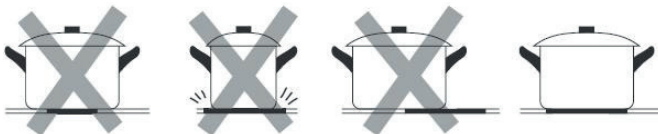
- Verwenden Sie nur solches Kochgeschirr, dessen Boden zum Induktionskochen geeignet ist, siehe Symbole auf der Verpackung oder auf dem Topfboden.
- Ob das Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem magnetischen Test prüfen. Bewegen Sie einen Magnet auf den Topfboden zu. Wenn sich der Magnet anheftet, ist das Kochgeschirr zum Induktionskochen geeignet.
- Wenn Sie keinen Magnet haben:
 1. Gießen Sie in den Topf, den Sie testen wollen, etwas Wasser.
 2. Falls auf dem Display  nicht blinkt und das Wasser warm ist, ist das Geschirr für das Induktionskochfeld geeignet.
- Das Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: Reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



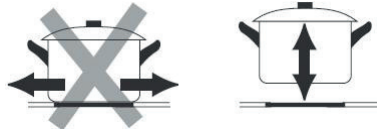
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gekrümmtem Boden oder scharfen Kanten.



Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden glatt ist, dem Glas anliegt und gleich groß wie die Kochzone ist. Verwenden Sie nur solches Kochgeschirr, dessen Durchmesser identisch mit dem Durchmesser der Kochzone ist. Wenn Sie Kochgeschirr mit einem etwas größeren Bodendurchmesser verwenden, nutzen Sie die Energie mit maximaler Effektivität aus. Wenn Sie Kochgeschirr mit kleinerem Bodendurchmesser verwenden, kann die Effektivität niedriger sein, als Sie erwartet haben. Das Kochgeschirr mit Bodendurchmesser, der kleiner als 140 mm ist, muss vom Kochfeld nicht erkannt werden. Das Kochgeschirr muss sich immer in der Mitte der Kochzone befinden.



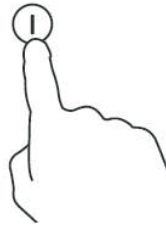
Heben Sie das Kochgeschirr vom Induktionskochfeld immer auf – verschieben Sie es nicht, ansonsten könnten Sie das Kochfeld zerkratzen.



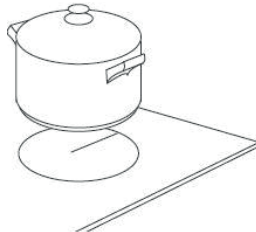
VERWENDUNG DES INDUKTIONSKOCHFELDES

Wir beginnen zu kochen

1. Drücken Sie die Taste EIN/AUS.
Nach dem Einschalten ertönt ein akustisches Signal. Auf allen Displays erscheint „-“. Dies bedeutet, dass sich das Induktionskochfeld im Bereitschaftsbetrieb befindet.

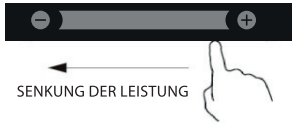


2. Stellen Sie einen passenden Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden wollen.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden und die Kochfeldoberfläche sauber und trocken sind.



3. Berühren Sie die Taste  (A) der gewünschten Kochzone, auf der sich der Topf befindet. Das Symbol 0 der ausgewählten Kochzone beginnt zu blinken.

4. Stellen Sie mit der Berührung des Schiebereglers (D) die gewünschte Leistung der Kochzone ein.



- Falls Sie die Leistung innerhalb von 1 Minute nicht einstellen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. In solchem Fall müssen Sie wieder mit dem Schritt 1 beginnen.
- Die eingestellte Leistungsstufe kann während des Kochens jederzeit geändert werden.

Falls auf dem Display $\geq \underline{\quad} \leq$ abwechselnd mit der Einstellung der Leistungsstufe blinkt

Dies bedeutet:


- Der Topf steht auf einer falschen Kochzone.
- Das verwendete Geschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen.
- Der Topf ist zu klein oder befindet sich nicht in der Mitte der Kochzone. Das Gerät beginnt nicht zu heizen, wenn sich kein passendes Geschirr auf der Kochzone befindet. Wenn sich auf der Kochzone kein passendes Geschirr befindet, schaltet sich die Anzeige nach Ablauf von 1 Minute automatisch aus.

Nach dem Fertigmachen

1. Berühren Sie das Symbol (A) der Kochzone, die Sie ausschalten wollen.
2. Stellen Sie mit dem Schieberegler (D) die Leistungsstufe auf „0“, um die Kochzone auszuschalten.
3. Passen Sie gut auf, denn die Oberfläche des Kochfeldes ist heiß. Bei der Kochzone, die zu heiß ist, um sie berühren zu können, erscheint „H“. Dieses Symbol verschwindet, sobald die Oberfläche der Kochzone ausreichend kühl wird, um sie ohne Gefahr berühren zu können. Die Restwärme kann zum Aufwärmen eines anderen Topfes genutzt werden. Auf diese Weise wird Energie gespart.

Verwendung der Funktion „Leistungsverstärkung“

Aktivierung der Leistungsverstärkung

1. Mit dem Berühren der Taste (A) wählen Sie die gewünschte Kochzone aus.
2. Berühren Sie die Taste der Leistungsverstärkung (E) . Auf dem Display der entsprechenden Kochzone erscheint „P.“ und die Leistung der Kochzone erreicht den maximalen Wert.

Deaktivierung der Leistungsverstärkung

1. Berühren Sie die Taste (A) der entsprechenden Kochzone, bei der Sie die Funktion der Leistungsverstärkung deaktivieren wollen.
 2. Berühren Sie den Schieberegler (D), um die Funktion der Leistungsverstärkung zu deaktivieren. Die Leistung der Kochzone schaltet sich auf die Stufe 9 um.
- Diese Funktion kann für eine beliebige Kochzone eingestellt werden.
 - Die Leistung der Kochzone schaltet sich nach Ablauf von 5 Minuten automatisch auf die Leistungsstufe 9 um.

Verwendung der Warmhaltefunktion

1. Berühren Sie die Kochzonenauswahl Taste, die Sie warm halten möchten, eine Anzeige neben der Taste blinkt.
2. Berühren Sie die Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, die Kochzonenanzeige wird angezeigt.
3. Wenn Sie das Warmhalten abbrechen möchten, wählen Sie die Kochzone aus, die Sie bedienen möchten, berühren Sie dann die Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Verwendung der Pause-Funktion

Das Kochfeld verfügt über eine praktische Neustartfunktion, um den Kochvorgang zu unterbrechen und neu zu starten, wenn Sie unterbrochen werden.

1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und funktioniert, halten Sie die Pause-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, alle Brenner hören auf zu arbeiten und alle LED-Anzeigen zeigen das Symbol an.
2. Drücken Sie die Pause-Taste und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Alle Einstellungen werden mit der vorherigen Einstellung neu gestartet.

VERWENDUNG DER KINDERSICHERUNG

- Die Bedienblende kann gesperrt werden, um versehentliche Verwendung des Kochfeldes zu vermeiden (damit zum Beispiel Kinder die Kochzonen versehentlich nicht einschalten können).
- Wenn die Bedienblende gesperrt ist, reagieren die Tasten auf keine Berührung. Eine Ausnahme bildet die Taste EIN/AUS.

Sperren der Bedienblende

Berühren Sie die Taste der Kindersicherung für 3 Sekunden. Auf der Timeranzeige wird „Lo“ angezeigt.

Aufsperrn der Bedienblende

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Taste der Kindersicherung und halten Sie sie eine Weile gedrückt.
3. Jetzt können Sie das Induktionsfeld wieder verwenden.

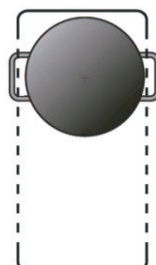
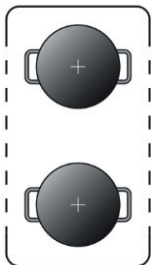


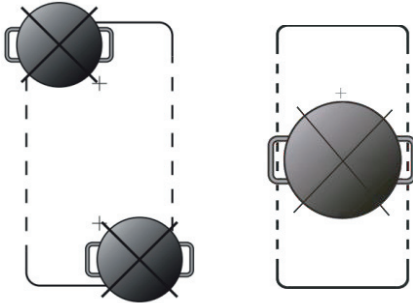
Wenn die Bedienblende gesperrt ist, sind alle Tasten außer der Taste EIN/AUS nicht aktiv. Das Kochfeld kann im Notfall mit der Taste EIN/AUS jederzeit ausgeschaltet werden. Das Kochfeld muss vor weiterer Verwendung jedoch zuerst aufgesperrt werden.


FLEXIBLE KOCHZONE



- Diese Zone kann bei Bedarf jederzeit als eine Kochzone verwendet werden.
- Die flexible Kochzone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat bedient werden können. Wenn Sie die flexible Zone als eine Kochzone verwenden, können Sie das Kochgeschirr aus einem Zonenteil auf ein anderes Zonenteil verschieben. Die Zone, auf die Sie das Kochgeschirr verschieben haben, behält die gleiche Kochleistung als die Zone, auf der sich das Kochgeschirr ursprünglich befindet hat. Die ursprüngliche Zone schaltet sich nach dem Verschieben des Geschirrs aus.
- **Wichtig:** Das Kochgeschirr muss in die Mitte eines Zonenteils gestellt werden. Für die Verwendung auf der flexiblen Zone eignet sich ein ovales oder rechteckiges Geschirr.

Beispiele für eine richtige und falsche Positionierung des Topfes:



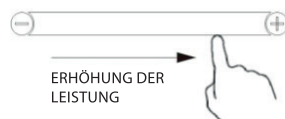


1. Wenn Sie die flexible Zone als eine Kochzone aktivieren wollen, drücken Sie gleichzeitig die Taste der gewählten Zone  für die linke Seite

2. Es erleuchtet sich die Anzeige der flexiblen Kochzone  oder  neben der Anzeige der Kochleistung.



3. Je nach der Kochzone, auf der sich das Kochgeschirr befindet, stellen Sie die Kochleistung ein, indem Sie die Schiebetaste der linken Vorderzone (E) berühren.



4. Wenn Sie das Kochgeschirr aus dem vorderen Zonenteil auf das hintere Zonenteil verschieben (und umgekehrt), erkennt die flexible Zone automatisch die neue Position des Kochgeschirrs, wobei die gleiche Kochleistung erhalten bleibt.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Der Temperatursensor kann die Temperatur im Kochfeld überwachen. Bei allzu hoher Temperatur schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

DETEKTION KLEINER GEGENSTÄNDE

Wenn Sie auf dem Kochfeld einen Gegenstand unpassender Größe oder einen nicht-magnetischen Gegenstand (z.B. aus Aluminium) oder einen anderen kleinen Gegenstand (z.B. Messer, Gabel oder Schlüssel) hinterlassen, schaltet sich die Kochzone nach 1 Minute automatisch in den Bereitschaftsbetrieb um. Der Ventilator kühlt das Induktionskochfeld innerhalb von 1 Minute.

AUTOMATISCHES AUSSCHALTEN

Das automatische Ausschalten ist eine Sicherheitsfunktion, die zum Schutz des Induktionskochfeldes dient. Diese Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus, wenn Sie vergessen, es zu tun. Die voreingestellten Betriebszeiten für verschiedene Leistungen sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1~3	4~6	7~8	9
Voreingestellte Betriebszeit (in Minuten)	240	180	120	90

Wenn Sie den Topf wegnehmen, stoppt das Induktionskochfeld sofort den Betrieb und schaltet sich nach Ablauf von 2 Minuten automatisch aus.



Personen mit Herzschrittmacher müssen die Verwendung des Induktionskochfeldes mit ihrem Arzt besprechen.

TIMERVERWENDUNG

Der Timer kann auf zwei verschiedene Weisen verwendet werden:

- Sie können den Timer als Küchenwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können den Timer so einstellen, dass er die Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Der Timer kann bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

Verwendung des Timers als Küchenwecker

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Anmerkung: Der Küchenwecker kann verwendet werden, auch wenn keine Kochzone ausgewählt wird.

2. Berühren Sie die Timertaste (F). Die Timeranzeige beginnt zu blinken und auf dem Display erscheint „10“.



3. Mit dem Berühren der Taste „+“ oder „-“ können Sie den Timer im Umfang von 1 bis 99 Minuten einstellen.

Tipp: Mit einem Berühren der Taste „-“ oder „+“ des Timerreglers können Sie die Zeit um 1 Minute verkürzen oder verlängern.

Um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern, halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timerreglers gedrückt.

Wenn Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig berühren, deaktivieren Sie den Timer und die Timeranzeige erlischt.


4. Nach dem Einstellen der Zeit aktiviert sich automatisch die Zeitabrechnung. Auf dem Display wird die restliche Zeit angezeigt.

5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt akustische Signalisierung für 30 Sekunden und die Timeranzeige erlischt.

Anmerkung: Der Küchenwecker funktioniert nur beim normalen Modell.

Verwendung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Einstellung des Timers für eine Kochzone:

1. Berühren Sie die Taste (A)  der gewünschten Kochzone, für die Sie den Timer einstellen wollen.
2. Berühren Sie die Timertaste (F). Die Küchenweckeranzeige „10“ beginnt zu blinken. In diesem Moment können Sie den Timer einstellen.




3. Mit dem Berühren der Taste „-“ oder „+“ können Sie die Timerzeit im Umfang von 1 bis 99 Minuten einstellen.
Tipp: Mit einem Berühren der Taste „-“ oder „+“ des Timerreglers können Sie die Zeit um 1 Minute verkürzen oder verlängern.
Um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern, halten Sie die Taste „-“ oder „+“ des Timerreglers gedrückt.
Wenn Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig berühren, deaktivieren Sie den Timer und die Timeranzeige erlischt.
4. Die eingestellte Zeit beginnt sofort abzulaufen. Nach Ablauf von 5 Sekunden wird auf dem Display wieder die Leistungsstufe angezeigt.
ANMERKUNG: Der rote Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe erleuchtet sich, was bedeutet, dass für diese Kochzone der Timer eingestellt ist.



5. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Andere Kochzonen heizen weiter, wenn sie davor eingeschaltet waren.
6. Wenn der Timer sowohl als „Küchenwecker“ als auch „zum Ausschalten der Kochzonen“ verwendet wird, wird auf dem Display die Küchenweckerzeit angezeigt. Wenn Sie die Timertaste drücken, wird auf dem Display die restliche Zeit angezeigt, nach deren Ablauf die Kochzone ausgeschaltet wird.

FEHLERMELDUNGEN UND KONTROLLE

Falls es zu einer außergewöhnlichen Situation kommt, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzstand um und auf dem Display werden entsprechende Fehlermeldungen angezeigt:

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Lösung
	Kein Topf oder ein ungeeigneter Topf.	Verwenden Sie einen geeigneten Topf.
ER03	Wasser oder Topf auf der Bedienblende.	Reinigen Sie die Bedienblende.
FI	Die Verbindung unter dem Kochfeld, Display und der Leiterplatte ist fehlgeschlagen.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Das Verbindungskabel ist nicht richtig angeschlossen oder ist beschädigt. 2. Wenn das Verbindungskabel in Ordnung ist, tauschen Sie den Spulensensor aus. 3. Wenn der Spulensensor in Ordnung ist, ersetzen Sie die Leiterplatte und prüfen Sie die Stromversorgung.
F3E	Der Temperatursensor der Spule ist defekt (Kochzone, auf deren Anzeige „E“ erscheint).	Ersetzen Sie den Spulensensor.
F4E	Der Temperatursensor der Leiterplatte ist defekt (Kochzone, auf deren Anzeige „E“ erscheint).	Ersetzen Sie die Sensor der Leiterplatte und prüfen Sie die Leiterplatte.
E1E	Der Temperatursensor des Glaskeramik-Kochfeldes hat eine hohe Temperatur festgestellt.	Wenn das Kochfeld abkühlt, schalten Sie es wieder ein.
E2 E	Der IGBT-Temperatursensor hat eine hohe Temperatur festgestellt.	Wenn das Kochfeld abkühlt, schalten Sie es wieder ein.
E3 E	Standardlose Spannung (sehr hoch).	Prüfen Sie, ob die Spannung normal ist. Schalten Sie das Kochfeld nach der Wiederherstellung normaler Spannung wieder ein.
E4 E	Standardlose Spannung (sehr niedrig).	Prüfen Sie, ob die Spannung normal ist. Schalten Sie das Kochfeld nach der Wiederherstellung normaler Spannung wieder ein.
E5 E	Der Temperaturfehler ist defekt (Kochzone, an deren Anzeige „E“ erscheint).	Das Verbindungskabel ist nicht richtig angeschlossen oder ist beschädigt.

Oben angegebene Punkte stellen die Kontrolle üblicher Störungen dar. Versuchen Sie nicht, das Kochfeld mit eigenen Kräften zu demontieren, denn Sie könnten es beschädigen und sich dabei verletzen. **Kontaktieren Sie immer eine autorisierte Servicestelle.**

TECHNISCHE DATEN

Anzahl der Kochzonen	4 Kochzonen
Stromversorgung	220-240 V~
Gesamtleistung	7200 W
Abmessungen des Gerätes L x B x H (mm)	590 x 520 x 60
Abmessungen der Einbauöffnung A x B (mm)	565 x 495

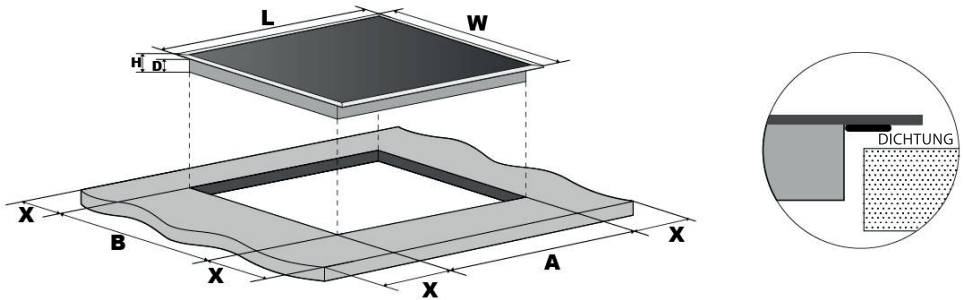
Das Gewicht und die Abmessungen des Kochfeldes sind annähernd. Da wir unsere Produkte ständig verbessern, halten wir uns das Recht auf eine Änderung der technischen Daten und des Designs vor.

INSTALLATION

Aufstellung des Kochfeldes

Schneiden Sie eine Öffnung in der Arbeitsfläche gemäß den Abmessungen, die auf dem Bild angegeben sind. Behalten Sie für die Installation mindestens 5 cm Freiraum um die Öffnung herum.

Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche mindestens 30 cm dick ist. Die Arbeitsfläche muss aus einem hitzebeständigen Material hergestellt werden, damit die Wärme des Kochfeldes sie nicht deformieren kann. Sehen Sie sich folgende Abbildung an:

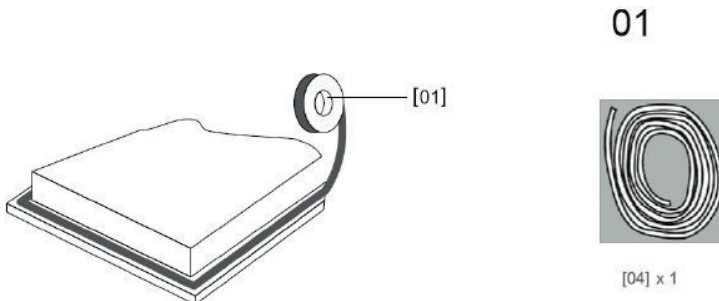


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

Installation der Befestigungselemente

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Üben Sie auf die Bedienelemente, die aus dem Kochfeld herausragen, keinen Druck aus.

Abb. 1



Entlang der unteren Kante des Kochfeldes müssen Sie die mitgelieferte Dichtung befestigen. Achten Sie darauf, dass sich die Enden der Dichtung überdecken.

02

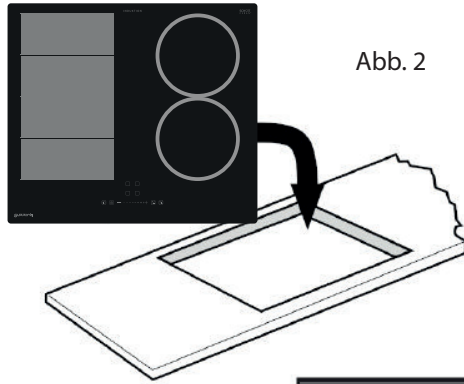


Abb. 2



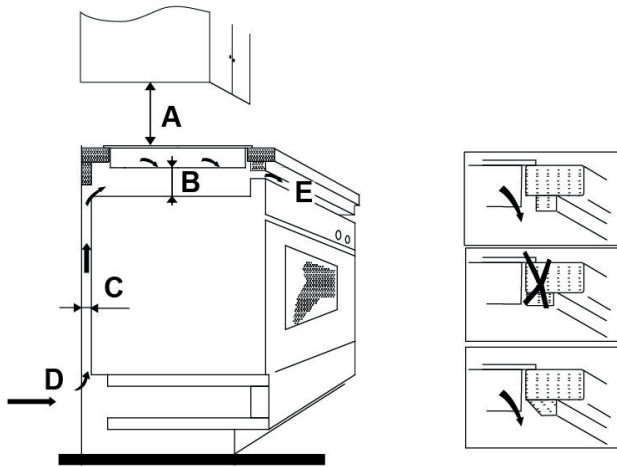
Abb. 3

Benutzen Sie zur Befestigung des Kochfeldes zur Arbeitsfläche keinen Klebstoff. Nach der Befestigung der Dichtung legen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt in der Arbeitsfläche. Drücken Sie sanft das Kochfeld in die Arbeitsfläche, um die Außenkanten gut zu dichten (Abb. 3).

Prüfen Sie, ob das Induktionskochfeld gut belüftet werden kann und ob seine Belüftungsöffnungen nicht blockiert werden. Vergewissern Sie sich, dass sich das Kochfeld in einem guten Zustand befindet.



Anmerkung: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über ihm muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Lufteingang	Luftausgang 5 mm

Folgendes muss vor der Installation des Kochfeldes geprüft werden:

- Ob die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und ob keine strukturalen Elemente die Installation verhindern.
- Ob die Arbeitsfläche aus einem hitzebeständigen Material hergestellt ist.
- Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen installieren, muss der Backofen einen eingebauten Kühlventilator haben.
- Ob die Installation allen gültigen Normen und Vorschriften entspricht.
- Ob sich zwischen dem Kochfeld und dem Netzkabel eine geeignete Abschaltvorrichtung befindet, die gemäß den gültigen Vorschriften und Normen installiert ist.
Der Typ des Schalters muss genehmigt werden und 3 mm Abstand zwischen den Kontakten im ausgeschalteten Zustand bieten (oder allen aktiven [Phasen-] Leitern, falls örtliche Vorschriften diese Änderung erlauben).
- Ob die Abschaltvorrichtung auch nach der Installation des Gerätes leicht zugänglich bleibt.
- Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an örtliche Baubehörden und akzeptieren Sie örtliche Installationsverordnungen.
- Ob Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie keramische Fliesen) an Wänden um das Gerät herum verwenden.

Folgendes muss nach der Installation des Kochfeldes geprüft werden:

- Ob das Netzkabel über die Schublade oder den Raum unter dem Kochfeld nicht erreichbar ist.
- Ob ausreichende Luftströmung zum Abkühlen des Kochfeldes vorhanden ist.
- Falls das Kochfeld über einer Schublade installiert ist, muss sich unter dem Kochfeld ein schützender Zwischenboden befinden.
- Ob der Schalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Warnung

1. Das Glaskeramik-Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden. Unser Service stellt professionelle Techniker an. Installieren Sie das Kochfeld nie mit eigenen Kräften.
2. Das Kochfeld darf nie direkt über Spülmaschine, Kühlschrank, Tiefkühltruhe, Waschmaschine oder Wäschetrockner installiert werden, denn die Nässe könnte die Elektronik des Kochfeldes beschädigen.
3. Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass die Wärme frei entströmen kann und die Zuverlässigkeit des Kochfeldes damit gesichert ist.
4. Die Wände um das Kochfeld herum und die Flächen über dem Kochfeld sollten hitzebeständig sein.
5. Die geschichtete Arbeitsfläche und der verwendete Klebstoff müssen hitzebeständig sein, sonst könnten sie sich beschädigen.

Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz



Dieses Kochfeld darf nur von einem qualifizierten Elektriker ans Stromnetz angeschlossen werden

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz folgendes:

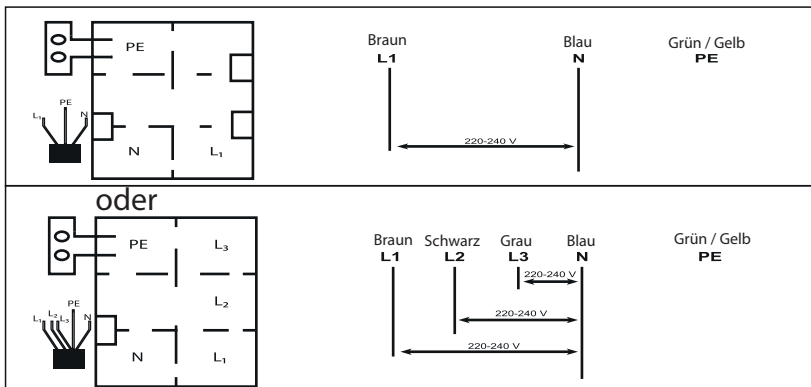
1. Ob das elektrische System im Haushalt für die Anschlussleistung des Kochfeldes geeignet ist.
2. Ob die Spannung im Stromnetz den Angaben auf dem Typenschild des Kochfeldes entspricht.
3. Ob das Netzkabel den Angaben auf dem Typenschild des Kochfeldes entspricht.

Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz keine Adapter, Reduktionen oder Mehrfachsteckdosen, denn sie könnten Überhitzung und Brand verursachen.

Das Netzkabel darf keine heißen Geräteteile berühren und muss so geführt werden, dass die Temperatur in keinem Punkt 75 °C übersteigt.



Bitten Sie einen Elektriker um Kontrolle, ob das elektrische System im Haushalt für den Anschluss des Kochfeldes geeignet ist. Sämtliche Änderungen müssen vom qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.



- Das beschädigte Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von einem qualifizierten Techniker des Kundendienstes ausgetauscht werden.
- Wenn Sie das Gerät direkt ans Stromnetz mithilfe von einer allpoligen Abschaltvorrichtung anschließen, muss der Abstand zwischen den Kontakten im ausgeschalteten Zustand mindestens 3 mm betragen.
- Der Installateur muss die richtige Installation des Gerätes in Übereinstimmung mit gültigen Normen und Vorschriften durchführen.
- Das Netzkabel darf weder gedrückt noch gebeugt werden.
- Kontrollieren Sie das Netzkabel regelmäßig. Das beschädigte Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.



ENTSORGUNG: Dieses Gerät darf nicht zusammen mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden. Es ist notwendig, diese Abfallart zu trennen.

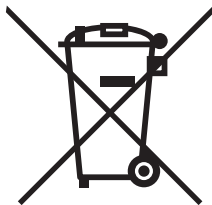
Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2011/65/EU über die elektrischen und elektronischen Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Mit einer sachgemäßen Entsorgung dieses Gerätes helfen Sie dabei, eventuelle negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu vermeiden, zu denen es bei einer unsachgemäßen Entsorgung kommen könnte.

Das Symbol auf dem Produkt besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Bringen Sie das Altgerät zur entsprechenden Sammelstelle für elektrische und elektronische Altgeräte, wo es angenommen und ökologisch entsorgt wird.

Dieses Gerät muss speziell entsorgt werden. Weitere Informationen über Bearbeitung, Verwertung und Recyceln dieses Gerätes erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder bei dem Verkäufer, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Ausführlichere Informationen über Bearbeitung, Verwertung und Recyceln dieses Gerätes erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder bei dem Verkäufer, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

Benutzerhinweise zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten (im Haushalt)



Dieses Symbol auf Produkten oder in begleitenden Dokumenten besagt, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Bringen Sie diese Altgeräte zu den eigens vom Staat eingerichteten Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen und ökologisch entsorgt werden. Alternativ in einigen Ländern können Sie die Altgeräte Ihrem lokalen Fachhändler beim Kauf eines neuen äquivalenten Produktes zurückgeben.

Durch die sachgemäße Entsorgung dieses Produktes helfen Sie bei der Vermeidung möglicher Umwelt- und Gesundheitsgefahren durch unkontrollierte Entsorgung. Weitere Hinweise zur Entsorgung erhalten Sie bei Ihrer Ortsverwaltung, dem Entsorgungsunternehmen oder Ihrem Fachhändler.

Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Müll kann gemäß den nationalen Vorschriften bestraft werden.

Für Unternehmen in den EU-Ländern

Wenn Sie elektrische und elektronische Altgeräte entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen von Ihrem Fachhändler oder Lieferanten.

Hinweise zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der EU

Dieses Symbol gilt nur in der EU.

Wenn Sie dieses Gerät entsorgen wollen, verlangen Sie erforderliche Informationen über die sachgemäße Entsorgung von Ihrer Ortsverwaltung oder Ihrem Fachhändler.

CONTENTS

SAFETY WARNINGS	3
PRODUCT OVERVIEW	8
Top View	8
User interface	8
Heating Zone Power	9
A WORD ON INDUCTION COOKING	10
BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB	10
USING THE TOUCH CONTROLS	10
CHOOSING THE RIGHT COOKWARE	11
USING YOUR INDUCTION HOB	12
To start cooking.....	12
When you have finished cooking.....	13
Using the Boost function	13
USING CHILD LOCK FUNCTION	14
FLEXIBLE AREA	14
OVER-TEMPERATURE PROTECTION	16
DETECTION OF SMALL ARTICLES	16
AUTO SHUTDOWN PROTECTION	16
USING THE TIMER	17
Using the Timer as a Minute Minder	17
Setting the timer to turn one or more cooking zones off	18
FAILURE DISPLAY AND INSPECTION	19
TECHNICAL SPECIFICATION	20
INSTALLATION	21
Selection of installation equipment.....	21
locating the fixing brackets.....	21
Before you install the hob, make sure that	23
When you have installed the hob, make sure that	24
Connecting the hob to the mains power supply	24

SAFETY WARNINGS

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

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

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

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

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

- by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. •**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.

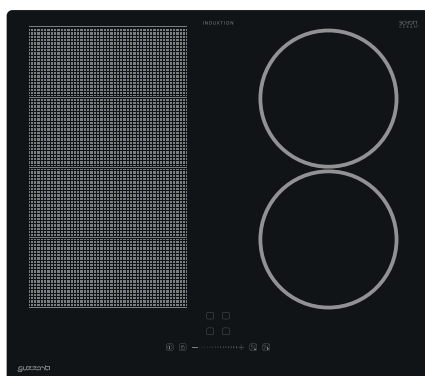
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

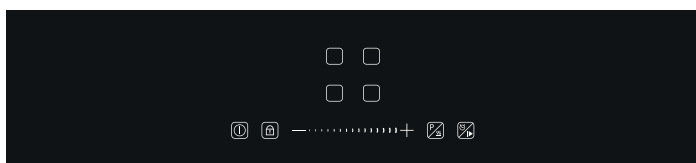
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.







PRODUCT OVERVIEW

Top View



User interface



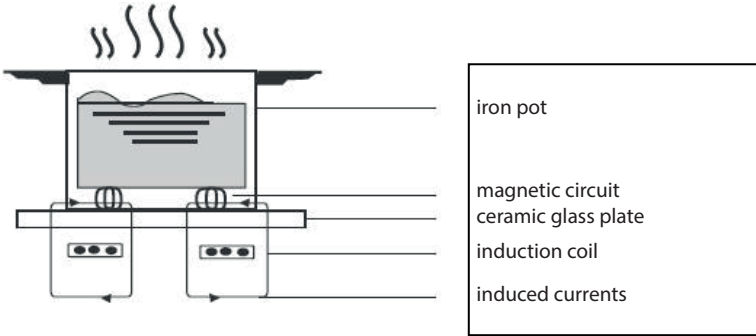
Reference	Description
A 	Zone select key
B 	Child lock key
C 	ON/OFF key
D Power/Timer slider regulating key 	
F 	Boost control key/Keep warm key
G 	Timer key/Pause key

Heating Zone Power

Heating Zone	GZ-8405A (220-240 V ~ 50/60 Hz)
Front left zone	2000/2800W (Booster)
Rear left zone	1500/2000W (Booster)
Rear Right zone	1800/2300W (Booster)
Front Right zone	1200/1500W (Booster)
Total Rating Power	7200W (230 V ~)

A WORD ON INDUCTION COOKING

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



BEFORE USING YOUR NEW INDUCTION HOB

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

USING THE TOUCH CONTROLS

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



CHOOSING THE RIGHT COOKWARE



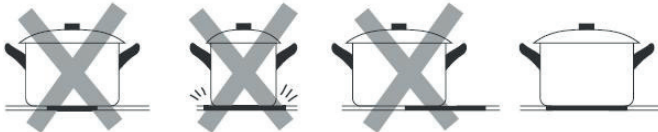
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable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



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



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



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

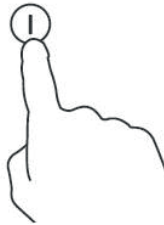


USING YOUR INDUCTION HOB

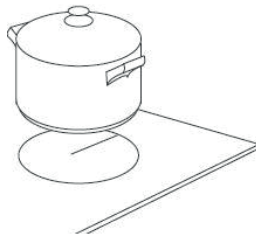
To start cooking


1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show " - ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



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



3. According to the heating zone where the pan is placed, select a relevant zone select key by pressing  key (A). The symbol 0. selected will stay fully lit.

- Adjust heat setting by touching the slider regulating key (D) control.



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

If the display flashes $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting

This means that:


- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
 - The pan you're using is not suitable for induction cooking or,
 - The pan is too small or not properly centred on the cooking zone.
- No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

- Touching the relevant zone select key (A) that you wish to switch off.
- Press the slider regulating key (D) control to "0" level.
- Beware of hot surfaces "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

Using the Boost function

Activated the boost function

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

Cancel the Boost function

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

Using the Keep Warm Function

1. Touch the cooking zone selection button that you wish to use keep warm, an indicator next to the key will flash.
2. Touch the button and hold for 3 seconds, the cooking zone indicator will display.
3. If you want to cancel the keep warm, select the cooking zone you wish to operate, and then touch the button and hold for 3 seconds. The cooking zone will be off.

Using the Pause Function

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

1. When the hob is on and working, press the pause key and hold for 3 seconds, all burner will stop working, and all LED indicator will show the symbol.
2. Press the pause key and hold for 3 seconds again, all setting will restart at the previous setting.

USING CHILD LOCK FUNCTION

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

To lock the controls

Touch the keylock control for 3 seconds. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

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

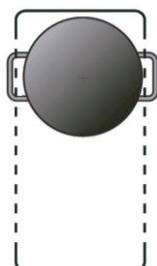
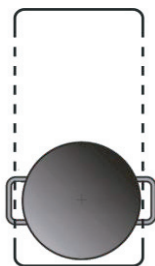
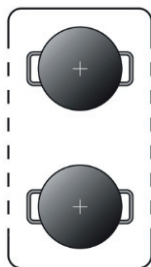


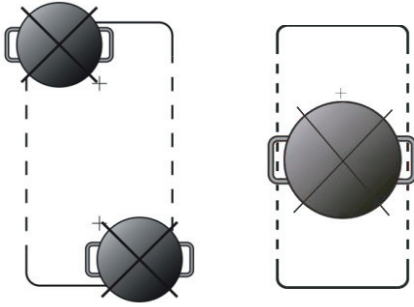
When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except OFF, you can always turn the hob off with the OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.


FLEXIBLE AREA


- This area can be used as a single zone, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- **Important:** Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. The ideal recipe is an oval or rectangular saucepan, or a saucepan.

Examples of good pot placement and bad pot placement.





1. To activate the flexible area as a single big zone, press the zone selected key  at the same time for the left.

2. The flexible zone indicator  and  next to the power lever indicator will be light up.



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



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

OVER-TEMPERATURE PROTECTION

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

DETECTION OF SMALL ARTICLES

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

AUTO SHUTDOWN PROTECTION

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

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

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



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

USING THE TIMER

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

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

2. Touch the Timer key (F). The minder indicator will start flashing "10", and you can set the timer at this point.



3. Using the "+" or "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.


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

5. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator will turn off when the setting time finished.

Note: minute minder only work at normal model.

Setting the timer to turn one or more cooking zones off

If the timer is set on one zone:

1. Select the relevant cooking zone which is working by touching the zone select key (A) .
2. Press the Timer key (F), the minder indicator will start flashing "10", and you can set the timer at this point.



3. Using the "+" or "-" buttons, you can realize the setting of timing from 1 to 99 minutes.
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
Touching the "-" and "+" together, the timer is cancelled, and the timer indicator will turn off.
4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



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

FAILURE DISPLAY AND INSPECTION

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

Error Message	Possible Cause	What to do
<u>U</u>	No pot or pot not suitable.	Replace the pot.
ER03	Water or pot on the glass over the control.	Clean the user interface.
FI	The connection between the display board and the mainboard is fail.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Connection cable not correctly plugged or defective. 2. Replace the coil sensor if connection cable is ok. 3. Replace the mainboard or power if coil sensor are OK.
F3E	Coil temperature sensor failure, (the cooking zone which indicator showing "E").	Replace the coil sensor.
F4E	Mainboard temperature sensor failure, (the cooking zone which indicator showing "E").	Replace the mainboard.
E1E	Temperature sensor of the ceramic glass plate is high.	Please restart after the induction hob cools down.
E2 E	Temperature sensor of the IGBT is high.	Please restart after the induction hob cools down.
E3 E	Abnormal supply voltage (too high).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E4 E	Abnormal supply voltage (too low).	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E5 E	Temperature sensor failure (the cooking zone which indicator showing "E").	Connection cable not correctly plugged or assemble defective.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob and **please contact the supplier.**

TECHNICAL SPECIFICATION

Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240 V~
Installed Electric Power	7200 W
Product Size L x W x H (mm)	590 x 520 x 60
Building-in Dimensions A x B (mm)	565 x 495

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

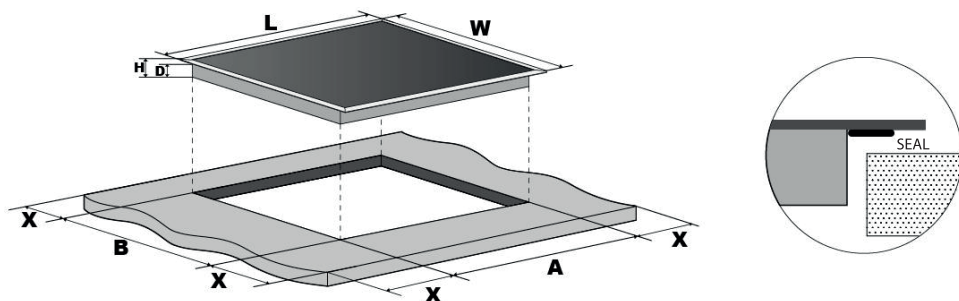
INSTALLATION

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

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

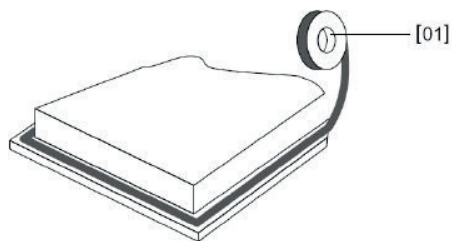


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	55	565	495	50 mini

locating the fixing brackets

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

Fig. 1



01



[04] x 1

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

02

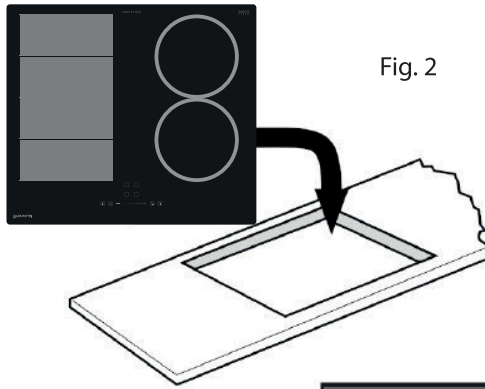


Fig. 2



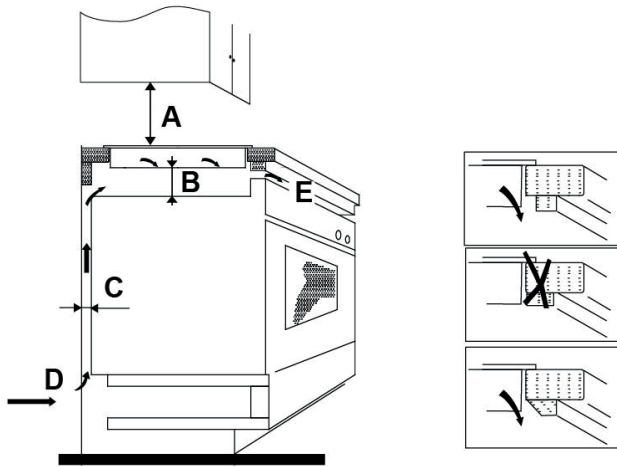
Fig. 3

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

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



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



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

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

Cautions

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

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

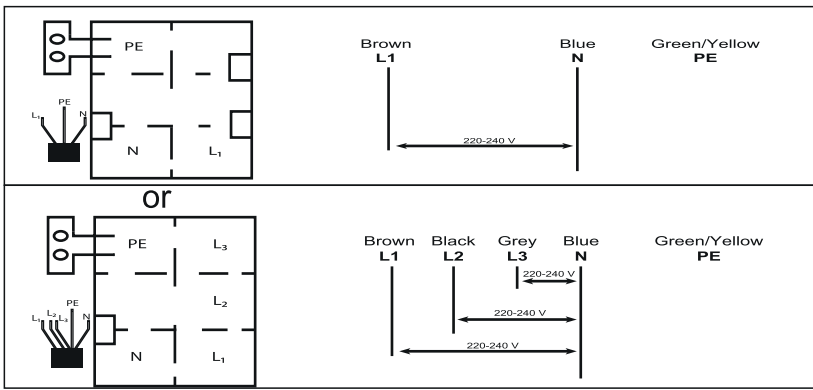
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



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



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



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

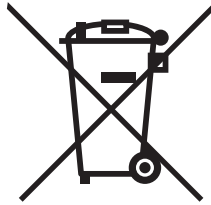
This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DISPOSAL OF USED ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



This symbol on products or original documents means that used electric or electronic products must not be added to ordinary municipal waste. For proper disposal, renewal and recycling hand over these appliances to determined collection points. Alternatively, in some European Union states or other European countries you may return your appliances to the local retailer when buying an equivalent new appliance. Correct disposal of this product helps save valuable natural resources and prevents potential negative effects on the environment and human health, which could result from improper waste disposal. Ask your local authorities or collection facility for more details. In accordance with national regulations penalties may be imposed for the incorrect disposal of this type of waste.

For business entities in European Union states

If you want to dispose of electric or electronic appliances, ask your retailer or supplier for the necessary information.

Disposal in other countries outside the European Union.

This symbol is valid in the European Union. If you wish to dispose of this product, request the necessary information about the correct disposal method from the local council or from your retailer.