

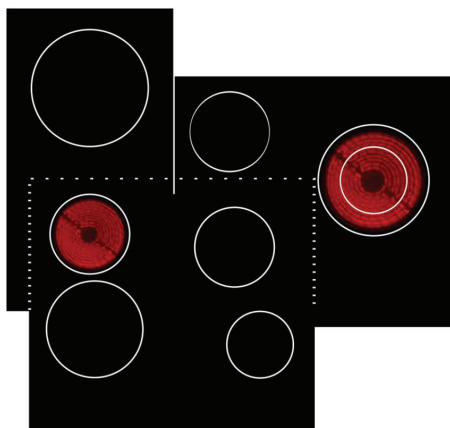
guzzanti

**KERAMICKÁ DESKA/KERAMICKÝ PANEL/PŁYTA CERAMICZNA/
KERÁMIA FŐZŐLAP/KERAMIČNA KUHALNA PLOŠČA/
GLASKERAMIK-KOCHFELD/CERAMIC HOB**

GZ-8301/GZ-8302/GZ-8303/GZ-8304

**INDUKČNÍ DESKA/INDUKČNÝ PANEL/PŁYTA INDUKCYJNA/
INDUKCIÓS FŐZŐLAP/INDUKCIJSKA KUHALNA PLOŠČA/
INDUKTIONSKOCHFELD/INDUCTION HOB**

GZ-8401/GZ-8402/GZ-8403/GZ-8404/GZ-8405/GZ-8406



**Návod k instalaci a obsluze
Návod na inštaláciu a obsluhu
Instrukcja montażu i obsługi
Használati és kezelési útmutató
Navodila za namestitev in uporabo
Installations- und Gebrauchsanleitung
Installation and Operating Instructions**

Přečtěte si prosím důkladně tyto pokyny před instalací nebo použitím tohoto spotřebiče. Uchovejte tyto pokyny na bezpečném místě pro případné použití v budoucnosti.

Bezpečnostní varování

Vaše bezpečnost je pro nás důležitá. Přečtěte si tyto informace před použitím varné desky.

Instalace

Zasažení elektrickým proudem

- Před údržbou a čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Připojení k dobře uzemněnému systému napájení je nutné.
- Změny domácího systému elektrického připojení smí provádět pouze kvalifikovaný technik.
- Nedodržením těchto pokynů může nastat zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí pořezání

- Zvyšte pozornost - hrany panelu jsou ostré.
- Nedodržením tohoto varování se můžete vážně zranit.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Přečtěte si tyto pokyny pozorně před instalací nebo použitím spotřebiče.
- Na spotřebič nikdy nedávejte hořlavé materiály.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, neboť tím můžete snížit náklady za instalaci.
- Abyste zabránili nebezpečí, tento spotřebič se musí instalovat v souladu s těmito pokyny.
- Tento spotřebič smí instalovat a správně uzemnit pouze kvalifikovaný odborník.
- Tento spotřebič se musí připojit k obvodu, který obsahuje odpojovací přepínač nabízející kompletní odpojení od elektrické energie.
- Nesprávnou instalací spotřebiče můžete ztratit právo na záruku.

Provoz a obsluha

Riziko zasažení elektrickým proudem

- Nevaňte na prasklé varné desce. Pokud varná deska praskne, spotřebič ihned vypněte od elektrické sítě (jistič) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Vypněte a odpojte varnou desku od elektrické sítě před čištěním nebo údržbou.
- Nedodržení tohoto postupu může způsobit zasažení elektrickým proudem nebo smrt.

Ohrožení zdraví

- Tento spotřebič vyhovuje standardům pro elektromagnetickou bezpečnost.
- Avšak, osoby s kardiostimulátorem nebo jinými elektrickými implantáty (jako jsou inzulinové pumpy) musí kontaktovat doktora nebo výrobce zařízení před použitím varné desky pro zajištění, že jejich implantáty nebudou ovlivněny elektromagnetickým polem.
- Nedodržení tohoto pokynů může vést k smrti.

Riziko horkého povrchu

- Během použití jsou přístupné části spotřebiče dostatečně horké na způsobení popálení.
- Zabraňte kontaktu těla, oděvů nebo jiných předmětů než vhodné varné nádobí s indukční varnou deskou, dokud není povrch vychladlý.
- Upozornění: magnetické kovové předměty na těle se mohou zahřát, pokud se dostanou do blízkosti varné desky. Zlaté nebo stříbrné šperky nebudou ovlivněny.
- Držte děti mimo dosah.
- Madla pánví mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda madla pánví nepřekrývají jiné varné zóny, které jsou zapnuté. Držte madla mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může vést k popálení a opaření.

Riziko pořezání

- Čepel škrabky na varnou desku je odkrytá po sejmutí ochranného krytu. Škrabku používejte se zvýšenou opatrností a vždy ji skladujte mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může způsobit zranění.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Spotřebič nenechávejte během použití nikdy bez dohledu. Vyřízení může způsobit kouř a může se vznítit.
- Váš spotřebič nikdy nepoužívejte jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Na spotřebiči nenechávejte žádné náčiní ani jiné cizí předměty.
- V blízkosti spotřebiče nenechávejte žádné magnetické předměty (např. kreditní karty, paměťové karty) nebo elektronická zařízení (např. počítače, MP3 přehrávače), neboť mohou být ovlivněné elektromagnetickým polem.
- Nikdy nepoužívejte váš spotřebič k vytápění místnosti.
- Po použití spotřebiče vypněte varné zóny podle popisu v tomto návodu (např. pomocí dotekových ovladačů). Nespolehejte se na vypnutí varných zón pomocí funkce detekce nádobí.
- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem, ani na něj sedat, stoupat a lézt.
- Do skříněk nad spotřebičem neukládejte předměty lákavé pro děti. Děti šplhající se na varnou desku se mohou vážně zranit.
- Během provozu spotřebiče nenechávejte děti v blízkosti bez dohledu.
- Děti nebo osoby s omezenými sensorickými schopnostmi musí být pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Odpovědná osoba se musí ujistit, že tyto osoby mohou používat spotřebič bez ohrožení sebe nebo svého okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádné části tohoto spotřebiče, dokud to není uvedeno v návodu. Veškeré servisní zásahy musí provádět kvalifikovaný servisní technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
- Na varnou desku nedávejte těžké předměty.
- Na varnou desku si nestoupejte.
- Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji ani netahejte nádobí přes varnou desku, neboť můžete poškrábat sklo varné desky.
- Nepoužívejte škrabky ani jiné drsné čisticí prostředky k čištění varné desky, mohly byste poškrábat sklo varné desky.
- Pokud je poškozený přívodní kabel, musí jej vyměnit pouze kvalifikovaný technik.

- Spotřebič je určený pro použití v domácnosti a podobných aplikacích jako jsou:
 - zaměstnanecké kuchyně v prodejnách, kancelářích a jiném pracovním prostředí;
 - na farmách;
 - klienty hotelů, motelů a jiných ubytovacích zařízení;
 - v místech pro výdej snídaně.
 - VAROVÁNÍ: spotřebič a přístupné části jsou během použití horké. Nedotýkejte se ohřevných prvků. Děti do 8 let věku mějte neustále pod dohledem.
 - Tento spotřebič smí používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o správném a bezpečném použití spotřebiče.
 - Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
 - VAROVÁNÍ: Vaření na varné desce bez dohledu na oleji a tuku je nebezpečné a může vést k přehřátí a požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit plamen vodou, ale spotřebič vypněte a pak překryjte plamen pokličkou nebo protipožární přikrývkou.
 - VAROVÁNÍ: riziko požáru: na varném povrchu nenechávejte žádné předměty.
 - VAROVÁNÍ: pokud je povrch prasklý, spotřebič vypněte pro zabránění případnému zasažení elektrickým proudem.
 - K čištění nepoužívejte vysokotlaký parní čistič.
 - Spotřebič není určený k ovládní pomocí externího časovače nebo systému samostatného dálkového ovládní.
- UPOZORNĚNÍ: proces vaření mějte pod dohledem.
- VAROVÁNÍ: abyste zabránili překlopení spotřebiče, musí být správně instalován. Viz pokyny pro instalaci.
- VAROVÁNÍ: používejte ochranné prvky varné desky navržené výrobcem varných spotřebičů nebo předepsané výrobcem v pokynech, jako vhodné ochranné prvky. Použití nevhodných ochranných prvků může vést k nehodám.
- Tento spotřebič obsahuje připojení uzemnění pro funkční účely.

Blahopřejeme ke koupi vaší nové indukční varné desky. Doporučujeme, abyste strávili určitou dobu čtením těchto pokynů/Návodů k instalaci pro plné porozumění, jak správně instalovat a obsluhovat varnou desku.

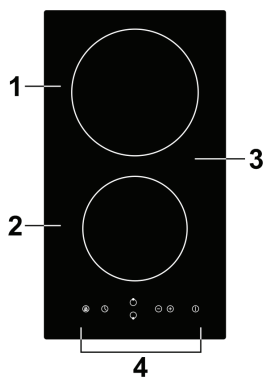
Za účelem instalace si přečtěte část o instalaci.

Před použitím a instalací si přečtěte všechny bezpečnostní pokyny.

Popis výrobku

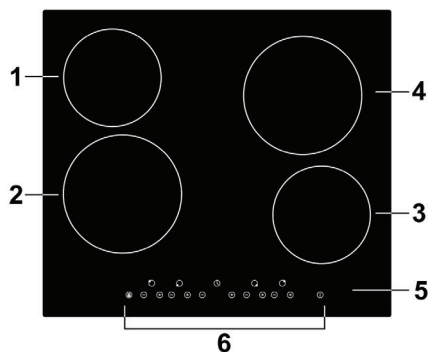
Pohled shora

(1) Model GZ-8301



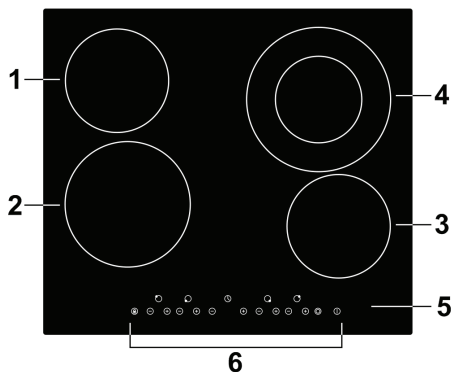
1. Max 1800 W zóna
2. Max 1200 W zóna
3. Sklokeramická deska
4. Ovládací panel

(2) Model GZ-8302



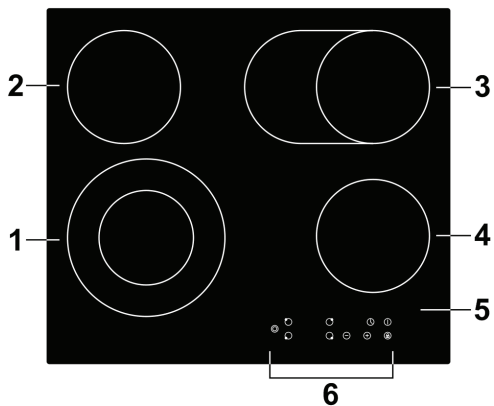
1. Max 1200 W zóna
2. Max 1800 W zóna
3. Max 1200 W zóna
4. Max 1800 W zóna
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

(3) Model GZ-8303



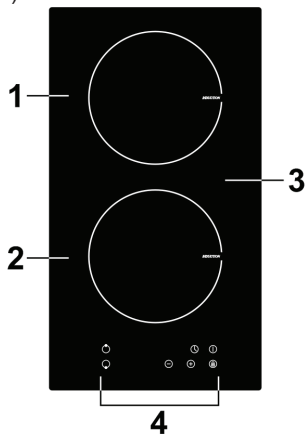
1. Max 1200 W zóna
2. Max 1800 W zóna
3. Max 1200 W zóna
4. Max 2200 W zóna
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

(4) Model GZ-8304



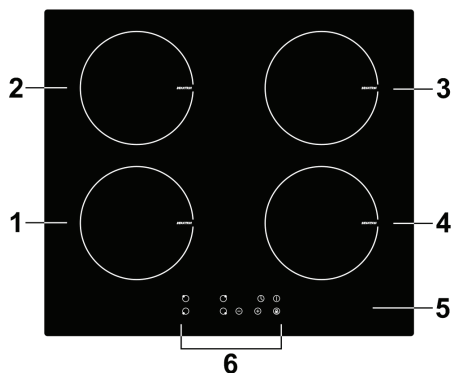
1. Max 2200 W zóna
2. Max 1200 W zóna
3. Max 2000 W zóna
4. Max 1200 W zóna
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

(5) Model GZ-8401



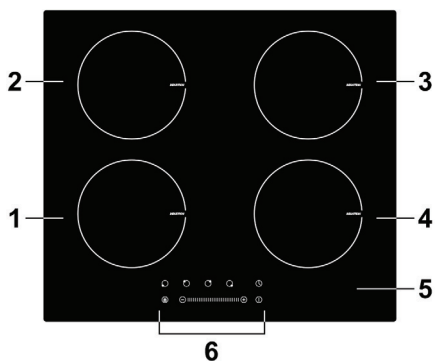
1. Max 2000 W zóna
2. Max 1500 W zóna
3. Sklokeramická deska
4. Ovládací panel

(6) Model GZ-8402



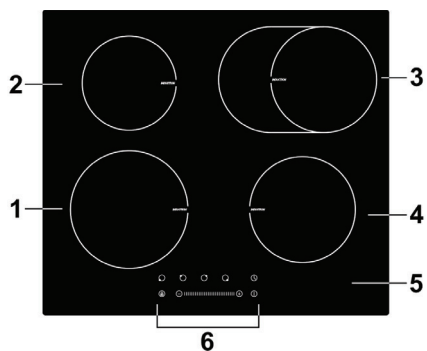
1. Max 2000 W zóna
2. Max 1500 W zóna
3. Max 2000 W zóna
4. Max 1500 W zóna
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

(7) Model GZ-8403



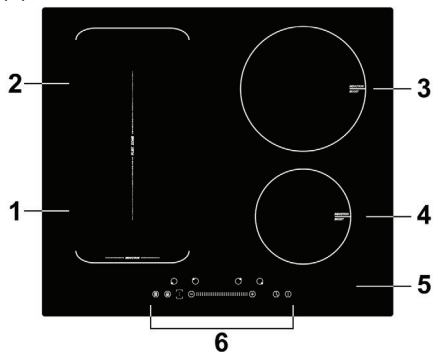
1. Max 2000 W zóna
2. Max 1500 W zóna
3. Max 2000 W zóna
4. Max 1500 W zóna
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

(8) Model GZ-8404



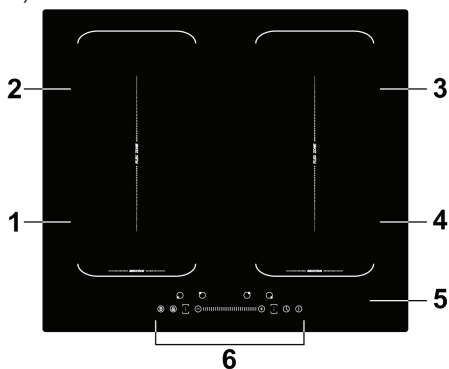
1. Max 2000 W zóna
2. Max 1500 W zóna
3. Max 2000 W zóna
4. Max 1500 W zóna
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

(9) Model GZ-8405



1. Max 2000 boost 2600 W zóna
2. Max 1500 boost 2000W zóna
3. Max 2000 boost 2600W zóna
4. Max 1500 boost 2000W zóna
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

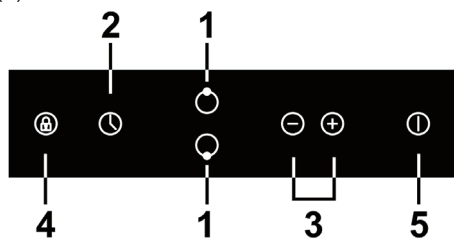
(10) Model GZ-8406



1. Max 2000 boost 2600 W zóna
2. Max 1500 boost 2000W zóna
3. Max 2000 boost 2600W zóna
4. Max 1500 boost 2000W zóna
5. Sklokeramická deska
6. Ovládací panel

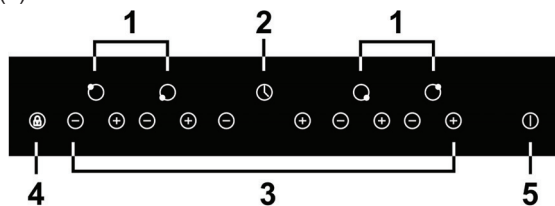
Ovládací panel

(1) Model GZ-8301



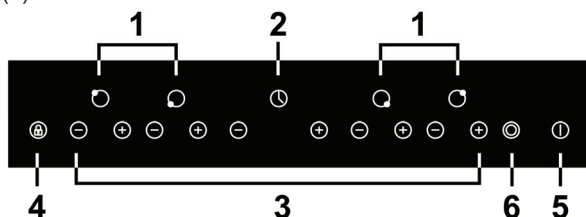
1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí

(2) Model GZ-8302



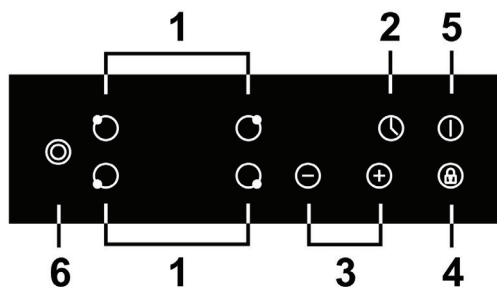
1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí

(3) Model GZ-8303



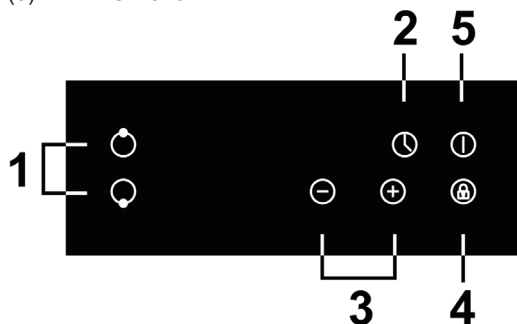
1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí
6. Ovladač duální zóny

(4) Model GZ-8304



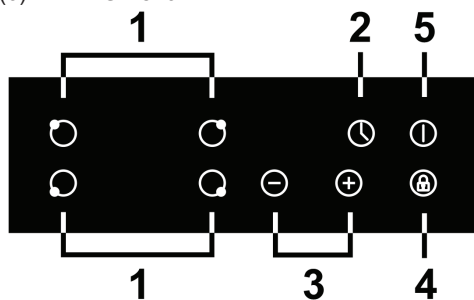
1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí
6. Ovladač duální zóny

(5) Model GZ-8401



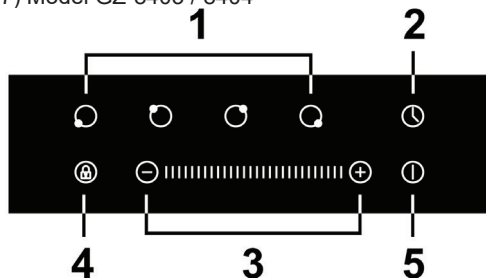
1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí

(6) Model GZ-8402



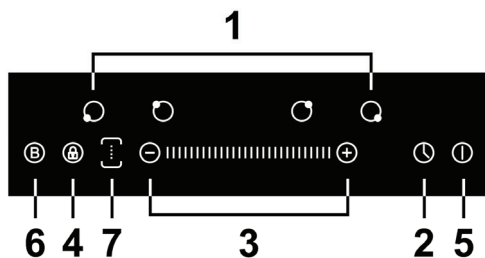
1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí

(7) Model GZ-8403 / 8404



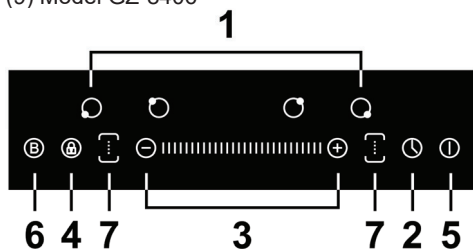
1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí

(8) Model GZ-8405



1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí
6. Ovladač Boost
7. Ovladač volné zóny

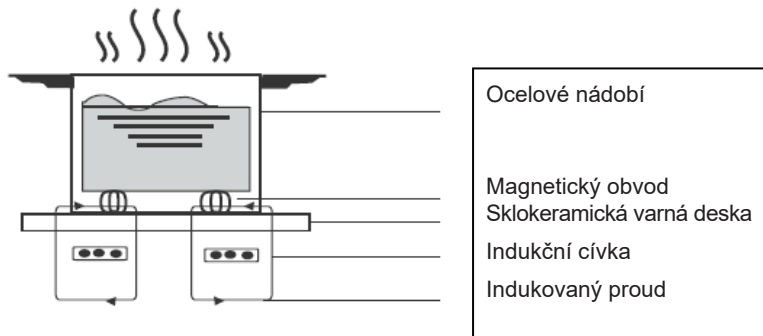
(9) Model GZ-8406



1. Voliče varné zóny
2. Ovladač časovače
3. Tlačítko výkonu/časovače
4. Uzamčení tlačítek
5. Ovladač zapnutí/vypnutí
6. Ovladač Boost
7. Ovladač volné zóny

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 přes sklokeramický povrch. Sklokeramický povrch je horký pouze pokud se dostatečně zahřeje nádobí.

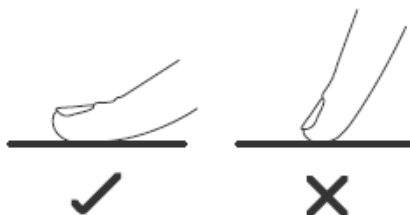


Před použitím vaši nové varné desky


- Přečtěte si tento návod, dbejte zejména na část „Bezpečnostní upozornění“.
- Odstraňte veškeré ochranné fólie, které se mohou nacházet na varné desce.

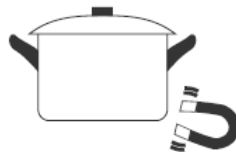
Použití dotekových ovladačů

- Ovládací prvky reagují na dotek, tudíž je nemusíte tisknout silou.
- Používejte bříško prstu, nikoliv špičku.
- Po každém zaregistrování doteku uslyšíte akustický signál.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté, suché a zda se na nich nenacházejí žádné předměty (např. náčiní nebo utěrky). I tenký film vody může sžít obsluhu ovládacích prvků.



Volba varného nádobí

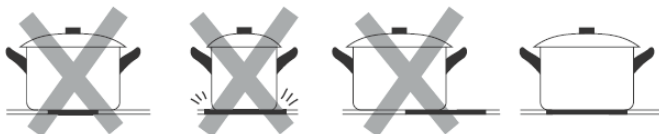
- Používejte pouze varné nádobí s dnem vhodným pro indukční vaření. Viz symboly na obalu nebo na dně nádobí.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat pomocí magnetického testu. Přesuňte magnet blíž ke dnu nádobí. Pokud se přichytí, nádobí je vhodné pro indukci.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Nalijte trochu vody do nádobí, které chcete testovat.
 2. Pokud neblíká na displeji  a voda se hřeje, nádobí je vhodné.
- Nádobí z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliníkové nebo měděné bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.



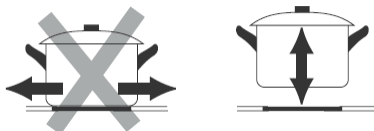
Nepoužívejte nádobí se zakřiveným dnem nebo ostrými okraji.



Ujistěte se, zda je dno nádobí hladké, pasuje přesně na sklo a zda má stejnou velikost jako varná zóna. Používejte nádobí, kterého průměr je stejný jako zobrazená varná zóna. Použitím nádobí s mírně větším průměrem využijete energii s maximální účinností. Pokud použijete menší nádobí, účinnost může být nižší než očekávaná. Nádobí s průměrem menším než 140 mm nemusí varná deska detekovat. Nádobí vždy vycentrujte na varné zóně.



Nádobí z varné desky vždy zvedejte – nepřesouvejte, mohly byste ji poškrábat.



Rozměry nádobí

Varné zóny se až po limit automaticky přizpůsobí průměru nádobí. Přesto musí mít dno nádoby určitý minimální průměr dle odpovídající varné zóny. K dosažení nejvyšší účinnosti vaší varné desky umístíte nádobu doprostřed varné zóny.

Průměr dna indukčního nádobí

Průměr varné zóny (mm)	Min. průměr nádoby (mm)
160	100
180	120
Ovální zóna	120
Volná zóna	180

Použití varné desky

Začínáme vařit

a. Senzorové dotekové ovládání

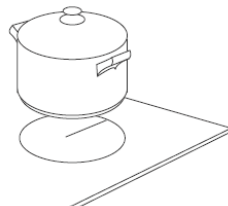
1. Stiskněte ovladač zapnutí/vypnutí.

Po zapnutí zazní akustický signál jednou, na všech displejích se zobrazí „-“ nebo „--“ což indikuje, že indukční varná deska je v pohotovostním režimu.



2. Umístěte vhodné nádobí na varnou zónu, kterou chcete použít.

- Ujistěte se, zda je dno nádobí a povrch varné desky čistý a suchý.



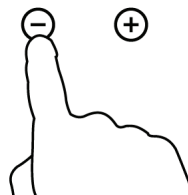
3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny a kontrolka příslušné zóny začne blikat.



4. Zvolte nastavení výkonu tlačítky „-“ nebo „+“.

Kontrolka zvolené zóny bliká.

- Pokud nezvolíte výkon do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.
- Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.



Pro indukční varné desky, pokud bliká na displeji  **střídavě s nastavením výkonu**

Znamená to:

- neumístili jste nádobí na správnou varnou zónu nebo,
- použité nádobí není vhodné pro indukční vaření nebo,
- pánev je příliš malá nebo nesprávně vycentrovaná na varné zóně.

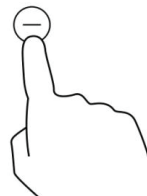
Ohřev se nespustí, pokud není na varné desce vhodné nádobí.

Po dovaření

1. Požadovanou varnou zónu zvolte dotekem symbolu varné zóny.



2. Varnou zónu vypnete nastavením na „0“. Ujistěte se, zda displej zobrazil „0“.



3. Celou varnou desku vypnete stisknutím ovladače zapnutí/vypnutí.



4. Dbejte na horký povrch.

H se zobrazí u varné zóny, která je příliš horká na dotek. Zmizí, když je povrch dostatečně vychladlý na bezpečnou teplotu. Zbytkové teplo můžete využít také pro úsporu energie, pokud chcete ohřát další nádobí.



b. Posuvné ovládání

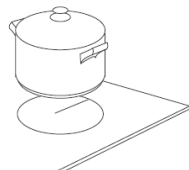
1. Dotkněte se ovladače zapnutí/vypnutí.

Po zapnutí bzučák jednou pípne, všechny displeje zobrazí „-“ indikující, že indukční varná deska je v pohotovostním režimu.

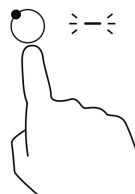


2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou nádobu.

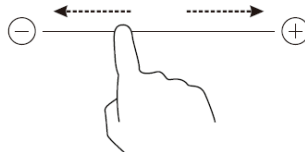
- Ujistěte se, zda je dno nádoby a povrch varné zóny čistý a suchý.



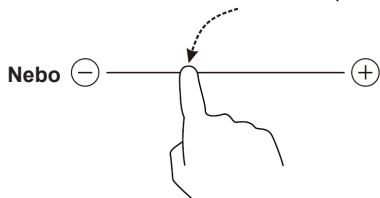
3. Dotkněte se ovladače volby varné zóny, kontrolka vedle tlačítka bliká.



4. Nastavte požadovaný výkon tlačítky „-“, „+“ nebo posunutím podél ovladače „-“, nebo se pouze dotkněte kteréhokoliv místa „-“.



Nebo



- Pokud nezvolíte varnou zónu do 1 minuty, varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.
- Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.
- Pokud potáhnete podél „—“, výkon se upraví od 2 po 8. Stisknutím „-“ výkon snížíte pokaždé až po hodnotu 0. Stisknutím „+“ výkon zvýšíte až po hodnotu 9.

Pokud na displeji střídavě bliká a nastavením výkonu

Znamená to, že:

- neumístili jste pánev na správnou varnou zónu nebo,
- použitá pánev není vhodná pro indukční vaření nebo,
- pánev je příliš malá nebo není správně vystředěná na varné zóně.

Dokud není na varné zóně vhodné nádobí, nedojde k ohřevu.

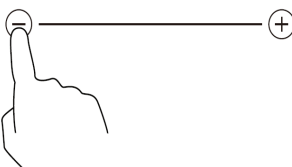
Pokud na varnou zónu nepostavíte vhodnou nádobu, zobrazení se automaticky po 1 minutě vypne.

Po dovaření

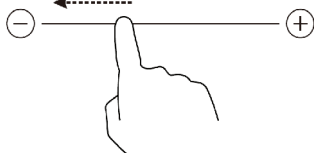
1. Dotkněte se ovladače varné zóny, kterou chcete vypnout.



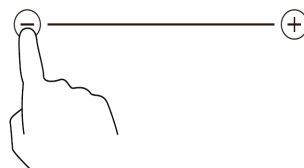
2. Varnou zónu vypněte dotekem „-“ a posunem dolů na „0“.
Nebo taháním podél „—“ doleva a pak dotekem „-“.
Nebo dotekem levé části „—“ a pak dotekem „-“.



Nebo



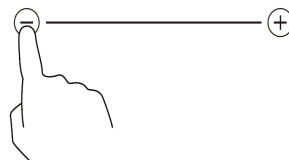
A pak



Nebo



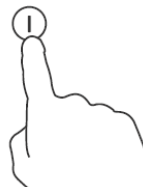
A pak



Ujistěte se, zda zobrazení výkonu zobrazí „0“, pak zobrazí „H“.



3. Celou varnou desku vypnete dotekem ovladače „zapnutí/vypnutí“.



4. Dbejte na horký povrch

Zobrazení „H“ znamená, že varná zóna je příliš horká na dotek. Zobrazení zmizí, když teplota povrchu poklesne na bezpečnou teplotu. Lze jej použít také jako funkci úspory energie, pokud chcete ohřívat další nádobí, použijte plotnu, která je stále horká.



Uzamčení ovládacích prvků

- Můžete uzamknout ovládací panel před nechtěným použitím (například před náhodnou aktivací varné zóny dětmi).
- Když jsou ovladače uzamčené, všechny ovladače kromě ovladače zapnutí/vypnutí jsou neaktivní.

Uzamčení ovládacích prvků

Dotkněte se tlačítka uzamčení. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.

K odemčení ovladačů

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.
2. Dotkněte se a podržte tlačítko uzamčení chvíli (přibližně 3 sekundy).
3. Nyní můžete opět používat indukční varnou desku.



Když je varná deska uzamčená, všechny ovladače jsou neaktivní, kromě ovladače zapnutí/vypnutí. Vždy můžete varnou desku v případě nouze vypnout pomocí tlačítka zapnutí/vypnutí, ale pro další obsluhu musíte nejdříve varnou desku odemknout.

Pro indukční varnou desku, ochrana před přehřátím

Teplotní senzor může monitorovat teplotu uvnitř indukční varné desky. Když je zjištěna nadměrně vysoká teplota, indukční deska se automaticky vypne.

Pro indukční varnou desku, detekce malých předmětů

Když necháte na varné desce předmět nevhodné velikosti nebo nemagnetický předmět (např. hliník), nebo jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíče), varná zóna přejde automaticky po 1 minutě do pohotovostního režimu. Ventilátor chladí indukční varnou desku po dobu 1 minuty.

Ochrana automatickým vypnutím

Automatické vypnutí je bezpečnostní funkce ochrany indukční varné desky. Vypne ji automaticky, pokud ji zapomenete vypnout. Počáteční provozní časy pro různé výkony jsou zobrazené v níže uvedené tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Počáteční provozní čas (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Když sundáte nádobu

- Indukční varná deska ihned zastaví provoz a automaticky se vypne po 2 minutách.
- Keramická varná deska stále hřeje.



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

Použití časovače

Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako minutku. V tomto případě časovač nevypne žádnou varnou zónu po uplynutí nastavené doby.
- Můžete jej nastavit k vypnutí varných zón po uplynutí nastavené doby.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutky

Pokud ne zvolíte žádnou varnou zónu

1. Ujistěte se, zda je varná deska zapnutá.

Poznámka: minutku můžete použít i když ne zvolíte žádnou varnou zónu.

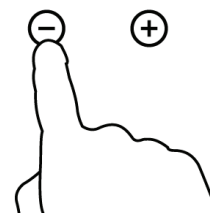
2. Dotkněte se ovladače časovače, kontrolka časovače začne blikat a na displeji se zobrazí „30“.



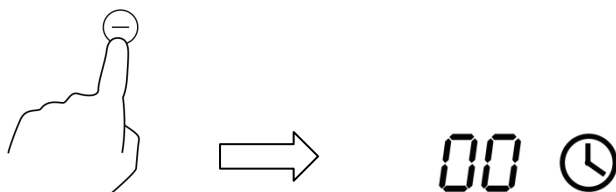
3. Čas nastavte pomocí „-“ nebo „+“.

Tip: stisknutím „-“ nebo „+“ ovladače časovače zkrátíte nebo prodloužíte čas o 1 minutu.

Podržte stisknuté „-“ nebo „+“ ovladače časovače ke zkrácení nebo prodloužení času o 10 minut.



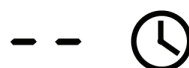
4. Dotekem „-“ čas zkrátíte a na displeji minut se zobrazí „00“.



5. Po nastavení času se automaticky spustí odpočítávání. Displej zobrazí zbývající dobu a kontrolka časovače bude blikat 5 sekund.



6. Po uplynutí nastaveného času zazní akustická signalizace 30 sekund a indikátor časovače zobrazí „-“.



Nastavení časovače na vypnutí varných zón

Nastavení varných zón pro tuto funkci:

1. Dotkněte se voliče varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač (např. zóna 3#)



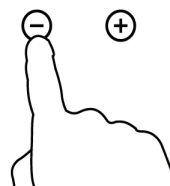
2. Dotkněte se ovladače časovače, indikátor začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „30“.



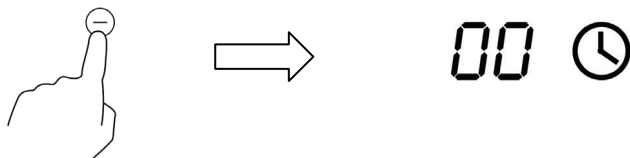
3. Čas nastavte dotekem ovladače časovače „-“ nebo „+“.

Tip: dotekem ovladače „-“ nebo „+“ ovladače časovače zkrátíte nebo prodloužíte čas o 1 minutu.

Dotekem a podržením ovladače „-“ nebo „+“ časovače zkrátíte nebo prodloužíte čas o 10 minut.



4. Dotekem ovladače „-“ časovač zkrátíte a na displeji minut se zobrazí „00“.



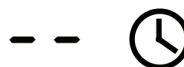
5. Po nastavení se spustí ihned odpočítávání času. Displej zobrazí zbývající dobu a indikátor časovače bliká 5 sekund.



POZNÁMKA: červená tečka vedle indikátoru výkonu bude svítit pro indikaci zvolené zóny.



6. Po uplynutí časovače vaření se odpovídající varná zóna automaticky vypne a zobrazí se „H“.

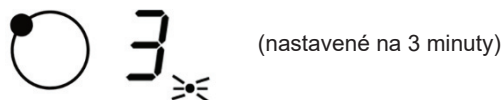
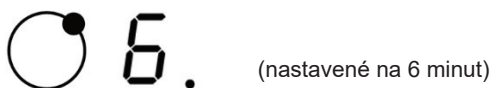


Ostatní varné zóny pokračují v provozu, pokud byly předtím zapnuté.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud používáte tuto funkci pro více než jednu varnou zónu, indikátor časovače zobrazí dobu, která nastane dříve (např. zóna 2# nastavený čas 3 minuty, zóna 3# nastavený čas 6 minut, indikátor zobrazí „3“.)

POZNÁMKA: blikající tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače zobrazuje čas dané varné zóny. Pokud chcete zkontrolovat nastavený čas dalších varných zón, dotkněte se ovladače varné zóny. Časovač zobrazí její nastavený čas.



2. Po uplynutí nastaveného času se odpovídající varná zóna automaticky vypne a zobrazí se „H“.



POZNÁMKA: pokud chcete upravit čas po nastavení časovače, musíte začít od kroku 1.

Power Boost

Funkci „Boost“ můžete použít na zvýšení výkonu odpovídající varné zóny na dobu maximálně 5 minut.




- K použití stiskněte tlačítko volby varné zóny (pouze zóny s boost) a pak stiskněte ovladač funkce Boost (6).
- Varná zóna bude v provozu na plném výkonu 5 minut.
- Funkci Boost můžete zvolit, když již používáte varnou zónu na nejnižším výkonu. Funkce Boost bude pak v provozu na maximálním výkonu maximálně po dobu 5 minut a pak se vrátí na předchozí nastavení.
- Pokud nezvolíte nastavení výkonu do 1 minuty, varná deska se automaticky vypne. Musíte začít opět od kroku 1.
- Nastavení výkonu můžete upravit kdykoliv během vaření.
- Výkon můžete upravit od 0 do 9 pomocí posuvného ovladače.

Velká varná zóna

Volná zóna

- Tuto zónu můžete použít jako jednu zónu nebo dvě samostatné zóny, dle aktuálních potřeb vaření.
- Volná zóna se skládá ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Když funguje jako jedna zóna, při přesunu nádobí z jedné zóny na druhou v rámci volné zóny se zachová stejná úroveň výkonu dle původní pozice nádoby a část, která není pokrytá nádobím se automaticky vypne.
- Důležité: nádoby umístěte doprostřed jedné varné zóny. V případě velké nádoby, oválné, obdélníkové a dlouhé nádoby umístěte nádobu doprostřed varné zóny s překrytím obou křížů.

Pokud používáte větší nebo oválnou nádobu, potřebujete větší ohřevnou zónu. Dotkněte se

požadované zóny a pak stiskněte „+“, „-“, pak se dotkněte „“ nebo „“ nebo „“ pro výběr dvojité, trojitě nebo oválné zóny pro ohřev nádoby, opětovným dotekem těchto symbolů zóny vypnete.

Péče a čištění

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění sklokeramické desky (otisky prstů, skvrny z jídla nebo fleky bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte varnou desku. 2. Aplikujte čistič na varné desky, dokud je sklo stále teplé (ne horké!) 3. Opláchněte a vysušte utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte varnou desku. 	<ul style="list-style-type: none"> • Když je napájení varné desky vypnuté, na varné desce se neobjeví indikace horkého povrchu, ale varná deska může být stále horká! Zvyšte pozornost. • Drsné škrabky, nylonové škrabky a abrazivní čističe mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek na výrobku, zda je vhodný pro sklokeramiku. • Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: mohou zanechat skvrny.
Vyvřené pokrmy, roztavené a horké skvrny sladkých pokrmů na skle.	<p>Odstraňte je ihned škrabkou vhodnou pro sklokeramiku, dbejte na horké varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení varné desky. 2. Držte škrabku v úhlu 30° a oškrabte nečistoty z varné desky. 3. Znečištění odstraňte bavlněnou nebo papírovou utěrkou. 4. Provedte kroky 2 až 4 postupu „Každodenní čištění sklokeramické desky“ výše. 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstraňte skvrny a cukrové pokrmy co nejdříve. Pokud je necháte vychladnout na sklokeramice, jejich odstranění může být obtížné, nebo mohou trvale poškodit skleněný povrch. • Riziko pořezání: po sejmutí ochranného krytu škrabky se odkryje ostrá čepel. Maximálně zvyšte pozornost a vždy škrabku skladujte mimo dosah dětí.
Skvrny na ovládacím panelu.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte napájení varné desky. 2. Nečistoty namočte. 3. Utřete oblast dotekových ovladačů čistou hubkou nebo utěrkou. 4. Oblast důkladně vysušte papírovou utěrkou. 5. Opět zapněte napájení varné desky. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varná deska může vydat akustický signál a sama se vypnout a ovládací panel nemusí být funkční, pokud se na něm nachází tekutina. Oblast ovládacího panelu důkladně očistěte před opětovným zapnutím varné desky.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varnou desku nelze zapnout.	Bez napájení.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a tato je funkční. Zkontrolujte, zda není výpadek elektrické energie ve vašem domu nebo vaší oblasti. Pokud i po kontrole problém trvá, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotekové ovladače nereagují.	Ovládací panel je uzamčen.	Odemkněte ovládací panel. Viz část „Použití varné desky“ ohledně funkcí.
Dotekové ovladače se obtížně ovládají.	Může se na nich nacházet vodní film nebo používáte špičku prstu.	Zkontrolujte, zda jsou ovládací prvky čisté a při ovládání používejte bříško prstu.
Poškrábané sklo.	Drsné nádobí. Nevhodné čisticí prostředky.	Použijte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz „Volba správného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.
Některé nádobí vydává praskavý zvuk.	Může to být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých materiálů vibrují různě).	Je to normální a nepředstavuje to závalu.
Indukční deska vydává tiché hučení při použití na nízké teplotě.	Je to způsobeno technologií indukčního vaření.	Je to normální, ale zvuk ztichne nebo zmizí po zvýšení výkonu.
Zvuk ventilátoru z varné desky.	Chladicí ventilátor varné desky chrání elektroniku před přehřátím. Může chvíli dobíhat i po vypnutí varné desky.	Je to normální a nevyžaduje žádný zásah. Neodpojujte napájení varné desky, dokud ventilátor běží.
Nádobí se nezahřívají a na displeji se zobrazí symbol.	Indukční deska nemůže detekovat nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření. Indukční deska nemůže detekovat nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo není uprostřed.	Použijte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Volba správného nádobí“. Nádobí vycentrujte a ujistěte se, zda průměr dna odpovídá varné zóně.

Indukční deska se neočekávaně vypne, zní akustický signál a zobrazí se kód závady (standardně střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače).	Technická závada.	Poznačte si číslo závady a symboly, vypněte napájení indukční desky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	-------------------	---

Zobrazení závady a kontrola

Pokud nastane nestandardní situace, indukční varná deska se automaticky přepne do ochranného režimu a zobrazí odpovídající ochranné kódy.

Problém	Možná příčina	Co dělat?
F3/F4	Vadný teplotní senzor.	Kontaktujte dodavatele.
F9/FA	Vadný teplotní senzor IGBT.	Kontaktujte dodavatele.
E1/E2	Nestandardní napájení.	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Zapněte po obnově normálního napájení.
E3	Vysoká teplota teplotního senzoru indukční cívky.	Kontaktujte dodavatele.
E5	Vysoká teplota teplotního senzoru IGBT.	Restartujte po ochlazení varné desky.

Výše uvedené body představují kontrolu běžných potíží.

Nedemontujte varnou desku svépomocně, abyste zabránili riziku a poškození varné desky.

Technické specifikace

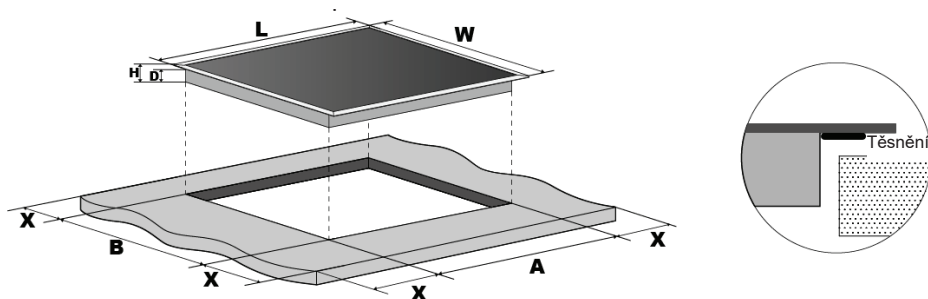
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Z důvodu neustálého vylepšování našich výrobků si vyhražujeme právo na změnu technických údajů a designu.

Instalace

Požadavky na instalaci

Vyřízněte otvor v pracovní desce podle rozměrů uvedených na obrázku. Pro instalaci ponechte minimálně 5 cm volného prostoru kolem otvoru.

Ujistěte se, zda je síla pracovní desky nejméně **30 mm**. Zvolte teplu odolný materiál pracovní desky, abyste zabránili deformaci způsobené teplem z varné desky.

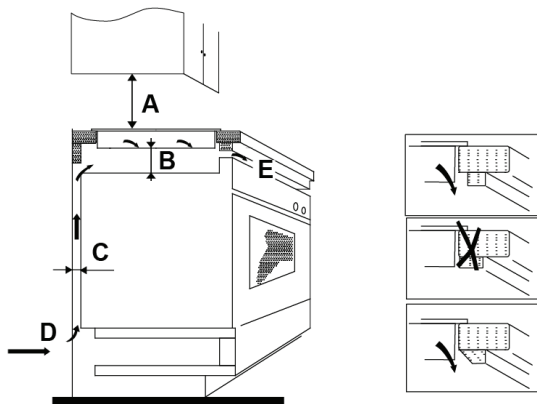


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
GZ-8405/06	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8404	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8403	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8402	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8401	288	520	62	58	268	500	50mini
GZ-8304	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8303	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8302	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8301	288	520	52	48	268	500	50mini

Ujistěte se, zda je varná deska dobře větraná a zda nejsou blokovány její větrací otvory. Zkontrolujte, zda je varná deska v dobrém stavu.



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



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

Před instalací varné desky se ujistěte

- Zda je pracovní deska rovná a zda nebrání instalaci žádné strukturální prvky.
- Zda je pracovní deska z teple odolného materiálu.
- Pokud instalujete varnou desku nad troubu, trouba musí mít vestavěný chladič ventilátor.
- Zda instalace vyhovuje všem platným standardům a předpisům.
- Zda je včleněné vhodné odpojovací zařízení mezi varnou desku a napájecí kabel, které je umístěné podle platných předpisů a směrnic.
Odpojovací vypínač musí být schváleného typu a nabízet 3 mm volný prostor mezi kontakty ve vypnutém stavu (nebo všech aktivních [fázových] vodičů, pokud místní předpisy povolují tuto změnu předpisů).
- Zda je odpojovací zařízení snadno přístupné i po instalaci spotřebiče.
- Zda instalace vyhovuje místním předpisům o instalaci.
- Zda používáte teple odolné a snadno čistitelné povrchy (jako je keramická dlaždice) na okolních stěnách kolem spotřebiče.

Po instalaci varné desky se ujistěte:

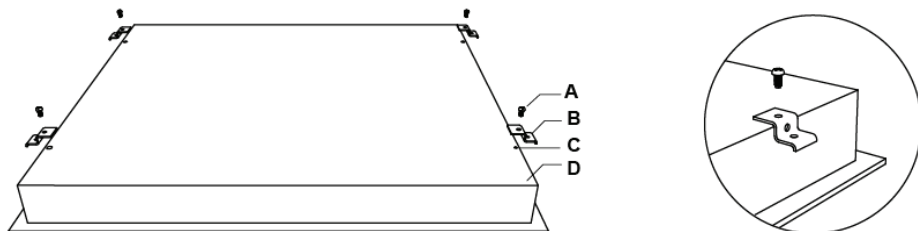
- zda není přívodní kabel dosažitelný přes šuplík nebo prostor pod varnou deskou;
- zda je dostatečný průtok vzduchu k chlazení varné desky;
- pokud je varná deska instalovaná nad šuplíkem, musí být instalované ochranné mezidno pod dnem varné desky.
- zda je odpojovací spínač snadno přístupný spotřebitelem.

Před upevněním držáků

Spotřebič postavte na stabilní, hladký povrch (použijte balení). Netlačte na ovládací prvky vyčnívající z varné desky.

Nastavení pozice držáků

Varnou desku připevněte k pracovní desce pomocí 4 držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek) po instalaci.

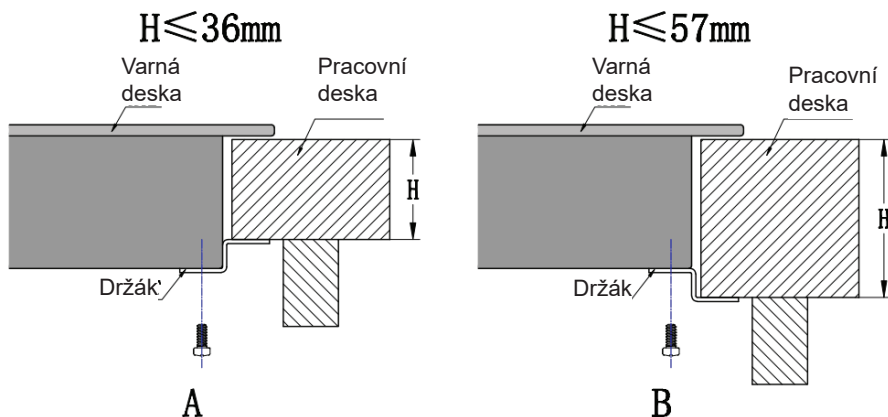


A	B	C	D
šroub	držák	otvor šroubu	základna

Nastavení pozice držáků

Upevněte varnou desku k pracovní desce pomocí 2 držáků na spodní straně (viz obrázek) po instalaci.

Nastavte pozici držáku dle různé tloušťky pracovní desky.



Upozornění

1. Indukční varnou desku musí instalovat kvalifikovaný technik. Náš servis nabízí profesionály. Nikdy ji neinstalujte svépomocně.
2. Varnou desku neinstalujte nikdy přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku, neboť vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varnou desku instalujte tak aby mohlo teplo dobře unikat k zajištění její spolehlivosti.
4. Zeď kolem a plochy nad varnou deskou by měly být odolné vůči teple.
5. Abyste zabránili nebezpečí, vrstvené pracovní plochy a lepidla musí být odolné vůči teple.

Připojení varné desky k elektrické síti

Tuto varnou desku musí k elektrické síti připojovat kvalifikovaný elektrikář. Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte:

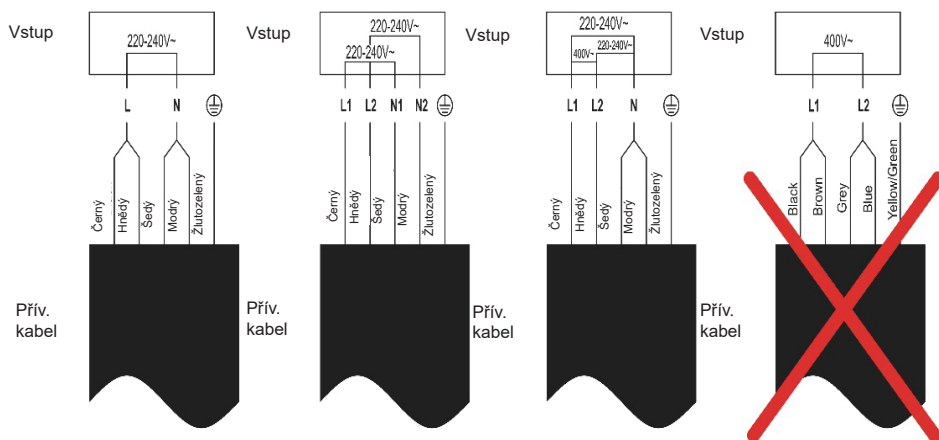
1. Zda je elektrický systém v domácnosti vhodný pro příkon varné desky.
2. Napětí v elektrické síti odpovídá parametrům uvedeným na varné desce.
3. Napájecí kabel odpovídá parametrům uvedeným na výrobním štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry nebo redukce, neboť mohou způsobit přehřátí a požár. Přívodní kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být veden tak, aby teplota nepřesáhla 75°C v žádném bodě.



Požádejte elektrikáře o kontrolu, zda je elektrický systém v domácnosti vhodný pro připojení. Jakékoliv změny musí provádět kvalifikovaný technik.

Napájení musí být provedeno v souladu s platnými standardy, způsob připojení je uveden níže.



- Pokud je poškozený kabel nebo je nutné jej vyměnit, tuto činnost musí provést kvalifikovaný servisní technik, aby se zabránilo nebezpečí.
- Pokud připojíte spotřebič přímo k elektrické síti pomocí všepólového odpojovacího zařízení, odstup mezi kontakty ve vypnutém stavu musí být nejméně 3 mm.
- Instalatér musí zajistit správnou instalaci v souladu s platnými směrnici a předpisy.
- Kabel se nesmí stlačovat ani ohýbat.
- Kabel pravidelně kontrolujte a smí jej měnit pouze kvalifikovaný technik.

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, křemíkové 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 živelními 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 zasíláno poštou nebo přepravní službou musí být zabalen v obalu vhodném pro přepravu tak, aby se zabránilo poškození výrobku.

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

ČERTES spol. s r.o.

Donínská 83

463 34 Hrádek nad Nisou

Tel./fax 482771487 - příjem oprav- servis.

Tel./fax 4827718718 - 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:

.....

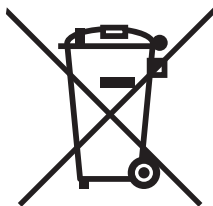
Datum/podpis:

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.

Dovozce:

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

Prečítajte si prosím dôkladne tieto pokyny pred inštaláciou alebo použitím tohto spotrebiča. Uschovejte tieto pokyny na bezpečnom mieste pre prípadné použitie v budúcnosti.

Bezpečnostné varovania

Vaša bezpečnosť je pre nás dôležitá. Prečítajte si tieto informácie pred použitím varného panela.

Inštalácia

Zasiahnutie elektrickým prúdom

- Pred údržbou a čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k dobre uzemnenému systému napájania je nutné.
- 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 prasknutom varnom paneli. Ak varný panel praskne, spotrebič ihneď vypnite od elektrickej siete (istič) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Vypnite a odpojte varný panel od elektrickej siete pred čistením alebo údržbou.
- Nedodržanie tohto postupu môže spôsobiť zasiahnutie elektrickým prúdom alebo smrť.

Ohrozenie zdravia

- Tento spotrebič yhovuje 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, pokiaľ nie je povrch vychladnutý.
- Upozornenie: Magnetické kovové predmety na tele sa môžu zahriať, ak sa dostanú do blízkosti varného panela. Zlaté alebo strieborné šperky nebudú ovplyvnené.
- 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

- Čepeľ škrabky na varný panel odkryjete po zložení ochranného krytu. Škrabku používajte so zvýšenou opatnosťou 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 miestností.
- 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 varného panela nepoužívajte vysokotlakový parný čistič.
- Na varný panel nedávajte ťažké predmety.
- Na varný panel nestúpajte.
- Nepoužívajte riad so zubatými okrajmi ani neťahajte riad cez varný panel, pretože môžete poškrabať sklo varného panela.
- Nepoužívajte škrabky ani iné drsné čistiace prostriedky na čistenie varného panela, mohli by ste poškrabať sklo varného panela.
- Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť len kvalifikovaný technik.

- 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 varnom paneli 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 čistenie nepoužívajte vysokotlakový parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.

UPOZORNENIE: proces varenia majte pod dozorom.

VAROVANIE: aby ste zabránili preklopeniu spotrebiča, musí byť správne inštalovaný. Vid' pokyny pre inštaláciu.

VAROVANIE: používajte ochranné prvky varného panela navrhnuté výrobcom varných spotrebičov alebo predpísané výrobcom v pokynoch, ako vhodné ochranné prvky. Použitie nevhodných ochranných prvkov môže viesť k nehodám.

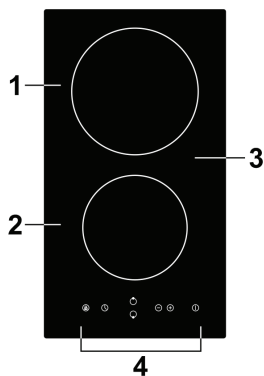
Tento spotrebič obsahuje pripojenie uzemnenia pre funkčné účely.

Blahoželáme k zakúpeniu vášho nového indukčného varného panela. Odporúčame, aby ste strávili určitý čas čítaním týchto pokynov/návodu na inštaláciu pre plné porozumenie, ako správne inštalovať a obsluhovať varný panel. Za účelom inštalácie si prečítajte časť o inštalácii. Pred použitím a inštaláciou si prečítajte všetky bezpečnostné pokyny.

Popis výrobku

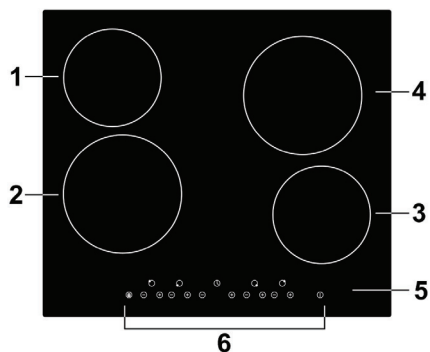
Pohľad zhora

(1) Model GZ-8301



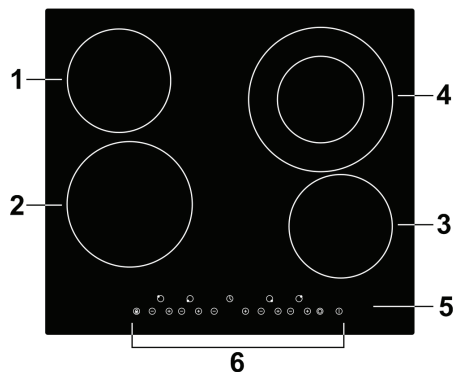
1. Max 1800 W zóna
2. Max 1200 W zóna
3. Sklokeramický panel
4. Ovládací panel

(2) Model GZ-8302



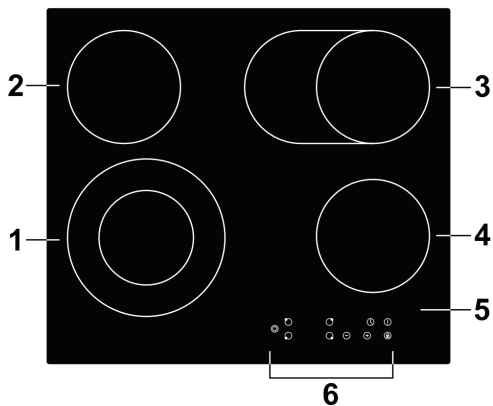
1. Max 1200 W zóna
2. Max 1800 W zóna
3. Max 1200 W zóna
4. Max 1800 W zóna
5. Sklokeramický panel
6. Ovládací panel

(3) Model GZ-8303



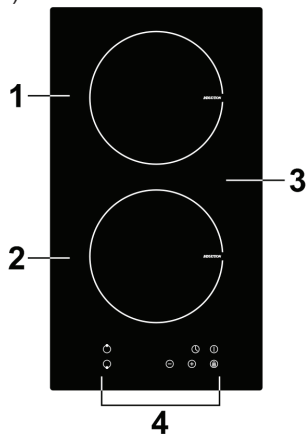
1. Max 1200 W zóna
2. Max 1800 W zóna
3. Max 1200 W zóna
4. Max 2200 W zóna
5. Sklokeramický panel
6. Ovládací panel

(4) Model GZ-8304



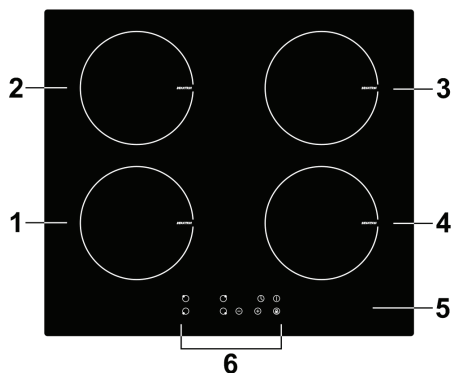
1. Max 2200 W zóna
2. Max 1200 W zóna
3. Max 2000 W zóna
4. Max 1200 W zóna
5. Sklokeramický panel
6. Ovládací panel

(5) Model GZ-8401



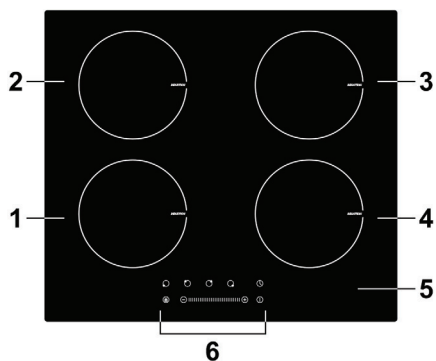
1. Max 2000 W zóna
2. Max 1500 W zóna
3. Sklokeramický panel
4. Ovládací panel

(6) Model GZ-8402



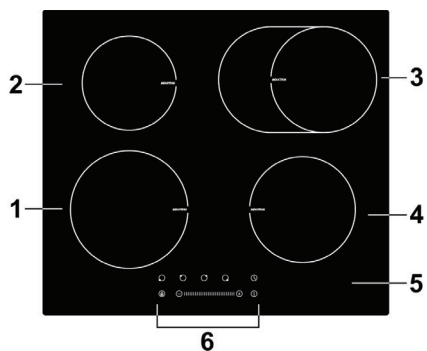
1. Max 2000 W zóna
2. Max 1500 W zóna
3. Max 2000 W zóna
4. Max 1500 W zóna
5. Sklokeramický panel
6. Ovládací panel

(7) Model GZ-8403



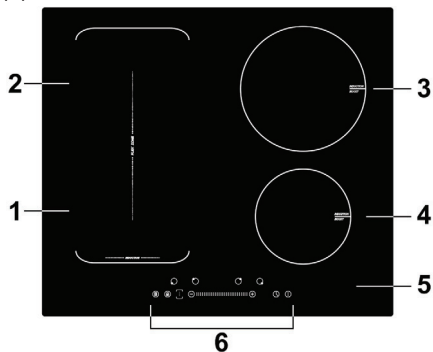
1. Max 2000 W zóna
2. Max 1500 W zóna
3. Max 2000 W zóna
4. Max 1500 W zóna
5. Sklokeramický panel
6. Ovládací panel

(8) Model GZ-8404



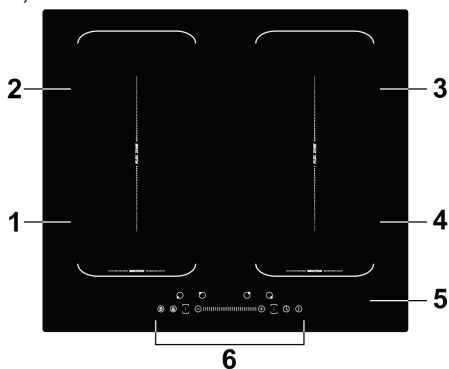
1. Max 2000 W zóna
2. Max 1500 W zóna
3. Max 2000 W zóna
4. Max 1500 W zóna
5. Sklokeramický panel
6. Ovládací panel

(9) Model GZ-8405



1. Max 2000 boost 2600 W zóna
2. Max 1500 boost 2000W zóna
3. Max 2000 boost 2600W zóna
4. Max 1500 boost 2000W zóna
5. Sklokeramický panel
6. Ovládací panel

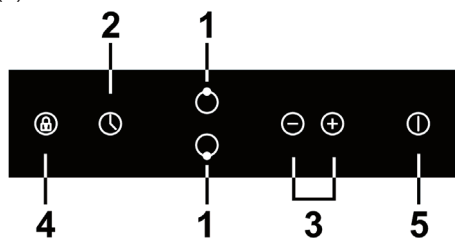
(10) Model GZ-8406



1. Max 2000 boost 2600 W zóna
2. Max 1500 boost 2000W zóna
3. Max 2000 boost 2600W zóna
4. Max 1500 boost 2000W zóna
5. Sklokeramický panel
6. Ovládací panel

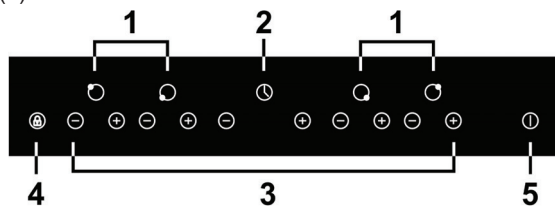
Ovládací panel

(1) Model GZ-8301



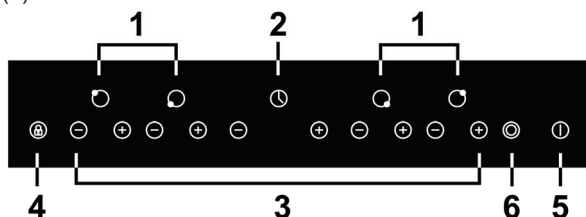
1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia

(2) Model GZ-8302



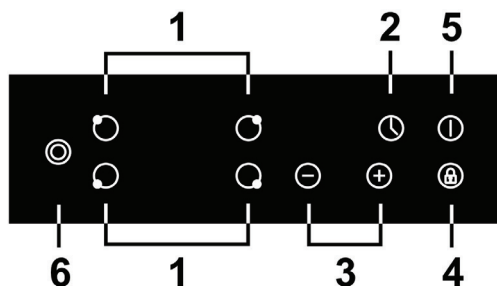
1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia

(3) Model GZ-8303



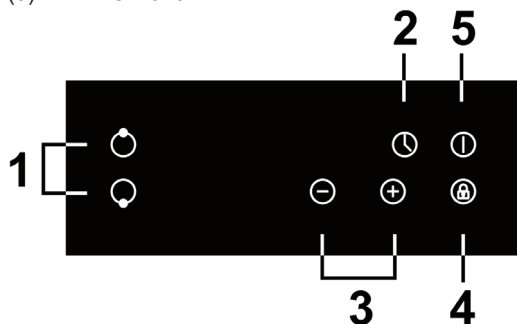
1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia
6. Ovládač duálnej zóny

(4) Model GZ-8304



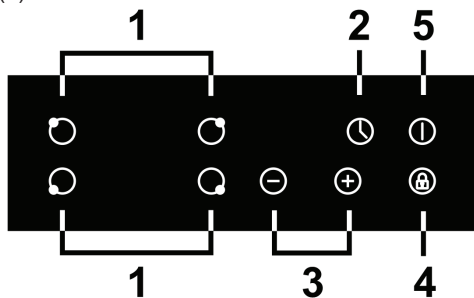
1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia
6. Ovládač duálnej zóny

(5) Model GZ-8401



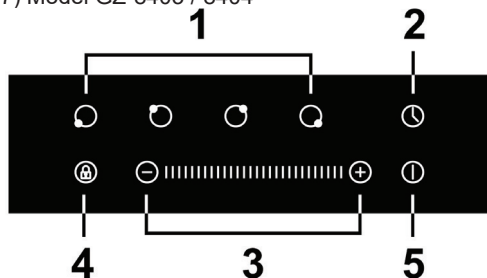
1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia

(6) Model GZ-8402



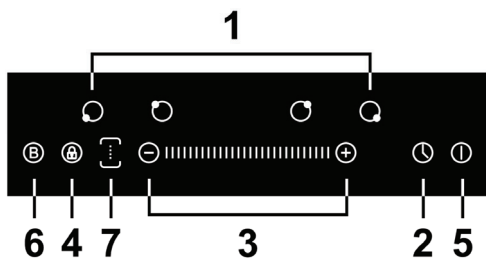
1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia

(7) Model GZ-8403 / 8404



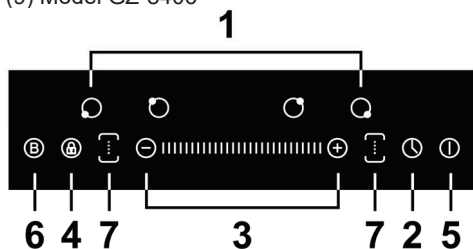
1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia

(8) Model GZ-8405



1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia
6. Ovládač Boost
7. Ovládač voľnej zóny

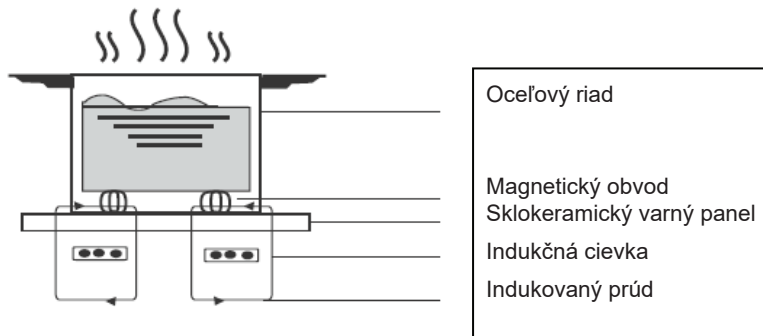
(9) Model GZ-8406



1. Voliče varnej zóny
2. Ovládač časovača
3. Tlačidlo výkonu/časovača
4. Uzamknutie tlačidiel
5. Ovládač zapnutia/vypnutia
6. Ovládač Boost
7. Ovládač voľnej zóny

O indukčnom varení

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

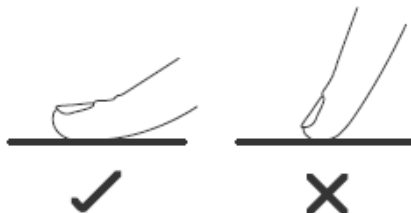


Pred použitím vášho nového varného panela


- Prečítajte si tento návod, dbajte hlavne na časť „Bezpečnostné upozornenia“.
- Odstráňte všetky ochranné fólie, ktoré sa môžu nachádzať na vanrom paneli.

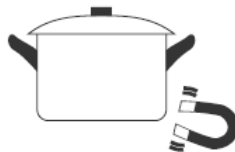
Použitie dotykových ovládačov

- Ovládacie prvky reagujú na dotyk, preto ich nemusíte stláčať silou.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku budete počuť akustický signál.
- Zaisťte, 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 riadu

- Používajte len varný riad s dnom vhodným pre indukčné varenie. Vid' symboly na obale alebo na dne riadu.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať pomocou magnetického testu. Presuňte magnet bližšie ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Nalejte trochu vody do riadu, ktorý chcete testovať.
 2. Ak neblíká na displeji  a voda sa hreje, riad je vhodný.
- Riad z nasledujúcich materiálov nie je vhodný: čistá nerezová oceľ, hliníkové alebo medené bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

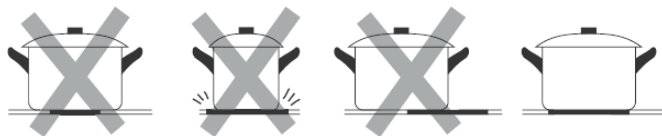


Nepoužívajte riad so zakriveným dnom alebo ostrými okrajmi.

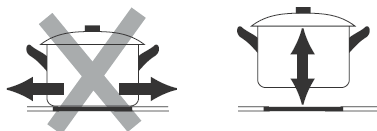


Uistite sa, že je dno riadu hladké, pasuje presne na sklo a že má rovnakú veľkosť ako varná zóna. Používajte riad, ktorého priemer je rovnaký ako zobrazená varná zóna. Použitím riadu s mierne väčším priemerom využijete energiu s maximálnou účinnosťou. Ak použijete menší riad, účinnosť môže byť nižšia ako očakávaná.

Riad s priemerom menším ako 140 mm nemusí varný panel detekovať. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.



Riad z varného panela vždy dvíhajte – nepresúvajte, mohli by ste ju poškriabať.



Rozmery riadu

Varné zóny sa až po limit automaticky prispôbia priemeru riadu. Napriek tomu musí mať dno nádoby určitý minimálny priemer podľa príslušnej varnej zóny. Pre dosiahnutie najvyššej účinnosti vášho varného panela umiestnite nádobu doprostred varnej zóny.

Priemer dna indukčného riadu

Priemer varnej zóny (mm)	Min. priemer nádoby (mm)
160	100
180	120
Oválna zóna	120
Voľná zóna	180

Použitie varného panela

Začíname variť

a. Senzorové dotykové ovládanie

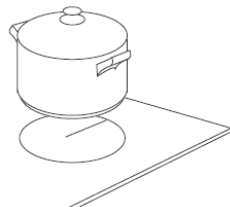
1. Stlačte ovládač zapnutia/vypnutia.

Po zapnutí zaznie akustický signál raz, na všetkých displejoch sa zobrazí „-“ alebo „--“ čo indikuje, že indukčný varný panel je v pohotovostnom režime.



2. Umiestnite vhodný riad na varný panel, ktorý chcete použiť.

- Uistite sa, že je dno riadu a povrch varného panela čistý a suchý.



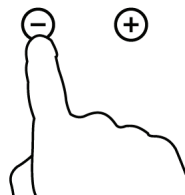
3. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny a kontrolka príslušnej zóny začne blikať.



4. Zvoľte nastavenie výkonu tlačidlami „-“ alebo „+“.

Kontrolka zvolenej zóny bliká.

- Ak nezvoľíte výkon do 1 minúty, indukčný varný panel sa automaticky vypne. Musíte začať opäť od kroku 1.
- Nastavenie výkonu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.



Pre indukčné varné panely, ak bliká na displeji  **striedavo s nastavením výkonu**

Znamená to:

- neumiestnili ste riad na správnu varnú zónu alebo,
- použitý riad nie je vhodný pre indukčné varenie alebo,
- panvica je veľmi malá alebo nesprávne vycentrovaná na varnej zóne.

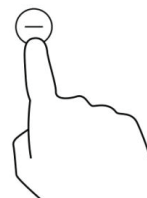
Ohrev sa nespustí, ak nie je na varnom paneli vhodný riad.

Po dovarení

1. Požadovanú varnú zónu zvoľte dotykom symbolu varnej zóny.



2. Varnou zónu vypnete nastavením na „0,“. Uistite sa, že displej zobrazil „0“.



3. Celý varný panel vypnete stlačením ovládač zapnutia/vypnutia.



4. Dbajte na horúci povrch.

H sa zobrazí pri varnej zóne, ktorá je veľmi horúca na dotyk. Zmizne, keď je povrch dostatočne vychladnutý na bezpečnú teplotu. Zostatkové teplo môžete využiť taktiež pre úsporu energie, ak chcete ohriať ďalší riad.



b. Posuvné ovládanie

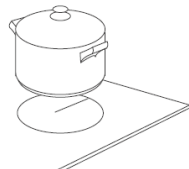
1. Dotknite sa ovládača zapnutia/vypnutia.

Po zapnutí bzučiak raz pípne, všetky displeje zobrazia „-“
indikujúce, že indukčný varný panel je v pohotovostnom režime.

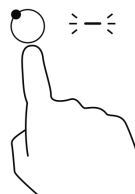


2. Na varnú zónu, ktorú chcete použiť, umiestnite vhodnú nádobu.

- Uistite sa, že je dno nádoby a povrch varnej zóny čistý a suchý.

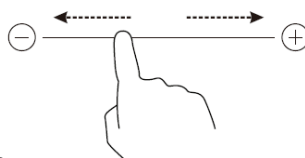


3. Dotknite sa ovládača voľby varnej zóny, kontrolka vedľa tlačidla
bliká.

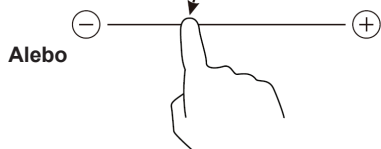


4. Nastavte požadovaný výkon tlačidlami „-“, „+“ alebo posunutím

pozdĺž ovládača „-“, alebo sa len dotknite ktoréhokoľvek miesta „-“.



Alebo



Alebo

- Ak nezvolíte varnú zónu do 1 minúty, varný panel sa automaticky vypne. Musíte začať opäť od kroku 1.
- Nastavenie výkonu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
- Ak potiahnete pozdĺž „—“, výkon sa upraví od 2 po 8.
Stlačením „-“ výkon znížite zakaždým po hodnotu 0.
Stlačením „+“ výkon zvýšite až po hodnotu 9.

Ak na displeji striedavo bliká s nastavením výkonu

Znamená to, že:

- neumiestnili ste riad na správnu varnú zónu alebo,
- použitý riad nie je vhodný pre indukčné varenie alebo,
- panvica je veľmi malá alebo nesprávne vycentrovaná na varnej zóne.

Kým nie je na varnej zóne vhodný riad, nedôjde k ohrevu.

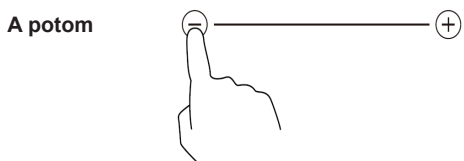
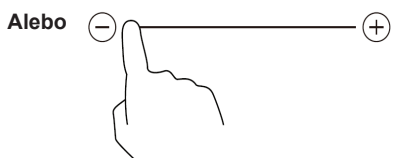
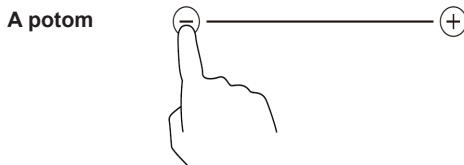
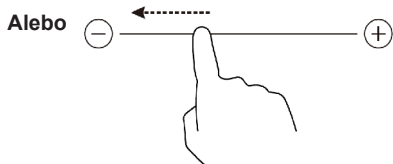
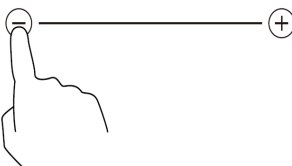
Ak na varnú zónu nepostavíte vhodnú nádobu, zobrazenie sa automaticky po 1 minúte vypne.

Po dovarení

1. Dotknite sa ovládača varnej zóny, ktorú chcete vypnúť.



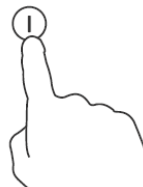
2. Varnú zónu vypnete dotykom „-“ a posunom dolu na „0“.
Alebo ťahaním pozdĺž „—“ doľava a potom dotykom „-“.
Alebo dotykom ľavej časti „—“ a potom dotykom „-“.



Uistite sa, že zobrazenie výkonu zobrazí „0“, potom zobrazí „H“.



3. Celý varný panel vypnete dotykem ovládača „zapnutia/vypnutia“.



4. Dbajte na horúci povrch.

Zobrazenie „H“ znamená, že varná zóna je veľmi horúca na dotyk. Zobrazenie zmizne, keď teplota povrchu poklesne na bezpečnú teplotu. Je ju možné použiť taktiež ako funkciu úspory energie, ak chcete ohrievať ďalší riad, použite zónu, ktorá je stále horúca.



Uzamknutie ovládacích prvkov

- 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 symbolu uzamknutia. Indikátor časovača zobrazí „Lo“.

Na odomknutie ovládačov

1. Uistite sa, že je varný panel zapnutý.
2. Dotknite sa a podržte tlačidlo uzamknutia chvíľu (približne 3 sekundy).
3. Teraz môžete opäť používať indukčný varný panel.



Keď je varný panel uzamknutý, všetky ovládače sú neaktívne, okrem ovládača zapnutia/vypnutia. Vždy môžete varný panel v prípade núdze vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia, ale pre ďalšiu obsluhu musíte najskôr varný panel odomknúť.

Pre indukčný varný panel, ochrana pred prehriatím

Teplotný senzor môže monitorovať teplotu v indukčnom varnom paneli. Keď je zistená nadmerne vysoká teplota, indukčný panel sa automaticky vypne.

Pre indukčný varný panel, 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. Počiatkové prevádzkové časy pre rôzne výkony sú zobrazené v nižšie uvedenej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Počiatkový prevádzkový čas (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Keď odložíte riad

- Indukčný varný panel ihneď preruší prevádzku a automaticky sa vypne po 2 minútach.
- Keramický varný panel stále hreje.



Osoby s kardiostimulátorom musia použitie varného panela 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 nastavenej doby.
- Časovač môžete nastaviť na 19 minút.

Použitie časovača ako minútky

Ak nezvolíte žiadnu varnú zónu

1. Uistite sa, že je varný panel zapnutý.

Poznámka: Minútku môžete použiť aj keď nezvolíte žiadnu varnú zónu.

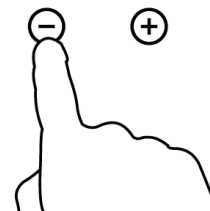
2. Dotknite sa ovládača časovača, kontrolka časovača začne blikať a na displeji sa zobrazí „30“.



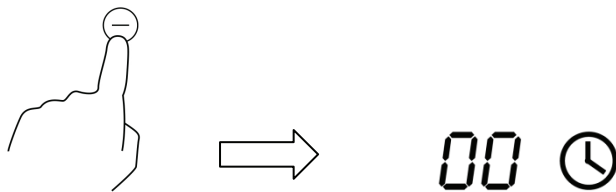
3. Čas nastavte pomocou „-“ alebo „+“.

Tip: stlačením „-“ alebo „+“ ovládača časovača skrátime alebo predĺžite čas o 1 minútu.

Podržte stlačené „-“ alebo „+“ ovládača časovača na skrátenie alebo predĺženie času o 10 minút.



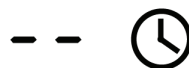
4. Dotykom „-“ čas skrátíte a na displeji minút sa zobrazí „00“.



5. Po nastavení času sa automaticky spustí odpočítavanie. Displej zobrazí zostávajúci čas a kontrolka časovača bude blikať 5 sekúnd.



6. Po uplynutí nastaveného času zaznie akustická signalizácia 30 sekúnd a indikátor časovača zobrazí „-“.



Nastavenie časovača na vypnutie varných zón

Nastavenie varných zón pre túto funkciu:

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač (napr. zóna 3#)



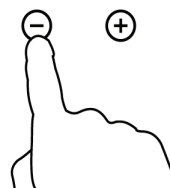
2. Dotknite sa ovládača časovača, indikátor začne blikať a na displeji časovača sa zobrazí „30“.



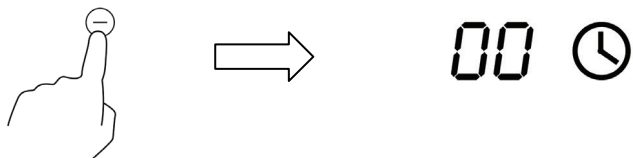
3. Čas nastavte dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“.

Tip: dotykom ovládača „-“ alebo „+“ ovládača časovača skrátíte alebo predĺžite čas o 1 minútu.

Dotykom a podržaním ovládača „-“ alebo „+“ časovače skrátíte alebo predĺžite čas o 10 minút.



4. Dotykom ovládača „-“ časovač skráťte a na displeji minút sa zobrazí „00“.

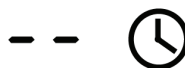


5. Po nastavení sa spustí ihneď odpočítavanie času. Displej zobrazí zostávajúci čas a indikátor časovača bliká 5 sekúnd.



POZNÁMKA: červená bodka vedľa indikátora výkonu bude svietiť pre indikáciu zvolenej zóny.

6. Po uplynutí časovača varenia sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.

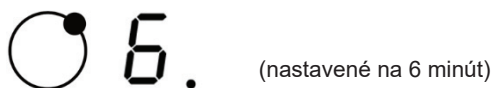


Ostatné varné zóny pokračujú v prevádzke, ak boli predtým zapnuté.

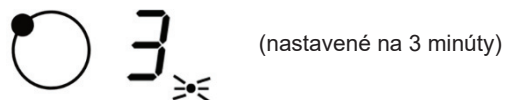
Nastavenie časovača pre vypnutie viac ako jednej varnej zóny

1. Ak používate túto funkciu pre viac ako jednu varnú zónu, indikátor časovača zobrazí čas, ktorý nastane skôr (napr. zóna 2# nastavený čas 3 minúty, zóna 3# nastavený čas 6 minút, indikátor zobrazí „3“.)

POZNÁMKA: blikajúca bodka vedľa indikátora úrovne výkonu znamená, že indikátor časovača zobrazuje čas danej varnej zóny. Ak chcete skontrolovať nastavený čas ďalších varných zón, dotknite sa ovládača varnej zóny. Časovač zobrazí jej nastavený čas.



(nastavené na 6 minút)



(nastavené na 3 minúty)



2. Po uplynutí nastaveného času sa príslušná varná zóna automaticky vypne a zobrazí sa „H“.



POZNÁMKA: ak chcete upraviť čas po nastavení časovača, musíte začať od kroku 1.

Power Boost

Funkciu „Boost“ môžete použiť na zvýšenie výkonu zodpovedajúcej varnej zóny na čas maximálne 5 minút.




- Pre použitie stlačte tlačidlo voľby varnej zóny (len zóny s boost) a potom stlačte ovládač funkcie Boost (6).
- Varná zóna bude v prevádzke na plnom výkone 5 minút.
- Funkciu Boost môžete zvoliť, keď používate varnú zónu na najnižšom výkone. Funkcia Boost bude potom v prevádzke na maximálnom výkone maximálne počas 5 minút a potom sa vráti na predchádzajúce nastavenie.
- Ak nezvolíte nastavenie výkonu do 1 minúty, varný panel sa automaticky vypne. Musíte začať opäť od kroku 1.
- Nastavenie výkonu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.
- Výkon môžete upraviť od 0 do 9 pomocou posuvného ovládača.

Veľká varná zóna

Voľná zóna

- Túto zónu môžete použiť ako jednu zónu alebo dve samostatné zóny, podľa aktuálnych potrieb varenia.
- Voľná zóna sa skladá z dvoch nezávislých induktorov, ktoré je možné ovládať samostatne. Keď funguje ako jedna zóna, pri presunu riadu z jednej zóny na druhú v rámci voľnej zóny sa zachová rovnaká úroveň výkonu podľa pôvodnej pozície riadu a časť, ktorá nie je pokrytá riadom sa automaticky vypne.
- Dôležité: riad umiestnite doprostred jednej varnej zóny. V prípade veľkej nádoby, oválnej, obdĺžnikovej a dlhej nádoby umiestnite nádobu doprostred varnej zóny s prekrytím oboch krížov.

Ak používate väčšiu alebo oválnu nádobu, potrebujete väčšiu ohrevnú zónu. Dotknite sa

požadovanej zóny a potom stlačte „+“, „-“, potom sa dotknite „“ alebo „“ alebo „“ pre výber dvojitej, trojitej alebo oválnej zóny pre ohrev nádoby, opätovným dotykom týchto symbolov zóny vypnete.

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Každodenné znečistenie sklokeramického panela (odtlačky prstov, škrvny z jedla alebo fľačky bez obsahu cukru)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite varný panel. 2. Aplikujte čistič na varné panely, pokým je sklo stále teplé (nie horúce!) 3. Opláchnite a vysušte utierkou alebo papierovou utierkou. 4. Zapnite varný panel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Keď je napájanie varného panela vypnuté, na varnom paneli sa neobjaví indikácia horúceho povrchu, ale varný panel môže byť stále horúca! Zvýšte pozornosť. • Drsné škrabky, nylonové škrabky a abrazívne čističe môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte štítok na výrobku, či je vhodný pre sklokeramiku. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnom paneli: môžu zanechať škrvny.
Vyvrené pokrmy, roztavené a horúce škrvny sladkých pokrmov na skle.	<p>Odstráňte ich ihneď škrabkou vhodnou na sklokeramiku, dbajte na horúce varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájanie varného panela. 2. Držte škrabku v uhle 30° a oškriabte nečistoty z varného panela. 3. Znečistenie odstráňte bavlnenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 postupu „Každodenné čistenie sklokeramického panela vyššie.“ 	<ul style="list-style-type: none"> • Odstráňte škrvny a cukrové pokrmy čo najskôr. Ak ich necháte vychladnúť na sklokeramike, ich odstránenie môže byť ťažké, alebo môžu trvale poškodiť sklenený povrch. • Riziko porezania: Po zložení ochranného krytu škrabky sa odkryje ostrá čepeľ. Maximálne zvýšte pozornosť a vždy škrabku skladujte mimo dosahu detí.
Škrvny na ovládacom paneli.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypnite napájanie varného panela. 2. Nečistoty namočte. 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Opäť zapnite napájanie varného panela. 	<ul style="list-style-type: none"> • Varný panel môže vydať akustický signál a sama sa vypnúť a ovládací panel nemusí byť funkčný, ak sa na ňom nachádza tekutina. Oblasť ovládacieho panela dôkladne očistite pred opätovným zapnutím varného panela.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Čo robiť?
Varný panel nie je možné zapnúť.	Bez napájania.	Skontrolujte, či je varný panel pripojený k elektrickej sieti a táto je funkčná. Skontrolujte, či nie je výpadok elektrickej energie vo vašom dome alebo vašej oblasti. Ak aj po kontrole problém trvá, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládací panel je uzamknutý.	Odomknite ovládací panel. Vid' časť „Použitie varného panela“ ohľadne funkcií.
Dotykové ovládače sa ťažko ovládajú.	Môže sa na nich nachádzať vodný film alebo používate špičku prsta.	Skontrolujte, či sú ovládacie prvky čisté a pri ovládaní používajte bruško prsta.
Poškriabané sklo.	Drsný riad. Nevhodné čistiace prostriedky.	Použite riad s rovným a hladkým dnom. Vid' „Voľba správneho riadu. Vid' „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť spôsobené konštrukciou riadu (vrstvy rôznych materiálov vibrujú rôzne).	Je to normálne a nepredstavuje to poruchu.
Indukčný panel vydáva tiché hučanie pri použití na nízkej teplote.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne, ale zvuk stíchne alebo zmizne po zvýšení výkonu.
Zvuk ventilátora z varného panela.	Chladiaci ventilátor varného panela chráni elektroniku pred prehriatím. Môže chvíľu dobiehať aj po vypnutí varného panela.	Je to normálne a nevyžaduje žiadny zásah. Neodpojujte napájanie varnej diskvy, pokým ventilátor pracuje.
Nádoby sa nezahrievajú a na displeji sa zobrazí symbol.	Indukčný panel nemôže detekovať riad, pretože nie je vhodný pre indukčné varenie. Indukčný panel nemôže detekovať riad, pretože je veľmi malý pre varnú zónu alebo nie je uprostred.	Použite riad vhodný pre indukčné varenie. Vid' časť „Voľba správneho riadu.“ Riad vycentrujte a uistite sa, že priemer dna zodpovedá varnej zóne.

Indukčný panel sa neočakávane vypne, znie akustický signál a zobrazí sa kód poruchy (štandardne striedavo s jednou alebo dvoma číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Poznačte si číslo poruchy a symboly, vypnite napájanie indukčného panela a kontaktujte kvalifikovaného technika.
---	--------------------	--

Zobrazenie poruchy a kontrola

Ak nastane neštandardná situácia, indukčný varný panel sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazia zodpovedajúce ochranné kódy.

Problém	Možná príčina	Čo robiť?
F3/F4	Chybný teplotný senzor.	Kontaktujte dodávateľa.
F9/FA	Chybný teplotný senzor IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E1/E2	Neštandardné napájanie.	Skontrolujte, či je napájanie normálne. Zapnite po obnove normálneho napájania.
E3	Vysoká teplota teplotného senzora indukčnej cievky.	Kontaktujte dodávateľa.
E5	Vysoká teplota teplotného senzora IGBT.	Reštartujte po ochladení varného panela.

Vyššie uvedené body predstavujú kontrolu bežných problémov.

Nedemontujte varný panel svojpomocne, aby ste zabránili riziku a poškodeniu varného panela.

Technické špecifikácie

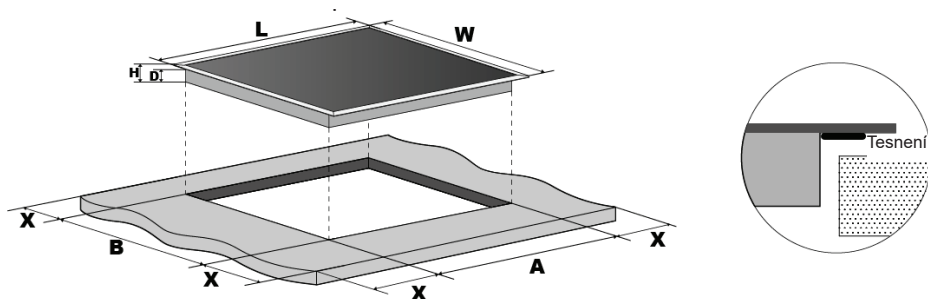
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich výrobkov si vyhradzuje právo na zmenu technických údajov a dizajnu.

Inštalácia

Požiadavky na inštaláciu

Vyrežte otvor v pracovnej doske podľa rozmerov uvedených na obrázku. Na inštaláciu ponechajte minimálne 5 cm voľného priestoru okolo otvoru.

Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej **30 mm**. Zvoľte teplu odolný materiál pracovnej dosky, aby ste zabránili deformácii spôsobenej teplom z varnej dosky.

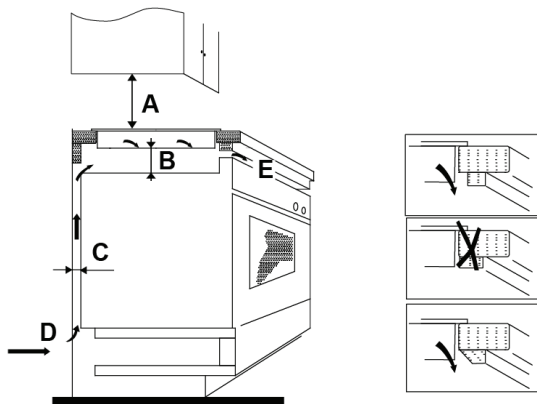


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
GZ-8405/06	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8404	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8403	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8402	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8401	288	520	62	58	268	500	50mini
GZ-8304	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8303	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8302	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8301	288	520	52	48	268	500	50mini

Uistite sa, že je varný panel dobre vetraná a že nie sú blokované jej vetracie otvory. Skontrolujte, že je varný panel v dobrom stave.



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



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

Pred inštaláciou varného panela sa uistite

- Pracovná doska musí byť rovná a nesmie brániť inštalácii žiadnym štruktúrnym prvkom.
- Pracovná doska musí byť z teple odolného materiálu.
- Ak inštalujete varný panel nad rúru, rúra musí mať vstavaný chladiaci ventilátor.
- Inštalácia musí vyhovovať všetkým platným štandardom a predpisom.
- Medzi varný panel a napájací kábel musí byť včlenené vhodné odpájacie zariadenie, ktoré je umiestnené podľa platných predpisov a smerníc.
Odpájací vypínač musí byť schváleného typu a musí ponúkať 3 mm voľný priestor medzi kontaktmi vo vypnutom stave (alebo všetkými aktívnymi [fázovými] vodičmi, ak miestne predpisy povoľujú túto zmenu predpisov).
- Odpájacie zariadenie musí byť ľahko prístupné aj po inštalácii spotrebiča.
- Inštalácia musí vyhovovať miestnym predpisom o inštalácii.
- Musíte používať teple odolné a ľahko čistiteľné povrchy (ako je keramická dlaždica) na okolitých stenách okolo spotrebiča.

Po inštalácii varného panela sa uistite:

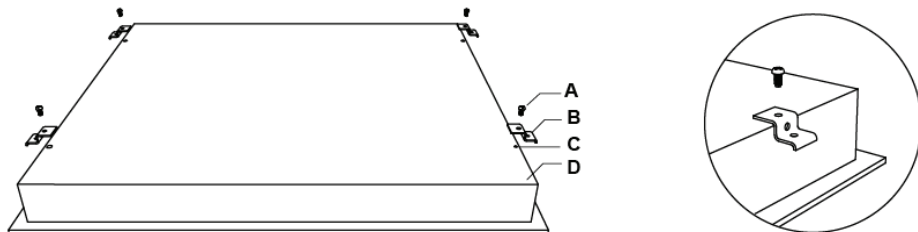
- že nie je prírodný kábel dosiahnuteľný cez zásuvku alebo priestor pod varným panelom;
- že je dostatočný prietok vzduchu na chladenie varného panela;
- ak je varný panel inštalovaný nad zásuvkou, musí byť inštalované ochranné medzidno pod dnom varného panela.
- že je odpájací spínač ľahko prístupný spotrebiteľovi.

Pred upevnením držiakov

Spotrebič postavte na stabilný, hladký povrch (použite balenie). Netlačte na ovládacie prvky vyčnievajúce z varného panela.

Nastavenie pozície držiakov

Varný panel pripievňte k pracovnej doske pomocou 4 držiakov na spodnej strane varného panela (viď obrázky) po inštalácii.

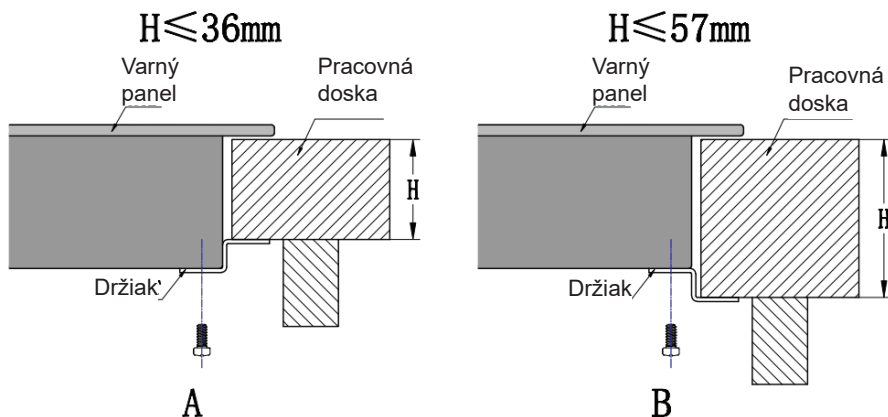


A	B	C	D
skrutka	držiak	otvor skrutky	základňa

Nastavenie pozície držiakov

Upevnite varný panel k pracovnej doske pomocou 2 držiakov na spodnej strane (viď obrázky) po inštalácii.

Nastavte pozíciu držiakov podľa rôznej hrúbky pracovnej dosky.



Upozornenie

1. Indukčný varný panel musí inštalovať kvalifikovaný technik. Náš servis ponúka profesionálov. Nikdy ju neinštalujte svojpomocne.
2. Varný panel neinštalujte nikdy priamo nad umývačku riadu, chladničku, mrazničku, práčku alebo sušičku, pretože vlhkosť môže poškodiť elektroniku varného panela.
3. Indukčný varný panel inštalujte tak aby mohlo teplo dobre unikať pre zaistenie jej spoľahlivosti.
4. Stena okolo, a plochy nad varným panelom by mali byť odolné voči teplu.
5. Aby ste zabránili nebezpečenstvu, vrstvené pracovné plochy a lepidlá musia byť odolné voči teplu.

Pripojení varného panela k elektrickej sieti

Tento varný panel musí k elektrickej sieti pripájať kvalifikovaný elektrikár. Pred pripojením varného panela k elektrickej sieti skontrolujte:

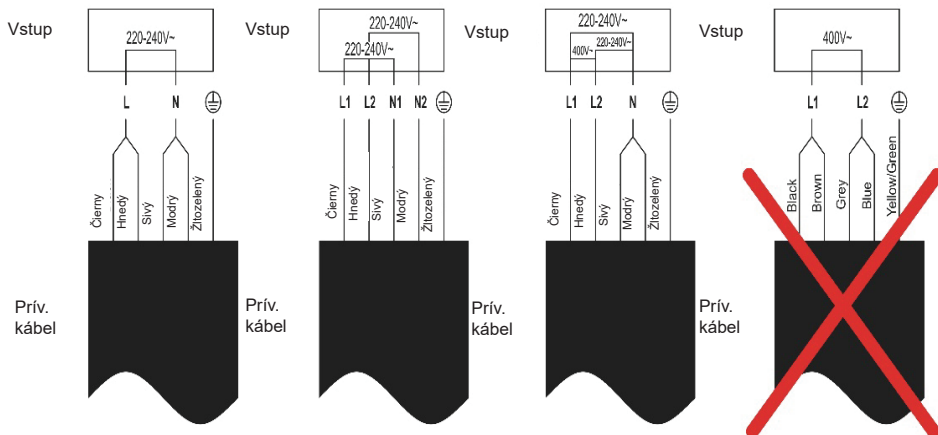
1. Že je elektrický systém v domácnosti vhodný pre príkon varného panela.
2. Napätie v elektrickej sieti zodpovedá parametrom uvedeným na varnom paneli.
3. Napájaci kábel zodpovedá parametrom uvedeným na výrobnom štítku.

Na pripojenie varného panela k elektrickej sieti nepoužívajte adaptéry alebo redukcie, pretože môžu spôsobiť prehriatie a požiar. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať žiadnych horúcich častí a musí byť vedený tak, aby teplota nepresiahla 75°C v žiadnom bode.



Požiadajte elektrikára o kontrolu, že je elektrický systém v domácnosti vhodný na pripojenie. Akékoľvek zmeny musí vykonávať kvalifikovaný technik.

Napájanie musí byť vykonané v súlade s platnými štandardmi, spôsob pripojenia je uvedený nižšie.



- Ak je poškodený kábel alebo je nutné 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.

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 odvápnovanie 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:

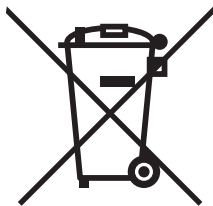
Dátum/podpis:

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
Telefon: (+420) 241 410 819

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zachowaj instrukcję w bezpiecznym miejscu do późniejszego wglądu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Twoje bezpieczeństwo jest dla nas priorytetem. Przed rozpoczęciem pracy przeczytaj uważnie poniższe informacje.

Instalacja

Ryzyko porażenia prądem

- Przed rozpoczęciem konserwacji i czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- Konieczne jest podłączenie urządzenia do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Zmiany w domowej sieci zasilającej mogą być dokonywane tylko przez wykwalifikowanego technika.
- Nieprzestrzeganie poniższych instrukcji może prowadzić do porażenia prądem lub śmierci.

Ryzyko obrażeń

- Zachowaj ostrożność - krawędzie płyty są ostre.
- Nieostrożne obchodzenie się z produktem może spowodować poważne obrażenia ciała.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem instalacji lub użytkowania urządzenia dokładnie zapoznaj się z poniższymi instrukcjami.
- Nigdy nie umieszczaj na urządzeniu materiałów łatwopalnych.
- Przekaż niniejsze informacje osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, w celu ewentualnego obniżenia kosztów instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie powinno zostać zainstalowane zgodnie z tymi informacjami.
- Instalacji i uziemienia urządzenia może dokonywać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Urządzenie może zostać podłączone tylko do obwodu elektrycznego, posiadającego kompletny wyłącznik bezpieczeństwa, zabezpieczający awaryjne odłączenie od zasilania.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może prowadzić do utraty gwarancji.

Obsługa urządzenia

Ryzyko porażenia prądem

- Nigdy nie gotuj na pękniętej płycie. W razie pęknięcia płyty należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania (za pomocą wyłącznika bezpieczeństwa) oraz zwrócić się do wykwalifikowanego technika.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia i konserwacji odłącz płytę od źródła zasilania.
- Nieprzestrzeganie tej instrukcji może prowadzić do porażenia prądem lub śmierci.

Ryzyko dla zdrowia

- Niniejsze urządzenie spełnia wymagania w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej.
- Jednak osoby posiadające rozrusznik serca lub inne, implantowane urządzenia elektroniczne (takie jak pompa insulinowa) powinny zwrócić się do lekarza lub producenta danego urządzenia w celu upewnienia się, że praca tych urządzeń nie zostanie zakłócona przez pole elektromagnetyczne.
- Nieprzestrzeganie powyższego zalecenia może spowodować śmierć.

Ryzyko gorącej powierzchni

- W czasie pracy dostępne powierzchnie urządzenia są na tyle gorące, że mogą spowodować poparzenie.
- Unikaj kontaktu ciała, odzieży lub przedmiotów innych, niż odpowiednie naczynia do gotowania, z płytą indukcyjną, dopóki nie wystygnie.
- Ostrzeżenie: klejnoty z materiałów magnetycznych mogą się rozgrzać w pobliżu płyty indukcyjnej. Powyższe ostrzeżenie nie dotyczy przedmiotów wykonanych ze złota lub srebra.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Uchwyty patelni mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty patelni nie wystają nad inne, włączone strefy grzewcze. Trzymaj uchwyty urządzenia z dala od dzieci.
- Nieprzestrzeżenie powyższego zalecenia może spowodować poparzenia.

Ryzyko odniesienia obrażeń

- Ostrze skrobaczki do płyt grzewczych po usunięciu osłony ochronnej jest bardzo ostre. W związku z tym należy zachować szczególną ostrożność i przechowywać skrobaczkę w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Brak przestrzegania powyższej instrukcji może prowadzić do obrażenia ciała.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru. Wylana zawartość garnka może spowodować powstanie dymu lub może spłonąć.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako blatu roboczego lub powierzchni do odkładania różnych przedmiotów.
- Nigdy nie zostawiaj na urządzeniu żadnych akcesoriów lub innych, obcych przedmiotów.
- Nie zostawiaj w pobliżu urządzenia żadnych przedmiotów magnetycznych (np. kart płatniczych, kart pamięci) lub urządzeń elektronicznych (takich jak komputery, odtwarzacze MP3), gdyż mogą zostać one uszkodzone przez pole elektromagnetyczne.
- Nigdy nie używaj płyty grzewczej do ogrzewania pomieszczenia.
- Po zakończeniu gotowania wyłącz strefy grzewcze zgodnie ze wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji (np. za pomocą przycisków dotykowych). Nie polegaj na funkcji wyłączenia stref grzewczych w zależności od wykrycia naczyń.
- Nie dopuść, by dzieci bawiły się urządzeniem czy też siadały lub stawały na nim.
- W szafkach nad urządzeniem nigdy nie przechowuj przedmiotów atrakcyjnych dla dzieci. Wspinanie się na płytę grzewczą może spowodować poważne obrażenia ciała.
- W czasie pracy urządzenia nie zostawiaj w pobliżu niego dzieci bez nadzoru.
- Dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych muszą znajdować się pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo. Osoba odpowiedzialna powinna upewnić się, że dane osoby są w stanie obsługiwać urządzenie bez stwarzania zagrożenia dla siebie lub dla osób w swoim otoczeniu.
- Nigdy nie dokonuj naprawy lub wymiany elementów urządzenia, które nie są wskazane w niniejszej instrukcji. Wszelkie czynności serwisowe mogą być dokonywane tylko przez wykwalifikowanego technika serwisu.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nigdy nie używaj wysokociśnieniowego urządzenia parowego.
- Nigdy nie stawiaj na urządzeniu ciężkich przedmiotów.
- Nigdy nie stawaj na płytę grzewczą.
- Nie używaj naczyń z zębatymi krawędziami i nie ciągnij naczyń przez płytę, gdyż mogłoby to spowodować zarysowanie szkła płyty grzewczej.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nie używaj skrobaczek lub innych środków ściernych, powodujących zarysowanie szkła płyty.

- W razie uszkodzenia przewodu zasilającego należy zlecić jego wymianę kwalifikowanemu technikowi serwisu.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnego typu zastosowań, takich jak:
 - Kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - na fermach;
 - Dla klientów hoteli, moteli i innych obiektów noclegowych;
 - W stołówkach wydających śniadania.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i dostępne powierzchnie urządzenia w czasie pracy są bardzo gorące. Nie dotykaj elementów grzewczych.
Dzieci poniżej 8 lat powinny znajdować się pod ciągłym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby bez dostatecznej wiedzy i doświadczenia, jeżeli zostały one pouczone na temat prawidłowej i bezpiecznej obsługi urządzenia i jeżeli zrozumiały one ryzyka związane z obsługą urządzenia.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być dokonywane przez dzieci bez nadzoru starszej osoby.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie grzewczej z wykorzystaniem oleju lub tłuszczu bez nadzoru jest bardzo niebezpieczne - może ono spowodować przegrzanie i pożar. **NIGDY** nie dokonuj prób zgaszenia płomienia wodą. W razie spłonięcia produktu na płycie wyłącz urządzenie i przykryj płomień pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.
- **OSTRZEŻENIE:** ryzyko pożaru: nigdy nie zostawiaj na strefie grzewczej żadnych przedmiotów.
- **OSTRZEŻENIE:** w razie pęknięcia powierzchni płyty wyłącz urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Do czyszczenia płyty grzewczej nigdy nie używaj wysokociśnieniowego urządzenia parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pomocą zegara sterującego lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania.
OSTRZEŻENIE: podczas gotowania urządzenie powinno znajdować się pod nadzorem.
OSTRZEŻENIE: urządzenie powinno zostać odpowiednio ustawione i zainstalowane, aby eliminować ryzyko przewrócenia. Patrz: instrukcje w zakresie instalacji.
OSTRZEŻENIE: zawsze używaj elementów ochronnych zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi. Zastosowanie nieodpowiednich elementów ochronnych może spowodować wypadki.
Niniejsze urządzenie posiada zacisk do podłączenia przewodu uziemiającego.

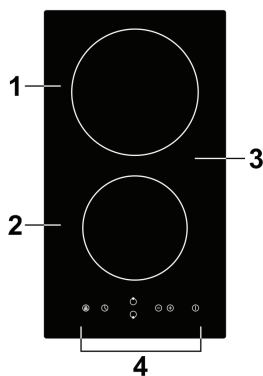
Gratulujemy zakupu nowej płyty indukcyjnej. Prosimy o dokładne zapoznanie się ze wskazówkami i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji, aby w pełni zrozumieć sposób instalacji i obsługi płyty grzewczej.

Przed rozpoczęciem instalacji zapoznaj się z rozdziałem dotyczącym instalacji płyty grzewczej. Przed uruchomieniem urządzenia należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami w zakresie bezpieczeństwa pracy.

Opis produktu

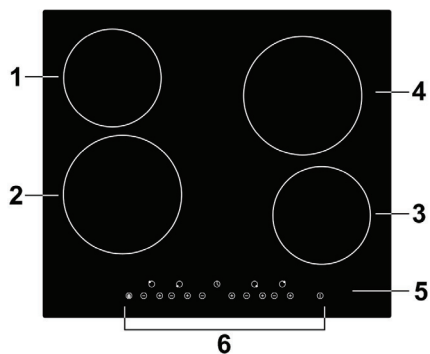
Widok z góry

(1) Model GZ-8301



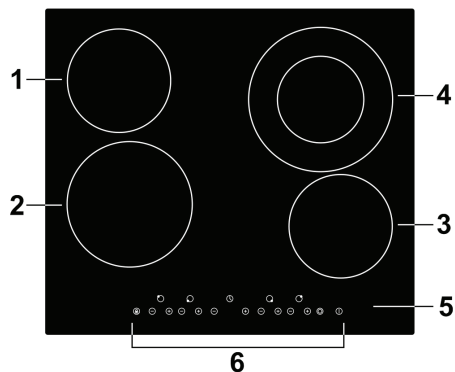
1. Strefa maks. 1800 W
2. Strefa maks. 1200 W
3. Płyta szklano-ceramiczna
4. Panel kontrolny

(2) Model GZ-8302



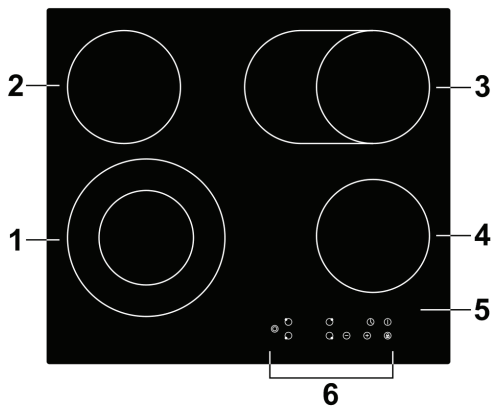
1. Strefa maks. 1200 W
2. Strefa maks. 1800 W
3. Strefa maks. 1200 W
4. Strefa maks. 1800 W
5. Płyta szklano-ceramiczna
6. Panel kontrolny

(3) Model GZ-8303



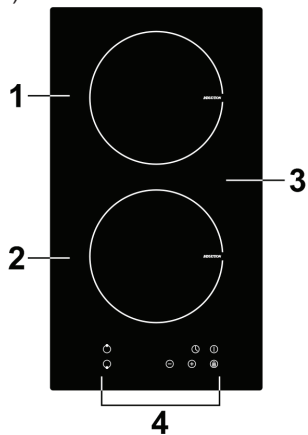
1. Strefa maks. 1200 W
2. Strefa maks. 1800 W
3. Strefa maks. 1200 W
4. Strefa maks. 2200 W
5. Płyta szklano-ceramiczna
6. Panel kontrolny

(4) Model GZ-8304



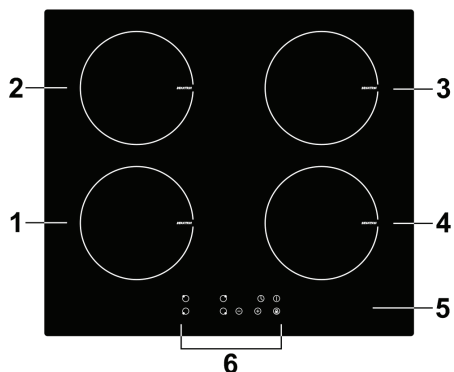
1. Strefa maks. 2200 W
2. Strefa maks. 1200 W
3. Strefa maks. 2000 W
4. Strefa maks. 1200 W
5. Płyta szklano-ceramiczna
6. Panel kontrolny

(5) Model GZ-8401



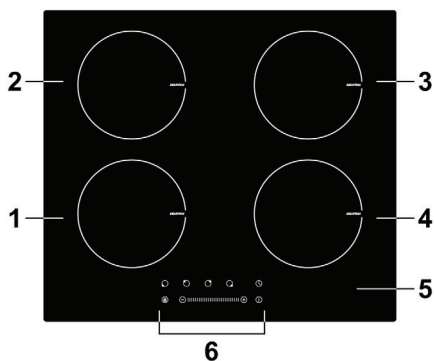
1. Strefa maks. 2000 W
2. Strefa maks. 1500 W
3. Płyta szklano-ceramiczna
4. Panel kontrolny

(6) Model GZ-8402



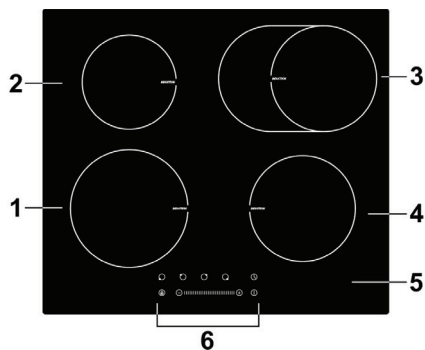
1. Strefa maks. 2000 W
2. Strefa maks. 1500 W
3. Strefa maks. 2000 W
4. Strefa maks. 1500 W
5. Płyta szklano-ceramiczna
6. Panel kontrolny

(7) Model GZ-8403



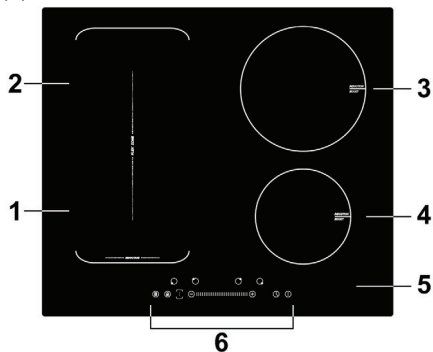
1. Strefa maks. 2000 W
2. Strefa maks. 1500 W
3. Strefa maks. 2000 W
4. Strefa maks. 1500 W
5. Płyta szklano-ceramiczna
6. Panel kontrolny

(8) Model GZ-8404



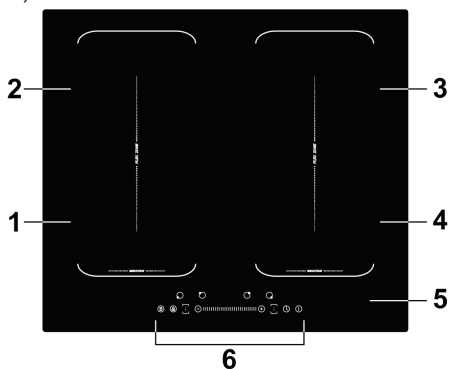
1. Strefa maks. 2000 W
2. Strefa maks. 1500 W
3. Strefa maks. 2000 W
4. Strefa maks. 1500 W
5. Płyta szklano-ceramiczna
6. Panel kontrolny

(9) Model GZ-8405



1. Strefa maks. 2000 boost 2600 W
2. Strefa maks. 1500 boost 2000W
3. Strefa maks. 2000 boost 2600W
4. Strefa maks. 1500 boost 2000W
5. Płyta szklano-ceramiczna
6. Panel kontrolny

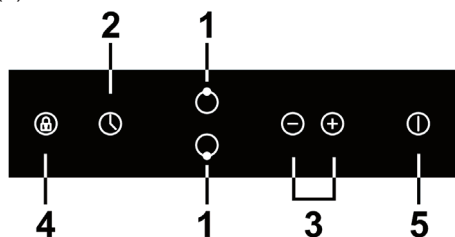
(10) Model GZ-8406



1. Strefa maks. 2000 boost 2600 W
2. Strefa maks. 1500 boost 2000W
3. Strefa maks. 2000 boost 2600W
4. Strefa maks. 1500 boost 2000W
5. Płyta szklano-ceramiczna
6. Panel kontrolny

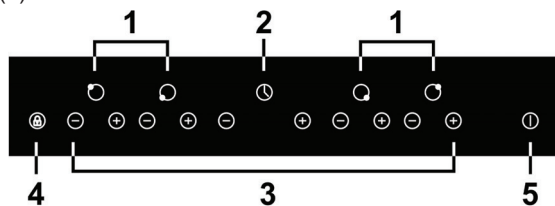
Ovládací panel

(1) Model GZ-8301



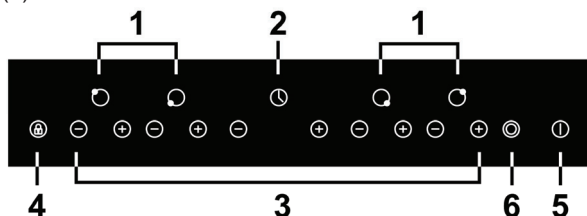
1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”

(2) Model GZ-8302



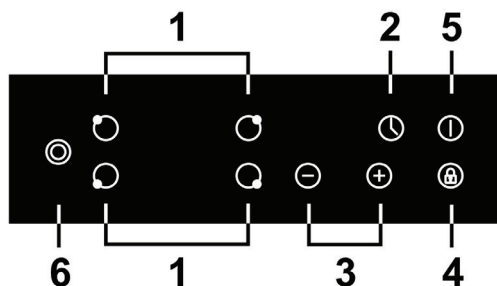
1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”

(3) Model GZ-8303



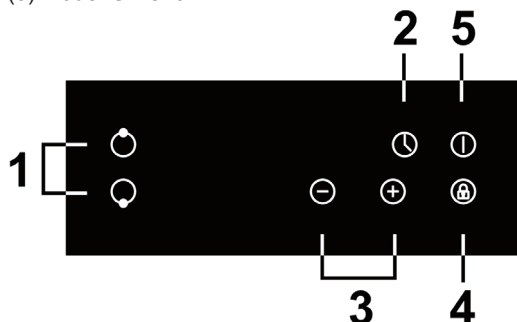
1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”
6. Przycisk strefy podwójnej

(4) Model GZ-8304



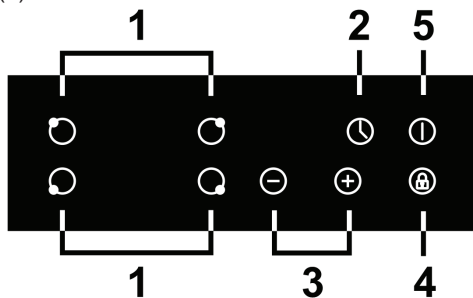
1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”
6. Przycisk strefy podwójnej

(5) Model GZ-8401



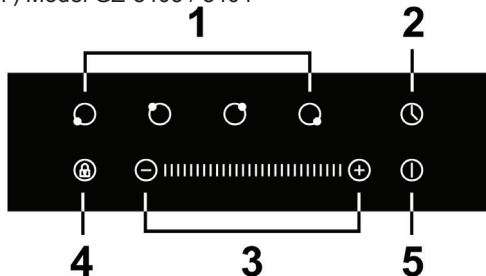
1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”

(6) Model GZ-8402



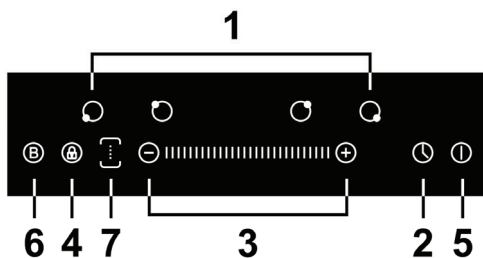
1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”

(7) Model GZ-8403 / 8404



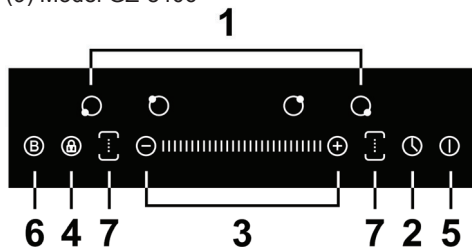
1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”

(8) Model GZ-8405



1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”
6. Przycisk Boost
7. Przycisk strefy wolnej

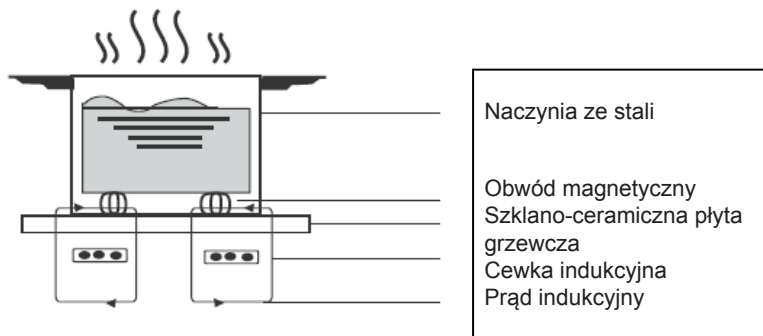
(9) Model GZ-8406



1. Przyciski wyboru strefy grzewczej
2. Przycisk zegara sterującego
3. Przycisk wyboru mocy/zegara
4. Zablokowanie przycisków
5. Przycisk „Włącz/Wyłącz”
6. Przycisk Boost
7. Przycisk strefy wolnej

O gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, udoskonalona, skuteczna i ekonomiczna technologia gotowania. Grzanie odbywa się za pomocą wibracji elektromagnetycznych, stwarzających ciepło bezpośrednio w naczyniu, zamiast przenikania ciepła przez powierzchnię szklano-ceramiczną. Powierzchnia szklano-ceramiczna rozgrzewa się tylko w wyniku odpowiedniego rozgrzania się naczynia.

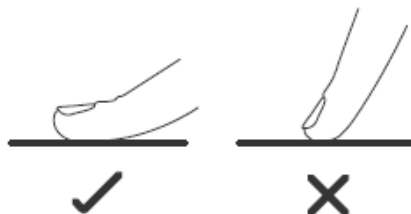


Przed pierwszym uruchomieniem Twojej nowej płyty grzewczej


- Przeczytaj dokładnie niniejszą instrukcję, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszystkie folie ochronne, które mogą znajdować się na płycie.

Obsługa przycisków dotykowych

- Przyciski dotykowe reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać siłą.
- Używaj opuszek palców, a nie paznokci.
- Po każdym wykrytym dotyku usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Zapewnij, by elementy sterujące (przyciski) były zawsze czyste, suche i wolne od przeszkód (takich jak naczynia lub ściereczki). Nawet cienka warstwa wody może skomplikować obsługę przycisków.



Wybór naczyń do gotowania

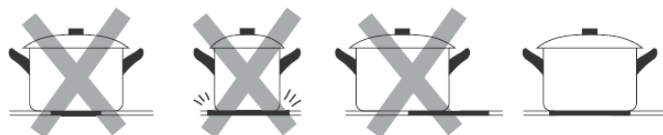
- Używaj tylko naczyń z dnem odpowiednim dla gotowania indukcyjnego. Patrz symbole na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Przydatność naczynia do gotowania indukcyjnego można sprawdzić za pomocą próby magnetycznej. Przesuń magnes bliżej do dna naczynia. W razie przyłączenia się magnesu do naczynia nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.
- W razie braku magnesu:
 1. Wlej trochę wody do odpowiedniego naczynia.
 2. Jeżeli na wyświetlaczu nie miga symbol  i woda podgrzewa się, oznacza to, że naczynie nadaje się do indukcji.
- Do gotowania indukcyjnego nie nadają się naczynia z następujących materiałów: czystej stali nierdzewnej, aluminium lub miedzi bez dna magnetycznego, szkła, drewna, porcelany, ceramiki i kamionki.



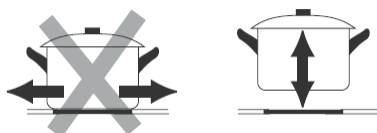
Nie używaj naczyń z wygiętym dnem lub ostrymi krawędziami.



Upewnij się, że naczynie jest gładkie, że dokładnie przylega ono do szkła i że jego rozmiar odpowiada rozmiarowi strefy grzewczej. Używaj naczyń o średnicy odpowiadającej średnicy strefy grzewczej. Zastosowanie naczyń o średnicy lekko przekraczającej średnicę strefy grzewczej pozwala na maksymalne wykorzystanie energii cieplnej. Zastosowanie naczyń o mniejszej średnicy może obniżyć wydajność gotowania. Naczynia o średnicy poniżej 140 mm mogą zostać niewykryte przez urządzenie. Naczynia należy ustawiać zawsze w środku strefy grzewczej.



Usuwanie naczyń z płyty powinno odbywać się zawsze poprzez podnoszenie - przesuwanie naczyń może prowadzić do zarysowania płyty.



Wymiary naczyń

Strefy grzewcze są w stanie automatycznie przystosować się do średnicy naczyń - do określonego limitu. Mimo wszystko należy dobrać naczynia o średnicy maksymalnie zbliżonej do średnicy odpowiedniej strefy grzewczej. Aby osiągnąć maksymalną wydajność cieplną, należy ustawiać naczynia zawsze w środku strefy grzewczej.

Średnica dna naczynia do indukcji

Średnica strefy grzewczej (mm)	Min. średnica naczynia (mm)
160	100
180	120
Strefa owalna	120
Strefa wolna	180

Obsługa płyty grzewczej

Rozpoczynamy gotowanie

a. Sterowanie dotykowe

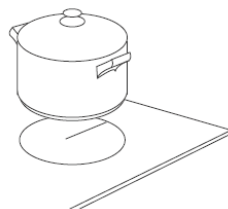
1. Naciśnij przycisk „Włącz/Wyłącz”.

Po włączeniu usłyszysz jednorazowy sygnał dźwiękowy. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna znajduje się w trybie czuwania.



2. Umieść odpowiednie naczynie na strefie grzewczej, którą chcesz zastosować.

- Upewnij się, że zarówno dno naczynia, jak i powierzchnia płyty grzewczej są czyste i suche.



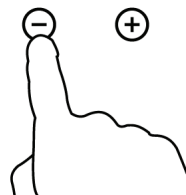
3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej - lampka kontrolna odpowiedniej strefy zacznie migać.




4. Dokonaj ustawienia mocy za pomocą przycisku „-“ lub „+“.

Miga lampka kontrolna wybranej strefy.

- W razie braku wyboru mocy w ciągu 1 minuty płyta indukcyjna zostanie automatycznie wyłączona. W takim razie należy powrócić do pkt 1.
- Moc grzewcza może zostać zmieniona kiedykolwiek w czasie gotowania.



Płyty indukcyjne: gdy na wyświetlaczu miga  na przemian ze wskazaniem mocy: Oznacza to, że:

- Naczynie nie zostało umieszczone na odpowiedniej strefie grzewczej; lub
- Zastosowane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego; lub
- Patelnia jest zbyt mała lub nie znajduje się w środku strefy grzewczej.

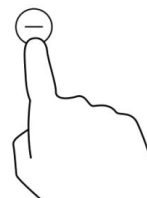
Grzanie nie zostanie włączone, dopóki na płycie nie znajdzie się odpowiednie naczynie.

Po zakończeniu gotowania

1. Wybierz pożądaną strefę poprzez dotknięcie symbolu strefy grzewczej.



2. Wyłącz strefę, ustawiając moc na „0“. Upewnij się, że na wyświetlaczu pojawiło się „0“.



3. Wyłącz całą płytę indukcyjną, dotykając przycisk „Włącz/Wyłącz“.



4. Uważaj na gorącą powierzchnię.

Symbol „H” pojawi się przy strefie, która jest zbyt gorąca. Po ochłodzeniu się strefy do bezpiecznej temperatury symbol zniknie. Resztkowe ciepło można wykorzystać również do podgrzania kolejnego naczynia, oszczędzając w ten sposób energię.



b. Sterowanie suwakowe

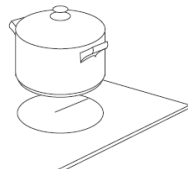
1. Dotknij przycisku „Włącz/Wyłącz”.

Po włączeniu usłyszysz jednorazowy sygnał dźwiękowy. Na wszystkich wyświetlaczach pojawi się symbol „-”, co oznacza, że płyta indukcyjna znajduje się w trybie czuwania.

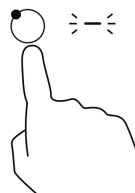


2. Umieść odpowiednie naczynie na strefie grzewczej, którą chcesz zastosować.

- Upewnij się, że zarówno dno naczynia, jak i powierzchnia płyty grzewczej są suche i czyste.



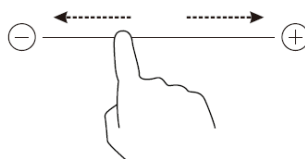
3. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej - lampka kontrolna przy przycisku zacznie migać.



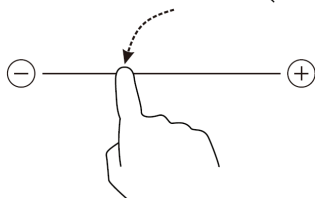
4. Ustaw pożądaną moc grzewczą za pomocą przycisków „-”, „+” lub palcem, przejeżdżając wzdłuż elementu sterującego „-” lub tylko dotknij dowolnego miejsca na „-”.




Lub



Lub



- a. W razie braku wyboru mocy w ciągu 1 minuty płyta grzewcza zostanie automatycznie wyłączona. W takim razie należy powrócić do pkt 1.
- b. Moc grzewcza może zostać zmieniona kiedykolwiek w czasie gotowania.
- c. Przeciągnięcie palcem wzdłuż elementu „—” powoduje zmianę mocy w zakresie od 2 do 8. Poprzez naciśnięcie „-“ można obniżyć moc do wartości 0. Poprzez naciśnięcie „+” można zwiększyć moc do wartości 9.

Gdy na wyświetlaczu miga symbol  na przemian ze wskazaniem mocy:

Oznacza to, że:

- Naczynie nie zostało umieszczone na odpowiedniej strefie grzewczej; lub
- Zastosowane naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego; lub
- Naczynie jest zbyt małe lub nie znajduje się w środku strefy grzewczej.

Grzanie nie zostanie włączone, dopóki na płycie nie znajdzie się odpowiednie naczynie.

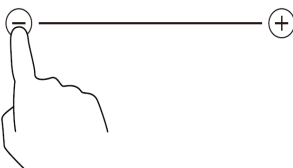
W przypadku, gdy na strefie grzewczej nie zostanie umieszczone żadne naczynie, po upływie 1 minuty symbol zniknie.

Po zakończeniu gotowania

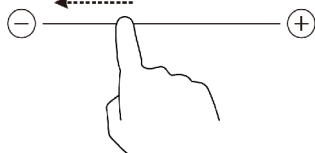
1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, która ma zostać wyłączona.



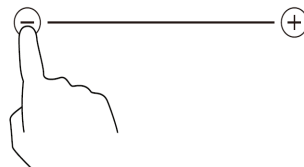
2. Wyłącz strefę grzewczą: dotykając symbolu „-“ i przesuując palec w kierunku „0”; lub przesuując palec w lewo wzdłuż „—”, a następnie dotykając symbolu „-” lub dotykając lewej części „—”, a następnie dotykając „-“.



Lub



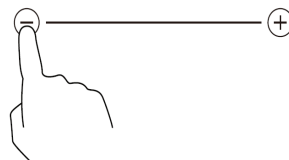
A następnie



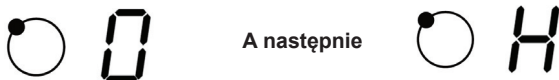
Lub



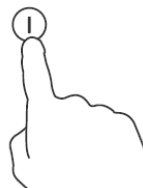
A następnie



Upewnij się, że wskaźnik mocy pokazuje „0”, a następnie symbol „H”.



3. Wyłącz całą płytę indukcyjną, dotykając przycisk „Włącz/Wyłącz”.



4. Uważaj na gorącą powierzchnię.

Symbol „H” oznacza, że strefa grzewcza jest zbyt gorąca. Po ochłodzeniu się strefy do bezpiecznej temperatury symbol zniknie. Resztkowe ciepło można wykorzystać również do podgrzania kolejnego naczynia, oszczędzając w ten sposób energię.



Zablokowanie przycisków

- Urządzenie posiada funkcję zabezpieczenia przycisków przed niepożądanym naciśnięciem (np. przed aktywacją strefy grzewczej przez dzieci).
- Po zablokowaniu wszystkie przyciski, z wyjątkiem przycisku „Włącz/Wyłącz” są nieaktywne.

Zablokowanie przycisków

Dotknij przycisku zablokowania. Wskaźnik zegara wyświetli symbol „Lo”.

Odblokowanie przycisków

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Dotknij i przytrzymaj przez ok. 3 sek. przycisk zablokowania.
3. Przyciski zostaną odblokowane, a Ty możesz kontynuować pracę.



Po zablokowaniu wszystkie przyciski, z wyjątkiem przycisku „Włącz/Wyłącz” są nieaktywne. W razie potrzeby można zawsze wyłączyć płytę za pomocą przycisku „Włącz/Wyłącz”, jednak dla dalszej pracy należy najpierw odblokować przyciski.

Płyta indukcyjna - zabezpieczenie przed przegrzaniem

Czujnik temperatury może monitorować temperaturę wewnątrz płyty grzewczej. W razie wykrycia zbyt wysokiej temperatury nastąpi automatyczne wyłączenie płyty indukcyjnej.

Płyta indukcyjna - wykrywanie zbyt małych przedmiotów

Gdy na płycie znajduje się przedmiot o nieodpowiednich wymiarach lub przedmiot wykonany z materiału niemagnetycznego (np. aluminium) lub inny, mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), strefa grzewcza po upływie 1 minuty automatycznie przełączy się do trybu czuwania. Wentylator kontynuuje jeszcze przez 1 minutę chłodzenie płyty grzewczej.

Zabezpieczenie poprzez automatyczne wyłączenie

Automatyczne wyłączenie to funkcja zabezpieczająca płytę indukcyjną. Aktywacja tej funkcji następuje w przypadku, gdy zapomnisz o jej wyłączeniu. Początkowe czasy pracy dla różnych mocy znajdują się w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Początkowy czas pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Gdy zdejmiesz naczynie:

- Płyta indukcyjna natychmiast wstrzyma proces gotowania i po upływie 2 minut zostanie automatycznie wyłączona.
- Ceramiczna płyta grzewcza kontynuuje ogrzewanie.



Osoby z rozrusznikiem serca powinny zasięgnąć porady lekarza przed rozpoczęciem pracy z płytą indukcyjną.

Obsługa zegara sterującego

Zegar sterujący posiada dwie różne funkcje:

- Można go zastosować jako minutnik. W takim razie po upływie ustawionego czasu nie nastąpi wyłączenie żadnej ze stref grzewczych.
- Zegar sterujący może również wyłączyć strefy grzewcze po upływie ustawionego czasu.
- Zakres ustawień wynosi do 99 minut.

Zastosowanie zegara jako minutnika

Gdy nie wybierzesz żadnej strefy grzewczej:

1. Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.

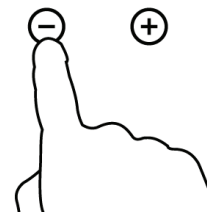
Uwaga: minutnik działa, nawet gdy nie zostanie wybrana żadna ze stref.



2. Dotknij przycisku zegara. Lampka zegara zacznie migać, na wyświetlaczu pojawi się „30”.

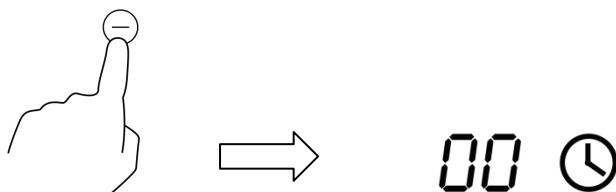
3. Ustaw czas za pomocą „-” lub „+”.

Rada: naciśnięcie „-” lub „+” zegara powoduje skrócenie/ przedłużenie czasu o 1 minutę.



Naciśnięcie i przytrzymanie „-” lub „+” zegara powoduje skrócenie/ przedłużenie czasu o 10 minut.

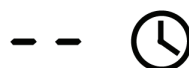
4. Naciśnięcie symbolu „-“ powoduje skrócenie czasu, w pozycji minut pojawi się „00“.



5. Po ustawieniu czasu automatycznie uruchomi się odliczanie. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, lampka zegara będzie migać przez 5 sekund.



6. Po upływie ustawionego czasu usłyszysz sygnał dźwiękowy brzmiący przez 30 sekund, wskaźnik zegara pokaże symbol: „- -”.



Ustawienie zegara sterującego dla wyłączenia poszczególnych stref grzewczych

Ustawienia stref grzewczych dla tej funkcji:

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić zegar (np. strefa 3#)



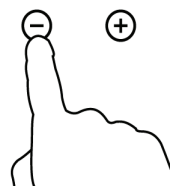
2. Dotknij przycisku zegara. Lampka zegara zacznie migać, na wyświetlaczu zegara pojawi się „30”.



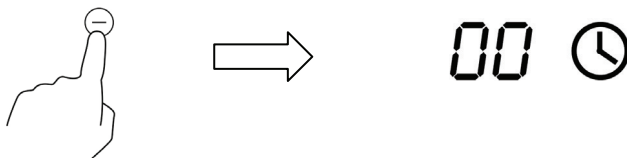
3. Ustaw czas za pomocą przycisków „-“ lub „+”.

Rada: naciśnięcie „-“ lub „+” zegara powoduje skrócenie/przedłużenie czasu o 1 minutę.

Naciśnięcie i przytrzymanie „-“ lub „+” zegara powoduje skrócenie/przedłużenie czasu o 10 minut.



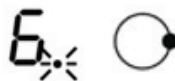
4. Naciśnięcie symbolu „-“ powoduje skrócenie czasu, pod pozycją minut pojawi się „00“.



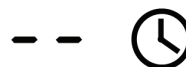
5. Po ustawieniu czasu automatycznie uruchomi się odliczanie. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, lampka zegara będzie migać przez 5 sekund.



UWAGA: czerwona kropka przy wskaźniku mocy sygnalizuje wybraną strefę.



6. Po upływie ustawionego czasu odpowiednia strefa grzewcza zostanie automatycznie wyłączona i na wyświetlaczu pojawi się symbol „H”.

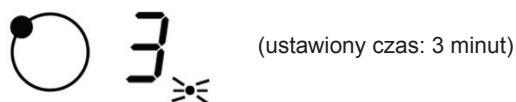
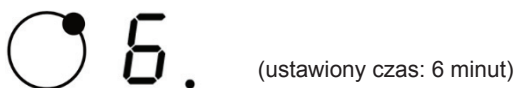


Pozostałe strefy grzewcze kontynuują pracę, o ile zostały one wcześniej włączone.

Ustawienie zegara sterującego dla kilku stref grzewczych

1. W razie korzystania z tej funkcji dla kilku stref grzewczych wskaźnik zegara wyświetla krótszy z ustawionych czasów (np. dla strefy 2# ustawiono 3 minuty, dla strefy 3# ustawiono 6 minut - wskaźnik wyświetla „3”.)

UWAGA: migająca kropka przy wskaźniku mocy sygnalizuje, że wskaźnik wyświetla czas właśnie dla tej strefy. Aby sprawdzić ustawiony czas dla innych stref grzewczych, dotknij przycisku odpowiedniej strefy grzewczej. Zegar wyświetli ustawiony czas dla tej strefy.



2. Po upływie ustawionego czasu nastąpi automatyczne wyłączenie odpowiedniej strefy grzewczej i pojawi się: „H”.



UWAGA: aby zmienić czas po ustawieniu zegara, należy powrócić do kroku nr 1.

Power Boost

Funkcja „Boost” służy do tymczasowego zwiększenia mocy grzejnej odpowiedniej strefy grzewczej przez maks. 5 minut.




- Aby aktywować tę funkcję, naciśnij przycisk wyboru strefy grzewczej (tylko strefy z Boost), a następnie przycisk funkcji Boost (6).
- Strefa grzewcza przez 5 minut będzie pracowała z najwyższą mocą.
- Funkcję Boost można wybrać, gdy odpowiednia strefa grzewcza została już włączona z najniższą mocą. Funkcja Boost będzie wtedy aktywna maksymalnie przez 5 minut, a następnie strefa powróci do poprzednich ustawień.
- W razie braku wyboru mocy w ciągu 1 minuty płyta grzewcza zostanie automatycznie wyłączona. W takim razie należy powrócić do pkt 1.
- Moc grzewcza może zostać zmieniona kiedykolwiek w czasie gotowania.
- Zakres ustawień (za pomocą suwaka) wynosi od 0 do 9.

Duża strefa grzewcza

Strefa wolna

- Strefa wolna może działać jako jedna strefa lub też można ją rozdzielić na dwie niezależne strefy grzewcze, w zależności od potrzeb gotowania.
- Na strefę wolną składają się dwa niezależne induktory, z możliwością niezależnego sterowania każdym z nich. Podczas pracy w trybie jednej strefy grzewczej po przesunięciu naczynia z jednej części do drugiej w ramach jednej strefy zostanie zachowany ten sam poziom mocy, a część, na której nie znajduje się naczynie, zostanie automatycznie wyłączona.
- Ważne: naczynie umieszczaj w środku jednej ze dwóch stref. W razie zastosowania dużego naczynia lub naczynia o owalnym, prostokątnym lub długim kształcie należy umieścić dane naczynie w środku strefy grzewczej, przykrywając obydwie krzyże.

Do gotowania w większym lub owalnym naczyniu potrzebna jest większa strefa grzewcza.

Dotknij pożądanego strefy, następnie naciśnij „+”, „-”, a następnie „” lub „” lub „”, aby wybrać strefę podwójną, potrójną lub owalną. Wyłączenie tych stref nastąpi po ponownym dotknięciu powyższych symboli.

Konserwacja i czyszczenie

Co?	Jak?	Ważne!
<p>Codziennie czyszczenie płyty szklano-ceramicznej (odciski palców, plamy z gotowanych potraw lub plamy niezawierające cukru)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wyłącz płytę. 2. Nanieś środek czyszczący na płytę, dopóki szkło jest ciepłe (nie gorące!). 3. Spłucz powierzchnię i wysusz ją za pomocą ściereczki kuchennej lub papierowej. 4. Włącz płytę. 	<ul style="list-style-type: none"> • W razie braku zasilania na płycie grzewczej nie pojawi się wskaźnik gorącej powierzchni, jednak płyta może być wciąż gorąca! Zachowaj ostrożność. • Ostre skrobaczki, skrobaczki z nylonu i środki ściernie mogą spowodować zarysowanie powierzchni szkła. Zawsze sprawdź informację na produkcie, czy nadaje się on do zastosowania na płytach szklano-ceramicznych. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środka do czyszczenia na płycie grzewczej, gdyż mogłyby one spowodować plamy.
<p>Rozlane pokarmy, roztopione i gorące plamy ze słodkich dań na powierzchni płyty.</p>	<p>Natychmiast usuń plamy za pomocą skrobaczki do płyt szklano-ceramicznych, pamiętając o tym, że strefy grzewcze są gorące:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz płytę od źródła zasilania. 2. Trzymając skrobaczkę pod kątem 30 stopni, usuń zanieczyszczenia z płyty grzewczej. 3. Usuń nieczystości za pomocą ściereczki bawełnianej lub papierowej. 4. Przeprowadź czynności zgodnie z krokami 2 - 4 powyższej procedury „Codziennie czyszczenie płyty szklano-ceramicznej”. 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń plamy i pozostałości słodkich pokarmów w najkrótszym możliwym czasie. Usunięcie tych plam po wystygnięciu może być bardzo trudne, a proces ich usuwania może spowodować trwałe uszkodzenie szklanej powierzchni płyty. • Ryzyko obrażeń: po zdjęciu osłony ochronnej skrobaczki odłoni się ostrze. W związku z tym należy zachować szczególną ostrożność i przechowywać skrobaczkę w miejscu niedostępnym dla dzieci.
<p>Plamy na panelu sterowania.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz płytę od źródła zasilania. 2. Namocz plamy. 3. Wytrzyj strefę przycisków dotykowych za pomocą czystej gąbki lub ściereczki. 4. Całą strefę dokładnie wysusz tą pomocą papierowej ściereczki. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej. 	<ul style="list-style-type: none"> • Płyta grzewcza może aktywować sygnał dźwiękowy i samoczynnie wyłączyć się, jak również panel kontrolny może być nieaktywny, jeżeli na powierzchni urządzenia znajduje się woda lub inna ciecz. Przed ponownym włączeniem płyty dokładnie wyczyść strefę panelu kontrolnego

Porady i zalecenia

Problem	Możliwa przyczyna	Jak postępować?
Nie można włączyć płyty grzewczej	Brak zasilania.	Sprawdź, czy urządzenie zostało podłączone do działającej sieci zasilającej. Sprawdź, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu w Twoim domu lub mieście. Gdy nadal nie udało się rozwiązać problemu, zwróć się do kwalifikowanego technika serwisu.
Brak reakcji przycisków dotykowych.	Panel kontrolny jest zablokowany.	Odblokuj panel kontrolny. Patrz rozdział: „Obsługa płyty grzewczej” - część dotyczącą funkcji urządzenia.
Utrudniona obsługa przycisków dotykowych.	Na przyciskach może się znajdować warstwa wody lub do obsługi przycisków zastosowano paznokcie.	Sprawdź, czy przyciski są czyste. Do obsługi przycisków używaj opuszek palców.
Zarysowane szkło.	Szorstkie naczynia. Nieodpowiednie środki do czyszczenia.	Używaj naczyń z równym i gładkim dnem. Patrz: „Wybór odpowiednich naczyń”. Patrz: „Konserwacja i czyszczenie”.
Niektóre naczynia trzaskają w czasie gotowania.	Przyczyną może być konstrukcja naczyń (warstwy różnych materiałów wykazują inne drgania).	Jest to zjawisko normalne, nie chodzi o wadę.
Ciche huczenie płyty indukcyjnej podczas pracy z niską temperaturą.	Przyczyną jest technologia gotowania indukcyjnego.	Jest to zjawisko normalne, huczenie zniknie po zwiększeniu mocy.
Dźwięk wentylatora z płyty grzewczej.	Wentylator chłodzenia płyty grzewczej chroni układ elektroniczny przed przegrzaniem. Wentylator może działać przez jakiś czas również po wyłączeniu płyty.	Jest to zjawisko normalne i nie wymaga ono żadnej ingerencji. Nie odłączaj płyty od zasilania przy pracującym wentylatorze.
Naczynia nie podgrzewają się, a na wyświetlaczu pojawia się symbol.	Płyta indukcyjna nie jest w stanie wykryć naczyń - naczynia nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie jest w stanie wykryć naczyń z powodu bardzo małych wymiarów naczyń lub umieszczenia naczyń poza środkiem strefy grzewczej.	Zastosuj naczynie odpowiednie do gotowania indukcyjnego. Patrz rozdział: „Wybór odpowiednich naczyń”. Umieść naczynie w środku strefy grzewczej i upewnij się, że średnica dna odpowiada średnicy strefy grzewczej.

<p>Niespodziewane wyłączenie się płyty indukcyjnej. Brzmi sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawia się kod błędu (standardowo na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu zegara sterującego).</p>	<p>Wada techniczna.</p>	<p>Zanotuj sobie kod błędu i wyświetlone symbole, odłącz urządzenie od zasilania i zwróć się do kwalifikowanego technika.</p>
--	-------------------------	---

Kody błędów i przyczyny ich wyświetlania

Gdy zajdzie niestandardowa sytuacja, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie do trybu ochronnego, wyświetlając odpowiednie kody błędów.

Problem	Możliwa przyczyna	Jak postępować?
F3/F4	Uszkodzony czujnik temperatury.	Zwróć się do dostawcy.
F9/FA	Uszkodzony czujnik temperatury IGBT.	Zwróć się do dostawcy.
E1/E2	Niestandardowe zasilanie.	Sprawdź parametry zasilania. Po przywróceniu normalnego zasilania ponownie włącz urządzenie.
E3	Wysoka temperatura czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Zwróć się do dostawcy.
E5	Wysoka temperatura czujnika temperatury IGBT.	Wylącz i uruchom ponownie po wystygnięciu płyty.

Powyższe punkty opisują zwykłe problemy.

Nigdy nie dokonuj samodzielnego demontażu płyty grzewczej, aby eliminować ryzyko jej uszkodzenia.

Specyfikacja techniczna

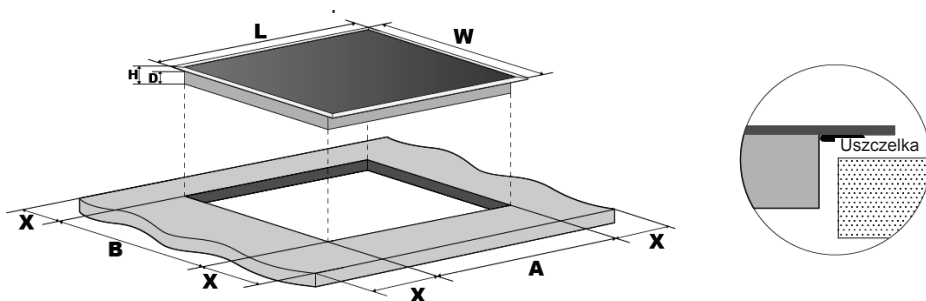
Masa i rozmiary urządzenia są tylko przybliżone. W ramach stałego udoskonalania produktów producent zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian w zakresie niektórych technicznych, funkcjonalnych lub estetycznych właściwości produktów, bez wcześniejszego zawiadomienia.

Instalacja

Wymagania instalacyjne

Wytnij otwór w blacie roboczym zgodnie z wymiarami określonymi na rysunku. W celach instalacji należy zostawić przynajmniej 5 cm wolnego miejsca dookoła otworu.

Upewnij się, że grubość blatu roboczego wynosi przynajmniej **30 mm**. Materiał blatu roboczego powinien być wykonany z materiału odpornego na wysokie temperatury, aby uniknąć deformacji blatu spowodowanej ciepłem z płyty grzewczej.

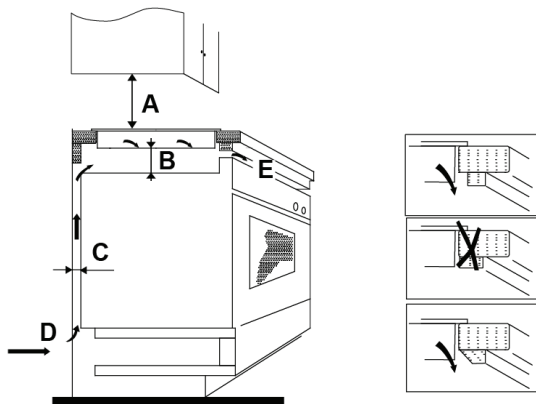


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
GZ-8405/06	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8404	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8403	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8402	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8401	288	520	62	58	268	500	50mini
GZ-8304	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8303	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8302	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8301	288	520	52	48	268	500	50mini

Upewnij się, że płyta grzewcza jest dobrze wentylowana i że żaden z jej otworów wentylacyjnych nie został zablokowany. Sprawdź stan techniczny płyty grzewczej.



Uwaga: Bezpieczna odległość pomiędzy płytą grzewczą a szafką nad płytą wynosi co najmniej **760 mm**.



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

Przed rozpoczęciem instalacji płyty upewnij się, że:

- Blat roboczy jest równy i nie posiada żadnych elementów strukturalnych, uniemożliwiających instalację płyty.
- Blat roboczy wykonany jest z materiału odpornego na wysokie temperatury.
- W razie instalacji płyty nad piekarnikiem piekarnik powinien posiadać wbudowany wentylator chłodzenia.
- Sposób instalacji spełnia wymagania wszystkich standardów i przepisów.
- Pomiedzy urządzeniem i przewodem zasilającym znajduje się odpowiednie urządzenie do awaryjnego odłączenia od zasilania, zgodnie z obowiązującymi przepisami i dyrektywami. Wyłącznik bezpieczeństwa powinien być dopuszczony do obrotu i posiadać 3 mm wolnego miejsca pomiędzy stykami w stanie wyłączenia (lub wszystkich aktywnych przewodów fazowych, o ile lokalne regulacje pozwalają na taką zmianę przepisów).
- Urządzenie do odłączenia od zasilania jest łatwo dostępne również po zainstalowaniu urządzenia.
- Instalacja spełnia lokalne przepisy w zakresie instalacji.
- Powierzchnie na ścianach dookoła urządzenia wykonane są z odpornego materiału, łatwego w czyszczeniu (takich jak płytki ceramiczne).

Po zakończeniu instalacji płyty upewnij się, że:

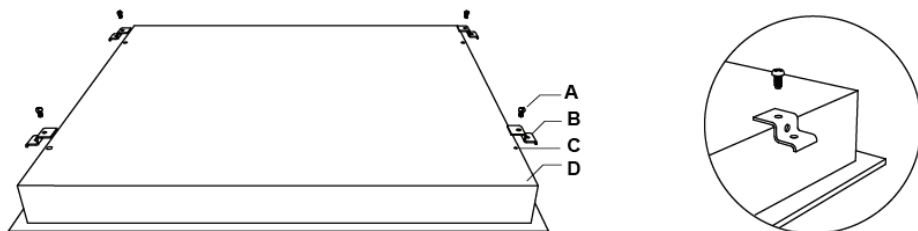
- Przewód zasilający nie jest dostępny z szuflady lub przestrzeni pod płytą grzewczą.
- Został zapewniony odpowiedni przepływ powietrza do chłodzenia płyty grzewczej.
- Gdy urządzenie zostało zainstalowane nad szufladą, należy zamontować również ochronę, pośrednie dno pod dnem płyty grzewczej.
- Wyłącznik bezpieczeństwa jest łatwo dostępny dla użytkownika.

Przed przymocowaniem uchwytów

Ustaw urządzenie na stabilnej i gładkiej powierzchni (użyj opakowania). Nie naciskaj na elementy sterujące wystające z płyty grzewczej.

Ustawienie pozycji uchwytów

Przymocuj płytę grzewczą do blatu roboczego za pomocą 4 uchwytów, które po instalacji znajdują się pod spodem płyty grzewczej (patrz rysunek).

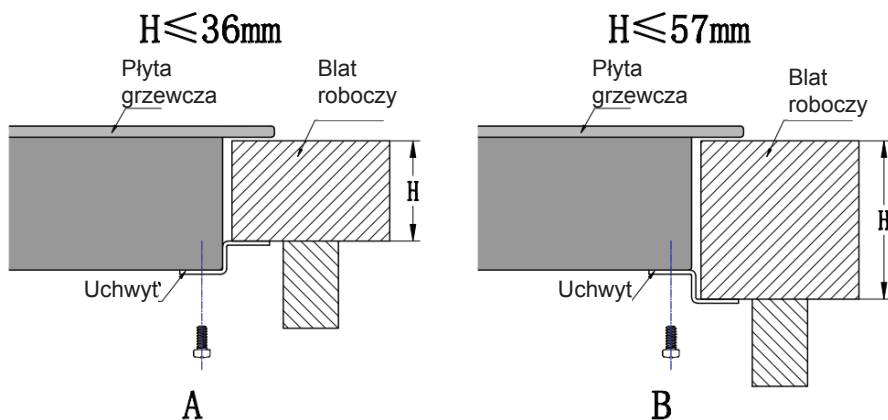


A	B	C	D
śruba	uchwyt	otwór pod śrubę	podstawa

Ustawienie pozycji uchwytów

Przymocuj płytę grzewczą do blatu roboczego za pomocą 2 uchwytów, które po instalacji znajdują się pod spodem (patrz rysunek).

Ustaw pozycję uchwytów w zależności od grubości blatu roboczego.



Ostrzeżenie

1. Płyta grzewcza może zostać zainstalowana tylko przez kwalifikowanego technika. Nasz serwis oferuje prawdziwych profesjonalistów. Nigdy nie dokonuj próby samodzielnej instalacji płyty.
2. Nigdy nie instaluj płyty bezpośrednio nad zmywarką do naczyń, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką - wilgoć może uszkodzić układ elektroniczny płyty grzewczej.
3. Zapewnij dobre odprowadzanie ciepła od płyty grzewczej, gwarantując jej niezawodną pracę.
4. Ściany i powierzchnie nad płytą powinny być wykonane z materiału odpornego na wysokie temperatury.
5. Zastosowane płyty warstwowe i kleje powinny być odporne na działanie wysokich temperatur.

Podłączenie urządzenia do zasilania.

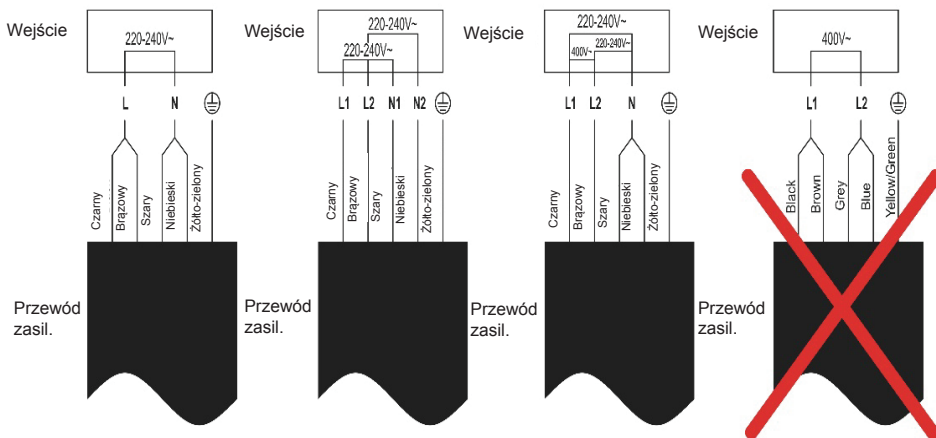
Podłączenia niniejszego urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać tylko kwalifikowany elektryk. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sprawdź, czy:

1. Sieć elektroenergetyczna w twoim domu jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie.
 2. Napięcie zasilania jest zgodne z parametrami określonymi na płycie grzewczej.
 3. Przewód zasilający jest zgodny z parametrami określonymi na tabliczce znamionowej.
- W celu podłączenia urządzenia do zasilania nie używaj adapterów lub redukcji, które mogłyby spowodować przegrzanie i pożar. Kabel zasilający nie może dotykać żadnych gorących elementów i powinien być prowadzony w ten sposób, by temperatura w żadnym punkcie nie przekraczała 75°C.



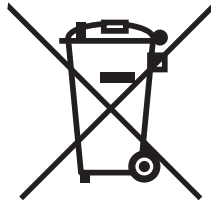
Zwróć się do elektryka w celu sprawdzenia czy parametry Twojej sieci elektroenergetycznej spełniają wymagania dla podłączenia urządzenia. Jakiegokolwiek zmiany mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanego technika.

Zasilanie powinno spełniać wymagania obowiązujących standardów, sposób podłączenia wskazano poniżej.



- Wymiany uszkodzonego przewodu zasilającego może dokonać tylko producent lub technik serwisu w celu zapewnienia bezpieczeństwa.
- W razie podłączenia urządzenia bezpośrednio do sieci za pomocą odłącznika wielobiegunowego należy zapewnić odległość między stykami w stanie wyłączonym wynoszącą co najmniej 3 mm.
- Instalator powinien zapewnić właściwą instalację, zgodnie z obowiązującymi dyrektywami i przepisami.
- Miażdżenie i zginanie przewodu są niedopuszczalne.
- Należy dokonywać regularnej kontroli przewodu. Wymiany przewodu może dokonać tylko kwalifikowany technik.

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.

Olvassa el figyelmesen az útmutatót a készülék üzembe helyezése és használata előtt. Őrizze meg egy biztonságos helyen, később még szüksége lehet rá.

Biztonsági figyelmeztetések

Az Ön biztonsága fontos számunkra. Kérjük, hogy olvassa el az alábbi információkat a főzőlap használata előtt.

Szerelés

Áramütés veszélye

- Ápolás és tisztítás előtt csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készüléket csak szakszerűen földelt elektromos rendszerhez szabad csatlakoztatni.
- Az otthonában levő elektromos hálózaton csak szakképzett technikus végezhet el módosításokat.
- A fenti szabályok mellőzése súlyos vagy halálos kimenetelű áramütéshez vezethet.

Vágási sérülések veszélye

- Vigyázat – a főzőlap szélei élesek.
- A figyelmeztetés mellőzése súlyos sérülésekhez vezethet.

Fontos biztonsági utasítások

- Olvassa el figyelmesen az utasításokat a készülék beszerelése és használata előtt.
- Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a készülékre.
- Fontos, hogy a készülék beszereléséért felelős személy is ismerje az útmutató tartalmát. Ezzel csökkenteni lehet a költségeket.
- A fennálló veszélyek elkerülésének érdekében a készüléket az utasítások értelmében kell beszerelni.
- A készülék beszerelését és földelését csak szakképzett technikus végezheti el.
- A készüléket egy leválasztó kapcsolóval kiegészített áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely teljesen le tudja csatlakoztatni az elektromos hálózatról.
- A készülék helytelen beszerelése a garancia megszűnéséhez vezethet.

Működés és kezelés

Áramütés veszélye

- Ne használja a készüléket, ha a főzőlap megrepedt. Ilyen esetben azonnal csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról (megszakító), és forduljon segítségért egy szakképzett szerelőhöz.
- Tisztítás vagy ápolás előtt kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- A szabályok be nem tartása súlyos vagy halálos kimenetelű áramütést eredményezhet.

Egészségvédelem

- A készülék megfelel az elektromágneses készülékekre vonatkozó standard biztonsági előírásoknak.
- Beépített szívritmus - szabályozót vagy más elektromos implantátumot (pl. inzulinpompát) használó személyek a főzőlap használata előtt feltétlenül forduljanak az orvosukhoz vagy a készülékük gyártójához. Tisztázni kell, hogy az elektromágneses mező nem befolyásolja – e az implantátum működését.
- A szabály figyelmen kívül hagyása halálos kimenetellel végződhet.

Veszélyes forró felület

A készülék felülete használat során annyira felmelegedhet, hogy égési sérüléseket is okozhat.

- Ügyeljen arra, hogy a testrészei, ruhája, illetve egy megfelelő edényen kívül semmiféle tárgy ne érintkezzen az indukciós főzőlappal, amíg annak felülete ki nem hűlt.
- Figyelmeztetés: a testen viselt mágneses fémtárgyak a főzőlap közelében felforrósodhatnak. Ez nem vonatkozik az arany – vagy ezüst ékszerekre.
- Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- Az edények nyele is felforrósodhat. Ügyeljen arra, hogy a nyelek ne érjenek más főzési mezők fölé, amikor azok be vannak kapcsolva. Ne engedjen gyerekeket az edények nyeleinek közelébe.
- A fenti utasítások figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és leforrázást idézhet elő.

Vágási sérülések veszélye

- A főzőlap tisztításához használt kaparó pengéje a védőkupak eltávolítása után éles. Legyen nagyon óvatos használatakor, és olyan helyen tárolja, ahol gyerekek nem férhetnek hozzá.
- Az utasítások figyelmen kívül hagyása sérüléseket idézhet elő.

Fontos biztonsági utasítások

- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. Ha az étel kiforr, füst képződhet és akár meg is gyulladhat.
- Ne használja a készüléket munka – vagy tároló felületként.
- Ne hagyjon a készüléken konyhai eszközöket vagy egyéb tárgyakat.
- Ne helyezzen a készülék közelébe mágnesre érzékeny tárgyakat (pl. bankkártyák, memóriakártyák) vagy elektronikus készülékeket (pl. számítógép, MP3 lejátszó), mivel az elektromágneses mező befolyásolhatja ezek működését.
- Soha ne használja fűtésre a készüléket.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzési mezőket az útmutatóban ismertetett módon (pl. érintőszenzorokkal). Ne hagyatkozzon arra, hogy az edényérzékelő szenzor kikapcsolja a főzési zónákat.
- Ne engedje, hogy a készülékkel gyerekek játszanak, ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.
- A készülék feletti szekrényekben ne tároljon olyan tárgyakat, amelyek a gyerekek számára érdekesek lehetnek. Ha a gyerekek felmászhatnak a főzőlapra, súlyosan megsérülhetnek.
- A készülék működése alatt ne hagyjon gyerekeket felügyelet nélkül annak közelében.
- A gyerekekre vagy csökkentett érzékszervi képességekkel rendelkező személyekre egy, a biztonságukért felelős személynek kell ügyelnie. A felelős személynek meg kell győződnie arról, hogy az illető személy képes használni a készüléket anélkül, hogy őnmaga vagy a környezete számára veszélyt jelentene.
- Ne próbálja meg a készülék bármely részét megjavítani vagy kicserélni, ha azt az útmutató nem ajánlja. Minden beavatkozást egy szakképzett szerviz – technikusként kell elvégeznie.
- A főzőlap nem tisztítható nagynyomású gőztisztítóval.
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a készülékre.
- Ne használjon éles peremű edényeket, és ne húzza az edényt a kerámiaüveg felületén, mert az megkarcolhatja az üveget.
- A készülék tisztításához ne használjon durva felületű tisztító eszközt vagy más, karcoló szert, mert az ilyenek megkarcolhatják a felületet.
- A megsérült tápkábelt egy szakképzett technikusként kell kicserélnie.

- A készülék háztartásbeli és hasonló helyeken történő használatra szolgál:
 - Üzletekben, irodákban, vagy más munkahelyeken kialakított konyhákban;
 - vidéken;
 - szállodák, motelek, és egyéb szállóhelyek vendégeinek;
 - fizetős vendéglátóhelyeken.
- VIGYÁZAT: a készülék és felülete használat közben felforrósodnak. Ne érjen a fűtőtestekhez.
- Ne engedjen 8 évnél fiatalabb gyerekeket a készülék közelébe.
- A készüléket használhatják 8 évnél fiatalabb gyerekek, és csökkent fizikai, mentális vagy érzékszervi képességű, valamint kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben ügyelnek rájuk, vagy kellő információkat kaptak a készülék használatát illetően a biztonságukért felelős személytől.
- Ne engedje, hogy gyerekek játszanak a készülékkel. A tisztítást és ápolást nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.
- VIGYÁZAT: a felügyelet nélküli főzés olajon vagy más zsiradékon veszélyes lehet, mivel túlforrósodáshoz és tűz képződéséhez vezethet. SOHA ne próbálja a tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángot egy fedővel vagy egy tűzálló takaróval.
- VIGYÁZAT: tűz képződésének veszélye: ne hagyjon soha semmit a főzőlapon.
- VIGYÁZAT: ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áraműtés veszélyének elkerülése érdekében.
- Ne használjon a tisztításhoz nagynyomású gőztisztítót.
- A készülék nem vezérelhető külső időzítővel vagy önálló távirányítós rendszerrel.
FIGYELMEZTETÉS: ügyeljen a főzési folyamatra.
VIGYÁZAT: a készülék felbillenesének megakadályozásához elengedhetetlen a megfelelő beszerelés. Olvassa el a szerelési utasításokat.
VIGYÁZAT: kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a gyártó által az útmutatóban javasolt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.
A készülékhez egy funkcionális földelőkapocs is tartozik.

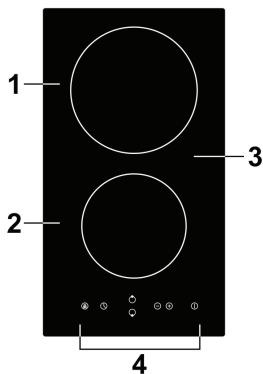
Gratulálunk az új indukciós főzőlap megvásárlásához. Kérjük, szánjon időt a használati utasítás/útmutató elolvasására, hogy teljes mértékben elsajátítsa a helyes beszerelés és kezelés módját.

A beszereléssel kapcsolatos tudnivalók a Beszerelés részben találhatóak. Használat és szerelés előtt olvassa el valamennyi biztonsági utasítást.

A készülék bemutatása

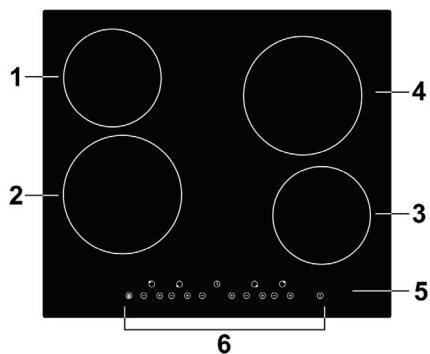
Felülnézet

(1) GZ-8301 Modell



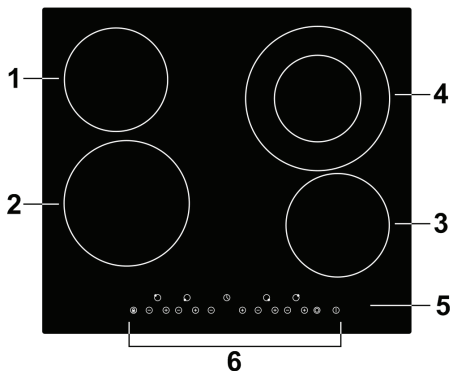
1. Max 1800 W mező
2. Max 1200 W mező
3. Üvegkerámia lap
4. Vezérlőlap

(2) GZ-8302 Modell



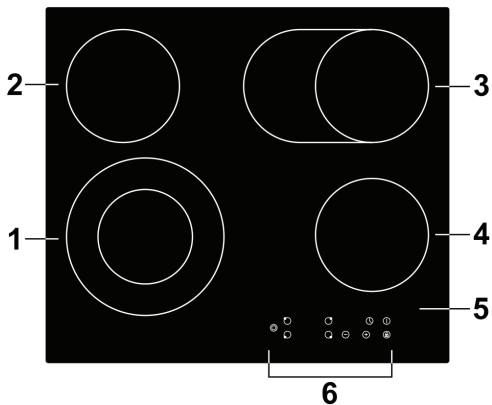
1. Max 1200 W mező
2. Max 1800 W mező
3. Max 1200 W mező
4. Max 1800 W mező
5. Üvegkerámia lap
6. Vezérlőlap

(3) GZ-8303 Modell



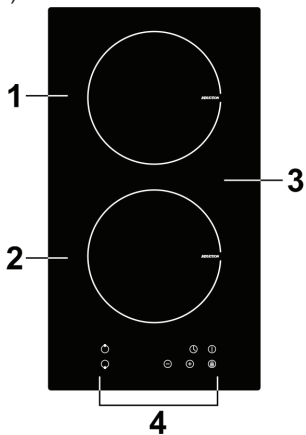
1. Max 1200 W mező
2. Max 1800 W mező
3. Max 1200 W mező
4. Max 2200 W mező
5. Üvegkerámia lap
6. Vezérlőlap

(4) GZ-8304 Modell



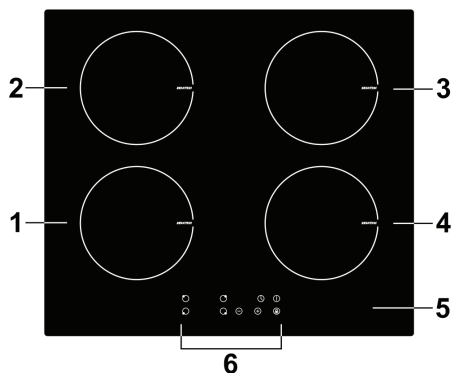
1. Max 2200 W mező
2. Max 1200 W mező
3. Max 2000 W mező
4. Max 1200 W mező
5. Üvegkerámia lap
6. Vezérlőlap

(5) GZ-8401 Modell



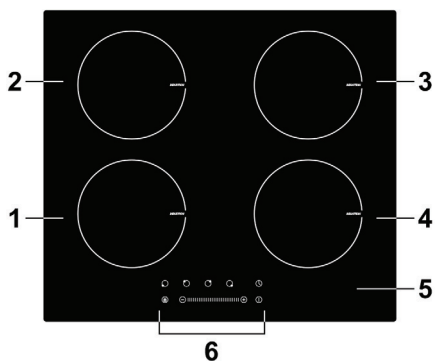
1. Max 2000 W mező
2. Max 1500 W mező
3. Üvegkerámia lap
4. Vezérlőlap

(6) GZ-8402 Modell



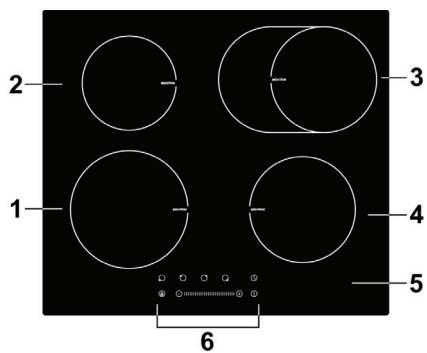
1. Max 2000 W mező
2. Max 1500 W mező
3. Max 2000 W mező
4. Max 1500 W mező
5. Üvegkerámia lap
6. Vezérlőlap

(7) GZ-8403 Modell



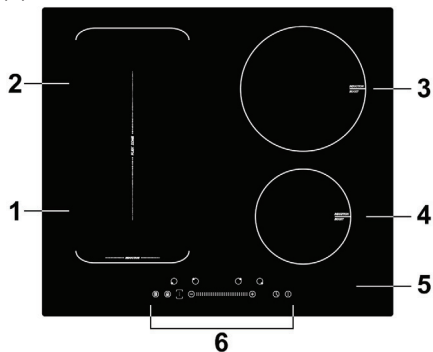
1. Max 2000 W mező
2. Max 1500 W mező
3. Max 2000 W mező
4. Max 1500 W mező
5. Üvegkerámia lap
6. Vezérlőlap

(8) GZ-8404 Modell



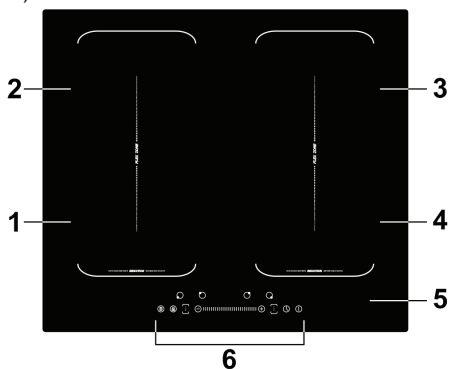
1. Max 2000 W mező
2. Max 1500 W mező
3. Max 2000 W mező
4. Max 1500 W mező
5. Üvegkerámia lap
6. Vezérlőlap

(9) GZ-8405 Modell



1. Max 2000 boost 2600 W mező
2. Max 1500 boost 2000W mező
3. Max 2000 boost 2600W mező
4. Max 1500 boost 2000W mező
5. Üvegkerámia lap
6. Vezérlőlap

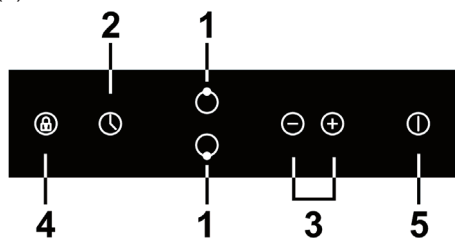
(10) GZ-8406 Modell



1. Max 2000 boost 2600 W mező
2. Max 1500 boost 2000W mező
3. Max 2000 boost 2600W mező
4. Max 1500 boost 2000W mező
5. Üvegkerámia lap
6. Vezérlőlap

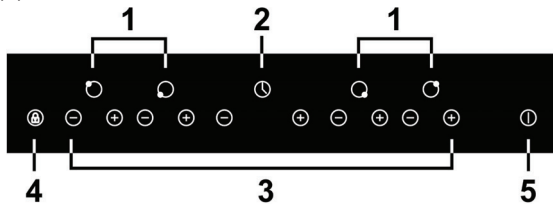
Vezérlőlap

(1) GZ-8301 Modell



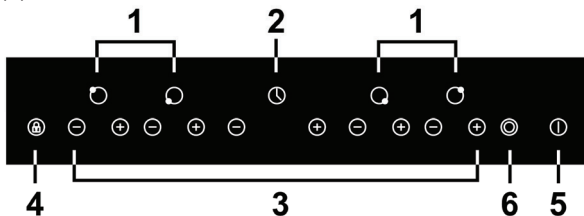
1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás

(2) GZ-8302 Modell



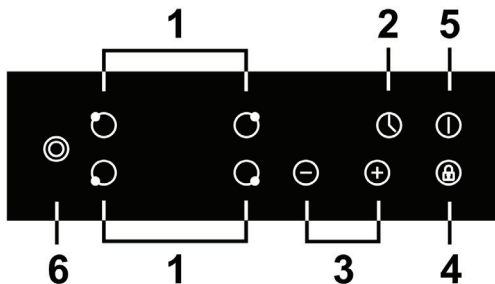
1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás

(3) GZ-8303 Modell



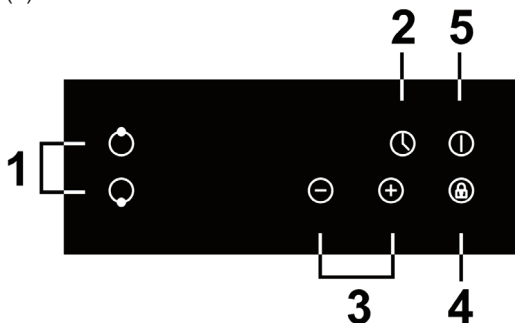
1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás
6. Dupla főzési mező szenzor

(4) GZ-8304 Modell



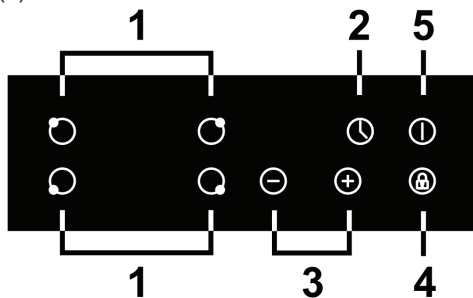
1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás
6. Dupla főzési mező szenzor

(5) GZ-8401 Modell



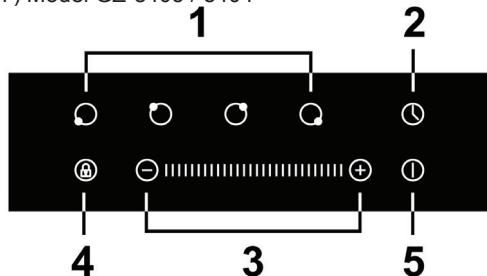
1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás

(6) Model GZ-8402



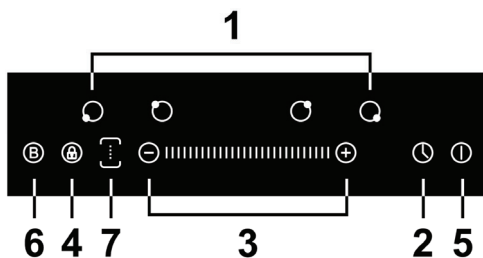
1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás

(7) Model GZ-8403 / 8404



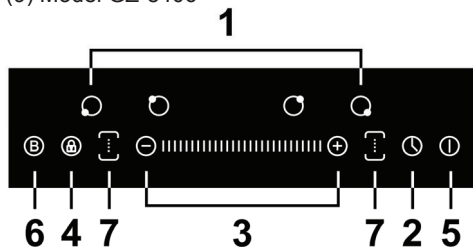
1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás

(8) Model GZ-8405



1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás
6. Boost szenzor
7. Összekapcsolható mező szenzor

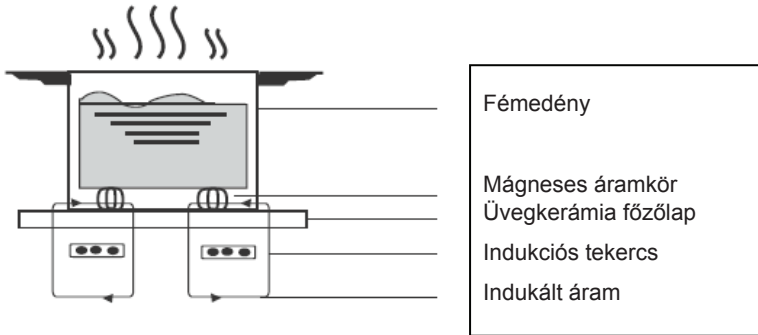
(9) Model GZ-8406



1. Főzési mező választó szenzorok
2. Időzítés
3. Teljesítmény/időzítés gomb
4. Gyerekzár
5. Bekapcsolás/kikapcsolás
6. Boost szenzor
7. Összekapcsolható mező szenzor

Az indukciós főzés

Az indukciós főzés biztonságos, korszerű, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Működési elve, hogy az elektromágneses rezgések közvetlenül az edényben gerjesztenek hőt, nem az üveglap felfűtése által. Az üveg csak azért melegszik fel, mert az edény melegíti.

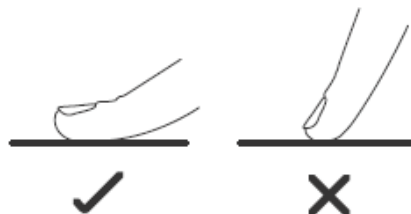


Az első használat előtt


- Olvassa el ezt a tájékoztatót, különös tekintettel a „Biztonsági figyelmeztetésekre”!
- Távolítsa el valamennyi védőfóliát a főzőlapról.

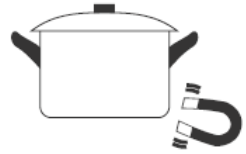
Az érintésvezérlés használata

- A vezérlő érintésre reagál, így nem szükséges nyomást gyakorolni rá.
- Ne az ujj hegyével, hanem ujjbeggyel érintse.
- Minden alkalommal, amikor a készülék érzékeli az érintést, sípszóval válaszol.
- Gondoskodjon róla, hogy a vezérlőlappal mindig tiszta és száraz legyen, és ne legyen rajta semmilyen tárgy (pl. konyhai eszköz vagy konyharuha). A szenzorok már vékony vízréteg hatására is nehezebben reagálhatnak.



A megfelelő edények

- Csak olyan edényt használjon, melynek alja alkalmas az indukciós főzőlapon való használatra. Ellenőrizze az edény alján vagy csomagolásán található jelzést.
- Mágnespróbával is ellenőrizhető az edényt: közelítsen egy mágneszt az edény aljához. Ha azt tapasztalja, hogy az edény vonzza azt, akkor használhatja az indukciós főzőlapon.
- Ha nincs kéznél mágnes:
 1. Öntsön egy kis vizet az ellenőrizni kívánt edénybe.
 2. Ha a  jelzés nem villan fel a kijelzőn, és a víz melegedni kezd, az edény alkalmas indukciós főzésre.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágneses alj nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagáru.

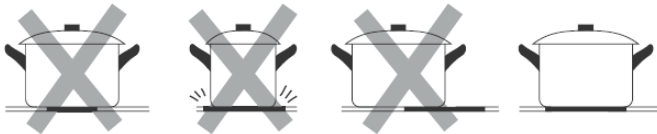


Ne használjon gömbölyű aljú vagy éles szélű edényt.

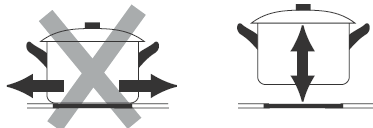


Győződjön meg arról, hogy az edény alja sima, passzol az üvegre, és mérete megegyezik a főzési mező méretével. Akkora edényt válasszon, amelynek kerülete megegyezik a kiválasztott főzési mezőével. Ha valamivel nagyobb edényt használ, a készülék maximális energiahatékonysággal működik. Amennyiben kisebbet használ, a hatékonyság a vártnál kisebb lehet.

A 140 mm-nél kisebb átmérőjű edényeket a főzőlap esetleg nem képes érzékelni. Mindig a főzési mező közepére állítsa az edényt.



A főzőlapról mindig emelje le az edényt - ne csúsztassa, mert megkarcolhatja az üvegfelületet.



Az edény mérete

A főzési mezők automatikusan alkalmazkodnak az edény méretéhez a lehetőségek keretén belül. Ennek ellenére az edény aljának egy minimális átmérővel kell rendelkeznie, az adott főzési mezőnek megfelelően. A legnagyobb hatékonyság érdekében az edény a főzési mező közepére kell helyezni.

Az indukciós edény aljának átmérője

A főzési mező átmérője (mm)	Az edény minimális átmérője (mm)
160	100
180	120
Ovális mező	120
Szabad mező	180

A főzőlap használata

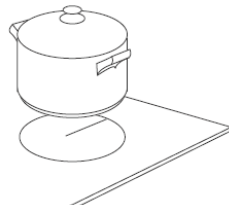
A főzés megkezdése

a. Szenzoros érintésvezérlés

1. Érintse meg a Be/kikapcsolás szenzort. A bekapcsolás után egy hangjelzés lesz hallható, és az összes kijelzőn a “ – “ vagy “ – – “, jelenik meg; azt jelzi, hogy a főzőlap készenléti üzemmódban van.



2. Tegyen a használni kívánt mezőre egy erre alkalmas edényt.
 - Ügyeljen rá, hogy az edény alja és a főzési mező felülete tiszta és száraz legyen.



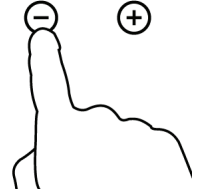
3. Érintse meg a főzési mező kiválasztót, és a gomb mellett villogni kezd a jelzőfény.




4. Állítsa be a teljesítményt a „-“ vagy „+“ gombokkal.

Villog a kiválasztott mező jelzőfénye.

- Ha 1 percen belül nem választ beállítást, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ekkor újra kell kezdenie az 1. lépéstől.



Ha a kijelzőn felváltva villog a  jelzés és a beállított teljesítmény:

- Nem a megfelelő mezőre helyezte az edényt, vagy
- az edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- az edény túl kicsi, vagy nincs a mező közepéhez.

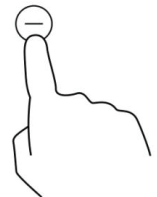
Ha az edény nem megfelelő, a készülék nem fog melegíteni.

Főzés után

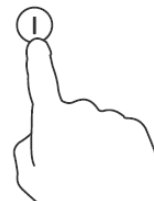
1. Érintse meg a kikapcsolni kívánt mezőt vezérlő szenzort.



2. Kapcsolja ki a főzési mezőt a "0" megérintésével. Győződjön meg arról, hogy a kijelzőn megjelent a "0".



3. Kapcsolja ki az egész készüléket a Be/Kikapcsolás gomb megérintésével.



4. Ügyeljen a forró felületekre

A H jelzés azt mutatja, hogy melyik főzési mező túl forró ahhoz, hogy megérintse. Ha a felület biztonságos hőfokra hűlt, a jelzés eltűnik. A maradék hő segítségével energiát takaríthat meg, amennyiben egy további edényt szeretne megmelegíteni.

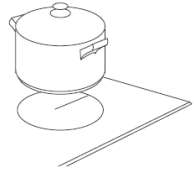


b. Szabályozás a csúszkás érzékelővel

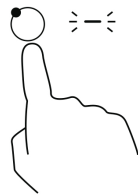
1. Érintse meg a Bekapcsolás/Kikapcsolás szenzort.
A bekapcsolás után egy hangjelzés lesz hallható, és az összes kijelzőn megjelenik a „-“; azt jelzi, hogy a készülék készenléti üzemmódban van.



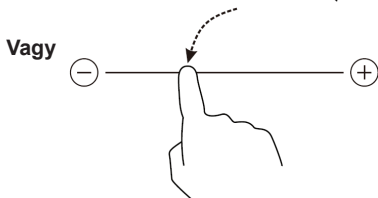
2. Tegyen a használni kívánt mezőre egy erre alkalmas edényt.
 - Ügyeljen, hogy az edény alja és a főzési mező felülete tiszta és száraz legyen.




3. Érintse meg a főzési mezőt kiválasztó szenzort; a gomb mellett villogni kezd a jelzőfény.



4. Állítsa be a teljesítményt a „-“ vagy „+“ gombokkal vagy húzza az ujját a „—“ sáv mentén, vagy érintse meg a „—“ sáv tetszőleges részét.



- Ha 1 percen belül nem választ ki egy főzési mezőt, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ekkor újra kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A teljesítmény beállítását főzés közben bármikor módosítani lehet.
- Állítsa be az ujjával a „—” sávon a teljesítményt 2 – 8 között.
A „-“ megnyomásával a teljesítmény fokozatosan csökkenthető, a 0 értékig.
A „+“ megnyomásával a teljesítmény fokozatosan növelhető, a 9 értékig.

Ha a kijelzőn felváltva villog a  jelzés és a beállított teljesítmény:

Jelentése:

- Nem a megfelelő mezőre helyezte az edényt, vagy
- az edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- az edény túl kicsi, vagy nincs a mező közepéhez.

Ha az edény nem megfelelő, a készülék nem fog melegíteni.

Ha az edény a főzési mezőn nem megfelelő, a kijelző 1 perc múlva automatikusan kikapcsol.

Főzés után

- Érintse meg a kikapcsolni kívánt mezőt vezérlő szenzort.

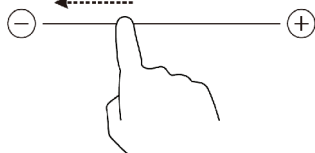


- A mező kikapcsolása: érintse meg a „-“ jelet, és csúsztassa lefelé az ujját a „0” értékre. Vagy csúsztassa balra az ujját a „—” sávon, majd érintse meg a „-“ jelzést.

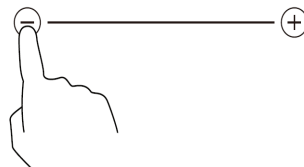
Vagy érintse meg a „—” sáv bal szélét, majd a „-“ jelzést.



Vagy



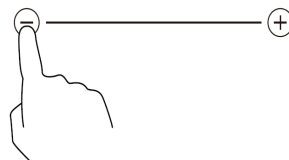
Majd



Vagy



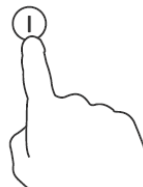
Majd



Győződjön meg arról, hogy a kijelző „0” teljesítményt ábrázol, majd megjelenik a „H”.



3. Kapcsolja ki az egész készüléket a Be/Kikapcsolás gomb megérintésével.



4. Ügyeljen a forró felületekre

A „H” jelzés azt mutatja, hogy melyik főzési mező túl forró ahhoz, hogy megérintse. Ha a felület biztonságos hőfokra hűlt, a jelzés eltűnik. A maradékhő segítségével energiát takaríthat meg; amennyiben egy további edényt szeretne megmelegíteni, tegye azt a még forró mezőre.



Gyerekszár

- A kezelőfelület lezárásával megakadályozhatja a készülék illetéktelen használatát (pl. hogy gyerekek véletlenül bekapcsolják valamelyik főzési mezőt).
- Ha a gyerekszár aktív, a ki/bekapcsolás kivételével egyik vezérlő szenzor sem használható.

A gyerekszár bekapcsolása

Érintse meg a gyerekszár gombot. Az időzítő kijelzőjén a “Lo” felirat jelenik meg.

A gyerekszár kikapcsolása

1. A főzőlapnak bekapcsolt állapotban kell lennie.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva (kb. 3 másodpercig) a gyerekszár gombot.
3. Az indukciós főzőlap ismét használható.



Ha a gyerekszár aktív, egyik vezérlő szenzor sem működik a Bekapcsolás/Kikapcsolás gomb kivételével. Vészhelyzet esetén ezzel a gombbal mindig kikapcsolható a készülék, azonban következő használat előtt először ki kell kapcsolni a gyerekszárát.

Indukciós főzőlap, túlmelegedés elleni védelem

A beépített hőmérséklet - szenzor érzékeli a főzőlap belsejében uralkodó hőmérsékletet. Ha az indukciós főzőlap túlmelegszik, működése automatikusan leáll.

Indukciós főzőlap, kisebb tárgyak felismerése

Ha nem megfelelő méretű, illetve nem mágnesezhető (pl. alumínium) edényt vagy egyéb kisebb tárgyat (pl., kés, villa, kulcs) hagyta a főzőlapon, a készülék 1 percen belül automatikusan készenléti üzemmódra kapcsol. A ventilátor további 1 percen át hűti az indukciós főzőlapot.

Automatikus kikapcsolás

Az indukciós főzőlapok biztonsági funkciói közé tartozik az automatikus kikapcsolás is. Ez akkor lép életbe, ha elfelejti kikapcsolni a készüléket. A teljesítményeknek megfelelő alapbeállítású várakozási időket az alábbi táblázat ismerteti:

Teljesítmény - fokozat	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Várakozási idő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ha leveszi az edényt

- Az indukciós főzőlap automatikusan leállítja a melegítést, és a készülék 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
- A kerámia főzőlap tovább melegít.



Szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek a készülék használata előtt kérjék ki kezelőorvosuk tanácsát!

Az időzítő használata

Az időzítő kétféle célra használható:

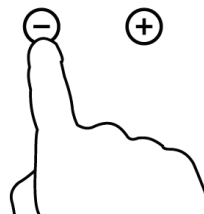
- Emlékeztetőként; ebben az esetben az időzítő nem kapcsol ki semmilyen főzési mezőt a beállított idő letelte után.
- Úgy is be lehet állítani, hogy a beállított idő leteltével kikapcsolja a főzési mezőt.
- Maximum 19 perc időtartamra lehet beállítani.

Az időzítő használata emlékeztetőként

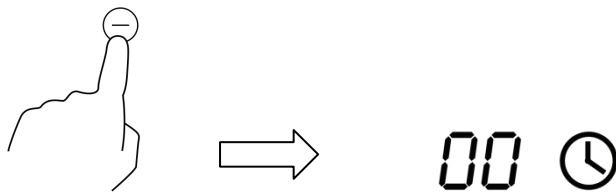
Ha nem választott ki főzési mezőt

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
Megjegyzés: az emlékeztető funkciót akkor is használhatja, ha nem választott ki egy főzési mezőt sem.
2. Érintse meg az időzítő gombját, az időzítő jelzőfénye villogni kezd, a kijelzőn megjelenik a „30”.
3. Állítsa be az időt a „-“ vagy „+” gombokkal.
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.



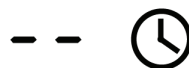
4. A „-“ megérintésével a beállított idő csökken, a percek kijelzőjén megjelenik a „00“.



5. Miután beállította az időt, a visszazámlálás automatikusan megkezdődik. A kijelzőn a hátralévő idő látható, az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog.



6. Ha lejárt a beállított idő, 30 másodpercen át sípoló hangjelzés hallatszik, és az időzítő kijelzője a “ - - ” jelet ábrázolja.



Az időzítő beállítása a főzési mezők kikapcsolására

A főzési mezők beállítása:

1. Érintse meg a kívánt főzési mezőt vezérlő szenzort (pl. 3# mező)



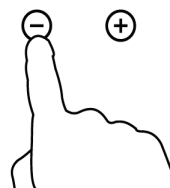
2. Érintse meg az időzítő szenzort, az ikon villogni kezd, az időzítő kijelzőjén megjelenik a „30”.



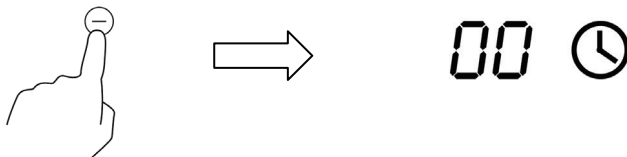
3. Állítsa be az időt a „-“ vagy „+“ gombokkal.

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.



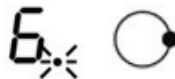
4. A „-“ megérintésével az idő csökken, a percek kijelzőjén megjelenik a „00”.



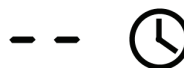
5. Miután beállította az időt, a visszaszámlálás automatikusan megkezdődik. A kijelzőn a hátralévő idő látható, az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog.



MEGJEGYZÉS: a teljesítmény – ikon melletti vörös pont jelzi, hogy melyik mezőt választotta ki.



6. Ha a beállított idő letelt, a főzési mező automatikusan kikapcsol, és megjelenik a „H”.



Ha más főzési mezőket is bekapcsolt, azok tovább működnek majd.

Az időzítő beállítása egynél több mező kikapcsolására

1. Ha egyszerre több főzési mezőn is beállítja ezt a funkciót, az időzítő kijelzője azt az időt ábrázolja, amely hamarabb letelik (pl. a 2# mezőn 3 percet állított be, a 3# mezőn pedig 6 percet; a kijelzőn a „3” ábrázolás látható.)

MEGJEGYZÉS: a teljesítményszint mellett villogó vörös pont azt jelenti, hogy az időzítő kijelzője a kiválasztott mező idejét ábrázolja. Ha ellenőrizni szeretné a többi főzési mező beállított idejét, érintse meg az adott mező érzékelőjét. Az időzítő most ezt a beállítást fogja ábrázolni.



2. Ha a beállított idő letelt, a főzési mező automatikusan kikapcsol, és megjelenik a „H”.



MEGJEGYZÉS: ha az időzítő beállítása után módosítani szeretné a beállítást, akkor újra kell kezdenie az 1. lépéstől.

Power Boost


A „Boost” funkció a kiválasztott főzési mező teljesítményének fokozására használható, maximum 5 perces időtartamra.



- Érints meg a kívánt mező érzékelőjét (csak a boost funkciós mezők), majd érintse meg a Boost vezérlőgombot (6).
- A főzési mező most 5 percig maximális teljesítményen üzemel.
- A Boost funkciót a legalacsonyabb teljesítményszintű főzési mező használata esetén lehet alkalmazni. A Boost funkció most maximális teljesítményszinten üzemel, legfeljebb 5 percig, majd visszakapcsolódik az előző beállításra.
- Ha 1 percen belül nem választ beállítást, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ekkor újra kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A teljesítmény beállítását a főzés folyamán bármikor módosítani lehet.
- A teljesítményt a csúszka segítségével 0 és 9 között lehet beállítani.

Nagy főzési mező

Összekapcsolható mező

- Ez a mező egy, illetve két önálló mezőnként használható az aktuális igény szerint.
- Az összekapcsolható mezőt két önálló induktor képezi, amelyek külön – külön szabályozhatók. Ha egy mezőként működik, az edény csúsztatása esetén az egyik mezőről a másikra (az összekapcsolható mező keretén belül) a teljesítmény ugyanolyan marad, mint az eredeti pozícióban, és az a rész, amelyen nincs edény, automatikusan kikapcsol.
- Fontos: helyezze az edényt az egyik főzési mező közepére. Nagy, ovális, téglalap vagy hosszú formájú edény esetén helyezze az edényt a főzési mező közepére úgy, hogy az mindkét keresztjelzést befedje.

Nagy, vagy ovális edény használata esetén nagyobb melegítő mezőre van szükség. Érintse meg a kívánt mezőt, majd nyomja meg a „+”, „-” gombot; most érintse meg a „” vagy

„” vagy „” gombot a dupla, hármas vagy ovális mező kiválasztásához. A gombok ismételt megérintésével ki lehet kapcsolni a mezőt.

Ápolás és tisztítás

Mi?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapos szennyeződés az üvegkerámia felületen (ujjnyomok, ételfoltok, nem cukros maradványok)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a készüléket. 2. Használjon speciális üvegkerámia tisztítószeret, amíg a főzőlap még meleg (de nem forró!) 3. Öblítse le, majd tiszta ruhával vagy papírtörülővel törölje szárazra. 4. Kapcsolja vissza a készüléket. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap áramtalanítása esetén nem jelenik meg a forró felületet jelző ikon, de a főzőlap még forró lehet! Legyen óvatos. • Durva szivacsok, műanyag súrolószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el az ilyen termékek címkéjét, hogy meggyőződhessen róla, megfelelők-e az üvegkerámia tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószeret a felületen: az üveg foltos maradhat.
Kifutott, olvadt ételek, forró, cukros maradványok az üvegfelületen	<p>Azonnal távolítsa el őket üvegkerámiához való speciális kaparóval, de közben ügyeljen a forró felületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Áramtalanítsa a főzőlapot. 2. A kaparót 30°-os szögben tartva kaparja le az odaégett ételt. 3. Konyharuhával vagy papírtörülővel törölje le a szennyeződést. 4. Tartsa be a fenti, „Mindennapos szennyeződés az üvegkerámia felületen” rész 2.-4. lépéseit. 	<ul style="list-style-type: none"> • A kifutott, olvadt vagy cukros ételektől származó szennyeződéseket a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha hagyja az üvegen kihűlni, sokkal nehezebb eltávolítani, vagy akár kárt is tehet az üvegfelületben. • Sérülés veszélye: a kaparó biztonsági fedőlapjának eltávolítása után a penge borotvaéles! Nagyon óvatosan használja, és úgy tárolja, hogy gyermekek ne férhessenek hozzá.
Foltok a vezérlőlapon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Áramtalanítsa a készüléket. 2. Nedvesítse be a szennyeződést. 3. Tiszta, szivaccsal vagy konyharuhával törölje le az érintők felületét. 4. Papírtörülővel törölje teljesen szárazra. 5. Kapcsolja vissza a készüléket az áramkörre. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ha a kezelőfelületre folyadék kerül, előfordulhat, hogy a készülék sípol, és magától kikapcsol, vagy a vezérlő szenzorok nem működnek. Mielőtt visszakapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy a kezelőfelület teljesen száraz-e.

Mit tegey, ha....

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áram alatt.	Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatva van az áramkörre, illetve, hogy az áram alatt van-e. Ellenőrizze, nincs-e épp áramszünet az otthonában. Ha a készülék továbbra sem működik, forduljon segítségért egy szakképzett technikushoz.
A vezérlő szenzorok nem reagálnak.	Be van kapcsolva a gyerekzár.	Kapcsolja ki a gyerekzárát. (Lásd: A főzőlap használata fejezetet).
A vezérlő szenzorok nehezen működnek.	Vékony vízréteg a felületen, vagy ujjhegygel próbálta működtetni őket.	Ellenőrizze, hogy száraz-e a kezelőpanel felülete, és az ujjbegyével érintse meg a gombokat.
Az üveg megkarcolódott.	Éles szélű edény. Nem megfelelő tisztítószer használata.	Sima és lapos aljú edényeket használjon. Lásd „A megfelelő edények használata” szakaszt. Lásd „Ápolás és tisztítás”.
Egyes edények pattogó hangot adnak ki.	Az edény szerkezete okozhatja (a különböző anyagok különböző rezgése).	Nem hibajelenség.
A főzőlap alacsony hőfokozaton bűgő hangot hallat.	Az indukciós főzési technológia az oka.	Normális jelenség, de magasabb fokozaton, halkulnia kell, vagy teljesen meg kell szűnnie.
A főzőlapból ventilátor zaja hallatszik.	A készülékbe beépített hűtőventillátor védi az elektronikát a túlmelegedéstől. A készülék kikapcsolása után is folytatódhat egy rövid ideig.	Normális jelenség, beavatkozást nem igényel. A főkapcsolót ne kapcsolja le, amíg a ventilátor működik.
Az edény nem melegszik fel, a kijelző sem ábrázolja a megfelelő ikont.	A készülék nem képes érzékelni az edényt, mivel az nem használható indukciós főzőlapon. A készülék nem képes érzékelni az edényt, mivel az túl kicsi a főzési mezőhöz képest, illetve nincs középre állítva.	Használjon indukciós főzőlaphoz alkalmas edényt. Lásd „A megfelelő edények használata” szakaszt. Helyezze középre az edényt, és ellenőrizze, hogy annak alja illeszkedik-e a főzési mező méretéhez.

A főzőlap vagy egy mező váratlanul kikapcsol, hangjelzés hallatszik, és hibaüzenet jelenik meg (általában egy vagy két számjeggyel váltakozva az időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakódot és a szimbólumokat, kapcsolja le a készüléket az áramkörrel, majd forduljon egy képzett szakemberhez.
---	---------------	---

Hibaábrázolás és ellenőrzés

Rendellenesség esetén a főzőlap automatikusan biztonsági üzemmódra vált, és a megfelelő hibakódokat ábrázolja:

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
F3/F4	Hibás hőérzékelő.	Értesítse a vizonteladót.
F9/FA	Hibás az IGBT hőérzékelő.	Értesítse a vizonteladót.
E1/E2	Rendellenes áramerősség.	Ellenőrizze az áramellátást. Kapcsolja be a készüléket az áramellátás felújulása után.
E3	Az indukciós tekercs hőérzékelőjének magas hőmérséklete.	Értesítse a vizonteladót.
E5	Az IGBT hőérzékelő magas hőmérséklete.	Lehűlés után kapcsolja be újra a készüléket.

A fentiek csak a gyakoribb zavarok megítélésére alkalmasak.

Saját és a készüléke épsége érdekében ne próbálja szétszerelni a készüléket.

Műszaki jellemzők

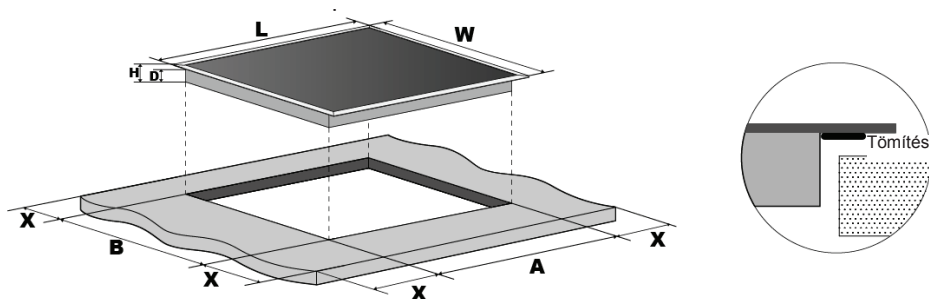
A tömeg és a méretek csak megközelítőek. A termékek folyamatos fejlesztése céljából a gyártó fenntartja a jogot a műszaki adatok és a dizájn változtatására, előzetes értesítés nélkül.

Beszerezés

Beszerezési követelmények

Az ábrán látható méret szerint vágjon a konyhapult munkafelületébe egy megfelelő nyílást. A beszereléshez minimum 5 cm-es hézagot kell ráhagyni.

A munkalapnak legalább **30 mm** vastagnak kell lennie. Hőálló lapot válasszon, mert ellenkező esetben a főzőlapból sugárzó hő hatására deformálódhat.

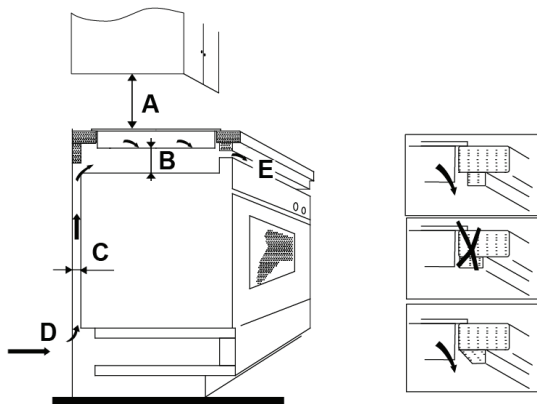


Modell	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
GZ-8405/06	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8404	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8403	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8402	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8401	288	520	62	58	268	500	50mini
GZ-8304	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8303	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8302	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8301	288	520	52	48	268	500	50mini

Minden körülmények között biztosítani kell a főzőlap megfelelő szellőzését, és ügyeljen, hogy a szellőzőnyílásokat semmi se zárja el. Gondoskodjon a főzőlap megfelelő állapotáról.



Figyelem: a főzőlap és a fölé helyezett bútorelem között legalább **760 mm** távolságot kell hagyni!



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Levegő bemenet	Levegő kimenet 5 mm

A főzőlap beszerelése előtt győződjön meg a következőkről:

- A munkafelület legyen vízszintes, és ne akadályozza a főzőlap részeinek behelyezését.
- A munkafelületnek hőálló anyagból kell készülnie.
- Ha a főzőlapot sütő fölé szereli be, a sütőnek rendelkeznie kell beépített hűtőventilátorral.
- A beszerelés minden vonatkozó előírásnak és szabályozásnak megfelelően történjen.
- A főzőlap és a tápkábel közé be kell iktatni egy leválasztó kapcsolót, az érvényes előírásoknak és szabványoknak megfelelően.
Standard típusú leválasztót kell használni, és szétkapcsolt állapotban az érintkezői közötti távolság minimum 3 mm kell, hogy legyen (vagy valamennyi aktív (fázis) vezető között, amennyiben a helyi előírások megengedik ezt a változtatást).
- A leválasztó kapcsolónak könnyen hozzáférhető helyen kell lennie.
- Az elektromos bekötést az érvényes helyi előírásoknak megfelelően kell elvégezni.
- A főzőlap körüli falfelületeket hőálló és könnyen tisztítható burkolattal (pl. csempe) kell ellátni.

A főzőlap beszerelése után győződjön meg a következőkről:

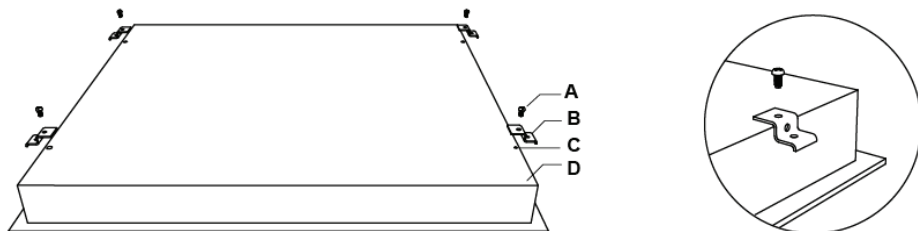
- A tápkábel nem hozzáférhető pl. fiókok vagy konyhaszekrény ajtajának kinyitásával.
- Elegendő friss levegő áramlik a főzőlap hűtéséhez.
- Amennyiben a főzőlapot bútor fölött helyezték el, a készülék alját hőálló szigetelőanyaggal kell elválasztani a bútortól.
- A leválasztó főkapcsoló könnyen hozzáférhető helyen van.

A tartók rögzítése előtt

A készüléket helyezze stabil, sima felületre (használja a csomagolást). Ne gyakoroljon nyomást a főzőlapból kiálló elemekre.

A tartók helyzetének beállítása

A főzőlapot rögzítse a munkapulthoz a készülék alján található 4 tartóval (Lásd ábra).

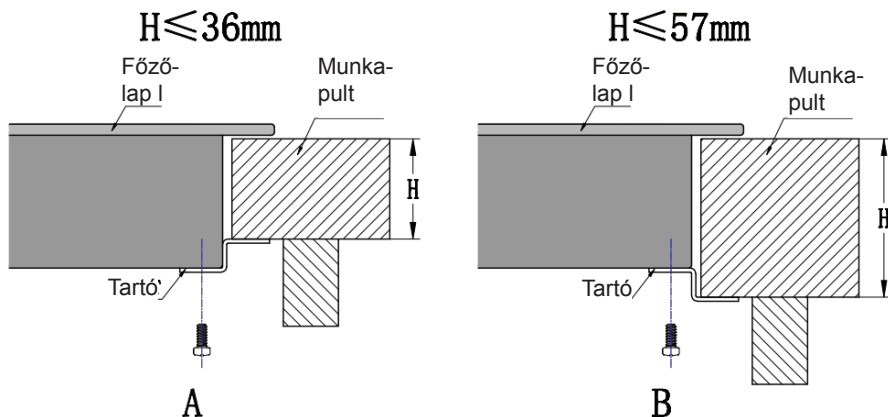


A	B	C	D
csavar	tartó	a csavar helye	váz

A tartók helyzetének beállítása

A főzőlapot a készülék alján található 2 tartóval rögzítse a munkapulthoz a beszerelés után. (Lásd ábra).

A tartókat igazítsa a munkalap vastagságához.



Figyelmeztetés

1. Az indukciós főzőlap bekötését kizárólag szakképzett technikus végezheti el. Szervizünket szakemberek képviselik. Ne próbálja meg egyedül beszerelni a készüléket.
2. A főzőlapot ne szerelje közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, mélyhűtő, mosógép vagy szárítógép tetejére, mivel a nedvesség kárt tehet az elektronikában.
3. Az indukciós főzőlapot oly módon kell beszerelni, hogy a jó hőszigetelés biztosítva legyen a megbízható működés érdekében.
4. A munkafelület fölötti területnek és a mögötte lévő falnak hőszigeteléssel szemben ellenállóknak kell lennie.
5. A károsodás elkerülésének érdekében hőálló tömítőanyagot és ragasztót használjon.

A főzőpanel csatlakoztatása az elektromos hálózatra

A készülék elektromos bekötését kizárólag szakképzett villanszerelő végezheti el. Mielőtt csatlakoztatná az elektromos hálózatra, ellenőrizze a következőket:

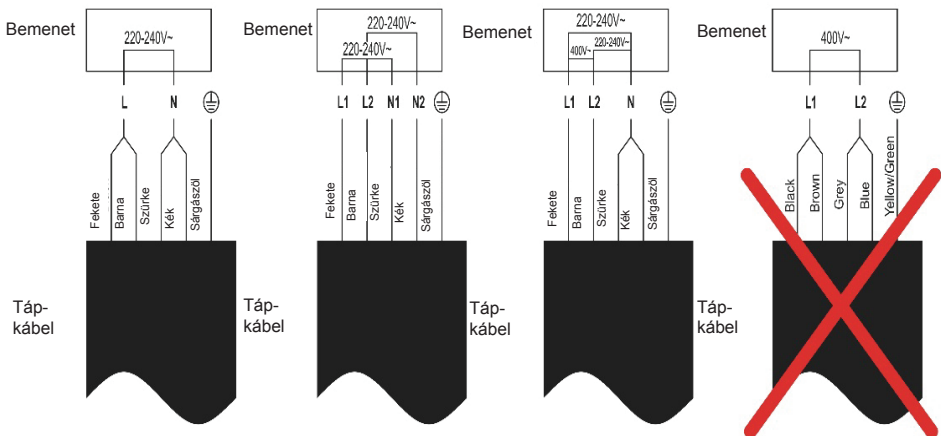
1. A háztartás elektromos hálózata alkalmas a főzőlap elektromos fogyasztásának biztosítására.
2. A hálózati feszültség megfelel a főzőlapon feltüntetett értékeknek.
3. A tápkábel megfelel az adatlapon feltüntetett értékeknek.

A készülék bekötéséhez ne használjon adaptert vagy hosszabbítót, mivel ezek túlmelegedhetnek és tüzet okozhatnak. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne érjen a forró felületekhez, úgy helyezze el, hogy a hőmérséklet sehol ne haladja meg a 75°C-ot.



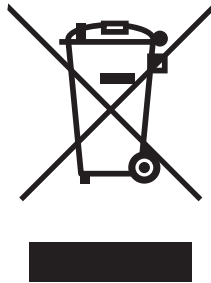
Ellenőriztesse villanszerelő szakemberrel, hogy lakóhelye elektromos hálózata alkalmas-e a készülék beszerelésére. Váltóztatást kizárólag erre képzett szakember végezhet!

A hálózatnak meg kell felelnie a vonatkozó előírásoknak. A bekötést az alábbi ábra szemlélteti:



- A megsérült tápkábelt a fennálló veszélyek elkerülése végett csak szakképzett szerviz – technikus cserélheti ki.
- Ha a készüléket közvetlenül a fővezetékre csatlakoztatja, az áramkörbe be kell iktatni egy leválasztó kapcsolót, és az érintkezők közötti távolság kikapcsolt állapotban legalább 3 mm kell, hogy legyen.
- A szerelőnek meg kell győződnie a bekötés helyességéről, és arról, hogy az megfelel a vonatkozó biztonsági előírásoknak.
- A kábelt nem szabad megtörni vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és kizárólag erre képezített szakember cserélheti ki.

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 likvidálhatók a 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 terméket vásárol 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.

Pred namestitvijo in uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo. Navodila shranite na varnem mestu za kasnejšo uporabo.

Varnostna opozorila

Vaša varnost je za nas zelo pomembna. Pred uporabo kuhalne plošče preberite vse varnostne napotke.

Namestitev

Električni udar

Pred vzdrževanjem in čiščenjem izključite aparat iz omrežja.

- Potrebna je priključitev na dobro ozemljen sistem.
- Spremembe električnega priključka v gospodinjstvu lahko izvaja le usposobljen strokovnjak.
- Neupoštevanje teh navodil lahko privede do električnega udara ali smrti.

Nevarnost ureznin

- Bodite previdni - robovi plošče so ostri.
- Če ne upoštevate tega opozorila, se lahko resno ranite.

Pomembni varnostni napotki

- Pred namestitvijo in uporabo aparata natančno preberite navodila za uporabo.
- Na aparat nikdar ne postavljajte vnetljivih materialov.
- Posredujte te podatke osebi, odgovorni za namestitev naprave, saj lahko tako zmanjšate stroške namestitve.
- Da bi se izognili nevarnosti, je potrebno napravo namestiti v skladu z navodili.
- To napravo sme namestiti in pravilno ozemljiti samo usposobljen strokovnjak.
- Aparat mora biti priključen na tokokrog, ki vključuje odklopno stikalo, ki omogoča popoln odklop od električnega omrežja.
- Nepravilna namestitev naprave lahko ima za posledico izgubo garancije.

Delovanje in uporaba

Nevarnost električnega udara

- Ne kuhajte na počeni kuhalni plošči. Če kuhalna plošča počí, aparat takoj izključite iz omrežja (odklopnik) in obrnite se na usposobljenega tehnika.
- Pred čiščenjem ali vzdrževanjem izklopite in izključite kuhavno ploščo iz električnega omrežja.
- Neupoštevanje tega postopka lahko privede do električnega udara ali smrti.

Tveganje za zdravje

- Ta naprava je v skladu s standardi za električno varnost.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali drugimi električnimi vsadki (npr. z inzulinskimi črpalkami) se morajo pred uporabo kuhalne plošče obrniti na zdravnika ali proizvajalca naprave, da se zagotovi, da elektromagnetno polje ne vpliva na njihove vsadke.
- Neupoštevanje tega navodila lahko povzroči smrt.

Nevarnost vroče površine

- Med uporabo so dostopni deli aparata dovolj vroči, da povzročijo opekline.
- Indukcijska kuhalna plošča ne sme priti v stik s telesom, obleko ali drugimi predmeti, razen posode, primerne za indukcijo, dokler se površina ne ohladi.
- Opozorilo: Magnetni kovinski predmeti na telesu se lahko segrejejo, ko pridejo v bližino kuhalne plošče. Indukcija ne vpliva na zlat ali srebrn nakit.
- Uporabljajte izven dosega otrok.
- Ročaji posod utegnejo biti vroči. Preverite, če ročaji posod ne prekrivajo drugih kuhalnih polj, ki se vklopljena. Ročaji naj bodo izven dosega otrok.
- Neupoštevanje teh opozoril lahko povzroči opekline in oparine.

Nevarnost ureznil

- Ko odstranite zaščito strgala, se odkrije ostro rezilo. Strgalo uporabljajte previdno in vedno ga hranite izven dosega otrok.
- Neupoštevanje teh opozoril lahko povzroči poškodbe.

Pomembni varnostni napotki

- Aparata med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora. Če vsebina posode prekipi, lahko nastane dim in požar.
- Ne uporabljajte aparata kot delovno ali odlagalno površino.
- Ne puščajte na aparatu nobenega orodja ali tujih predmetov.
- Ne puščajte v bližini aparata nobenih magnetnih predmetov (npr. kreditnih kartic, pomnilniških kartic) ali elektronskih naprav (npr. računalnikov, MP3 predvajalnikov), ker elektromagnetno polje lahko nanje negativno vpliva.
- Nikoli ne uporabljajte aparata za ogrevanje prostora.
- Po uporabi aparata izklopite kuhalna polja, kot je opisano v tem priročniku (npr. s pomočjo tipk na dotik). Ne zanašajte se na izklop kuhalnih polj s pomočjo funkcije detekcije posode.
- Ne dovolite otrokom, da bi se z napravo igrali, da bi nanjo sedali, stopali ali lezli.
- V omarice nad napravo ne dajajte predmetov, privlačnih za otroke. Otroci se lahko pri leženju na kuhalno ploščo resno poškodujejo.
- Med delovanjem aparata ne dovolite otrokom biti v bližini brez nadzora.
- Otroci ali osebe z zmanjšanimi zaznavnimi sposobnostmi morajo biti pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Odgovorna oseba se mora prepričati, da so te osebe sposobne uporabiti napravo brez nevarnosti za sebe in svoje okolje.
- Ne popravljajte in ne menjajte delov tega aparata, če to ni navedeno v navodilih za uporabo. Vsa servisna dela mora izvajati usposobljen serviser.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte visokotlačnega parnega čistilca.
- Na ploščo ne postavljajte težkih predmetov.
- Ne stopajte na kuhalno ploščo.
- Ne uporabljajte posod z nazobčanimi robovi ali ne vlecite posod po plošči, da se ne opraska steklo kuhalne plošče.
- Za čiščenje kuhalne plošče ne uporabljajte strgal ali drugih grobih čistil, da se ne opraska steklo kuhalne plošče.
- Če je poškodovan napajalni kabel, ga mora zamenjati usposobljen serviser.

- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, na primer:
 - v čajnih kuhinjah v trgovinah, pisarnah in podobnem delovnem okolju;
 - na kmetijah;
 - za stranke hotelov, motelov in drugih namestitvenih objektov;
 - v zajtrkovalnicah.
 - OPOZORILO: temperatura dostopnih delov aparata je med uporabo visoka. Ne dotikajte se grelnih elementov. Otroci do 8 let naj bodo stalno pod nadzorom.
 - Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila glede uporabe naprave s strani osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
 - Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z napravo. Otroci ne smejo brez nadzora čistiti in vzdrževali aparata.
 - OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči na olju in maščobi brez nadzora je nevarno in lahko povzroči pregrevanje in požar. NIKOLI ne poskušajte pogasiti ognja z vodo, ampak samo izklopite aparat in pokrijte plamen s pokrovko ali protipožarno odejo.
 - OPOZORILO: nevarnost požara: na kuhalni plošči ne puščajte nobenih predmetov.
 - OPOZORILO: če je površina počena, izklopite aparat, da preprečite morebiten električni udar.
 - Za čiščenje ne uporabljajte visokotlačnega parnega čistilca.
 - Naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom.
 - OPOZORILO: med kuhanjem imejte pod nadzorom.
 - OPOZORILO: naprava mora biti pravilno nameščena, da se ne prevrne. Glej navodila za namestitvev.
 - OPOZORILO: uporabljajte varovalne elemente kuhalne plošče, ki jih je proizvajalec kuhalnih aparatov izdelal ali predpisal v navodilih za uporabo. Uporaba neustreznih varovalnih elementov lahko povzroči nesrečo.
- Za funkcionalne namene ta naprava vsebuje priključek za ozemljitev.

Čestitamo vam za nakup vaše nove indukcijske kuhalne plošče. Priporočamo, da si vzamete nekaj časa in preberete ta navodila/priročnik za namestitvev, da boste dobro razumeli, kako kuhalno ploščo pravilno namestiti in upravljati.

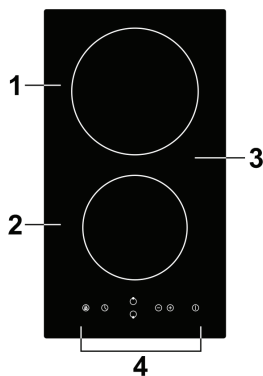
Za namestitev preberite del o namestitvi.

Pred uporabo in namestitvijo preberite vse varnostne napotke.

Opis izdelka

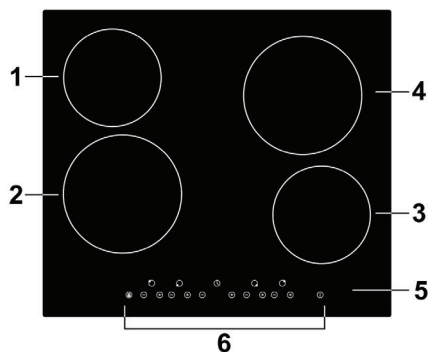
Pogled od zgoraj

(1) Model GZ-8301



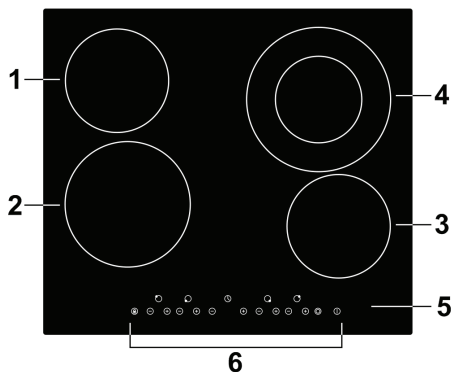
1. Max 1800 W polje
2. Max 1200 W polje
3. Steklokeramična plošča
4. Upravljalna plošča

(2) Model GZ-8302



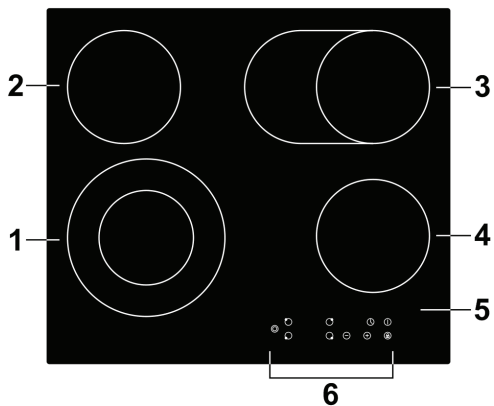
1. Max 1200 W polje
2. Max 1800 W polje
3. Max 1200 W polje
4. Max 1800 W polje
5. Steklokeramična plošča
6. Upravljalna plošča

(3) Model GZ-8303



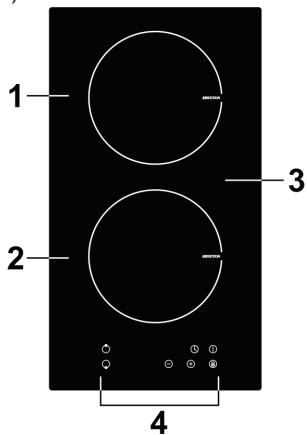
1. Max 1200 W polje
2. Max 1800 W polje
3. Max 1200 W polje
4. Max 2200 W polje
5. Steklokeramična plošča
6. Upravljalna plošča

(4) Model GZ-8304



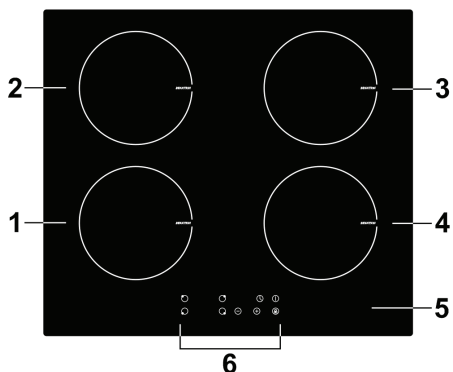
1. Max 2200 W polje
2. Max 1200 W polje
3. Max 2000 W polje
4. Max 1200 W polje
5. Steklokeramična plošča
6. Upravljalna plošča

(5) Model GZ-8401



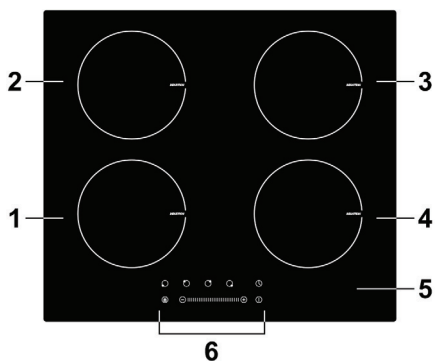
1. Max 2000 W polje
2. Max 1500 W polje
3. Steklokeramična plošča
4. Upravljalna plošča

(6) Model GZ-8402



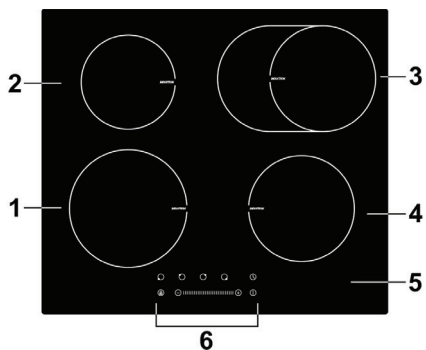
1. Max 2000 W polje
2. Max 1500 W polje
3. Max 2000 W polje
4. Max 1500 W polje
5. Steklokeramična plošča
6. Upravljalna plošča

(7) Model GZ-8403



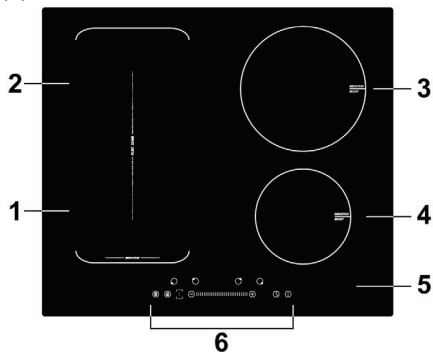
1. Max 2000 W polje
2. Max 1500 W polje
3. Max 2000 W polje
4. Max 1500 W polje
5. Steklokeramična plošča
6. Upravljalna plošča

(8) Model GZ-8404



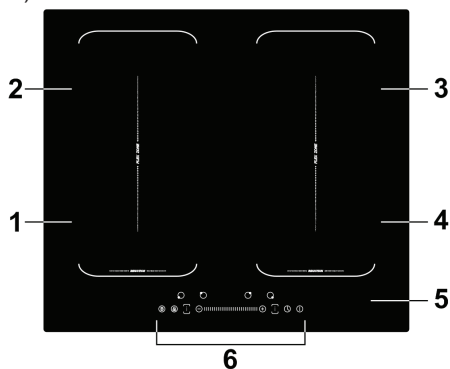
1. Max 2000 W polje
2. Max 1500 W polje
3. Max 2000 W polje
4. Max 1500 W polje
5. Steklokeramična plošča
6. Upravljalna plošča

(9) Model GZ-8405



1. Max 2000 boost 2600 W polje
2. Max 1500 boost 2000 W polje
3. Max 2000 boost 2600 W polje
4. Max 1500 boost 2000 W polje
5. Steklokeramična plošča
6. Upravljalna plošča

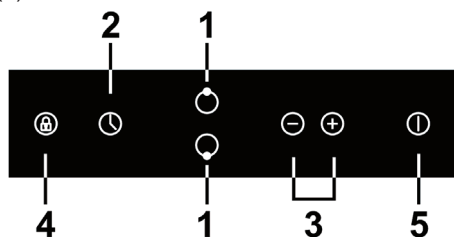
(10) Model GZ-8406



1. Max 2000 boost 2600 W polje
2. Max 1500 boost 2000 W polje
3. Max 2000 boost 2600 W polje
4. Max 1500 boost 2000 W polje
5. Steklokeramična plošča
6. Upravljalna plošča

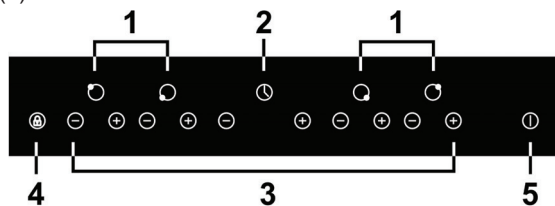
Upravljalna plošča

(1) Model GZ-8301



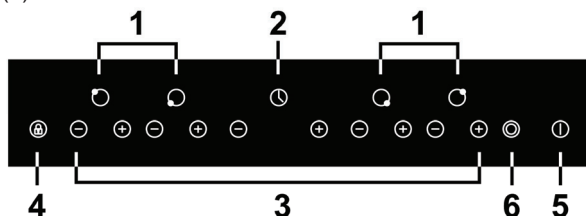
1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop

(2) Model GZ-8302



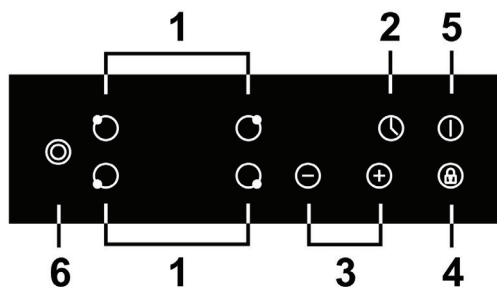
1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop

(3) Model GZ-8303



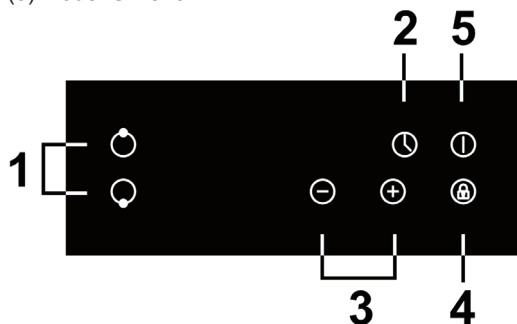
1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop
6. Tipka za dvojno polje

(4) Model GZ-8304



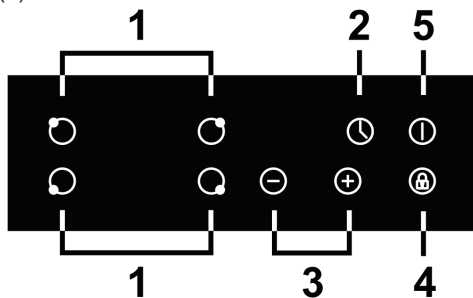
1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop
6. Tipka za dvojno polje

(5) Model GZ-8401



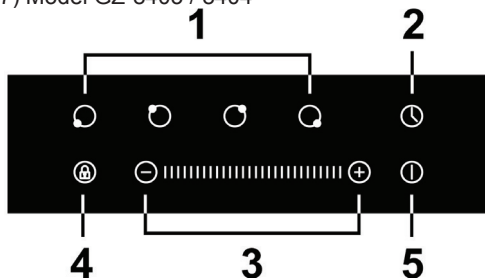
1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop

(6) Model GZ-8402



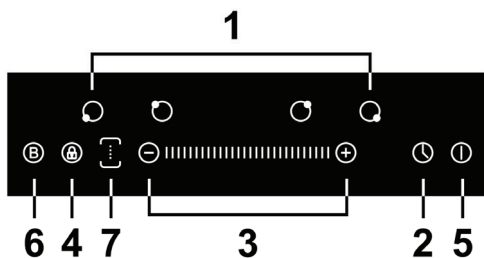
1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop

(7) Model GZ-8403 / 8404



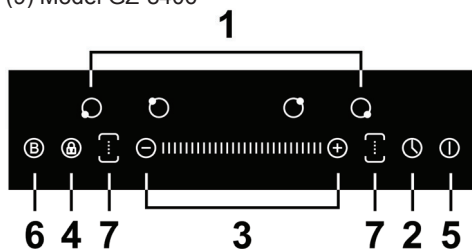
1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop

(8) Model GZ-8405



1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop
6. Tipka Boost
7. Tipka za prosto polje

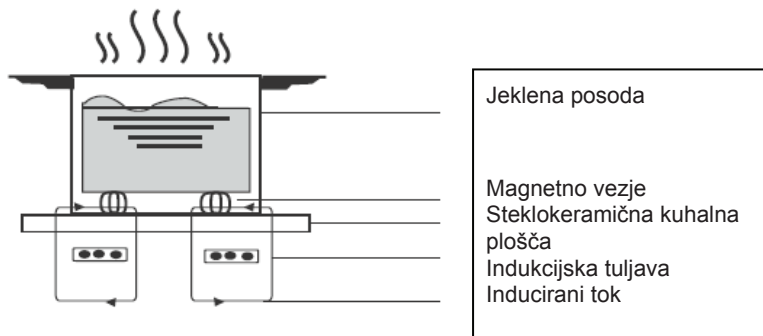
(9) Model GZ-8406



1. Izbira kuhalnega polja
2. Tipka časovnika
3. Tipka moči/časovnika
4. Zaklepanje tipk
5. Tipka za vklop/izklop
6. Tipka Boost
7. Tipka za prosto polje

O indukcijskem kuhanju

Indukcijsko kuhanje je varna, izpopolnjena, učinkovita in varčna tehnologija kuhanja. Deluje s pomočjo elektromagnetnih vibracij, ki ustvarjajo toploto neposredno v posodi, namesto da bi toplota prehajala skozi steklokeramično površino. Steklokeramična površina je vroča le, če se posoda dovolj ogreje.

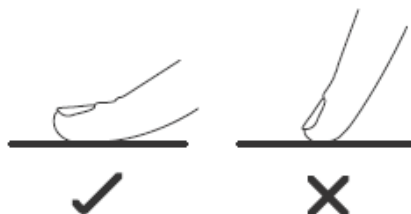


Pred uporabo vaše nove kuhalne plošče

- Preberite ta navodila, bodite pozorni predvsem na "Varnostne napotke".
- Odstranite vse zaščitne folije, ki se nahajajo na kuhalni plošči.

Uporaba tipk na dotik

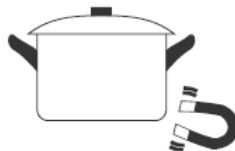
- Upravljalni elementi reagirajo na dotik, ni jih treba močno pritiskati.
- Uporabljajte blazinico prsta, ne konico.
- Po vsakem zaznanem dotiku se oglasi zvočni signal.
- Poskrbite, da so upravljalni elementi vedno čisti in suhi ter da ni na njih nobenih predmetov (npr. orodje ali krpe). Že tanka plast vode lahko negativno vpliva na delovanje tipk.



Izbira posode

Uporabljajte le posodo z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje. Glej simbole na embalaži ali na dnu posode.

- Ustreznost posode lahko preverite z magnetnim testom. Dajte magnet v bližino dna posode. Če se prilepi, je posoda primerna za indukcijo.
 - Če nimate magneta:
1. Nalijte v posodo, katero želite preizkusiti, malo vode.



2. Če na zaslonu ne utripa  in voda se greje, je posoda primerna.

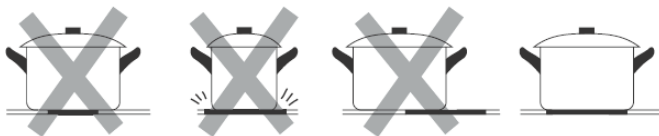
- Posoda iz naslednjih materialov ni primerna: iz nerjavečega jekla jeklo, aluminij ali baker brez magnetnega dna, steklo, les, porcelan, keramika in kamen.

Ne uporabljajte posode z zaobljenim dnom ali ostrimi robovi.

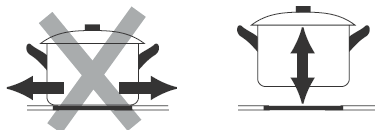


Prepričajte se, da je dno posode gladko, da se popolnoma prilega steklu in da je enake velikosti kot kuhalno polje. Uporabljajte posodo, ki ima enak premer kot uporabljeno kuhalno polje. Z uporabo posode z nekoliko večjim premerom izrabite energijo z maksimalno učinkovitostjo. Če uporabite manjšo posodo, je lahko učinkovitost manjša od pričakovane.

Utegne se zgoditi, da kuhalna plošča ne zazna posode s premerom, manjšim od 140 mm. Posodo dajte v sredo kuhalne plošče:



Posodo s kuhalne plošče vedno dvigajte, ne pomikajte je, da se ne opraska.



Mere posode

Kuhalna polja se do limita samodejno prilagodijo premeru posode. Kljub temu mora imeti dno posode določen minimalni premer glede na ustrezno kuhavno polje. Da bi dosegli največjo možno učinkovitost vaše kuhalne plošče, postavite posodo v sredo kuhalnega polja.

Premer dna indukcijske posode

Premer kuhalnega polja (mm)	Min. premer posode (mm)
160	100
180	120
Ovalno polje	120
Prosto polje	180

Uporaba kuhalnega polja

Začetek kuhanja

a. Senzorsko upravljanje na dotik

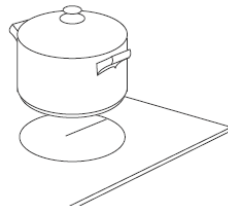
1. Pritisnite na vklop/izklop.

Po vklopu se enkrat oglasi zvočni signal, na vseh zaslonih se prikaže " - " ali " - - ", kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



2. Položite primerno posodo na kuhavno polje, ki ga želite uporabiti.

- Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhalne plošče čista in suha.

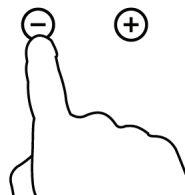


3. Dotaknite se tipke za izbiro kuhalnega polja, indikator ustreznega polja začne utripati.



4. Izberite nastavitev moči s pomočjo tipk "-" ali "+". Indikator izbranega polja utripa.

- Če ne izberete moči v eni minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Morali boste začeti spet od koraka 1.
- Nastavitev moči lahko spremenite kadarkoli med kuhanjem.



Za indukcijske kuhalne plošče, če utripa na zaslonu  izmenično z nastavitvijo moči

To pomeni:

- posodo ste postavili na nepravilno kuhalno polje, oz.
- uporabljena posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje, oz.
- posoda je zelo majhna oz. ni v sredini kuhalnega polja.

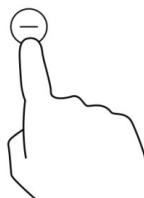
Kuhalno polje ne začne delovati, če posoda na njem ni primerna.

Po kuhanju

1. Zahtevano kuhalno polje izberite z dotikom na simbol kuhalnega polja.



2. Kuhalno polje izklopite z nastavitvijo na "0". Prepričajte se, da se je na zaslonu prikazala "0".



3. Celotno kuhalno ploščo izklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop.



4. Pozor na vročo površino.

H se prikaže pri kuhalnem polju, ki je na dotik zelo vroče. Ko se površina ohladi na varno temperaturo, izgine. Preostalo toploto lahko uporabite za gretje naslednje posode, s čimer varčujete z energijo.



b. Upravljanje z drsenjem prsta

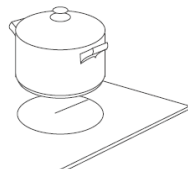
1. Dotaknite se tipke za vklop/izklop.

Po vklopu se oglasi en zvočni signal, na vseh zaslonih se prikaže "-", kar pomeni, da je indukcijska kuhalna plošča v stanju pripravljenosti.



2. Na kuhavno polje, ki ga želite uporabiti, položite primerno posodo.

- Prepričajte se, da sta dno posode in površina kuhalnega polja čista in suha.



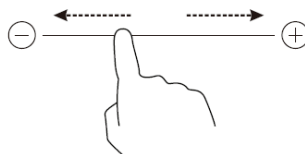
3. Dotaknite se tipke za izbiro kuhalnega polja, indikator pri njem utripa.



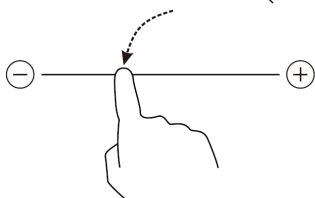
4. Nastavite želeno moč s tipkami "-", "+" oz. z drsenjem po črti "-" ali pa se dotaknite kateregakoli mesta na "-".



ali



ali



- Če ne izberete moči v eni minuti, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi. Morali boste začeti spet od koraka 1.
- Nastavitev moči lahko spremenite kadarkoli med kuhanjem.
- Če drsite po "—", se moč nastavi od 2 do 8.
Z dotikom "-" zmanjšujete moč do vrednosti 0.
Z dotikom "+" povečate moč do vrednosti 9.

Če na zaslonu izmenično utripa z nastavitvijo moči

To pomeni, da:

- posodo ste postavili na nepravilno kuhalno polje, oz.
- uporabljena posoda ni primerna za indukcijsko kuhanje, oz.
- posoda je zelo majhna oz. ni v sredini kuhalnega polja.

Kuhalno polje ne začne delovati, če posoda na njem ni primerna.

Če na kuhalno polje ne postavite primerne posode, se čez 1 minuto prikaz samodejno izklopi.

Po kuhanju

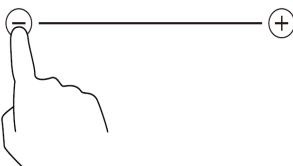
1. Dotaknite se tipke za kuhalno polje, katero želite izklopiti.



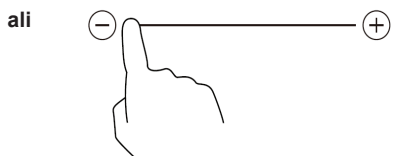
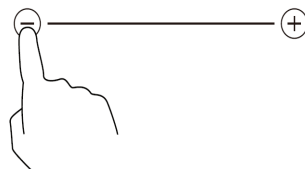
2. Kuhalno polje izklopite z dotikom "-" in s premikom prsta na "0".

Oz. z drsenjem po "—" v levo in nato z dotikom "-".

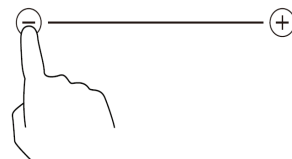
Oz. z dotikom leve strani "—" in nato z dotikom "-".



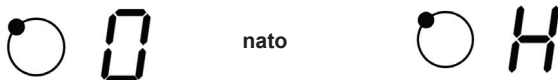
nato



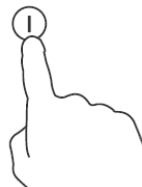
nato



Prepričajte se, da prikaz moči prikazuje "0", nato prikaže "H".



3. Celotno kuhalno ploščo izklopite s pritiskom na tipko za vklop/izklop".



4. Pozor na vročo površino.

Prikaz "H" pomeni, da je kuhalno polje zelo vroče na dotik. Ko se površina ohladi na varno temperaturo, izgine. Preostalo toploto lahko uporabite za gretje naslednje posode, s čimer varčujete z energijo.



Zaklepanje tipk

- Upravljalno ploščo lahko zaklenete pred nenamerno uporabo (na primer pred naključnim aktiviranjem kuhalnega polja s strani otrok).
- Ko so tipke zaklenjene, so vse tipke razen tipke za vklop/izklop neaktivne.

Zaklepanje tipk

Dotaknite se znaka za zaklepanje. Indikator časovnika prikaže "Lo".

Odklepanje tipk

1. Prepričajte se, da je kuhalna plošča vklopljena.
2. Dotaknite se in držite tipko za zaklepanje tipk (približno 3 sekunde).
3. Sedaj lahko indukcijsko kuhalno ploščo zopet uporabljate.



Ko so tipke zaklenjene, so vse tipke razen tipke za vklop/izklop neaktivne. V sili lahko kuhalno ploščo vedno izklopite s tipko za vklop/izklop, ampak za naslednjo operacijo morate kuhalno ploščo najprej odkleniti.

Za indukcijsko kuhalno ploščo, zaščita pred pregrevanjem

Temperaturni senzor spremlja temperaturo indukcijske kuhalne plošče. Ko zazna pretirano visoko temperaturo, se indukcijska kuhalna plošča samodejno izklopi.

Za indukcijsko kuhhalno ploščo, detekcija majhnih predmetov

Če pustite na kuhhalni plošči predmet neustrezne velikosti oz. nemagnetni predmet (npr. aluminij) ali kakšen drug majhen predmet (npr. nož, vilice, ključe), se bo kuhhalno polje po 1 minuti samodejno preklopilo v stanje pripravljenosti. Ventilator hladi indukcijsko kuhhalno ploščo 1 minuto.

Zaščita s samodejnim izklopom

Samodejni izklop je varnostna funkcija zaščite indukcijske kuhhalne plošče. Samodejno jo izklopi, če ste jo pozabili izklopiti. Začetni čas delovanja za različne moči je prikazan v spodnji tabeli:

Stopnja moči	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Začetni čas delovanja (ure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ko odložite posodo

- Indukcijska kuhhalna ploščica takoj prekine delovanje in se po 2 minutah samodejno izklopi.
- Keramična kuhhalna ploščica še vedno greje.



Osebe s srčnim spodbujevalnikom se morajo o uporabi kuhhalne ploščice posvetovati z zdravnikom.

Uporaba časovnika

Časovnik lahko uporabite na dva različne načine:

- Lahko ga uporabite kot odštevalnik. V tem primeru časovnik ne izklopi nobenega kuhhalnega polja po izteku nastavljenega časa.
- Lahko ga nastavite na izklop kuhhalnih polj po izteku nastavljenega časa.
- Časovnik lahko nastavite na 19 minut.

Uporaba časovnika kot odštevalnika

Če ne izberete nobenega kuhhalnega polja

1. Prepričajte se, da je kuhhalna ploščica vklopljena.

Opomba: Odštevalnik lahko uporabite, četudi ne izberete nobenega kuhhalnega polja.

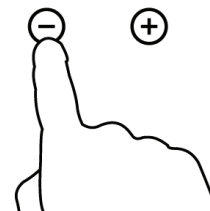
2. Dotaknite se tipke časovnika, indikator časovnika začne utripati, na zaslonu pa se prikaže "30".



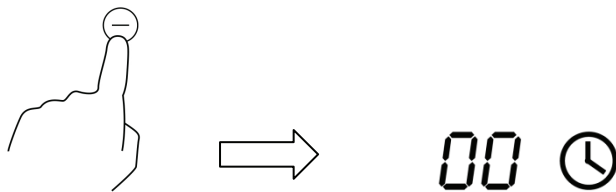
3. Čas nastavite s pomočjo "-" ali "+".

Nasvet: s pritiskom na "-" ali "+" tipke za časovnik skrajšate ali podaljšate čas za 1 minuto.

Držite dalj časa "-" ali "+" tipke za časovnik za skrajšanje ali podaljšanje časa za 10 minut.



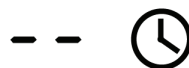
4. Z dotikom "-" čas skrajšate in na zaslonu minut se prikaže "00".



5. Po nastavitvi časa se samodejno začne odštevanje. Na zaslonu se prikaže preostali čas, indikator časovnika bo utripal 5 sekund.



6. Po izteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal 30 sekund, indikator časovnika prikaže "- -".



Nastavitev časovnika za izklop kuhalnih polj

Nastavitev kuhalnih polj za to funkcijo:

1. Dotaknite se tipke za izbiro kuhalnega polja, za katerega želite nastaviti časovnik (npr. polje 3#)



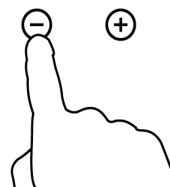
2. Dotaknite se tipke za časovnik, indikator začne utripati, na zaslonu časovnika pa se prikaže "30".



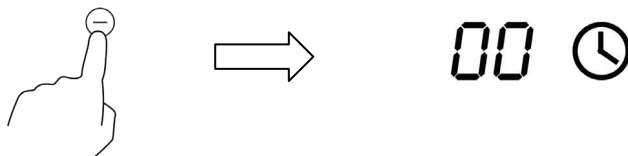
3. Čas nastavite z dotikom tipke za časovnik "-" ali "+".

Nasvet: s pritiskom "-" ali "+" tipke za časovnik skrajšate ali podaljšate čas za 1 minuto.

Če se dotaknete in dalj časa držite "-" ali "+" časovnika, skrajšate ali podaljšate čas za 10 minut.



4. Z dotikom tipke "-" čas skrajšate in na zaslonu minut se prikaže "00".

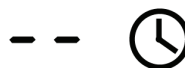


5. Po nastavitvi časa se samodejno začne odštevanje. Na zaslonu se prikaže preostali čas, indikator časovnika bo utripal 5 sekund.



OPOMBA: rdeča točka pri indikatorju moči gori, kar pomeni, da je to polje izbrano.

6. Po izteku časovnika kuhanja se ustrezno kuhalno polje samodejno izklopi in prikaže se "H".

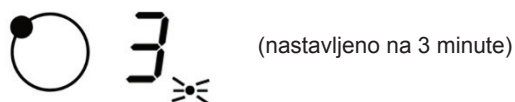
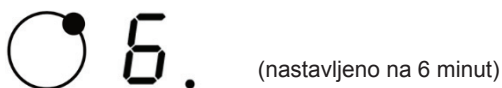


Ostala kuhalna polja še naprej delujejo, če so bila vklopljena.

Nastavitev časovnika na izklop več kot enega kuhalnega polja

1. Če uporabljate to funkcijo za več kot eno kuhalno polje, indikator časovnika prikaže čas, ki nastane prej (npr. polje 2# nastavljeni čas 3 minute, polje 3# nastavljeni čas 6 minut, indikator prikaže "3".)

OPOMBA: utripajoča točka pri indikatorju moči pomeni, da indikator časovnika prikazuje čas tega kuhalnega polja. Če želite preveriti nastavljeni čas drugih kuhalnih polj, se dotaknite tipke za kuhalno polje. Časovnik prikaže nastavljeni čas tega polja



2. Po izteku nastavljenega časa se ustrezno kahalno polje samodejno izklopi, prikaže se "H



OPOMBA: če želite spremeniti čas po nastavitvi časovnika, boste morali začeti iz koraka 1.

Power Boost

Funkcijo "Boost" lahko uporabite za povečanje moči ustreznega kahalnega polja za največ 5 minut.

- Če želite uporabiti to funkcijo, pritisnite na tipko za izbiro kahalnega polja (samo polja z boost), nato pa tipko funkcije Boost (6).
- Kuhalno polje bo delovalo s polno močjo 5 minut.
- Funkcijo Boost lahko izberete, ko uporabljate kahalno polje na najnižji moči. Funkcija Boost bo delovala z največjo močjo največ 5 minut, nato pa se vrne na prejšnjo nastavitev.
- Če ne izberete moči v eni minuti, se indukcijska kahalna plošča samodejno izklopi. Morali boste začeti spet od koraka 1.
- Nastavitev moči lahko spremenite kadarkoli med kuhanjem.
- Moč lahko spreminjate od 0 do 9 s pomočjo drsenja s prstom.

Veliko kahalno polje

Prosto polje

- To polje lahko uporabite kot eno polje ali pa kot dve samostojni polji, glede na trenutne potrebe pri kuhanju.
- Prosto polje je sestavljeno iz dveh neodvisnih induktorjev, ki jih je mogoče samostojno upravljati. Ko deluje kot eno polje, se pri premiku posode z enega polja na drugo v okviru prostega polja ohrani enaka raven moči glede na začetni položaj posode, del, ki ni zaseden s posodo, pa se samodejno izklopi.
- Pomembno: posodo položite v sredino enega kahalnega polja. V primeru velike posode, ovalne, pravokotne ali dolge posode položite posodo v sredino kahalnega polja tako, da sta prekrita oba križa.

Če uporabljate veliko ali ovalno posodo, potrebujete večje grelno polje. Dotaknite se

zahtevanega polja, nato pa pritisnite "+", "-", nato se dotaknite "☉" ali "☉" ali "☉", s čimer izberete dvojno, trojno ali ovalno polje za gretje posode, s ponovnim dotikom teh simbolov pa polja izklopite.

Vzdrževanje in čiščenje

Kaj?	Kako?	Pomembno!
<p>Vsakdanja umazanija steklokeramične plošče (prstni odtisi, madeži jedi ali madeži živil brez vsebnosti sladkorja)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Izklopite kuhalno ploščo. 2. Čistilo dajte na kuhalna polja, dokler je steklo še toplo (ne vroče!) 3. Sperite in posušite s krpo ali papirnato brisačo. 4. Vključite kuhalno ploščo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ko je kuhalna plošča izklopljena, se na kuhalni plošči ne prikaže indikator vroče površine, toda kuhalna plošča je lahko še vedno vroča! Bodite previdni. • Groba strgala, najlonska strgala in abrazivna čistila lahko opraskajo steklo. Vedno preberite etiketo na izdelku, če je primeren za steklokeramiko. • Nikoli ne puščajte ostankov čistilnega sredstva na kuhalni plošči: lahko povzroči madeže.
<p>Jedi, ki so prekipele, raztopljeni in vroči madeži sladkih jedi na steklu.</p>	<p>Odstranite jih s strgalom, primernim za steklokeramiko, pazite na vroča kuhalna polja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Držite strgalo pod kotom 30° in postrgajte umazanijo s kuhalne plošče. 3. Umazanijo odstranite z bombažno krpo ali papirnato brisačo. 4. Sledite korakom 2 do 4 postopka "Vsakdanja umazanija steklokeramične plošče" zgoraj. 	<ul style="list-style-type: none"> • Madeže in sladke jedi čimprej odstranite. Če jih pustite, da se ohladijo na steklokeramiki, jih je težko odstraniti, oz. lahko trajno poškodujejo stekleno površino. • Nevarnost ureznin: Ko odstranite zaščito strgala, se odkrije ostro rezilo. Povečajte pozornost in strgalo vedno hranite izven dosega otrok.
<p>Madeži na upravljalni plošči.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odklopite napajanje kuhalne plošče. 2. Umazanijo namočite. 3. Obrišite površino tipk na dotik s čisto gobico ali krpo. 4. Področje temeljito posušite s papirnato brisačo. 5. Kuhalno ploščo ponovno priključite. 	<ul style="list-style-type: none"> • Kuhalna plošča utegne oddati zvočni signal in se samodejno izklopiti, upravljalna plošča morda ne bo delovala, če je na njej tekočina. Področje upravljalne plošče temeljito očistite, preden kuhalno ploščo ponovno vključite.

Nasveti in namigi

Težava	Možen vzrok	Kaj storiti?
Aparata ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite, če je kuhalna plošča priključena na omrežje in ali omrežje deluje. Preverite, če ni nastal izpad električne energije v vašem stanovanju ali na vašem področju. Če po preverjanju težava še vedno traja, se obrnite na usposobljenega serviserja.
Tipke na dotik ne reagirajo.	Upravljalna plošča je zaklenjena.	Odklenite upravljalno ploščo. Glej poglavje "Uporaba kuhalne plošče" glede funkcij.
Tipke na dotik se težko upravljajo.	Mogoče je na njih plast vode ali pa uporabljate konico prsta.	Preverite, če so upravljalni elementi čisti, za upravljanje uporabljajte blazinico prsta.
Opraskano steklo.	Groba posoda. Neustrezna čistilna sredstva	Uporabite posodo z ravnim in gladkim dnom. Glej "Izbira posode". Glej "Vzdrževanje in čiščenje".
Nekatera posoda oddaja pokajoč zvok.	To je lahko posledica zgradbe posode (plasti različnih materialov se različno tresejo).	To je normalno in ne predstavlja napake.
Indukcijska kuhalna plošča oddaja tiho brnenje pri uporabi nizke temperature.	To je posledica tehnologije indukcijskega kuhanja.	To je normalno, ko se moč poveča, se zvok stiša ali izgine.
Zvok ventilatorja iz kuhalne plošče.	Hladilni ventilator kuhalne plošče varuje elektroniko pred pregrevanjem. Utegne se še vrteti tudi nekaj časa po izklopu kuhalne plošče.	To je normalno, ni potrebno ukrepati. Ne izklapljajte kuhalne plošče iz omrežja, dokler ventilator deluje.
Posode se ne segrevajo, na zaslonu se prikaže simbol.	Indukcijska kuhalna plošča ne zaznava posode, ker le-ta ni primerna za indukcijsko kuhanje. Indukcijska kuhalna plošča ne zaznava posode, ker je premajhna za kuhalno polje, oz. ni v sredini.	Uporabite posodo, primerno za indukcijsko kuhanje. Glej poglavje "Izbira posode". Posodo dajte v sredino in prepričajte se, da premer dna ustreza kuhalnemu polju.

Indukcijska kuhalna plošča se nepričakovano izklopi, oglasi se zvočni signal in prikaže se koda napake (izmenično z eno ali dvema števkami na zaslonu časovnika)	Tehnična napaka.	Zapišite si številko napake in simbole, izključite kuhalno ploščo iz omrežja in obrnite se na usposobljenega serviserja.
--	------------------	--

Prikaz napake in kontrola

Če nastane neobičajna situacija, se indukcijska kuhalna plošča samodejno preklopi v varovalni režim, prikažejo se ustrezne varovalne kode.

Težava	Možen vzrok	Kaj storiti?
F3/F4	Okvarjen temperaturni senzor.	Obrnite se na dobavitelja.
F9/FA	Okvarjen temperaturni senzor.	Obrnite se na dobavitelja.
E1/E2	Nenavadno napajanje.	Preverite, če je napajanje normalno. Vključite, ko se obnovi normalno napajanje.
E3	Visoka temperatura temperaturnega senzorja indukcijske tuljave.	Obrnite se na dobavitelja.
E5	Visoka temperatura temperaturnega senzorja IGBT.	Ponovno zaženite, ko se kuhalna plošča ohladi.

Zgoraj navedene točke predstavljajo kontrolo običajnih težav.

Ne razstavljajte kuhalne plošče sami, da bi se izognili tveganju in poškodbam kuhalne plošče.

Tehnične specifikacije

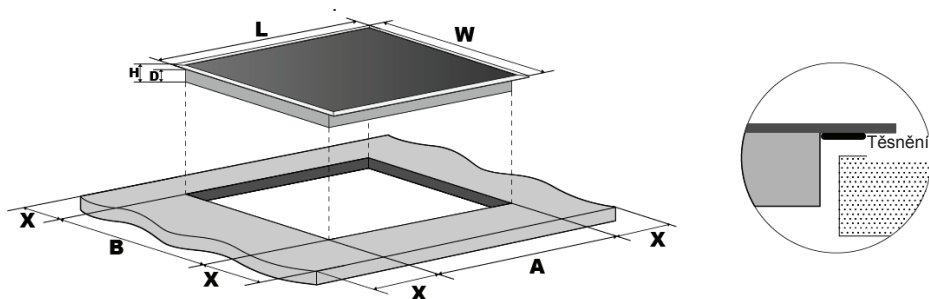
Teža in mere so približne. Zaradi stalnega izboljševanja naših izdelkov si pridržujemo pravico do sprememb tehničnih specifikacij in oblikovanja.

Namestitev

Navodila za namestitev

Izrežite luknjo v delovni plošči v skladu z merami, prikazanimi na sliki. Za namestitev pustite vsaj 5 cm prostora okrog luknje.

Prepričajte se, da je debelina delovne plošče najmanj **30 mm**. Izberite toplotno odporen material delovne plošče, da ne pride do deformacije zaradi toplote s kuhalne plošče.

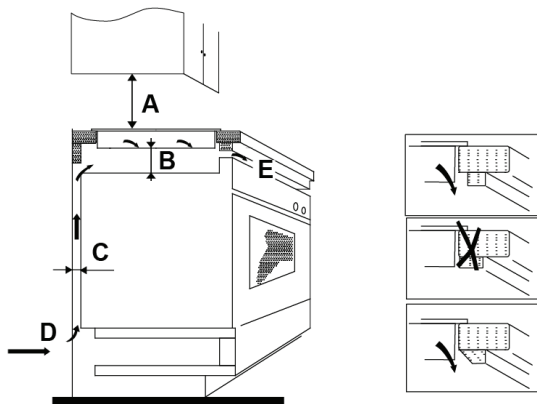


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
GZ-8405/06	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8404	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8403	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8402	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8401	288	520	62	58	268	500	50mini
GZ-8304	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8303	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8302	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8301	288	520	52	48	268	500	50mini

Prepričajte se, da je kuhalna plošča dobro prezračevana in da zračniki niso zamašeni. Prepričajte se, da je kuhalna plošča v dobrem stanju.



Opomba: Varna razdalja med kuhalno ploščo in omarico mora biti vsaj **760 mm**.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Vhod zraka	Izhod zraka 5 mm

Pred namestitvijo kuhalne plošče se prepričajte

- Delovna plošča mora biti ravna, noben njen strukturni element ne sme preprečevati namestitve.
- Delovna plošča mora biti iz toplotno odpornega materiala.
- Če želite namestiti kuhalno ploščo nad pečico, mora imeti pečica vgrajen hladilni ventilator.
- Namestitev mora ustrezati vsem veljavnim standardom in predpisom.
- Med kuhalno ploščo in priključni kabel mora biti vstavljeno ustrezno odklopno stikalo, nameščeno v skladu z veljavnimi predpisi in smernicami. Odklopno stikalo mora biti odobrenega tipa in mora imeti razmak vsaj 3 mm med kontakti v izklopljenem stanju (ali vsemi aktivnimi [faznimi] vodniki, če lokalni predpisi dovoljujejo to spremembo).
- Odklopno stikalo mora biti lahko dostopno tudi po namestitvi aparata.
- Namestitev mora ustrezati lokalnim predpisom za namestitev.
- Uporabljajte površine, ki so toplotno odporne in se dajo lahko čistiti (npr. keramične ploščice) na stenah okoli aparata.

Po namestitvi kuhalne plošče se prepričajte:

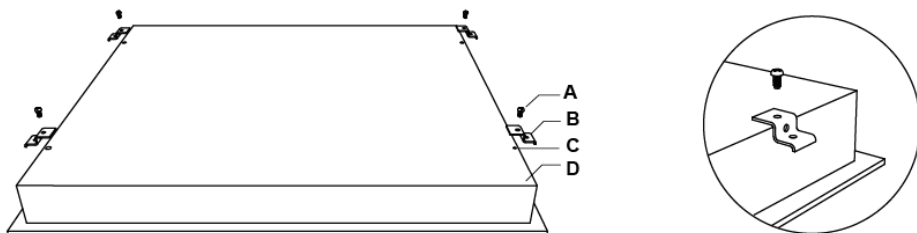
- da se priključnega kabla ne da doseči čez predal ali prostor pod kuhalno ploščo;
- da je zagotovljen zadosten pretok zraka za hlajenje kuhalne plošče;
- če je kuhalna plošča nameščena nad predalom, mora biti nameščeno zaščitno vmesno dno pod dnom kuhalne plošče.
- da je odklopno stikalo uporabniku lahko dostopno.

Pred pritrditvijo nosilcev

Aparat postavite na stabilno, gladko površino (uporabite embalažo). Ne pritiskajte na upravljalne elemente, ki štrlijo iz kuhalne plošče.

Nastavitev položaja nosilcev:

Kuhalno ploščo pritrdite na delovno ploščo s pomočjo 4 nosilcev na spodnji strani kuhalne plošče (glej sliko) po namestitvi.

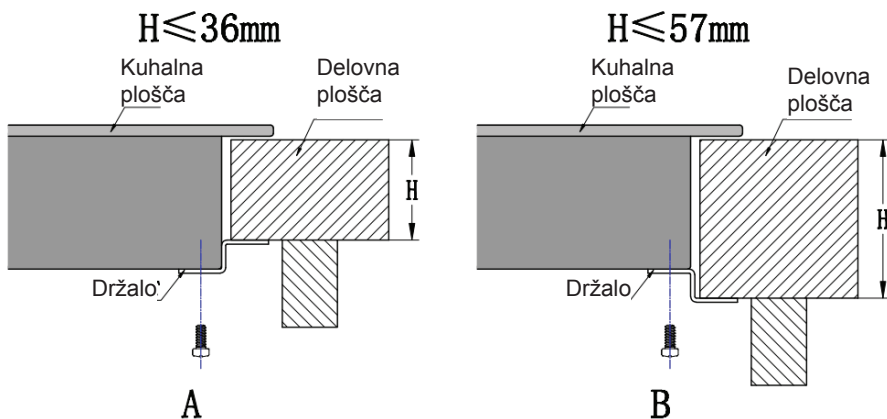


A	B	C	D
vijak	nosilec	luknja za vijak	spodnji del

Nastavitev položaja nosilcev:

Kuhalno ploščo pritrdite na delovno ploščo s pomočjo 2 nosilcev na spodnji strani kuhalne plošče (glej sliko) po namestitvi.

Nastavite položaj nosilcev glede na razne debeline delovne plošče.



Opozorilo

1. Indukcijsko kuhhalno ploščo mora namestiti usposobljen tehnik. Naš servis ima na razpolago strokovnjake. Nikdar je ne nameščajte sami.
2. Kuhhalne plošče nikdar ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni ali sušilni stroj, ker lahko vlaga poškoduje elektroniko kuhhalne plošče.
3. Indukcijsko kuhhalno ploščo namestite tako, da lahko toplota dobro uhaja.
4. Stene v bližini in površine nad kuhhalno ploščo morajo biti toplotno odporne.
5. Da bi se izognili nevarnosti, morajo biti lepljene delovne površine in lepila toplotno odporna.

Priključitev kuhhalne plošče na električno omrežje

Kuhhalno ploščo mora na električno omrežje priključiti kvalificiran električar. Pred priključitvijo kuhhalne plošče na električno omrežje preverite:

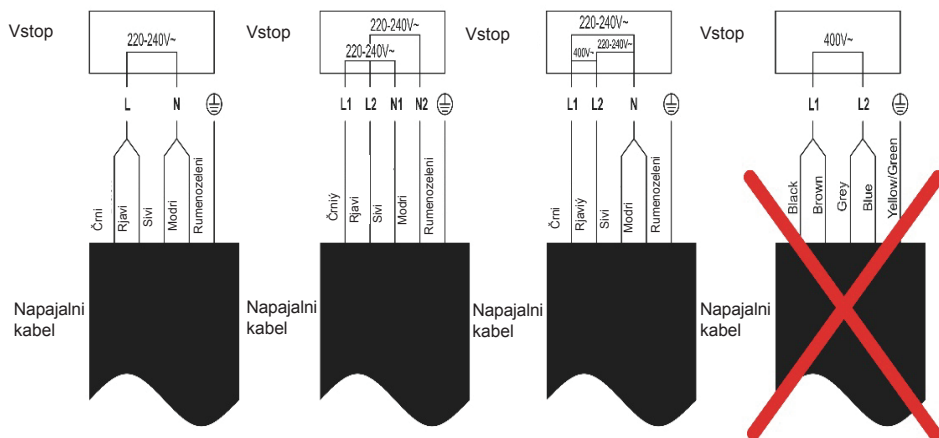
1. Da je električni sistem v gospodinjstvu primeren za vhodno moč kuhhalne plošče.
2. Napetost električnega omrežja ustreza parametrom, navedenim na kuhhalni plošči.
3. Napajalni kabel ustreza parametrom, navedenim na tablici.

Za priključek kuhhalne plošče na električno omrežje ne uporabljajte adapterjev ali redukcij, ker lahko povzročijo pregrete in nevarnost požara. Napajalni kabel se ne sme dotikati nobenih vročih delov, speljan mora biti tako, da temperatura v nobeni točki ne presega 75 °C.



Poprosite električarja, da preveri, če je električni sistem v vašem gospodinjstvu primeren za priključitev. Kakršnekoli spremembe sme izvajati le usposobljen tehnik.

Priključitev mora biti izvedena v skladu z veljavnimi standardi, način priključitve je prikazan spodaj.



- Če je kabel poškodovan, oz. ga je treba zamenjati, mora to iz varnostnih razlogov izvesti samo usposobljen serviser.
- Če napravo priključite neposredno na električno omrežje s pomočjo odklopnega stikala, mora biti razmak med kontakti v izklopljenem stanju vsaj 3 mm.
- Inštalater mora zagotoviti ustrezno namestitev v skladu z veljavnimi smernicami in predpisi.
- Kabel ne sme biti stisnjen ali ukrivljen.
- Kabel redno preverjajte, zamenja ga lahko le pooblaščen serviser

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.

Lesen Sie vor der Installation oder Verwendung dieses Gerätes bitte sorgfältig folgende Hinweise. Bewahren Sie diese Hinweise auf einem sicheren Platz für eventuelle Verwendung in der Zukunft.

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist für uns wichtig. Lesen Sie diese Informationen vor der Verwendung des Kochfeldes.

Installation

Stromunfall

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

Schnittgefahr

- Passen Sie gut auf - die Kanten des Kochfeldes sind scharf.
- Das Ignorieren dieser Warnung kann zur ernstesten Verletzung führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor der Installation oder Verwendung des Gerätes sorgfältig diese Hinweise.
- Stellen Sie brennbare Materialien nie auf das Gerät.
- 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 in Übereinstimmung mit diesen Hinweisen installiert werden, um Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker installiert und richtig geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Kreis angeschlossen werden, der eine Abschaltvorrichtung enthält. Diese Abschaltvorrichtung muss komplettes Abschalten des Gerätes vom Stromnetz ermöglichen.
- Eine unsachgemäße Installation des Gerätes kann zum Verlust der Garantie führen.

Betrieb und Bedienung

Stromunfallrisiko

- Verwenden Sie das gerissene Kochfeld nicht. Falls das Kochfeld gerissen ist, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz (Sicherheit) und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Pflege aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Das Ignorieren 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.
- Das Ignorieren 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 ist.
- Warnung: Magnetische Metallgegenstände, die am Körper getragen werden, können heiß werden, wenn sie in die Nähe des Kochfeldes gelangen. Gegenstände aus Gold oder Silber werden dagegen nicht beeinflusst.
- 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.
- Das Ignorieren 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 fern von Kindern auf.
- Das Ignorieren 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, Speichermedien) oder elektronischen Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) befinden, denn sie können vom elektromagnetischen Feld beeinflusst werden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nie zum Beheizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen nach der Verwendung aus, und zwar nach den Hinweisen in dieser Gebrauchsanleitung (z.B. mit Hilfe von Berührungstasten). Verlassen Sie sich nicht auf das Ausschalten der Kochzonen mit Hilfe von Detektieren von Kochgeschirr.
- 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 die Kinder lockend sind. Auf das Kochfeld kletternde Kinder können sich ernst verletzen.
- Lassen Sie die 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 keine schweren Gegenstände auf das Kochfeld.
- Treten Sie auf das Kochfeld nicht.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit scharfen Kanten und verschieben Sie das Geschirr nicht auf dem Kochfeld, denn Sie könnten das Glas des Kochfeldes zerkratzen.
- Verwenden Sie keine Schaber oder andere abrasive Reinigungsmittel zur Reinigung des Kochfeldes, denn Sie könnten das Glas des Kochfeldes zerkratzen.
- Das beschädigte Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten bestimmt, wie z.B.:
- Küchen für Angestellte in Geschäften, Büros und anderem Arbeitsmilieu;
- auf Farmen;
- für Klienten der Hotels, Motels und anderer Unterkunftseinrichtungen;
- dort, wo Frühstück serviert wird.
- WARNUNG: Das Gerät und alle zugänglichen Teile sind während der Verwendung heiß. Berühren Sie keine Heizelemente.

Kinder bis 8 Jahre müssen sich ständig unter Aufsicht befinden.

- Dieses Gerät dürfen Kinder ab 8 Jahren und Personen mit begrenzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen 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.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen die Reinigung und Pflege nicht ohne Aufsicht durchführen.
- WARNUNG: Das Kochen auf dem Kochfeld mit Öl und Fett ohne Aufsicht kann zu Überhitzung und Brand führen. Versuchen Sie NIE, den Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und überdecken Sie die Flamme mit Deckel oder Feuerlöschdecke.
- WARNUNG: Brandrisiko: Hinterlassen Sie auf der Kochoberfläche keine Gegenstände.
- WARNUNG: Falls die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um eventuellen Stromunfall zu vermeiden.
- Verwenden Sie keinen Hochdruck-Dampfreiniger zur Reinigung.
- Das Gerät ist zur Bedienung mit Hilfe von externem Timer oder externer Fernbedienung nicht bestimmt.

WARNUNG: Haben Sie den Kochprozess unter Aufsicht.

WARNUNG: Das Gerät muss richtig installiert werden, um sein Umkippen zu vermeiden. Siehe Hinweise zur Installation.

WARNUNG: Verwenden Sie Schutzelemente des Kochfeldes, die vom Hersteller der Kochgeräte entworfen wurden oder vom Hersteller in den Hinweisen als geeignet vorgeschrieben wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzelemente kann zu Unfällen führen.

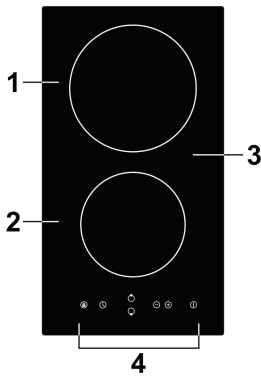
Dieses Gerät enthält den Erdungsanschluss für Funktionszwecke.

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 das Kapitel über die Installation des Gerätes. Lesen Sie vor der Verwendung und Installation des Gerätes sämtliche Sicherheitshinweise.

Beschreibung des Gerätes

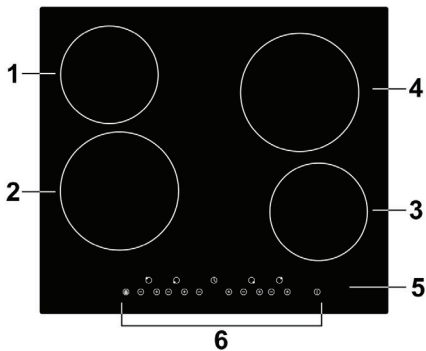
Ansicht von oben

(1) Modell GZ-8301



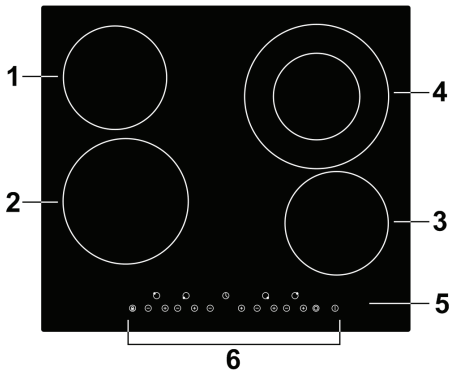
1. Max 1800 W Kochzone
2. Max 1200 W Kochzone
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Bedienfeld

(2) Modell GZ-8302



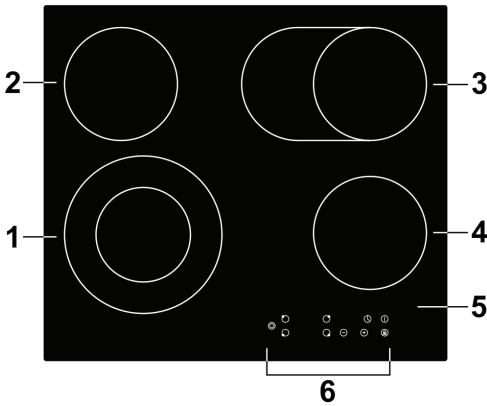
1. Max 1200 W Kochzone
2. Max 1800 W Kochzone
3. Max 1200 W Kochzone
4. Max 1800 W Kochzone
5. Glaskeramik-Kochfeld
6. Bedienfeld

(3) Modell GZ-8303



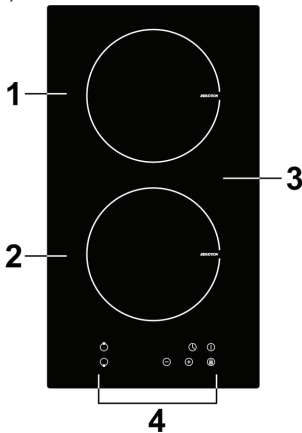
1. Max 1200 W Kochzone
2. Max 1800 W Kochzone
3. Max 1200 W Kochzone
4. Max 2200 W Kochzone
5. Glaskeramik-Kochfeld
6. Bedienfeld

(4) Modell GZ-8304



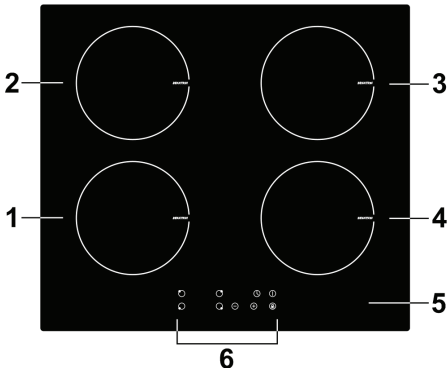
1. Max 2200 W Kochzone
2. Max 1200 W Kochzone
3. Max 2000 W Kochzone
4. Max 1200 W Kochzone
5. Glaskeramik-Kochfeld
6. Bedienfeld

(5) Modell GZ-8401



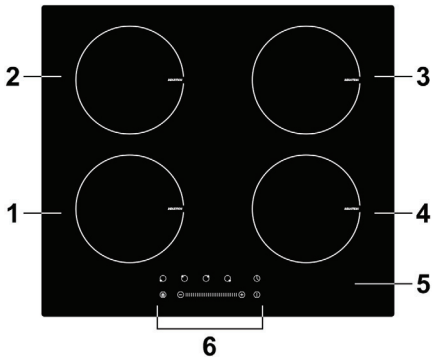
1. Max 2000 W Kochzone
2. Max 1500 W Kochzone
3. Glaskeramik-Kochfeld
4. Bedienfeld

(6) Modell GZ-8402



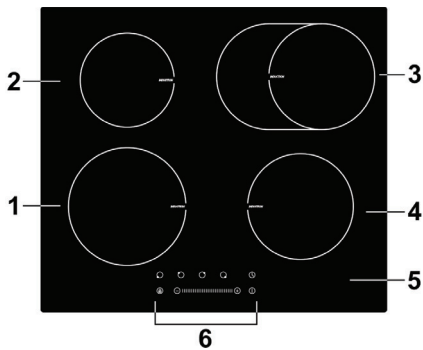
1. Max 2000 W Kochzone
2. Max 1500 W Kochzone
3. Max 2000 W Kochzone
4. Max 1500 W Kochzone
5. Glaskeramik-Kochfeld
6. Bedienfeld

(7) Modell GZ-8403



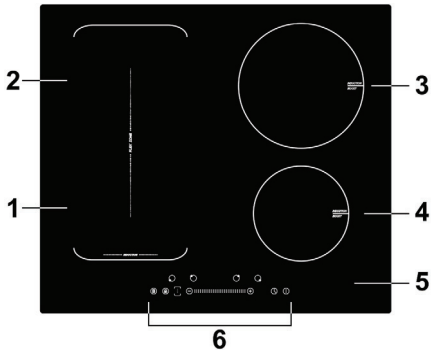
1. Max 2000 W Kochzone
2. Max 1500 W Kochzone
3. Max 2000 W Kochzone
4. Max 1500 W Kochzone
5. Glaskeramik-Kochfeld
6. Bedienfeld

(8) Modell GZ-8404



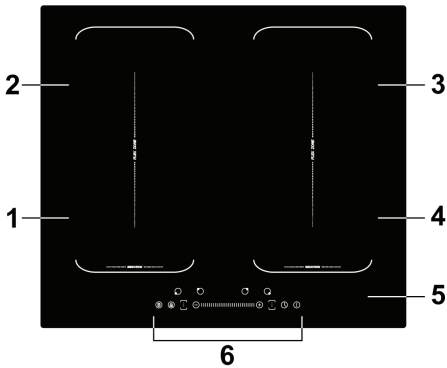
1. Max 2000 W Kochzone
2. Max 1500 W Kochzone
3. Max 2000 W Kochzone
4. Max 1500 W Kochzone
5. Glaskeramik-Kochfeld
6. Bedienfeld

(9) Modell GZ-8405



1. Max 2000 Boost 2600 W Kochzone
2. Max 1500 Boost 2000 W Kochzone
3. Max 2000 Boost 2600 W Kochzone
4. Max 1500 Boost 2000 W Kochzone
5. Glaskeramik-Kochfeld
6. Bedienfeld

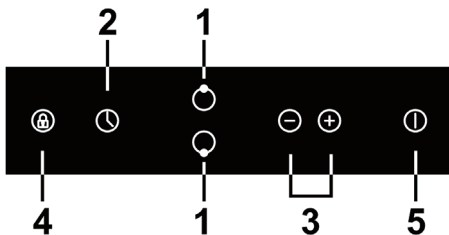
(10) Modell GZ-8406



1. Max 2000 Boost 2600 W Kochzone
2. Max 1500 Boost 2000 W Kochzone
3. Max 2000 Boost 2600 W Kochzone
4. Max 1500 Boost 2000 W Kochzone
5. Glaskeramik-Kochfeld
6. Bedienfeld

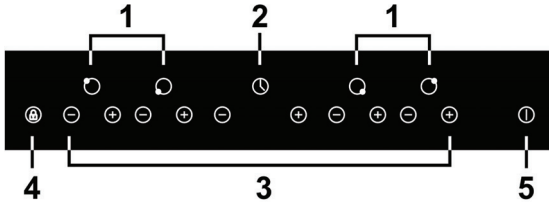
Bedienungsfeld

(1) Modell GZ-8301



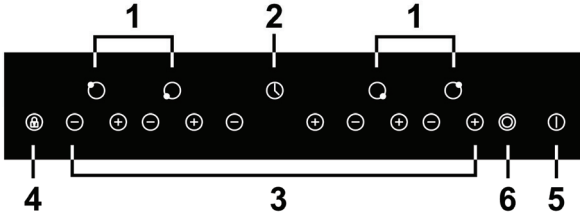
1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

(2) Modell GZ-8302



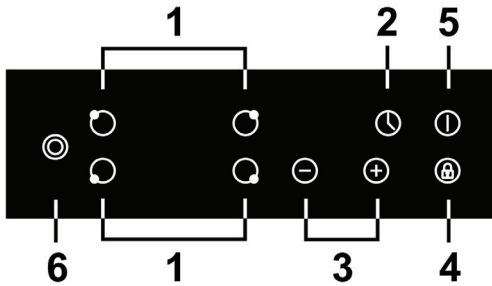
1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

(3) Modell GZ-8303



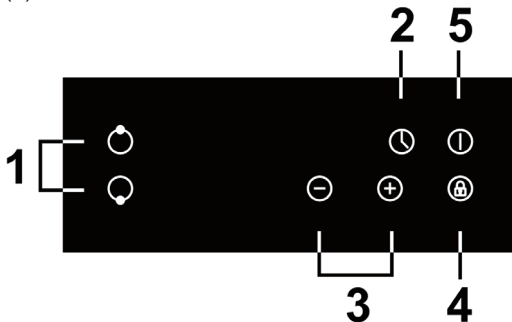
1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
6. Anwahl der Dual-Kochzone

(4) Modell GZ-8304



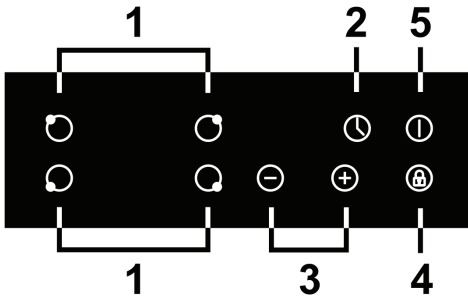
1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
6. Anwahl der Dual-Kochzone

(5) Modell GZ-8401



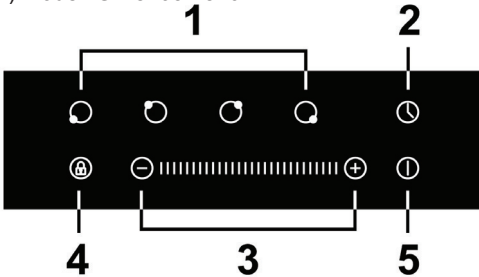
1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

(6) Modell GZ-8402



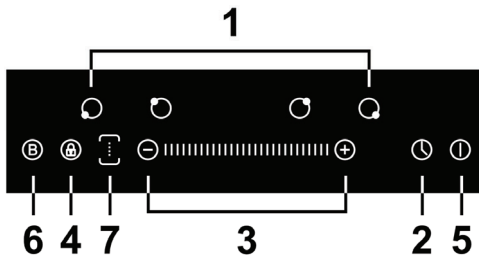
1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

(7) Modell GZ-8403 / 8404



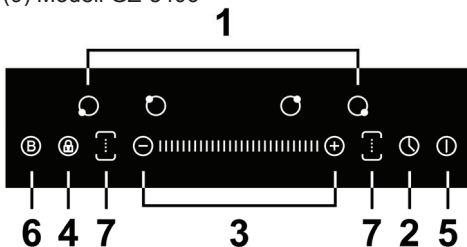
1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes

(8) Modell GZ-8405



1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
6. Boost-Anwahl
7. Anwahl freier Kochzone

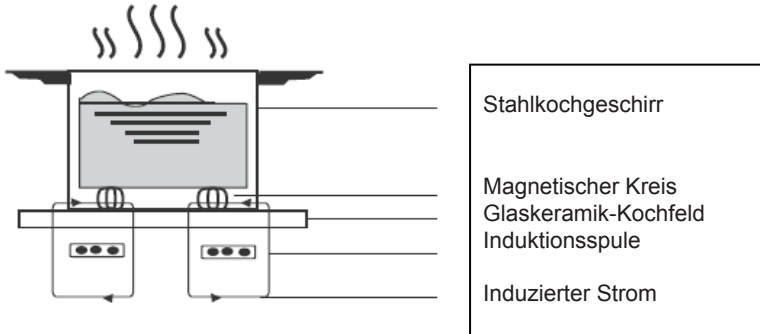
(9) Modell GZ-8406



1. Anwahl der Kochzone
2. Anwahl des Timers
3. Taste für Einstellen der Leistungsstufe/Zeit
4. Tastensperre
5. Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
6. Boost-Anwahl
7. Anwahl freier Kochzone

Über das Induktionskochen

Das Induktionskochen ist eine sichere, verbesserte, effektive und ökonomische Kochtechnologie. Sie funktioniert mit Hilfe von elektromagnetischen 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.

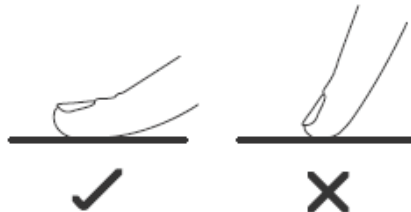


Vor der ersten Verwendung Ihres neuen Kochfeldes

- Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung, achten Sie vor allem auf das Kapitel "Sicherheitshinweise".
- Beseitigen Sie sämtliche Schutzfolien, die sich auf dem Kochfeld befinden können.

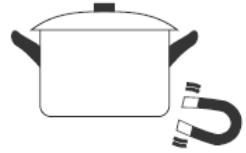
Verwendung der Berührungstasten


- 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 akustisches Signal.
- Das Bedienfeld 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 des 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.

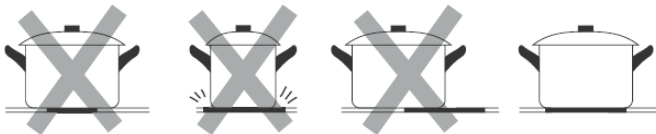


2. Falls auf dem Display  nicht blinkt und das Wasser warm wird, ist das Geschirr
- Das Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

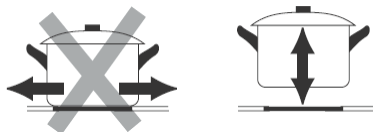
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gekrümmtem Boden oder scharfen Kanten.



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 Kochfeld immer auf – verschieben Sie es nicht, ansonsten könnten Sie das Kochfeld zerkratzen.



Maße des Kochgeschirrs

Die Kochzonen passen sich automatisch bis zum Limit dem Durchmesser des Kochgeschirrs. Trotzdem muss der Topfboden einen minimalen, der gewählten Kochzone entsprechenden Durchmesser haben. Stellen Sie den Topf in die Mitte der Kochzone, um die höchste Effektivität zu erreichen.

Bodendurchmesser des Induktionsgeschirrs

Durchmesser der Kochzone (mm)	Min. Durchmesser des Topfes (mm)
160	100
180	120
Ovale Kochzone	120
Freie Kochzone	180

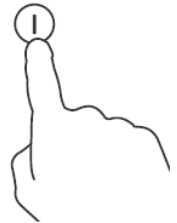
Verwendung des Kochfeldes

Wir beginnen zu kochen

a. Sensor-Berührungsbedienung

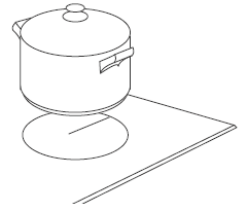
1. Drücken Sie die Taste für Einschalten/Ausschalten.

Nach dem Einschalten ertönt einmal akustisches Signal. Auf allen Displays erscheint „-“ oder „--“. Dies bedeutet, dass sich das Induktionskochfeld im Bereitschaftsbetrieb befindet.



2. Stellen Sie einen passenden Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden wollen.

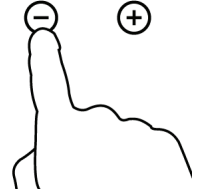
- Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden und die Kochfeldoberfläche sauber und trocken sind.



3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone. Der Indikator der entsprechenden Kochzone beginnt zu blinken.



4. Stellen Sie die gewünschte Leistung der Kochzone mit den Tasten „-“ oder „+“ ein. Der Indikator der gewählten Kochzone blinkt.
- 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 jederzeit während des Kochens geändert werden.



Für Induktionskochfelder, falls auf dem Display  abwechselnd mit der Einstellung der Leistungsstufe blinkt. Dies bedeutet:

- der Topf steht auf einer falschen Kochzone oder,
- das verwendete Geschirr eignet sich nicht zum Induktionskochen oder, abwechselnd mit der Einstellung
- der Topf ist zu klein oder befindet sich nicht in der Mitte der Kochzone.

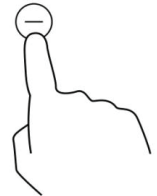
Das Gerät beginnt nicht zu heizen, wenn sich kein passendes Geschirr auf dem Kochfeld befindet.

Nach dem Fertigmachen

1. Berühren Sie das Symbol der gewünschten Kochzone.



2. Stellen Sie die Leistungsstufe auf „0“, um die Kochzone auszuschalten. Prüfen Sie, ob „0“ auf dem Display angezeigt wird.



3. Mit dem Berühren der Taste für Einschalten/Ausschalten schalten Sie das ganze Kochfeld aus.



4. 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, wenn 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.

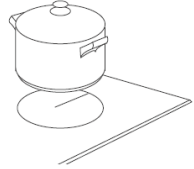


b. Bedienung per Finger-Schiebebewegung

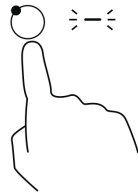
1. Berühren Sie die Taste für Einschalten/Ausschalten.
Nach dem Einschalten ertönt einmal akustisches signal, auf allen Displays erscheint „-“. Dies bedeutet, dass sich das Kochfeld im Bereitschaftsbetrieb befindet.



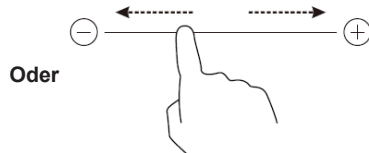
2. Stellen Sie auf die Kochzone, die Sie verwenden wollen, einen passenden Topf.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.



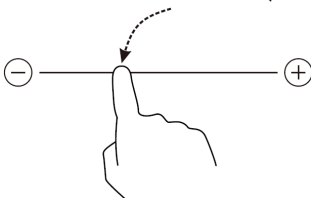
3. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone, der Indikator neben der Taste blinkt.



4. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Tasten „-“, „+“ oder mit der Schiebewegung am Leistungsregler „—“ entlang ein. Eventuell können Sie nur die gewünschte Stelle „—“ berühren.



Oder



- Falls Sie die Kochzone innerhalb 1 Minute nicht auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. In solchem Fall müssen Sie wieder mit dem Schritt 1 beginnen.
- Die eingestellte Leistungsstufe kann jederzeit während des Kochens geändert werden.
- Wenn Sie den Finger am Leistungsregler „—“ entlang schieben, wird die Leistung von 2 bis 8 geregelt. Mit dem Drücken der Taste „-“ wird die Leistungsstufe jedes Mal bis zu 8 gesenkt. Mit dem Drücken der Taste „+“ wird die Leistungsstufe bis zu 9 erhöht.

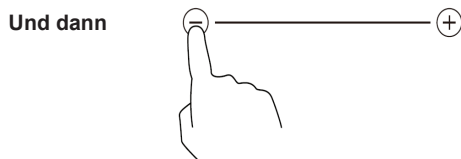
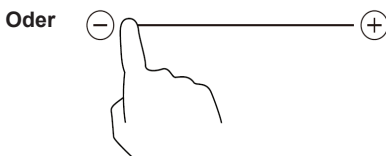
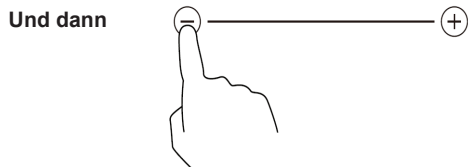
Wenn auf dem Display  abwechselnd mit der Einstellung der Leistungsstufe blinkt, bedeutet es, dass:

- der Topf auf einer falschen Kochzone steht oder,
- der verwendete Topf sich zum Induktionskochen nicht eignet oder
- der Topf zu klein ist oder sich nicht in der Mitte der Kochzone befindet.

Solange sich ein passender Topf auf der Kochzone nicht befindet, beginnt das Kochfeld nicht zu heizen. Wenn Sie keinen passenden Topf auf die Kochzone innerhalb von 1 Minute stellen, schaltet sich die Anzeige nach 1 Minute automatisch aus.

Nach dem Fertigmachen

- Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone, die Sie ausschalten wollen.
- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie „-“ berühren und nach unten bis zu „0“ verschieben. Oder mit der Schiebebewegung nach links am Leistungsregler „—“ entlang und dann mit dem Berühren von „-“. Oder mit dem Berühren des linken Teiles von „—“ und dann mit dem Berühren von „-“.



Vergewissern Sie sich, dass auf der Leistungsanzeige „0“ und dann „H“ erscheint.



3. Das ganze Kochfeld wird mit dem Berühren der Taste für Einschalten/ Ausschalten ausgeschaltet.



4. 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, wenn 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.



Tastensperre

- Sie können das Bedienfeld vor ungewollter Verwendung sperren (zum Beispiel vor zufälligen Einschalten der Kochzone durch die Kinder).
- Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Tasten außer der Taste für Einschalten/ Ausschalten nicht aktiv.

Aktivierung der Tastensperre

Berühren Sie das Symbol der Tastensperre. Auf der Timeranzeige erscheint „Lo“.

Deaktivierung der Tastensperre

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie eine Weile gedrückt (ungefähr 3 Sekunden).
3. Jetzt können Sie das Induktionskochfeld wieder verwenden.



Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Tasten außer der Taste für Einschalten/ Ausschalten nicht aktiv. Das Kochfeld kann im Notfall mit der Taste für Einschalten/ Ausschalten jederzeit ausgeschaltet werden. Das Kochfeld muss vor weiterer Verwendung jedoch zuerst aufgesperrt werden.

Überhitzungsschutz des Induktionskochfeldes

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

Detektion kleiner Gegenstände auf dem Induktionskochfeld

Wenn Sie auf dem Kochfeld einen Gegenstand unpassender Größe oder einen nicht-magnetischen Gegenstand (z.B. Aluminium) oder einen anderen kleinen Gegenstand (z.B. Messer, Gabel, 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 anfänglichen Betriebszeiten für verschiedene Leistungen sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Anfängliche Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn Sie den Topf wegnehmen:

- Das Induktionskochfeld stoppt sofort den Betrieb und schalten sich nach 2 Minuten automatisch aus.
- Das Glaskeramik-Kochfeld heizt immer noch.



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

Verwendung des Timers

Der Timer kann auf zwei verschiedene Weisen verwendet werden:

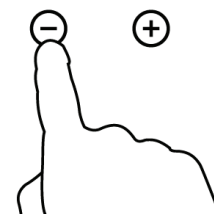
- Sie können ihn als Küchenwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keinen Kochzone nach dem Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn so einstellen, dass er die Kochzonen nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Der Timer kann bis zu 99 Minuten eingestellt werden.

Verwendung des Timers als Küchenwecker

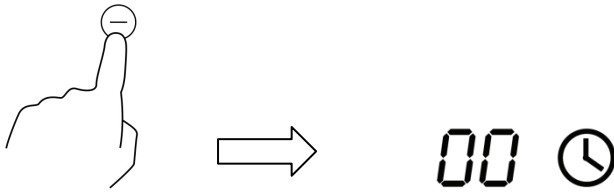
Wenn Sie keine Kochzone auswählen

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 Taste des Timers. Der Indikator des Timers beginnt zu blinken und auf dem Display erscheint „30“.
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten „-“ oder „+“.
Tipp: Mit dem Berühren von „-“ oder „+“ des Timerreglers verkürzen Sie oder verlängern Sie die Zeit um 1 Minute.

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



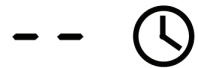
4. Mit dem Berühren von „-“ verkürzen Sie die Zeit und auf dem Display erscheint „00“.



5. Nach dem Einstellen der Zeit wird aktiviert sich automatisch die Zeitabrechnung. Auf dem Display wird die Restzeit angezeigt und der Indikator des Timers blinkt innerhalb von 5 Sekunden.



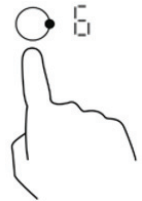
6. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal für 30 Sekunden und auf dem Indikator des Timers erscheint „- -“.



Verwendung des Timers zum Ausschalten der Kochzonen

Einstellung der Kochzonen für diese Funktion:

1. Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone, für sie Sie den Timer einstellen wollen (z.B. Kochzone 3#)



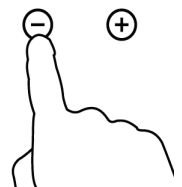
2. Berühren Sie die Timertaste. Der Indikator beginnt zu blinken und auf dem Display erscheint „30“.



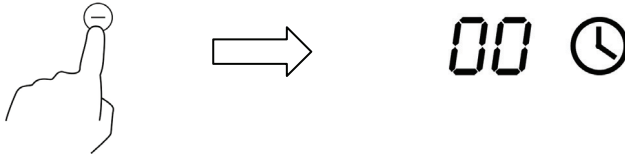
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie „-“ oder „+“ des Timerreglers berühren.

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

Mit einem längeren Berühren der Taste „-“ oder „+“ des Timerreglers verkürzen Sie oder verlängern Sie die Zeit um 10 Minuten.



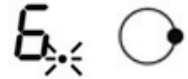
4. Mit dem Berühren der Taste „-“ verkürzen Sie den Timer und auf dem Display erscheint „00“.



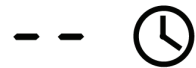
5. Nach dem Einstellen aktiviert sich sofort die Zeitabrechnung. Auf dem Display wird die restliche Zeit angezeigt und der Timerindikator blinkt innerhalb von 5 Sekunden.



ANMERKUNG: Der rote Punkt neben dem Leistungsindikator leuchtet, um die gewählte Kochzone zu markieren.



6. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und es erscheint „H“.

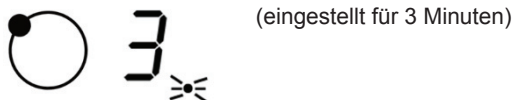
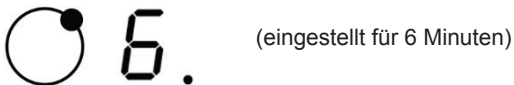


Andere Kochzonen heizen weiter, wenn sie davor eingeschaltet waren.

Einstellung des Timers für das Ausschalten mehrerer Kochzonen

1. Wenn Sie diese Funktion für mehrere Kochzonen verwenden, wird auf der Timeranzeige die Zeit angegeben, die früher eintritt (z.B. die Kochzone 2# eingestellte Zeit 3 Minuten, die Kochzone 3# eingestellte Zeit 6 Minuten, der Indikator zeigt „3“ an.)

ANMERKUNG: Der blinkende Punkt neben dem Indikator der Leistungsstufe bedeutet, dass der Indikator des Timers die Zeit der betreffenden Kochzone anzeigt. Wenn Sie die eingestellte Zeit weiterer Kochzonen prüfen wollen, berühren Sie die Taste der entsprechenden Kochzone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit dieser Kochzone an.



2. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und es wird „H“ angezeigt.



ANMERKUNG: Wenn Sie die Zeit nach der Timereinstellung korrigieren wollen, müssen Sie mit dem Schritt 1 beginnen.

Power Boost

Die Funktion „Boost“ kann zur Leistungserhöhung der entsprechenden Kochzone für max. 5 Minuten verwendet werden.




- Berühren Sie die Taste der gewünschten Kochzone (die Kochzone muss mit der Boost-Funktion verfügen) und dann berühren Sie die Boost-Taste (6).
- Die Kochzone heizt mit voller Leistung für 5 Minuten.
- Die Boost-Funktion kann gewählt werden, wenn die Kochzone mit minimaler Leistung heizt. Die Boost-Funktion bleibt dann bei maximaler Leistung max. 5 Minuten in Betrieb und dann aktiviert sich wieder die vorherige Leistungseinstellung.
- Wenn Sie die Leistung innerhalb 1 Minute nicht einstellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. In solchem Fall müssen Sie wieder mit dem Schritt 1 beginnen.
- Die Leistungsstufe kann jederzeit während des Kochens geändert werden.
- Die Leistung kann von 0 bis 9 mit Finger-Schiebebewegung korrigiert werden.

Große Kochzone

Freie Kochzone

- Diese Kochzone kann je nach Bedarf als eine Kochzone oder als zwei selbstständige Kochzonen verwendet werden.
- Die freie Kochzone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die selbstständig bedient werden können. Wenn sie als eine Kochzone funktioniert, wird identische Leistungsstufe beim Verschieben des Topfes aus einer Zone auf die andere im Rahmen der freien Kochzone erhalten. Derjenige Teil, der mit dem Topf nicht bedeckt ist, schaltet sich automatisch aus.
- Wichtig: Stellen Sie den Topf in die Mitte einer Kochzone. Falls das Geschirr groß, oval, rechteckig oder lang ist, stellen Sie es in die Mitte der Kochzone, indem Sie beide Kreuze überdecken.

Wenn Sie ein größeres oder ovales Gefäß verwenden, brauchen Sie eine größere Heizzone.

Berühren Sie die gewünschte Kochzone, dann „+“, „-“, dann „“ oder „“ oder „“, um doppelte, dreifache oder ovale Kochzone zum Erwärmen des Gefäßes auszuwählen. Mit dem wiederholten Berühren dieser Symbole werden die Zonen ausgeschaltet.

Reinigung und Pflege

Was?	Wie?	Wichtig!
<p>Alltägliche Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes (Fingerabdrücke, Essensreste oder Flecken ohne Zuckergehalt)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kochfeld ausschalten. 2. Für Kochfelder bestimmtes Reinigungsmittel anwenden, solange das Glas noch warm ist (nicht heiß!) 3. Abspülen und mit Stoff- oder Papiertuch abtrocknen. 4. Kochfeld einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist, erscheint kein Indikator heißer Oberfläche auf dem Kochfeld, das Kochfeld kann jedoch immer noch heiß sein! Seien Sie vorsichtig • Raue Schaber, Nylonschaber und abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett auf dem Produkt, ob es für die Glaskeramik geeignet ist. • Auf dem Kochfeld dürfen keine Reinigungsmittelreste bleiben: Sie können Flecken hinterlassen.
<p>Überkochende Speisen, geschmolzene und heiße Flecken süßer Speisen auf dem Glas.</p>	<p>Mit dem passenden Schaber sofort beseitigen, dabei auf heiße Kochzonen achten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Die Stromversorgung des Kochfeldes ausschalten. 2. Den Schaber im Winkel von 30° halten und alle Unsauberkeiten aus dem Kochfeld abkratzen. 3. Die Unsauberkeiten mit einem Baumwolle- oder Papiertuch beseitigen. 4. Die oben angegebenen Schritten 2 bis 4 des Verfahrens „Alltägliche Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes“ wiederholen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flecken und Essensreste mit Zuckergehalt so früh wie nur möglich beseitigen. Wenn Sie auf der Glaskeramik abkühlen, ist es sehr schwierig, sie zu beseitigen. Sie können auch die Glasoberfläche beschädigen. • Schnittrisiko: Nach dem Abnehmen der Schutzhaube entblößt sich die scharfe Klinge des Schabers. Passen Sie sehr gut auf und bewahren Sie den Schaber immer fern von Kindern auf.
<p>Flecken auf dem Bedienfeld.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Stromversorgung des Kochfeldes ausschalten. 2. Unsauberkeiten einweichen. 3. Das Bedienfeld mit sauberem Schwamm oder Tuch abwischen. 4. Das Bedienfeld mit einem Papiertuch gründlich abtrocknen. 5. Die Stromversorgung wieder einschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann ein akustisches Signal ertönen und das Kochfeld kann sich selbst ausschalten. Das Bedienfeld muss nicht funktionieren, wenn es mit Flüssigkeit bedeckt ist. Reinigen Sie das Bedienfeld gründlich, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ans Stromnetz angeschlossen ist und ob das Stromnetz funktioniert. Prüfen Sie, ob es zum Stromausfall in Ihrem haus oder in Ihrer Region gekommen ist. Falls das Problem auch nach der Kontrolle überdauert, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Berührungstasten reagieren nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Sperren Sie das Bedienfeld auf. Siehe Kapitel „Verwendung des Kochfeldes“.
Die Berührungstasten lassen sich nur schwer bedienen.	Die Tasten können mit Wasserfilm bedeckt werden. Sie verwenden die Fingerspitze zum Berühren.	Prüfen Sie, ob die Bedienelemente sauber sind. Verwenden Sie zum Bedienen die Fingerkuppe.
Zerkratztes Glas.	Raues Geschirr. Unpassende Reinigungsmittel.	Verwenden Sie Geschirr mit ebenem und glattem Boden. Siehe „Auswahl des passenden Geschirrs“. Siehe „Pflege und Reinigung“.
Manche Töpfe ergeben Platzgeräusche.	Es kann durch die Konstruktion des Geschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Materialien vibrieren verschieden).	Es ist normal und stellt keine Störung dar.
Das Induktionskochfeld dröhnt leicht bei eingestellter niedriger Leistungsstufe.	Es ist durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Es ist normal, aber das Geräusch verstummt oder verschwindet, sobald die Leistung erhöht wird.
Der Ventilator ist zu hören.	Der Kühlventilator schützt die Elektronik im Kochfeld vor Überhitzung. Er kann noch eine Weile nach dem Ausschalten des Kochfeldes laufen.	Es ist normal und benötigt keinen Eingriff. Trennen Sie das Kochfeld nicht vom Stromnetz, wenn der Ventilator noch läuft.

Das Geschirr wird nicht warm und auf dem Display erscheint ein Symbol.	Das Induktionskochfeld kann das Geschirr nicht erkennen, denn es ist zum Induktionskochen nicht geeignet. Das Induktionskochfeld kann das Geschirr nicht erkennen, denn es ist zu klein für die gewählte Kochzone oder befindet sich nicht in der Mitte der Kochzone.	Verwenden Sie nur solches Geschirr, das zum Induktionskochen geeignet ist. Siehe Kapitel „Auswahl des passenden Geschirrs“. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte der Kochzone und vergewissern Sie sich, dass der Bodendurchmesser der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld schaltet sich unerwartet aus. es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Timerdisplay erscheint eine Fehlermeldung (normalerweise abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern).	Technische Störung	Notieren Sie sich die Nummer der Störung und die Symbole; trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

Fehlermeldung und Kontrolle

Falls es zur außergewöhnlichen Situation kommt, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch in Schutzbetrieb um und auf dem Display werden entsprechende Schutzcodes angezeigt.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
F3/F4	Defekter Temperatursensor.	Kontaktieren Sie den Lieferanten.
F9/FA	Defekter Temperatursensor IGBT.	Kontaktieren Sie den Lieferanten.
E1/E2	Standardlose Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Kochfeld nach der Wiederherstellung normaler Stromversorgung wieder ein.
E3	Hohe Temperatur von Temperatursensor der Induktionsspule.	Kontaktieren Sie den Lieferanten.
E5	Hohe Temperatur des Temperatursensors IGBT.	Wenn sich das Kochfeld abkühlt, schalten Sie es wieder ein.

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.

Technische Daten

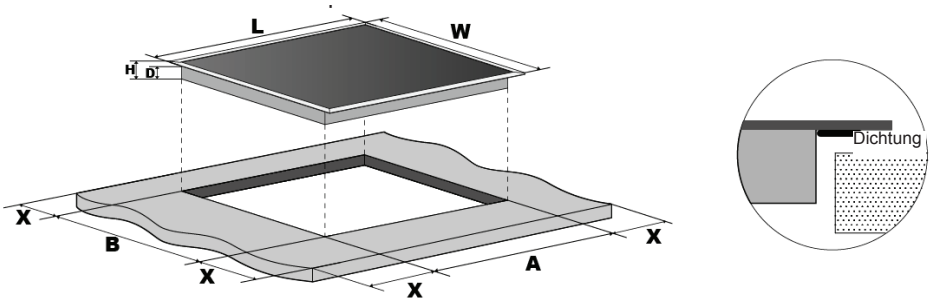
Gewicht und Maße sind ungefähr. Das Recht auf die Änderung technischer Daten und Designs ist aufgrund von ständiger Verbesserung unserer Produkte vorbehalten.

Installierung

Anforderungen an die Installierung

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

Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche mindestens **30 mm** dick ist. Die Arbeitsfläche muss aus einem hitzebeständigen Material hergestellt werden, damit die Wärme des Kochfeldes sie nicht deformieren kann.

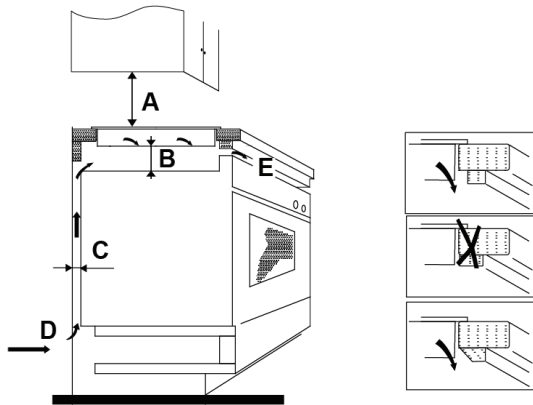


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
GZ-8405/06	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8404	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8403	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8402	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8401	288	520	62	58	268	500	50mini
GZ-8304	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8303	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8302	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8301	288	520	52	48	268	500	50mini

Prüfen Sie, ob das Kochfeld gut belüftet werden kann und ob seine Ventilationsöffnungen nicht blockiert werden. Prüfen Sie, ob sich das Kochfeld in gutem Zustand befindet.



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



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

Prüfen Sie vor der Installation des Kochfeldes

- Ob die Arbeitsfläche 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 Freiraum 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 ist.
- Ob die Installation den örtlichen Installationsvorschriften entspricht.
- Ob Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie keramische Fliesen) an Wänden um das Gerät herum verwenden.

Prüfen Sie nach der Installation des Kochfeldes:

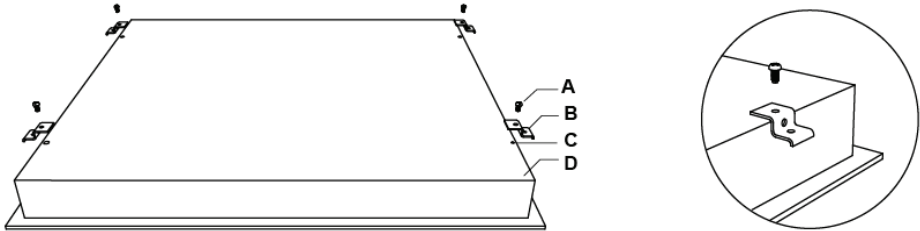
- ob das Netzkabel über die Schublade oder den Raum unter dem Kochfeld nicht erreichbar ist;
- ob ausreichende Luftströmung zum Abkühlen des Kochfeldes vorhanden ist;
- falls das Kochfeld über einer Schublade installiert ist, muss sich unter dem Kochfeld ein schützender Zwischenboden befinden.
- ob der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

Vor der Befestigung der Halter

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche (verwenden Sie die Packung). Drücken Sie auf die Bedienelemente, die aus dem Kochfeld herausragen, nicht.

Einstellung der Halterposition

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation zur Arbeitsfläche mit Hilfe von 4 Haltern auf der Unterseite des Kochfeldes (siehe Bild).

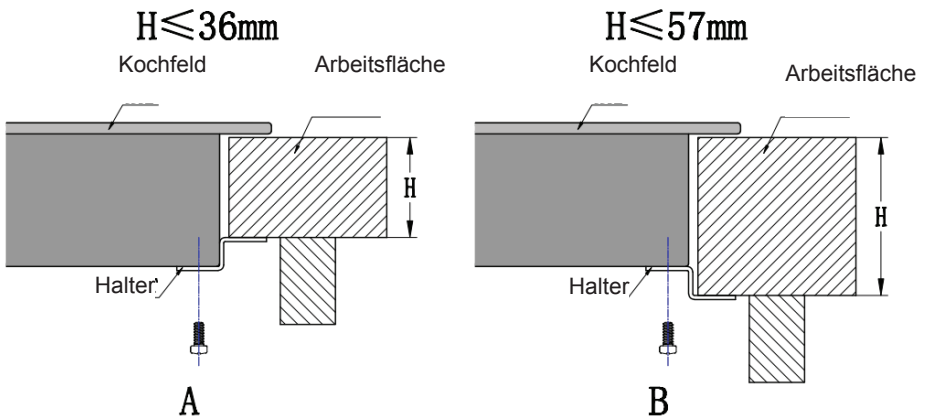


A	B	C	D
Schraube	Halter	Schrauböffnung	Basis

Einstellung der Halterposition

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installierung zur Arbeitsfläche mit Hilfe von 2 Haltern auf der Unterseite (siehe Bild).

Stellen Sie die Position der Halter je nach Dicke der Arbeitsfläche ein.



Warnung

1. Das Induktionskochfeld 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 Trockner installiert werden, denn die Nässe kann 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, um Gefahr zu vermeiden.

Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz

Dieses Kochfeld darf nur vom qualifizierten Elektriker ans Stromnetz angeschlossen werden. Prüfen Sie vor dem Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz folgendes:

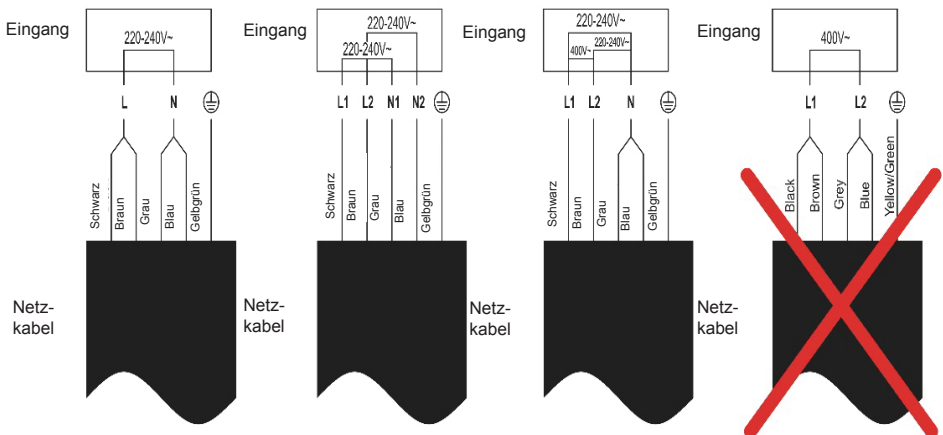
1. Ob das elektrische System im Haushalt für die Anschlussleistung des Kochfeldes geeignet ist.
2. Ob die Spannung im Stromnetz den Angaben auf dem Typenschild des Kochfeldes entspricht.
3. Ob das Netzkabel den Angaben auf dem Typenschild des Kochfeldes entspricht.

Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfeldes ans Stromnetz keine Adapter oder Reduktionen, denn sie können Überhitzung und Brand verursachen. Das Netzkabel darf keine heißen Komponenten berühren und muss so geführt werden, dass die Temperatur in keinem Punkt 75 °C übersteigt.



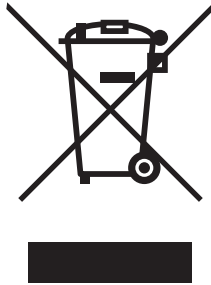
Bitte Sie einen Elektriker um Kontrolle, ob das elektrische System im Haushalt zum Anschluss des Kochfeldes geeignet ist. Sämtliche Änderungen müssen vom qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Die Stromversorgung muss in Übereinstimmung mit gültigen Normen durchgeführt werden, die Art des Anschlusses ist unten angegeben.



- Das beschädigte Kabel darf nur ein qualifizierter Techniker des Kundendienstes austauschen, um Gefahr zu verhindern.
- Wenn Sie das Gerät direkt ans Stromnetz mit Hilfe von allpoliger Abschaltvorrichtung anschließen, muss der Abstand zwischen den Kontakten im ausgeschalteten Zustand mindestens 3 mm sein.
- 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.

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.

Please read these instructions carefully before attempting to install or use this appliance. It is advisable to keep these instructions in a safe place for future reference.

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 spills 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.
 - CAUTION:**The cooking process has to be supervised.A short term cooking process has to be supervised continuously.
 - WARNING:**In order to prevent tipping of the appliance,this stabilizing means must be installed.Refer to the instructions for installation.
 - WARNING:**Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacture of the appliance in the instruction for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.The use of inappropriate guards can cause accidents. This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only

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.

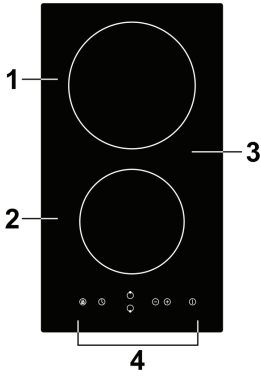
For installation, please read the installation section.

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

Product Overview

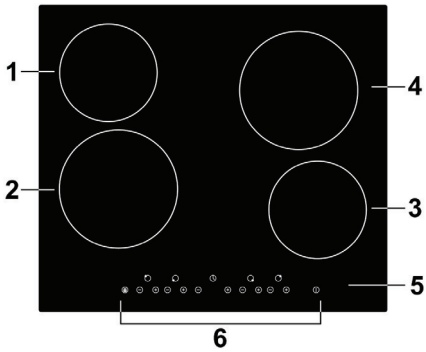
Top View

(1) Model GZ-8301



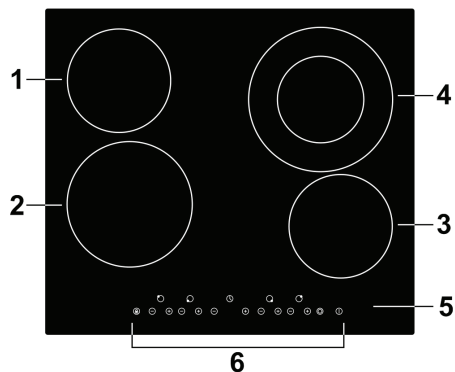
1. Max 1800 W zone
2. Max 1200 W zone
3. Glass plate
4. Control panel

(2) Model GZ-8302



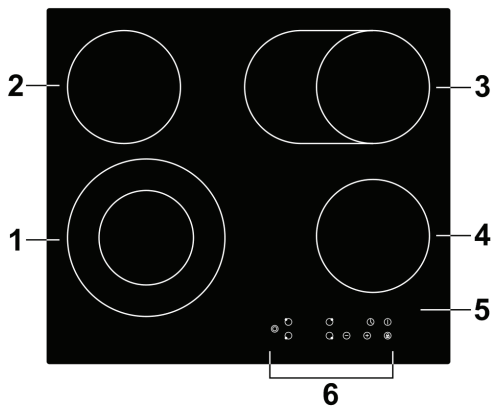
1. Max 1200 W zone
2. Max 1800 W zone
3. Max 1200 W zone
4. Max 1800 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

(3) Model GZ-8303



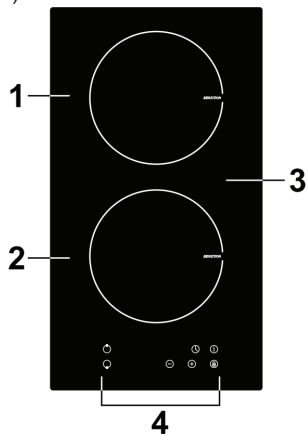
1. Max 1200 W zone
2. Max 1800 W zone
3. Max 1200 W zone
4. Max 2200 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

(4) Model GZ-8304



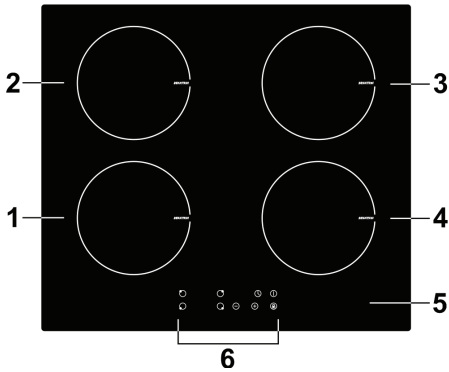
1. Max 2200 W zone
2. Max 1200 W zone
3. Max 2000 W zone
4. Max 1200 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

(5) Model GZ-8401



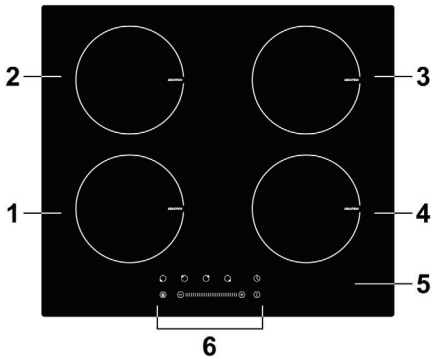
1. Max 2000 W zone
2. Max 1500 W zone
3. Glass plate
4. Control panel

(6) Model GZ-8402



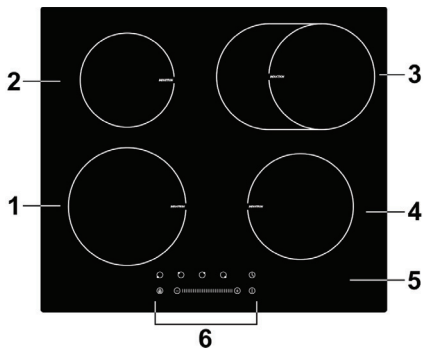
1. Max 2000 W zone
2. Max 1500 W zone
3. Max 2000 W zone
4. Max 1500 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

(7) Model GZ-8403



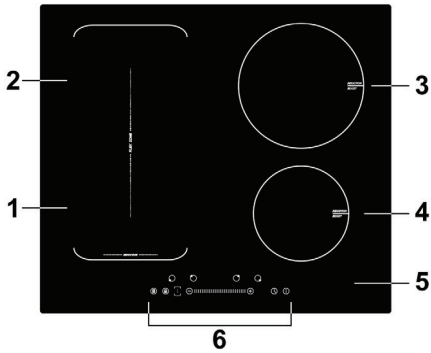
1. Max 2000 W zone
2. Max 1500 W zone
3. Max 2000 W zone
4. Max 1500 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

(8) Model GZ-8404



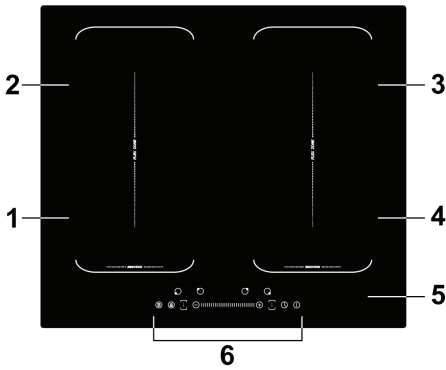
1. Max 2000 W zone
2. Max 1500 W zone
3. Max 2000 W zone
4. Max 1500 W zone
5. Glass plate
6. Control panel

(9) Model GZ-8405



1. Max 2000 boost 2600 W zone
2. Max 1500 boost 2000W zone
3. Max 2000 boost 2600W zone
4. Max 1500 boost 2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

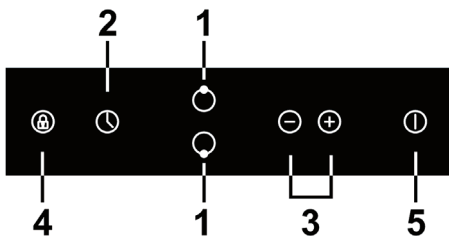
(10) Model GZ-8406



1. Max 2000 boost 2600 W zone
2. Max 1500 boost 2000W zone
3. Max 2000 boost 2600W zone
4. Max 1500 boost 2000W zone
5. Glass plate
6. Control panel

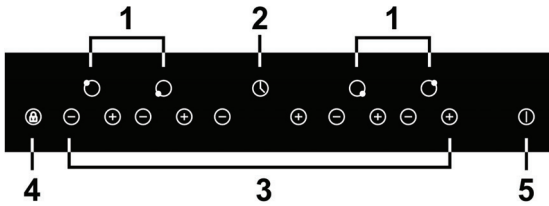
Control panel

(1) Model GZ-8301



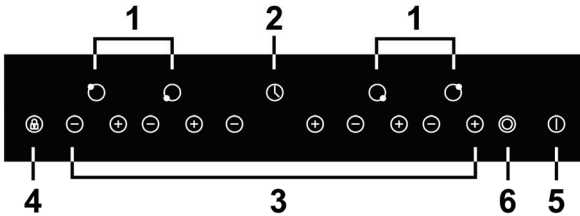
1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control

(2) Model GZ-8302



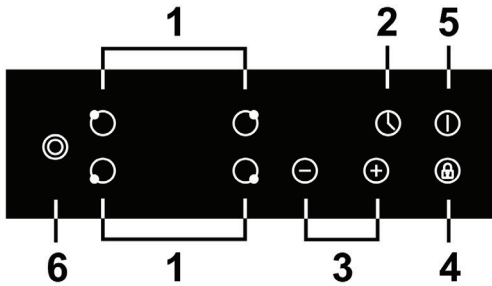
1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control

(3) Model GZ-8303



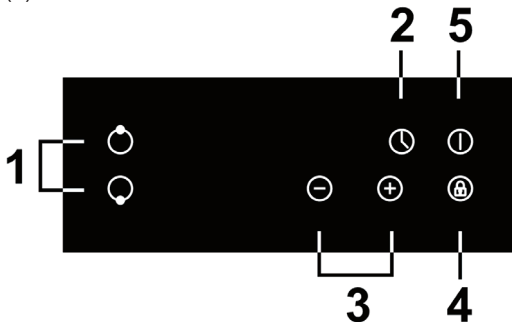
1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Dual zone control

(4) Model GZ-8304



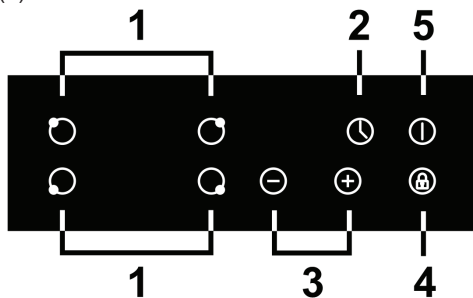
1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Dual zone control

(5) Model GZ-8401



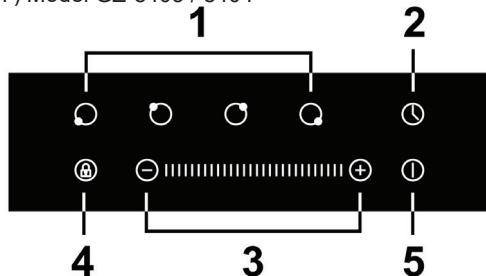
1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control

(6) Model GZ-8402



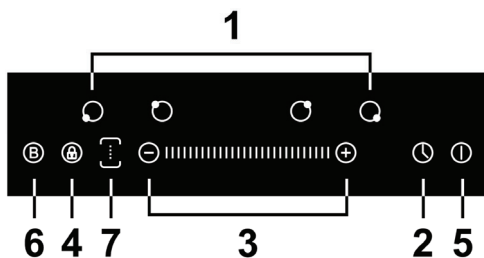
1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control

(7) Model GZ-8403 / 8404



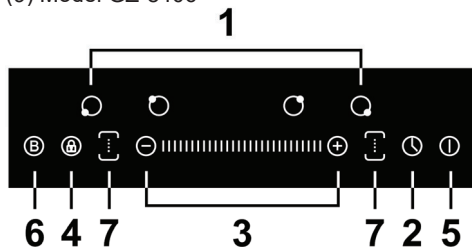
1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control

(8) Model GZ-8405



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost control
7. Free zone control

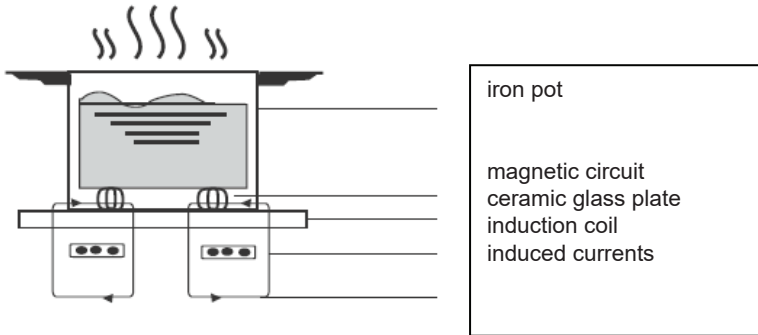
(9) Model GZ-8406



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating key
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Boost control
7. Free zone control

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.

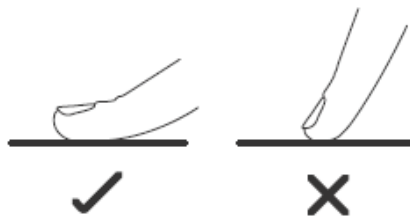


Before using your New Hob


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

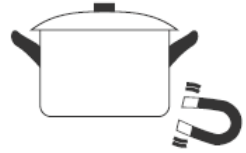
Using the Touch Controls

- 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

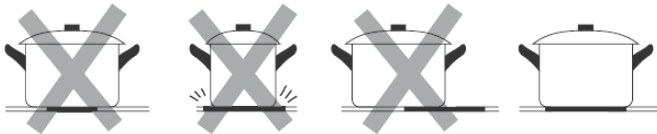
- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  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, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



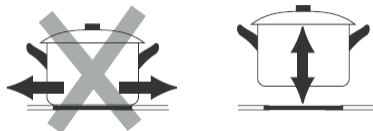
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

The base diameter of induction cookware

Cooking zone diameter (mm)	Min. pot diameter (mm)
160	100
180	120
Oval zone	120
Free zone	180

Using your Hob

To start cooking

a. Sensor touch control

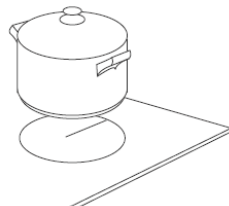
1. Touch the ON/OFF control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “--”, 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.



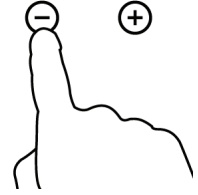
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash




4. Select a heat setting by touching the “-“ or “+”

Control at the statues of the indicator flash.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, 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.



For the Induction hob,if the display flashes  alternately with the heat setting This means that:

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

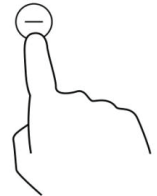
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0"



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surface '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.



b. Slider control

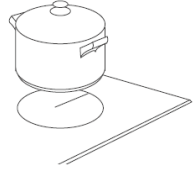
1. Touch the ON/OFF control.

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

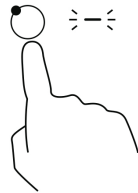


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



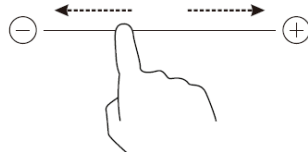
3. Touch the heating zone selection control, an indicator next to the key will flash



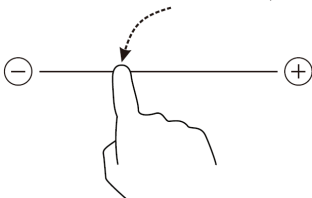
4. Set a power level by touching the “-”, “+”, or slide along the “—” control, or just touch any point of the “—”.



Or



Or



- a. If you don't select a heat zone within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- b. You can modify the heat setting at any time during cooking.
- c. If slide along the "—", power will vary from stage 2 to stage 8.
 Press "-", power will decrease by one stage each time till stage 0.
 Press "+", power will increase by one stage each time till stage 9.

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

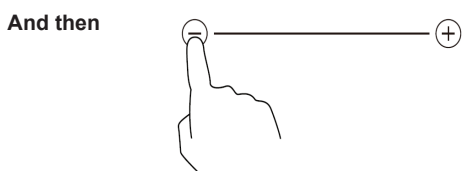
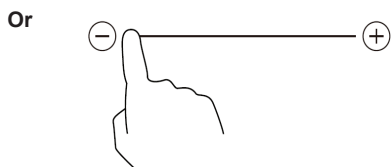
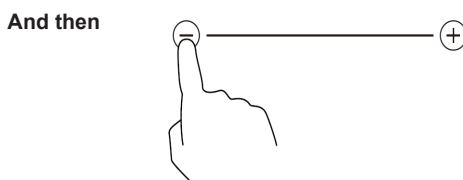
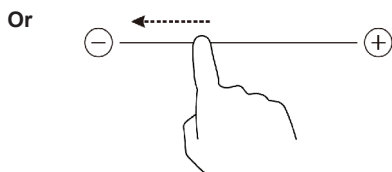
- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

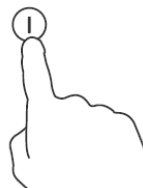
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off
2. Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0".
 Or slide along the "—" to the left point, and then touch the "-".
 Or touch the left point of "—", and then touching the "-".



Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



4. 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.



Locking the Controls

- 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 ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

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

To unlock the controls

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



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

For Induction hob, 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.

For Induction hob,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 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	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed

- The induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.
- The ceramic hob will still heating.



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

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 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.

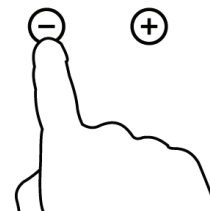
Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display

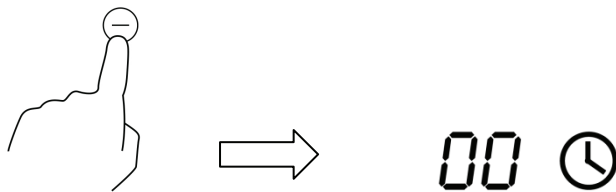


3. Set the time by touching the "-" or "+" control of the timer
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



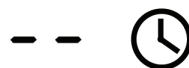
4. Touching the "-", the timer will decrease, and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 3#)



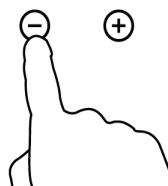
2. Touch timer control, The minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



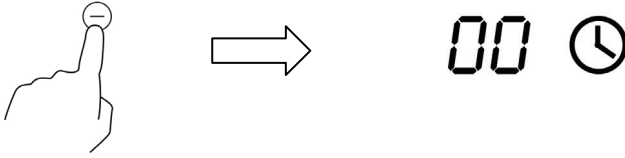
3. Set the time by touching the or control of the timer

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

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



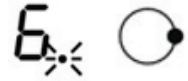
4. Touching the “-”, the timer will decrease, and the “00” will show in the minute display.



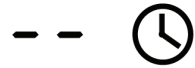
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



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



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show “H”.



Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time. (e.g. zone 2# setting time of 3 minutes, zone 3# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows “3”.)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone. If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Power Boost

You can use the 'Boost' function to boost the power of the relevant heat zone for a maximum of 5 minutes.

- To operate, press the heat zone selection button (boost zone only) and then press the Boost function control (6).
- The heat zone will operate at full power for 5 minutes.
- You can select the Boost function when you are already operating the heat zone at a lower heat setting. The Boost function will then operate at maximum heat for 5 minutes and then return to the pre-set heat setting.
- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic 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.
- You can modify the power level from 0 to 9 By the slide control.

Large Heating area

Free Zone

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Free Zone 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 free zone 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. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

When you cook a bigger size or oval pot, you need get a larger heating area. Touch the required

zone and then press "+", "-", then touch "☉" or "☉" or "☉" to select double ring, triple ring or oval ring to heat the proper pot, touch again will turn of double ring, triple ring or oval ring.

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.

Pans do not become hot and appears in the display.	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.</p> <p>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.</p> <p>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

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.

Technical Specification

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

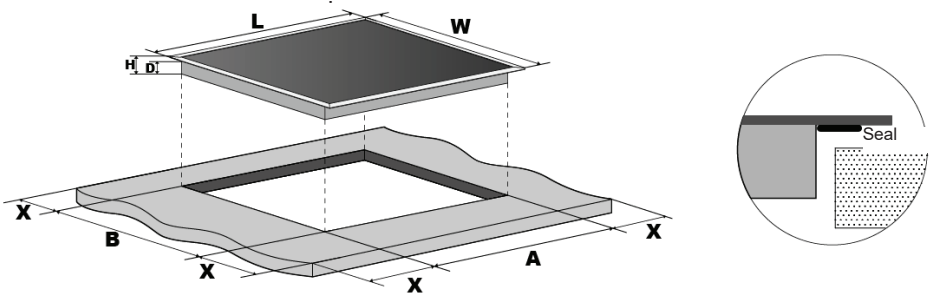
Installation

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 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

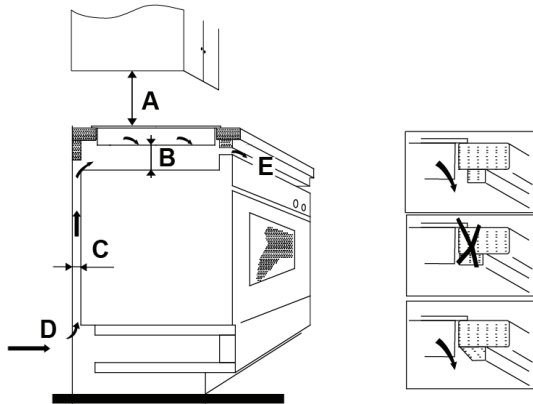


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
GZ-8405/06	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8404	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8403	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8402	590	520	62	58	560	490	50mini
GZ-8401	288	520	62	58	268	500	50mini
GZ-8304	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8303	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8302	590	520	52	48	560	490	50mini
GZ-8301	288	520	52	48	268	500	50mini

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 760mm.



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

Before you install the hob, make sure that

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

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

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

When you have installed the hob, make sure that

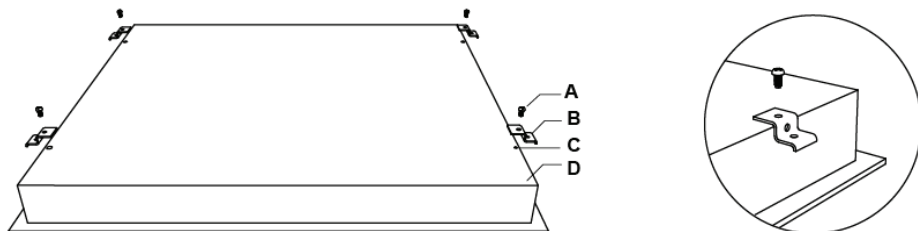
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

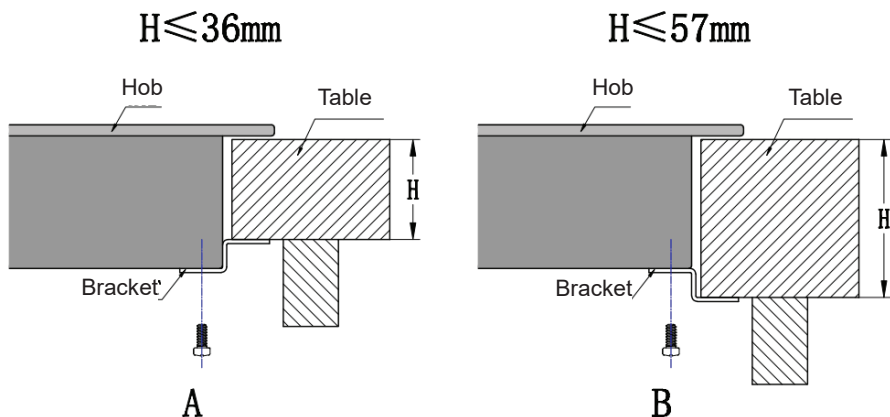


A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



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.

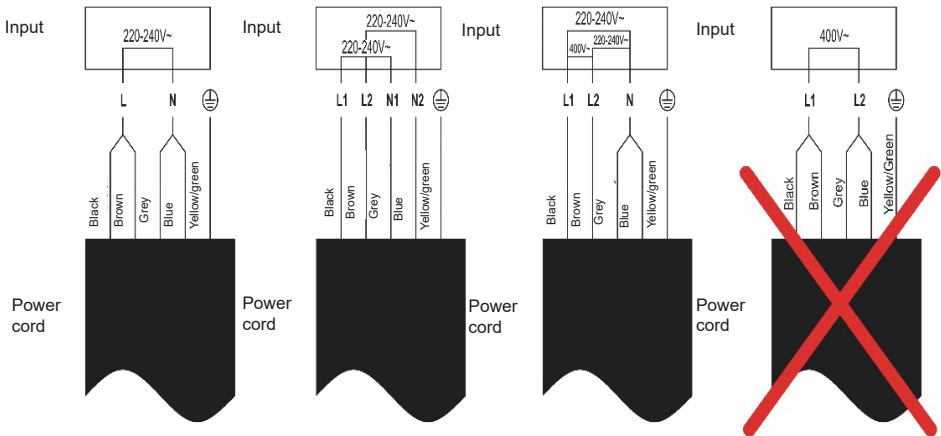
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



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

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.