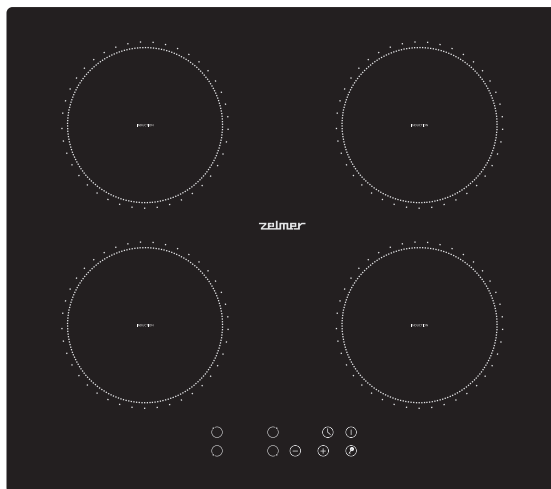
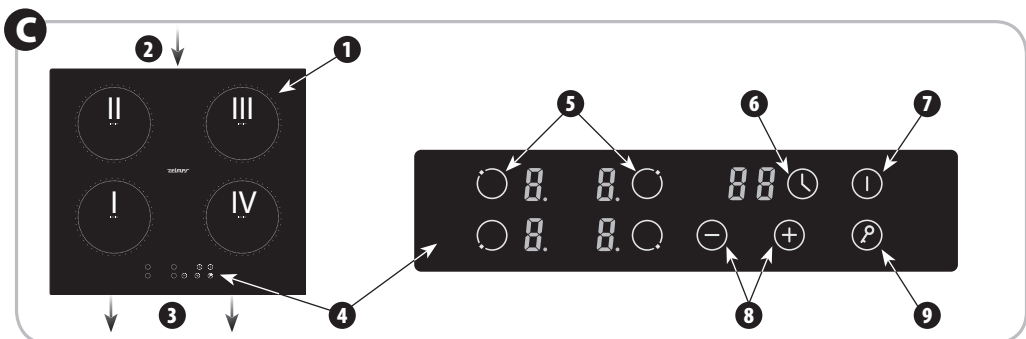
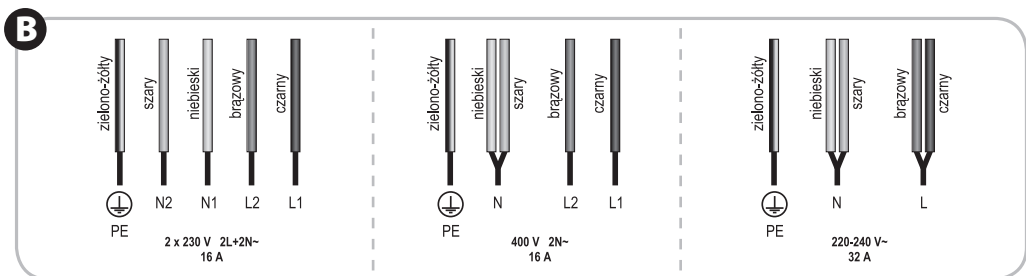
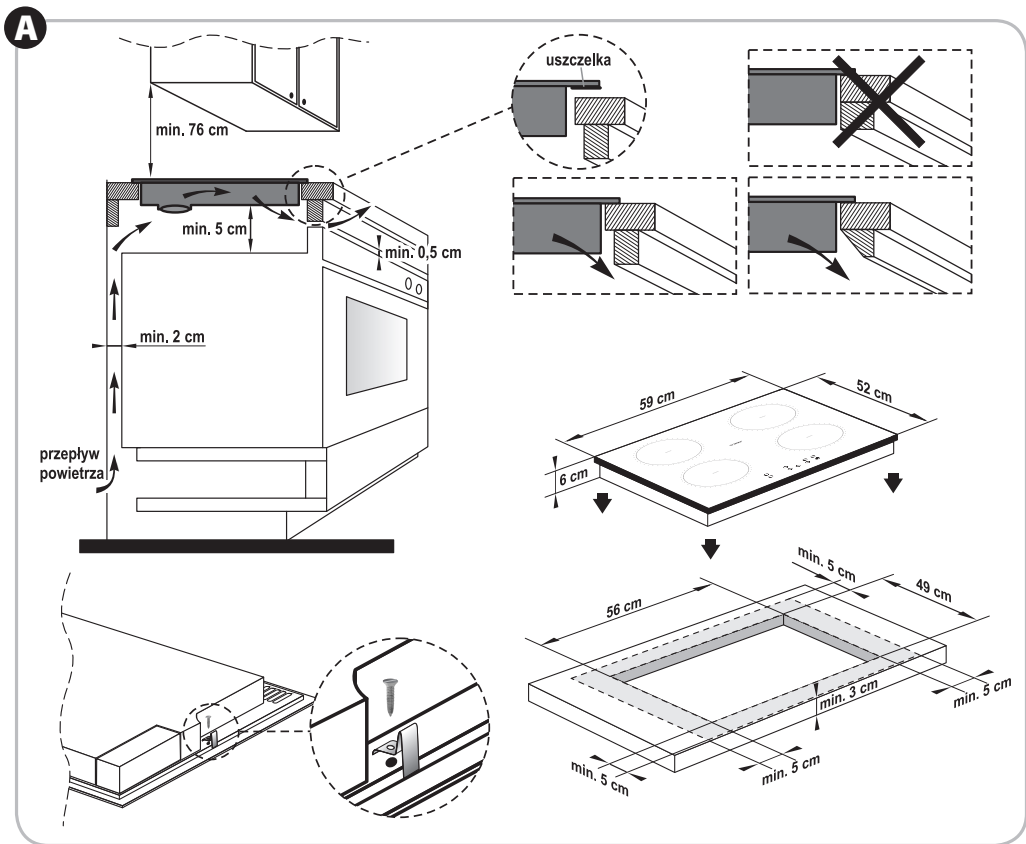


# zELMER



<b>PL</b>	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA Płyta indukcyjna Typ ZPI6010BE	2–6
<b>CZ</b>	NÁVOD K POUŽITÍ Indukční varná deska Typ ZPI6010BE	7–11
<b>SK</b>	NÁVOD NA OBSLUHU Indukčná varná doska Typ ZPI6010BE	12–16
<b>HU</b>	HASZNÁLATI UTASÍTÁS Indukciós főzőlap ZPI6010BE Típus	17–21
<b>RO</b>	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE Plită cu inducție Tip ZPI6010BE	22–26
<b>RU</b>	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Индукционная варочная панель Тип ZPI6010BE	27–31
<b>BG</b>	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА Индукционен плот Тип ZPI6010BE	32–36
<b>UA</b>	ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ Індукційна плита Тип ZPI6010BE	37–41
<b>EN</b>	INSTRUCTION MANUAL Induction hob Type ZPI6010BE	42–46



Gratulujemy wyboru naszego urządzenia i witamy wśród użytkowników produktów Zelmer.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów rekomendujemy używanie tylko oryginalnych akcesoriów firmy Zelmer. Zostały one zaprojektowane specjalnie dla tego produktu.

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zapoznaj się z treścią całej instrukcji obsługi.
- Urządzenie może być użytkowane wewnątrz pomieszczeń.
- Kuchenka indukcyjna przeznaczona jest do przygotowywania i podgrzewania potraw przy zastosowaniu odpowiednich naczyń kuchennych.

**UWAGA: Średnica dna naczynia indukcyjnego powinna być co najmniej równa średnicy pola grzejnego, na którym ma być używane.**

- Nie używaj kuchenki indukcyjnej w celu ogrzewania pomieszczeń i podgrzewania płynów lub materiałów szkodliwych, lotnych itp.
- Nie używaj kuchenki indukcyjnej w celu ogrzewania zamkniętych puszek. Puszka może eksplodować. Wcześniej usuń przynajmniej pokrywę.
- Nigdy nie gotuj żywności w folii aluminiowej.
- Nigdy nie stawiaj żywności opakowanej w folię aluminiową lub na tackach aluminiowych na płycie indukcyjnej, gdyż podgrzane aluminium stopi się i uszkodzi urządzenie.
- Na urządzeniu nie umieszczaj pustych pojemników, naczyń.
- Nie umieszczaj na kuchenie przedmiotów metalowych, tj. noży, widelców, łyżek, pokrywek, gdyż mogą stać się gorące. Istnieje liczna grupa drobnych przedmiotów, które mogą zostać potraktowane przez urządzenie, jako naczynie indukcyjne. W takim przypadku kuchenka znacznie nagrzewa się i przenosi ciepło na leżące na nim przedmioty.

**UWAGA: Jeżeli powierzchnia płyty jest uszkodzona, wyłącz prąd, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.**

- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub obudowa jest w sposób widoczny uszkodzona.

**Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub w specjalistycznym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.**

**Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika.**

- W przypadku zaniku napięcia, wszystkie nastawy i wskazania zostają zresetowane. Zachowaj szczególną ostrożność, gdyż pole grzejne nagrzane przed zanikiem napięcia nie będzie już nadzorowane przez wskaźnik.

- W razie wystąpienia usterek radzimy być zwrócić się do specjalistycznego punktu serwisowego ZELMER.
- Niektóre elementy nagrzewają się podczas trybu pracy płyty.
- Nigdy nie używaj płyty indukcyjnej z pustymi naczyniami.
- Nie dotykaj gorących części urządzenia. Istnieje ryzyko poparzenia! Pozostaw urządzenie do ochłodzenia przed czyszczeniem.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz pole grzejne regulatorem i nie polegaj na wskazaniach detektora naczyń.
- Do mycia płyty nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne, takie jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.

**Płyta indukcyjna może być niebezpieczna dla osób z rozrusznikiem serca lub z innymi aktywnymi implantami.**

**Skonsultuj się z lekarzem lub producentem aktywnego implantu, gdyż powstające podczas pracy płyty pole magnetyczne może zakłócić jego pracę.**

- Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, uczuciowej lub psychicznej, lub osoby niemiające doświadczenia, lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo.
- Zwracaj uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.
- Płyta indukcyjna jest wrażliwa na uderzenia punktowe np. buteleczka z przyprawami, solniczka itp.
- Cukier może reagować z płytą pozostawiając nieusuwalne plamy. Zawsze natychmiast usuwaj z płyty plamy zawierające cukier.
- Nie kładź na gorącą płytę wyrobów z aluminium lub tworzyw sztucznych.

**Upewnij się, że powyższe wskazówki zostały zrozumiane.**

### Montaż i podłączenie płyty do instalacji elektrycznej

#### Montaż płyty (Rys. A)

**UWAGA: Montażu płyty może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający odpowiednie uprawnienia.**

Na rysunku przedstawione są niezbędne wymiary oraz sposób montowania płyty.

- 1 Wykonaj otwór w blacie zgodnie z wymiarami.
- 2 Włóż płytę do otworu i przymocuj ją od spodu do blatu za pomocą wsporników i wkrętów.

- Nie montuj płyty nad piekarnikiem niewyposażonym w wentylację lub w pobliżu urządzeń emitujących ciepło.
- Nie montuj płyty w pobliżu urządzeń lub przedmiotów, wytwarzających pole magnetyczne (np. radio, telewizor, itp.).

- Upewnij się, że blat kuchenny wykonany jest z materiału o odpowiedniej wytrzymałości cieplnej, by nie doszło do jego odkształcenia spowodowanego nagrzewaniem się płyty.
- Po zamontowaniu, upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

## Podłączenie do instalacji elektrycznej (Rys. B)

**UWAGA: Przyłączenia płyty do instalacji elektrycznej może dokonać tylko wykwalifikowany instalator posiadający odpowiednie uprawnienia.**

**Przed przyłączeniem płyty indukcyjnej do instalacji elektrycznej zapoznaj się z informacjami na tabliczce znamionowej i schemacie podłączenia urządzenia.**

- Instalacja elektryczna zasilająca płytę powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem.
- Dodatkowo instalacja elektryczna musi posiadać odpowiedni wyłącznik umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej.
- Nie skracaj kabla zasilającego.

**UWAGA: Instalator zobowiązany jest do wypełnienia karty gwarancyjnej, będącej podstawą do uwzględnienia gwarancji.**

## Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej. Kuchenka indukcyjna jest urządzeniem klasy I wyposażonym w przewód przyłączeniowy z żyłą ochronną.

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących norm

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej. Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronie [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl)

## Opis urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.

Płyta indukcyjna Zelmer jest urządzeniem służącym do gotowania i podgrzewania potraw. Działa na zasadzie zjawiska indukcji elektromagnetycznej. Pomiędzy powierzchnią płyty, a umieszczonym na niej naczyniem indukcyjnym generowane jest pole magnetyczne wytwarzające w nim prądy wirowe. Przepływ tych prądów powoduje nagrzewanie się naczyń oraz potrawy znajdującej się wewnątrz.

**Płytę indukcyjną można stosować wyłącznie do garnków i patelni przeznaczonych dla płyt indukcyjnych.**

Wytworzenie pola magnetycznego zależy od materiału, z którego wykonany jest spód garnka.

## CLASS INDUCTION



Wybierając naczynia, które posiadają te znaki na dnie lub na opakowaniu masz pewność, że są one przeznaczone do współpracy z płytą indukcyjną.

**Zalecane jest używanie garnków i patelni marki Zelmer przeznaczonych do współpracy z płytami indukcyjnymi.**

Zalety indukcji:

- Bardzo krótki czas nagrzewania. Po zdjęciu naczynia z płyty następuje automatyczne wstrzymanie nagrzewania.
- Po ponownym postawieniu naczynia (w ciągu minuty) na płytę następuje automatyczne wznowienie nagrzewania.
- Szybka reakcja przy zmianie mocy.
- Brak otwartego płomienia oraz żarzących się elementów znacznie ogranicza zagrożenie pożarowe.
- Ciepło wytwarzane jest tylko w garnku, przez co energia zużywa się tylko do gotowania.
- Mniejsze zużycie energii.
- Skrócony czas gotowania.

## Budowa urządzenia

(Rys. C)

- 1 Płyta ceramiczna
- 2 Wlot powietrza
- 3 Wylot powietrza
- 4 Panel sterowania
- 5 Wybór stanowiska
- 6 Przycisk TIMER
- 7 Przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ
- 8 Przyciski regulacji mocy
- 9 Przycisk blokady

## Przygotowanie płyty do pracy

Po włączeniu urządzenia usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki świetlne zapalą się na ok. 1 sekundę, a następnie wyłączą – będzie to oznaczać, że płyta indukcyjna przeszła w tryb oczekiwania.

## Dobór naczyń






Płyta indukcyjna wykrywa, czy znajdujące się na polu grzejnym naczynie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną.



- 1 Połóż na polu grzejnym naczynie.
- 2 Jeżeli wskaźnik pokazuje symbol „U”, naczynie nie nadaje się do współpracy z płytą.
- 3 Jeżeli po wybraniu poziomu mocy możesz uruchomić płytę, oznacza to, że naczynie może współpracować z płytą.



**Pamiętaj, aby dno naczynia było płaskie, a jego średnica była co najmniej równa średnicy pola grzejnego, na którym ma być używane.**

**Aby sprawdzić czy dane naczynie nadaje się do używania na płycie indukcyjnej możesz wykorzystać magnes. Jeżeli „przyczepia się” do dna naczynia, może ono być wykorzystywane do gotowania indukcyjnego.**

## Praca z płytą

- 1 Włącz płytę przyciskiem . Wszystkie wskaźniki będą pokazywały wartość „-”.
- 2 Przyciskiem  lub  wybierz odpowiednie pole grzejne.
- 3 Przyciskami  i  wybierz odpowiedni poziom mocy (1-9). Domyślnie ustawiony jest poziom 5.

**Jednoczesne naciśnięcie przycisków  i  na danym polu grzejnym spowoduje ustawienie poziomu mocy na 0 i tym samym pole grzejne przestanie grzać.**


**Po zdjęciu naczynia z pola grzejnego przestaje ono grzać i na wskaźniku poziomu mocy przez 1 minutę miga symbol „”. Następnie pole grzejne wyłącza się (symbol „-”). Jeśli w trakcie migania symbolu „” postawisz z powrotem naczynie na polu grzejnym, automatycznie powróci ono do grzania na poprzednio ustawionym poziomie.**

- 4 Po skończonej pracy wyłącz płytę naciskając 

## Wielkość i moc poszczególnych pól grzejnych

Pole grzejne	Wielkość	Maksymalna moc
I	∅ 180 mm	1500 W
II	∅ 180 mm	2000 W
III	∅ 180 mm	1500 W
IV	∅ 180 mm	2000 W

## Wskaźnik ciepła

Przy używaniu płyty przez dłuższy czas, ciepło na danym polu grzejnym utrzymuje się jeszcze przez chwilę po jej wyłączeniu. Wyświetlający się symbol „” na wskaźniku mocy danego pola grzejnego ostrzega przed przypadkowym dotknięciem rozgrzanego miejsca.

## Wykrywanie nieprawidłowych obiektów

Gdy na płycie pozostawiony zostanie obiekt nieprawidłowych rozmiarów (nożyczki, nóż, widelec, klucze itp.) lub naczynie niemagnetyczne, płyta automatycznie przejdzie w tryb oczekiwania.

## Zabezpieczenie przed przegrzaniem











Płyta posiada wbudowany czujnik, który mierzy temperaturę wewnątrz płyty. W przypadku przekroczenia dozwolonej wartości temperatury płyta indukcyjna automatycznie wyłączy się.

## Automatyczne wyłączenie płyty

W sytuacji, gdy dane pole grzejne pracuje, a Ty nie wykonujesz na nim żadnej operacji, płyta wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu uzależnionego od poziomu nastawionej mocy. Patrz tabela poniżej:


Poziom mocy	Czas
1-3	8 godzin
4-6	4 godziny
7-9	2 godziny

## Funkcja TIMER



- 1 Przyciskiem  lub  wybierz odpowiednie pole grzejne.
- 2 Na wybranym polu grzejnym, przyciskami  i  wybierz odpowiedni poziom mocy.
- 3 W ciągu 5 sek. (czas migania wskaźnika mocy) wciśnij  i przyciskami  i  ustaw odpowiedni czas (max. 99 min.). Przytrzymanie przycisku  lub  powoduje przeskok co 10 minut).
- 4 Potwierdź ustawienie ponownie wciskając . Po upływie zadanego czasu usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłączy się.




- Aby anulować funkcję TIMER w trakcie jej działania wciśnij jednocześnie  i .




**Świecący symbol kropki przy wskaźniku mocy (np. „5”) sygnalizuje przypisanie funkcji TIMER do danego pola grzejnego.**

**Jeżeli przed wciśnięciem  nie wybierzesz żadnego z pól grzejnych (w ciągu 5 sek.), to funkcja TIMER nie zostanie przypisana do żadnego pola grzejnego. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się jedynie sygnał dźwiękowy trwający 30 sekund.**

## Funkcja LOCK

Funkcja LOCK pozwala na zablokowanie działania wszystkich przycisków na płycie (za wyjątkiem przycisków  i .

- 1 Wciśnij  , aby zablokować działanie przycisków.
- 2 Na wyświetlaczu funkcji TIMER pojawi się napis „ L O ”.
- 3 Aby odblokować działanie przycisków, ponownie wciśnij i przytrzymaj .

**Jeśli podczas działania funkcji LOCK, wyłączysz płytę przyciskiem  , to aby ponownie ją włączyć, musisz wcisnąć  , a następnie odblokować płytę wciskając i przytrzymując przycisk .**

## Czyszczenie i konserwacja

**Pamiętaj o ciągłym utrzymywaniu płyty w czystości.**

**Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania.**

- Do czyszczenia płyty nie używaj sprzętu do czyszczenia parą.
- **Lekkie zanieczyszczenia** nawilż najpierw ciepłą wodą, a następnie za pomocą gąbki przetrzyj do sucha.
- **Mocne zanieczyszczenia** nawilż najpierw ciepłą wodą, a następnie za pomocą specjalnej gąbki do czyszczenia szkła przetrzyj do sucha.
- **Pozostałości kamienia i inne osady** usuwaj nanosząc na zabrudzone miejsce niewielką ilość specjalnego preparatu do czyszczenia szkła ceramicznego lub białego octu winnego, a następnie zetrzyj go suchą szmatką.

- **Słodycze, stopione aluminium, tworzywa sztuczne** usuwaj za pomocą skrobaczki do szkła, a następnie przetrzyj miejsce wilgotną szmatką. W razie potrzeby użyj preparatu do czyszczenia szkła ceramicznego.

## Wyświetlanie i kontrola błędów

Poniżej opisane są najczęstsze problemy oraz sposoby ich rozwiązania.

W przypadku nieprawidłowego działania płyta indukcyjna automatycznie włączy tryb ochronny i wyświetli jeden z poniższych kodów:

**F0/F1/F2** – BRAK WENTYLACJI – skontaktuj się z serwisem.

**F3-F8** – AWARIA CZUJNIKA TEMPERATURY – skontaktuj się z serwisem.

**E1/E2** – NIEPRAWIDŁOWE NAPIĘCIE ZASILANIA – wyłącz i włącz ponownie urządzenie. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z serwisem.

**E3/E4** – NIEPRAWIDŁOWA TEMPERATURA – sprawdź naczynie.

**E5/E6** – ZŁE ROZCHODZENIE SIĘ CIEPŁA – wyłącz i po ostygnięciu włącz ponownie urządzenie.

**Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie!**

## Ekologia – zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska.

Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.



Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

**Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!**

Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska

### DANE KONTAKTOWE:

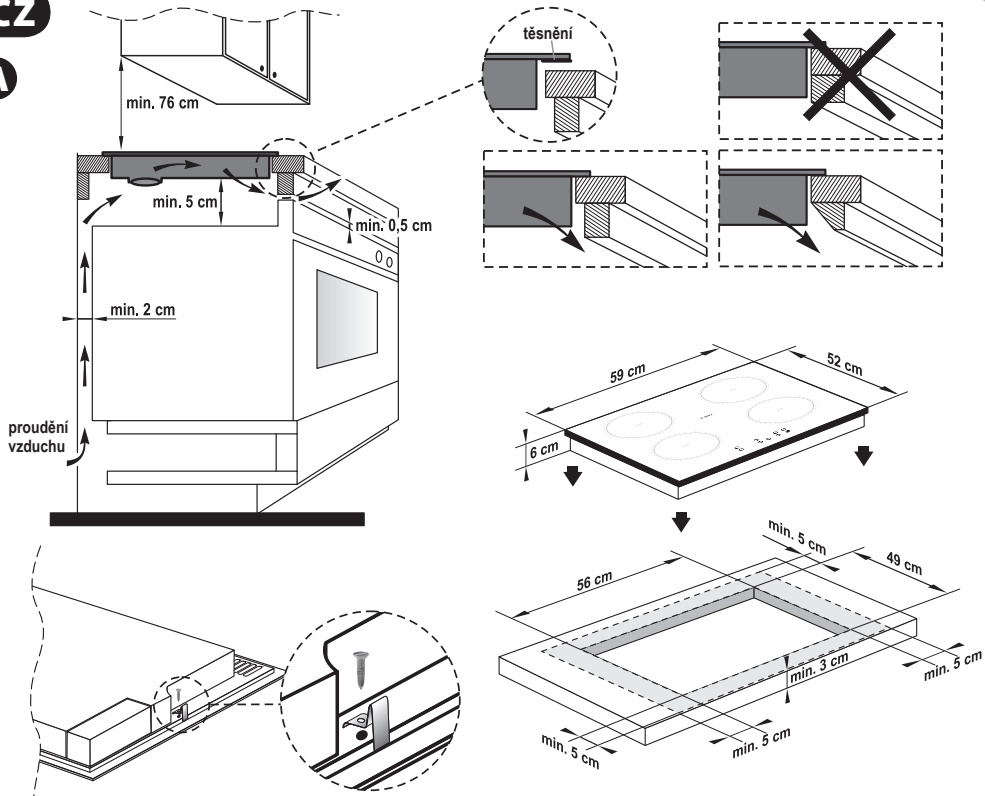
- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**  
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**  
[salon@zelmer.pl](mailto:salon@zelmer.pl)
- **wykaz punktów serwisowych**  
[http://www.zelmer.pl/punkty\\_serwisowe/](http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/)
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**  
801 005 500

*Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.*

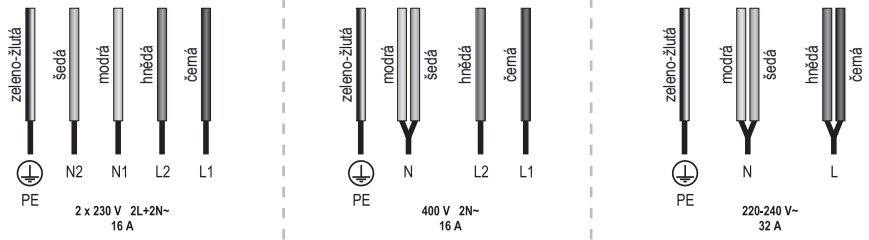
*Importer/producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.*

**CZ**

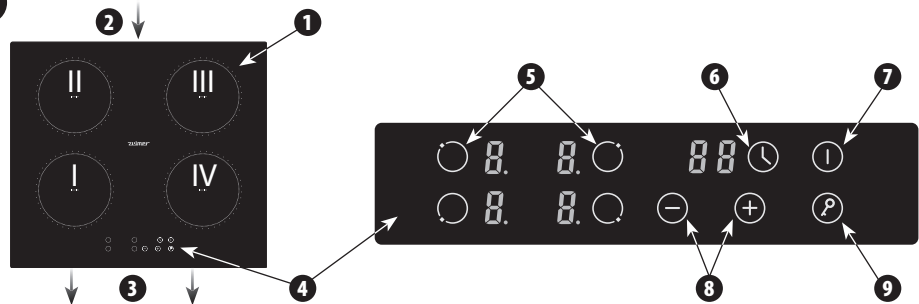
**A**



**B**



**C**



Blahopřejeme Vám k nákupu našeho přístroje a vítáme Vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení nejlepších výsledků Vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer. Bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

### **Bezpečnostní pokyny**

- Před použitím přístroje se seznámete se zněním celého návodu k použití.
- Spotřebič může být používán v interiérech.
- Indukční varná deska je určena k přípravě a ohřívání pokrmů s použitím vhodného kuchyňského nádobí.

**UPOZORNĚNÍ: Průměr dna indukčního nádobí se musí mít alespoň takový průměr jaký má varná plocha, na které bude nádobí použito.**

- Nepoužívejte indukční varnou desku k ohřívání místností, kapalin nebo škodlivých, těkavých materiálů apod.
- Nepoužívejte indukční varnou desku k ohřívání uzavřených konzerv. Konzervy mohou explodovat. Odstraňte nejprve víko.
- Nikdy nevařte potraviny v alobalu.
- Nikdy neumísťujte potraviny zabalené do alobalu nebo umístěné na hliníkových táčcích na indukční varné desce, neboť zahřátý hliník se roztaví a spotřebič poškodí.
- Nepokládejte na spotřebič prázdné nádoby, nádobí.
- Neumísťujte na varné desce kovové předměty, tj. nože, vidličky, lžice, pokrývky – mohly by se stát horké. Existuje celá řada drobných předmětů, které by spotřebič mohl považovat jako indukční nádoby. V takovýchto případech se varná deska začne ohřívát a předávat teplo předmětům na ní ležícím.

**UPOZORNĚNÍ: Je-li plocha varné desky poškozená, vypněte proud, aby nedošlo k poranění elektrickým proudem.**

- Přístroj nezapínejte, je-li napájecí kabel nebo kryt zjevně poškozen.

**Je-li neodpojitelný napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn u výrobce, ve specializovaném servisu nebo kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k úrazu.**

**opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedená oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení.**

- V případě výpadku elektrického proudu, dojde k vymazání všech nastavení a ukazatelů. Dbejte zvláštní opatrnosti, neboť varná plocha ohřívá před výpadkem proudu již nebude indikována ukazatelem.
- V případě poruchy se obraťte na specializovaný servis ZELMER.
- Některé díly se ohřívají během provozu varné desky.
- Nikdy nepoužívejte indukční varnou desku s prázdným nádobím.
- Nedotýkejte se horkých dílů přístroje. Hrozí riziko popá-

lení! Před prováděním demontáže a před čištěním ponechte přístroj vychladnout.

- Po ukončení používání vypněte varnou desku ovládacím a nespolehejte na indikace detektoru nádobí.
- K mytí varné plochy nepoužívejte agresivní čisticí přípravky ve formě emulzí, mléka, past apod. Mohlo by dojít k odstranění informačních a grafických symbolů, jako jsou označení, výstražné symboly apod.

**Indukční varná deska může být nebezpečná pro osoby s kardiostimulátorem nebo s jinými aktivními implantáty.**

**Poradte se s lékařem nebo výrobcem aktivního implantátu, neboť magnetické pole vznikající během provozu desky může rušit jeho činnost.**

- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobě odpovědné za jejich bezpečnost.
- Dbejte, aby si s přístrojem nehrály děti.
- Keramická deska je citlivá na bobové nárazy, např. pád nádoby s kořením, solničky apod.
- Cukr může s deskou reagovat zanecháním neodstranitelných skvrn. Vždy z desky ihned odstraňte skvrny obsahující cukr.
- Nepokládejte na horkou desku hliníkové nebo plastové výrobky.

**Ujistěte se, že výše uvedeným pokynům rozumíte.**

### **Montáž a připojení varné desky k elektrické síti**

**Montáž varné desky (obr. A)**

**UPOZORNĚNÍ: Montáž varné desky může provádět pouze kvalifikovaný instalátor s příslušnými oprávněními.**

Na obrázku jsou uvedeny potřebné rozměry a způsob montáže varné desky.

- 1 Provedte otvor do kuchyňské linky podle uvedených rozměrů.
- 2 Vložte varnou desku do otvoru a upevněte ji k lince zespada pomocí vzpěr a vrutů.

- Nemontujte varnou desku nad troubou nevybavenou ventilací nebo v blízkosti spotřebičů vyzařujících teplo.
- Nemontujte varnou desku v blízkosti zařízení nebo předmětů vytvářejících magnetické pole (např. rádio, televize apod.).
- Ujistěte se, že kuchyňská linka je vyrobena z materiálu s požadovanou tepelnou odolností, aby nedošlo k její deformaci v důsledku nahřívání.
- Po namontování se ujistěte, že indukční varná deska je dobře ventilována a přívod a odvod vzduchu je volný.



## Připojení k elektrické síti (obr. B)

**UPOZORNĚNÍ:** Připojení varné desky k elektrické síti může provést pouze kvalifikovaný instalátér s příslušnými oprávněním.

Před připojením varné desky k elektrické síti se seznamte s informacemi na výrobním štítku a schématu připojení spotřebiče.

- Elektrická síť napájející varnou desku musí být zajištěna vhodně zvolenou ochranou.
- Elektrická instalace musí být dodatečně vybavena vhodným vypínačem umožňujícím odpojení elektrického proudu v havarijních situacích.
- Nezkracuje napájecí kabel.

**UPOZORNĚNÍ:** Instalátér je povinen vyplnit záruční list, který je podkladem pro uznání záruky.

## Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku.

Indukční varná deska je zařízením třídy I. vybaveným napájecím kabelem s ochranným vodičem.

Tento přístroj splňuje požadavky platných norem.

Přístroj je shodný s požadavky těchto směrnic:

- Elektrická nízkonapětová zařízení (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen symbolem CE na typovém štítku.

## Popis přístroje

Přístroj je určen pouze pro domácí použití. V případě využití pro podnikání v gastronomii se záruční podmínky mění.

Indukční varná deska Zelmer je přístrojem určeným k vaření a ohřívání potravin. Pracuje na principu elektromagnetické indukce. Mezi povrchem varné desky a na ní umístěným indukčním nádobím se tvoří magnetické pole vytvářející v něm vířivé proudy. Pohyb těchto proudů způsobuje ohřívání nádobí a pokrmů v něm umístěných.

**Indukční varnou desku lze používat výhradně pro hrnce a pánve určené pro indukční varné desky.**

Tvorba magnetického pole závisí na přítomnosti materiálu, ze kterého je vyrobeno dno nádobí.

**CLASS  
INDUCTION**



Při výběru nádobí označeného touto značkou na dně nebo na obalu budete mít jistotu, že je určeno pro použití na indukčních varných deskách.

**Doporučujeme použití kuchyňského nádobí a pánví značky Zelmer určených k použití na indukčních varných deskách.**

Přednosti indukce:

- Velmi krátké doba ohřívání. Po sundání nádobí z varné desky dochází k automatickému přerušení ohřevu.
- Po opětovném umístění nádobí (v průběhu minuty) na varnou desku dochází k automatickému obnovení ohřevu.

- Rychlá reakce na změny výkonu.
- Absence otevřeného plamene a rozžhavených dílů značně omezuje požární rizika.
- Teplo vzniká pouze v nádobí, energie je tak spotřebována pouze na vaření.
- Nižší spotřeba energie.
- Zkrácení doby vaření.

## Konstrukce přístroje

(obr. C)

- 1 Keramická deska
- 2 Přívod vzduchu
- 3 Odvod vzduchu
- 4 Ovládací panel
- 5 Výběr stanoviště
- 6 Tlačítko TIMER
- 7 Tlačítko ZAPNI/VYPNI
- 8 Tlačítka pro nastavení výkonu
- 9 Tlačítko pojistky

## Příprava varné desky k provozu

Po zapnutí přístroje zazní jednotlivý zvukový signál a veškeré světelné indikátory se rozsvítí na asi 1 vteřinu, poté se vypnou – to znamená, že indukční varná deska přešla do režimu připravenosti.

## Výběr nádobí

Indukční varná deska ověřuje, zda nádobí nacházející se na varné ploše je vhodné pro použití na indukční varné desce.

- 1 Umístěte na varnou plochu nádobí.
- 2 Ukazuje-li ukazatel symbol „U“, nádobí není vhodné k použití na varné desce.
- 3 Pokud po nastavení úrovně výkonu lze varnou plochu zapnout, znamená to, že nádobí lze na varné ploše použít.

**Dbejte na to, aby dno nádobí bylo ploché a jeho průměr byl minimálně takový, jako je průměr varné plochy, na které má být nádobí použito.**

**Pro ověření, zda je zvolené nádobí vhodné k použití na indukční varné desce můžete použít magnet. Pokud se magnet „chytá“ ke dnu nádobí, může být toto nádobí použito k vaření na indukční varné desce.**

## Používání varné desky

- 1 Zapněte varnou desku tlačítkem . Všechny ukazatele budou ukazovat hodnotu „-“.
- 2 Tlačítkem nebo zvolte požadovanou varnou plochu.
- 3 Tlačítka , zvolte požadovanou úroveň výkonu (1-9). Výrobní nastavení je na stupni 5.

**Současné zmáčknutí tlačítek , na dané varné**

ploše způsobí nastavení úrovně výkonu na 0 a tím také varná plocha přestane ohřívat.

Po sejmutí nádoby z varné plochy tato přestane ohřívat a na ukazateli úrovně výkonu bliká po dobu 1 minuty symbol „U“. NPoté varná plocha se vypne (symbol „-“). Umístěte-li v průběhu blikání symbolu „U“ nádobí zpět na varné ploše, tato automaticky začne znovu ohřívat na předem zvoleném stupni výkonu.

④ Po ukončení práce vypněte varnou desku zmáčknutím I.

### Příkon a velikost jednotlivých varných polí

Varná plocha	Velikost	Maximální výkon
I	Ø 180 mm	1500 W
II	Ø 180 mm	2000 W
III	Ø 180 mm	1500 W
IV	Ø 180 mm	2000 W

### Indikátor tepla

Po delším používání varné plochy se teplo na dané varné ploše udržuje ještě nějakou dobu po jejím vypnutí. Symbol „H“ zobrazený na ukazateli výkonu dané varné plochy varuje před náhodným dotykem zahřátého místa.

### Zjišťování nežádoucích objektů

Je-li na varné ploše ponechán objekt nesprávných rozměrů (nůžky, nůž, vidlička, klíče apod.) nebo nemagnetické nádoby, přejde varná plocha automaticky do režimu připravenosti.

### Ochrana proti přehřátí

Varná deska je vybavena vestavěným čidlem, které měří teplotu varné desky. V případě překročení povolené teploty se indukční varná deska automaticky vypne.

### Automatické vypnutí varné desky

V případě, že varná plocha pracuje a není používána, vypne se automaticky po vypršení určité doby odvíjející se od úrovně nastaveného výkonu. Viz tabulka níže:

Úroveň výkonu	Čas
1-3	8 hodin
4-6	4 hodiny
7-9	2 hodiny

### Funkce TIMER

① Tlačítkem I nebo I zvolte požadovanou varnou plochu.

② Na zvolené varné ploše zvolte tlačítka -, + požadovanou úroveň výkonu.

③ Během 5 vteřin (doba blikání ukazatele výkonu) zmáčkněte I a tlačítka -, + nastavte požadovaný čas (max. 99 min.). Přidržení tlačítka - nebo + způsobí posun po 10 minutách).

④ Potvrďte nastavení opětovným zmáčknutím I. Po vypršení zadaného času zazní jednotlivý zvukový signál a varná plocha se vypne.

● Pro zrušení funkce TIMER za provozu zmáčkněte současně -, +.

Svítilný symbol tečky u ukazatele výkonu (např. „5.“ signalizuje přiřazení funkce TIMER k dané varné ploše.

Nezvolíte-li si před zmáčknutím I žádnou varnou plochu (v průběhu 5 vteřin), funkce TIMER nebude přiřazena k žádné varné ploše. Po vypršení nastavené doby zazní pouze zvukový signál v délce 30 vteřin.

### Funkce LOCK

Funkce LOCK umožňuje zablokovat všechna tlačítka na desce (s výjimkou tlačítek I a P).

① Zmáčkněte P pro zablokování činnosti tlačítek.

② Na displeji funkce TIMER se objeví nápis „L“.

③ Pro odblokování tlačítek, zmáčkněte opětovně a přidrže P.

Vypněte-li v průběhu činnosti funkce LOCK varnou desku tlačítkem I, pak pro její opětovné zapnutí musíte zmáčknout tlačítko I a poté varnou desku odblokovat zmáčknutím a přidržením tlačítka P.

### Čištění a údržba

Udržujte varnou desku stále čistou.

Před zahájením čištění odpojte zařízení od zdroje napájení.

● K čištění varné desky nepoužívejte pomůcky pro čištění párou.

● **Mírné znečištění** zvlhčete nejprve teplou vodou a poté je houbou otřete dosucha.

● **Silné znečištění** zvlhčete nejprve teplou vodou a poté je speciální houbou na čištění skla otřete dosucha.

● **Zbytky vodního kamene a jiné usazeniny** odstraňujte nanášením malého množství speciálního přípravku na čištění keramického skla na znečištěná místa nebo použitím bílého vinného octu, poté čištěná místa otřete suchou utěrkou.

● **Sladkosti, roztavený hliník, plasty** odstraňujte pomocí škrabky na sklo, poté tato místa přetřete vlhkou utěrkou. V případě potřeby použijte přípravek pro čištění keramického skla.

### Zobrazování a kontrola závad

Níže jsou uvedeny nejčastější problémy a způsoby jejich řešení.

V případě chybné funkce se indukční varná deska automaticky zapne do ochranného režimu a zobrazí se jeden z níže uvedených kódů:

F0/F1/F2 – NEPRACUJE VENTILACE – kontaktujte servis.

F3-F8 – PORUCHA TEPLOTNÍHO ČIDLA – kontaktujte servis.

**E1/E2** – CHYBNÉ NAPÁJECÍ NAPĚTÍ – vypněte zařízení a opětovně je zapněte. Bude-li problém přetrvávat, kontaktujte servis.

**E3/E4** – NESPRÁVNÁ TEPLOTA – ověřte druh nádobí.

**E5/E6** – CHYBNÉ ŠÍŘENÍ TEPLA – vypněte zařízení a po vychladnutí je opětovně zapněte.

**Nikdy neopravujte zařízení samostatně!**

## Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Twist jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému zužitkování.

Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s.

Více na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz).



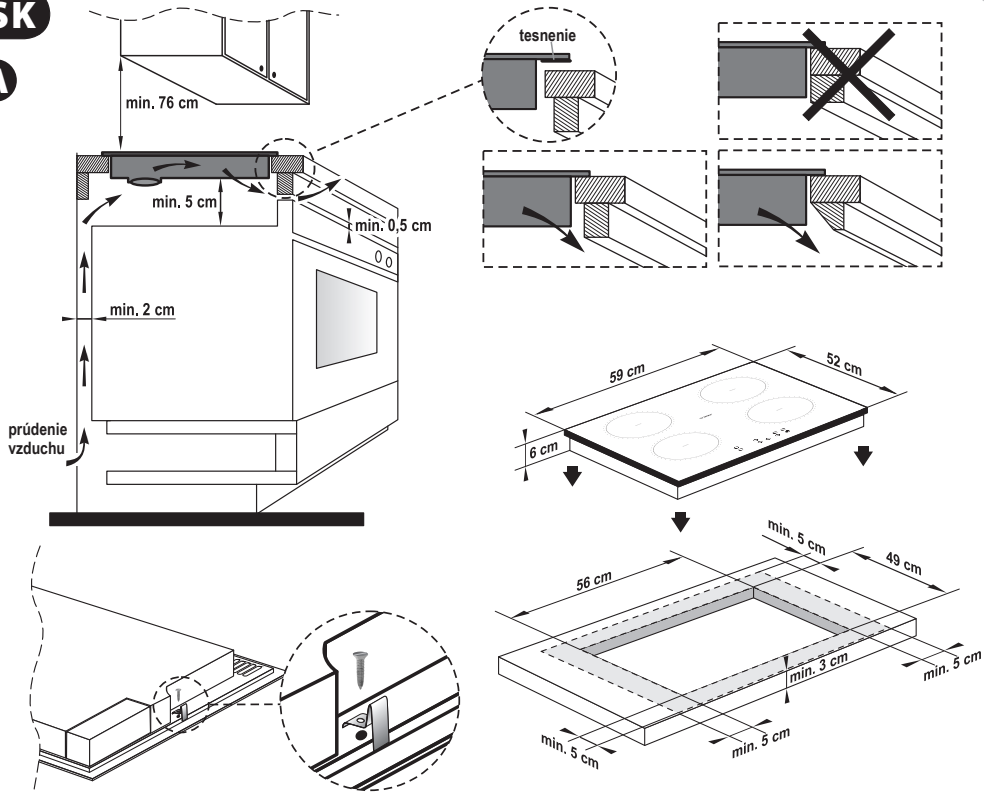
**Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.**

*Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.*

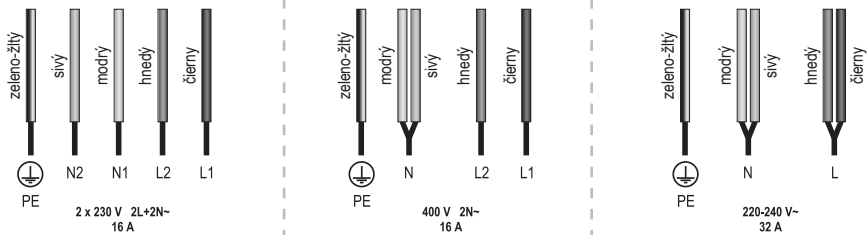
*Dovozce/výrobce si vyhrazuje právo výrobek kdykoli, bez předchozího oznámení, upravovat za účelem přizpůsobení výrobku právním předpisům, normám, směrnícím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.*

**SK**

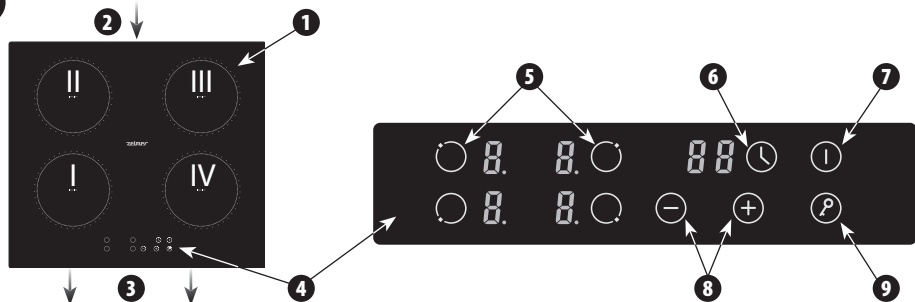
**A**



**B**



**C**



Blahoželáme Vám k výberu nášho zariadenia a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov ZELMER.

Ak chcete získať najlepšie výsledky, doporučame Vám používať len originálne príslušenstvo firmy ZELMER. Príslušenstvo bolo navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

### Bezpečnostné pokyny

- Pred začatím používania spotrebiča sa zoznámte s obsahom celého návodu na obsluhu.
- Spotrebič sa môže prevádzkovať v interiéroch.
- Indukčná varná doska je určená na prípravu a zohrievanie jedál s použitím vhodných kuchynských nádob.

**POZOR: Priemer dna indukčnej nádoby musí byť aspoň rovný priemeru varného poľa, na ktorom sa bude používať.**

- Indukčná varná doska sa nesmie používať za účelom ohrievania priestorov a zohrievania škodlivých, prchavých a pod. tekutín a látok.
- Indukčná varná doska sa nesmie používať na ohrievanie zatvorených plechoviek. Plechovka môže vybuchnúť. Pred zohrievaním odstráňte aspoň kryt.
- Nikdy nevarujte potraviny v hliníkovej fólii.
- Nikdy neďávajte na indukčnú varnú dosku potraviny zabalené do hliníkovej fólie alebo na hliníkových táckach, pretože sa rozohriaty hliník roztaví a poškodí spotrebič.
- Na spotrebič neodkladajte prázdne nádoby, riad.
- Na varnú dosku neodkladajte kovové predmety, t.j. nože, vidličky, lyžice, pokrievky, pretože sa môžu stať horúce. Je veľký počet drobných predmetov, ktoré zariadenie môže detekovať ako indukčné nádoby. V takom prípade sa varná doska začne rozohrievať a prenášať teplo na predmety, ktoré sa na nej nachádzajú.

**POZOR: Ak je povrch varnej dosky poškodený, vypnite napájanie, čím predídete nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.**

- Spotrebič sa nesmie zapínať, ak je prívodná šnúra alebo teleso viditeľným spôsobom poškodené.

**Ak sa pevná prívodná šnúra poškodí, s cieľom predísť nebezpečenstvu dajte ju vymeniť u výrobcu, v špecializovanom servise alebo kvalifikovanou osobou.**

**Zariadenie môžu opravovať iba preškolení zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa.**

- V prípade výpadku napätia budú vymazané všetky nastavenia a ukazovatele. Buďte mimoriadne opatrní, pretože varné pole rozohriate pred výpadkom napätia už nebude kontrolované ukazovateľom.
- V prípade poruchy sa obráťte na špecializovaný servis ZELMER.
- Niektoré prvky sa počas prevádzky varnej dosky rozohrievajú.
- Indukčná varná doska sa v žiadnom prípade nesmie používať s prázdnyimi nádobami.

- Nedotýkajte sa horúcich súčiastok zariadenia. Nebezpečenstvo popálenia! Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Po ukončení prevádzky vypnite varné pole regulátorom a nespoliehajte sa na ukázania detektora nádob.
- Na umývanie varnej dosky sa nesmú používať silné čistiace prostriedky ako emulzie, mliečka, pasty a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky, ako napr.: označenia, výstražné značky a pod.

**Indukčná varná doska môže byť nebezpečná pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnymi implantátmi.**

**Obráťte sa na lekára alebo na výrobcu aktívneho implantátu, pretože vznikajúce počas prevádzky varnej dosky magnetické pole môže porušiť jeho chod.**

- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so spotrebičom.
- Keramická varná doska nie je odolná voči bodovým nárazom, napr. fľaštička s korením, soľnička a pod.
- Cukor môže reagovať s doskou a zapríčiniť vznik neodstrániteľných škvŕn. Vždy okamžite odstraňujte z dosky znečistenia s obsahom cukru.
- Neodkladajte na horúcu dosku výrobky z hliníka ani z umelých hmôt.

**Uistite sa, že ste pochopili hore uvedené pokyny.**

### Montáž a pripojenie dosky k elektrickej inštalácii

#### Montáž dosky (Obr. A.)

**POZOR: Montáž dosky môže vykonať iba odborne spôsobilý elektrikár, ktorý má príslušné oprávnenia.**

Na obrázku sú uvedené nevyhnutné rozmery a spôsob montáže dosky.

- 1 Vyrežte v pracovnej doske otvor podľa uvedených rozmerov.
- 2 Vložte varnú dosku do otvoru a pripevnite ju zospodu k pracovnej doske pomocou úchytiak a skrutiek.
  - Nemontujte varnú dosku nad rúru, ktorá nemá vetranie ani v blízkosti zariadení vyžarujúcich teplo.
  - Nemontujte varnú dosku v blízkosti zariadení alebo predmetov, ktoré generujú magnetické pole (napr. rádio, televízor a pod.).
  - Uistite sa, že kuchynská pracovná doska má požadovanú teplotnú odolnosť, aby nedošlo k jej deformácii zapríčinenej rozohrievaním sa dosky.
  - Po namontovaní sa uistite, že je zabezpečené dobré vetranie dosky: prívod a vývod vzduchu nie sú zakryté.

## Pripojenie k elektrickej inštalácii (Obr. B.)

**POZOR: Varnú dosku môže k elektrickej inštalácii pripojiť iba odborné spôsobilý elektrikár, ktorý má požadované oprávnenia.**

Pred pripojením indukčnej varnej dosky k elektrickej inštalácii sa zoznámte s informáciami uvedenými na výrobnom štítku a schéme pripojenia.

- Elektrická inštalácia napájajúca varnú dosku musí byť istená vhodným ističom.
- Dodatočne musí byť elektrická inštalácia vybavená príslušným vypínačom, ktorý umožní vypnúť napájanie v núdzovej situácii.
- Napájací kábel sa nesmie skracovať.

**POZOR: Elektrikár je povinný vyplniť záručný list, ktorý je základom pri vybavovaní reklamácie.**

## Technické údaje

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku. Indukčná varná doska je zariadenie I. triedy vybavené napájacím káblom s ochranným vodičom.

Zariadenie vyhovuje požiadavkám platných noriem.

Zariadenie je v súlade s požiadavkami smerníc:

- Nízkonapäťové elektrické zariadenia (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na výrobnom štítku.


## Popis zariadenia

Spotrebič je určený na domáce použitie. V prípade použitia v stravovacích zariadeniach sa záručné podmienky menia.

Indukčná varná doska Zelmer je zariadením, ktoré sa používa na varenie a zohrievanie jedál. Funguje pri využití javu elektromagnetickej indukcie. Medzi povrchom dosky a nachádzajúcou sa na ňom indukčnou nádobou sa generuje magnetické pole, v ktorom vznikajú vírivé prúdy. Prúdenie týchto prúdov vyvoláva zohrievanie sa nádoby a jedla, ktoré sa v nej nachádza.

**Indukčnú varnú dosku je možné používať iba s hrncami a panvicami, ktoré sú určené na použitie s indukčnými varnými doskami.**

Vznik magnetického poľa závisí od materiálu, z ktorého je vyrobené dno hrnce.

**CLASS INDUCTION**  Vyberajte nádoby, ktoré majú toto označenie na dne alebo na obale – budete si istí, že sú určené na používanie na indukčných varných doskách.

**Odporúča sa používať hrnce a panvice značky Zelmer určené na používanie na indukčných varných doskách.**






Výhody indukcie:

- Veľmi krátky čas rozohrievania sa. Po zdvihnutí nádoby z varnej dosky dochádza k automatickému zastaveniu ohrievania.
- Po opätovnom položení nádoby (v priebehu minúty) na varnú dosku sa zohrievanie automaticky zapne.

- Rýchla reakcia pri zmene výkonu.
- Nepoužívanie otvoreného ohňa ani žieravých prvkov značne obmedzuje riziko požiaru.
- Teplo sa generuje iba v hrnci, vďaka čomu sa energia vypúšťa iba na varenie.
- Nižšia spotreba energie.
- Kratší čas varenia.

## Konštrukcia spotrebiča

(Obr. C.)

- 1 Keramická varná doska
- 2 Prívod vzduchu
- 3 Vývod vzduchu
- 4 Ovládací panel
- 5 Voľba poľa 
- 6 Tlačidlo TIMER 
- 7 Tlačidlo ZAPNI/VYPNI 
- 8 Tlačidlo regulácie výkonu 
- 9 Tlačidlo poistky 

## Príprava varnej dosky na prevádzku

Po zapnutí zariadenia počujete jeden zvukový signál, všetky svetelné ukazovatele sa rozsvietia na cca. 1 sekundu, potom sa vypnú – to bude znamenať, že sa indukčná varná doska prepla do pohotovostného režimu.

## Výber nádob






Indukčná varná doska detekuje, či nádoba, ktorá sa nachádza na varnom poli, sa môže používať na indukčnej varnej doske.



- 1 Na varné pole umiestnite nádobu.
- 2 Ak ukazovateľ zobrazuje symbol „U“, nádoba nie je vhodná na používanie na varnej doske.
- 3 Ak po nastavení výkonu môžete varnú dosku zapnúť, to znamená, že sa nádoba môže používať na tejto varnej doske.

**Pamätajte sa, aby bolo dno nádoby ploché, a jej priemer bol minimálne rovný priemeru varného poľa, na ktorom sa má používať.**

**Pre overenie, či je daná nádoba vhodná na indukčnú varnú dosku, môžete použiť magnet. Ak „sa prilepi“ ku dnu nádoby, môžete ju používať na indukčné varenie.**


## Prevádzka varnej dosky

- 1 Zapnite dosku tlačidlom . Všetky ukazovatele zobrazia hodnotu „-“.
- 2 Tlačidlom  alebo  zvolte príslušné varné pole.
- 3 Tlačidlami , , vyberte požadovaný výkon (1-9). Výrobcom je nastavená hodnota 5.

**Súčasné stlačenie tlačidiel**   **na danom varnom poli prepne výkon na 0 a varné pole prestane hriať.**

**Po zdvihnutí nádoby z varného poľa, toto prestáva ohrievať a na ukazovateli výkonu po dobu 1 min. bliká symbol „H“. Potom sa varné pole vypne (symbol „-“).**

**Ak počas blikania symbolu „H“ naspäť položíte nádobu na varné pole, toto sa automaticky zapne a bude zohrievať s predtým nastaveným výkonom.**

④ Po ukončení prevádzky vypnite varnú dosku stlačením .

## Výkon a veľkosť jednotlivých varných zón

Varné pole	Veľkosť	Maximálny výkon
I	Ø 180 mm	1500 W
II	Ø 180 mm	2000 W
III	Ø 180 mm	1500 W
IV	Ø 180 mm	2000 W

## Ukazovateľ zvyškového tepla

Pri používaní dosky dlhší čas, sa vyššia teplota daného varného poľa udržiava ešte chvíľu o jeho vypnutí. Zobrazený symbol „H“ na ukazovateli výkonu daného varného poľa varuje pred náhodným dotknutím rozohriateho miesta.

## Detekcia nesprávnych predmetov

Ak na dosku niekto položí predmet s nesprávnymi rozmermi (nožičky, nôž, vidlička, kľúče a pod.) alebo nemagnetickú nádobu, doska sa automaticky prepne do pohotovostného režimu.

## Poistka proti prehriatiu








Doska má zabudovaný snímač, ktorý meria teplotu vo vnútri dosky. V prípade prekročenia povolenej hodnoty teploty sa indukčná varná doska automaticky vypne.



## Automatické vypnutie varnej dosky


V prípade, že dané varné pole je zapnuté, a Vy nič na ňom nevaríte, sa doska automaticky vypne po uplynutí určenej doby, ktorá závisí od úrovne nastaveného výkonu. Pozrite nižšie uvedenú tabuľku:



Úroveň výkonu	Čas
1-3	8 hodín
4-6	4 hodiny
7-9	2 hodiny

## Funkcia TIMER


- ① Tlačidlom  alebo  zvolíte príslušné varné pole.
- ② Na požadovanom varnom poli pomocou tlačidiel ,  nastavte požadovaný výkon.
- ③ V priebehu 5 sek. (čas blikania ukazovateľa výkonu) stlačte  a tlačidlami ,  nastavte požadovaný čas

(max. 99 min.). Pridržením tlačidla  alebo  meníte nastavený čas o 10 minút).

④ Potvrďte nastavenie stlačením . Po uplynutí nastaveného času počujete jeden zvukový signál a varné pole sa vypne.



- Pre zrušenie funkcie časovača TIMER počas jej fungovania stlačte súčasne , .




**Rozsvietený symbol bodky pri ukazovateli výkonu (napr. „5“) označuje priradenie funkcie TIMER k danému varnému poľu.**

**Ak pred stlačením  nevyberiete v priebehu 5 sek. nijaké varné pole, tak funkcia TIMER nebude priradená k žiadnemu varnému poľu. Po uplynutí nastaveného času počujete iba zvukový signál trvajúci 30 sekúnd.**

## Funkcia LOCK

Funkcia LOCK umožňuje zablokovať všetky tlačidlá na varnej doske (okrem tlačidiel  a .

- ① Stlačte , pre zablokovanie tlačidiel.
- ② Na displeji funkcie TIMER sa zobrazí nápis „L.“.
- ③ Pre odistenie tlačidiel opäť stlačte a pridržte .

**Ak pri zapnutej funkcii LOCK vypnete varnú dosku tlačidlom , tak pre jej opätovné zapnutie musíte stlačiť tlačidlo , a potom odistiť dosku stlačením a pridržaním tlačidla .**

## Čistenie a údržba

**Pamätajte sa, aby varná doska bola vždy čistá.**

**Pred začatím čistenia odpojte napájanie zariadenia.**

- Na čistenie dosky sa nesmú používať parné čističe.
- **Jemné znečistenia** navlhčíte najprv teplou vodou, a potom špongiou utrite dosucha.
- **Silné znečistenia** navlhčíte najprv teplou vodou, a potom špeciálnou špongiou na čistenie skla utrite dosucha.
- **Zvyšky kameňa a iné usadeniny** odstraňujte nanesením na znečistené miesto malého množstva špeciálneho prípravku na čistenie sklokeramických dosiek alebo bieleho vinného octu, a potom ho zotrite suchou handričkou.
- **Sladkosti, roztavený hliník, umelé hmoty** odstraňujte pomocou škrabky na sklo, a potom utrite miesto vlhkou handričkou. V prípade potreby použite prípravok na čistenie sklokeramických dosiek.

## Zobrazovanie a kontrola chýb

Nižšie uvádzame najčastejšie problémy a spôsoby ich riešenia.

V prípade nesprávneho fungovania sa indukčná varná doska automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazí jeden z nižšie uvedených kódov:

**F0/F1/F2 – CHYBA VETRANIE** – obráťte sa na servis.

**F3-F8** – PORUCHA SNÍMAČA TEPLoty – obráťte sa na servis.

**E1/E2** – NESPRÁVNE NAPÁJACIE NAPÄTIE – vypnite a opäť zapnite spotrebič. Ak problém nevyriešite, obráťte sa na servis.

**E3/E4** – NESPRÁVNA TEPLota – skontrolujte nádobu.

**E5/E6** – NESPRÁVNA DISTRIBÚCIA TEPLA – vypnite a po vychladení opäť zapnite spotrebič.

**Nikdy neopravujte zariadenie sami!**

### **Ekologicky vhodná likvidácia**

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prírodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.

Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patríte.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA s.r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk).

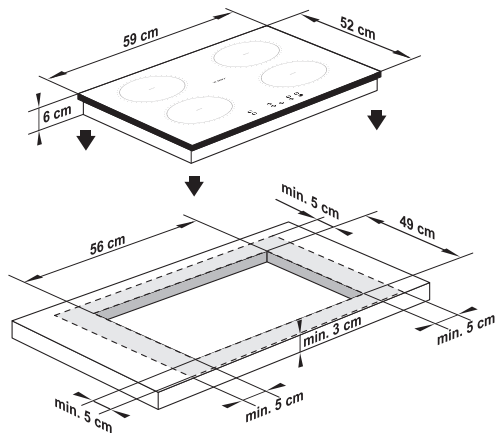
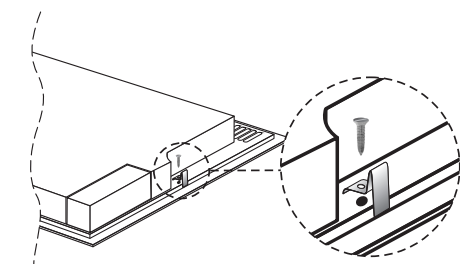
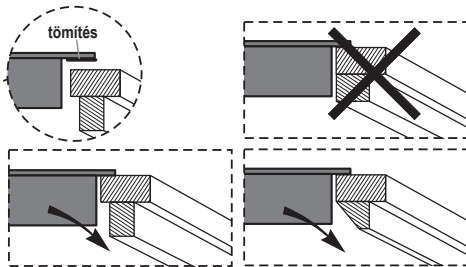
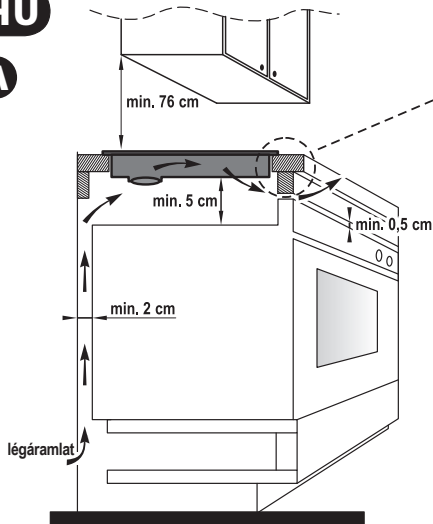
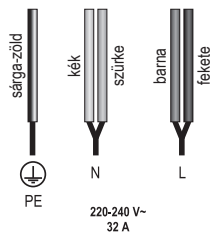
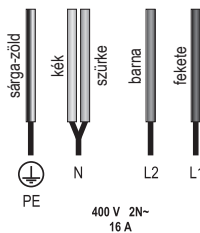
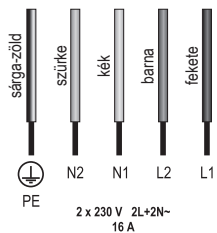
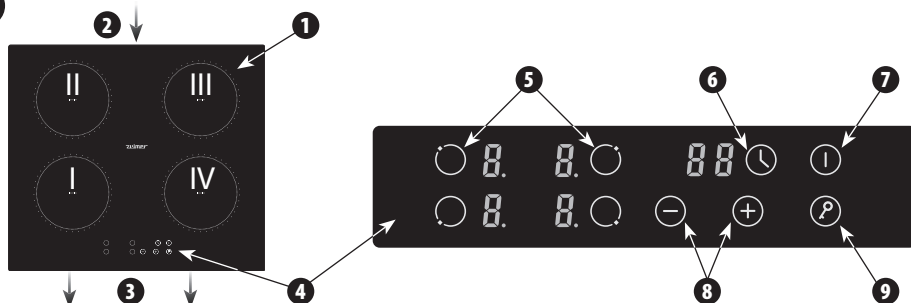


**Opavy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.**

*Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.*

*Dovozca/výrobca si vyhradzuje právo výrobok kedykoľvek upravovať bez predchádzajúceho oznámenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.*



**HU****A****B****C**

Gratulálunk a készülék kiválasztásához és üdvözöljük a Zelmer termékek felhasználói között.

A legjobb hatások elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon eredeti Zelmer tartozékokat. Kifejezetten ehhez a termékhez lettek kifejlesztve.

### Biztonsági előírások

- A készülék üzembehelyezése előtt ismerkedjen meg a használati utasításban leírtakkal.
- A készülék csak helyiségekben használható.
- Az indukciós tűzhely ételek elkészítésére és felmelegítésére szolgál megfelelő konyhai edények használata mellett.

**FIGYELEM: Az indukciós edény átmérőjének legalább a használatára szánt főzőmező átmérőjével megegyezőnek kell lennie.**

- Ne használja az indukciós tűzhelyet a helyiségek fűtésére valamint folyadékok vagy káros, lobbanó anyagok stb. melegítésére.
- Ne használja az indukciós tűzhelyet zárt konzervdobozok felmelegítésére. A konzervdoboz felrobbanhat. Előtte távolítsa el legalább a konzervdoboz fedelét.
- Sohasem főzze az ételt alufóliában.
- Sohasem tegye az alufóliába vagy alutálcára csomagolt ételt az indukciós főzőlapra, mivel a felforrósodott alumínium megolvad és a készülék sérülését okozza.
- A készülékre ne tegyen üres tálakat, edényeket.
- Ne rakjon a főzőlapra fémtárgyakat, mint pl. kést, villát, kanalat, fedőt, mivel azok felforrósodhatnak. Sok olyan apró tárgy létezik, amelyeket a készülék indukciós edényeknek vélhet. Ilyen esetben a tűzhely elkezd felmelegedni és a hőt a rajta fekvő tárgyakra kezdi átadni.

**FIGYELEM: Ha a főzőlap felülete sérült, az áramütés elkerülése céljából áramtalanítsa a készüléket.**

- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábele vagy a külső burkolata szemmel láthatólag sérült.

**Amennyiben a hálózati csatlakozó kábel sérül meg, annak javítását, a balesetek elkerülése végett bízza a gyártóra, a márkaszervizre vagy szakemberre.**

**A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet.**

- Áramkimaradás esetén a készülék visszaáll az előző beállításokra és kijelzésekre. Fokozaton ügyeljen, mivel a kijelző nem fogja az áramkimaradás előtt felmelegedett főzőmezőre vonatkozó megfelelő értéket mutatni.
- Meghibásodás esetén forduljon a ZELMER szakszervizhez.
- A készülék egyes elemei a főzőlap működése során felmelegedhetnek.
- Sohasem használjon az indukciós főzőlapon üres edényeket.

- Ne nyúljon a készülék forró részeihez. Égési sérülést okozhat! A készülék tisztítása előtt várja meg, hogy az kihűljön.
- A készülék használata után kapcsolja ki a főzőlapot a szabályozógombbal és hagyja figyelmen kívül az edényérzékelő jelzéseit.
- A főzőlap tisztításához ne használjon erős detergenset emulzió, folyékony sűrűlő vagy tisztítópaszta stb. formájában. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: jelzések, figyelmeztető jelek, stb.

**Az indukciós főzőlap a szívritmus-szabályzóval vagy más aktív implantátummal rendelkező személyek számára veszélyes lehet.**

**Kérje ki az orvosa vagy az aktív implantátum gyártójának a tanácsát, mivel a főzőlap működése során keletkező mágneses mező káros hatással lehet annak működésére.**

- Ez a készülék nem a fizikailag, érzékileg vagy szellemileg korlátozott személyek (gyerekek) által való használatra készült, vagy olyan személyeknek, akik nem rendelkeznek a megfelelő tapasztalattal és ismeretekkel, hacsak a készülék használatára a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett kerül sor vagy előtte ellátja őket a megfelelő kezelési utasításokkal.
- Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A kerámias főzőlap igen érzékeny a kis alapfelületű - mint pl. üvegből készült fűszeres tégely, sótartó stb. - tárgyak általi ütésekre.
- A cukor a főzőlappal olyan reakcióba léphet, ami eltávolíthatatlan nyomokat hagy maga után. A cukor által okozott foltokat azonnal távolítsa el a főzőlapról.
- A forró főzőlapra ne tegyen alumíniumból vagy műanyagból készült tárgyakat.

**Győződjön meg arról, hogy a fenti utasításokat megértette-e.**

### A főzőlap felszerelése és csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

#### A főzőlap felszerelése (A. ábra)

**FIGYELEM: A főzőlap felszerelését csak a megfelelő szakképesítéssel rendelkező szerelő végezheti.**

Az ábra a főzőlap felszereléséhez szükséges méreteket valamint a készülék felszerelési módját ábrázolja.

- 1 A tartólapon vágja ki a méreteknak megfelelő nyílást.
  - 2 Helyezze be a főzőlapot a nyílásba és rögzítse alulról a tartólaphoz a támasztékok és csavarok segítségével.
- Ne szerelje fel a főzőlapot a szellőzőnyílással nem rendelkező sütő fölé vagy egyéb hőbocsátó készülékek közelébe.
  - Ne szerelje fel a főzőlapot mágneses mezőket gerjesztő tárgyak vagy készülékek (pl. rádió, televízió stb.) közelébe.

- Ellenőrizze, hogy a konyhabútor lapja a megfelelő hőállósági tulajdonsággal rendelkezzen, nehogy deformálódjon a főzőlap használata során.
- A felszerelése után ellenőrizze, hogy biztosítva van-e az indukciós főzőlap megfelelő szellőzése, a levegő be- és kimeneti nyílásai pedig nincsenek-e eldugulva.

## Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz (B. ábra)

**FIGYELEM:** A főzőlap csatlakoztatását az elektromos hálózathoz csak a megfelelő szakképesítéssel rendelkező szerelő végezheti.

**Az indukciós főzőlapnak az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt ismerkedjen meg a készülék adattábláján feltüntetett információkkal valamint a készülék mellékelt bekötési sémájával.**

- A főzőlap tápellátását biztosító elektromos hálózatnak a megfelelő biztosítókkal kell rendelkeznie.
- Ezen felül az elektromos hálózatnak a készülék azonnali áramtalanítását biztosító kapcsolóval is kell rendelkeznie üzemszavar esetére.
- A hálózati csatlakozó kábelt ne rövidítse le.

**FIGYELEM:** A készüléket felszerelő személynek ki kell töltenie a jótállási jegyet, mivel a garanciális igény csak az alapján nyújtható be.

## Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblája tartalmazza.

Az indukciós tűzhely az I. biztonsági osztályba tartozó készülék, amely földelt kábellel van felszerelve.

A készülék az érvényes szabványoknak megfelel.

A készülék az alábbi irányelveknek megfelel:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
  - Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.
- A készülék a névleges adattáblázon CE jelzéssel van ellátva.

## A készülék leírása

A készülék háztartásbéli használatra készült. A vendéglátóipari felhasználása esetén a garancia feltételei módosulnak.

A Zelmer indukciós főzőlap az ételek főzésére és felmelegítésére szolgál. Az elektromágneses indukció elvén működik. A főzőlap felszíne és a rajta elhelyezett indukciós edény között mágneses tér képződik, amely őrvényes elektromos mezőt hoz létre benne. Ezek az áramlatok okozzák, hogy az edény valamint a benne lévő étel felmelegszik.

**Az indukciós főzőlapon csak az indukciós főzésre alkalmas fazekak és serpenyők használhatók.**

A mágneses mező képződése az edény fenekének az anyagától függ.

**CLASS  
INDUCTION**



Olyan edény kiválasztásakor, amelyek a fenekén vagy a csomagolásán ez

a jel található, biztos lehet abban, hogy az az indukciós tűzhelyen való használatra alkalmas.

**Ajánlatos az indukciós főzőlapokon való használatra alkalmas Zelmer márkájú fazekakat vagy serpenyőket használni.**

Az indukció előnyei:

- Nagyon rövid ideig tartó felmelegedés. Az edény főzőlapról történő levétele után a lap automatikusan nem melegít tovább.
- Az edény ismételt felvétele után (egy percen belül) a főzőlapra a melegítés újból automatikusan beindul.
- Gyors reakció a teljesítmény-fokozat átállítására.
- A nyílt láng valamint parázsló elemek hiánya jelentős mértékben korlátozza a tűzveszélyt.
- A hő csak az edényben képződik, aminek köszönhetően az energia csak a főzésre használdik.
- Alacsonyabb energiafelhasználás.
- Rövidebb főzési idő.

## A készülék szerkezeti felépítése (C. ábra)

- 1 Kerámia főzőlap
- 2 Légbemenet
- 3 Légkimenet
- 4 Kezelőpanel
- 5 Főzőhely kiválasztása
- 6 TIMER gomb
- 7 BE-/KI kapcsológomb
- 8 Teljesítmény-szabályozó gombok
- 9 Blokkoló gomb

## A főzőlap üzembehelyezése előtti előkészületek

A készülék bekapcsolása után egyszeri hangjelzés hallható, a kijelző lámpái pedig kb. 1 másodpercre felgyulladnak, majd kialszanak – ez arra utal, hogy az indukciós főzőlap a készenléti üzemmódra váltott.

## Az edények kiválasztása

Az indukciós főzőlap érzékeli, hogy a főzőmezőn az indukciós főzőlapon való használatra alkalmas edény található-e.

- 1 Helyezze a főzőmezőre az edényt.
- 2 Ha a kijelzőn a „U” jelzés jelenik meg, az edény a főzőlapon való használatra nem alkalmas.
- 3 Ha a teljesítmény-fokozat kiválasztása után a főzőlap beindítható, azt jelenti, hogy az edény a főzőlapon való használatra alkalmas.

**Ne felejtse el, hogy az edény feneké lapos legyen, az átmérője pedig legalább a használatára szánt főzőmező átmérőjével megegyező legyen.**

## A főzőlap üzemeltetése

① Kapcsolja be a főzőlapot a **I** gombbal. Az összes kijelző a „-” értéket fogja mutatni.

② A **0** vagy **9** nyomógombbal válassza ki a megfelelő főzőmezőt.

③ A **-**, **+** gombokkal válassza ki a megfelelő teljesítmény-fokozatot (1-9). A készülék alapbeállítása az 5. fokozat.

A **-**, **+** gombok egyidejű megnyomása azt okozza, hogy az adott főzőmező a 0 fokozatra állítódik be és ennek következtében a főzőmező nem melegít tovább.

Ha az edényt leveszi a főzőmezőről, a főzőmező nem melegít tovább és a teljesítmény-fokozat kijelzőjén 1 percen keresztül a „U” jelzés villog. Ezután a főzőmező kikapcsol („-” jel).

Ha a „U” jel villogása alatt az edényt visszateszi a főzőmezőre, az automatikusan a melegítést az előzőleg beállított teljesítmény-fokozaton folytatja.

④ A használat után kapcsolja ki a főzőlapot a **I** gombot megnyomva.

## Az egyes főzőmezők teljesítménye és mérete

Főzőmező	Méret	Maximális teljesítmény
I	Ø 180 mm	1500 W
II	Ø 180 mm	2000 W
III	Ø 180 mm	1500 W
IV	Ø 180 mm	2000 W

## Hőfok kijelzése

A főzőlap hosszabb ideig történő használata esetén az adott főzőmező a kikapcsolása után egy ideig még tartja a meleget. Az adott főzőmező teljesítmény-fokozat kijelzőjén megjelenő „H” jel a felmelegített hely véletlenszerű megérintésének az elkerülésére figyelmeztet.

## A nem kívánatos tárgyak érzékelője

Ha a főzőlapon a tipikustól eltérő méretű tárgy (olló, kés, villa, kulcs stb.) vagy nem mágnesezhető edény található, a főzőlap automatikusan a készenléti állapotra vált át.

## Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap egy beépített érzékelővel van felszerelve, amely a főzőlap belsejének a hőmérsékletét méri. A megengedett hőmérsékleti érték túllépése esetén az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

## A főzőlap automatikus kikapcsolása

Abban az esetben, ha az adott főzőmező működik, viszont Ön semmiféle műveletet nem végez rajta, a főzőlap a beállított teljesítmény-fokozattól függően egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol. Lásd az alábbi táblázatot:

Teljesítmény-fokozat	Idő
1-3	8 óra
4-6	4 óra
7-9	2 óra

## TIMER funkció

① A **0** vagy **9** nyomógombbal válassza ki a megfelelő főzőmezőt.

② A kiválasztott főzőmezőn, a **-**, **+** gombokkal válassza ki a megfelelő teljesítmény-fokozatot.

③ 5 másodperc alatt (a teljesítmény-fokozat villogási ideje alatt) nyomja be a **⌚** gombot és a **-**, **+** gombokkal állítsa be a megfelelő időt (max. 99 perc). A **0** vagy **+** benyomva tartása az idő 10-10 perces átugrását okozza.

④ Erősítse meg a beállítást a **⌚** benyomásával. A beállított idő elteltével egyszeri hangjelzés hallható és a főzőmező kikapcsol.

● A TIMER funkció törlése céljából a működése közben nyomja be egyidejűleg a **-**, **+** gombokat.

**A teljesítmény-kijelzőnél megjelenő világító pontjel (pl. „5”) azt jelzi, hogy a TIMER funkció az adott főzőmezőnek van tulajdonítva.**

Ha a **⌚** benyomása előtt a főzőmezők közül egyiket sem választja ki (5 másodperc alatt), a TIMER funkció egyik főzőmezőnek sem lesz tulajdonítva. A beállított idő elteltével csak egy 30 másodpercig tartó hangjelzés hallatszik.

## LOCK funkció

A LOCK funkció lehetővé teszi a főzőlapon található összes nyomógomb blokkolását (a **I** és **9** nyomógombok kivételével).

① A nyomógombok működésének a blokkolása céljából nyomja be a **9** gombot.

② A TIMER funkciónak a kijelzőjén megjelenik a „L” felirat.

③ A nyomógombok blokkolásának a feloldása céljából nyomja be ismét és tartsa benyomva a **9** gombot.

Ha a LOCK funkció működése alatt a főzőlapot kikapcsolja a **I** gombbal, az ismételt bekapcsolása céljából be kell nyomni a **I** nyomógombot, majd a főzőmező blokkolásának a feloldása céljából nyomja be és tartsa benyomva a **9** gombot.

## Tisztítás és karbantartás

**Ne felejtse el a főzőlap állandó tisztán tartását.**

**A tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket.**

- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzölős tisztító készüléket.
- **A könnyű szennyeződéseket** először nedvesítse be meleg vízzel, majd szivaccsal törölje szárazra.
- **Az erős szennyeződéseket** először nedvesítse be meleg vízzel, majd egy speciális üveg tisztító szivaccsal törölje szárazra.
- **A vízkőmaradványokat és egyéb lerakódásokat** úgy távolíthatja el, ha a szennyezett helyekre egy kis mennyiségű, a kerámiaüveg tisztítására szolgáló speciális készítményt vagy fehér borecetet tesz, majd ezeket a helyeket száraz törlőruhával letörli.
- **Az édességeket, megolvadt alumíniumot, műanyagot** üvegkaparó segítségével távolítsa el, majd ezeket a helyeket törölje le nedves törlőruhával. Szükség esetén használjon kerámiaüveg tisztítására szolgáló szert.

## A hibák kijelzése és ellenőrzése

Az alábbiakban a leggyakrabban előforduló problémák és azok megoldása olvasható.

A rendellenes működés esetén az indukciós főzőlap automatikusan bekapcsolja a védő üzemmódot és a kijelzőn megjelenik az alábbi kódok egyike:

**F0/F1/F2** – SZELLŐZÉS HIÁNYA – lépjen kapcsolatba a szervizzel.

**F3-F8** – A HŐFOKÉRZÉKELŐ HIBÁJA – lépjen kapcsolatba a szervizzel.

**E1/E2** – NEM MEGFELELŐ FESZÜLTÉG – kapcsolja ki, majd kapcsolja be ismét a készüléket. Ha a probléma megismétlődik, lépjen kapcsolatba a szervizzel.

**E3/E4** – NEM MEGFELELŐ HŐMÉRSÉKLET – ellenőrizze az edényt.

**E5/E6** – EGYENETLEN HŐELOSZTÁS – kapcsolja ki a készüléket, majd a kihűlése után ismét kapcsolja be.

**Sohasem javítsa a készüléket saját kezűleg!**

## Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

A polietilén (PE) zsákokat dobja műanyag gyűjtő konténerbe. A hálózathoz való kikapcsolás után a használt készüléket szétszerelni, a műanyag alkatrészeket leadni másodlagos nyersanyag felvásárló helyen.

A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

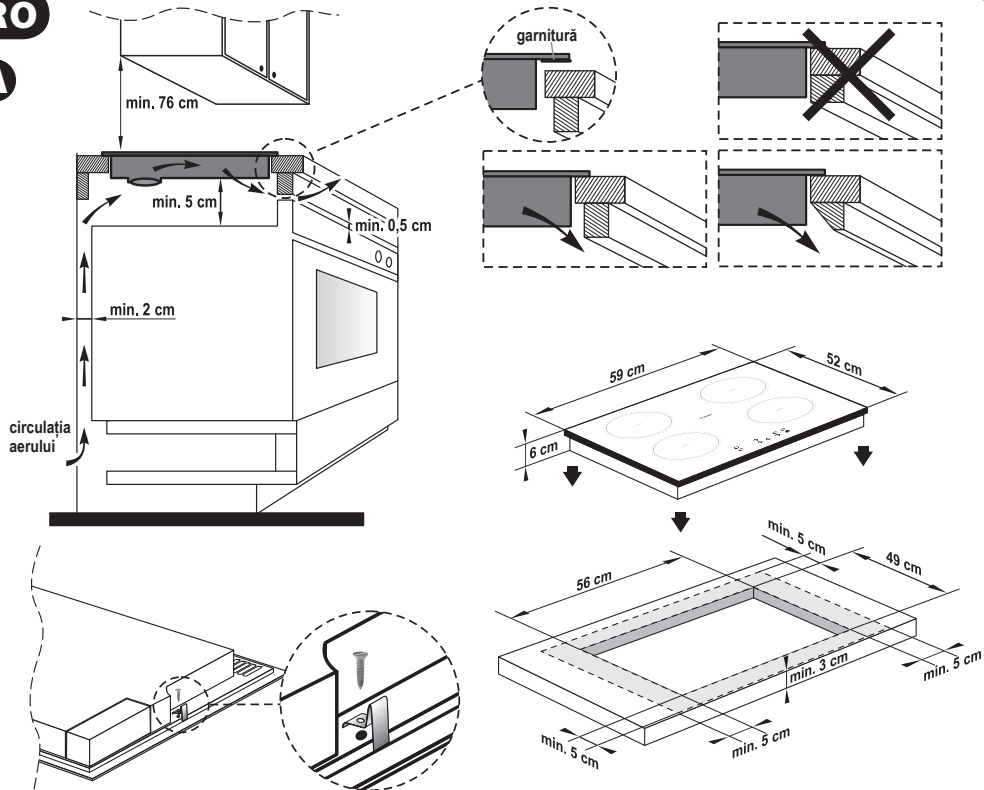
**Nem doható ki háztartási hulladékkal együtt!!!**



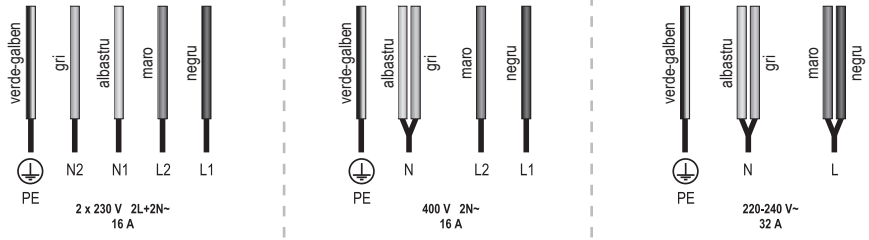
*Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.*

*Az Importőr/gyártó fenntartja magának a jogot a termék bármikor, előzetes bejelentés nélküli megváltoztatására, annak az érvényes jogszabályokhoz, szabványokhoz, irányelvekhez való igazítására, vagy a konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai és egyéb okokból történő módosítására.*

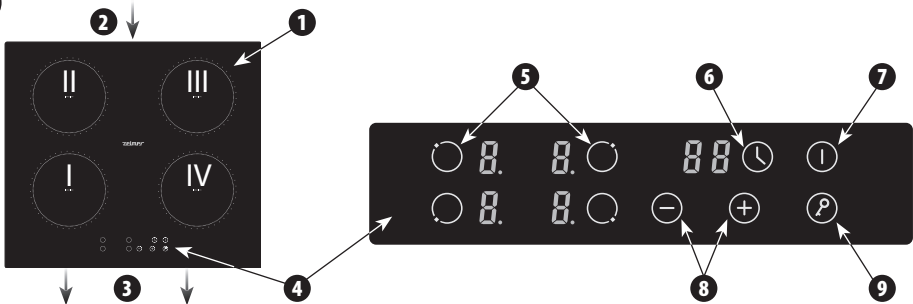
A



B



C



Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei ZELMER.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma ZELMER. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

### Indicații privind siguranța

- Înainte de a începe utilizarea aparatului, parcurgeți în întregime conținutul instrucțiunilor de utilizare.
- Aparatul poate fi utilizat și în afara spațiului unei încăperi.
- Aragazul cu inducție este destinat preparării și încălzirii felurilor de mâncare, cu utilizarea vaselor de bucătărie adecvate.

**ATENȚIE:** Diametrul fundului vasului de inducție trebuie să fie cel puțin egal cu diametrul ochiului de încălzire pe care va fi utilizat.

- Nu folosiți aragazul cu inducție pentru a încălzi încăperi sau a înfierbânta lichide sau materiale nocive, ce se evaporă ușor etc.
- Nu folosiți aragazul cu inducție pentru a încălzi cutii închise. Cutia poate exploda. Desfaceți cutia înainte de încălzire și, cel puțin, îndepărtați capacul.
- Nu gătiți niciodată alimente în folie de aluminiu.
- Nu lăsați niciodată alimente împachetate în folie de aluminiu sau în tăvițe de aluminiu pe plita cu inducție, deoarece aluminiul înfierbântat se topește și produce deteriorări ale aparatului.
- Nu puneți recipiente, vase goale pe aparat.
- Nu puneți pe aragaz obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, capace, pentru că se pot înfierbânta. Aparatul poate percepe multe obiecte mici drept vase de inducție. Într-o astfel de situație, aragazul începe să se înfierbânta, transferând căldura obiectelor lăsate pe el.

**ATENȚIE:** Dacă suprafața plitei este deteriorată, deconectați aparatul de sursa de alimentare cu energie electrică, pentru a evita pericolul de electrocutare.

- Nu puneți în funcțiune aparatul dacă observați deteriorări ale cablului de alimentare sau ale carcasei.

**Pentru a evita orice pericol de accidente, dacă cablul de alimentare fixat la aparat suferă deteriorări, acesta trebuie înlocuit la producător, într-un atelier de reparații specializat sau de către o persoană autorizată.**

**Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile efectuate în mod neadecvat pot pune grav în pericol viața utilizatorului.**

- În cazul unei căderi de tensiune, toate reglajele și toți indicatorii vor fi resetați. Acționați cu deosebită prudență, deoarece ochiurile de încălzire nu mai sunt controlate de indicatorii în cazul căderii de tensiune.
- În cazul în care apar defecțiuni, vă recomandăm să vă adresați unui punct de servis specializat ZELMER.

- Unele elemente se încălzesc în timpul funcționării plitei.
- Nu folosiți niciodată plita de inducție cu vase goale.
- Nu atingeți părțile aparatului care s-au înfierbântat. Există riscul să suferiți arsuri! Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
- După încheierea utilizării aparatului, închideți ochiurile de încălzire și nu luați în considerare indicatorii detectorului de vase.
- Pentru spălarea plitei nu folosiți detergenți agresivi, sub formă de emulsie, lichide, pastă etc. Aceste pot, printre altele, să ștergă simbolurile grafice de informare înscrise pe plită, cum ar fi: marcajele, semnele de avertizare etc.

**Plita de inducție poate fi periculoasă pentru persoanele cu aparat cardiac sau cu alte implanturi active.**

**Consultați-vă cu un medic sau cu producătorul implantului activ, deoarece în timpul utilizării plitei, poli magnetici pot produce perturbări în funcționarea implantului.**

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate, nici de către cele care nu au experiență, nici cunoștințe despre folosirea plitei, dacă utilizarea nu se face sub supraveghere directă sau în conformitate cu instrucțiunile de utilizare, transmise de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Supravegheați copiii, pentru a vă asigura că nu se joacă la aparat.
- Placa ceramică este sensibilă la loviturile punctuale, de ex. cu sticlucă cu condimente, cu solniță etc.
- Zahărul poate intra în reacție cu plita, lăsând pete permanente. Ștergeți întotdeauna imediat de pe plită petele ce conțin zahăr.
- Nu puneți pe plita fierbinte obiecte din aluminiu sau materiale plastice.

**Asigurați-vă că ați înțeles bine indicațiile prezentate în secțiunea precedentă.**

### Montarea și conectarea plitei la rețeaua electrică

#### Montarea plitei (Desen A.)

**ATENȚIE:** Montarea plitei poate fi făcută numai de către un instalator care are autorizația corespunzătoare.

În desen sunt prezentate dimensiunile obligatorii și modul de montare a plitei.

- 1 Decupați un spațiu în blat, în conformitate cu dimensiunile.
  - 2 Introduceți plita în acel spațiu și prindeți-o de blat în partea din spate, cu ajutorul consolei și al șuruburilor.
- Nu montați plita deasupra unui cuptor neprevăzut cu instalație de ventilație sau în apropierea unui aparat care emite căldură.
  - Nu montați plita în apropierea aparatelor sau obiectelor care creează câmpuri magnetice (de ex. radio, televizor).
  - Asigurați-vă că blatul de bucătărie este executat dintr-un

material cu o rezistență adecvată la căldură, pentru a nu se ajunge la deformarea sa în urma încălzirii plitei.

- După montare, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată, iar orificiul de aspirare și de evacuare a aerului nu sunt blocate.

## Conectarea la instalația electrică (Desen B.)

**ATENȚIE: Conectarea plitei la instalația electrică poate fi făcută numai de către un instalator calificat, care posedă autorizația adecvată.**

**Înainte de conectarea plitei de inducție la instalația electrică, luați la cunoștință informațiile înscrise pe eticheta cu informații tehnice și schema de conectare a aparatului.**

- Instalația electrică care alimentează plita trebuie să fie asigurată cu un sistem de protecție adecvat.
- În plus, instalația electrică trebuie să aibă un întrerupător adecvat care să permită întreruperea alimentării cu energie electrică în caz de avarie.
- Nu tăiați cablul de alimentare.

**ATENȚIE: Instalatorul este obligat să completeze formularul de garanție, care constituie baza de acordare a garanției.**

## Date tehnice

Parametrii tehnici sunt dați în eticheta cu specificații tehnice. Cuptorul cu inducție este un aparat din clasa I, prevăzut cu cablu de alimentare cu înveliș de protecție.

Aparatul îndeplinește cerințele normelor în vigoare

Aparatul este construit în conformitate cu cerințele directivelor:

- Aparat electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
- Compatibilitate electromagnetice (EMC) – 2004/108/EC.


Produsul are înscris însemnul CE pe eticheta de specificații tehnice.

## Descrierea aparatului

Aparatul este destinat folosirii casnice. În cazul în care este utilizat în afaceri gastronomice, condițiile de garanție se schimbă. Plita cu inducție Zelmer este un aparat care servește la prepararea și încălzirea felurilor de mâncare. Funcționează pe baza inducției electromagnetice. Între suprafața plitei și vasele de inducție așezate pe ea este generat un câmp magnetic care creează curenți circulari. Circulația acestor curenți produce încălzirea vaselor și a alimentelor din interiorul lor.

**Plita de inducție poate fi folosită numai pentru oale și tigăi special destinate plitelor de inducție.**

Crearea polului magnetic depinde de materialul din care este făcut fundul tigăii.

**CLASS INDUCTION**  Alegând vasele care poartă acest semn pe fundul lor sau pe ambalaj, aveți siguranța că sunt destinate folosirii cu plita cu inducție.






Este indicată folosirea tigăilor și a oalelor marca Zelmer destinate utilizării cu plăci de destinate utilizării cu plăci de inducție.

Avantajele inducției:

- Timp foarte scurt de încălzire. După luarea vaselor de pe plită, se întrerupe în mod automat încălzirea.
- După reaşezarea vaselor (în decurs de un minut) pe plită, reîncepe în mod automat încălzirea.
- Reacție rapidă la schimbarea puterii.
- Absența focului deschis sau a elementelor care se înfierbântă reduce în mod semnificativ pericolul de incendiu.
- Căldura degajată e numai în oala, ceea ce face ca energia să fie folosită numai pentru gătit.
- Consum mai mic de energie.
- Scurtarea timpului de gătire.

## Construcția aparatului

(Desen C.)

- 1 Placă ceramică
- 2 Orificiu de aspirare a aerului
- 3 Orificiu de evacuare a aerului
- 4 Panou de comandă
- 5 Alegerea locației 
- 6 Buton TIMER 
- 7 Buton PORNIT/OPRIT 
- 8 Butoane pentru reglarea puterii 
- 9 Buton blocadă 

## Pregătirea plitei pentru utilizare

După pornirea aparatului, auziți un singur semnal sonor și toți indicatorii luminoși luminează cca. 1 secundă, după care se sting – aceasta semnifică faptul că plita a trecut în sistem stand-by.

## Alegerea vaselor

Plita cu inducție detectează dacă vasele care se află pe ochiurile de încălzire sunt indicate pentru utilizarea cu plita de inducție.






- 1 Așezați vasul pe placa de încălzire.
- 2 Dacă indicatorul arată simbolul „U”, vasul nu este potrivit pentru utilizarea cu plita cu inducție.
- 3 Dacă, după alegerea nivelului de putere, puteți porni plita, aceasta înseamnă că vasul este indicat pentru utilizarea cu plita cu inducție.



**Rețineți că fundul vaselor trebuie să fie plat, iar diametrul său trebuie să fie cel puțin egal cu cel al ochiului de încălzire pe care va fi folosit.**

**Pentru a verifica dacă vasele respective sunt potrivite pentru utilizarea cu plita cu inducție, puteți folosi un magnet. Dacă magnetul „se prinde” de fundul vasului, acesta poate fi utilizat pentru gătitul pe plita cu inducție.**



## Utilizarea plitei

- 1 Porniți plita din butonul . Toți indicatorii vor arăta valoarea „-”.
- 2 Cu ajutorul butonului ,  alegeți ochiul de încălzire adecvat.
- 3 Cu ajutorul butoanelor , , alegeți nivelul corespunzător al puterii (1-9). Setarea implicită este nivelul 5.

**Apăsarea în același timp a butoanelor , , conduce la setarea nivelului de putere într-un anumit ochi de încălzire la 0 și ochiul respectiv încetează să se mai încălzească.**

**După ce luați vasul de pe ochiul de încălzire, acesta încetează să se mai înfierbânte și indicatorul nivelului de putere va arăta, timp de 1 minut, simbolul „-”. Pe urmă ochiul de încălzire se închide (simbol „-”).**

**Dacă, în timp ce clipește simbolul „-”, așezați din nou vasul pe ochiul de încălzire, acesta se încălzește în mod automat, revenind la nivelul stabilit mai devreme.**

- 4 După încheierea utilizării opriți plita apăsând butonul .

## Puterea și mărirea zonelor de încălzire

Ochiri de încălzire	Mărime	Puterea maximă
I	Ø 180 mm	1500 W
II	Ø 180 mm	2000 W
III	Ø 180 mm	1500 W
IV	Ø 180 mm	2000 W

## Indicatorul de căldură

Atunci când plita de inducție este folosită mai mult timp, căldura din ochiul de încălzire respectiv se mai păstrează pentru câteva momente după oprirea aparatului. Este afișat simbolul „H” pe indicatorul de putere al respectivului ochi de încălzire, ca avertisment împotriva atingerii accidentale a orașunii înfierbântate.

## Detectarea obiectelor neadecvate utilizării cu plita cu inducție

Când pe plită este așezat un obiect de dimensiuni necorespunzătoare (foarfece, cuțite, furculițe, chei etc.) sau un vas nemagnetic, plita trece în mod automat în stand-by.

## Dispozitiv de siguranță împotriva înfierbântării excesive











Plita este prevăzută cu un senzor încorporat care măsoară temperatura din exteriorul său. În cazul în care este depășită temperatura admisă, plita cu inducție se închide în mod automat.

## Oprirea automată a plitei cu inducție

În situația în care ochiurile de încălzire sunt în funcțiune, iar dumneavoastră nu efectuați nici o operațiune, plita se oprește în mod automat după trecerea unui interval de timp stabilit, în funcție de nivelul de putere setat. A se vedea tabelul ce urmează:


Nivel de putere	Timp
1-3	8 ore
4-6	4 ore
7-9	2 ore

## Funcția TIMER



- 1 Cu ajutorul butonului ,  alegeți ochiul de încălzire adecvat.
- 2 Pentru ochiul de încălzire ales, din butoanele ,  alegeți nivelul adecvat al puterii.
- 3 În decurs de 5 sec. (timp în care indicatorul de putere clipește) apăsați  și din butoanele ,  setați timpul adecvat u (max. 99 min.). Menținerea apăsată a butonului  sau  conduce la mărirea intervalului de timp cu câte 10 minute.
- 4 Confirmați setarea apăsând din nou . După trecerea timpului stabilit, veți auzi un semnal sonor și ochiurile de încălzire se închid.



- Pentru a anula funcția TIMER în timpul activării sale, apăsați deodată butoanele , .




**Simbolul puncte-puncte afișat de către indicatorul de putere (de ex. „5”) semnalizează activarea funcției TIMER pentru un anumit ochi de încălzire.**

**Dacă după apăsarea , nu alegeți nici un ochi de încălzire (în decurs de 5 sec.), atunci funcția TIMER nu va fi activată pentru nici un ochi de încălzire. După trecerea intervalului de timp stabilit, se va auzi un semnal sonor care durează cca. 30 de secunde.**

## Funcția LOCK

Funcția LOCK permite blocarea funcționării tuturor butoanelor de pe plita cu inducție (cu excepția butoanelor  și .

- 1 Apăsați , pentru a bloca funcționarea butoanelor.
- 2 Pe ecranul funcției TIMER va apărea afișat „L O”.
- 3 Pentru a debloca funcționarea butoanelor, apăsați din nou și mențineți apăsat .

**Dacă în timpul activării funcției LOCK închideți plita din butonul , pentru a o porni din nou, trebuie să apăsați butonul , pe urmă deblocați plita apăsând și menținând apăsat butonul .**

## Curățare și păstrare

**Rețineți că trebuie să mențineți plita cu inducție curată. Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică.**

- Pentru curățarea plitei, nu folosiți aparate de curățare cu aburi.

- **Când plita s-a murdărit ușor**, umeziți mai întâi zonele ce urmează a fi curățate cu puțină apă caldă, pe urmă ștergeți și uscați cu un burete.
- **Când plita s-a murdărit mai tare**, umeziți mai întâi zonele ce urmează a fi curățate cu puțină apă caldă, pe urmă ștergeți și uscați cu un burete pentru curățat sticla.
- **Îndepărtați depunerile de calcar sau de altă natură** folosind în zonele ce urmează a fi curățate puțin preparat pentru curățarea ceramicii sau oțet alb din vin, pe urmă ștergeți cu o cârpă uscată.
- **Îndepărtați dulciurile topite, aluminiul sau materialele plastice topite** cu ajutorul unui ștergător pentru sticlă, pe urmă curățați locul cu o cârpă umedă. Dacă este nevoie, folosiți puțin preparat pentru curățarea ceramicii.

## Afișarea și controlul erorilor

În continuare sunt descrise cele mai frecvente probleme și modul de a le rezolva.

În cazul funcționării necorespunzătoare a plitei cu inducție, automat se activează modul de protecție și va fi afișat unul dintre codurile următoare:

**F0/F1/F2** – LIPSĂ VENTILAȚIE – adresați-vă unui punct de servis.

**F3-F8** – AVARIA SENZORULUI DE TEMPERATURĂ – adresați-vă unui punct de servis.

**E1/E2** – TENSIUNE DE ALIMENTARE NECORESPUNZĂTOARE – opriti și reporniți aparatul. Dacă problema persistă, adresați-vă unui punct de servis.

**E3/E4** – TEMPERATURĂ NECORESPUNZĂTOARE – verificați vasul.

**E5/E6** – TRANSMITERE NECORESPUNZĂTOARE A CĂLDURII – opriti și reporniți aparatul.

**Nu reparați niciodată singur aparatul!**

## Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil, nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

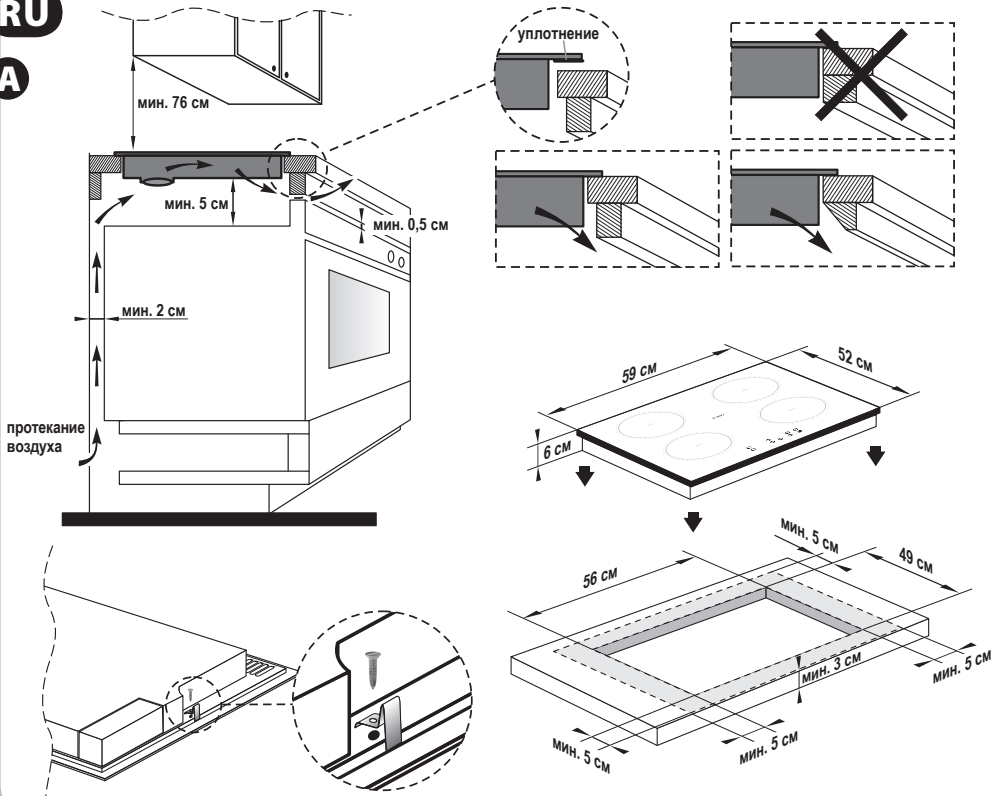
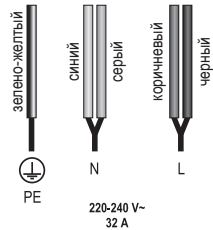
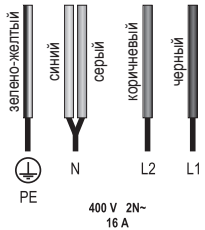
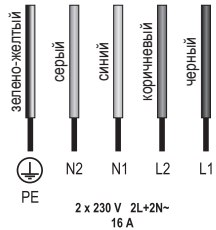
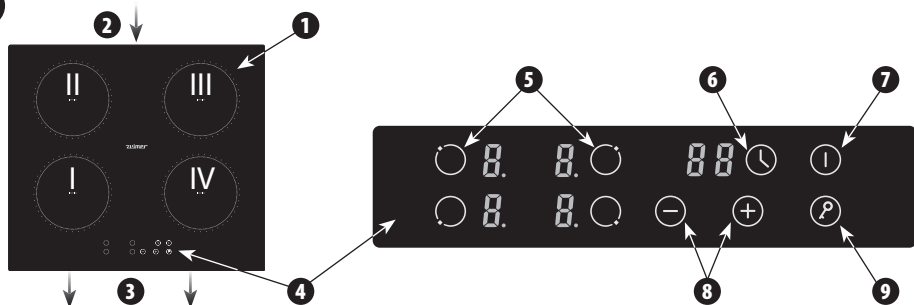


Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.

**Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!**

Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

Importatorul/producătorul își rezervă dreptul de a modifica produsul în orice moment – fără o informare prealabilă – în scopul adaptării la prevederile legale, la norme și directive sau din motive ce țin de construcție, de vânzare, de aspectul estetic ș.a.

**RU****A****B****C**

Поздравляем Вас с выбором нашего устройства и приветствуем среди пользователей товарами Zelmer.

Чтобы достичь наилучших результатов, мы рекомендуем использовать только оригинальные аксессуары компании Zelmer. Они спроектированы специально для этого продукта.

### Указания по технике безопасности

- Прежде чем пользоваться варочной панелью, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.
- Разрешается пользоваться варочной панелью только в помещениях.
- Для приготовления и подогрева пищи нужно использовать посуду, предназначенную исключительно для приготовления на индукционной варочной панели.

**ВНИМАНИЕ:** Диаметр дна посуды, применяемой для индукционного нагрева, должен быть, по крайней мере, равным диаметру зоны нагрева, на которой посуда будет использоваться.

- Запрещается использовать индукционную варочную панель для обогрева помещений и подогрева опасных, вредных, летучих и т.п. жидкостей или материалов.
- Не разогревайте на индукционной варочной панели какие-либо жестяные консервные банки. Банка может взорваться. Предварительно откройте хотя бы крышку.
- Не готовьте пищу в алюминиевой фольге.
- Нельзя ставить на индукционную варочную панель продукты в алюминиевых лотках или в алюминиевой фольге, так как этот материал может расплавиться и испортить поверхность плиты.
- Не ставьте на варочную панель пустую посуду или другие емкости.
- Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, поскольку в случае случайного включения варочной панели эти предметы быстро нагреются и могут вызвать ожоги. Существует многочисленная группа мелких предметов, которые индукционная варочная панель может принять за посуду. Если эти предметы попадут на индукционную варочную панель, она начнет нагреваться и переносить тепло на лежащие на ней предметы.

**ВНИМАНИЕ:** В случае повреждения поверхности индукционной варочной панели, во избежание повреждения электрическим током необходимо немедленно отключить плиту от питающей сети.

- Не включайте прибор, если питающий сетевой провод или корпус имеют видимые повреждения.

**Если питающий провод будет поврежден, то, чтобы избежать аварийных ситуаций, его замену необходимо поручить специалистам.**

**Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя.**

- В случае отключения электроэнергии все настройки и показания сбрасываются. Будьте особенно осторожны, поскольку нагретые перед отключением электроэнергии зоны нагрева перестанут контролироваться датчиками.
- В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт ZELMER.
- Во время приготовления некоторые элементы варочной панели могут сильно нагреваться.
- Не нагревайте пустую посуду.
- Не прикасайтесь к горячим элементам варочной панели. Во избежание ожогов перед очисткой или прежде чем поместить прибор на хранение дайте панели остыть!
- По окончании приготовления всегда отключайте зону нагрева при помощи регулятора мощности. Не полагайтесь на показания индикатора посуды.
- Не рекомендуется использовать для мытья варочной панели агрессивные detergенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.

**Индукционной варочной панелью не должны пользоваться лица со стимуляторами работы сердца и активными имплантатами.**

**В плите тепло генерируется под воздействием электромагнитного поля, которое может быть источником помех для их работы. О правильной работе стимулятора работы сердца Вы можете узнать у его производителя или врача.**

- Не разрешайте пользоваться прибором детям и лицам с ограниченными физическими, мануальными и умственными возможностями, не имеющим опыта и умения, до тех пор, пока они не будут обучены и ознакомлены с инструкцией по эксплуатации прибора.
- Не разрешайте детям пользоваться и играть прибором.
- Керамическая панель боится точечных ударов и может лопнуть, напр., в результате падения на нее баночки с приправами, солонки и т.п.
- Сахар может реагировать с поверхностью варочной панели, оставляя несмываемые пятна. Все, что содержит сахар, лучше удалять сразу же.
- Нельзя ставить на индукционную варочную панель продукты в алюминиевой фольге, а также в алюминиевых или пластиковых лотках.

**Убедитесь, что Вам понятны все вышеприведенные указания.**

## Монтаж и подключение индукционной варочной панели к питающей электросети

### Монтаж варочной панели (Рис. А.)

**ВНИМАНИЕ:** Монтаж индукционной варочной панели могут выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие соответствующие допуски.

На рисунке показаны необходимые размеры и способ установки варочной панели.

- ① Вырежьте в столешнице отверстие соответствующего размера.
  - ② Вставьте варочную панель в отверстие и прикрепите снизу к столешнице при помощи скоб и болтов.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи источников тепла. При установке варочной панели над встроенной духовкой духовка должна быть оснащена соответствующей вентиляцией.
  - Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи устройств или предметов, генерирующих магнитное поле (напр., радиоприемников, телевизоров и т.п.).
  - Убедитесь, что столешница изготовлена из термостойкого материала, который не деформируется под воздействием высоких температур.
  - По окончании монтажа убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы.

### Подсоединение к питающей электросети (Рис. В.)

**ВНИМАНИЕ:** Подсоединение индукционной варочной панели к питающей электросети могут выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие соответствующие допуски.

Прежде чем начать подсоединение индукционной варочной панели к питающей электросети, необходимо ознакомиться с параметрами на заводском щитке и схемой подсоединения прибора.

- Всегда подключайте варочную панель к электросети, имеющей соответствующее заземление.
- Дополнительно в питающей электросети должен быть установлен соответствующий аварийный выключатель, который в критических ситуациях автоматически отсоединит подачу тока.
- Не укорачивайте подсоединительный электропровод.

**ВНИМАНИЕ:** Специалист-установщик должен заполнить гарантийный талон, который является основанием для предоставления гарантии.

## Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

Индукционная варочная панель имеет I класс изоляции. Питающий электропровод и вилка имеют заземление.

Индукционная варочная панель отвечает требованиям действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

- Директива по низковольтному оборудованию (LVD) – 2006/95/ЕС.
- Директива по электромагнитной совместимости (EMC) – 2004/108/ЕС.

Прибор маркирован знаком соответствия СЕ.


## Описание индукционной варочной панели

Индукционная варочная панель предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае ее использования в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.

Индукционная варочная панель Zelmer предназначена для приготовления и разогрева готовых блюд. Действие индукционной варочной панели основано на принципе электромагнитной индукции. Электромагнитное поле, свободно проходящее через керамическую поверхность, образует в дне посуды вихревой ток, сопровождающийся выделением большого количества тепла, которое разогревает находящиеся внутри посуды продукты.

**На индукционной варочной панели можно готовить пищу исключительно в кастрюлях и сковородах, предназначенных для индукционных варочных панелей.**

Генерирование магнитного поля зависит от материала, из которого изготовлено дно посуды.








**CLASS INDUCTION**  Выбирая посуду, которая имеет на упаковке или на дне данный символ, Вы можете быть уверены в том, что данная посуда предназначена для приготовления именно на индукционной варочной панели.

**Рекомендуем использовать кастрюли и сковороды марки Zelmer, предназначенные для приготовления на индукционной варочной панели.**

Преимущества индукции:

- Очень короткое время нагрева. При снятии посуды с поверхности панели нагрев моментально прекращается.
- Если поставить посуду снова на варочную панель в течение минуты, то нагрев возобновится автоматически в соответствии с ранее заданными настройками.
- Отсутствие инерции при изменении мощности нагрева.
- Отсутствие открытого огня и нагреваемых элементов значительно снижает риск возникновения пожара.
- Тепло генерируется непосредственно в дне посуды, вследствие чего вся энергия расходуется только на разогрев пищи.
- Значительная экономия энергии.
- Сокращенное время приготовления.

## Устройство индукционной варочной панели (Рис. С.)

- 1 Керамическая панель
- 2 Вход воздуха
- 3 Выход воздуха
- 4 Панель управления
- 5 Выбор позиции , 
- 6 Кнопка TIMER 
- 7 Кнопка ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ 
- 8 Кнопки регулировки мощности , 
- 9 Кнопка блокиды 

## Подготовка варочной панели к работе

При включении варочной панели раздается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на ок. 1 сек., а затем гаснут, указывая тем самым на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания (состояние готовности).

## Выбор посуды






Индукционная варочная панель сама распознает, годится ли поставленная на панель посуда для индукционного приготовления или нет.



- 1 Поставьте посуду на зону нагрева.
- 2 Если на пульте управления появится символ „U“, то посуда не годится для приготовления на индукционной варочной панели.
- 3 Если при нажатии на кнопку регулировки мощности варочная панель включится, то это значит, что посуда годится для приготовления на индукционной варочной панели.

**При приготовлении на индукционной варочной панели используйте посуду с плоским дном. Диаметр дна посуды, применяемой для индукционного нагрева, должен быть, по крайней мере, равным диаметру зоны нагрева, на которой посуда будет использоваться.**


**Проверить пригодность посуды для индукционной панели можно, приложив к ее дну обычный магнит - если он «прилипает» ко дну, посуда может использоваться для индукционного приготовления.**

## Приготовление на индукционной варочной панели

- 1 Включите варочную панель при помощи кнопки . На всех индикаторах появится „-“.
- 2 При помощи кнопок  или  выберите соответствующую зону нагрева.
- 3 Кнопками ,  выберите необходимый уровень мощности (1-9). По умолчанию устанавливается уровень 5.

При одновременном нажатии на кнопки ,  данная зона нагрева немедленно возвращается на нулевую установку уровня мощности, прекращая тем самым нагрев.

После снятия посуды с панели, данная зона нагрева прекращает нагревать, а на индикаторе уровня мощности в течение 1 минуты пульсирует символ „U“. Затем зона нагрева отключается (символ „-“). Если снова поставить посуду на зону нагрева в то время, пока пульсирует символ „U“, то нагрев возобновится автоматически в соответствии с ранее заданными настройками.

- 4 После завершения приготовления варочную панель необходимо выключить, нажимая на .

## Мощность и размер отдельных зон нагрева

Зона нагрева	Размер	Максимальная мощность
I	∅ 180 мм	1500 W
II	∅ 180 мм	2000 W
III	∅ 180 мм	1500 W
IV	∅ 180 мм	2000 W

## Датчик остаточного тепла

При длительном приготовлении индукционная варочная панель нагревается от посуды и тепло удерживается в течение некоторого времени после выключения панели. Если Вы только что сняли кастрюлю с плиты и поверхность под ней еще достаточно горячая, символ „H“ на индикаторе уровня мощности данной зоны нагрева информирует Вас об этом, предотвращая ожог.

## Распознавание неправильной посуды

Индукционная варочная панель способна распознавать наличие на своей поверхности мелких предметов (ножей, вилок, ключей и т.п.) и посуды с неферромагнитным дном. В этом случае варочная панель просто не включится и автоматически перейдет в режим ожидания.

## Защита от перегрева













Индукционная варочная панель имеет встроенный датчик, который измеряет температуру внутри панели и в случае превышения предельной температуры автоматически отключает нагрев.

## Автоматическое отключение варочной панели


В ситуации, если Вы включите индукционную зону нагрева, но не поставите на ней посуду, варочная панель автоматически отключится по истечении определенного времени, в зависимости от установленного уровня мощности. См. таблицу ниже:

Уровень мощности	Время
1-3	8 час.
4-6	4 час.
7-9	2 час.



## Функция TIMER



- 1 При помощи кнопок  или  выберите соответствующую зону нагрева.
- 2 Кнопками ,  выберите уровень мощности зоны нагрева.
- 3 Во время пульсирования индикатора мощности (ок. 5 сек.) нажмите на  и при помощи кнопок ,  запрограммируйте необходимое время (макс. 99 мин.). Придерживая кнопки ,  можно регулировать время с периодом 10 мин.
- 4 Для подтверждения выбранного режима нажмите на . По истечении заданного времени раздастся одиночный звуковой сигнал и зона нагрева отключится.
  - Для отмены функции TIMER нажмите одновременно на , .




**Светящийся символ точки около индикатора мощности (напр. „5”) сигнализирует, на какой зоне нагрева установлен режим TIMER.**

**Если перед нажатием на  не будет выбрана ни одна из зон нагрева (в теч. 5 сек.), то функция TIMER не будет установлена ни на одной из зон нагрева. По истечении заданного времени раздастся только звуковой сигнал, который будет длиться 30 сек.**

## Функция LOCK

Функция LOCK позволяет заблокировать срабатывание всех кнопок на варочной панели (за исключением кнопок  и .

- 1 Нажмите на , чтобы заблокировать срабатывание кнопок.
- 2 На дисплее функции TIMER появится надпись „L o”.
- 3 Чтобы отблокировать кнопки, снова нажмите и придержите .

**Если Вы выключите варочную панель кнопкой  во время действия функции LOCK, то, чтобы снова ее включить, необходимо нажать на кнопку , а затем отблокировать варочную панель, нажимая и придерживая кнопку .**

## Очистка и консервация

**Всегда содержите варочную панель в чистоте. Прежде чем приступить к очистке, отсоедините варочную панель от электросети.**

- Запрещается очищать поверхность индукционной варочной панели с помощью пара, так как он может повредить поверхность прибора.
- **Легкие загрязнения** необходимо сначала смочить теплой водой, а затем протереть досуха при помощи губки.

- **Сильные загрязнения** необходимо сначала смочить теплой водой, а затем протереть досуха при помощи специальной губки для очистки стекла.
- **Известковые и другие осадки** можно удалить при помощи белого уксуса или специального препарата для очистки стеклокерамических поверхностей, а затем протереть это место сухой тряпочкой.
- **Пригоревший сахар, расплавленный алюминий или пластик** следует удалить сразу, пока они еще горячие, при помощи скребка для стеклокерамики, а затем протереть это место влажной тряпочкой. В случае необходимости используйте специальный препарат для очистки стеклокерамических поверхностей.

## Отображение и контроль ошибок

Ниже описаны наиболее часто появляющиеся проблемы и способы их устранения.

В случае появления сбоев в работе индукционной варочной панели автоматически включится режим защиты, а на дисплее отобразится один из кодов ошибки:

**F0/F1/F2 – ОТСУТСТВИЕ ВЕНТИЛЯЦИИ** – свяжитесь с сервисом.

**F3-F8 – АВАРИЯ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ** – свяжитесь с сервисом.

**E1/E2 – НЕПРАВИЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ** – выключите и снова включите прибор. Если проблема повторится, свяжитесь с сервисом.

**E3/E4 – НЕПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА** – проверьте посуду.

**E5/E6 – ПЛОХОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ ТЕПЛА** – выключите прибор, дайте ему остыть и включите снова.

**Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор!**

## Экология – забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий.

С этой целью:

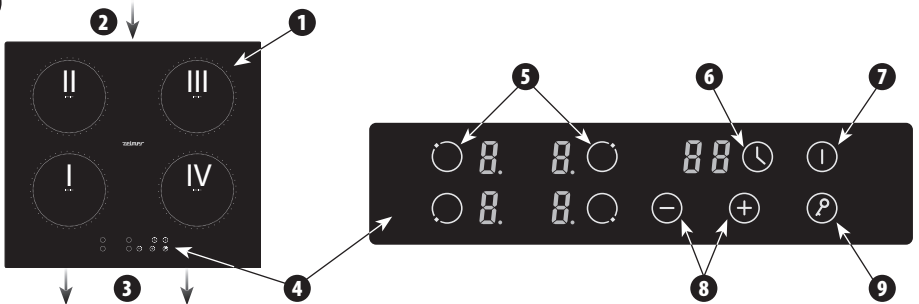
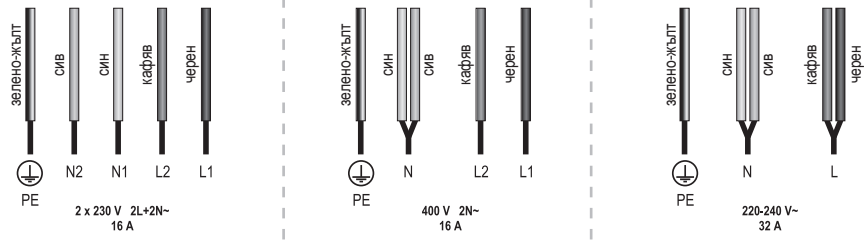
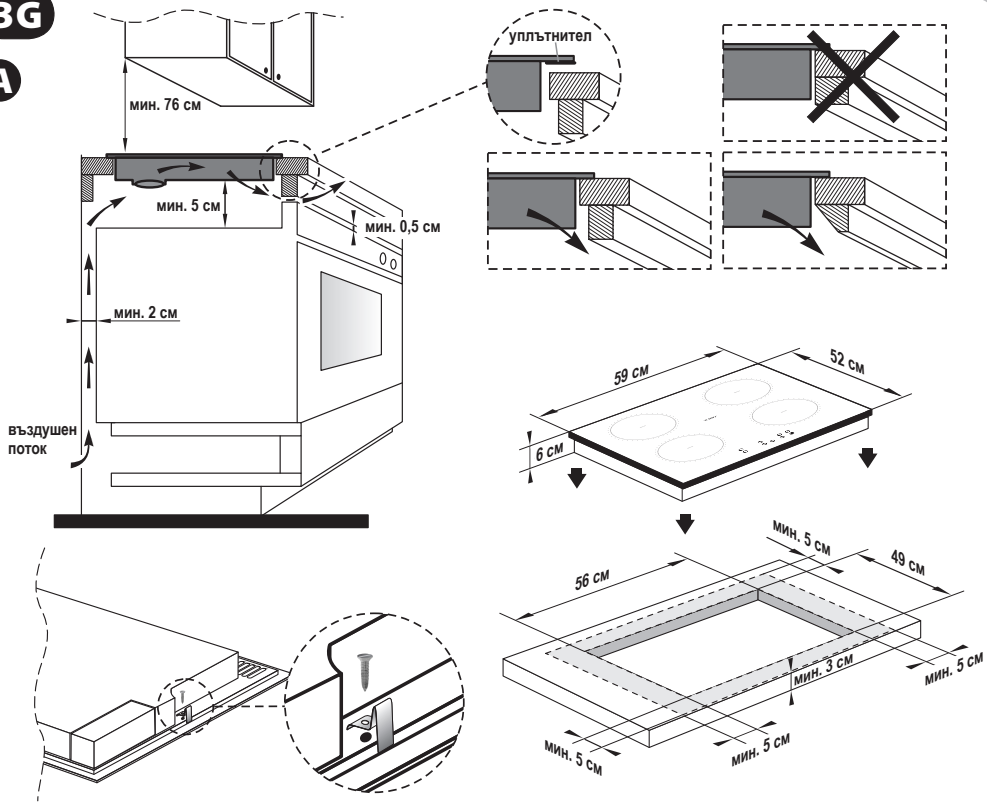
- Картонные упаковки сдавайте в макулатуру.
- Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.
- Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.



**Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!**

*Импортер/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению или неправильного обращения с ним.*

*Импортер/изготовитель сохраняет за собой право на модификацию прибора в любой момент без предварительного уведомления, с целью приведения в соответствие с нормами закона, стандартами, директивами или из конструктивных, коммерческих, эстетических и других соображений.*





Поздравяваме Ви за избора и добре дошли сред потребителите на продукти ZELMER.

За постигане на най-добри резултати Ви препоръчваме да използвате само оригинални аксесоари от фирмата ZELMER. Те са проектирани специално за тези продукти.

### Препоръки за безопасност

- Преди да започнете да използвате уреда, запознайте се със съдържанието на цялата инструкция за употреба.
- Уредът може да се използва вътре в помещения.
- Индукционната печка е предназначена за приготвяне и претопляне на ястия, при което се използват подходящи кухненски съдове.

**ВНИМАНИЕ:** Диаметърът на дъното на индукционния съд трябва да бъде поне равен на диаметъра на нагревателната зона, на която ще се използва.

- Не използвайте индукционната печка за отопление на помещения и подгръване на вредни и летливи течности или материали и др.
- Не използвайте индукционната печка за подгръване на затворени консервни кутии. Кутиите могат да експлодират. Поне махнете предварително капака.
- Никога не пригответе храната в алуминиево фолио.
- Никога не слагайте храна, опакована в алуминиево фолио или на алуминиеви чинии върху индукционния плот, тъй като нагреният алуминий ще се разтопи и ще повреди уреда.
- Не поставяйте върху уреда празни съдове.
- Не слагайте на печката метални предмети, т.е. ножове, вилицы, лъжици, капаци, тъй като те могат да се нагряват. Има голям брой дребни предмети, върху които уредът може да действа като върху индукционен съд. В такъв случай печката ще започне да се нагрява и да предава топлина на лежащите върху нея предмети.

**ВНИМАНИЕ:** Ако повърхността на плота е напукана, изключете електричеството, за да избегнете опасността от токов удар.

- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.

**Ако неотделимият захранващ кабел се повреди, той трябва да бъде сменен у производителя, в специализиран сервиз или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуална опасност.**

**Уредът може да се поправи само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя.**

- В случай на прекъсване на захранването всички настройки и индикации се анулират. Бъдете особено предпазливи, тъй като зоните, нагрени преди

прекъсване на захранването, не се сигнализират от индикатора.

- В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервиз на ZELMER.
- Някои елементи се нагряват по време на работния режим на плота.
- Никога не използвайте индукционния плот с празни съдове.
- Не докосвайте горещите части на уреда. Има опасност от изгаряне! Оставете уреда да изстине преди почистване.
- След приключване на използването изключете нагревателната зона с помощта на регулатора и не се доверявайте само на индикациите на детектора на съдове.
- За миене на плота не използвайте прекалено силни миешки препарати - емулсии, млека, пасты и др. Те могат да отстранят нанесените информационни графични символи като напр.: обозначения, предупредителни знаци и др.

**Индукционният плот може да представлява опасност за хора с кардиостимулатор или други активни импланти.**

**Консултирайте се с лекар или производителя на активния имплант, тъй като образуващото се по време на работата на плота магнитно поле може да предизвика смущения в неговата работа.**

- Този уред не е предназначен за използване от лица (в това число деца) с ограничени физически, сетивни или психически възможности, както и от лица без опит и познаване на уреда, освен ако това не става под наблюдение или съгласно инструкцията за използване на уреда, предадена от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- Внимавайте децата да не си играят с уреда.
- Керамичният плот е чувствителен на точкови удари, напр. от бутилка с подправки, солница и др.
- Захарта може да реагира с плота, като остави неотстранявани петна. Винаги отстранявайте веднага от плота петната, съдържащи захар.
- Не слагайте върху горещия плот алуминиеви или пластмасови предмети.

**Уверете се, че сте разбрали горепосочените упътвания.**

### Монтаж и свързване на плота към електрическата инсталация

Монтаж на плота (Рис. А.)

**ВНИМАНИЕ:** Монтажът на плота може да се извърши само от квалифициран инсталатор със съответната правоспособност.

На рисунката са представени подходящите размери и начинът за монтиране на плота.

① Направете отвор в кухненския плот съгласно размерите.

② Сложете плота в отвора и го прикрепете отдолу към кухненския плот с помощта на прикрепващите елементи и винтовете.

- Не монтирайте плота над фурна без вентилация или близо до уреди, излъчващи топлина.
- Не монтирайте плота близо до уреди или предмети, създаващи магнитно поле (напр. радио, телевизор и др.).
- Уверете се, че кухненският плот е изработен от материал с подходяща издръжливост на топлина, така че да не се стигне до деформация, предизвикана от нагряването на индукционния плот.
- След монтиране се уверете, че индукционният плот има добра вентилация, а входящият и изходящият отвор не са блокирани.

### Включване към електрическата инсталация (Рис. В.)

**ВНИМАНИЕ:** *Свързването на плота към електрическата инсталация може да извърши само от квалифициран инсталатор със съответната правоспособност.*

*Преди да свържете индукционния плот към електрическата инсталация се запознайте с данните на информационната табелка и схемата за свързване на уреда.*

- Електрическата инсталация, захранваща плота, трябва да има подходящи предпазители.
- Освен това електрическата инсталация трябва да има подходящ прекъсвач, даващ възможност за спиране на захранването с ток при аварийна ситуация.
- Не скъсявайте захранващия кабел.

**ВНИМАНИЕ:** *Инсталаторът е длъжен да попълни гаранционната карта, която е условие за валидността на гаранцията.*

### Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

Индукционната печка е уред от клас I, със захранващ кабел с предпазно жило.

Уредът отговаря на изискванията на действащите стандарти.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

- Нисковолтови съоръжения (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнитна съвместимост (EMC) – 2004/108/EC.

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.


### Описание на уреда

Уредът е предназначен само за домашно използване. В случай че се използва в заведение за хранене, гаранционните условия се променят.

Индукционният плот Zelmer е уред, който служи за готвене и претопляне на ястия. Работи на принципа на явлението на електромагнитна индукция. Между повърхността на плота и поставения върху него индукционен съд се генерира магнитно поле, което създава в него вихрови токове. Преминаването на тези токове води до нагряване на съда и ястията, които се намират вътре в него.

**Индукционният плот може да се прилага само с тенджери и тигани, предназначени за индукционни плотове.**

Създаването на магнитно поле зависи от материала, от който е изработено дъното на тенджерата.

**CLASS INDUCTION**  Избирайки съдове, обозначени с тези знаци на дъното или на опаковката, можете да бъдете сигурни, че те са предназначени за работа с индукционен плот.






**Препоръчва се използването на тенджери и тигани марка Zelmer, предназначени за работа с индукционни плотове.**

Предимства на индукцията:

- Изключително кратко време на нагряване. След сваляне на съда от плота следва автоматично прекъсване на нагряването.
- След повторно поставяне на съда (в продължение на една минута) на плота следва автоматично подновяване на нагряването.
- Бърза реакция при смяна на мощността.
- Липсата на открит пламък и силно нагряващи се елементи значително ограничава опасността от пожар.
- Топлината се генерира само в тенджерата, благодарение на което енергията се изразходва само за готвене.
- По-малък разход на енергия.
- Кратко време на готвене.

### Устройство на уреда

(Рис. С.)

- ① Керамичен плот
- ② Входящ отвор на въздуха
- ③ Изходящ отвор на въздуха
- ④ Контролен панел
- ⑤ Избор на зона 
- ⑥ Бутон TIMER 
- ⑦ Бутон ВКЛЮЧВАНЕ/ ИЗКЛЮЧВАНЕ 
- ⑧ Бутони за регулиране на мощността 
- ⑨ Бутон за заключване 

## Подготовка на плота за работа

След включване на уреда ще чуете единичен звук сигнал, а всички светлинни индикатори ще светнат за около 1 секунда, а след това ще се изключат – това означава, че индукционният плот е преминал в режим на очакване.

## Избор на съдове






Индукционният плот установява дали намиращият се на нагревателната зона съд е пригоден за работа с индукционния плот.



- 1 Поставете съда върху нагревателната зона.
- 2 Ако индикаторът показва символа „U“, съдът не е подходящ за работа с плота.
- 3 Ако след избиране на нивото на мощността можете да включите плота, това означава, че съдът е подходящ за работа с плота.

**Не забравяйте, че дъното на съда трябва да бъде плоско, а неговият диаметър трябва да бъде поне равен на диаметъра на нагревателната зона, на която ще се използва.**

**За да проверите дали даденият съд е подходящ за използване на индукционния плот, можете да използвате магнит. Ако той се лепи към дъното на съда, съдът може да се използва за индукционна готвене.**


## Работа с плота

- 1 Включете плота с помощта на бутона . Всички индикатори ще показват стойността „-“.
- 2 С помощта на бутоните  или  изберете съответната нагревателна зона.
- 3 С помощта на бутоните  и  изберете подходящото ниво на мощността (1-9). По подразбиране е настроено нивото 5.

**Същевременно натискане на бутоните  и , на дадената нагревателна зона води до настройка на нивото на мощността на 0 и по този начин нагревателната зона престава да нагрява.**

**След сваляне на съда от нагревателната зона тя престава да нагрява и на индикатора на нивото на мощността в продължение на 1 минута премигва символът „U“. Следващата нагревателна зона се изключва (символ „-“).**

**Ако по време на премигване на символа „U“ сложите обратно съда на нагревателната зона, тя автоматично ще започне да нагрява на предварително настроеното ниво.**

- 4 След като приключите работа, изключете плота с натискане на .

## Мощност и големина на отделните нагревателни зони

Нагревателна зона	Големина	Максимална мощност
I	∅ 180 мм	1500 W
II	∅ 180 мм	2000 W
III	∅ 180 мм	1500 W
IV	∅ 180 мм	2000 W

## Индикатор за топлина

При използване на плота продължително време топлината на дадената нагревателна зона се поддържа още малко след изключването ѝ. Изписаният на индикатора на мощността на дадената нагревателна зона символ „H“ предупреждава пред случайното докосване на нагрятото място.

## Откриване на неправилни обекти

Когато на плота се постави обект с неправилни размери (ножица, нож, вилица, ключове и др.) или немагнитен съд, плотът автоматично преминава в режим на очакване.

## Защита от прегряване











Плотът притежава вграден датчик, който мери температурата вътре в плота. В случай че се надвиши допустимата стойност на температурата, индукционният плот автоматично се изключва.



## Автоматично изключване на плота

Когато дадената нагревателна зона работи, а Вие не извършвате на нея никакво действие, плотът се изключва автоматично след изтичане на определено време в зависимост от нивото на настроената мощност. Виж таблицата по-долу:


Ниво на мощност	Време
1-3	8 часа
4-6	4 часа
7-9	2 часа

## Функция TIMER



- 1 С помощта на бутоните  или  изберете съответната нагревателна зона.
- 2 На избраната нагревателна зона с бутоните  и  изберете подходящото ниво на мощност.
- 3 В продължение на 5 сек. (време на премигване на индикатора на мощността) натиснете  и с помощта на бутоните  и  настройте съответното време (макс. 99 мин.). Задръжането на бутоните  или  води до прескачане през 10 минути).
- 4 Потвърдете настройката отново с натискане на . След изтичане на зададеното време ще чуете единичен звук сигнал и нагревателната зона ще се изключи.



- За да анулирате функцията TIMER по време на работата ѝ, натиснете същевременно  , .




**Светещият символ на точката при индикатора на мощността (напр. „5.“) сигнализира приписването на функцията TIMER на дадената нагревателна зона.**

**Ако преди натискане на  не изберете никоя от нагревателните зони (в продължение на 5 сек.), функцията TIMER няма да бъде приписана на никоя нагревателна зона. След изтичане на настроеното време ще се чуе само звук от сигнал, траещ 30 секунди.**

## Функция LOCK

Функцията LOCK дава възможност за блокиране на работата на всички бутони на плота (освен бутоните  и .

- ① Натиснете , за да блокирате работата на бутоните.
- ② На дисплея на функцията TIMER се появява надпис „L O C K“.
- ③ За да отблокирате работата на бутоните, натиснете отново и задръжте .

**Ако по време на работата на функцията LOCK изключите плота с помощта на бутон , за да го включите отново, трябва да натиснете бутон , а след това да отключите плота с натискане и задръжане на бутон .**

## Почистване и поддръжка

**Не забравяйте да поддържате плота чист.**

**Преди да пристъпите към почистването, изключете уреда от захранването.**

- Не използвайте за почистване на плота уреди за чистене с пара.
- **Леките замърсявания** навлажнете първо с топла вода, а след това ги изтрийте с помощта на гъба.
- **Силните замърсявания** навлажнете първо с топла вода, а след това ги изтрийте с помощта на специална гъба за почистване на стъкло.
- **Остатъците от воден камък и други отлагания** отстранете с нанасяне на замърсеното място на малко количество специален препарат за почистване на керамично стъкло или бял винен оцет, а след това го изтрийте със суха кърпа.
- **Сладки неща, разтопен алуминий, пластмаси** отстранете с помощта на инструмент за почистване на стъкло, а след това изтрийте мястото с влажна кърпа. В случай на необходимост използвайте препарата за почистване на керамично стъкло.

## Сигнализиране и контрол на грешките

По-долу са описани най-честите проблеми и начините на решаването им.

В случай на неправилна работа индукционният плот автоматично включва защитен режим и изписва един от следните кодове:

**F0/F1/F2** – ЛИПСА НА ВЕНТИЛАЦИЯ – обърнете се към сервиза.

**F3-F8** – АВАРИЯ НА ДАТЧИКА НА ТЕМПЕРАТУРАТА – обърнете се към сервиза.

**E1/E2** – НЕПРАВИЛНО ЗАХРАНВАЩО НАПРЕЖЕНИЕ – изключете и включете отново уреда. Ако проблемът не бъде отстранен, обърнете се към сервиза.

**E3/E4** – НЕПРАВИЛНА ТЕМПЕРАТУРА – проверете съда.

**E5/E6** – ЛОШО ПРЕДАВАНЕ НА ТОПЛИНАТА – изключете и след изстиване включете отново уреда.

**Никога не поправяйте уреда самостоятелно!**

## Екология – Грижа за околната среда

Всеки ползвател може да допринесе за опазването на околната среда. Това не е трудно, нито скъпо. За да го постигнете: изхвърлете картонената опаковка в контейнер за рециклиране на хартиени отпадъци; полиетиленовите пликове изхвърлете в контейнер за пластмаса.



Когато стане непригоден, занесете уреда в подходящ център за унищожаване, защото съдържа опасни елементи, които могат да навредят на околната среда.

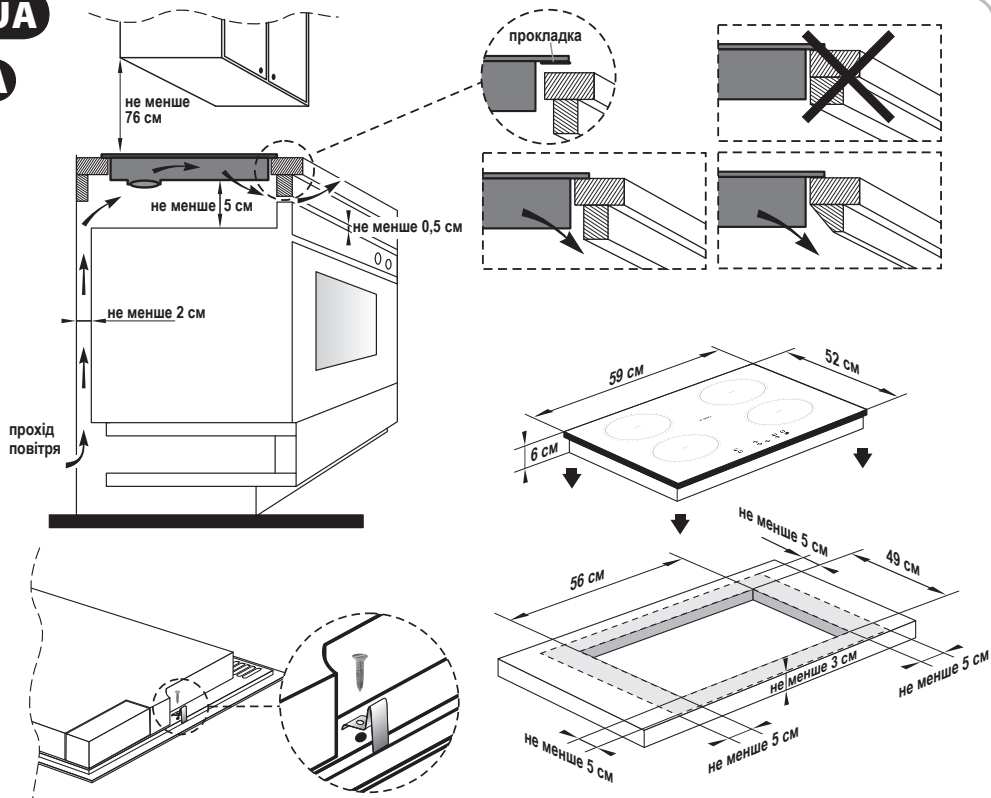
**Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!**

*Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.*

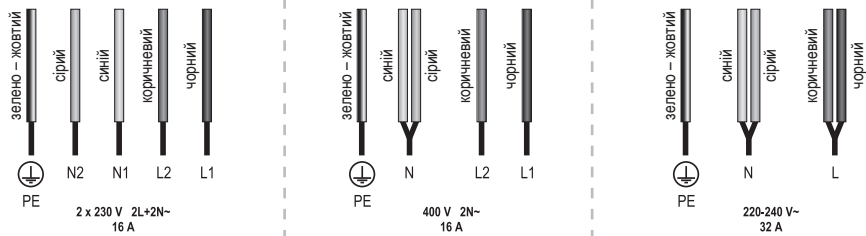
*Вносителят/производителят си запазва правото да модифицира уреда във всеки момент, без предварително уведомление, с цел изпълнение на правните разпоредби, стандарти, директиви или по конструктивни, търговски, естетически и други причини.*

UA

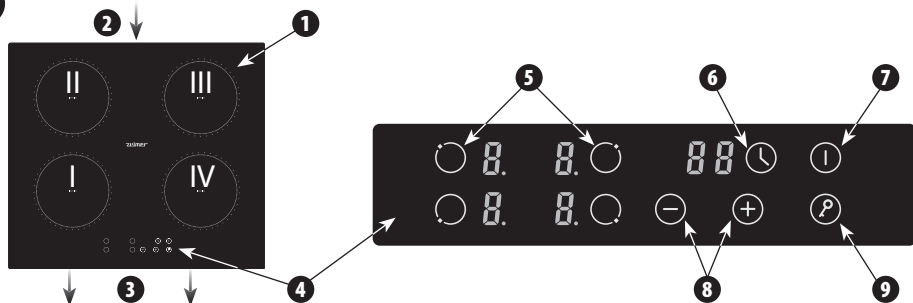
A



B



C



Вітаємо Вас із вибором нашого пристрою та ласкаво просимо до спільноти користувачів товарів ZELMER.

Для того, щоб отримати найкращі результати, ми рекомендуємо використовувати тільки оригінальні аксесуари компанії ZELMER. Вони спроектовані спеціально для цього продукту.

### **Вказівки з безпеки**

- Перед початком користування, ознайомтесь з повним змістом інструкції з обслуговування.
- Обладнання може використовуватися усередині прищінь.
- Індукційна плита призначена для приготування та підігріву страв при застосуванні відповідної кухонної посуду.

**УВАГА: Діаметр днища індукційної посудини повинна дорівнювати не менше діаметра нагрівного поля, на якому буде використовуватися.**

- Не вживайте індукційну плиту для опалення прищінь та підігрівання рідин або шкідливих летучих матеріалів та ін.
- Не вживайте індукційну плиту для нагрівання закритих банок. Банка може вибухнути. Перед тим зніміть принаймі кришку.
- Ніколи не готуйте харчові продукти в алюмінієвій плівці.
- Ніколи не покладайте на індукційну плиту продукти, упаковані в алюмінієву плівку або на алюмінієвих підносах, тому що підігрітий алюміній розплавиться і пошкодить обладнання.
- Не покладайте на обладнанні порожні ємності чи посуд.
- Не покладайте на плиту металеві предмети, тобто ножі, вилки, ложки, кришки, тому що можуть стати гарячими. Існує чисельна група дрібних предметів, що можуть бути потрактовані обладнанням, як індукційний посуд. У такому випадку піч почне нагріватися і віддавати тепло лежачим на ній предметам.

**УВАГА: Якщо поверхня плити пошкоджена, виключіть струм, для попередження можливості ураження електричним струмом.**

- Не запускайте обладнання, якщо живильний провід або корпус пошкоджені.

**Якщо невід'ємний живильний кабель буде пошкоджений, він підлягає заміні виробником або спеціалізованому сервісним центром, чи кваліфікованою особою для попередження небезпеки.**

**Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача.**

- У разі зникнення напруги, усі настроювання та пока-

зання перевстановлюються. Дотримуйтесь особливої обережності, тому що нагрівне поле нагріє перед зникненням напруги не буде контролюватися індикатором.

- У разі виявлення дефектів, радимо звернутися до спеціалізованого сервісного центру ZELMER.
- Деякі елементи нагріваються під час робочого режиму плити.
- Ніколи не користуйтеся індукційною плитою з порожнім посудом.
- Не доторкайтесь до гарячих поверхонь обладнання. Існує небезпека опіку! Залишіть обладнання для охолодження перед його очищенням.
- Після закінчення користування виключіть нагрівне поле регулятором і не покладайтеся на показання детектора посуду.
- Для миття плити не використовуйте агресивні миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, пасти та ін. Вони можуть між ін. усунути нанесені інформаційні графічні символи, тобто: шкалу, позначення, попереджувальні знаки та ін.

**Індукційна плита може бути небезпечною для осіб зі стимулятором серця або з іншими активними імплантатами.**

**Проконсультуйтеся з лікарем або виробником активного імпланту, тому що магнетичне поле, що утворюється під час праці плити може порушити його роботу.**

- Цей прилад непризначений для користування особами (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними, чуттєвими або інтелектуальними здібностями, які не мають досвіду або знання, якщо вони не будуть під наглядом або доки вони не пройдуть навчання щодо способу користування, яке ведеться особами відповідальними за їхню безпеку.
- Не допускайте, щоб діти грали з обладнанням.
- Керамічна плита чутлива до пунктирних ударів, напр. пляшечка з приправами, сільниця та ін.
- Цукор може вступати в реакцію з плитою, залишаючи стійкі плями. Завжди негайно усувайте з плити плями, що містять цукор.
- Не покладайте на гарячу плиту виробу із алюмінію або пластмаси.

**Необхідно упевнитися, що вищенаведені вказівки є зрозумілими.**

### **Монтаж та підключення плити до електроустановки**

#### **Монтаж плити (Рис. А)**

**УВАГА: Монтаж плити може проводитися тільки кваліфікованою особою, що має відповідні повноваження.**

На рисунку вказані необхідні розміри та спосіб встановлення плити.

- ① Виконайте отвір у стільниці відповідно до розмірів.
- ② Вставте плиту в отвір і прикріпіть її знизу до стільниці за допомогою кронштейнів та гвинтів.
  - Не встановлюйте плиту над духовкою, неоснащеною вентиляційною системою або поблизу обладнання, що випромінює тепло.
  - Не встановлюйте плиту поблизу обладнання або предметів, що утворюють магнетичне поле (напр. радіоприймач, телевізор та ін.).
  - Упевніться, що стільниця кухонних меблів виготовлена з матеріалу відповідної теплової стійкості для попередження її деформації внаслідок нагрівання плити.
  - Після встановлення, упевніться, що індукційна плита оснащена надійною вентиляційною системою, а вхід і вихід повітря незакупорені.

### Підключення до електромережі (Рис. В)

**УВАГА:** Підключення плити до електромережі може проводитися тільки кваліфікованою особою, що має відповідні повноваження.

Перед підключенням індукційної плити до електромережі ознайомтесь з інформацією на щитку і схемі підключення обладнання.

- Електромережа, що живить індукційну плиту повинна захищатися відповідно підібраним захистом.
- Додатково електромережа повинна мати відповідний вимикач для відсічення притоку струму в аварійній ситуації.
- Не змотуйте живильний кабель.

**УВАГА:** Особа, що виконує встановлення зобов'язана заповнити гарантійний талон, що є підставою для визнання гарантії.

### Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку.  
 Індукційна плита є обладнанням класу I, оснащеним ідеальною кабелем з захисною жилкою.  
 Обладнання виконує вимоги діючих стандартів.  
 Прилад відповідає вимогам директив:
 

- Електрообладнання низької напруги (LVD) – 2006/95/EC.
- Електромагнітна сумісність (EMC) – 2004/108/EC.

 Продукт позначен знаком CE на щитку.


### Характеристика обладнання

Обладнання призначене виключно для домашнього використання. У разі його використання для цілей бізнесу загального харчування, умови гарантії змінюються.  
 Індукційна плита Zelmer є обладнанням, що служить для готування і підігрівання страв. Працює за принципом явища електромагнітної індукції. Між поверхнею плити, та покладеним на ній індукційним посудом генерується магнетичне поле, що утворює в ньому вихровий струм.

Протікання цього струму приводить до нагрівання посуду та стави, яка міститься у середині.

**Індукційну плиту можна застосовувати виключно для горщиків та каструль, призначених для індукційних плит.**

Утворення магнітного поля залежить від матеріалу, з якого виготовлене днище горщика.






**CLASS INDUCTION**  Вибираючи посуд, що має ці знаки на дні, або на упакованні маєте певність, що вони призначені для праці з індукційною плитою.

**Рекомендується вживати горщики та каструлі марки Zelmer, призначені для праці з індукційними плитами.**

Переваги індукції:

- Дуже короткий час нагрівання. Після зняття посуду з плити відбувається автоматичне припинення нагрівання.
- Після повторного покладення посуду (протягом хвилини) відбувається автоматичне відновлення нагрівання плити.
- Швидка реакція при заміні потужності.
- Відсутність відкритого полум'я та жевріючих елементів значно обмежує пожежну небезпеку.
- Тепло генерується тільки у посуді, завдяки чому енергія витрачається тільки з метою готування.
- Менша витрата енергії.
- Скорочений час готування.

### Складові частини обладнання (Рис. С)


- ① Керамічна плита
- ② Вхід повітря
- ③ Вихід повітря
- ④ Панель управління
- ⑤ Вибір позиції 
- ⑥ Кнопка TIMER 
- ⑦ Кнопка ВКЛЮЧИТЬ/ВИКЛЮЧИТЬ 
- ⑧ Кнопки регулювання потужності 
- ⑨ Кнопка блокади 

### Підготовка плити до праці

Після включення обладнання почуєте окремий звуковий сигнал, а всі світлові показники запаляться на бл. 1 секунду, а потім вимкнуть – це буде вказувати, що індукційна плита перейшла у режим очікування.

### Підбір посуду

Індукційна плита викриває, чи посуд, який знаходиться на нагрівій плиті пристосований до роботи з індукційною плитою.

- ① Покладіть посуд на нагрівне поле.
- ② Якщо показник вказує символ , посуд придатний до праці з плитою.

③ Якщо після вибору рівня потужності можете запустити плиту, це вказує на те, що посуд може працювати з плитою.


**Пам'ятайте, щоб дно посуду було плоским, а його діаметр складає не менше діаметра нагрівного поля, на якому він буде використовуватися.**



**Щоб переконатися, що даний посуд придатний для використання на індукційній плиті можете взяти магніт. Якщо він «причіпляється» до дна посуду, він може використовуватися для індукційного готування.**

## Робота з плитою

① Уключіть плиту кнопкою . Усі показники будуть вказувати значення „-“.


② Кнопкою  або  виберіть відповідне нагрівне поле.

③ Кнопками  ,  виберіть відповідний рівень потужності (1-9). Порвинне значення встановлене на 5.

**Одночасне натиснення кнопок  ,  , на даному нагрівному полі приведе до встановлення рівня потужності на 0 і тим самим припиняється процес нагріву нагрівного поля.**

**Після зняття посуду з нагрівного поля воно перестав гріти і на показнику рівня потужності протягом 1 хвилини мигає символ „U”. Потім нагрівне поле виключається (символ „-“).**

**Якщо під час мигання символу „U” знову покладете посуд на нагрівне поле, автоматично відновиться процес нагріву на попередньо встановленому рівні.**

④ Після закінчення праці виключіть плиту, натискаючи .

## Потужність та розмір окремих нагрівних полів

Нагрівне поле	Розмір	Потужність не більше
I	∅ 180 мм	1500 W
II	∅ 180 мм	2000 W
III	∅ 180 мм	1500 W
IV	∅ 180 мм	2000 W

## Показник тепла

Під час користування плитою протягом довготривалого часу, тепло на даному нагрівному полі зберігається ще протягом хвилини після її виключення. Символ, що висвітлюється „H” на індикаторі потужності даного нагрівного поля перестерегає від випадкового доторкання до розігрітого місця.

## Виявлення невідповідних об'єктів

Якщо на плиті залишиться об'єкт невідповідних розмірів (ножиці, ніж, вилка, ключі та ін.) або немагнітний посуд, плита автоматично перейде у режим очікування

## Захист від перегріву

Плита оснащена вбудованим датчиком, що вимірює температуру усередині плити. У разі перевищення допустимого значення температури індукційна плита автоматично виключиться.



## Автоматичне виключення плити






У ситуації, якщо дане нагрівне поле працює, а Ви не виконуєте на ньому жодної дії, плита автоматично виключається через встановлений час, який залежить від рівня встановленої потужності. Дивись таблиця нижче:


Рівень потужності	Час
1-3	8 годин
4-6	4 години
7-9	2 години



## Функція TIMER

① Кнопкою  або  виберіть відповідне нагрівне поле.


② На вибраному нагрівному полі, кнопками  ,  виберіть відповідний рівень потужності.

③ Протягом 5 сек. (час мигання показника потужності) натисніть  і кнопками  ,  встановіть відповідний час (не більше 99 хвилин). Притримання кнопки  або  приводить до стрибка через кожні 10 хвилин).

④ Підтвердіть настроювання знову натискаючи . Через завданий час почуєте окремий звуковий сигнал і нагрівне поле виключиться.


● Щоб анулювати функцію TIMER під час її дії натисніть одночасно  , .

**Символ крапки, що висвітлюється при індикаторі потужності (напр. „5” сигналізує присвоєння функції TIMER даному нагрівному полю.**


**Якщо перед натисненням  не виберете жодного з нагрівних полів (протягом 5 сек.), тоді функція TIMER не буде присвоєна жодному нагрівному полю. Через встановлений час пролунає тільки звуковий сигнал тривалістю 30 секунд.**


## Функція LOCK

Функція LOCK дозволяє заблокувати дію всіх кнопок на плиті (за винятком кнопок  та .

① Натисніть , щоб заблокувати дію кнопок.

② На дисплеї функції TIMER появиться напис „L o”.

③ Щоб зняти блокаду кнопок, повторно натисніть і притримайте .

**Якщо під час дії функції LOCK виключити плиту кнопкою , тоді, щоб повторно її включити,**



мусите натиснути кнопку **I**, а потім зняти блокаду плити, натискаючи і притримуючи кнопку **P**.

## Очищення і зберігання

**Пам'ятайте про постійне утримання плити у чистоті.**

**Перед початком очищування, відключіть плиту від мережі.**

- Для очищення плити не вживайте оснащення для чищення парюю.
- **Легке забруднення** зволожіть зпочатку теплою водою, а потім за допомогою губки протріть досуха.
- **Сильне забруднення** зволожіть зпочатку теплою водою, а потім за допомогою спеціальної губки для чищення скла, протріть досуха.
- **Залишки каменю та інші осадки** усувайте шлямом нанесення на забруднене місце невелику кількість спеціального препарату для чищення керамічного скла або білого винного оцту, а потім зітріть досуха ганчіркою.
- **Солодощі, розплавленій алюміній, пластмасу** усувайте за допомогою скребачки для скла, а потім протріть місце зволоженою ганчіркою. За необхідністю вживайте препарат для чищення керамічного скла.

## Висвітлювання та контроль помилок

Нижче вказуються найчастіші проблеми та способи їхнього вирішення.

У разі неправильної дії індукційна плита автоматично включає захисний режим і висвітлює один з нижчевказаних кодів:

**F0/F1/F2** – ВІДСУТНІСТЬ ВЕНТИЛЯЦІЇ – зв'яжіться з сервісним центром.

**F3-F8** – АВАРІЯ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРИ – зв'яжіться з сервісним центром.

**E1/E2** – НЕПРАВИЛЬНА НАПРУГА ЖИВЛЕННЯ – виключіть і повторно включіть обладнання. Якщо проблема не зникне, зв'яжіться з сервісним центром.

**E3/E4** – НЕПРАВИЛЬНА ТЕМПЕРАТУРА – перевірте посуд.

**E5/E6** – НЕПРАВИЛЬНЕ РОЗХОДЖЕННЯ ТЕПЛА – виключіть і після охолодження повторно включіть обладнання.

**Забороняється проводити ремонт самостійно!**

## Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

Кожна людина може зробити свій внесок у справу охорони природи. Це зовсім не складно і не потребує витрат. Для цього слід: здати картонну упаковку у пункт прийому макулатури, а поліетиленові пакети викинути у контейнер для пластмаси.



Зношений пристрій слід віддати у відповідний пункт прийому, адже його конструктивні елементи можуть бути небезпечними для навколишнього середовища.

**Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!**

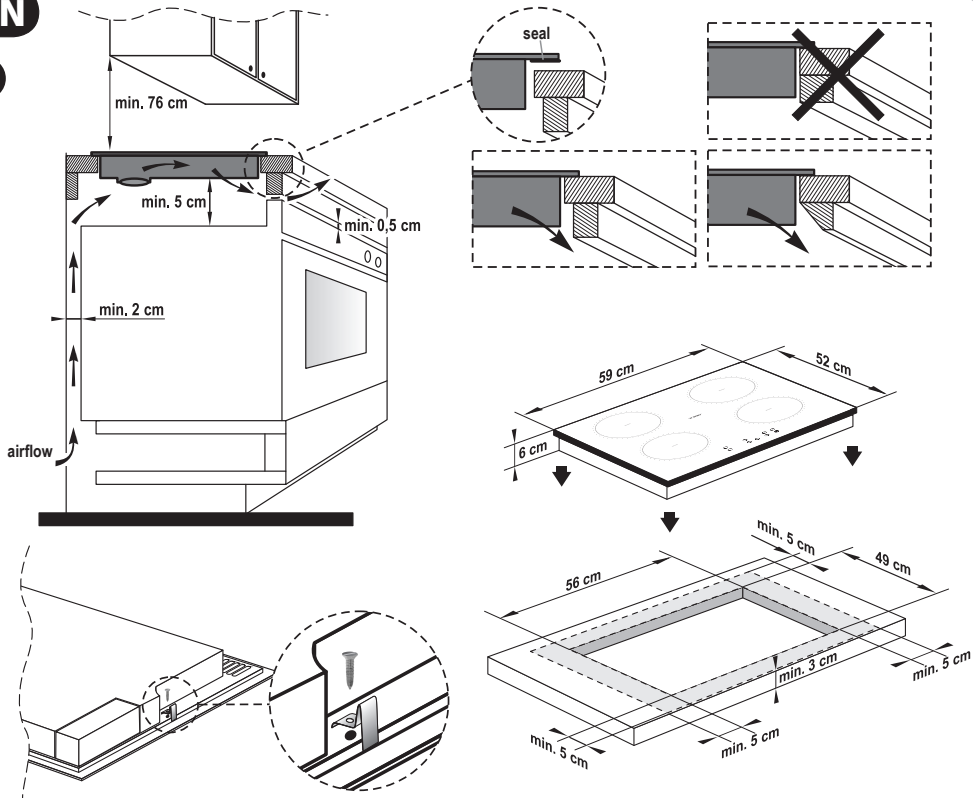
## Транспортування і зберігання

- Транспортування виробу може здійснюватись усіма видами транспорту відповідно до вимог та правил які діють на конкретному виді транспорту.
- Під час перевезення повинна бути усунена можливість переміщення виробів всередині транспортного засобу.
- Під час транспортування залізницею перевезення повинно здійснюватись у критих вагонах або контейнерах дрібними чи повагонними відправками.
- Під час транспортування виробів на плоских піддонах вимоги до транспортування повинні відповідати ГОСТ 26663, або ГОСТ 19848 – в разі застосування ящиків піддонів.
- Способи і засоби кріплення, схеми розміщення упкованих виробів (кількість ярусів, рядів) у транспортних засобах зазначені на упаковці.
- Вироби повинні зберігатись у опалювальних складських приміщеннях при температурі +5°C – +40°C. Умови зберігання повинні відповідати – 1(Л) ГОСТ 15150.
- Умови складування виробів зазначені у технічних умовах.

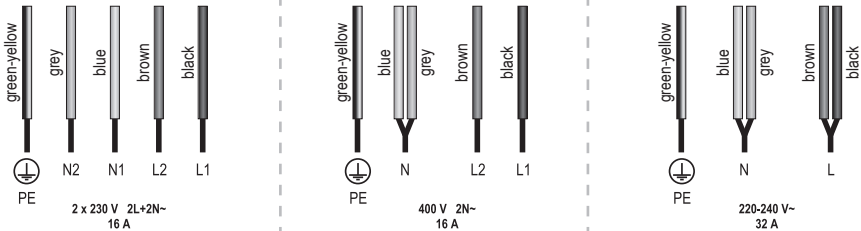
*Імпортер/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.*

*Імпортер/виробник застерігає собі право модифікувати виріб у будь-який момент, без попереднього повідомлення, для пристосування до правових положень, стандартів, директив або у зв'язку з конструкційним, торговельним, естетичним та іншими причинами.*

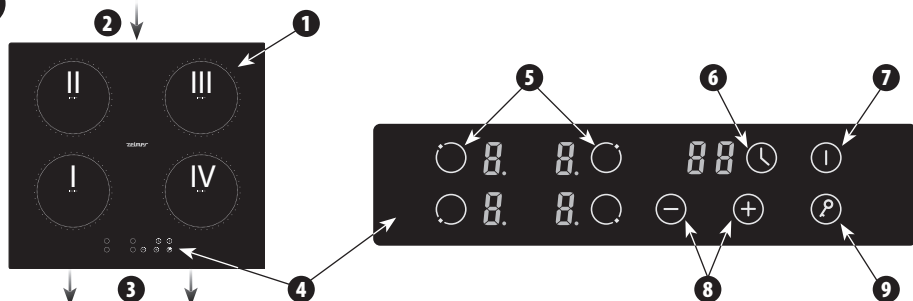
A



B



C



## Dear Customers!

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

### Important safety instructions

- Read the entire instruction manual before operating the appliance.
- The appliance may only be used indoors.
- The induction cooker is designated to prepare and heat food in appropriate utensils suitable for induction cooking.

**NOTE: The diameter of the induction cooking utensil must be at least equal to the diameter of the heating zone used.**

- Never use the induction hob to heat rooms or to heat liquids and materials that are harmful or volatile etc.
- Never use the induction hob to heat sealed canned food. The can may explode. Remove at least the lid from the can.
- Never cook food products in aluminum foil.
- Never place food products wrapped in aluminum foil or in aluminum trays on the induction hob as heated aluminum will melt and may damage the appliance.
- Do not place empty containers and dishes on the appliance.
- Never place metal items on the induction hob such as knives, forks, spoons, lids as they may become hot. There is a considerable number of small items which may be treated by the appliance as an induction cooking utensil. In such a case the hob will start heating and shall transfer heat to the items on the hob.

**CAUTION: If the surface of the hob is damaged disconnect the appliance from the mains supply to avoid the hazard of an electric shock.**

- Do not operate the appliance if it has a damaged cord or if the housing is visibly damaged.

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

**The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user.**

- In the event of a voltage drop all settings and indications shall be reset. Please take all necessary precautions as the heating zone heated before the voltage drop shall not be controlled by the indicator.
- In case of defects please contact a qualified ZELMER service center.
- Some elements become hot when the hob is operating.
- Never use the induction hob with empty utensils.

- Do not touch hot surfaces of the appliance. Scalding risk! Allow the appliance to cool before cleaning.
- After operation, switch off the heating zone with the adjuster and do not rely on the indications of the utensil detector.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the hob. They may remove the graphic information symbols such as: marks, warning signs etc.

**The induction hob may be a hazard for persons with a pacemaker or other active implants.**

**Please contact your doctor or the manufacturer of the active implant as the magnetic field generated during the operation of the hob may interfere with the implant.**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The ceramic hob is sensitive to strokes e.g. with a seasoning container, salt cellar etc.
- Sugar may react with the hob leaving non-removable stains. Always remove all stains containing sugar from the hob.
- Do not place aluminum or plastic items on the hot hob.

**Make sure that the above instructions have been understood.**

### Hob assembly and installation to the mains supply

#### Hob assembly (Fig. A)

**NOTE: The hob may be installed only by a qualified installer having a relevant authorization.**

The dimensions and the manner of assembling the hob are indicated in the figure.

- ① Make an opening in the cabinet table top according to the given dimensions.
- ② Install the hob in the opening and fix the hob to the cabinet table top using brackets and screws.

- Never install the hob above an oven which is not equipped with a ventilation device or near heat generating appliances.
- Do not install the hob near appliances or devices which generate magnetic field (e.g. radio, TV, etc.).
- Make sure the cabinet table top is made of heat resistant material to avoid its deformation caused by the heat radiation from the hob.
- After installation, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

## Installation to the mains supply (Fig. B)

**NOTE:** The hob may be connected to the mains supply only by a qualified installer having a relevant authorization.

Before connecting the appliance to the mains supply read the information on the rating label and on the appliance connection scheme.

- The mains supply must be equipped with an appropriate fuse.
- Additionally, the mains supply must be equipped with an appropriate circuit breaker which disconnects the appliance from the mains supply in emergency situations.
- Do not shorten the cord.

**NOTE:** The installer is obliged to fill in the warranty card which constitutes a basis for the consideration of the warranty.

## Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.

The induction hob is a I class appliance equipped with a cord having a grounding wire.

The appliance meets the requirements of the applicable norms.

The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

- Low voltage appliance (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The appliance was marked by a CE sign on the rating label.


## Product description

The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used in gastronomic business.

Zelmer induction hob is designated to cook and heat food products. It operates based on the principle of the electromagnetic induction. Magnetic field which creates rotary currents is generated between the hob surface and the induction utensil. The flow of such currents causes to utensil as well as the food products inside the utensil to heat.

**The induction hob may only be used with pans and cooking pots designated for induction cooking.**

The generation of the magnetic field depends on the material of the pot underside.

**CLASS INDUCTION**  The selection of utensils marked by this symbol on the underside or the packaging ensures that the utensils are designated for use with the induction hob.

**It is recommended to use Zelmer pans and pots designated for use with induction hobs.**






The advantages of induction:

- Very short heating time. The removal of the utensil from the hob automatically stops the heating.

- After placing the utensil again on the hob (within a minute), the hob will automatically restart heating.
- Fast reaction upon the change of power.
- Lack of open flame and glowing elements considerably reduces fire risk.
- The heat is generated only in the pot thanks to which the energy is used solely for cooking purposes.
- Lower energy consumption.
- Shorter cooking time.

## Appliance parts

(Fig. C)


- 1 Ceramic plate
- 2 Air inlet
- 3 Air outlet
- 4 Control panel
- 5 Selecting the heating zone 
- 6 TIMER button 
- 7 ON/OFF button 
- 8 Power adjustment buttons 
- 9 Lock button 

## Preparing the appliance for operation

After switching on the appliance a single beep will be heard and all indicators will light for about 1 second – it means that the induction hob is in the standby mode.

## Selection of utensils






The induction hob detects if the utensil placed on the heating zone is suitable for use with the appliance.

- 1 Place the utensil on the heating zone.
- 2 If the indicator shows the symbol "", the utensil is not suitable for use with the induction hob.
- 3 If it is possible to operate the appliance after setting the power level, it means that the utensil may be used with the hob.

**Make sure that the bottom of the utensil is flat and that its diameter must be at least equal to the diameter of the heating zone used.**

**You may use a magnet to check if the utensil is suitable for use with the induction hob. If the magnet "attaches" to the bottom of the utensil, it may be used for induction cooking.**

## Operating the hob

- 1 Switch on the hob with the  button. All indicators will show "-".
- 2 Select the heating zone with the  or  button.
- 3 Select the desired power level (1-9) using the ,  buttons. The default setting is 5.

If you simultaneously press the  $\ominus$ ,  $\oplus$  buttons for the given heating zone, the power setting will be reduced to 0 and the heating zone will stop operating.

After removing the utensil from the heating zone, the heating zone stops operating and the symbol “ $\cup$ ” on the power level indicator will flash for one minute. After that the heating zone switches off (symbol “-”).

If you place the utensil back on the heating zone when the symbol “ $\cup$ ” is flashing, the heating zone will automatically return to heating at the previous setting.

④ After operation, switch off the hob with the  $\text{I}$  button.

## Power and size of the individual heating zones

Heating zone	Size	Maximum power
I	∅ 180 mm	1500 W
II	∅ 180 mm	2000 W
III	∅ 180 mm	1500 W
IV	∅ 180 mm	2000 W

## Heat indicator

When using the hob for a longer period of time, the given heating zone remains hot for some time after switching the appliance off. The symbol “ $H$ ” on the power indicator of the given heating zone warns against accidental touching of the hot hob.

## Detecting improper items

If an item of an improper size (scissors, knife, fork, keys etc.) or a non-magnetic utensil is placed on the hob, it will automatically switch to the standby mode

## Overheat protection

The hob is equipped with a built-in sensor, which measures the temperature inside the hob. If the permitted temperature value is exceeded, the induction hob will automatically switch off.

## Automatic switch off

When the heating zone is switched on without any operation, the hob will switch off automatically upon the lapse of a default time depending on the set power level. See table below:

Power level	Time
1-3	8 hours
4-6	4 hours
7-9	2 hours

## TIMER function

- ① Select the heating zone with the  $\text{I}$  or  $\text{II}$  button.
- ② Select the desired power level of the selected heating zone using the  $\ominus$ ,  $\oplus$  buttons.

③ Press the  $\text{L}$  button within 5 seconds (when the power indicator is flashing) and set the desired time (max. 99 minutes) with the  $\ominus$ ,  $\oplus$  buttons. If you press and hold the  $\ominus$  or  $\oplus$  button, the time will respectively increase or decrease by 10 minutes.

④ Confirm the settings by pressing the  $\text{L}$  button. Upon the lapse of the set time a single beep will be heard and the heating zone will switch off.

- To cancel the TIMER function during operation, simultaneously press the  $\ominus$ ,  $\oplus$  buttons.

**A glowing dot symbol next to the power indicator e.g. “ $\cup$ ” indicates that the TIMER function is enabled for the given heating zone.**

**If you do not select any heating zone (within 5 seconds) before pressing the  $\text{L}$  button, the TIMER function will not be set to any heating zone. After the lapse of the set time, a 30-second beep will be heard.**

## LOCK function

The LOCK function enables to block all the buttons (except for  $\text{I}$  and  $\text{P}$  buttons).

- ① Press  $\text{P}$  to block the buttons.
- ② The TIMER indicator will show the symbol “ $L \sigma$ ”.
- ③ To unblock the buttons press and hold the  $\text{P}$  button.

**If you switch off the hob with the  $\text{I}$  button when the LOCK function is active, to switch it back on you have to press the  $\text{I}$  button and unblock the hob by pressing and holding the  $\text{P}$  button.**

## Cleaning and maintenance

**Remember to keep the hob clean.**

**Unplug the appliance and before cleaning.**

- Do not use steam jets to clean the hob.
- **Light dirt** wipe the hob with a cloth soaked in lukewarm water wipe until dry with a sponge.
- **Heavy dirt** wipe the hob with a cloth soaked in lukewarm water wipe until dry with a special sponge for cleaning glass.
- **Limestone and other residue** remove the dirt by applying a small amount of special substance for cleaning ceramic glass or white wine vinegar and next wipe with a dry cloth.
- **Sweetmeat, melt aluminum, plastic** remove by using a special scraper suitable for cleaning glass and next wipe with a damp cloth. If necessary use a special substance for cleaning ceramic glass.

## Display and control of errors

The most common problems together with the remedies are described below.

In case of a malfunction, the induction hob will automatically switch on the protective mode and one of the following codes will be displayed:

**F0/F1/F2** – NO VENTILATION – contact the service center.

**F3-F8** – INCORRECT VOLTAGE – switch the appliance off and switch it back on. If the problem persists, contact the service center.

**E3/E4** – INCORRECT TEMPERATURE – check the utensil.

**E5/E6** – INCORRECT HEAT DISTRIBUTION – switch off the appliance, allow to cool down and switch it back on.

**Never attempt to repair the appliance by yourself!**

## Ecology – environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



**Do not dispose into the domestic waste disposal!!!**

*The manufacturer/importer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or improper handling.*

*The manufacturer/importer reserves his rights to modify the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade, aesthetic or other reasons, without notifying in advance.*



