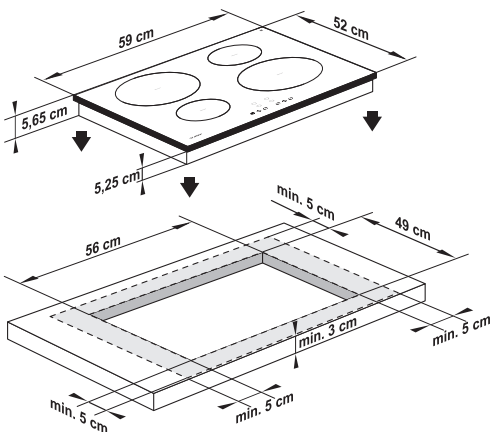
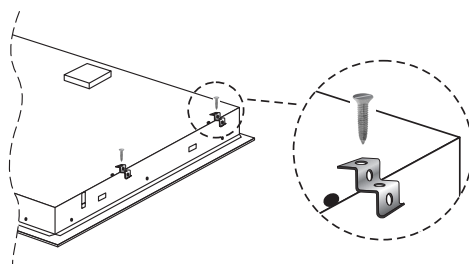
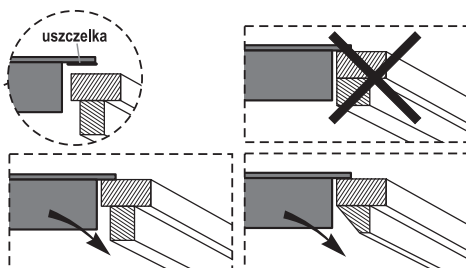
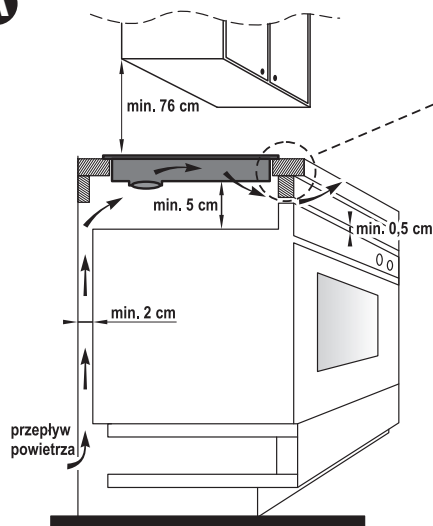


zelmer

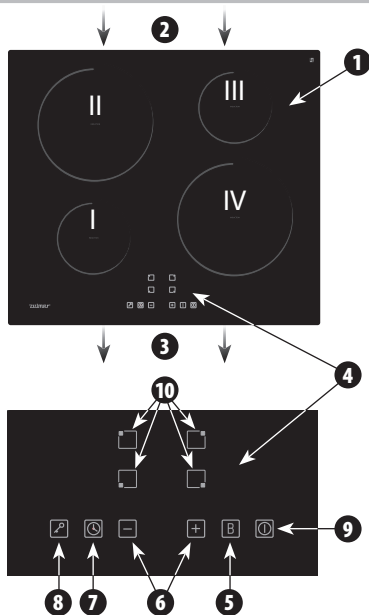


PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA Płyta indukcyjna Typ ZPI6016UE	2–8
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ Indukční varná deska Typ ZPI6016UE	9–15
SK	NÁVOD NA OBSLUHU Indukčná varná doska Typ ZPI6016UE	16–22
EN	INSTRUCTION MANUAL Induction hob Type ZPI6016UE	23–29

A



B



MOC I WIELKOŚĆ POSZCZEGÓLNYCH PÓL GRZEJNYCH

Pole grzejne	Wielkość	Tryb pracy	Maksymalna moc
			Typ ZPI6016UE
I	Ø 140 mm	Tryb zwykły	1200 W
		Z funkcją BOOSTER	1500 W
II	Ø 122 mm	Tryb zwykły	2300 W
		Z funkcją BOOSTER	2600 W
III	Ø 220 mm	Tryb zwykły	1200 W
		Z funkcją BOOSTER	1500 W
IV	Ø 140 mm	Tryb zwykły	2300 W
		Z funkcją BOOSTER	2600 W

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.

Upewnij się, że poniższe wskazówki zostały zrozumiane.



Niebezpieczeństwo! / Ostrzeżenie! Nieprzestrzeganie grozi obrażeniami

- Nie używaj płyty indukcyjnej w celu ogrzewania pomieszczeń i podgrzewania płynów lub materiałów szkodliwych, lotnych itp.
- Nie używaj płyty indukcyjnej w celu ogrzewania zamkniętych puszek. Puszka może eksplodować. Wcześniej usuń przynajmniej pokrywę.
- Nigdy nie gotuj żywności w folii aluminiowej.
- Nie umieszczaj na kuchence 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 zacznie nagrzewać się i przenosić ciepło na leżące na nim przedmioty.
- 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.
- 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.
- **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.
- Dzieci powyżej ósmego roku życia, osoby o ograniczonych zdolnościach psychicznych, sensorycznych lub mentalnych oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po wcześniejszym objaśnieniu możliwych zagrożeń i poinstruowaniu dotyczącym bezpiecznego korzystania z urządzenia. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dozwolone jest czyszczenie urządzenia oraz wykonywanie czynności konserwacyjnych przez dzieci powyżej ósmego roku życia, pod warunkiem odpowiedniego nadzoru.
- Urządzenie i jego elementy zewnętrzne nagrzewają się podczas pracy. Nie należy dotykać elementów grzejnych. Korzystanie z urządzenia przez dzieci poniżej ósmego roku życia jest dozwolone jedynie pod stałym nadzorem.



Uwaga!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Przed pierwszym użyciem usuń folię zabezpieczającą z płyty grzejnej.
- Średnica dna naczynia indukcyjnego powinna być co najmniej równa średnicy pola grzejnego, na którym ma być używane.
- Nigdy nie stawiaj żywności opakowanej w folię aluminiową lub na tackach aluminiowych na płycie indukcyjnej, gdyż podgrzane aluminium stopi się i uszkodzi urządzenie.
- Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni płyty.
- Nienadzorowane przygotowywanie potraw z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może grozić pożarem. NIGDY nie należy gasić tego rodzaju pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie i stłumić ogień przy użyciu pokrywy, koca pożarowego lub innego tym podobnego przedmiotu.
- Na urządzeniu nie umieszczaj pustych pojemników, naczyń.
- Nigdy nie używaj płyty indukcyjnej z pustymi naczyniami.
- 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.

- Do czyszczenia płyty nie używaj sprzętu do czyszczenia parą.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Płyta indukcyjna jest wrażliwa na uderzenia punktowe np. butelczka 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.



Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystania go do celów gastronomicznych, warunki gwarancji zmieniają się.
- Urządzenie może być użytkowane wewnątrz pomieszczeń.
- Płyta indukcyjna przeznaczona jest do przygotowywania i podgrzewania potraw przy zastosowaniu odpowiednich naczyń kuchennych.

Montaż i podłączenie płyty do instalacji elektrycznej

MONTAŻ PŁYTY (Rys. A)



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.



Bezpieczna odległość pomiędzy płytą grzewczą, a szafką zamocowaną powyżej powinna wynosić minimum 760 mm.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ



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.



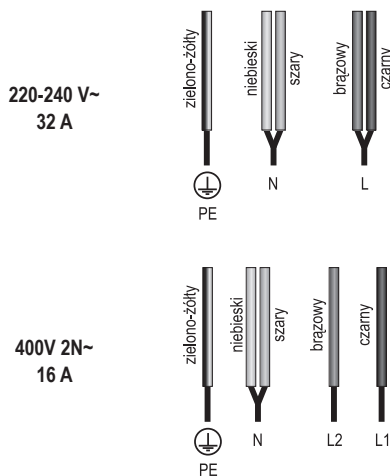
Należy pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego do zacisku listwy przyłączeniowej, oznaczonego znakiem ⊕. Instalacja elektryczna zasilająca płytę powinna być zabezpieczona odpowiednio dobranym zabezpieczeniem a dodatkowo do zabezpieczenia linii zasilającej może posiadać odpowiedni wyłącznik umożliwiający odcięcie dopływu prądu w sytuacji awaryjnej.

- Do podłączenia płyty nie używaj przedłużaczy lub rozgałęźników, gdyż mogą powodować przegrzanie instalacji i w efekcie mogą doprowadzić do powstania pożaru.
- Kabel zasilający nie może dotykać gorących elementów płyty. Musi być umieszczony tak, aby jego temperatura w żadnym miejscu nie przekraczała 75°C.
- Nie zginaj, ani nie skracaj kabla zasilającego.

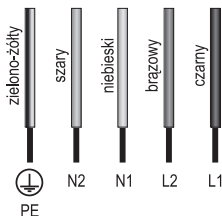


Instalator zobowiązany jest do wypełnienia karty gwarancyjnej, będącej podstawą do uwzględnienia gwarancji.

SCHEMAT PODŁĄCZENIA URZĄDZENIA

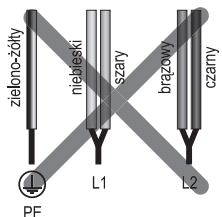


2 x 230 V 2L+2N~
16 A



Rysunek poniżej przedstawia sposób w jaki nie należy podłączać urządzenia.

400 V 3~
16 A



Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej. Płyta 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

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 naczynia oraz potrawy znajdującej się wewnątrz.

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



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 płyty indukcyjnej:

- 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.
- 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.

Dodatkowa funkcja BOOSTER znacznie skraca czas przygotowania potraw.

Dostępna jest na wszystkich (czterech) polach grzejnych.

Budowa urządzenia

(Rys. B)

- 1 Płyta szklana
- 2 Wlot powietrza
- 3 Wylot powietrza
- 4 Panel sterowania
- 5 BOOSTER
- 6 Przyciski regulacji mocy
- 7 Przycisk TIMER
- 8 Przycisk blokady
- 9 Przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ
- 10 Przyciski wyboru pól grzejnych

Przygotowanie płyty do pracy

Po włączeniu urządzenia usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki świetlne zapalą się na ok. 1 sekundę, a następnie wyłączą – oznacza to, że płyta indukcyjna jest gotowa do pracy.

Obsługa panelu dotykowego

- Przyciski reagują na dotyk, dlatego przy włączaniu funkcji nie trzeba używać siły.
- Naciskaj przyciski całym palcem, nie tylko samym opuszką.
- Każde poprawne naciśnięcie przycisków będzie sygnalizowane pojedynczym dźwiękiem.
- Przed użyciem upewnij się, że panel dotykowy jest czysty, suchy i nie przesłaniają go żadne obiekty (np. sztućce lub ściereczki). Nawet niewielka warstwa wody może utrudnić obsługę panelu.

Dobór naczyń

Płyta indukcyjna wykrywa, czy znajdujące się na polu grzejnym naczynie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną. Aby sprawdzić czy dane naczynie nadaje się do używania na płycie indukcyjnej możesz wykorzystać magnes. Jeżeli „przy-czepia się” do dna naczynia, może ono być wykorzystywane do gotowania indukcyjnego. Jeżeli nie posiadasz magnesu:

- 1 Nalej wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
- 2 Postępuj zgodnie z rozdziałem „Praca z płytą – ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA”.
- 3 Jeśli na wyświetlaczu nie pojawi się symbol „”, a woda zacznie się gotować, oznacza to, że naczynie nadaje się do użycia z płytą indukcyjną.



Nie używaj naczyń z ostrymi krawędziami. Pamiętaj, aby dno naczynia było płaskie, a jego średnica była co najmniej równa średnicy pola grzejnego, na którym ma być używane.



Przy stawianiu naczyń, czy innej zmianie ich położenia należy je podnieść, nie należy ich przesuwac, gdyż można w ten sposób przypadkowo porysować szklaną powierzchnię płyty.

Praca z płytą

ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

- 1 Włącz płytę przyciskiem , rozlegnie się pojedynczy sygnał dźwiękowy. Wszystkie wskaźniki będą pokazywały wartość „-” lub „- -”. Płyta znajduje się w stanie oczekiwania.

- 2 Na wybranym polu grzejnym połóż naczynie.

Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.

- 3 Włącz pole grzejne na którym położone jest naczynie.

W tym celu naciśnij symbol pola na panelu (np. ).

- 4 Przyciskami i wybierz odpowiedni poziom mocy (1-9). Przyciski i należy nacisnąć w trakcie migania poziomu mocy przy wybranym polu grzejnym.

- Jeżeli na wskaźniku poziomu mocy zacznie migać symbol „” na zmianę z poziomem mocy grzania, oznacza to, że:

- Naczynie zostało umieszczone na złym polu grzejnym.
- Naczynie nie jest przystosowane do pracy z płytą indukcyjną
- Naczynie jest za małe lub nie znajduje się na środku pola grzejnego.
- Jeżeli płyta jest włączona i nie działa żadne pole grzejne, to po 1 minucie bezczynności urządzenie automatycznie przejdzie w tryb oczekiwania.
- Poziom mocy może zostać zmieniony w dowolnym momencie gotowania.

- Po zdjęciu naczynia z pola grzejnego przestanie ono grzać, na wskaźniku poziomu mocy przez 1 minutę migać będzie symbol „”. Po tym czasie pole grzejne wyłączy się (symbol „-”). Jeśli w trakcie migania symbolu „” naczynie zostanie ponownie postawione na polu grzejnym, automatycznie powróci ono do grzania na poprzednio ustawionym poziomie.

ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

- 1 Naciśnij na panelu symbol pola grzejnego, które zamierzasz wyłączyć.

- 2 Aby wyłączyć pole grzejne:

- Przyciskami lub ustaw poziom mocy na wartość „0”. Przyciski i należy nacisnąć w trakcie migania poziomu mocy przy wybranym polu grzejnym.

- Naciśnij równocześnie przycisk i , na wyświetlaczu pojawi się „0”.

- 3 Po skończonej pracy wyłącz płytę naciskając .

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. Symbol zniknie ze wskaźnika, kiedy powierzchnia pola ochłodzi się do bezpiecznej temperatury. Funkcja ta pomaga również w oszczędzaniu energii – pole wciąż gorące można wykorzystać powtórnie do podgrzewania.

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

Po zdjęciu naczynia z płyty nastąpi natychmiastowe wyłączenie funkcji grzania, płyta wyłączy się samoczynnie po 2 minutach.

Funkcja BOOSTER

Funkcja BOOSTER polega na zwiększeniu mocy na danym polu grzejnym.

Funkcja BOOSTER działa maksymalnie 5 minut, po czym pole grzejne wraca do poprzednio ustawionego poziomu mocy, chyba, że przed wyłączeniem funkcji BOOSTER poziom mocy ustawiony był na 0, wtedy po wyłączeniu funkcji BOOSTER pole ustawi się na poziom mocy 9.

URUCHOMIENIE FUNKCJI BOOSTER

- 1 Wybierz pole grzejne, dla którego chcesz włączyć funkcję BOOSTER. W tym celu naciśnij symbol pola na panelu (np. ).
- 2 Naciśnij przycisk .
- 3 Na wskaźniku poziomu mocy pola grzejnego wyświetli się symbol „P.”, pole grzejne zacznie grzać z maksymalną mocą.

WYŁĄCZENIE FUNKCJI BOOSTER

- 1 Naciśnij na panelu symbol pola grzejnego, dla którego chcesz wyłączyć funkcję BOOSTER.
- 2 Aby wyłączyć funkcję BOOSTER:
 - Naciśnij przycisk  lub . Poziom mocy na polu grzejnym wróci do poprzednio ustawionego, chyba, że przed wyłączeniem funkcji BOOSTER poziom mocy ustawiony był na 0, wtedy po wyłączeniu funkcji BOOSTER pole ustawi się na poziom mocy 1.
 - Naciśnij równocześnie przycisk  i , pole grzejne wyłączy się, na wyświetlaczu pojawi się „0”. Funkcja BOOSTER wyłączy się automatycznie.

 **Funkcja BOOSTER może działać dla dowolnego pola grzejnego.**

 **Równocześnie z funkcji BOOSTER mogą korzystać trzy dowolne pola grzejne.**

Funkcja TIMER

Funkcję TIMER można używać na dwa sposoby:

- Może służyć jako minutnik. W tym przypadku po upływie zadanego czasu TIMER nie wykonuje żadnej czynności (nie wyłącza pól grzejnych).
- Możesz ustawić funkcję TIMER, aby po upływie zadanego czasu, wyłączyć określone pole grzejne.

MINUTNIK

- 1 Naciśnij przycisk , wskaźnik zaświeci się a na wyświetlaczu pojawi się „10”.
- 2 Przyciskami TIMER'a ustaw odpowiedni czas. Pojedyncze naciśnięcie przycisków  lub  zmniejsza lub zwiększa czas o minutę, dłuższe przytrzymanie przycisków powoduje przeskok co 10 minut (po przekroczeniu wartości 99 licznik wróci do wartości 0). Ustawiony czas można

anulować poprzez równoczesne naciśnięcie przycisków  i , na wyświetlaczu pojawi się „00”.

- 3 Po ustawieniu czasu wskaźnik będzie migał przez 5 sekund, po czym ustawiony czas zostanie zatwierdzony. Ustawiony czas można również zatwierdzić naciskając przycisk TIMER.
- 4 Po upływie zadanego czasu rozlegnie się trwający 30 sekund sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się wartość „- -”.

 **Podczas trwającego odliczania, ustawiony czas może zostać zmieniony. W tym celu naciśnij przycisk TIMER, ustawiony czas zostanie skasowany, nowy czas może być ponownie nastawiony.**

Minutnik nie ma wpływu na proces gotowania oraz ustawienie poziomu mocy pól grzejnych.

CZASOWE WYŁĄCZANIE POLA GRZEJNEGO

- 1 Wybierz pole grzejne, dla którego chcesz ustawić czasowe wyłączenie. W tym celu naciśnij symbol pola na panelu (np. ).
- 2 Naciśnij przycisk , wskaźnik zaświeci się a na wyświetlaczu pojawi się „10”.
- 3 Przyciskami TIMER'a ustaw odpowiedni czas. Pojedyncze naciśnięcie przycisków  lub  zmniejsza lub zwiększa czas o minutę, dłuższe przytrzymanie przycisków powoduje przeskok co 10 minut (po przekroczeniu wartości 99 licznik wróci do wartości 0). Ustawiony czas można anulować poprzez równoczesne naciśnięcie przycisków  i , na wyświetlaczu pojawi się „00”.
- 4 Po ustawieniu czasu wskaźnik będzie migał przez 5 sekund, po czym ustawiony czas zostanie zatwierdzony. Ustawiony czas można również zatwierdzić naciskając przycisk TIMER. Świecąca kropka przy wskaźniku poziomu mocy pola grzejnego informuje, że jest do niego przypisany TIMER.
- 5 Po upływie zadanego czasu pole grzejne automatycznie wyłączy się.

 **Podczas trwającego odliczania, ustawiony czas może zostać zmieniony. W tym celu naciśnij przycisk TIMER, ustawiony czas zostanie skasowany, nowy czas może być ponownie nastawiony.**

 **Jeżeli pozostałe pola grzejne zostały wcześniej wyłączone, nadal będą pracować.**

Jeżeli czasowe wyłączenie jest ustawione dla więcej niż jednego pola grzejnego:

- 1 Przy polach z ustawioną funkcją TIMER pojawią się kropki. Wyświetlacz będzie pokazywał czas pola, które wyłączy się najwcześniej. Przy polu grzejnym którego aktualny czas jest wyświetlany, będzie świeciła się kropka „>”.<”.
- 2 Po upływie zadanego czasu, pole grzejne do którego czas był przypisany wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się czas kolejnego pola grzejnego z ustawionym czasem wyłączenia, przy symbolu pola zaświeci się kropka.

Funkcja LOCK

Funkcja LOCK pozwala na zablokowanie działania wszystkich przycisków na płycie (za wyjątkiem  i ) w celu uniknięcia przypadkowego włączenia płyty np. przez dzieci.

① Wciśnij , aby zablokować działanie przycisków. Na wskaźniku sterowania czasem wyświetli się symbol „L O”.

② Aby odblokować działanie przycisków, ponownie wciśnij i przytrzymaj .

Jeśli podczas działania funkcji LOCK wyłączysz płytę przyciskiem , to aby ponownie ją włączyć, odblokuj płytę wciskając i przytrzymując przycisk , a następnie wciśnij przycisk .

Czyszczenie i konserwacja



Przed przystąpieniem do czyszczenia odłącz urządzenie od zasilania.

Dla zachowania estetycznego wyglądu a także należytego stanu technicznego, czyść płytę systematycznie.

- 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 rozwiązywania.

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.

F9-FE – AWARIA CZUJNIKA TEMPERATURY IGBT – 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 naczynię.

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



Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie!

Ekologia – zadбайmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska.

Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekazaj 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!!!

- Materiały opakowaniowe mogą być niebezpieczne dla dzieci!
- Proszę udać się do punktu recyklingu w celu usunięcia opakowania lub urządzenia. Należy odciąć kabel zasilający i zniszczyć urządzenie zamykające drzwiczki.
- Opakowanie kartonowe jest produkowane z papieru z recyklingu powinno zostać oddane do miejsca zbiórki makulatury do recyklingu.
- Zapewniając, że ten produkt został prawidłowo usunięty, pomagacie Państwo zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi, które mogłyby wystąpić w przypadku nieprawidłowego postępowania z odpadami tego produktu.
- W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji dotyczących recyklingu tego produktu, prosimy o kontakt z miejscowym urzędem lub firmą zajmującą się wywozem śmieci.



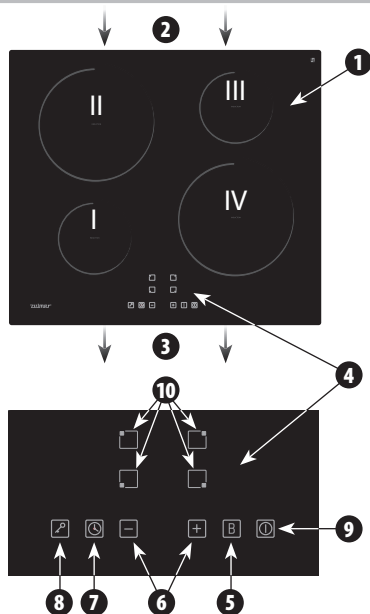
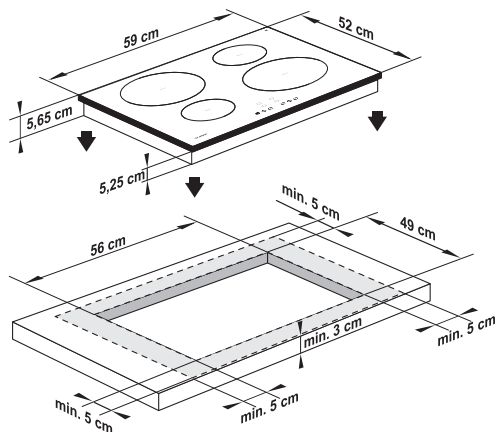
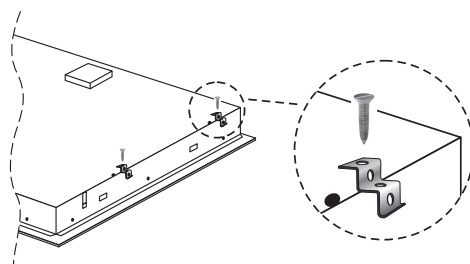
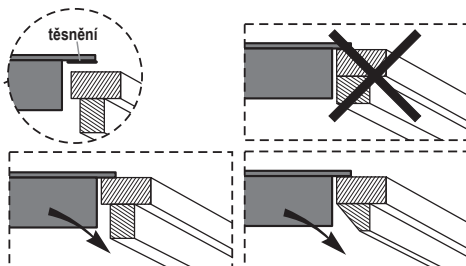
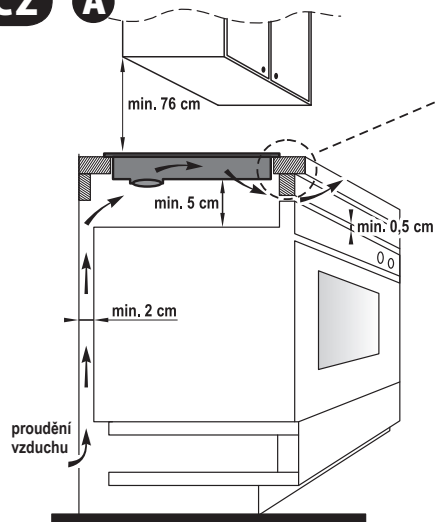
Importer: Zelmer Market Sp. z o.o. – Polska

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
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.



VÝKON A ROZMĚRY JEDNOTLIVÝCH VARNÝCH ZÓN

Varná zóna	Rozměr	Režim práce	Maximální výkon
			Typ ZPI6016UE
I	Ø 140 mm	Běžný režim	1200 W
		S funkcí BOOSTER	1500 W
II	Ø 122 mm	Běžný režim	2300 W
		S funkcí BOOSTER	2600 W
III	Ø 220 mm	Běžný režim	1200 W
		S funkcí BOOSTER	1500 W
IV	Ø 140 mm	Běžný režim	2300 W
		S funkcí BOOSTER	2600 W

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho spotřebiče a vítáme vás mezi spotřebiteli výrobků Zelmer.

Pro dosažení co nejlepších výsledků vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer, které bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím spotřebiče si pozorně přečtěte celý návod k použití.

Ujistěte se, že všechny níže uvedené pokyny jsou vám srozumitelné.



Nebezpečí! / Varování!

Nedodržení pokynů ohrožuje své zdraví

- Nepoužívejte indukční desku k vytápění místnosti a ohřevu škodlivých nebo těkavých látek a materiálů atd.
- Nepoužívejte indukční desku k ohřevu uzavřených plechovek. Plechovka může vybuchnout. Před ohřátím sejměte alespoň víko.
- Nikdy nevařte potraviny v hliníkové fólii.
- Neodkládejte na desce kovové předměty, např. nože, vidličky, lžice, poklice, jelikož se mohou ohřát. Existuje velká skupina drobných předmětů, které může spotřebič považovat jako indukční náčiní. V takovém případě se deska začne ohřívat a přenášet teplo na předměty, které na ní leží.
- Jestliže je povrch desky poškozený, vypněte elektriku, abyste se nevystavili nebezpečí úrazu el. proudem.
- Nezapínejte spotřebič, pokud je přírodní kabel poškozený nebo jestli je spotřebič jinak viditelně poškozen.
- Jestliže je neoddělitelný kabel poškozený, je nutné ho vyměnit u výrobce nebo ve specializovaném servisu proškoleným personálem, vyvarujete se tak nebezpečí úrazu.
- Provádět opravy na spotřebiči může pouze proškolený personál. Nesprávně provedená oprava hrozí uživateli velmi vážným nebezpečím úrazu.
- V případě výpadku elektřiny, budou všechna nastavení resetována. Zachovejte zvláštní opatrnost, kdy je varná zóna nahřátá před výpadkem elektřiny. Její teplota nebude kontrolována ukazatelem.
- V případě výskytu závady doporučujeme, abyste se obrátili na autorizovaný servis ZELMER.
- Některé elementy se nahřívají během režimu práce desky.
- Nedotýkejte horké části zařízení. Hrozí nebezpečí opaření! Nechte desku před čištěním dobře vychladnout.
- Když ukončíte práci na indukční desce, vypněte varnou zónu tlačítkem a nespolehejte se na označení detektoru nádob.

- Indukční varič může být nebezpečný osobám s kardiostimulátory a s aktivními implantáty.
- Magnetické pole vznikající během provozu variče, může jejich práci ovlivňovat. Ohledně správné práce kardiostimulátoru se kontaktujte s jeho výrobcem, nebo vaším lékařem.
- Děti mladší osmi let, osoby s psychickým, senzorickým nebo mentálním omezením a osoby, jež nemají žádné zkušenosti a odborné znalosti, mohou používat spotřebič pouze pod dohledem, nebo po předchozím vysvětlení možných ohrožení a poučení bezpečného používání spotřebiče. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čistit a provádět údržbu na spotřebiči mohou pouze děti starší osmi let, za předpokladu, že budou pod přísným dohledem.
- Spotřebič a jeho vnější elementy se během práce ohřívají. Nedotýkejte se varných zón. Děti mladší osmi let mohou používat spotřebič pouze pod stálým dozorem.



Pozor!

Nedodržím těchto pokynů můžete spotřebič poškodit

- Před prvním použitím sejměte ochrannou fólii z varné desky.
- Průměr varné indukční nádoby musí být minimálně shodný s velikostí varné zóny, na které má být používána.
- Nikdy neodkládejte potraviny balené v hliníkové fólii nebo na hliníkových tálcích na indukční desce. Hliník se pod vlivem tepla roztaví a poškodí spotřebič.
- Nebezpečí požáru: nikdy neodkládejte žádné předměty na povrch desky.
- Příprava pokrmů s použitím tuku nebo oleje bez dozoru může být nebezpečná a může dojít k požáru. NIKDY nehaste tento druh požáru vodou. Vypněte spotřebič a uhasťte oheň pomocí poklice, požární deky nebo jiného podobného předmětu.
- Na spotřebič neodkládejte prázdné nádoby a náčiní.
- Vyvarujte se ohřevu prázdných varných nádob.
- K mytí desky nepoužívejte agresivní čisticí přípravky v podobě emulzí, mléka, pasty atd. Mohou mimo jiné odstranit z povrchu informace a grafické symboly, jako jsou: stupnice, označení, výstražné znaky atd.
- K čištění desky nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič není určen pro činnost pomocí vnějšího časového spínače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Indukční deska je citlivá na bodové udeření např. lahvičkou s kořením, slánkou atd.
- Cukr může trvale poškodit povrch desky. Odstraňte vždy okamžitě skvrny obsahující cukr.
- Nepokládejte na horkou desku hliníkové a plastové předměty.



Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Spotřebič je určen pouze k domácímu použití. V případě, že bude používán k obchodním účelům, změní se podmínky záruky.
- Spotřebič je určený pro použití v uzavřených místnostech.
- Indukční deska je určená k vaření a ohřevu potravin při použití vhodných varných nádob.

- K připojení desky nepoužívejte prodlužovačky ani rozdělovače, jelikož mohou způsobit přehřátí instalace a v důsledku mohou způsobit požár.
- Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých elementů desky. Musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném místě nepřesahovala hodnotu 75°C.
- Neohýbejte, ani nezkracujte přívodní kabel.



Odborný technik má povinnost vyplnit záruční list, který je podkladem pro uplatnění záruky.

Montáž a připojení desky do elektrické instalace

MONTÁŽ DESKY (Obr. A)



Montáž indukční desky může provádět pouze oprávněný odborný technik.

Na obrázku jsou znázorněny potřebné rozměry a způsob montáže desky.

- Vyřízněte otvor v pracovní desce shodně s rozměry.
 - Vložte desku do otvoru a připevněte ji zespodu do kuchyňské linky pomocí podpěrek a šroubů.
- Neinstalujte desku nad troubou, která nemá ventilaci ani poblíž spotřebičů vytvářejících teplo.
 - Neinstalujte desku v blízkosti spotřebičů nebo předmětů, které vytvářejí magnetické pole (např. rádio, televizor atd.).
 - Ujistěte se, že pracovní deska je vyhotovená z materiálu o náležitě tepelné odolnosti, aby nedošlo k jejímu zkroucení pod vlivem nahřáté desky.
 - Po montáži se ujistěte, že ventilace indukční desky je v pořádku, a že ventilační otvory nejsou ničím blokovány.



Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a nad ní pověšenou skříňkou, musí být minimálně 760 mm.

PŘIPOJENÍ DO ELEKTRICKÉ SÍTĚ INSTALACE



Připojení desky do elektrické sítě instalace může provádět pouze odborně oprávněný technik.

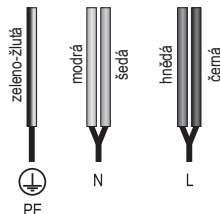
Před připojením indukční desky do elektrické sítě instalace si pozorně přečtěte informace na typovém štítku a na schématu montáže spotřebiče.



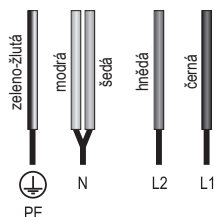
Pamatujte o nutnosti připojení ochranného obvodu ke svorkovnici označené znakem . Elektrická instalace napájějící desku musí být zabezpečena správně zvoleným bezpečnostním prvkem a dodatečně může mít spínač, který přeruší přívod elektrického proudu v případě nouze.

SCHEMA PŘIPOJENÍ SPOTŘEBIČE

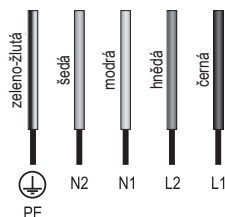
220-240 V~
32 A



400V 2N~
16 A

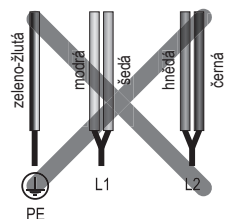


2 x 230 V 2L+2N~
16 A



Níže znázorněný obrázek představuje nesprávný způsob připojení spotřebiče.

400 V 3~
16 A



Technické údaje

Technické parametry uvedené na typovém štítku.

Indukční deska je zařízením I třídy s přívodním kabelem s ochranným vodičem.

Spotřebič splňuje požadavky platných norem

Přístroj je vyroben v souladu s požadovanými direktivami:

- Elektrický přístroj nízkého napětí (LVD)
– 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC)
– 2004/108/EC.

Výrobek je na typovém štítku označen značkou CE.

Popis spotřebiče

Spotřebič je určen k domácímu použití.

V případě, že bude používán ke gastronomickým obchodním účelům, změní se záruční podmínky.

Indukční deska je spotřebič, jež slouží k vaření a ohřevu potravin. Pracuje na principu elektromagnetické indukce. Mezi povrchem desky vařiče a na něj umístěnou indukční varnou nádobou, je generováno magnetické pole vytvářející teplo, které umožňuje ohřev potravin uvnitř varné nádoby.

Indukční desku lze používat pouze ve spolupráci s hrnci a pánvemi, jež jsou určeny pro indukční desky.



Při volbě varných nádob, které mají na dně nebo na obale toto označení, máte jistotu, že jsou určeny ke spolupráci s indukčním vařičem.

Doporučujeme používat hrnce a pánve značky Zelmer, určené pro spolupráci s indukčními deskami.

Výhody indukční desky:

- Velmi krátká zahřívací doba. Po sejmутí varné nádoby z desky nastane automatické přerušení ohřevu.
- Po opětovném postavení nádoby (v průběhu minuty) na desce, nastane automatické obnovení ohřevu.
- Žádný otevřený oheň a žádné žhavé prvky výrazně snižují nebezpečí požáru.
- Vytvářené teplo je pouze v hrnci, čímž se energie spotřebovává pouze na vaření.
- Menší spotřeba energie.
- Kratší doba vaření.

Doplňující funkce BOOSTER značně zkracuje dobu přípravy potravin.

Dostupná je na všech (čtyřech) varných zónách.

Konstrukce spotřebiče

(Obr. B)

- 1 Skleněná deska
- 2 Přívod vzduchu
- 3 Vývod vzduchu
- 4 Ovládací panel
- 5 BOOSTER
- 6 Tlačítka regulující výkon
- 7 Tlačítko TIMER
- 8 Tlačítko pojistky
- 9 Tlačítko ZAPNI/VYPNI
- 10 Tlačítka volby varných zón

Příprava desky k provozu

Po zapnutí spotřebiče uslyšíte jeden zvukový signál, všechny světelné ukazatele se na 1 vteřinu rozsvítí a následně zhasnou – znamená to, že je deska připravená k použití.

Obsluha dotykového panelu

- Tlačítka reagují na dotek, proto není nutné při zapínání jednotlivých funkcí vyvíjet sílu.
- Stiskněte vždy tlačítka celým prstem, ne pouze jenom jeho koncem.
- Každé správné stisknutí tlačítek bude signalizováno jedním zvukovým signálem.
- Před použitím desky se ujistěte, že je dotykový panel čistý a suchý, a že ho nezakrývají žádné objekty (např. přístroje nebo utěrky). Dokonce malé množství vody může komplikovat činnost panelu.

Výběr nádobí

Indukční deska zjistí, zda je varná nádoba, jež se nachází na varné zóně, vhodná pro spolupráci s indukční deskou.

Chcete-li provést test, zda je daná varná nádoba vhodná pro použití na indukčním vařiči, přiložte k jejímu dnu magnet. Jestliže se „přichytí“ ke dnu nádoby, můžete ji použít na indukčním vařič. Jestliže nemáte magnet:

- 1 Nalejte do varné nádoby, kterou chcete zkontrolovat vodu.
- 2 Postupujte shodně s kapitolou „Práce s deskou – ZAHÁJENÍ VAŘENÍ“.
- 3 Jestliže se na displeji nezobrazí symbol „“ a voda se začne vařit, znamená to, že je nádoba vhodná pro použití na indukční desce.



Nepoužívejte nádoby s ostrými hranami.

Dbejte na to, aby dno nádoby bylo ploché a jeho průměr byl minimálně shodný s průměrem varné zóny, na které má být použito.



Při manipulaci s nádobami, např. při změně jejich pozice, je vždy nadzvedněte. Posunováním po ploše, můžete poškrábat skleněný povrch desky.

Práce s deskou

ZAHÁJENÍ VAŘENÍ

① Zapněte desku tlačítkem uslyšíte jeden zvukový signál. Všechny ukazatele zobrazí hodnotu „-“, nebo „- -“. Deska se nachází v pohotovostním režimu.

② Na zvolené varné zóně postavte nádobu.

Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varného pole jsou čisté a suché.

③ Zapněte varnou zónu, na které stojí nádoba. Za tímto účelem stiskněte symbol zóny na panelu (např.).

④ Tlačítka a zvolte požadovaný stupeň výkonu (1-9). Tlačítka a stiskněte během blikání stupně výkonu na vybrané varné zóně.

- Jestliže na ukazateli stupně výkonu začne střídavě blikat symbol „“, se stupněm výkonu ohřevu, znamená to že:
 - Nádoba byla postavená na špatné varné zóně.
 - Nádoba není určená pro spolupráci s indukční deskou.
 - Nádoba je příliš malá nebo se nenachází uprostřed varné zóny.
- Jestliže je deska zapnutá a nefunguje žádná varná zóna, po 1 minutě nečinnosti, přejde spotřebič automaticky do pohotovostního režimu.
- Stupeň výkonu může být změněn v libovolné chvíli v průběhu vaření.
- Po odebrání nádoby z varné zóny, přestane zóna hřát a na ukazateli stupně výkonu bude 1 minutu blikat symbol „“. Po této době se varná zóna vypne (symbol „-“). Jestliže v průběhu blikání symbolu „“ bude nádoba opět postavená na varné zóně, automaticky se obnoví ohřev na předem nastaveném stupni výkonu.

UKONČENÍ VAŘENÍ

① Stiskněte na panelu symbol varné zóny, kterou si přejete vypnout.

② Pro vypnutí varné zóny:

- Tlačítka nebo nastavte úroveň výkonu na hodnotu „“. Tlačítka a stiskněte ve chvíli blikání stupně výkonu u vybrané varné zóny.
- Stiskněte zároveň tlačítka a a na displeji se zobrazí „“.

③ Po ukončení práce vypněte desku stisknutím .

INDIKÁTOR ZBYTKOVÉHO TEPLA

Při delším používání desky, se teplo na dané varné zóny udržuje ještě delší dobu pro jejím vypnutí. Zobrazený symbol „“ na ukazateli výkonu dané varné zóny varuje před náhodným dotknutím horkého místa. Symbol zhasne ve chvíli, kdy povrch desky vychladne na bezpečnou teplotu. Tato funkce mimo jiné napomáhá úspoře el. energie – horkou varnou zónu lze dále použít k ohřevu.

ZJIŠTĚNÍ NEVHODNÝCH OBJEKTŮ

Ponecháte-li na desce objekt nevhodných rozměrů (nůžky, nůž, vidlička, klíče atd.), nebo nemagnetickou nádobu, deska automaticky přechází do pohotovostního režimu.

POJISTKA PŘED PŘEHŘÁTÍM

Deska má teplotní čidlo, které měří teplotu uvnitř desky. V případě překročení dovolené teplotní hodnoty se indukční deska automaticky vypne.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ DESKY

V situaci, kdy daná varná zóna pracuje a není na ní vykonávána žádná operace, se deska automaticky vypne po uplynutí určité doby, v závislosti na stupni nastaveného výkonu. Viz. tabelka níže:

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

Po sejmutí nádoby z desky nastane okamžitě vypnutí funkce ohřevu, deska se sama vypne po 2 minutách.

Funkce BOOSTER

Funkce BOOSTER spočívá na zvýšení výkonu na dané varné zóně.

Funkce BOOSTER působí maximálně 5 minut, po čemž se varná zóna vrátí na předem nastavený stupeň výkonu, pokud nebyl před vypnutím funkce BOOSTER stupeň výkonu nastavený na 0, tehdy se po vypnutí funkce BOOSTER zóna nastaví na úroveň výkonu 9.

SPUŠTĚNÍ FUNKCE BOOSTER

① Vyberte varnou zónu, na které si přejete zapnout funkci BOOSTER. Za tímto účelem stiskněte symbol zóny na panelu (např.).

② Stiskněte tlačítko .

③ Na ukazateli stupně výkonu varné zóny se zobrazí symbol „“, varná zóna začne hřát na maximálním výkonu.

VYPNUTÍ FUNKCE BOOSTER

① Stiskněte na panelu symbol varné zóny, pro kterou si přejete vypnout funkci BOOSTER.

② Pro vypnutí funkce BOOSTER:

- Stiskněte tlačítko nebo . Stupeň výkonu na varné zóně se vrátí na předem nastavený stupeň, pokud nebyl před vypnutím funkce BOOSTER nastaven stupeň výkonu na 0, tehdy se po vypnutí funkce BOOSTER zóna nastaví na stupeň výkonu 1.
- Stiskněte zároveň tlačítko a , varná zóna se vypne, na displeji se zobrazí „0“^o. Funkce BOOSTER se vypne automaticky.



Funkce BOOSTER může být zapnuta na libovolné varné zóně.



Zároveň může být funkce BOOSTER používána na libovolných třech varných zónách.

Funkce TIMER

Funkce TIMER lze použít dvěma způsoby:

- Může sloužit jako minutka. V tomto případě po uplynutí zadaného času TIMER nevykonává žádnou činnost (nevypne varné zóny).
- Můžete nastavit funkci TIMER tak, aby se po uplynutí zadaného času vypnula daná varná zóna.

MINUTKA

- ① Stiskněte tlačítko , ukazatel se rozsvítí a na displeji se zobrazí „0“^o.
- ② Tlačítky TIMER'u nastavte příslušný čas. Jednotlivé stisknutí tlačítek nebo snížíte nebo zvýšíte dobu práce o minutu, delší přidržení tlačítek posunuje čas o 10 minut (po překročení hodnoty 99 se počítadlo vrátí do hodnoty 0). Nastavený čas lze anulovat současným stisknutím tlačítek a , na displeji se zobrazí „00“^o.
- ③ Po nastavení času, ukazatel bude 5 vteřin blikat, po čemž nastavený čas bude potvrzený. Nastavený čas lze také potvrdit stisknutím tlačítka TIMER.
- ④ Po uplynutí zadaného času, se ozve 30-ti vteřinový zvukový signál a na displeji se zobrazí hodnota „- -“.



Během trvání odpočítávání, můžete nastavený čas změnit. Za tímto účelem stiskněte tlačítko TIMER, nastavený čas bude anulovaný a nový čas může být opět nastavený.

Minutka nemá vliv na proces vaření a nastavení stupně výkonu varných zón.

ČASOVÉ VYPNUTÍ VARNÉ ZÓNY

- ① Zvolte varnou zónu, pro kterou si přejete nastavit časové vypnutí. Za tímto účelem stiskněte symbol zóny na panelu (např.).
- ② Stiskněte tlačítko , ukazatel se rozsvítí a na displeji se zobrazí „0“^o.

③ Tlačítky TIMER'u nastavte příslušný čas. Jedno stisknutí tlačítek nebo sníží nebo zvýší čas o minutu, delší přidržení tlačítek posunete čas o 10 minut (po překročení hodnoty 99, se počítadlo vrátí do hodnoty 0). Nastavený čas lze anulovat současným stisknutím tlačítek a , na displeji se zobrazí „00“^o.

④ Po nastavení času ukazatel bude 5 vteřin blikat, po čemž bude nastavený čas potvrzený. Nastavený čas lze také potvrdit stisknutím tlačítka TIMER. Rozsvícená kontrolka na ukazateli stupně výkonu varné zóny informuje, že je k této zóně přiřazen TIMER.

⑤ Po uplynutí zadaného času se varná zóna automaticky vypne.



Během trvání odpočítávání můžete nastavený čas změnit. Za tímto účelem stiskněte tlačítko TIMER, nastavený čas bude anulovaný a nový čas může být opět nastavený.



Jestliže byly zbývající zóny dříve zapnuty, budou i nadále v provozu.

Jestliže je časové vypnutí nastavené na více než jednu varnou zónu:

- ① Při zónách s nastavenou funkcí TIMER se rozsvítí kontrolky. Displej bude zobrazovat čas zóny, která se vypne jako první. U varné zóny, jejíž aktuální čas je zobrazen, bude rozsvícená kontrolka „><“.
- ② Po uplynutí zadaného času, varná zóna, ke které byl čas přiřazen, se vypne. Na displeji se zobrazí čas další varné zóny, s nastaveným časem vypnutí a u symbolu se rozsvítí kontrolka.

Funkce LOCK

Funkce LOCK umožňuje zablokovat všechna tlačítka na desce (s výjimkou a) za účelem zabránění náhodnému zapnutí desky, např. dětmi.

- ① Stiskněte pro zablokování tlačítek. Na ukazateli ovladače času se zobrazí symbol „L“^o.
- ② Pro odblokování tlačítek opět stiskněte a přidržte . Jestliže v době, kdy funkce LOCK je aktivní, vypnete desku tlačítkem , pro její opětovné zapnutí odblokuje desku stisknutím a přidržením tlačítka , a poté stiskněte tlačítko .

Čištění a údržba



Před čištěním odpojte spotřebič z napájecího zdroje.

Pro zachování estetického vzhledu a dobrého technického stavu čistěte desku pravidelně.

- K čištění desky nepoužívejte parní čistič.
- **Malé znečištění** navlhčete nejdříve teplou vodou a následně pomocí houbičky vytřete do sucha.
- **Velké znečištění** navlhčete nejdříve teplou vodou a následně pomocí speciální houbičky na čištění skla vytřete do sucha.
- **Zbytky kamene a jiných usazenin** odstraňujte nanášením na znečištěné místo malé množství speciálního čistícího přípravku na keramické sklo nebo bílého vinného octu a následně vytřete hadříkem do sucha.
- **Sladkosti, roztavený hliník, umělé hmoty.** Odstraňujte pomocí škrabky na sklo a následně místo vytřete vlhkým hadříkem. V případě nutnosti použijte přípravek na čištění keramického skla.

Displej a kontrola chyb

Níže jsou popsány nejčastější problémy a způsoby jejich řešení.

V případně poruchy indukční deska automaticky zapne ochranný režim a zobrazí jeden z níže uvedených kódů:

F0/F1/F2 – BEZ VENTILÁTORU – kontaktujte servis.

F3-F8 – PORUCHA ČIDLA TEPLoty – kontaktujte servis.

F9-FE – PORUCHA ČIDLA TEPLoty IGBT – kontaktujte servis.

E1/E2 – NESPRÁVNÉ NAPĚTÍ – vypněte a opět zapněte spotřebič. Jestliže problém přetrvává, kontaktujte servis.

E3/E4 – NESPRÁVNÁ TEPLota – zkontrolujte varnou nádobu.

E5/E6 – NESPRÁVNÉ ROZPTÝLENÍ TEPLA – vypněte a po vychladnutí opět zapněte spotřebič.



Nikdy neopravujte spotřebič samostatně!

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů ZELMER jsou recyklovatelné a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylenu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému užitkování.

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.



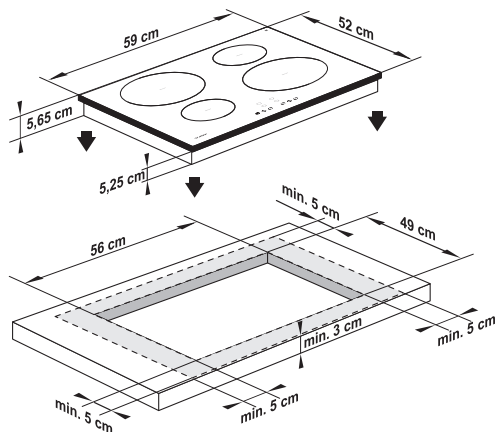
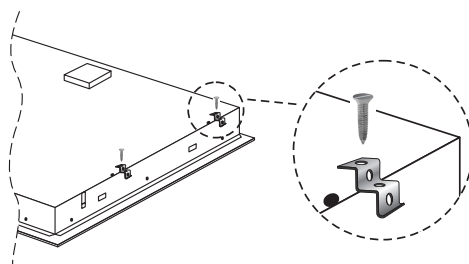
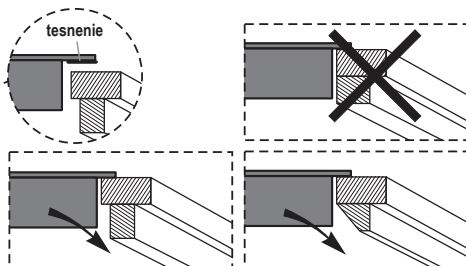
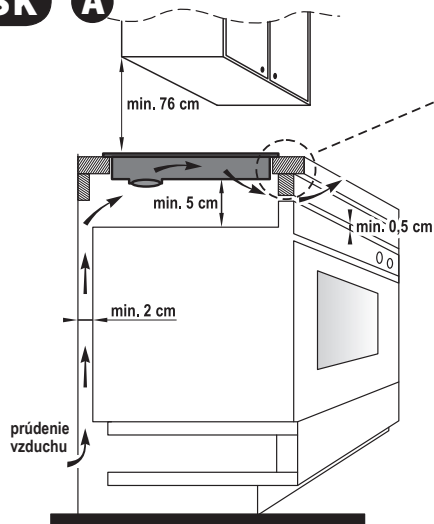
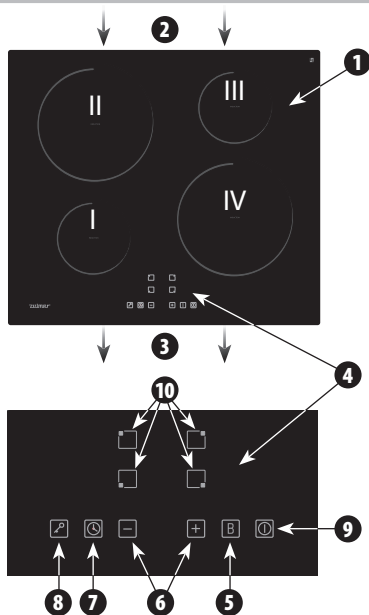
Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na www.elektrowin.cz.

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

- Obalové materiály mohou být nebezpečné dětem!
- Obal a zařízení odevzdejte ve sběrně za účelem recyklace. Odstřihněte napájecí kabel a zničte zařízení uzávěru dvířek.
- Kartónový obal se vyrábí z recyklovaného papíru a je třeba jej odevzdat do sběrný k opětovné recyklaci.
- Správnou likvidaci tohoto výrobku pomáháte zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a zdraví lidí, které by se mohly projevit v případě nesprávného zacházení s odpadem tohoto výrobku.
- Pro podrobné informace spojené s recyklací tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřad nebo firmu, která se zabývá vývozem odpadu.

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, směricím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických nebo jiných důvodů.

SK
A

B


VÝKON A ROZMERY JEDNOTLIVÝCH OHREVNÝCH PLÔCH

Varná plocha	Rozmer	Režim práce	Maximálny výkon
			Typ ZPI6016UE
I	Ø 140 mm	Riadny režim	1200 W
		S funkciou BOOSTER	1500 W
II	Ø 122 mm	Riadny režim	2300 W
		S funkciou BOOSTER	2600 W
III	Ø 220 mm	Riadny režim	1200 W
		S funkciou BOOSTER	1500 W
IV	Ø 140 mm	Riadny režim	2300 W
		S funkciou BOOSTER	2600 W

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

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

Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.

Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.



Nebezpečenstvo! / Varovanie!

Ak nebudete dodržiavať tieto pokyny, môžete spôsobiť poranenia osôb.

- Nepoužívajte indukčnú varnú dosku za účelom ohrievania priestorov a zohrievania plynov alebo škodlivých, prchavých látok a pod.
- Nepoužívajte indukčnú varnú dosku za účelom zohrievania uzatvorených konzerv. Konzerva môže explodovať.
- Pre zohrievaním konzervy otvorte jej uzáver.
- Nikdy nevarte potraviny zabalené v hliníkovej fólii.
- Na varnú dosku nekladte kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice, pokrievky, ktoré by sa mohli nahriať. Jestvuje široká škála drobných predmetov s ktorými varná doska môže pracovať ako s indukčnými nádobami. V takomto prípade varná doska sa začne zohrievať a prenášať teplo na na nej položené predmety.
- V prípade, že povrch varnej dosky bol poškodený, vypnite prívod elektrického prúdu, aby ste sa vyhli riziku poranenia osôb elektrickým napätím.
- Spotrebič nezapínajte, ak je napájací kábel poškodený, alebo je viditeľne poškodená jeho izolácia.
- V prípade, že prívodový kábel je poškodený je potrebné, aby bol vymenený priamo u výrobcu spotrebiča alebo v špecializovanom stredisku opráv, resp. inou kvalifikovanou osobou, čím sa vyhniete riziku vzniku nebezpečenstva.
- Opravu zariadenia môžu vykonať iba kvalifikované osoby. Nesprávne vykonaná oprava zariadenia môže predstavovať vážne riziko pre jeho používateľa.
- V prípade výpadku elektrického prúdu, všetky nastavenia a pokyny budú anulované. Zachovajte osobitnú pozornosť v prípade, ak je varná plocha nahriata pred prerušením prívodu elektrického napätia, platňa nebude pracovať podľa predošlých nastavení.
- V prípade výskytu poruchy kontaktuje špecializované servisné stredisko spoločnosti ZELMER.
- Niektoré súčasti spotrebiča sa počas činnosti platní nahrievajú.

- Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča. Predstavujú riziko popálenia! Pre čistením spotrebič nechajte vychladnúť.
- Po ukončení práce, spotrebič vypnite otočením regulátora a nespoliehajte sa na údaje z indikátora umiestnených nádob.
- Indukčná plocha môže predstavovať riziko pre osoby s kardiostimulátorom alebo inými aktívnymi implantátmi.
- Poradte sa s lekárom alebo výrobcou aktívneho implantátu, keďže magnetické pole, ktoré vzniká počas činnosti varnej dosky môže mať vplyv na jeho činnosť.
- Deti vo veku viac ako osem rokov, osoby s obmedzenými psychickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočne skúsenosti alebo nie dostatočne oboznámené s používaním tohto zariadenia, môžu tento spotrebič používať výlučne pod dohľadom zodpovednej osoby alebo po ich oboznámení s možnými rizikami práce a ich poučení o bezpečnosti pri práci so spotrebičom. Zabráňte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie zariadenia ako aj jeho konzerváciu môžu vykonávať deti vo veku viac ako osem rokov, a to iba pod dozorom zodpovednej osoby.
- Zariadenie a jeho vonkajšie súčasti sa počas prevádzky spotrebiča nahrievajú. Nedotýkajte sa telies emitujúcich tepelnú energiu. Deti vo veku menej ako osem rokov môžu používať toto zariadenie výlučne pod stálym dohľadom dospeléj osoby.



Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Pred prvým použitím spotrebiča odstráňte ochrannú fóliu z varnej dosky.
- Priemer dna indukčnej nádoby by mal byť minimálne toľkožný s priemerom varnej plochy, na ktorej má byť používaná.
- Na indukčnej varnej doske nikdy nevarte potraviny zabalené v hliníkovej fólii alebo na hliníkových táckach, nahriaty hliník sa môže roztopiť a poškodiť tak zariadenie.
- Nebezpečenstvo požiaru: na povrchu platne neuskladňujte žiadne predmety.
- Nekontrolovaná príprava pokrmov s použitím tuku alebo oleja môže predstavovať riziko vzniku požiaru. NIKDY nehaste takýto požiar vodou. V takomto prípade je potrebné spotrebič vypnúť, stíšiť plameň a pri hasení použiť prikrývku, protipožiarnu deku alebo iný podobný predmet.
- Na spotrebič nekladte prázdne nádoby, riad.
- Nikdy nepoužívajte indukčnú varnú dosku ak sú na nej umiestnené prázdne nádoby.

- Pri umývaní plášt'a nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky ako sú rôzne emulzie, krémy, pasty a iné. Môžu okrem iného odstrániť aplikované informačné grafické symboly ako sú: označenia, výstražné značky a pod.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte parné zariadenia.
- Tento spotrebič nie je určený na prácu s použitím externých časových spínačov alebo externej sústavy diaľkového ovládania.
- Indukčná varná doska je citlivá na poškodia spôsobených nárazom drobných predmetov, napr. sklenenej nádoba s koreninami, soľničky a pod.
- Cukor pri styku s varnou plochou môže reagovať a zanechať na nej neodstrániteľné škvrny. V prípade vzniku škvŕn, ktoré obsahujú cukor, sa ich pokúste odstrániť čímskôr.
- Na rozohriatú varnú plochu nekladte materiály s obsahom hliníka alebo umelohmotné materiály.



Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu zariadenia.

- Spotrebič je určený k použitiu v domácnosti.
- V prípade používania spotrebiča na podnikateľské účely v rámci poskytovania stravovacích služieb, záručné podmienky v takomto prípade podliehajú zmenám.
- Spotrebič sa môže používať vo vnútorných priestoroch.
- Indukčná varná doska je určená k príprave a zohrievaniu jedál s použitím vhodného kuchynského riadu.

Inštalácia a pripojenie varnej dosky k prívodu elektrického napätia

INŠTALÁCIA VARNEJ DOSKY (Obr. A)



Inštaláciu varnej dosky môže vykonať iba kvalifikovaná osoba, ktorá je držiteľom príslušného oprávnenia.

Na obrázku sú znázornené požadované rozmery a spôsob inštalácie indukčnej varnej dosky.

① Do pracovnej dosky kuchynskej linky vyrežte otvor s uvedenými rozmermi.

② Do otvoru vložte varnú dosku a zospodu ju pripevnite pomocou kotviacich konzol a skrutiek.

- Vyhnite sa inštalácii varnej dosky nad sporákom, ktorý nie je vybavený ventilačným systémom alebo v blízkosti zariadení, ktoré emitujú do okolia teplo.
- Varnú dosku neinštalujte v blízkosti zariadení alebo predmetov, ktoré emitujú magnetické pole (napr. rádia, televízor a pod.)

- Ubezpečte sa, že pracovná doska kuchynskej linky je vyhotovená z materiálu s dostatočnou tepelnou odolnosťou, aby nedošlo k jej deformácii, spôsobenej emitovaným teplom z varnej dosky.

- Po inštalácii skontrolujte či indukčný varič má zabezpečenú dostatočnú ventiláciu, a prísun a odsávanie vzduchu nie sú zablokované.



Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou by mala byť minimálne 760 mm.

PRIPOJENIE K ROZVODOM ELEKTRICKÉHO NAPÄTIA



Pripojenie varnej dosky k rozvodu elektrického napätia môže vykonať iba kvalifikovaná osoba, ktorá je držiteľom príslušného oprávnenia.

Pred pripojením indukčnej varnej dosky k rozvodu elektrického napätia sa podrobne oboznámte s informáciami na výrobnom štítku a na schéme zapojenia na zariadení.



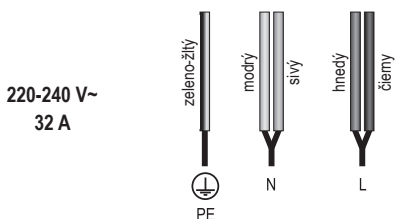
Je potrebné, aby ste nezabudli na pripojenie ochranného vodiča k svorke montážnej lišty, ktorý je označený symbolom ⊕. Inštalácia prívodu elektrického napätia by mala byť zabezpečená starostlivo zvoleným typom ochrany spotrebiča spolu s bezpečnostným systémom ochrany ako je bezpečnostný istič, ktorý v prípade vzniku poruchy preruší prívod elektrického napätia.

- Na pripojenie varnej dosky nepoužívajte predlžovacie káble alebo rozdvojky, ktoré by mohli zapríčiniť prehriatie napájacieho systému a v konečnom dôsledku spôsobiť vznik požiaru.
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí varnej dosky. Kábel musí byť umiestnený tak, aby jeho teplota po celej jeho dĺžke nepresahovala 75°C.
- Neohýňajte, ani neskracujte prívodový kábel.

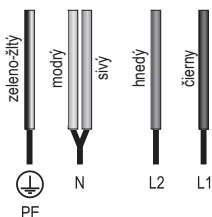


Technik je povinný vyplniť údaje v záručnom liste, ktorý je povinným dokladom pre akceptovanie záruky.

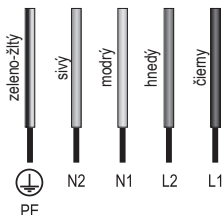
SCHÉMA ZAPOJENIA SPOTREBIČA



400V 2N~
16 A

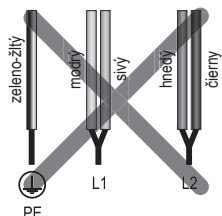


2 x 230 V 2L+2N~
16 A



V nižšie uvedenom obrázku je uvedený spôsob ako by sa spotrebič pripájal? **nemal.**

400 V 3~
16 A



Technické údaje

Technické údaje sú uvedené na typovom štítku.
Indukčná varná doska je spotrebičom I triedy, ktorý je vybavený privodovým káblom s nulovým vodičom na uzemnenie. Spotrebič vyhovuje požiadavkám platných noriem.
Spotrebič vyhovuje požiadavkám nasledovných smerníc:
– Elektrické zariadenie nízkeho napätia (LVD) – 2006/95/ES.
– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/ES.
Výrobok je na typovom štítku označený značkou CE.

Opis zariadenia

Spotrebič je určený k použitiu v domácnosti.
V prípade používania spotrebiča na podnikateľské účely v rámci poskytovania stravovacích služieb, záručné podmienky v takomto prípade podliehajú zmene.
Indukčná varná doska Zelmer je zariadením, ktoré slúži k vareniu a zohrievaniu jedál. Pracuje na princípe elektromagnetickej indukcie. Medzi povrchom platne a dnom na nej umiestnenej indukčnej nádoby sa vytvára magnetické pole, v ktorých sú prítomné vírivé prúdy. Prítomnosť týchto prúdov spôsobuje zohrievanie nádoby a v nej umiestneného obsahu.

Indukčnú varnú dosku môžete používať iba spolu s nádobami a panvicami, ktoré sú určené pre indukčné variče.

CLASS INDUCTION



Pri výbere varných nádob, na ktorých sú uvedené tieto značky, na ich dne alebo na balení, si môžete byť istí o vhodnosti nádob pre indukčné variče.

Odporúčame používať nádoby a panvice značky Zelmer, ktoré sú určené pre použitie s indukčnými varičmi.

Výhody indukčnej varnej dosky:

- Veľmi krátka doba zohrievania. Po odňatí nádoby z varnej nádoby z indukčnej dosky sa ohrievanie automaticky zastaví.
- Po opätovnom postavení varnej nádoby (v priebehu jednej minúty) na varnú dosku sa ohrievanie automaticky obnoví.
- Neprítomnosť otvoreného ohňa a prvkov emitujúcich tepelné žiarenie minimalizuje riziko vzniku požiaru.
- Teplo vzniká iba vo varnej nádobe, preto je energia využívaná výlučne na účely varenia.
- Nižšia spotreba energie.
- Skrátená doba varenia.

Dodatočná funkcia BOOSTER výrazne skracuje čas na prípravu jedál.

Touto funkciou sú vybavené všetky (štyri) varné plochy.

Zloženie spotrebiča

(Obr. B)

- 1 Sklenená doska
- 2 Privod vzduchu
- 3 Odsávanie vzduchu
- 4 Ovládací panel
- 5 BOOSTER
- 6 Tlačidlá pre nastavenie výkonu
- 7 Tlačidlo TIMER
- 8 Blokovacie tlačidlo
- 9 Tlačidlo ZAPNI/VYPNI
- 10 Tlačidlá voľby varnej plochy

Uvedenie varnej dosky do prevádzky

Po vypnutí zariadenie zaznie krátky zvukový signál, všetky svetelné indikátory sa zasvietia po dobu približne 1 sekundy a následne zhasnú - to znamená, že indukčná varná doska je pripravená k prevádzke.

Obsluha dotykového panela

- Tlačidlá reagujú na dotyk, preto pri zapínaní jednotlivých funkcií nie je potrebné vyvíjať silu.
- Tlačidlá stláčajte celou plochou prstu, nie iba jeho špičkou.
- Každé správne stlačenie tlačidiel bude oznámené krátkym zvukovým signálom.
- Pred použitím sa ubezpečte, či dotykový panel je čistý, suchý a nezacláňajú ho žiadne predmety (napr. príbor alebo utierky). Dokonca aj tenká vrstva vody môže spôsobiť ťažkosti s obsluhou panelu.

Volba nádob

Indukčná varná doska dokáže identifikovať, či na varnej ploche je umiestnená nádoba určená pre použitie na indukčných varných doskách.

Ak chcete overiť či daná nádoba je vhodná pre použitie na indukčnej varnej doske môžete na ňu priložiť magnet. V prípade, že magnet sa na dno nádoby „prilepi“, takáto nádoba je vhodná k indukčnému vareniu. Ak nemáte k dispozícii magnet:

- ① Do nádoby, ktorú chcete overiť nalejte vodu.
- ② Postupujte podľa pokynov v kapitole „Obsluha varnej dosky – ZAČATIE VARENIA“.
- ③ V prípade ak sa na displeji nezobrazí symbol „“, a voda sa začne vari, znamená to, že zvolená nádoba je vhodná pre použitie na indukčnej varnej doske.



Nepoužívajte príbor s ostrými hranami.
Dbajte na to, aby dno používaných nádob bolo ploché a jeho priemer bol minimálne rovnaký ako priemer varnej plochy, na ktorom má byť používané.



Pri kladení varných nádob, alebo zmene ich umiestnenia je potrebné ich nadvihnúť a nie ich presúvať, čo by mohlo viesť k porisovaniu skleneného povrchu varnej dosky.

Obsluha varnej dosky

ZAČATIE VARENIA

- ① Zapnite varnú dosku tlačidlom , zaznie krátky zvukový signál. Všetky indikátory budú ukazovať hodnotu „-“ alebo „- -“. Varná doska je nastavená do pohotovostného režimu.
 - ② Na zvolenú varnú plochu položte varnú nádobu. Uistite sa, či dno nádoby a povrch varnej plochy sú čisté a suché.
 - ③ Zapnite varnú plochu, na ktorej je položená varná nádoba. Pre tento účel stlačte symbol plochy na paneli (napr. ).
 - ④ Tlačidlom  a  zvolíte príslušnú hodnotu výkonu (1-9). Tlačidlo  a  je potrebné stlačiť počas toho, ako ukazovateľa hodnoty výkonu zvolenej varnej plochy blikajú.
- V prípade, že na indikátory výkonu začne, pri zmene hodnoty výkonu varenia, blikáť symbol „“, znamená to, že:
 - Nádoba bola umiestnená na zlej varnej ploche.
 - Nádoba nie je vhodná na prácu s indukčným varičom.
 - Nádoba je príliš malá alebo nie je umiestnená v strede varnej plochy.
 - Ak varná doska je zapnutá a žiadna varná plocha sa nezačne nahrievať, po uplynutí 1 minúty nečinnosti, sa zariadenie automaticky nastaví do pohotovostného režimu.

- Úroveň výkonu môže byť zmenená kedykoľvek aj počas varenia.
- Po odobratí nádoby z varnej plochy, plocha prestane hriať, na indikátore úrovne výkonu bude po dobu 1 minúty blikáť symbol „“. Po uplynutí tejto doby sa varná plocha vypne (symbol „-“). Ak počas blikania symbolu „“ nádobu opäť položíte na varnú plochu, varná plocha sa automaticky zapne a začne hriať na pred tým nastavenej úrovni výkonu.

UKONČENIE VARENIA

- ① Na kontrolnom paneli stlačte symbol príslušnej varnej plochy, ktorú chcete vypnúť.
- ② Ak zvolenú varnú plochu chcete vypnúť:
 - Tlačidlami  alebo  nastavte úroveň výkonu na hodnotu „“. Tlačidlá  a  je potrebné stlačiť počas toho ako ukazovateľa hodnoty výkonu zvolenej varnej plochy blikajú.
 - Naraz stlačte tlačidlá  a , na displeji sa zobrazí „“.
- ③ Po ukončení činnosti varnú dosku vypnite stlačením .

INDIKÁTORY TEPLOTY

Ak je varná doska používaná dlhšiu dobu, teplo sa na danej ploche udržiava určitú dobu, aj po jej vypnutí. Symbol „“ zobrazený na indikátory výkonu zvolenej varnej plochy, varuje pred nežiaducim dotykom zohriatej plochy. Symbol na indikátory zhasne potom ako povrch danej plochy ochladne na bezpečnú teplotu. Táto funkcia rovnako slúži k šetreniu energie - plocha je aj naďalej horúca a môžete ju ešte využiť na zohrievanie pokrmu.

IDENTIFIKÁCIA NEŽIADÚCICH PREDMETOV

V prípade, že na varnú dosku umiestnite predmet s nevhodnými rozmermi (nožnice, nôž, vidličku, kľúče a pod.) alebo nemagnetickú nádobu, varná doska sa automaticky nastaví do pohotovostného režimu.

ZABEZPEČENIE PRED PREHRIATÍM

Varná doska je vybavená detektorom, ktorý meria teplotu vo vnútri varnej dosky. V prípade prekročenia prípustnej teploty indukčná varná doska sa automaticky vypne.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE VARNEJ DOSKY

V prípade, ak zvolená varná plocha hreje a Vy na nej nevykonávate žiadnu činnosť, varná doska sa automaticky vypne po uplynutí určitej doby, ktorá závisí od nastaveného výkonu. Pozri nižšie uvedenú tabuľku:

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

Po odobratí nádoby z varnej dosky sa režim varenia okamžite vypne, varná doska sa automaticky vypne po 2 minútach.

Funkcia BOOSTER

Funkcia BOOSTER spočíva vo zvýšení výkonu na danej varnej ploche.

Funkcia BOOSTER je činná po dobu najviac 5 minút, po uplynutí ktorej varná plocha sa nastaví na pôvodný výkon, iba ak pred vypnutím funkcie BOOSTER hodnota výkonu bola nastavená na 0, v takomto prípade po vypnutí funkcie BOOSTER sa výkon plochy nastaví na hodnotu 9.

SPUSTENIE FUNKCIE BOOSTER

① Zvoľte varnú plochu, na ktorú chcete aplikovať funkciu BOOSTER. Pre tento účel stlačte symbol plochy na panely (napr. .

② Stlačte tlačidlo .

③ Na indikátore výkonu zvolenej varnej plochy sa zobrazí sa symbol „P.“, varná plocha začne hriať pri maximálnom výkone.

VYPNUTIE FUNKCIE BOOSTER

① Na ovládacom paneli stlačte symbol príslušnej varnej plochy, ktorej funkciu BOOSTER si želáte vypnúť.

② Ak chcete vypnúť funkciu BOOSTER:

- Stlačte tlačidlo  alebo . Hodnota výkonu na varenej ploche sa vráti do pôvodného nastavenia, iba ak pred vypnutím funkcie BOOSTER hodnota výkonu bola nastavená na 0, v takomto prípade po vypnutí funkcie BOOSTER sa výkon plochy nastaví na hodnotu 1.
- Naraz stlačte tlačidlá  a , varná plocha sa vypne a na displeji sa zobrazí „0“. Funkcia BOOSTER sa vypína automaticky.



Funkcia BOOSTER sa dá nastaviť pre ľubovoľnú varnú plochu.



Súčasne môžete funkciu BOOSTER využiť na troch ľubovoľných varných plochách.

Funkcia TIMER

Funkciu TIMER môžete využiť dvomi spôsobmi:

- Môže byť použitá ako minútovník. V takomto prípade po uplynutí zvolenej doby TIMER nevykoná žiadnu inú činnosť (nevypne varné plochy).
- Funkciu TIMER môžete nastaviť tak, aby po uplynutí zvolenej doby, sa automaticky vyplí zvolené varné plochy.

MINÚTOVNÍK

① Stlačte tlačidlo , ukazovateľ sa zasvieti a na displeji sa zobrazí symbol „00“.

② Tlačidlami TIMER a nastavte požadovanú dobu. Jednotlivé stlačenie tlačidiel  alebo  zníži alebo zvýši dobu o jednu minútu, dlhšie pridržanie tlačidiel spôsobí zmenu doby o každých 10 minút (po prekročení hodnoty 99 čísel-

ník pokračuje znova od hodnoty 0). Nastavený čas môžete anulovať súčasným stlačením tlačidiel  a , na displeji sa zobrazí symbol „00“.

③ Po nastavení požadovanej doby ukazovateľ bude blikať po dobu 5 sekúnd, a nastavený čas bude potvrdený. Nastavený čas môžete takisto potvrdiť stlačením tlačidla TIMER.

④ Po uplynutí zvolenej doby zaznie zvukový signál v trvaní 30 sekúnd zvukový signál a na displeji sa zobrazí hodnota „- -“.



Počas odpočítavania nastavený čas môžete zmeniť. Stlačte tlačidlo TIMER, nastavený čas bude vynulovaný, môžete nastaviť nový čas.

Minútovník nemá vplyv na režim varenia ani na nastavenie výkonu varných plôch.

ČASOVÉ VYPNUTIE VARNÉHO POĽA

① Zvoľte varnú plochu, na ktorej chcete nastaviť časové vypnutie varného poľa. Pre tento účel stlačte symbol plochy na panely (napr. .

② Stlačte tlačidlá , indikátor sa zasvieti a na displeji sa zobrazí symbol „00“.

③ Tlačidlom TIMER nastavte požadovanú dobu. Jednotlivé stlačenie tlačidiel  alebo  zníži alebo zvýši dobu o jednu minútu, dlhšie pridržanie tlačidiel spôsobí zmenu doby o každých 10 minút (po prekročení hodnoty 99 číselní sa pokračuje znova od hodnoty 0). Nastavený čas môžete anulovať súčasným stlačením tlačidiel  a , na displeji sa zobrazí „00“.

④ Po nastavení doby ukazovateľ bude blikať po dobu 5 sekúnd a nastavený čas bude potvrdený. Nastavený čas môžete takisto potvrdiť stlačením tlačidla TIMER. Zsvietená kontrolka vedľa indikátora nastaveného výkonu danej varnej plochy informuje o aktivácii funkcie TIMER.

⑤ Po uplynutí zvolenej doby sa varná plocha automaticky vypne.



Počas odpočítavania, nastavený čas môže byť zmenený. Stlačte tlačidlo TIMER, nastavený čas bude vynulovaný, nový čas môžete opätovne nastaviť.



Ak ostatné varné plochy boli predtým zapnuté, budú ďalej pracovať.

Ak časové vypnutie je nastavené pre viac ako jednu varnú plochu:

① Na varných plochách s nastavenou funkciou TIMER sa zobrazia príslušné indikátory. Indikátor zobrazí dobu varnej plochy, ktorá sa vypne ako prvá. Vedľa indikátora varnej plochy, ktorej čas je zobrazený, bude svietiť svetelná kontrolka „>“.

② Po uplynutí zvolenej doby, varná plocha, ktorej doba bola zobrazená sa vypne. Na displeji sa zobrazí čas nasledujúcej varnej plochy so zostávajúcim časom do jej vypnutia. Vedľa symbolu varnej plochy sa zasvieti svetelná kontrolka.

Funkcia LOCK

Funkcia LOCK umožňuje zablokovať činnosť všetkých

tlačidiel na varnej doske (okrem  a ) čo zabráni náhodnému zapnutiu varnej dosky napr. deťmi.

① Stlačte , čím zablokujete prácu s tlačidlami. Na indikátory nastavenia času sa zobrazí symbol „L“.

② Ak chcete tlačidlá aktivovať, znovu stlačte a pridržte tlačidlo .

Ak počas činnosti funkcie LOCK vypnete varnú dosku

tlačidlom , aby ste ju mohli znova zapnúť, odblokujte varnú dosku stlačením a pridržením tlačidla , a následne stlačte tlačidlo .

Čistenie a údržba



Pred samotným čistením spotrebiča odpojte zariadenie zo zdroja elektrického napätia.

Pre zachovanie estetického vzhľadu a dobrého technického stavu, vykonávajte čistenie spotrebiča pravidelne.

- Na umývanie varnej dosky nepoužívajte zariadenia na paru.
- **Drobné nečistoty** najprv navlhčite teplou vodou a následne, pomocou špongie, varnú dosku utrite do sucha.
- **Veľké nečistoty** najprv navlhčite teplou vodou a následne, pomocou špeciálnej špongie na čistenie skla, varnú dosku utrite do sucha.
- **Vodný kameň a ostatné usadeniny** odstráňte nanosením na znečistené miesto malého množstva špeciálneho prostriedku na čistenie sklokeramickej dosky alebo bieleho vínneho octu, a následne ju vytrite do sucha čistou utierkou.
- **Sladkosti, roztopený hliník, umelé hmoty** odstráňte pomocou škrabky na sklo a potom znečistenú plochu utrite navlhčenou utierkou. V prípade potreby použite prípravok na čistenie sklokeramickej dosky.

Indikácia a kontrola chýb

Nižšie sú uvedené najčastejšie problémy spolu so spôsobom ich odstránenia.

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

F0/F1/F2 – CHYBA VO VENTILÁCII – kontaktujte servisné stredisko.

F3-F8 – PORUCHA TEPELNÉHO SENZORA – kontaktujte servisné stredisko.

F9-FE – PORUCHA TEPELNÉHO SENZORA IGBT – kontaktujte servisné stredisko.

E1/E2 – NESPRÁVNE NAPÄTIE – vypnite a znovu zapnite zariadenie. Ak sa problém neodstráni, kontaktujte servisné stredisko.

E3/E4 – NESPRÁVNA TEPLOTA – skontrolujte varnú nádobu.

E5/E6 – NEDOSTATOČNÉ ROZLOŽENIE TEPLoty – vypnite a po ochladnutí zariadenie znovu zapnite.



Nikdy neopravujte spotrebič 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 prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



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

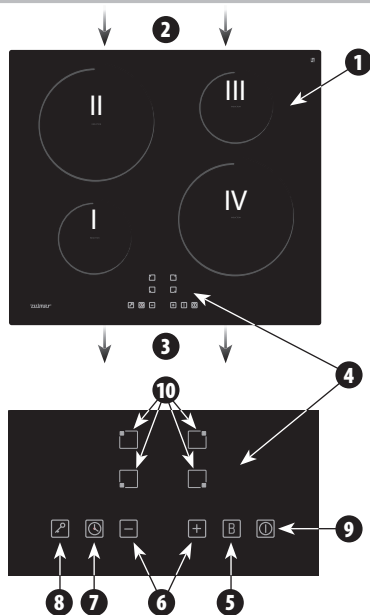
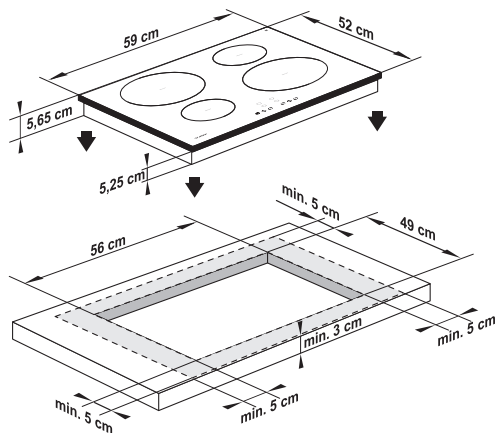
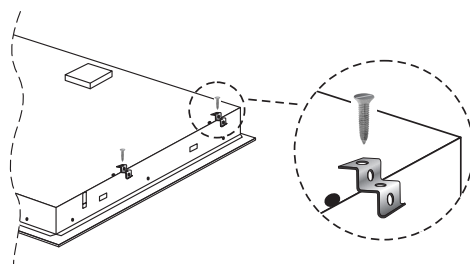
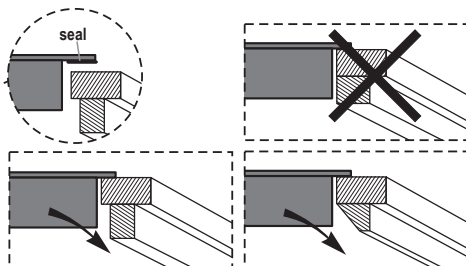
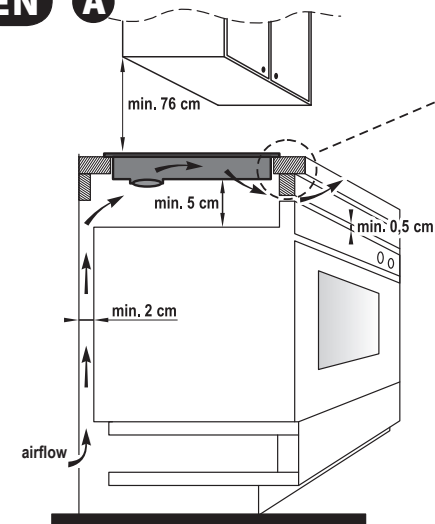
Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebič prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na www.envidom.sk.

Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzkujú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

- Obalové materiály môžu byť nebezpečné pre deti!
- Prosím, choďte do recyklingového miesta, kde odstráni obal alebo zariadenia. Odstráňte elektrický prípojný kábel a zničte zariadenie zamykajúce dvierka.
- Kartónový obal je vyrábaný z recyklingového papiera. Musíte ho odovzdať na miesto zberu starého papiera.
- Zabezpečte správne odstránenie tohto výrobku. Pomáhajte tak predchádzať negatívnym dôsledkom pre životné prostredie a zdravie ľudí, ktoré by sa mohli objaviť v prípade nesprávneho zaobchádzania s odpadmi tohto výrobku.
- Ak chcete získať viac podrobné informácie týkajúce sa recyklingu tohto výrobku, prosíme, skontaktujte sa s miestnym úradom alebo firmou, ktorá sa zaoberá vývozom smetí.

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 prispôbenia právnym predpisom, normám, smerniciam alebo z konštrukčných, obchodných, dizajnových alebo iných dôvodov.



POWER AND SIZE OF COOKING ZONES

Cooking zone	Size	Mode of operation	Maximum power
			Type ZPI6016UE
I	Ø 140 mm	Normal mode	1200 W
		with BOOSTER function	1500 W
II	Ø 122 mm	Normal mode	2300 W
		with BOOSTER function	2600 W
III	Ø 220 mm	Normal mode	1200 W
		with BOOSTER function	1500 W
IV	Ø 140 mm	Normal mode	2300 W
		with BOOSTER function	2600 W

Dear Customer!

Congratulations on your choice of our appliance and welcome to the group of Zelmer product users.

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

Safety instructions

Please read the entire user manual carefully before using your appliance.

Make sure you understand all of the information provided below.



Danger! / Warning! Risk of injury

- Never use the induction hob to heat rooms or liquids and materials that are harmful or volatile etc.
- Never use the appliance for heating sealed canned food. There is a risk a can may explode on heating. At any rate, remove the lid before heating.
- Never cook food products in aluminium foil.
- Do not place any metal items, such as knives, forks, spoons, lids, on the cooker, as they may become hot. There are a lot of small objects that can be identified by the appliance as an induction vessel. In such case the induction hob will start to heat and distribute the heat on the objects placed on it.
- If the surface of the hob is damaged, unplug the appliance to avoid the risk of electric shock.
- Do not operate the appliance if the power cord is damaged or if there is visible damage to the housing.
- 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 pose 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 cooking zone heated-up before the voltage drop shall not be controlled by the indicator.
- In case of defects please contact a qualified ZELMER service centre.
- Some elements become hot when the hob is operated.
- Do not touch hot surfaces of the appliance. Risk of burns! Allow the appliance to cool before cleaning
- After you have finished using the appliance, turn off the heating zone using the control buttons and do not rely on the readings of the vessel detector.
- **The induction hob may be dangerous for a person who has a pacemaker or other active implants.**

- **Before using the induction hob, consult the pacemaker manufacturer or a doctor regarding the proper operation of the pacemaker or other active implants, as their operation may be disrupted by the magnetic field generated by the induction hob.**
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- The appliance and its external elements become hot when the hob is operated. Do not touch any heating elements. Use of the appliance by children below 8 is only allowed if constantly supervised.



Warning! Risk of property damage

- Before the first use, remove the protective plastic packaging from the hob.
- The diameter of the cooking vessel must be at least equal to the diameter of the cooking zone.
- Never place food products wrapped in aluminium foil or in aluminium trays on the induction hob as the aluminium will melt on heating and may damage the appliance.
- Never store any items on the hob. Risk of fire.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish this kind of fire with water. Instead, switch off the appliance and cover the flame with a lid, fire blanket etc.
- Do not place empty containers or cookware on the appliance.
- Never use the induction hob with empty cookware.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. for cleaning the hob. They may remove the graphic information symbols such as markings, warning signs etc.
- Do not use steam cleaning equipment to clean the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The induction hob is sensitive for spot impacts caused by i.e. a bottle with seasonings, salt-cellar, etc.
- Sugar may react with the hob leaving non-removable stains. Always remove all sugar stains from the hob immediately as they occur.
- Do not place aluminium or plastic items on the hot hob.



Hint

Tips and Information about the Product and its Use

- This appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used catering business purposes.
- The appliance may only be used indoors.
- The induction hob is intended for preparing and heating food with the use of appropriate cooking vessels.

Installation and Connection to the Mains

INSTALLATION OF THE HOB (Fig. A)



The appliance may be installed only by a certified installation technician.

The dimensions and assembling instructions are presented in the figures above.

- ① Cut out an opening in the worktop according to the dimensions shown in the figures.
- ② Place the hob in the opening and fix to worktop using brackets and screws.

- Never install the hob above ovens without ventilation function or near devices which generate heat.
- Never install the hob near devices or objects that generate magnetic fields (e.g. radio, tv, etc.).
- Make sure the worktop is made of suitable heat resistant material to avoid deformation due to heat produced by the hob.
- After installation, make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not obstructed.



For safety reasons, the distance between the hob and a cabinet mounted above it should be at least 760 mm.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE MAINS SUPPLY



The device may be connected to the mains only by a certified technician.

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



The earthing wire must be connected to the terminal marked with the symbol . The electrical installation supplying the hob should be protected with a properly selected safety device and, in addition, it should be equipped with a suitable switch enabling the current to be cut off in an emergency situation.

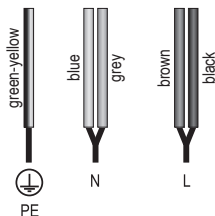
- Do not use any extension cords for connecting the hob, as they may cause the installation to overheat and cause fire.
- The power cord must not touch any hot elements of the hob. It must be laid so that its temperature does not exceed 75°C in any place.
- The power cord must not be bent or squashed.



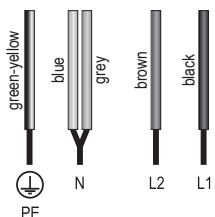
The installer is obliged to fill in the warranty card which is a basis for warranty claims.

APPLIANCE CONNECTION DIAGRAM

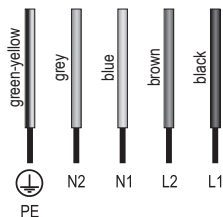
220-240 V~
32 A



400V 2N~
16 A

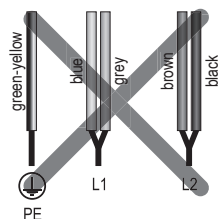


2 x 230 V 2L+2N~
16 A



The figure below shows inappropriate connection of wires.

400 V 3~
16 A



Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label. The induction hob is a class 1 appliance equipped with a power cord with grounding plug.

The appliance satisfied the requirements of relevant standards.

The appliance complies with the following directives:

- Low Voltage Directive (LVD) – 2006/95/EC.
- Electromagnetic Compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product is marked with CE symbol on the rating label.

Appliance description

This appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used catering business purposes.

The Zelmer induction hob is an appliance used for cooking and heating foods. It works on the principle of electromagnetic induction. A magnetic field generated between the surface of the hob plate and the pan placed on it produces heat which allows the food inside the pan to be heated.

The induction hob can be used only with pots and pans that are suitable for induction cooking.

CLASS INDUCTION  By selecting a pan with these symbols on the pan bottom or on its packaging you will be sure that it is suitable for induction hob use.

You are advised to use Zelmer pots and pans which are suitable for induction hob use.

Induction Advantages:

- Very short heating time. Once the pan is moved away the hob plate will stop heating.
- After putting the pan back on the hob plate (within one minute) the heating will be automatically restored.
- No open flame and burning elements significantly lowers the fire hazard.
- Heat is generated in the pot only, therefore the energy is used for cooking only.
- Lower energy consumption.
- Shorter cooking time.

The additional BOOSTER function significantly shortens the cooking time.

It is available for all the four heating zones.

Appliance Elements

(Fig. B)

- 1 Glass hob
- 2 Air inlet
- 3 Air outlet
- 4 Control panel
- 5 BOOSTER 
- 6 Power control buttons 
- 7 TIMER button 
- 8 Lock button 
- 9 ON/OFF button 
- 10 Heating zone selection buttons 

Preparing the Appliance for Use

After switch-on, you will hear a single beep and all indicators will light for about 1 second. This means that the appliance is in a standby mode.

Touch Panel

- All buttons are touch-sensitive. No force is required to operate the panel.
- When touching the buttons, use the entire surface of finger ends, not just the tips.
- A single sound will be heard each time a button is pressed successfully.
- Before use, make sure that the touch panel is dry, clean and accessible (i.e. not obstructed by cutlery, napkins etc). Even a thin layer of water may prevent operation of the panel.

Selection of cookware

The induction hob detects if the pot put on the heating zone is suitable for induction cooking.

In order to make sure that a given pan is suitable for induction cooking you can use a magnet. If the magnet holds to the pan base, the pan can be used for induction cooking. If you do not have a magnet:

- ① Pour some water into the vessel that you want to check.
- ② Follow the instructions contained in the Operating the Hob – 'START OF COOKING' section.
- ③ If the symbol „U“ does not appear on the display and water starts to boil, this means that the vessel is suitable for induction cooking.



Never use vessels with sharp edges. The base of the vessel must be flat, and its diameter at least equal to the diameter of the cooking zone on which it is to be used.



When putting or moving vessels around the hob, make sure that you pick them up and not slide them, as this may scratch the glass surface of the hob.

Operating the Hob

START OF COOKING

① Switch on the hob by pressing the  button. There will be a single beep. All indicators will show „-“ or „- -“. The hob is now in standby mode.

② Place your cooking vessel on one of the cooking zones. Make sure that the base of the vessel and the surface of the heating zone are clean and dry.

③ Switch on the heating zone with the vessel on it by pressing the symbol of the zone on the panel (e.g. ).

④ Using the  ,  buttons select the appropriate power level (1-9). The buttons  ,  should be pressed when the power level flashes next to the selected heating zone.

- If the symbol „“ starts flashing interchangeably with the heating power on the power indicator, it means that:
 - The vessel was placed on the wrong heating zone.
 - The vessel is not suitable for induction cooking.
 - The vessel is too small or is not placed centrally on the heating zone.
- The appliance will automatically go to standby mode if no cooking zone is used for 1 minute after switch-on.
- The power level can be changed at any time during cooking.
- After taking a vessel off the heating zone, the heating zone will stop heating and the symbol „“ will flash on the power level indicator for 1 minute. After this time, the heating zone will turn off (symbol „-“). If the vessel is put back on the heating zone when the symbol „“ flashes, it will automatically resume heating at the previously set power level.

END OF COOKING

① Press on the panel the symbol of the heating zone that you wish to turn off.

② To turn off the heating zone:

- Using buttons  or  set the power level to „“. The buttons  ,  should be pressed when the power level flashes next to the selected heating zone.
 - Press simultaneously buttons  and . The display will show „“.
- ③ After use, turn off the hob by pressing .

HEAT INDICATOR

When using the hob for a longer period of time, the cooking zone remains hot for a while after switch off. Symbol „“ displayed on the power indicator for a given cooking zone warns against touching the hot surface of the hob. The symbol will disappear once the cooking zone has cooled to a safe temperature. This feature also helps you to save energy, as the cooking zone which is still hot may be used for further cooking.

UNSUITABLE OBJECT DETECTION

When an object of unsuitable size is left on the hob (scissors, knife, fork, keys, etc.) or a non-magnetic vessel is put on the hob, the hob will automatically switch to the stand-by mode.

OVERHEAT PROTECTION

The hob is equipped with a built-in sensor for measuring temperature levels inside the device. When acceptable temperature value is exceeded, the appliance turns off automatically.

AUTOMATIC SWITCH OFF

When a heating zone is switched on but no operations are performed with it by the user, it will switch off automatically after the lapse of a default time depending on the power level (see table below):

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

After taking a pan off the heating zone, heating will turn off immediately and the hob will turn off automatically after 2 minutes.

BOOSTER function

The BOOSTER function allows you to increase the power of a given heating zone.

The BOOSTER function works for max. 5 minutes. After this time the heating zone returns to the previously set power level, unless power was set to 0 before activating the BOOSTER function, in which case after turning on the BOOSTER function the heating zone will be set to power level 9.

TURNING ON THE BOOSTER FUNCTION

① Choose the heating zone for which you want to turn on the BOOSTER function. For this purpose press the symbol of the heating zone on the panel (e.g. .

② Press the  button.

③ The symbol „“, will be shown on the display of the power level indicator of the selected heating zone. The heating zone will heat at maximum power.

TURNING OFF THE BOOSTER FUNCTION

- 1 Press on the panel the symbol of the heating zone for which you want to turn off the BOOSTER function.
- 2 To turn off the BOOSTER function:

- Press button or . The power level on the heating zone will return to the previous setting, unless before turning off the BOOSTER function the power level was set to 0, in which case after turning off the BOOSTER function the heating zone will be set to power 1.
- Press buttons and , at the same time. The heating zone will turn off and the display will show „0". The BOOSTER function will be turned off automatically.

i *The BOOSTER function may be turned on for any of the heating zones.*

i *It is possible to use the BOOSTER function for up to three heating zones at the same time.*

TIMER function

The TIMER function can be used as:

- countdown timer – In this case no action is performed after the lapse of the preset time (cooking zones do not switch off).
- cooking timer – one cooking zone is switched off after the lapse of the preset time.

COUNTDOWN TIMER

- 1 Press button . The indicator will light and the display will show „10".
- 2 Set the time using the TIMER buttons. Adjust time one minute forward/backward by single press of or buttons. Press and hold or to make 10 minute forward/backward time adjustments (the counter goes back to 0 after 99). The time setting may be cancelled by pressing and at the same time, „00" will be displayed.
- 3 After setting the time, the indicator will blink for 5 seconds after which the time setting is saved. The set time may also be confirmed by pressing the TIMER button.
- 4 After the lapse of the preset time, an alarm will sound for 30 seconds and the indicator will display „- -".

i *During countdown, the preset time can be changed. For this purpose, press the TIMER button. The preset time will be cancelled and you can set a new time.*

The COUNTDOWN TIMER function does not affect the cooking process and cooking zone power settings.

COOKING TIMER

- 1 Select the heating zone for which you want to set the cooking timer. For this purpose press on the panel the symbol of the heating zone (e.g.).
- 2 Press button . The indicator will light and the display will show „10".
- 3 Set the time using the TIMER buttons. Adjust time one minute forward/backward by single press of or buttons. Press and hold or to make 10 minute forward/backward time adjustments (the counter goes back to 0 after 99). The time setting may be cancelled by pressing and at the same time. „00" will be displayed.
- 4 After setting the time, the indicator will blink for 5 seconds after which the time setting is saved. The set time may also be confirmed by pressing the TIMER button. A lighting dot at the power level indicator of the heating zone informs you that the TIMER is engaged for that zone.
- 5 The cooking zone will be switched off automatically after the lapse of the preset time.

i *During countdown, the preset time can be changed. For this purpose, press the TIMER button. The preset time will be cancelled and you can set a new time.*

i *If the remaining heating zones were previously turned on, they will continue to heat.*

If the cooker timer is preset for more than one heating zone:

- 1 Dots will be displayed next to the heating zones with the preset TIMER function. The display will show the time of the zone which turns off first. A dot „><" will light next to the heating zone whose current time is displayed.
- 2 The cooking zone will switch off automatically when the preset cooking time has expired. The display will show the time of the next heating zone with set cooking time, and a dot will light next to the symbol of the heating zone.

LOCK function

The LOCK function enables you to lock all buttons except and to prevent children from accidentally switching on the appliance.

- 1 Press to lock the buttons. The symbol „L" will be displayed on the time indicator.
- 2 To unlock the buttons, press and hold .

If the appliance is switched off with LOCK function on, to switch it back on first unlock the hob by pressing and holding , and then press button.

Cleaning and Maintenance



Always unplug the appliance before cleaning.

Remember to clean the appliance on a regular basis to keep it looking nice and in good working order.

- Do not use steam cleaning equipment to clean the appliance.
- For **slight dirt**, first damp with warm water, then wipe dry with a sponge.
- For **persistent dirt**, first damp with warm water, then wipe dry with a special sponge for cleaning glass surfaces.
- Clean **remains of limestone and other residue** using small amounts of a special ceramic glass cleaner or white vinegar, then wipe with dry cloth.
- For **sweets, melt aluminium and plastic**, first remove by using a special scraper for ceramic hobs, then wipe with a damp cloth. If necessary, use a ceramic glass cleaner.

Error Display and Control

Below are the most frequent problems and solutions.

In the event of inappropriate operation, the induction hob will automatically turn on the protection mode and display one of the following codes:

F0/F1/F2 – NO VENTILATION – contact the service centre.

F3-F8 – TEMPERATURE SENSOR FAILURE – contact the service centre.

F9-FE – IGBT TEMPERATURE SENSOR FAILURE – contact the service centre.

E1/E2 – INCORRECT SUPPLY VOLTAGE – turn off the appliance and turn it on again. If the problem persists, contact the service centre.

E3/E4 – INCORRECT TEMPERATURE – check the cooking vessel.

E5/E6 – WRONG HEAT DISTRIBUTION – turn off the appliance, allow to cool and turn on again.



Never attempt to repair the induction hob on your own!

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!!!

- Packaging materials may be hazardous for children!
- Please visit a recycling point to dispose of the packaging or the device. The power cable should be cut off and the door lock destroyed.
- The cardboard box is produced from recycled paper and should be handed over for recycling.
- By making sure the product was properly removed, you help to prevent any negative effects that may be hazardous the environment
- or human health caused by improper waste management of the product.
- For further information on recycling of our product, please contact your local government or waste disposal company.

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.

