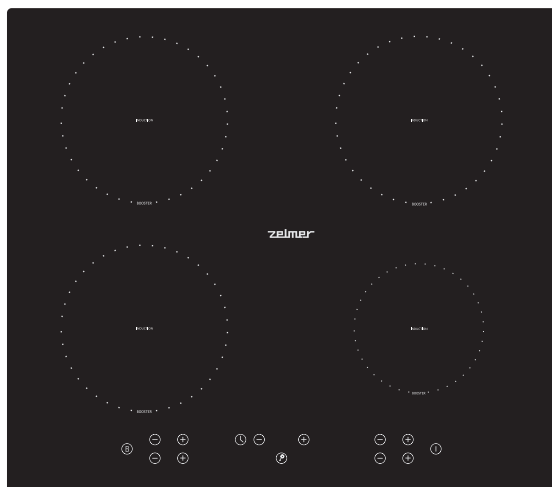
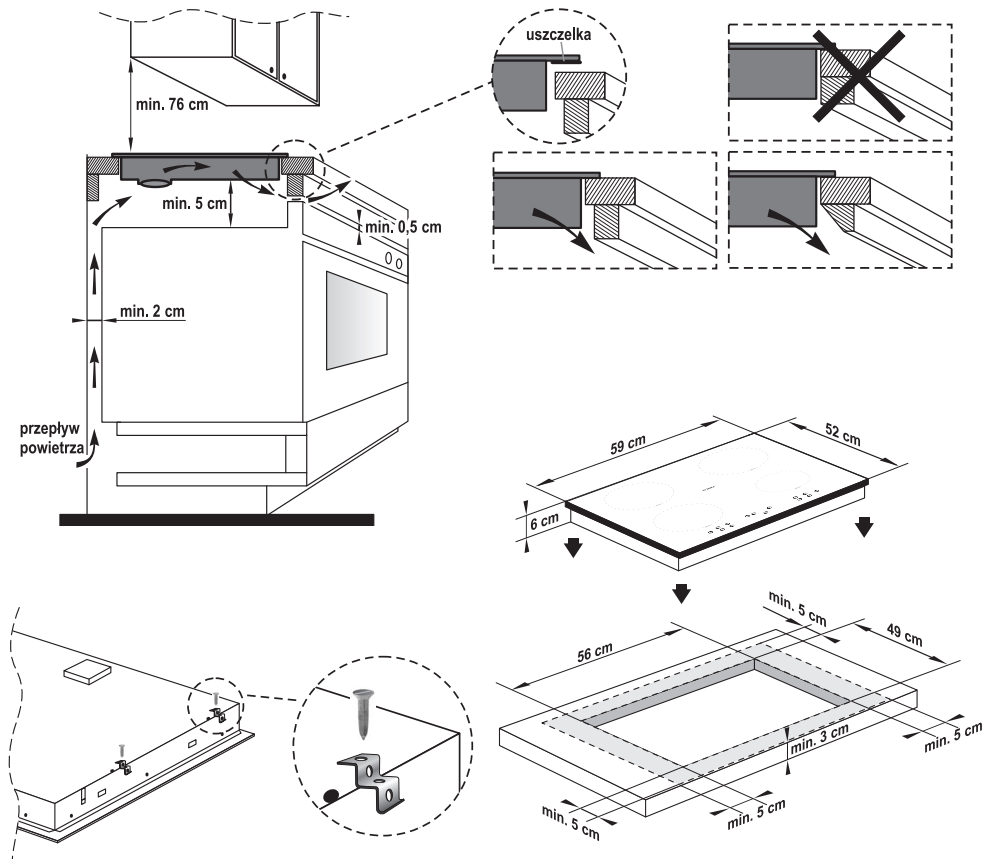
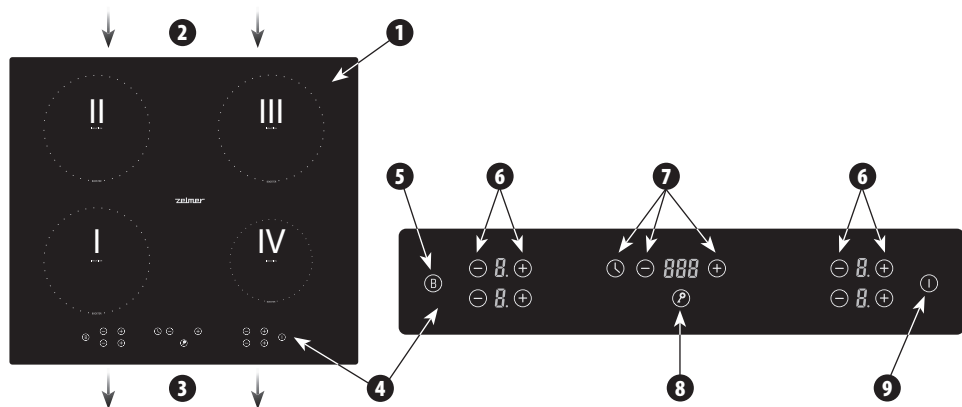


ZELMER



PL	INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA Płyta indukcyjna Typ ZPI6224UE	2–7
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ Indukční varná deska Typ ZPI6224UE	8–13
SK	NÁVOD NA OBSLUHU Indukčná varná doska Typ ZPI6224UE	14–19
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS Indukciós főzőlap ZPI6224UE Típus	20–25
RO	INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE Plită cu inducție Tip ZPI6224UE	26–31
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Индукционная варочная панель Тип ZPI6224UE	32–37
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА Индукционен плот Тип ZPI6224UE	38–43
UA	ІНСТРУКЦІЯ З КОРИСТУВАННЯ Індукційна плита Тип ZPI6224UE	44–49
EN	INSTRUCTION MANUAL Induction hob Type ZPI6224UE	50–54

A**B**

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 kuchenki indukcyjnej w celu ogrzewania pomieszczeń i podgrzewania płynów lub materiałów szkodliwych, lotnych itp.
- Nie używaj kuchenki indukcyjnej w celu ogrzewania zamkniętych puszek. Puszka może eksplodować. Wcześniej usunąć przynajmniej pokrywe.
- Nie umieszczaj na kuchenke 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 byś zwrócił 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 naczynia.
- 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

- Średnica dna naczynia indukcyjnego powinna być co najmniej równa średnicy pola grzejnego, na którym ma być używane.
- Nigdy nie gotuj żywności w folii aluminiowej.
- Nigdy nie stawiaj żywności opakowanej w folię aluminiową lub na tackach aluminiowych na płycie indukcyjnej, gdyż podgrzane aluminium stopi się i uszkodzi urządzenie.
- Na urządzeniu nie umieszczaj pustych pojemników, naczyń.
- 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.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.
- Płyta indukcyjna jest wrażliwa na uderzenia punktowe np. buteleczka z przyprawami, solniczka itp.
- Cukier może reagować z płytą pozostawiając nieusuwalne plamy. Zawsze natychmiast usuwaj z płyty plamy zawierające cukier.
- Nie kładź na gorącą płytę wyrobów z aluminium lub tworzyw sztucznych.

- 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.



Wskazówka

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

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

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.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ

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 przyłą-

zeniowej, 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.

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

Dane techniczne

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

Urządzenie spełnia wymagania obowiązujących norm

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

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

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronie www.zelmer.pl


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. Pomiedzy powierzchnią płyty, a umieszczonym na niej naczyniem indukcyjnym generowane jest pole magnetyczne wytwarzające w nim prądy wirowe. Przepływ tych prądów powoduje nagrzewanie się naczyń oraz potrawy znajdującej się wewnątrz.

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

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

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

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

Zalety indukcji:

- Bardzo krótki czas nagrzewania. Po zdjęciu naczyń z płyty następuje automatyczne wstrzymanie nagrzewania.

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

Dodatkowa funkcja BOOSTER znacznie skraca czas przygotowania potraw.

Budowa urządzenia (Rys. B)

- 1 Płyta ceramiczna
- 2 Wlot powietrza
- 3 Wylot powietrza
- 4 Panel sterowania
- 5 BOOSTER (B)
- 6 Przyciski regulacji mocy (-, +)
- 7 Przyciski TIMER (L, -, +)
- 8 Przycisk blokady (P)
- 9 Przycisk WŁĄCZ/WYŁĄCZ (I)

Przygotowanie płyty do pracy

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

Dobór naczyń

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

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



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

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

Praca z płytą

1 Włącz płytę przyciskiem (I). Wszystkie wskaźniki będą pokazywały wartość „-”.

Jeżeli w ciągu 1 minuty od momentu naciśnięcia przycisku ON/OFF nie zostanie wykonana żadna operacja, płyta przejdzie w stan czuwania.

2 Na wybranym polu grzejnym połóż naczynie.

3 Przyciskami (-, +) wybierz odpowiedni poziom mocy (1-9). Domyślnie ustawiony jest poziom 4.

Jednoczesne naciśnięcie przycisków (-, +) na danym polu grzejnym spowoduje ustawienie poziomu mocy na 0 i tym samym pole grzejne przestanie grzać.

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

4 Po skończonej pracy wyłącz płytę naciskając (I).



Maksymalna moc całej płyty wynosi 3500 W. W związku z tym płyta automatycznie redukuje moc wyjściową, a maksymalna dopuszczalna suma wszystkich poziomów mocy na poszczególnych polach wynosi 16. Na przykład 4/4/4/4 lub 9/0/7/0.

Wielkość i moc poszczególnych pól grzejnych

Pole grzejne	Wielkość	Tryb pracy	Maksymalna moc
I	∅ 180 mm	Tryb zwykły	2000 W
		Z funkcją BOOSTER	2800 W
II	∅ 180 mm	Tryb zwykły	1500 W
		Z funkcją BOOSTER	2000 W
III	∅ 180 mm	Tryb zwykły	2000 W
		Z funkcją BOOSTER	2800 W
IV	∅ 140 mm	Tryb zwykły	1500 W
		Z funkcją BOOSTER	2000 W

WSKAŹNIK CIEPŁA

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

WYKRYWANIE NIEPRAWIDŁOWYCH OBIEKTÓW

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

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

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


AUTOMATYCZNE WYŁĄCZENIE PŁYTY

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



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


Funkcja BOOSTER

Funkcja BOOSTER polega na chwilowym zwiększeniu mocy na danym polu grzejnym.









 **Funkcja BOOSTER działa maksymalnie 5 minut, po czym pole grzejne wraca do poprzednio ustawionego poziomu mocy.**

 **Aby włączyć BOOSTER wskaźnik mocy na polu grzejnym na którym dostępna jest funkcja musi migać.**

- 1 Wciśnij przycisk .
- 2 Na wskaźniku poziomu mocy pola grzejnego wyświetli się symbol „P” i pole grzejne zacznie grzać z maksymalną mocą.
- 3 Wciśnij przycisk , aby wyłączyć BOOSTER. Poziom mocy na polu grzejnym wróci do poprzednio ustawionego.


 **W momencie aktywowania funkcji BOOSTER na jednym z pól grzewczych pozostałe działające pola zostaną automatycznie wyłączone.**

Funkcja TIMER



- 1 Na wybranym polu grzejnym, przyciskami ,  wybierz odpowiedni poziom mocy.
- 2 W ciągu 5 sek. (czas migania wskaźnika mocy) wciśnij  i przyciskami ,  ustaw odpowiedni czas (max. 120 min.). Przytrzymanie przycisku  lub  powoduje przeskok co 10 minut).
- 3 Potwierdź ustawienie ponownie wciskając . Po upływie zadanego czasu usłyszysz pojedynczy sygnał dźwiękowy i pole grzejne wyłączy się.



- Aby anulować funkcję TIMER w trakcie jej działania wcisnij jednocześnie , .

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

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

Funkcja LOCK

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

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

Czyszczenie i konserwacja

Pamiętaj o ciągłym utrzymywaniu płyty w czystości.

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

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

Wyświetlanie i kontrola błędów

Poniżej opisane są najczęstsze problemy oraz sposoby ich rozwiązania.

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

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

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

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

E3/E4 – NIEPRAWIDŁOWA TEMPERATURA – sprawdź naczynie.

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



Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie!

Ekologia – zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska.

Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne.

W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.



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

Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!

- 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 wywożeniem śmieci.

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

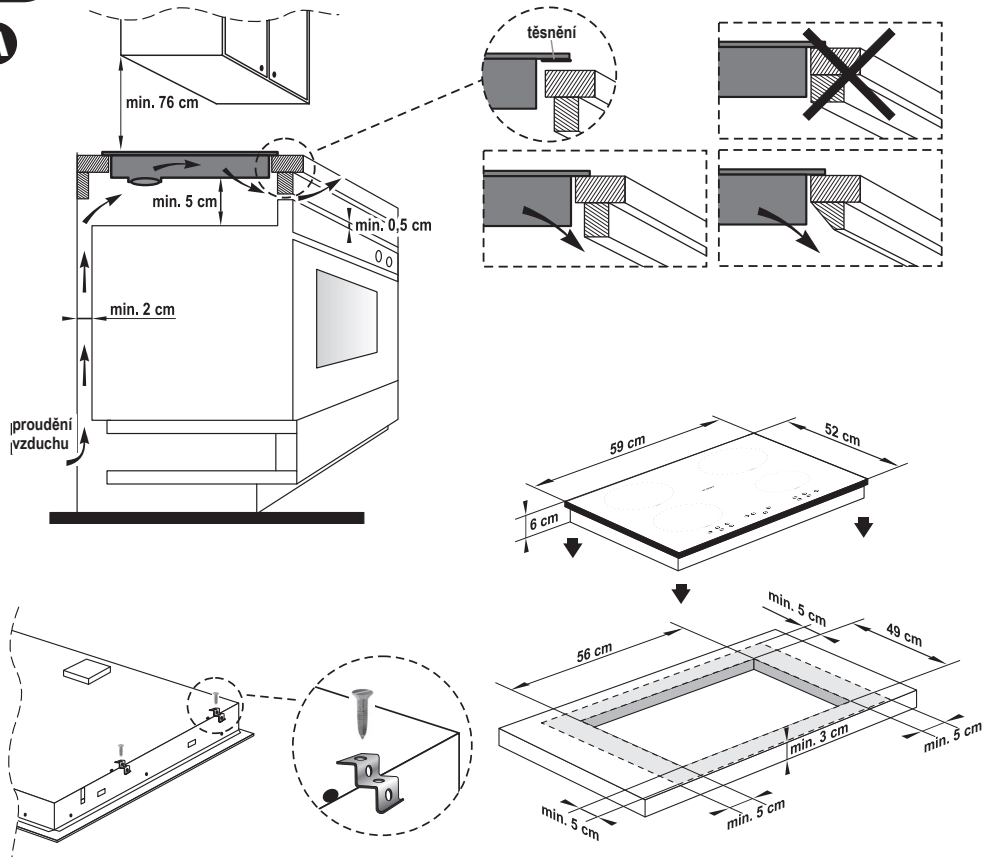
DANE KONTAKTOWE:

- **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

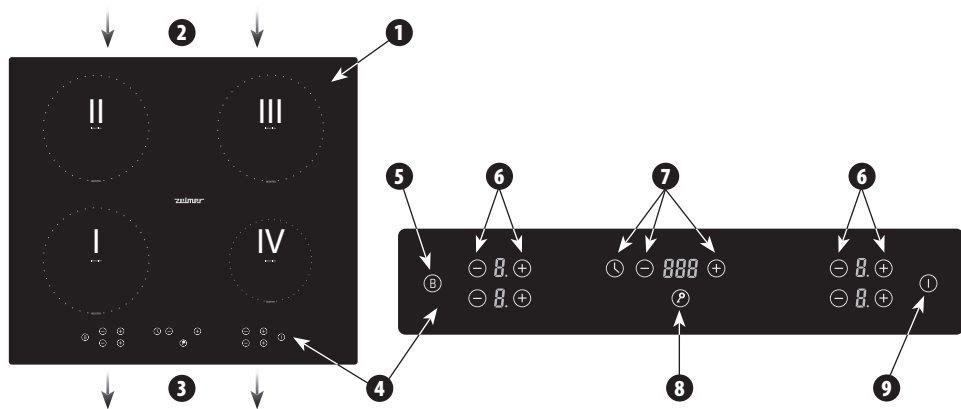
Importer/producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

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.

A



B





Vážení zákazníci!

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

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

Bezpečnostní pokyny

Před použitím přístroje se seznamte se zněním celého návodu k použití.

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



Nebezpečí/Pozor!

Při nedodržení těchto zásad hrozí úraz

- Nepoužívejte indukční varnou desku k ohřívání místností, kapalin nebo škodlivých, těkavých materiálů apod.
- Nepoužívejte indukční varnou desku k ohřívání uzavřených konzerv. Konzervy mohou explodovat. Odstraňte nejprve víko.
- Neumísťujte na varné desce kovové předměty, tj. nože, vidličky, lžíce, pokrývky – mohly by se stát horké. Existuje celá řada drobných předmětů, které by spotřebič mohl považovat jako indukční nádoby. V takovýchto případech se varná deska začne ohřívát a předávat teplo předmětům na ní ležícím.
- Je-li plocha varné desky poškozená, vypněte proud, aby nedošlo k poranění elektrickým proudem.
- Přístroj nezapínejte, je-li napájecí kabel nebo kryt zjevně poškozen.
- Je-li neodpojitelný napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn u výrobce, ve specializovaném servisu nebo kvalifikovanou osobou, aby nedošlo k úrazu.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedená oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení.
- V případě výpadku elektrického proudu, dojde k vymazání všech nastavení a ukazatelů. Dbejte zvláštní opatření, neboť varná plocha ohřívá před výpadkem proudu již nebude indikována ukazatelem.
- V případě poruchy se obraťte na specializovaný servis ZELMER.
- Některé díly se ohřívají během provozu varné desky.
- Nedotýkejte se horkých dílů přístroje. Hrozí riziko popálení! Před prováděním demontáže a před čištěním ponechte přístroj vychladnout.
- Po ukončení používání vypněte varnou desku ovládacím a nespolehejte na indikace detektoru nádobí.
- Indukční varná deska může být nebezpečná pro osoby s kardiostimulátorem nebo s jinými aktivními implantáty.

- Poradte se s lékařem nebo výrobcem aktivního implantátu, neboť magnetické pole vznikající během provozu desky může rušit jeho činnost.
- 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 poučení o možném riziku a seznámení s bezpečným používáním spotřebiče. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. 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 provozu ohřívají. Nedotýkejte se horkých varných zón. Děti mladší osmi let mohou používat spotřebič pouze pod stálým dohledem.



Pozor!

Při nedodržení těchto zásad hrozí poškození majetku

- Průměr dna indukčního nádobí se musí mít alespoň takový průměr jaký má varná plocha, na které bude nádobí použito.
- Nikdy nevařte potraviny v alobalu.
- Nikdy neumísťujte potraviny zabalené do alobalu nebo umístěné na hliníkových táčcích na indukční varné desce, neboť zahřátý hliník se roztaví a spotřebič poškodí.
- Nepokládejte na spotřebič prázdné nádoby, nádobí.
- Nikdy nepoužívejte indukční varnou desku s prázdným nádobím.
- K mytí varné plochy nepoužívejte agresivní čisticí přípravky ve formě emulzí, mléka, past apod. Mohlo by dojít k odstranění informačních a grafických symbolů, jako jsou označení, výstražné symboly apod.
- Spotřebič není určen k provozu s použitím vnějších časových vypínačů nebo zvláštního systému dálkového ovládání.
- Keramická deska je citlivá na bobové nárazy, např. pád nádoby s kofením, soličky apod.
- Cukr může s deskou reagovat zanecháním neodstranitelných skvrn. Vždy z desky ihned odstraňte skvrny obsahující cukr.
- Nepokládejte na horkou desku hliníkové nebo plastové výrobky.
- Nebezpečí požáru: neodkládejte žádné předměty na plochu desky.
- Příprava pokrmů s použitím tuku nebo oleje bez dozoru, může být nebezpečná a může dojít k požáru. NIKDY nehaste tento druh požáru vodu. Vypněte spotřebič a uhasťte oheň pomocí poklice, požární deky nebo jiného podobného předmětu.



Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Spotřebič může být používán v interiérech.
- Indukční varná deska je určena k přípravě a ohřívání pokrmů s použitím vhodného kuchyňského nádobí.
- Přístroj je určen pouze pro domácí použití. V případě využití pro podnikání v gastronomii se záruční podmínky mění.

Montáž a připojení varné desky k elektrické síti

MONTÁŽ VARNÉ DESKY (Obr. A)



Montáž varné desky může provádět pouze kvalifikovaný instalatér s příslušnými oprávněními.

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

- ① Proveďte otvor do kuchyňské linky podle uvedených rozměrů.
 - ② Vložte varnou desku do otvoru a upevněte ji k lince zespoda pomocí vzpěr a vrutů.
- Nemontujte varnou desku nad troubou nevybavenou ventilací nebo v blízkosti spotřebičů vyzařujících teplo.
 - Nemontujte varnou desku v blízkosti zařízení nebo předmětů vytvářejících magnetické pole (např. rádio, televize apod.).
 - Ujistěte se, že kuchyňská linka je vyrobena z materiálu s požadovanou tepelnou odolností, aby nedošlo k její deformaci v důsledku nahřívání.
 - Po namontování se ujistěte, že indukční varná deska je dobře ventilována a přívod a odvod vzduchu je volný.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

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



Pamatujte o nutnosti připojení ochranného obvodu ke svorkovnici označené znakem \perp . Elektrická instalace napájecí desku musí být zabezpečena správně zvoleným zabezpečením a dodatečně může mít spínač k zabezpečení elektrického vedení, jež přeruší přívod elektrického proudu v případě nouze.

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

Technické údaje

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku.

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

Tento přístroj splňuje požadavky platných norem.

Přístroj je shodný s požadavky těchto směrnic:

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

Výrobek je označen symbolem CE na typovém štítku.

Popis přístroje

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

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

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

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

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

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

Přednosti indukce:

- Velmi krátké doba ohřívání. Po sundání nádobí z varné desky dochází k automatickému přerušení ohřevu.
- Po opětovném umístění nádobí (v průběhu minuty) na varnou desku dochází k automatickému obnovení ohřevu.
- Rychlá reakce na změny výkonu.
- Absence otevřeného plamene a rozžhavených dílů značně omezují požární rizika.
- Teplota vzniká pouze v nádobí, energie je tak spotřebována pouze na vaření.
- Nižší spotřeba energie.
- Zkrácení doby vaření.

Dodatečná funkce BOOSTER značně zkracuje dobu přípravy pokrmů.

Konstrukce přístroje

(Obr. B)

- ① Keramická deska
- ② Přívod vzduchu
- ③ Odvod vzduchu
- ④ Ovládací panel
- ⑤ BOOSTER \textcircled{B}

- 6 Tlačítka pro nastavení výkonu (–, +)
- 7 Tlačítka TIMER (⌚, –, +)
- 8 Tlačítko pojistky (⚡)
- 9 Tlačítko ZAPNI/VYPNI (ⓘ)

Příprava varné desky k provozu

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

Výběr nádobí

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

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



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

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

Používání varné desky

- Zapněte varnou desku tlačítkem ⓘ. Všechny ukazatele budou ukazovat hodnotu „-“.
Pokud se během 1 minuty od okamžiku stisknutí tlačítka ON/OFF neprovede žádná operace, deska přejde do pohotovostního stavu.
- Umístěte nádobí na zvolenou varnou plochu.
- Tlačítka (–, +), zvolte požadovanou úroveň výkonu (1-9). Výrobní nastavení je na stupni 4.

Současné zmáčknutí tlačítek (–, +) na dané varné ploše způsobí nastavení úrovně výkonu na 0 a tím také varná plocha přestane ohřívat.

Po sejmutí nádobí z varné plochy tato přestane ohřívat a na ukazateli úrovně výkonu bliká po dobu 1 minuty symbol „u“. Poté varná plocha se vypne (symbol „-“).

Umístěte-li v průběhu blikání symbolu „u“ nádobí zpět na varné ploše, tato automaticky začne znovu ohřívat na předem zvoleném stupni výkonu.

- Po ukončení práce vypněte varnou desku zmáčknutím ⓘ.



Maximální příkon celé varné desky činí 3500 W. Proto deska automaticky redukuje výstupní výkon a maximální přípustný součet všech úrovní výkonu na jednotlivých polích činí 16. Například 4/4/4/4 nebo 9/0/7/0.

Příkon a velikost jednotlivých varných polí

Varná plocha	Velikost	Provozní režim	Maximální výkon
I	∅ 180 mm	Běžný režim	2000 W
		S funkcí BOOSTER	2800 W
II	∅ 180 mm	Běžný režim	1500 W
		S funkcí BOOSTER	2000 W
III	∅ 180 mm	Běžný režim	2000 W
		S funkcí BOOSTER	2800 W
IV	∅ 140 mm	Běžný režim	1500 W
		S funkcí BOOSTER	2000 W

INDIKÁTOR TEPLA

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

ZJIŠŤOVÁNÍ NEŽÁDOUCÍCH OBJEKTŮ

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

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

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


AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ VARNÉ DESKY


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



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


Funkce BOOSTER

Funkce BOOSTER umožňuje přechodné zvýšení výkonu dané varné plochy.











 **Funkce BOOSTER pracuje maximálně 5 minut, poté se varná plocha vrátí k předem nastavené úrovni výkonu.**

 **Pro vypnutí funkce BOOSTER musí ukazatel výkonu varné plochy s touto funkcí blikat.**


- 1 Zmáčknete tlačítko .
- 2 Na ukazateli úrovně výkonu varné plochy se zobrazí symbol „P.“ a varná plocha se začne ohřívat s maximálním výkonem.
- 3 Zmáčknete tlačítko , pro vypnutí funkce BOOSTER. Úroveň výkonu na varné ploše se vrátí k předchozímu nastavení.

 **Když na nějakém varném poli aktivujete funkci BOOSTER, ostatní činná pole se automaticky vypnou.**



Funkce TIMER



- 1 Na zvolené varné ploše zvolte tlačítky ,  požadovanou úroveň výkonu.
- 2 Během 5 vteřin (doba blikání ukazatele výkonu) zmáčknete  a tlačítky ,  nastavíte požadovaný čas (max. 120 min.). Přidržení tlačítka  nebo  způsobí posun po 10 minutách).
- 3 Potvrďte nastavení opětovným zmáčknutím . Po vypršení zadaného času zazní jednotlivý zvukový signál a varná plocha se vypne.
 - Pro zrušení funkce TIMER za provozu zmáčknete současně , .

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

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

Funkce LOCK

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

- 1 Zmáčknete  pro zablokování činnosti tlačítek.
- 2 Na displeji funkce TIMER se objeví nápis „L o c“.
- 3 Pro odblokování tlačítek, zmáčknete opětovně a přidržíte .

Čištění a údržba

Udržujte varnou desku stále čistou.

 **Před zahájením čištění odpojte zařízení od zdroje napájení.**

- K čištění varné desky nepoužívejte pomůcky pro čištění párou.
- **Mírné znečištění** zvlhčete nejprve teplou vodou a poté je houbou otřete dosucha.
- **Silné znečištění** zvlhčete nejprve teplou vodou a poté je speciální houbou na čištění skla otřete dosucha.
- **Zbytky vodního kamene a jiné usazeniny** odstraňují nanášením malého množství speciálního přípravku na čištění keramického skla na znečištěná místa nebo použitím bílého vinného octu, poté čistěná místa otřete suchou utěrkou.
- **Sladkosti, roztažený hliník, plasty** odstraňujte pomocí škrabky na sklo, poté tato místa přetřete vlhkou utěrkou. V případě potřeby použijte přípravek pro čištění keramického skla.

Zobrazování a kontrola závad

Níže jsou uvedeny nejčastější problémy a způsoby jejich řešení.

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

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

F3-F8 – PORUCHA TEPLOTNÍHO ČIDLA – kontaktujte servis.

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

E3/E4 – NESPRÁVNÁ TEPLOTA – ověřte druh nádobi.

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

 **Nikdy neopravujte zařízení samostatně!**

Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhodte. Obaly a balící 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 polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětovnému zužitkování.

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

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spo-



třebitel 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.

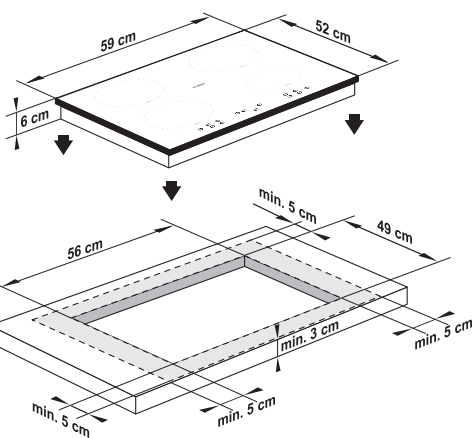
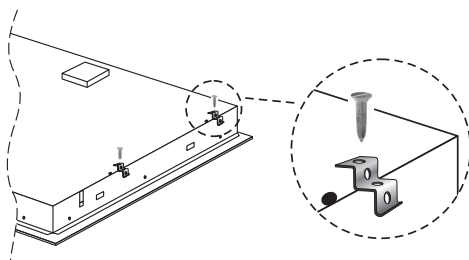
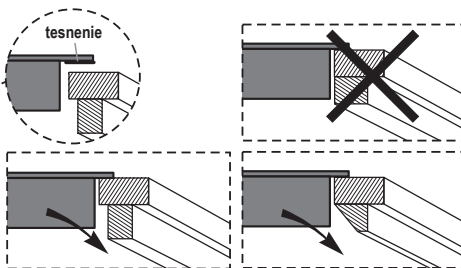
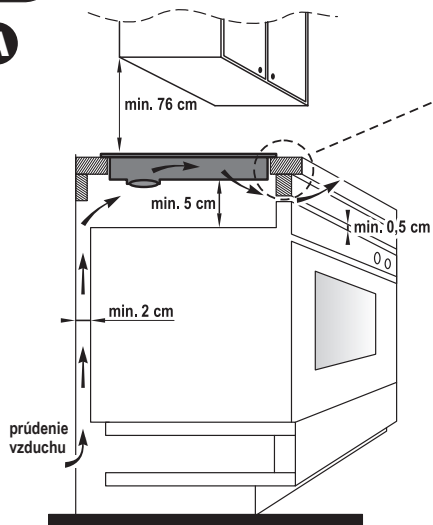
Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.

- Obalové materiály mohou být nebezpečné dětem!
- Obal a zařízení odevzdejte ve sběrně za účelem recyklace. Odstříhňte napájecí kabel a zničte zařízení uzavěru dvířek.
- Kartónový obal se vyrábí z recyklovaného papíru a je třeba jej odevzdat do sběrně k opětovné recyklaci.
- Správnou likvidací 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.

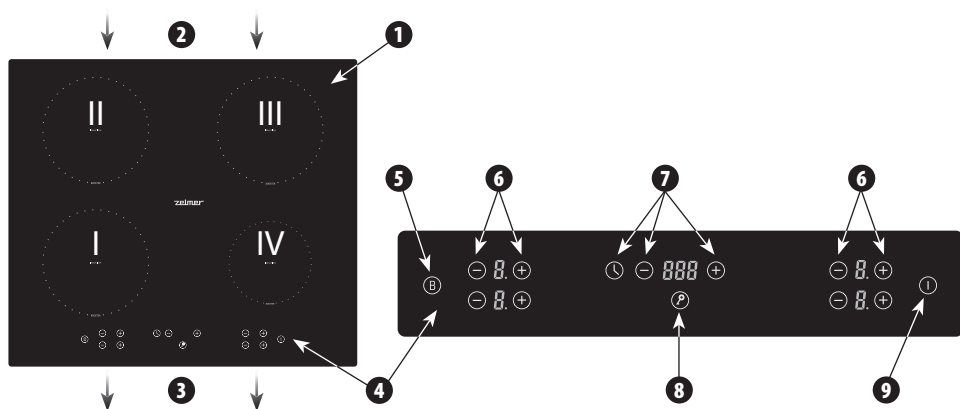
Dovozce/výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo chybnou obsluhou.

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.

A



B



Vážení zákazníci!

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 začatím používania spotrebiča sa zoznámte s obsahom celého návodu na obsluhu.

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



Nebezpečenstvo! / Upozornenie!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete sa zraniť

- Indukčná varná doska sa nesmie používať za účelom ohrievania priestorov a zohrievania škodlivých, prchavých a pod. tekutín a látok.
- Indukčná varná doska sa nesmie používať na ohrievanie zatvorených plechoviek. Plechovka môže vybuchnúť. Pred zohrievaním odstráňte aspoň kryt.
- Na varnú dosku neodkladajte kovové predmety, t.j. nože, vidličky, lyžice, pokrievky, pretože sa môžu stať horúce. Je veľký počet drobných predmetov, ktoré zariadenie môže detekovať ako indukčné nádoby. V takom prípade sa varná doska začne rozohrievať a prenášať teplo na predmety, ktoré sa na nej nachádzajú.
- Ak je povrch varnej dosky poškodený, vypnite napájanie, čím predídete nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič sa nesmie zapínať, ak je prívodná šnúra alebo teleso viditeľným spôsobom poškodené.
- Ak sa pevná prívodná šnúra poškodí, s cieľom predísť nebezpečenstvu dajte ju vymeniť u výrobcu, v špecializovanom servise alebo kvalifikovanou osobou.
- Zariadenie môžu opravovať iba preškolení zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa.
- V prípade výpadku napätia budú vymazané všetky nastavenia a ukazovatele. Buďte mimoriadne opatrní, pretože varné pole rozohriate pred výpadkom napätia už nebude kontrolované ukazovateľom.
- V prípade poruchy sa obráťte na špecializovaný servis ZELMER.
- Niektoré prvky sa počas prevádzky varnej dosky rozohrievajú.
- Nedotýkajte sa horúcich súčiastok zariadenia. Nebezpečenstvo popálenia! Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Po ukončení prevádzky vypnite varné pole regulátorom a nespoliehajte sa na ukážania detektora nádob.
- Indukčná varná doska môže byť nebezpečná pre osoby s kardiostimulátorom a s aktívnymi implantátmi.

- Obráťte sa na lekára alebo na výrobcu aktívneho implantátu, pretože vznikajúce počas prevádzky varnej dosky magnetické pole môže porušiť jeho chod.
- Deti vo veku viac ako osem rokov, osoby s ochránenými psychickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú dostatočne skúsenosti alebo nie sú dostatočne oboznámené s používaním tohto zariadenia, môžu vykonávať prácu so zariadením pod dohľadom alebo po dôkladnom oboznámení sa s možnými rizikami a pravidlami bezpečnosti pri práci so zariadením. Zabrňte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Spotrebič môžu čistiť alebo konzervovať iba deti vo veku viac ako osem rokov a iba v prítomnosti zodpovednej osoby.
- Zariadenie a jeho vonkajšie súčasti sa počas prevádzky spotrebiča nahrievajú. Nedotýkajte sa telies emitujúcich tepelnú energiu. Deti vo veku do osem rokov môžu používať zariadenie výlučne pod stálym dohľadom dospelých osoby.



Pozor!

Ak nedodržíte tieto pokyny, môžete spôsobiť škodu na majetku

- Priemer dna indukčnej nádoby musí byť aspoň rovný priemeru varného poľa, na ktorom sa bude používať.
- Nikdy nevarujte potraviny v hliníkovej fólii.
- Nikdy nedávajte na indukčnú varnú dosku potraviny zabalené do hliníkovej fólie alebo na hliníkových táckach, pretože sa rozohriaty hliník roztaví a poškodí spotrebič.
- Na spotrebič neodkladajte prázdne nádoby, riad.
- Indukčná varná doska sa v žiadnom prípade nesmie používať s prázdnyimi nádobami.
- Na umývanie varnej dosky sa nesmú používať silné čistiace prostriedky ako emulzie, mliečka, pasty a pod. Tieto prostriedky môžu okrem iného zotrieť informačné grafické prvky, ako napr.: označenia, výstražné značky a pod.
- Prístroj nie je určený na prácu s použitím vonkajších časových vypínačov alebo samostatného systému diaľkovej regulácie.
- Keramická varná doska nie je odolná voči bodovým nárazom, napr. flaštička s korením, soľnička a pod.
- Cukor môže reagovať s doskou a zapríčiniť vznik neodstrániteľných škvŕn. Vždy okamžite odstraňujte z dosky znečistenia s obsahom cukru.
- Neodkladajte na horúcu dosku výrobky z hliníka ani z umelých hmôt.
- Nebezpečenstvo vzniku požiaru: nenechávajte žiadne predmety na povrchu varnej dosky.
- Nekontrolovaná príprava jedál s použitím tukov alebo oleja môže byť nebezpečná a môže spôsobiť vznik požiaru. NIKDY nehaste takýto požiar vodou. Spotrebič vypnite a uhasťte plameň použitím prikrývky, protipožiarnej deky alebo iného podobného predmetu.



Pokyn

Informácia o výrobku a pokyny, ktoré sa týkajú používania

- Spotrebič sa môže prevádzkovať v interiéroch.
- Indukčná varná doska je určená na prípravu a zohrievanie jedál s použitím vhodných kuchynských nádob.
- Spotrebič je určený na domáce použitie. V prípade použitia v stravovacích zariadeniach sa záručné podmienky menia.

Montáž a pripojenie dosky k elektrickej inštalácii

MONTÁŽ DOSKY (Obr. A.)



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

Na obrázku sú uvedené nevyhnutné rozmery a spôsob montáže dosky.

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

PRIPOJENIE K ELEKTRICKEJ INŠTALÁCI

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



Je potrebné, aby ste nezabudli na pripojenie ochranného vodiča k svorke montážnej lišty, ktorý je označený symbolom \perp . Inštalácia prívodu elektrického napätia by mala byť zabezpečená starostlivo zvoleným bezpečnostným systémom a byť vybavená dodatočným bezpečnostným vypínačom, ktorý by umožnil prerušiť tok energie v prípade vzniku nebezpečenstva.

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

Technické údaje

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

Zariadenie vyhovuje požiadavkám platných noriem.

Zariadenie je v súlade s požiadavkami smerníc:

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

Výrobok je označený značkou CE na výrobnom štítku.


Popis zariadenia

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

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

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

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

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

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

Výhody indukcie:

- Veľmi krátky čas rozohrievania sa. Po zdvihnutí nádoby z varnej dosky dochádza k automatickému zastaveniu ohrievania.
- Po opätovnom položení nádoby (v priebehu minúty) na varnú dosku sa zohrievanie automaticky zapne.
- Rýchla reakcia pri zmene výkonu.
- Nepoužívanie otvoreného ohňa ani žieravých prvkov značne obmedzuje riziko požiaru.
- Teplo sa generuje iba v hrnci, vďaka čomu sa energia používa iba na varenie.
- Nižšia spotreba energie.
- Kratší čas varenia.

Dodatočná funkcia BOOSTER značne skrvcuje čas varenia jedál.

Konštrukcia spotrebiča

(Obr. B.)

- ① Keramická varná doska
- ② Prívod vzduchu
- ③ Vývod vzduchu
- ④ Ovládací panel

- 5 BOOSTER
- 6 Tlačidlo regulácie výkonu
- 7 Tlačidlo TIMER
- 8 Tlačidlo poisťky
- 9 Tlačidlo ZAPNI/VYPNI

Príprava varnej dosky na prevádzku

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

Výber nádoby

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

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



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

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

Prevádzka varnej dosky

- 1 Zapnite dosku tlačidlom . Všetky ukazovatele zobrazia hodnotu „-“.

Ak počas 1 minúty od momentu vtláčenia tlačidla ON/OFF nebude vykonaná žiadna operácia, doska prejde do pohotovostného režimu.

- 2 Na požadované pole položte nádobu.
- 3 Tlačidlami , vyberte požadovaný výkon (1-9). Výrobcom je nastavená hodnota 4.

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

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

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

- 4 Po ukončení prevádzky vypnite varnú dosku stlačením .



Maximálny výkon celej dosky je 3500 W. V súvislosti z tým doska automaticky redukuje vstupný výkon, a maximálna dovolená suma všetkých hladín výkonu na jednotlivé poľa je 16. Napríklad 4/4/4/4 alebo 9/0/7/0.

Výkon a veľkosť jednotlivých varných zón

Varné pole	Veľkosť	Režim práce	Maximálny výkon
I	∅ 180 mm	Normálny režim	2000 W
		S funkciou BOOSTER	2800 W
II	∅ 180 mm	Normálny režim	1500 W
		S funkciou BOOSTER	2000 W
III	∅ 180 mm	Normálny režim	2000 W
		S funkciou BOOSTER	2800 W
IV	∅ 140 mm	Normálny režim	1500 W
		S funkciou BOOSTER	2000 W

UKAZOVATEĽ ZVÝŠKOVÉHO TEPLA

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

DETEKCIA NESPRÁVNYCH PREDMETOV

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

POISTKA PROTI PREHRIATIU

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


AUTOMATICKÉ VYPNUTIE VARNEJ DOSKY


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



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


Funkcia BOOSTER

Funkcia BOOSTER umožňuje dočasne zvýšiť výkon daného varného poľa.











 **Funkcia BOOSTER funguje maximálne 5 minút, následne varné pole sa vráti k predtým nastavenej úrovni výkonu.**

 **Pre zapnutie funkcie BOOSTER musí ukazovateľ výkonu na varnom poli s touto funkciou blikať.**


- 1 Stlačte tlačidlo .
- 2 Na ukazovateli úrovne výkonu varného poľa sa zobrazí symbol „P“ a varné pole začne zohrievať s maximálnym výkonom.
- 3 Stlačte tlačidlo  pre vypnutie funkcie BOOSTER. Úroveň výkonu na varnom poli sa prepne na predtým nastavenú.

 **V momente aktivovania funkcie BOOSTER na jednom z varných pólí, ostatné fungujúce poľa budú automaticky vypnuté.**


Funkcia TIMER



- 1 Na požadovanom varnom poli pomocou tlačidiel ,  nastavte požadovaný výkon.
- 2 V priebehu 5 sek. (čas blikania ukazovateľa výkonu) stlačte  a tlačidlami ,  nastavte požadovaný čas (max. 120 min.). Pridržením tlačidla  alebo  meníte nastavený čas o 10 minút.
- 3 Potvrďte nastavenie stlačením . Po uplynutí nastaveného času počujete jeden zvukový signál a varné pole sa vypne.
 - Pre zrušenie funkcie časovača TIMER počas jej fungovania stlačte súčasne , .

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

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


Funkcia LOCK

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

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

Čistenie a údržba

Pamätajte sa, aby varná doska bola vždy čistá.

 **Pred začatím čistenia odpojte napájanie zariadenia.**

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

Zobrazovanie a kontrola chýb

Nižšie uvádzame najčastejšie problémy a spôsoby ich riešenia.

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

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

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

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

E3/E4 – NESPRÁVNA TEPLota – skontrolujte nádobu.

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

 **Nikdy neopravujte zariadenie sami!**

Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrečka 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. Spotrebiteľ 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.

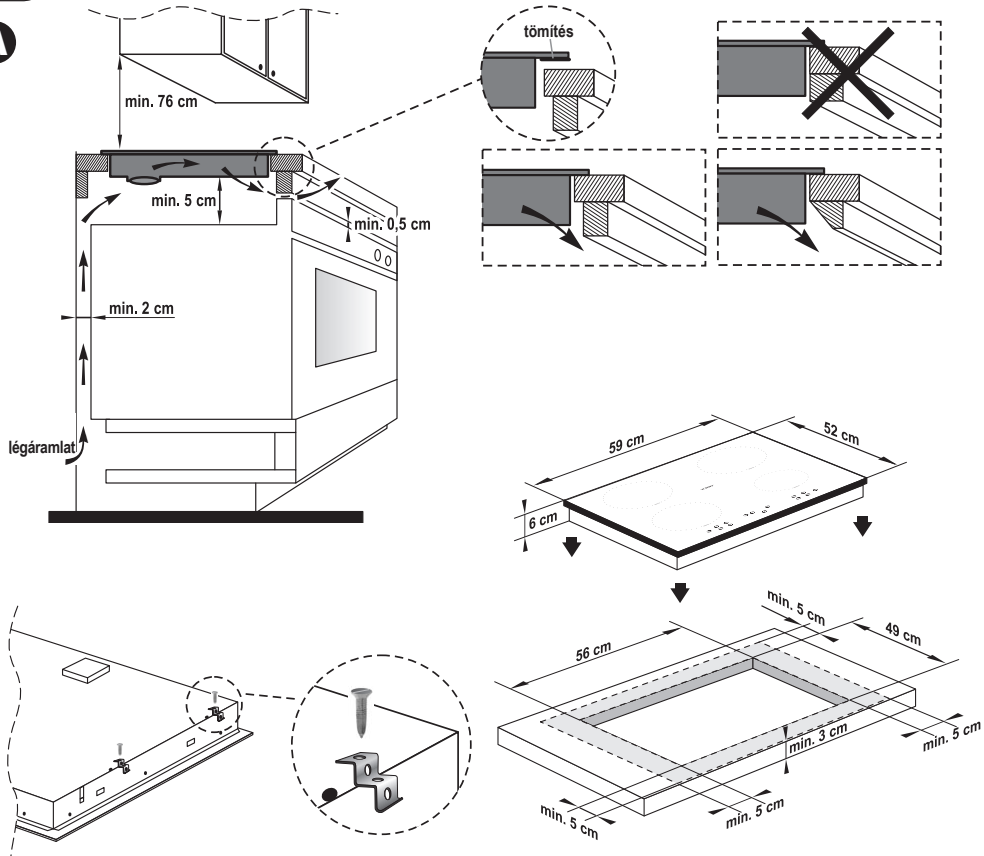
Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – vid' ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.

- Obalové materiály môžu byť nebezpečné pre deti!
- Prosím, choďte do recyklingového miesta, kde odstránia obal alebo zariadenia. Odstrihnite 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. Pomáhate 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.

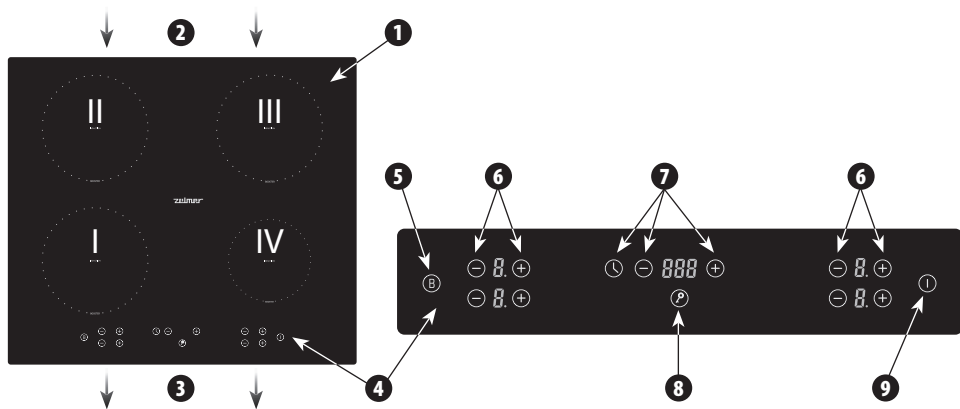
Dovozca/výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody vzniknuté vo výsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho určením alebo vo výsledku nesprávnej obsluhy.

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

A



B



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

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

Biztonsági előírások

A készülék üzembehelyezése előtt ismerkedjen meg a használati utasításban leírtakkal.

Az égési sérülések, áramütés vagy tűzveszély elkerülése végett tartsa be a biztonsági előírásokat.



Veszély! / Vigyázat!

A biztonsági előírások be nem tartása sérülésekhez vezet

- Ne használja az indukciós tűzhelyet a helyiségek fűtésére valamint folyadékok vagy káros, lobbanó anyagok stb. melegítésére.
- Ne használja az indukciós tűzhelyet zárt konzervdobozok felmelegítésére. A konzervdoboz felrobbanhat. Előtte távolítsa el legalább a konzervdoboz fedelét.
- Ne rakjon a főzőlapra fémtárgyakat, mint pl. kést, villát, kanalat, fedőt, mivel azok felforrósodhatnak. Sok olyan apró tárgy létezik, amelyeket a készülék indukciós edényeknek vélhet. Ilyen esetben a tűzhely elkezd felmelegedni és a hőt a rajta fekvő tárgyaknak kezdi átadni.
- Ha a főzőlap felülete sérült, az áramütés elkerülése céljából áramtalanítsa a készüléket.
- Ne használja a készüléket, ha a hálózati csatlakozó kábele vagy a külső burkolata szemmel láthatólag sérült.
- Amennyiben a hálózati csatlakozó kábel sérül meg, annak javítását, a balesetek elkerülése végett bízza a gyártóra, a márkaszervizre vagy szakemberre.
- A készülék javítását kizárólag csak arra kiképzett szakember végezheti. A helytelenül elvégzett javítás a használó számára komoly veszélyt jelenthet.
- Áramkimaradás esetén a készülék visszaáll az előző beállításokra és kijelzésekre. Fokozaton ügyeljen, mivel a kijelző nem fogja az áramkimaradás előtt felmelegedett főzőmezőre vonatkozó megfelelő értéket mutatni.
- Meghibásodás esetén forduljon a ZELMER szakszervizhez.
- A készülék egyes elemei a főzőlap működése során felmelegedhetnek.
- Ne nyúljon a készülék forró részeihez. Égési sérülést okozhat! A készülék tisztítása előtt várja meg, hogy az kihűljön.
- A készülék használata után kapcsolja ki a főzőlapot a szabályozógombbal és hagyja figyelmen kívül az edényérzékelő jelzéseit.
- Az indukciós főzőlap a szívritmus-szabályzóval vagy más aktív implantátummal rendelkező személyek számára veszélyes lehet.

- Kérje ki az orvosa vagy az aktív implantátum gyártójának a tanácsát, mivel a főzőlap működése során keletkező mágneses mező káros hatással lehet annak működésére.
- Nyolc év feletti gyermekek, pszichikai, érzékszervi vagy értelmi képességeikben korlátozott személyek, valamint azok, akik nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és ismerettel, a berendezést kizárólag felügyelettel, vagy a lehetséges veszélyek és a használat módjának előzetes ismertetése után használhatják a berendezést. Nem szabad megengedni, hogy a gyermekek játszanak a berendezéssel. Nyolc év feletti gyermekek, megfelelő felügyelet mellett, tisztíthatják és karbantartathatják a berendezést.
- A berendezés és annak külső elemei üzem közben felmelegednek. Tilos a fűtőbetéteket megérinteni. Nyolc év alatti gyerekek kizárólag állandó felügyelettel használhatják a készüléket.



Vigyázat!

Ha nem tartja be az előírásokat veszélynek teszi ki a tulajdonát

- Az indukciós edény átmérőjének legalább a használatára szánt főzőmező átmérőjével megegyezőnek kell lennie.
- Sohasem főzze az ételt alufóliában.
- Sohasem tegye az alufóliába vagy alutálcára csomagolt ételt az indukciós főzőlapra, mivel a felforrósodott alumínium megolvad és a készülék sérülését okozza.
- A készülékre ne tegyen üres tálakat, edényeket.
- Sohasem használjon az indukciós főzőlapon üres edényeket.
- A főzőlap tisztításához ne használjon erős detergenseket emulzió, folyékony súroló vagy tisztítópaszta stb. formájában. Azok, többek között eltávolíthatják a készüléken található információs grafikai jelzéseket, mint pl.: jelzések, figyelmeztető jelek, stb.
- A készülék működtetéséhez nem szabad külső időzítő kapcsolót vagy külön távvezérlő rendszert csatlakoztatni.
- A kerámias főzőlap igen érzékeny a kis alapfelületű - mint pl. üvegből készült fűszeres tégely, sótartó stb. - tárgyak általi ütésekre.
- A cukor a főzőlappal olyan reakcióba léphet, ami eltávolíthatatlan nyomokat hagy maga után. A cukor által okozott foltokat azonnal távolítsa el a főzőlapról.
- A forró főzőlapra ne tegyen alumíniumból vagy műanyagból készült tárgyakat.
- Tűzveszély: ne hagyjon semmilyen tárgyat a lapon hagyni.
- A zsírral vagy olajjal készülő ételek felügyelet nélkül történő készítése veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA nem szabad az ilyenfajta tüzet vízzel oltani. Ki kell kapcsolni a berendezést, és a tüzet a fedél használatával, tűzoltó pokróccal, vagy más, hasonló eszközzel kell elfojtani.



Javaslat

Információk a termékről és felhasználási javaslatok

- A készülék csak helyiségekben használható.
- Az indukciós tűzhely ételek elkészítésére és felmelegítésére szolgál megfelelő konyhai edények használata mellett.
- A készülék háztartásbeli használatra készült. A vendéglátóipari felhasználása esetén a garancia feltételei módosulnak.

A főzőlap felszerelése és csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

A FŐZŐLAP FELSZERELÉSE (A. ábra)



A főzőlap felszerelését csak a megfelelő szakképesítéssel rendelkező szerelő végezheti.

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

- ① A tartólapon vágja ki a méreteknek megfelelő nyílást.
 - ② Helyezze be a főzőlapot a nyílásba és rögzítse alulról a tartólaphoz a támasztékok és csavarok segítségével.
- Ne szerelje fel a főzőlapot a szellőzőnyílással nem rendelkező sütő fölé vagy egyéb hő kibocsátó készülékek közelébe.
 - Ne szerelje fel a főzőlapot mágneses mezőket gerjesztő tárgyak vagy készülékek (pl. rádió, televízió stb.) közelébe.
 - Ellenőrizze, hogy a konyhabútor lapja a megfelelő hőállósági tulajdonsággal rendelkezzen, nehogy deformálódjon a főzőlap használata során.
 - A felszerelése után ellenőrizze, hogy biztosítva van-e az indukciós főzőlap megfelelő szellőzése, a levegő be- és kimeneti nyílásai pedig nincsenek-e eldugulva.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

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



Ne felejtse el, hogy a biztosító áramkört csak jellel elátott csatlakozóaljzatba csatlakoztassa. Az lapot működtető elektromos hálózat megfelelő biztosító rendszerrel kell, hogy legyen ellátva, valamint megfelelő kikapcsolóval, mely lehetővé teszi veszélyhelyzet esetén a készülék azonnali áramtalanítását

- A főzőlap tápellátását biztosító elektromos hálózatnak a megfelelő biztosítókkal kell rendelkeznie.
- Ezen felül az elektromos hálózatnak a készülék azonnali

áramtalanítását biztosító kapcsolóval is kell rendelkeznie üzemzavar esetére.

- A hálózati csatlakozó kábelt ne rövidítse le.

Műszaki adatok

A műszaki paramétereket a termék névleges adattáblája tartalmazza.

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

A készülék az érvényes szabványoknak megfelel

A készülék az alábbi irányelveknek megfelelő:

- Kisfeszültségű elektromos berendezések (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) – 2004/108/EC.

A készülék a névleges adattáblázon CE jelzéssel van ellátva.


A készülék leírása

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

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

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

A mágneses mező képződése az edény fenekének az anyagtól függ.

CLASS INDUCTION  Olyan edény kiválasztásakor, amelyek a fenékén vagy a csomagolásán ez a jel található, biztos lehet abban, hogy az az indukciós tűzhelyen való használatra alkalmas.

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

Az indukció előnyei:

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

A kiegészítő BOOSTER funkció jelentősen lerövidíti az ételek elkészítési idejét.

A készülék szerkezeti felépítése (B. ábra)

- 1 Kerámia főzőlap
- 2 Légbemenet
- 3 Légkimenet
- 4 Kezelőpanel
- 5 BOOSTER (B)
- 6 Teljesítmény-szabályozó gombok (-, +)
- 7 TIMER gombok (L, -, +)
- 8 Blokkoló gomb (P)
- 9 BE-/KI kapcsológomb (I)

A főzőlap üzembehelyezése előtti előkészületek

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

Az edények kiválasztása

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

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



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

Annak ellenőrzését, hogy az adott edény az indukciós főzőlapon használható-e, mágnes segítségével végezheti el. Ha a mágnes az edény fenekéhez „tapad”, indukciós főzésre felhasználható.

A főzőlap üzemeltetése

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

Ha az ON/OFF gomb megnyomásától számítva 1 percen belül a készülék semmiféle műveletet nem végez, a főzőlap a készenléti állapotra vált át.

- 2 Helyezze a kiválasztott főzőmezőre az edényt.
- 3 A (-, +) gombokkal válassza ki a megfelelő teljesítmény-fokozatot (1-9). A készülék alapbeállítása az 4. fokozat.

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

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

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

- 4 A használat után kapcsolja ki a főzőlapot a (I) gombot megnyomva.



Az egész főzőlap maximális teljesítménye 3500 W. Ennek következtében a főzőlap automatikusan korlátozza a kimenő teljesítményt, a főzőmezők teljesítmény-fokozatainak maximális megengedett összértéke pedig 16. Például 4/4/4/4 vagy 9/0/7/0.

Az egyes főzőmezők teljesítménye és mérete

Főzőmező	Méret	Üzemmód	Maximális teljesítmény
I	Ø 180 mm	Szokásos üzemmód	2000 W
		BOOSTER funkcióval	2800 W
II	Ø 180 mm	Szokásos üzemmód	1500 W
		BOOSTER funkcióval	2000 W
III	Ø 180 mm	Szokásos üzemmód	2000 W
		BOOSTER funkcióval	2800 W
IV	Ø 140 mm	Szokásos üzemmód	1500 W
		BOOSTER funkcióval	2000 W

HŐFOK KIJELZÉSE

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

A NEM KÍVÁNATOS TÁRGYAK ÉRZÉKELŐJE

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

TÜLMELEGEDÉS ELLENI VÉDELEM

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

A FŐZŐLAP AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁSA

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

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

BOOSTER funkció

A BOOSTER funkció az adott főzőmező teljesítményének pillanatnyi növelésén alapul.

i A BOOSTER funkció maximum 5 percig működik, ami után a főzőmező az előzőleg beállított teljesítmény-fokozatra tér vissza.

i A BOOSTER bekapcsolása céljából az adott főzőmezőn - amely esetében ez a funkció működik - a teljesítmény-kijelzőnek villognia kell.

- 1 Nyomja be a **B** gombot.
- 2 A főzőmező teljesítmény-fokozat kijelzőjén megjelenik a „P” jelzés és a főzőmező a maximális teljesítménnyel kezd el melegíteni.
- 3 A BOOSTER kikapcsolása céljából nyomja be a **-** gombot. A főzőmezőn megjelenő teljesítmény-fokozat viszter az előző beállítási fokozatra.

! A BOOSTER funkció egyik főzőmezőn való beindításának a pillanatában a többi működő főzőmező automatikusan kikapcsol.

TIMER funkció

- 1 A kiválasztott főzőmezőn, a **-**, **+** gombokkal válaszza ki a megfelelő teljesítmény-fokozatot.
- 2 5 másodperc alatt (a teljesítmény-fokozat villogási ideje alatt) nyomja be a **L** gombot és a **-**, **+** gombokkal állítsa be a megfelelő időt (max. 120 perc). A **-** vagy **+** benyomva tartása az idő 10-10 perces átugrását okozza.
- 3 Erősítse meg a beállítást a **L** benyomásával. A beállított idő elteltével egyszeri hangjelzés hallható és a főzőmező kikapcsol.

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

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

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

LOCK funkció

A LOCK funkció lehetővé teszi a főzőlapon található összes nyomógomb blokkolását (a **1** és **P** nyomógombok kivételével).

- 1 A nyomógombok működésének a blokkolása céljából nyomja be a **P** gombot.
- 2 A TIMER funkciónak a kijelzőjén megjelenik a „L” felirat.
- 3 A nyomógombok blokkolásának a feloldása céljából nyomja be ismét és tartsa benyomva a **P** gombot.

Tisztítás és karbantartás

Ne felejtse el a főzőlap állandó tisztán tartását.

! A tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket.

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

A hibák kijelzése és ellenőrzése

Az alábbiakban a leggyakrabban előforduló problémák és azok megoldása olvasható.

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

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

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

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

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

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

! Sohasem javítsa a készüléket saját kezűleg!

Környezetvédelem – óvjuk környezetünket

A karton csomagolást javasoljuk leadni a hulladékgyűjtő helyre.

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



A fém alkatrészeket leadni a MÉH-be.

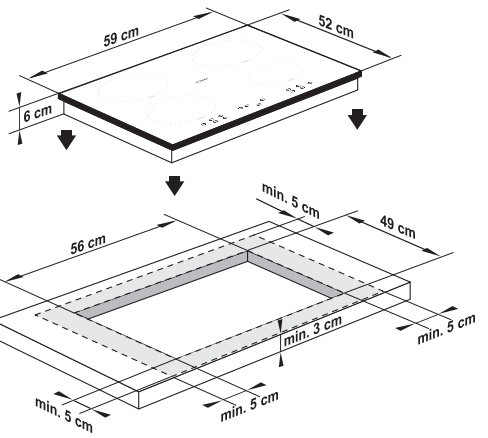
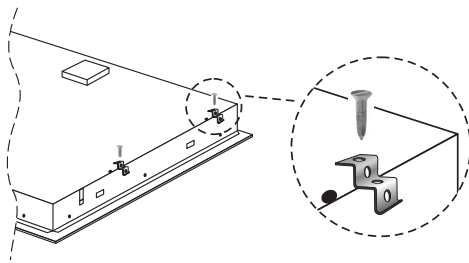
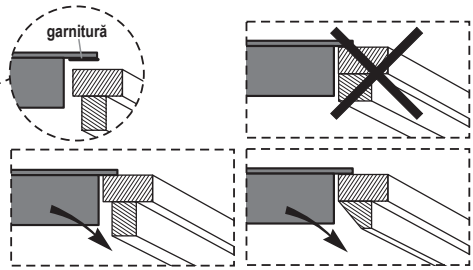
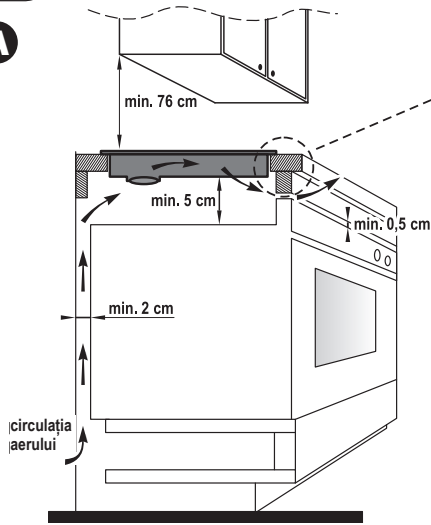
Nem dobható ki háztartási hulladékkal együtt!!!

- A csomagoló anyagok gyermekek számára veszélyesek lehetnek!
- Kérjük a csomagoló anyagokat és a készüléket megfelelő hulladék visszaforgató pontban adja le. Szerelje le a csatlakozó kábelt és az ajtózáro szerkezetet.
- A csomagolópapír visszaforgatott (recycling) papírból készült és ezért azt hulladék-visszaforgató helyre adja le.
- A készülék megfelelő helyre történő leadásával hozzájárul a környezetet érő negatív hatások elkerüléséhez és egyben óvja az emberek egészségét, melyet a helytelen hulladéktárolás veszélyeztet.
- Ezen termék eltávolításához részletesebb információkért forduljon a helyi önkormányzatokhoz, vagy hulladék-ellátással foglalkozó céghez.

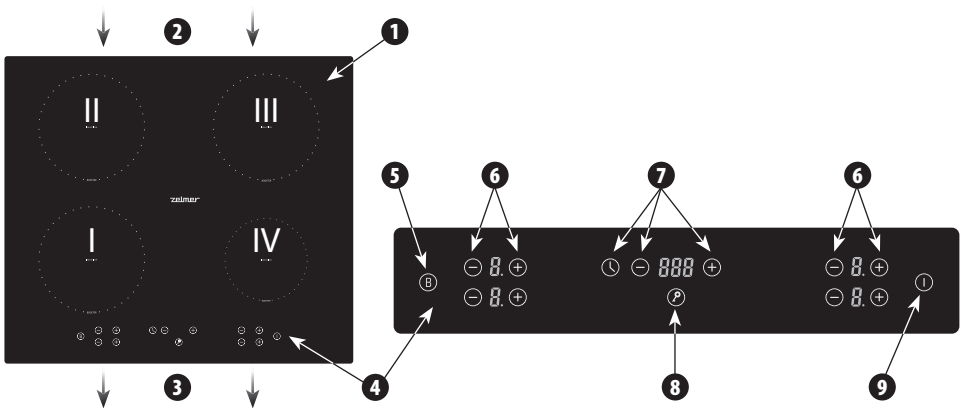
Az Importőr/gyártó nem vállal magára felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a használati utasításban foglaltaktól eltérő felhasználásából eredő esetleges károkért.

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

A



B



Stimați Clienți!

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

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

Indicații privind siguranța

Înainte de a începe utilizarea aparatului, parcurgeți în întregime conținutul instrucțiunilor de utilizare.

Respectați regulile de mai jos pentru a evita riscul de arsuri, electrocutare sau incendiu.



Pericol! / Atenționare!

Nerespectarea regulilor poate provoca răni

- Nu folosiți aragazul cu inducție pentru a încălzi încăperi sau a înfierbânta lichide sau materiale nocive, ce se evaporă ușor etc.
- Nu folosiți aragazul cu inducție pentru a încălzi cutii închise. Cutia poate exploda. Desfaceți cutia înainte de încălzire și, cel puțin, îndepărtați capacul.
- Nu puneți pe aragaz obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, capace, pentru că se pot înfierbânta. Aparatul poate percepe multe obiecte mici drept vase de inducție. Într-o astfel de situație, aragazul începe să se înfierbânta, transferând căldura obiectelor lăsate pe el.
- Dacă suprafața plitei este deteriorată, deconectați aparatul de sursa de alimentare cu energie electrică, pentru a evita pericolul de electrocutare.
- Nu puneți în funcțiune aparatul dacă observați deteriorări ale cablului de alimentare sau ale carcasei.
- Pentru a evita orice pericol de accidente, dacă cablul de alimentare fixat la aparat suferă deteriorări, acesta trebuie înlocuit la producător, într-un atelier de reparații specializat sau de către o persoană autorizată.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile efectuate în mod neadecvat pot pune grav în pericol viața utilizatorului.
- În cazul unei căderi de tensiune, toate reglajele și toți indicatorii vor fi resetați. Acționați cu deosebită prudență, deoarece ochiurile de încălzire nu mai sunt controlate de indicatori în cazul căderii de tensiune.
- În cazul în care apar defecțiuni, vă recomandăm să vă adresați unui punct de servis specializat ZELMER.
- Unele elemente se încălzesc în timpul funcționării plitei.
- Nu atingeți părțile aparatului care s-au înfierbântat. Există riscul să suferiți arsuri! Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare.
- După încheierea utilizării aparatului, închideți ochiurile de încălzire și nu luați în considerare indicatorii detectorului de vase.
- Plita de inducție poate fi periculoasă pentru persoanele cu aparat cardiac sau cu alte implanturi active.

- Consultați-vă cu un medic sau cu producătorul implantului activ, deoarece în timpul utilizării plitei, poli magnetici pot produce perturbări în funcționarea implantului.
- Copiii care au depășit vârsta de opt ani, persoanele cu capacități psihice, senzoriale sau mentale limitate cât și persoanele fără experiență și competențe relevante pot utiliza acest dispozitiv numai sub supraveghere sau după ce le-au fost explicate pericolele utilizării greșite și după ce au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a echipamentelor. Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul. Se permite ca dispozitivul să fie curățat și întreținut de către copii care au depășit vârsta de opt ani, cu condiția că aceștia vor fi supravegheați.
- Aparatul și componentele sale externe se încălzesc în timpul funcționării. Nu se recomandă atingerea elementelor de încălzire. Utilizarea aparatului de către copiii care nu au atins încă vârsta de opt ani este permisă numai sub o supraveghere constantă.



Atenție!

Nerespectarea poate provoca pagube materiale

- Diametrul fundului vasului de inducție trebuie să fie cel puțin egal cu diametrul ochiului de încălzire pe care va fi utilizat.
- Nu gătiți niciodată alimente în folie de aluminiu.
- Nu lăsați niciodată alimente împachetate în folie de aluminiu sau în tăvițe de aluminiu pe plita cu inducție, deoarece aluminiul înfierbântat se topește și produce deteriorări ale aparatului.
- Nu puneți recipiente, vase goale pe aparat.
- Nu folosiți niciodată plita de inducție cu vase goale.
- Pentru spălarea plitei nu folosiți detergenți agresivi, sub formă de emulsie, lichide, pastă etc. Aceste pot, printre altele, să ștergă simbolurile grafice de informare înscrise pe plită, cum ar fi: marcajele, semnele de avertizare etc.
- Dispozitivul nu este conceput pentru a funcționa cu comutatori de timp externi sau cu un sistem separat de control de la distanță.
- Placa ceramică este sensibilă la loviturile punctuale, de ex. cu sticlucă cu condimente, cu solnița etc.
- Zahărul poate intra în reacție cu plita, lăsând pete permanente. Ștergeți întotdeauna imediat de pe plită petele ce conțin zahăr.
- Nu puneți pe plita fierbinte obiecte din aluminiu sau materiale plastice.
- Pericol de incendiu: a nu se păstra nici un fel de obiecte pe suprafața plitei.
- Pregătirea ne-supravegheată a mâncărurilor pentru care este folosită grăsimea sau uleiul poate fi periculoasă și poate cauza producerea de incendii. NICIODATĂ nu se recomandă stingerea unor astfel de incendii cu ajutorul apei. Dispozitivul trebuie scos din funcțiune și apoi trebuie înăbușit focul cu ajutorul unui capac, unei păături împotriva incendiilor sau cu ajutorul unui obiect similar.



Indicații

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- Aparatul poate fi utilizat și în afara spațiului unei încăperi.
- Aragazul cu inducție este destinat preparării și încălzirii felurilor de mâncare, cu utilizarea vaselor de bucătărie adecvate.
- Aparatul este destinat folosirii casnice. În cazul în care este utilizat în afaceri gastronomice, condițiile de garanție se schimbă.

Montarea și conectarea plitei la rețeaua electrică

MONTAREA PLITEI (Desen A)



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

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

- ① Decupați un spațiu în blat, în conformitate cu dimensiunile.
 - ② Introduceți plita în acel spațiu și prindeți-o de blat în partea din spate, cu ajutorul consolei și al șuruburilor.
- Nu montați plita deasupra unui cuptor neprevăzut cu instalație de ventilație sau în apropierea unui aparat care emite căldură.
 - Nu montați plita în apropierea aparatelor sau obiectelor care creează câmpuri magnetice (de ex. radio, televizor).
 - Asigurați-vă că blatul de bucătărie este executat dintr-un material cu o rezistență adecvată la căldură, pentru a nu se ajunge la deformarea sa în urma încălzirii plitei.
 - După montare, asigurați-vă că plita cu inducție este bine ventilată, iar orificiul de aspirare și de evacuare a aerului nu sunt blocate.

CONECTAREA LA INSTALAȚIA ELECTRICĂ

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



Trebuie să țineți minte faptul că este necesar să cuplați circuitul de protecție la clema aleez și pamiętać o konieczności podłączenia obwodu ochronnego la clema de prindere a bornei, care este marcată cu semnul ⊕. Instalația electrică care alimentează plita trebuie să fie protejată corespunzător cu o protecție adecvată și în mod adițional pentru a proteja linia de alimentare puteți folosi un întrerupător care facilitează decuplarea alimentării cu curent în caz de avarie.

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

Date tehnice

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

Aparatul îndeplinește cerințele normelor în vigoare

Aparatul este construit în conformitate cu cerințele directivelor:

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

Produsul are înscris însemnul CE pe eticheta de specificații tehnice.

Descrierea aparatului

Aparatul este destinat folosirii casnice. În cazul în care este utilizat în afaceri gastronomice, condițiile de garanție se schimbă.

Plita cu inducție Zelmer este un aparat care servește la prepararea și încălzirea felurilor de mâncare. Funcționează pe baza inducției electromagnetice. Între suprafața plitei și vasele de inducție așezate pe ea este generat un câmp magnetic care creează curenți circulari. Circulația acestor curenți produce încălzirea vaselor și a alimentelor din interiorul lor.

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

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



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

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

Avantajele inducției:

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

Funcția suplimentară BOOSTER micșorează în mod semnificativ timpul de pregătire a felurilor de mâncare.

Construcția aparatului (Desen B)

- 1 Placă ceramică
- 2 Orificiu de aspirare a aerului
- 3 Orificiu de evacuare a aerului
- 4 Panou de comandă
- 5 BOOSTER (B)
- 6 Butoane pentru reglarea puterii (-, +)
- 7 Butoane TIMER (L, -, +)
- 8 Buton blocadă (P)
- 9 Buton PORNIT/OPRIT (I)

Pregătirea plitei pentru utilizare

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

Alegerea vaselor

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

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



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

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

Utilizarea plitei

- 1 Porniți plita din butonul (I). Toți indicatorii vor arăta valoarea „-”.
- 2 „Dacă după un minut de la apăsarea butonului ON/OFF nu se efectuează nicio operațiune, plita va trece în modul de așteptare.”
- 2 Pe ochiul de încălzire pe care l-ați ales, așezați vasul.
- 3 Cu ajutorul butoanelor (-, +), alegeți nivelul corespunzător al puterii (1-9). Setarea implicită este nivelul 4.

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

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

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

- 4 După încheierea utilizării opriți plita apăsând butonul (I).



Puterea maximă a întregii plite este de 3500 W. Prin urmare, plita reduce în mod automat puterea inițială, iar suma maximă admisă a tuturor nivelurilor de putere pe zone de încălzire este 16. De exemplu 4/4/4/4 sau 9/0/7/0.

Puterea și mărimea zonelor de încălzire

Ochiuri de încălzire	Mărime	Mod de funcționare	Puterea maximă
I	Ø 180 mm	Mod normal	2000 W
		Cu funcția BOOSTER	2800 W
II	Ø 180 mm	Mod normal	1500 W
		Cu funcția BOOSTER	2000 W
III	Ø 180 mm	Mod normal	2000 W
		Cu funcția BOOSTER	2800 W
IV	Ø 140 mm	Mod normal	1500 W
		Cu funcția BOOSTER	2000 W

INDICATORUL DE CĂLDURĂ

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

DETECTAREA OBIECTELOR NEADECVATE UTILIZĂRII CU PLITA CU INDUCȚIE

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

DISPOZITIV DE SIGURANȚĂ ÎMPOTRIVA ÎNFIERBÂNTĂRII EXCESIVE

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

OPRIREA AUTOMATĂ A PLITEI CU INDUCȚIE

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

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

Funcția BOOSTER

Funcția BOOSTER constă în mărirea temporară a puterii într-un anumit ochi de încălzire.

i Funcția BOOSTER funcționează maximum 5 minute, după care ochiul de încălzire revine la nivelul de putere setat anterior.

i Pentru a porni BOOSTER, indicatorul de putere pentru ochiul de încălzire pentru care este disponibilă funcția trebuie să clipească.

- 1 Apăsați butonul **(B)**.
- 2 Pe indicatorul nivelului de putere al ochiului de încălzire apare afișat simbolul „P” și ochiul de încălzire începe să se încălzească la puterea maximă.
- 3 Apăsați butonul **(-)**, pentru a opri funcția BOOSTER. Nivelul de putere în ochiul de încălzire revine la valoarea setată anterior.

! În momentul activării funcției BOOSTER pe una dintre zonele de încălzire, celelalte zone vor fi oprite în mod automat.

Funcția TIMER

- 1 Pentru ochiul de încălzire ales, din butoanele **(-)**, **(+)** alegeți nivelul adecvat al puterii.
 - 2 În decurs de 5 sec. (timp în care indicatorul de putere clipește) apăsați **(L)** și din butoanele **(-)**, **(+)** setați timpul adecvat u (max. 120 min.). Menținerea apăsată a butonului **(-)** sau **(+)** conduce la mărirea intervalului de timp cu câte 10 minute.
 - 3 Confirmați setarea apăsând din nou **(L)**. După trecerea timpului stabilit, veți auzi un semnal sonor și ochiurile de încălzire se închid.
- Pentru a anula funcția TIMER în timpul activării sale, apăsați deodată butoanele **(-)**, **(+)**.

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

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

Funcția LOCK

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

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

Curățare și păstrare

Rețineți că trebuie să mențineți plita cu inducție curată.

! Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l de la rețeaua electrică.

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

Afișarea și controlul erorilor

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

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

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

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

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

E3/E4 – TEMPERATURĂ NECORESPUNZĂTOARE – verificați vasul.

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



Nu reparați niciodată singur aparatul!

Ecologia – ai grijă de mediul înconjurător

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



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

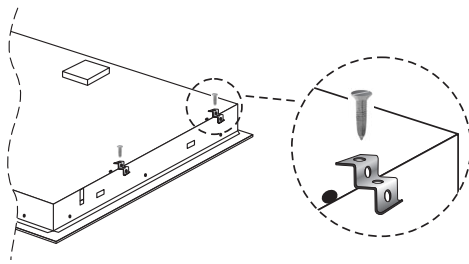
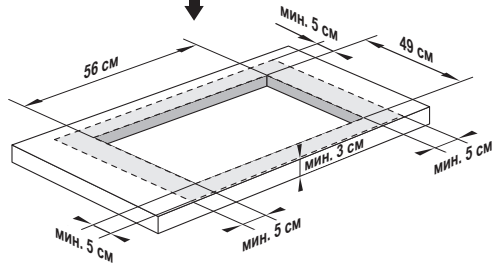
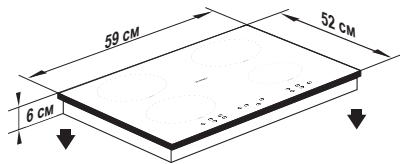
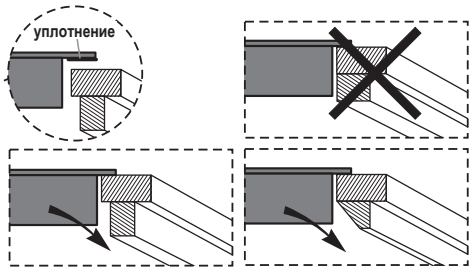
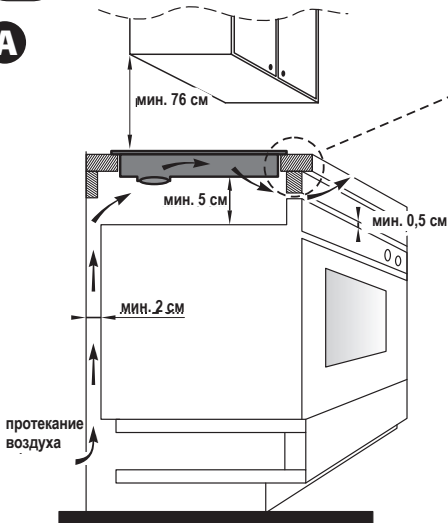
Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!

- Materialele de ambalare pot fi periculoase pentru copii!
- Duceți ambalajul sau aparatul la un punct de reciclare. Tăiați cablul de alimentare și distrugeți dispozitivul de închidere a ușii.
- Ambalajul de carton este produs din hârtie provenită din reciclare și trebuie dus la locul de colectare al hârtiei.
- Asigurându-vă că acest produs a fost predat spre reciclare, ajutați la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și asupra sănătății oamenilor, care ar putea apărea în cazul unei dispunerii incorecte.
- Pentru informații mai detaliate despre reciclare, adresați-vă autorităților locale sau firmelor, care adună gunoiul.

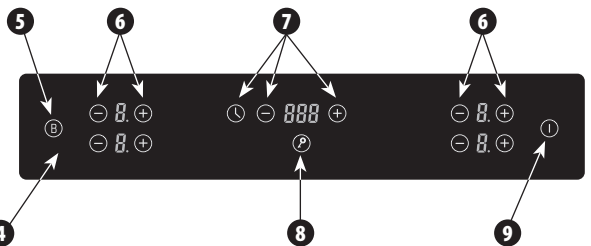
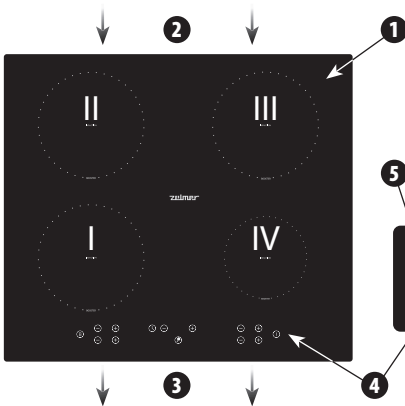
Importatorul/producătorul nu răspunde de eventualele defecțiuni apărute ca urmare a utilizării aparatului în neconformitate cu destinația sa sau ca urmare a întreținerii sale necorespunzătoare.

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

A



B



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

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

Указания по технике безопасности

Прежде чем пользоваться варочной панелью, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.

Следуйте этим правилам во избежание ожогов, поражения электрическим током или пожара.



Опасность! / Внимание!

Несоблюдение правил грозит травмами

- Запрещается использовать индукционную варочную панель для обогрева помещений и подогрева опасных, вредных, летучих и т.п. жидкостей или материалов.
- Не разогревайте на индукционной варочной панели какие-либо жестяные консервные банки. Банка может взорваться. Предварительно откройте хотя бы крышку.
- Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, поскольку в случае случайного включения варочной панели эти предметы быстро нагреются и могут вызвать ожоги. Существует многочисленная группа мелких предметов, которые индукционная варочная панель может принять за посуду. Если эти предметы попадут на индукционную варочную панель, она начнет нагреваться и переносить тепло на лежащие на ней предметы.
- В случае повреждения поверхности индукционной варочной панели, во избежание поражения электрическим током необходимо немедленно отключить плиту от питающей сети.
- Не включайте прибор, если питающий сетевой провод или корпус имеют видимые повреждения.
- Если питающий провод будет поврежден, то, чтобы избежать аварийных ситуаций, его замену необходимо поручить специалистам.
- Ремонт прибора могут выполнять только квалифицированные специалисты. Неправильно выполненный ремонт может создать серьезную угрозу для пользователя.
- В случае отключения электроэнергии все настройки и показания сбрасываются. Будьте особенно осторожны, поскольку нагретые перед отключением электроэнергии зоны нагрева перестанут контролироваться датчиками.

- В случае появления неполадок рекомендуем обратиться в специализированный сервисный пункт ZELMER.
- Во время приготовления некоторые элементы варочной панели могут сильно нагреваться.
- Не прикасайтесь к горячим элементам варочной панели. Во избежание ожогов перед очисткой или прежде чем поместить прибор на хранение дайте панели остыть!
- По окончании приготовления всегда отключайте зону нагрева при помощи регулятора мощности. Не полагайтесь на показания индикатора посуды.
- Индукционной варочной панелью не должны пользоваться лица со стимуляторами работы сердца и активными имплантатами.
- В плите тепло генерируется под воздействием электромагнитного поля, которое может быть источником помех для их работы. О правильности работы стимулятора работы сердца Вы можете узнать у его производителя или врача.
- Дети старше 8 лет, люди с ограниченными психическими, физическими и интеллектуальными способностями, а также не обладающие соответствующим опытом и знанием могут пользоваться прибором исключительно под присмотром или после получения соответствующих инструкции по его безопасной эксплуатации. Не позволяйте детям играть с прибором. Допускается очистка прибора и уход за ним детьми старше 8 лет исключительно под соответствующим присмотром.
- Во время работы прибор и его части нагреваются. Не следует прикасаться к горячим поверхностям. Использование прибора детьми до 8 лет разрешается только под постоянным присмотром.



Внимание!

Несоблюдение этих требований может привести к нанесению ущерба собственности

- Диаметр дна посуды, применяемой для индукционного нагрева, должен быть, по крайней мере, равным диаметру зоны нагрева, на которой посуда будет использоваться.
- Не готовьте пищу в алюминиевой фольге.
- Нельзя ставить на индукционную варочную панель продукты в алюминиевых лотках или в алюминиевой фольге, так как этот материал может расплавиться и испортить поверхность плиты.
- Не ставьте на варочную панель пустую посуду или другие емкости.
- Не нагревайте пустую посуду.
- Не рекомендуется использовать для мытья варочной панели агрессивные detergенты в виде молочка, пасты, эмульсии и т.п., которые могут поцарапать очищаемую поверхность и стереть надписи: графические символы, деления, предупреждающие знаки и т.п.

- Устройство не предназначено для работы с использованием внешних выключателей-таймеров или отдельной системы дистанционного управления.
- Керамическая панель боится точечных ударов и может лопнуть, напр., в результате падения на нее баночки с приправами, солонки и т.п.
- Сахар может реагировать с поверхностью варочной панели, оставляя несмываемые пятна. Все, что содержит сахар, лучше удалять сразу же.
- Нельзя ставить на индукционную варочную панель продукты в алюминиевой фольге, а также в алюминиевых или пластиковых лотках.
- Опасность пожара: не хранить никаких предметов на поверхности варочной панели.
- Приготовление блюд с использованием жира или масла без присмотра может быть опасно и угрожает пожаром. Такой пожар НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ нельзя тушить водой. Надо выключить прибор и тушить огонь крышкой, противопожарным покрытием или другим похожим предметом.



Советы

Информация о изделии и рекомендации по его применению

- Разрешается пользоваться варочной панелью только в помещениях.
- Для приготовления и подогрева пищи нужно использовать посуду, предназначенную исключительно для приготовления на индукционной варочной панели.
- Индукционная варочная панель предназначена исключительно для домашнего пользования. В случае ее использования в профессиональном гастрономическом бизнесе условия гарантии изменяются.

Монтаж и подсоединение индукционной варочной панели к питающей электросети

МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ (Рис. А)



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

На рисунке показаны необходимые размеры и способ установки варочной панели.

- ① Вырежьте в столешнице отверстие соответствующего размера.
 - ② Вставьте варочную панель в отверстие и прикрепите снизу к столешнице при помощи скоб и болтов.
- Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи источников тепла. При установке варочной панели над встроенной духовкой духовка должна быть оснащена соответствующей вентиляцией.

- Не устанавливайте индукционную варочную панель вблизи устройств или предметов, генерирующих магнитное поле (напр., радиоприемников, телевизоров и т.п.).
- Убедитесь, что столешница изготовлена из термостойкого материала, который не деформируется под воздействием высоких температур.
- По окончании монтажа убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ПИТАЮЩЕЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ

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



Нужно помнить о необходимости подключения предохранительного контура к зажиму контактной планки, обозначенному значком



Электророзетка, подающая питание на плиту, должна иметь подобранную соответствующую защиту, а дополнительно к этой защите электророзетка может быть оборудована соответствующим выключателем-автоматом, который обеспечивает возможность отключения подачи электропитания в случае аварийной ситуации.

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

Техническая характеристика

Технические параметры указаны на заводском щитке прибора.

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

Индукционная варочная панель отвечает требованиям действующих норм.

Прибор отвечает требованиям директив:

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

Прибор маркирован знаком соответствия СЕ.


Описание индукционной варочной панели

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

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

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

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

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






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

Преимущества индукции:

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

Дополнительная функция BOOSTER значительно сокращает продолжительность приготовления блюд.

Устройство индукционной варочной панели (Рис. В)

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


Подготовка варочной панели к работе

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

Выбор посуды


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

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


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


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

Приготовление на индукционной варочной панели

- 1 Включите варочную панель при помощи кнопки . На всех индикаторах появится „-”.

Если в течение 1 минуты с момента нажатия на кнопку ON/OFF не будет выполнена ни одна операция, варочная панель перейдет в режим ожидания.

- 2 Поставьте посуду на зону нагрева.
- 3 Кнопками  выберите необходимый уровень мощности (1-9). По умолчанию устанавливается уровень 4.

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

После снятия посуды с панели, данная зона нагрева прекращает нагревать, а на индикаторе уровня мощности в течение 1 минуты пульсирует символ „U”. Затем зона нагрева отключается (символ „-”).

Если снова поставить посуду на зону нагрева в то время, пока пульсирует символ „U”, то нагрев возобновится автоматически в соответствии с ранее заданными настройками.

- ④ После завершения приготовления варочную панель необходимо выключить, нажимая на **1**.



Максимальная мощность всей варочной панели составляет 3500 W. В связи с этим варочная панель автоматически уменьшает выходную мощность, а максимальная допустимая сумма всех уровней мощностей для отдельных зон нагрева составляет 16. Например, 4/4/4/4 или 9/0/7/0.

Мощность и размер отдельных зон нагрева

Зона нагрева	Размер	Режим работы	Максимальная мощность
I	∅ 180 мм	Обычный режим	2000 W
		С функцией BOOSTER	2800 W
II	∅ 180 мм	Обычный режим	1500 W
		С функцией BOOSTER	2000 W
III	∅ 180 мм	Обычный режим	2000 W
		С функцией BOOSTER	2800 W
IV	∅ 140 мм	Обычный режим	1500 W
		С функцией BOOSTER	2000 W

ДАТЧИК ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

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

РАСПОЗНАВАНИЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ

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

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

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

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

Функция BOOSTER

С помощью функции Booster можно увеличить мощность зоны нагрева.



Варочная панель может работать в режиме BOOSTER не более 5 минут, после чего зона нагрева возвращается к ранее заданному уровню мощности.



Функцию BOOSTER можно включить только в том случае, если пульсирует индикатор уровня мощности зоны нагрева, на которой доступна данная функция.

- ① Нажмите на кнопку **B**.
- ② На индикаторе уровня мощности данной зоны нагрева появится символ „P” и зона нагрева начнет нагрев с максимальной мощностью.
- ③ Чтобы включить функцию BOOSTER, нажмите на кнопку **-**. Уровень мощности данной зоны нагрева возвратится к ранее заданному уровню мощности.



В случае включения функции BOOSTER для одной из зон нагрева, остальные действующие зоны нагрева автоматически выключатся.

Функция TIMER

- ① Кнопками **-**, **+** выберите уровень мощности зоны нагрева.
- ② Во время пульсирования индикатора мощности (ок. 5 сек.) нажмите на **⌚** и при помощи кнопок **-**, **+** запрограммируйте необходимое время (макс. 120 мин.). Придерживая кнопки **-** или **+** можно регулировать время с периодом 10 мин.
- ③ Для подтверждения выбранного режима нажмите на **⌚**. По истечении заданного времени раздастся одиочный звуковой сигнал и зона нагрева отключится.
 - Для отмены функции TIMER нажмите одновременно на **-**, **+**.



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

Если перед нажатием на **⌚ не будет выбрана ни одна из зон нагрева (в теч. 5 сек.), то функция TIMER не будет установлена ни на одной из зон нагрева.**

По истечении заданного времени раздастся только звуковой сигнал, который будет длиться 30 сек.

Функция LOCK

Функция LOCK позволяет заблокировать срабатывание всех кнопок на варочной панели (за исключением кнопок ① и ②).

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

Очистка и консервация

Всегда содержите варочную панель в чистоте.



Прежде чем приступить к очистке, отсоедините варочную панель от электросети.

- Запрещается очищать поверхность индукционной варочной панели с помощью пара, так как он может повредить поверхность прибора.
- **Легкие загрязнения** необходимо сначала смочить теплой водой, а затем протереть досуха при помощи губки.
- **Сильные загрязнения** необходимо сначала смочить теплой водой, а затем протереть досуха при помощи специальной губки для очистки стекла.
- **Известковые и другие осадки** можно удалить при помощи белого уксуса или специального препарата для очистки стеклокерамических поверхностей, а затем протереть это место сухой тряпочкой.
- **Пригоревший сахар, расплавленный алюминий или пластик** следует удалять сразу, пока они еще горячие, при помощи скребка для стеклокерамики, а затем протереть это место влажной тряпочкой. В случае необходимости используйте специальный препарат для очистки стеклокерамических поверхностей.

Отображение и контроль ошибок

Ниже описаны наиболее часто появляющиеся проблемы и способы их устранения.

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

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

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

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

E3/E4 – НЕПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА – проверьте посуду.

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



Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор!

Экология – Забота о окружающей среде

Каждый пользователь может внести свой вклад в охрану окружающей среды. Это не требует особенных усилий. С этой целью: Картонные упаковки сдавайте в макулатуру. Полиэтиленовые мешки (PE) выбрасывайте в контейнер, предназначенный для пластика.



Непригодный прибор отдайте в соответствующий пункт по утилизации, т.к. содержащиеся в приборе вредные компоненты могут создавать угрозу для окружающей среды.

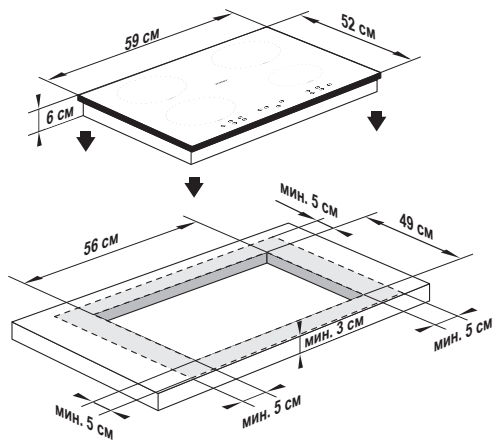
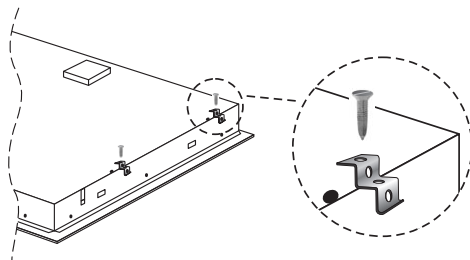
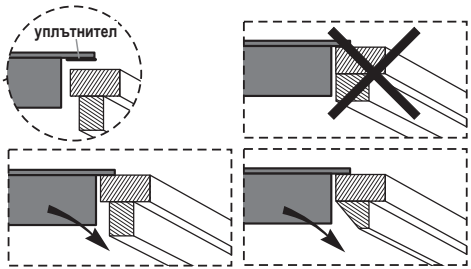
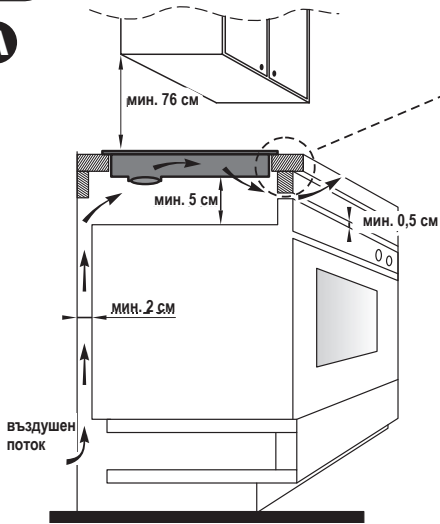
Не выбрасывайте прибор вместе с коммунальными отходами!!!

- Упаковочные материалы могут являться опасными для детей.
- Отправьтесь в пункт рециклинга с целью утилизации упаковки или прибора. Следует отрезать питающий кабель и уничтожить прибор закрывающий дверцу.
- Картонная упаковка сделана из бумаги из рециклинга и должна быть передана в пункт сбора макулатуры для рециклинга.
- Обеспечивая правильную утилизацию изделия вы помогаете предотвращать отрицательное влияние на природную среду и здоровье людей, которое могло бы возникнуть в случае неправильного обращения с отходами данного изделия.
- Для получения более подробной информации по рециклингу данного изделия обратитесь в местное учреждение или организацию, занимающуюся вывозом мусора.

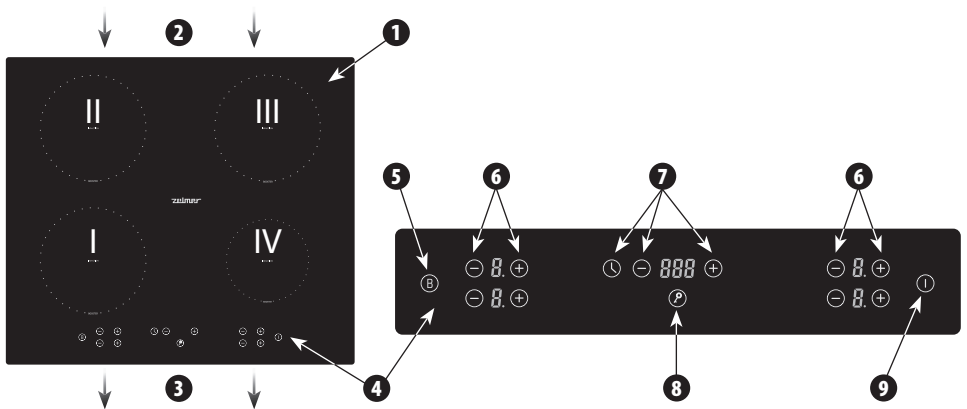
Импортер/изготовитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный в результате использования прибора не по назначению или неправильного обращения с ним.

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

A



B



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

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

Препоръки за безопасност

Преди да започнете да използвате уреда, запознайте се със съдържанието на цялата инструкция за употреба.

Спазвайте долупосочените правила, за да избегнете риск от опарване, поражение от ток или пожар.



Опасност!/Предупреждение!

Опасност от телесни повреди вследствие на неспазването

- Не използвайте индукционната печка за отопление на помещения и подгриване на вредни и летливи течности или материали и др.
- Не използвайте индукционната печка за подгриване на затворени консервни кутии. Кутиите могат да експлодират. Поне махнете предварително капака.
- Не слагайте на печката метални предмети, т.е. ножове, вилицы, лъжици, капаци, тъй като те могат да се нагряят. Има голям брой дребни предмети, върху които уредът може да действа като върху индукционен съд. В такъв случай печката ще започне да се нагрява и да предава топлина на лежащите върху нея предмети.
- Ако повърхността на плота е напукана, изключете електричеството, за да избегнете опасността от токов удар.
- Не включвайте уреда, ако захранващият кабел е повреден или забележите повреда на корпуса.
- Ако неотделимият захранващ кабел се повреди, той трябва да бъде сменен у производителя, в специализиран сервис или от квалифициран специалист, за да се избегне евентуална опасност.
- Уредът може да се поправя само от обучени специалисти. Неправилно извършените поправки могат да причинят сериозна опасност за потребителя.
- В случай на прекъсване на захранването всички настройки и индикации се анулират. Бъдете особено предпазливи, тъй като зоните, нагрени преди прекъсване на захранването, не се сигнализират от индикатора.
- В случай на неизправност Ви съветваме да се обърнете към специализиран сервис на ZELMER.
- Някои елементи се нагряват по време на работния режим на плота.
- Не докосвайте горещите части на уреда. Има опас-

ност от изгаряне! Оставете уреда да изстине преди почистване.

- След приключване на използването изключете нагревателната зона с помощта на регулатора и не се доверявайте само на индикациите на детектора на съдове.
- Индукционният плот може да представлява опасност за хора с кардиостимулатор или други активни импланти.
- Консултирайте се с лекар или производителя на активния имплант, тъй като образуващото се по време на работата на плота магнитно поле може да предизвика смущения в неговата работа.
- Деца над осем годишна възраст, лица с ограничени умствени, сетивни или физически способности и лица без опит и нужните знания могат да използват уреда само под надзора или след по-ранно обяснение на възможните рискове и опасности и инструкция за безопасна употреба на уреда. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Деца над осем годишна възраст могат да почистват или извършват действия по поддръжка на устройството само под надзор.
- Устройството и неговите външни части се нагряват по време на работа. Не докосвайте нагревателните елементи. Използването на устройство от деца под осем годишна възраст е разрешено само под постоянно наблюдение



Внимание!

Опасност от имуществени вреди вследствие на неспазването

- Диаметърът на дъното на индукционния съд трябва да бъде поне равен на диаметъра на нагревателната зона, на която ще се използва.
- Никога не пригответе храната в алуминиево фолио.
- Никога не слагайте храна, опакована в алуминиево фолио или на алуминиеви чинии върху индукционния плот, тъй като нагряният алуминий ще се разтопи и ще повреди уреда.
- Не поставяйте върху уреда празни съдове.
- Никога не използвайте индукционния плот с празни съдове.
- За миене на плота не използвайте прекалено силни миешки препарати - емулсии, млека, пасты и др. Те могат да отстранят нанесените информационни графични символи като напр.: обозначения, предупредителни знаци и др.
- Устройството не е предназначено за работа с употреба на външни временни изключватели или на отделна система за дистанционна регулация.
- Керамичният плот е чувствителен на точкови удари, напр. от бутилка с подправки, солница и др.
- Захарта може да реагира с плота, като остави неотстранени петна. Винаги отстранявайте веднага от плота петната, съдържащи захар.

- Не слагайте върху горещия плот алуминиеви или пластмасови предмети.
- Опасност от пожар: Да не се поставят никакви предмети на повърхността на котлона.
- При готвенето на ястия при които се използва мазнина или масло не оставяйте ястието без наблюдение, това може да бъде опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не гасете тези пожари с вода. Изключете уреда и потушете огъня с помощта на капак, покривка, одеяло или друг подобен предмет.



Указание

Информация за продукта и указания относно ползването му

- Уредът може да се използва вътре в помещения.
- Индукционната печка е предназначена за приготвяне и претопляне на ястия, при което се използват подходящи кухненски съдове.
- Уредът е предназначен само за домашно използване. В случай че се използва в заведение за хранене, гаранционните условия се променят.

Монтаж и свързване на плота към електрическата инсталация

МОНТАЖ НА ПЛОТА (Рис. А)



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


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

- 1 Направете отвор в кухненския плот съгласно размерите.
- 2 Сложете плота в отвора и го прикрепете отдолу към кухненския плот с помощта на прикрепящите елементи и винтовете.
 - Не монтирайте плота над фурна без вентилация или близо до уреди, излъчващи топлина.
 - Не монтирайте плота близо до уреди или предмети, създаващи магнитно поле (напр. радио, телевизор и др.).
 - Уверете се, че кухненският плот е изработен от материал с подходяща издръжливост на топлина, така че да не се стигне до деформация, предизвикана от нагряването на индукционния плот.
 - След монтиране се уверете, че индукционният плот има добра вентилация, а входящият и изходящият отвор не са блокирани.

ВКЛЮЧВАНЕ КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА ИНСТАЛАЦИЯ

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



Моля, не забравяйте да свържете защитната верига с клемата на клемната лента, отбелязана със знак . Електрическата инсталация, захранваща котлона, трябва да бъде обезпечена с правилно подобрена защита, като допълнително може да се добави прекъсвач, който да изключва тока в случай на авария.

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

Технически данни

Техническите параметри са дадени на информационната табелка на уреда.

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

Уредът отговаря на изискванията на действащите стандарти.

Уредът отговаря на изискванията на директивите:

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

Уредът е обозначен със знак CE на информационната табелка.

Описание на уреда

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

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

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

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

CLASS INDUCTION



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

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

Предимства на индукцията:

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

Допълнителната функция BOOSTER значително съкращава времето за приготвяне на ястията.

Устройство на уреда

(Рис. В)

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

Подготовка на плота за работа

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

Избор на съдове

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

- 1 Поставете съда върху нагревателната зона.
- 2 Ако индикаторът показва символа „“, съдът не е подходящ за работа с плота.

- 3 Ако след избиране на нивото на мощността можете да включите плота, това означава, че съдът е подходящ за работа с плота.



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

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

Работа с плота

- 1 Включете плота с помощта на бутон . Всички индикатори ще показват стойността „-“.

Ако в продължение на 1 минута от момента на натискане на бутон ON/OFF не бъде извършена никаква операция, плотът ще премине в състояние на готовност.

- 2 Поставете съда върху избраната нагревателна зона.

- 3 С помощта на бутоните изберете подходящото ниво на мощността (1-9). По подразбиране е настроено нивото 4.

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

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

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

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



Максималната мощност на целия плот е 3500 W. Във връзка с това плотът автоматично редуцира изходната мощност, а максималната допустима сума на всички нива на мощност на отделните зони е 16. Например 4/4/4/4 или 9/0/7/0.

Мощност и големина на отделните нагревателни зони

Нагревателна зона	Големина	Режим на работа	Максимална мощност
I	∅ 180 мм	Обикновен режим	2000 W
		С функция BOOSTER	2800 W
II	∅ 180 мм	Обикновен режим	1500 W
		С функция BOOSTER	2000 W
III	∅ 180 мм	Обикновен режим	2000 W
		С функция BOOSTER	2800 W
IV	∅ 140 мм	Обикновен режим	1500 W
		С функция BOOSTER	2000 W

ИНДИКАТОР ЗА ТОПЛИНА

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

ОТКРИВАНЕ НА НЕПРАВИЛНИ ОБЕКТИ

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

ЗАЩИТА ОТ ПРЕГРЯВАНЕ

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

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ПЛОТА

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

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

Функция BOOSTER

Функцията BOOSTER се състои във временно увеличаване на мощността на дадената нагревателна зона.



Функцията BOOSTER работи максимално 5 минути, след което нагревателната зона се връща към предварително настроеното ниво на мощност.



За да включите BOOSTER, индикаторът на мощността на нагревателната зона, на която тази функция е достъпна, трябва да премигва.

- Натиснете бутон .
- На индикатора на нивото на мощността на нагревателната зона се изписва символ „P“ и нагревателната зона започва да нагрява с максимална мощност.
- Натиснете бутон , за да изключите BOOSTER. Нивото на мощността на нагревателната зона се връща към предварително настроеното.



В момента на активиране на функцията BOOSTER на една от нагревателните зони действащите полета автоматично се изключват.

Функция TIMER

- На избраната нагревателна зона с бутоните , изберете подходящото ниво на мощност.
 - В продължение на 5 сек. (време на премигване на индикатора на мощността) натиснете и с помощта на бутоните , настройте съответното време (макс. 120 мин.). Задръжането на бутон или води до прескачане през 10 минути).
 - Потвърдете настройката отново с натискане на . След изтичане на зададеното време ще чуете единичен звуков сигнал и нагревателната зона ще се изключи.
- За да анулирате функцията TIMER по време на работата ѝ, натиснете същевременно , .

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

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

Функция LOCK

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

- Натиснете , за да блокирате работата на бутоните.
- На дисплея на функцията TIMER се появява надпис „Loc“.
- За да отблокирате работата на бутоните, натиснете отново и задръжте .

Почистване и поддръжка

Не забравяйте да поддържате плота чист.



Преди да пристъпите към почистването, изключете уреда от захранването.

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

Сигнализиране и контрол на грешките

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

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

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

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

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

E3/E4 – НЕПРАВИЛНА ТЕМПЕРАТУРА – проверете съда.

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



Никога не поправяйте уреда самостоятелно!

Екология – Грижа за околната среда

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

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

Не изхвърляйте в кофи за битови отпадъци!!!

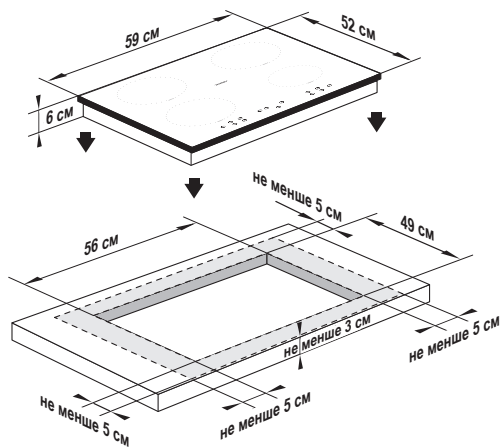
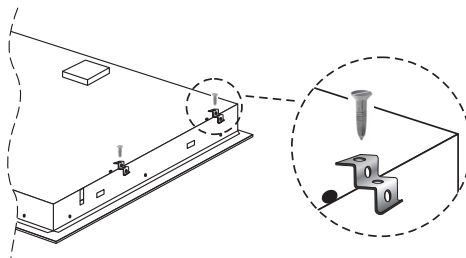
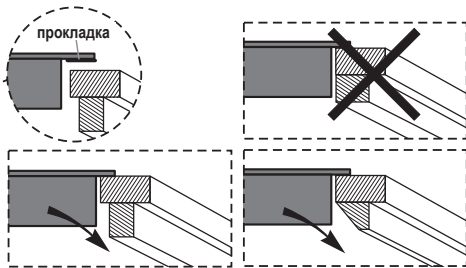
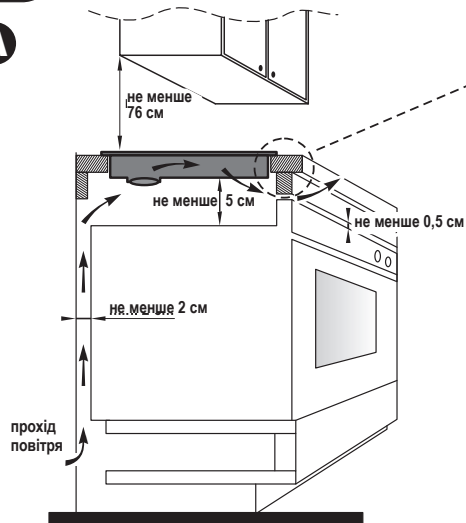


- Опаковъчните материали могат да бъдат опасни за деца!
- За да отстраните опаковката или устройството, обърнете се към пункта за рециклинг. Отрежете захранващия кабел и унищожете устройство за затваряне на вратата.
- Картонната опаковка е произведена от хартия от рециклинг и следва да се предаде за рециклинг на мястото за събиране на макулатура.
- Като осигурявате правилно отстраняване на този продукт, помагате да се предотвратят отрицателни за околната среда и човешкото здраве последици, които биха могли да се появят при неправилно обръщение с отпадъци от този продукт.
- За да получите по-подробна информация относно рециклинг на този продукт, свържете се, моля, с локална администрация или с фирма, занимаваща се с извозване на смет.

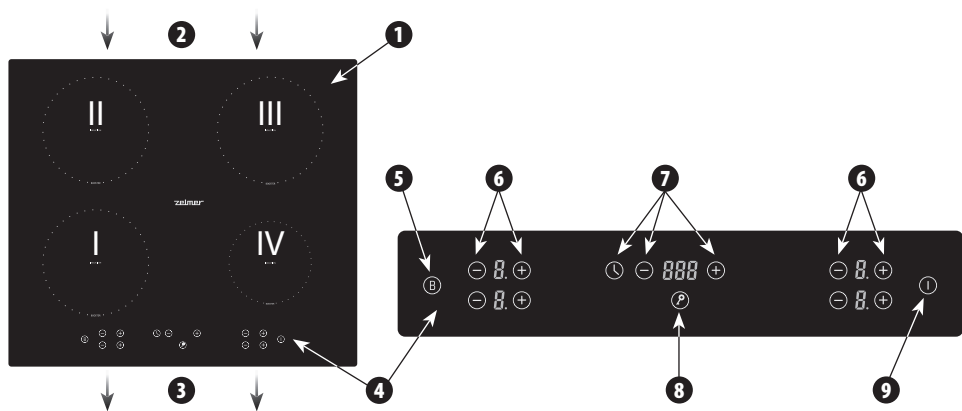
Вносителят/производителят не отговаря за евентуални повреди, предизвикани от използване на уреда по начин, несъответстващ на неговото предназначение, или неправилната му употреба.

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

A



B



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

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

Вказівки з безпеки

Перед початком користування, ознайомтесь з повним змістом інструкції з обслуговування.

Дотримуйтесь вказаних нижче правил з метою уникнення небезпеки отримання опіків, ураження струмом і пожежі.



Небезпека! / Попередження!

Недотримання загрожує травмами

- Не вживайте індукційну плиту для опалення приміщень та підігрівання рідин або шкідливих летучих матеріалів та ін.
- Не вживайте індукційну плиту для нагрівання закритих банок. Банка може вибухнути. Перед тим зніміть принаймні кришку.
- Не покладайте на плиту металеві предмети, тобто ножі, виделки, ложки, кришки, тому що можуть стати гарячими. Існує чисельна група дрібних предметів, що можуть бути потрафковані обладнанням, як індукційний посуд. У такому випадку піч почне нагріватися і віддавати тепло лежачим на ній предметам.
- Якщо поверхня плити пошкоджена, виключіть струм, для попередження можливості ураження електричним струмом.
- Не запускайте обладнання, якщо живильний провід або корпус пошкоджені.
- Якщо невід'ємний живильний кабель буде пошкоджений, він підлягає заміні виробником або спеціалізованим сервісним центром, чи кваліфікованою особою для попередження небезпеки.
- Ремонт обладнання може виконуватися тільки підготовленим персоналом. Неправильно проведений ремонт може привести до виникнення серйозної небезпеки для користувача.
- У разі зникнення напруги, усі настроювання та показання перевстановлюються. Дотримуйтесь особливої обережності, тому що нагріве поле нагріте перед зникненням напруги не буде контролюватися індикатором.
- У разі виявлення дефектів, радимо звернутися до спеціалізованого сервісного центру ZELMER.
- Деякі елементи нагріваються під час робочого режиму плити.
- Не доторкайтесь до гарячих поверхонь облад-

нання. Існує небезпека опіку! Залишіть обладнання для охолодження перед його очищенням.

- Після закінчення користування виключіть нагріве поле регулятором і не покладайтеся на показання детектора посуду.
- Індукційна плита може бути небезпечною для осіб зі стимулятором серця або з іншими активними імплантатами.
- Проконсультуйтеся з лікарем або виробником активного імпланту, тому що магнетичне поле, що утворюється під час праці плити може порушити його роботу.
- Діти старше 8 років, особи з обмеженими психічними, сенсорними або ментальними можливостями, а також особи, що не мають відповідного досвіду та знань, можуть використовувати прилад виключно під наглядом або після попереднього пояснення можливих загроз та інструктажу з безпечного використання приладу. Не можна дозволяти дітям гратися із приладом. Дозволяється очистка приладу та виконання дій по зберіганню дітьми старше 8 років за умови відповідного нагляду.
- Во время работы прибор и его части нагреваются. Не следует прикасаться к горячим поверхностям. Использование прибора детьми до 8 лет разрешается только под постоянным присмотром.



Увага!

Недотримання загрожує пошкодженням майна

- Діаметр днища індукційної посудини повинна дорівнювати не менше діаметра нагрівного поля, на якому буду використовуватися.
- Ніколи не готуйте харчові продукти в алюмінієвій півці.
- Ніколи не покладайте на індукційну плиту продукти, упаковані в алюмінієву півку або на алюмінієвих підносах, тому що підігрітий алюміній розплавиться і пошкодить обладнання.
- Не покладайте на обладнанні порожні ємності чи посуд.
- Ніколи не користуйтеся індукційною плитою з порожнім посудом.
- Для миття плити не використовуйте агресивні миючі засоби у вигляді емульсії, молочка, пасти та ін. Вони можуть між ін. усунути нанесені інформаційні графічні символи, тобто: шкалу, позначення, попереджувальні знаки та ін.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішніх вимикачів-таймерів або окремої системи дистанційного управління.
- Керамічна плита чутлива до пунктирних ударів, напр. пляшечка з приправами, сільниця та ін.
- Цукор може вступати в реакцію з плитою, залишаючи стійкі плями. Завжди негайно усувайте з плити плями, що містять цукор.

- Не покладайте на гарячу плиту виробу із алюмінію або пластмаси.
- Опасность пожара: не хранить никаких предметов на поверхности варочной панели.
- Приготовление блюд с использованием жира или масла без присмотра может быть опасно и угрожает пожаром. Такой пожар НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ нельзя тушить водой. Надо выключить прибор и тушить огонь крышкой, противопожарным покрывалом или другим похожим предметом.



Вказівка

Інформація про продукт та вказівки щодо користування

- Обладнання може використовуватися усередині приміщень.
- Індукційна плита призначена для приготування та підігріву страв при застосуванні відповідної кухонної посуду.
- Обладнання призначене виключно для домашнього використання. У разі його використання для цілей бізнесу загального харчування, умови гарантії змінюються.

Монтаж та підключення плити до електроустановки

МОНТАЖ ПЛИТИ (Рис. А)



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

На рисунку вказані необхідні розміри та спосіб встановлення плити.

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

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



Нужно помнить о необходимости подключения предохранительного контура к зажиму контактной планки, обозначенному знаком



Электророзводка, подающая питание на плиту, должна иметь подобранную соответствующую защиту, а дополнительно к этой защите электророзводка может быть оборудована соответствующим выключателем-автоматом, который обеспечивает возможность отключения подачи электропитания в случае аварийной ситуации.

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

Технічні дані

Технічні параметри вказані на щитку.

Індукційна плита є обладнанням класу I, оснащеним приєднувальним кабелем з захисною жилкою.

Обладнання виконує вимоги діючих стандартів.

Прилад відповідає вимогам директив:

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

Продукт позначен знаком CE на щитку.

Характеристика обладнання

Обладнання призначене виключно для домашнього використання. У разі його використання для цілей бізнесу загального харчування, умови гарантії змінюються.

Індукційна плита Zelmer є обладнанням, що служить для готування і підігрівання страв. Працює за принципом явища електромагнітної індукції. Між поверхнею плити, та покладеним на ній індукційним посудом генерується магнетичне поле, що утворює в ньому вихровий струм. Протікання цього струму приводить до нагрівання посуду та стави, яка міститься у середині.

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

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



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









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

Переваги індукції:

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

Додаткова функція BOOSTER значно скорочує час приготування страв.

Складові частини обладнання (Рис. В)


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

Підготовка плити до праці

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

Підбір посуду

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

- 1 Покладіть посуд на нагріве поле.
- 2 Якщо показник вказує символ „”, посуд придатний до праці з плитою.
- 3 Якщо після вибору рівня потужності можете запустити плиту, це вказує на те, що посуд може працювати з плитою.



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

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



Робота з плитою


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


Якщо протягом 1 хвилини з моменту натиснення кнопки ON/OFF не буде виконання жодна операція, плита перейде у режим очікування.


2 Покладіть посуд на вибране нагріве поле.

3 Кнопками   виберіть відповідний рівень потужності (1-9). Порвинне значення встановлене на 4.

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

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

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

4 Після закінчення праці вимкніть плиту, натискаючи .



Максимальна потужність цілої плити складає 3500 W. У зв'язку з тим плита автоматично зменшує вихідну потужність, а максимальна допустима сума всіх рівнів потужності на окремих полях складає 16. Наприклад 4/4/4/4 або 9/0/7/0.

Потужність та розмір окремих нагрівних полів

Нагріве поле	Розмір	Робочий режим	Потужність не більше
I	∅ 180 мм	Звичайний режим	2000 W
		3 функцією BOOSTER	2800 W
II	∅ 180 мм	Звичайний режим	1500 W
		3 функцією BOOSTER	2000 W
III	∅ 180 мм	Звичайний режим	2000 W
		3 функцією BOOSTER	2800 W
IV	∅ 140 мм	Звичайний режим	1500 W
		3 функцією BOOSTER	2000 W

ПОКАЗНИК ТЕПЛА

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

ВИЯВЛЕННЯ НЕВІДПОВІДНИХ ОБ’ЄКТІВ

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

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВУ

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

АВТОМАТИЧНЕ ВИКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ

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

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

Функція BOOSTER

Функція BOOSTER полягає у короткочасному збільшенні потужності на даному нагрівному полі.



Функція BOOSTER діє не більше 5 хвилин, потім нагрівне поле повертається у попередньо встановлений режим потужності.



Щоб включити BOOSTER індикатор потужності на нагрівному полі, на якому доступна функція повинен мигати.

- 1 Натисніть кнопку .
- 2 На індикаторі рівня потужності нагрівного поля запалиться символ „P” і нагрівне поле почне гріти з максимальною силою.
- 3 Натисніть кнопку , щоб виключити BOOSTER. Рівень потужності на нагрівному полі повертається у попередньо встановлений режим.



У момент активування функції BOOSTER на одному з нагрівних полей інші діючі поля будуть автоматично виключені.

Функція TIMER

- 1 На вибраному нагрівному полі, кнопками , виберіть відповідний рівень потужності.
- 2 Протягом 5 сек. (час мигання показника потужності) натисніть , і кнопками , встановіть відповідний час (не більше 120 хвилин). Притримання кнопки або приводить до стрибка через кожні 10 хвилин).
- 3 Підтвердіть налаштування знову натискаючи . Через завданий час почуєте окремих звуковий сигнал і нагрівне поле виключиться.

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

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

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

Функція LOCK

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

- 1 Натисніть , щоб заблокувати дію кнопок.
- 2 На дисплеї функції TIMER з’явиться напис „L”.
- 3 Щоб зняти блокаду кнопок, повторно натисніть і притримайте .

Очищення і зберігання

Пам’ятайте про постійне утримання плити у чистоті.



Перед початком очищування, відключіть плиту від мережі.

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

Висвітлювання та контроль помилок

Нижче вказуються найчастіші проблеми та способи їхнього вирішення.

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

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

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

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

E3/E4 – НЕПРАВИЛЬНА ТЕМПЕРАТУРА – перевірте посуд.

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



Забороняється проводити ремонт самостійно!

Екологія – давайте дбати про навколишнє середовище

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



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

Не викидайте пристрій разом з побутовими відходами!!!

- Матеріали упаковки можуть бути небезпечними для дітей!
- Просимо звернутися в пункт збору вторинної сировини (рециклінгу) з метою знищення упаковки або пристрою. Слід відрізати кабель живлення та знищити пристрій, котрий закриває дверцята.
- Картонна упаковка виготовляється з паперу, отриманого в результаті рециклінгу, і її необхідно здати у пункт збору макулатури для вторинної переробки (рециклінгу).
- Гарантуючи факт, що цей товар був належним чином знищений, Ви допомагаєте запобігти негативним наслідкам для навколишнього середовища і здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку неправильного поводження з відходами цього товару.
- Для отримання більш детальної інформації щодо рециклінгу цього товару, просимо скontaktуватися з відповідною місцевою службою або фірмою, котра займається вивезенням сміття.

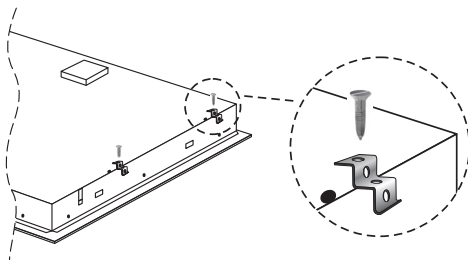
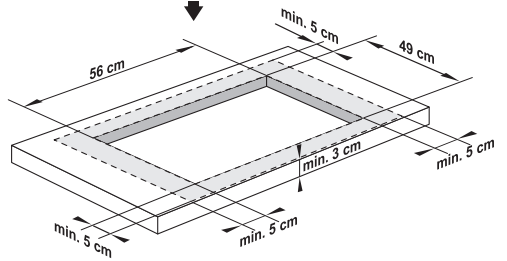
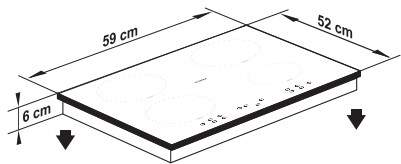
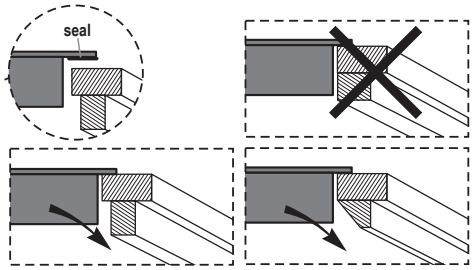
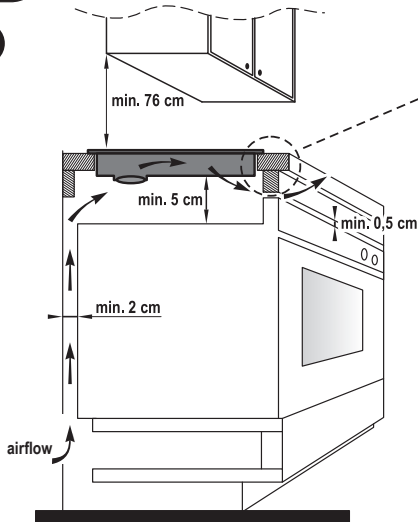
Транспортування і зберігання

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

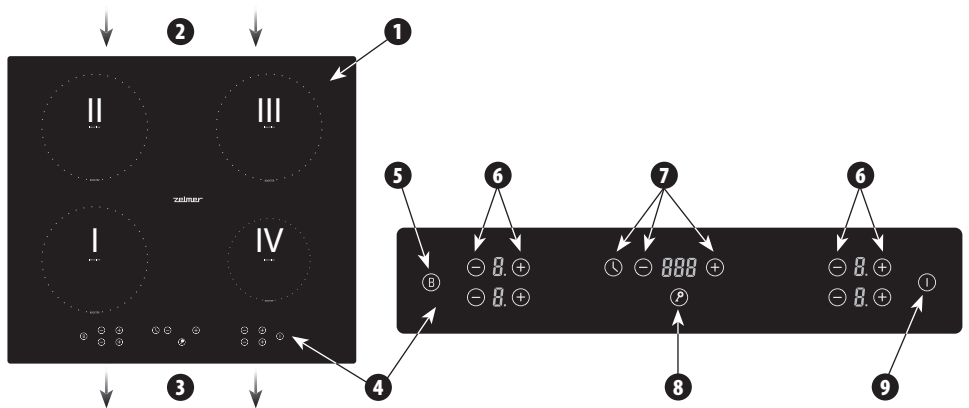
Імпортер/виробник не відповідає за можливі збитки, що виникли внаслідок використання обладнання не за його призначенням або його неналежного обслуговування.

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

A



B



Dear Customers!

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

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

Important safety instructions

Read the entire instruction manual before operating the appliance.

Make sure you understand all of the information provided below.



Danger! / Warning! Health hazard

- Never use the induction hob to heat rooms or to heat liquids and materials that are harmful or volatile etc.
- Never use the induction hob to heat sealed canned food. The can may explode. Remove at least the lid from the can.
- Never place metal items on the induction hob such as knives, forks, spoons, lids as they may become hot. There is a considerable number of small items which may be treated by the appliance as an induction cooking utensil. In such a case the hob will start heating and shall transfer heat to the items on the hob.
- If the surface of the hob is damaged disconnect the appliance from the mains supply to avoid the hazard of an electric shock.
- Do not operate the appliance if it has a damaged cord or if the housing is visibly damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or a qualified person in order to avoid a hazard.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user.
- In the event of a voltage drop all settings and indications shall be reset. Please take all necessary precautions as the heating zone heated before the voltage drop shall not be controlled by the indicator.
- In case of defects please contact a qualified ZELMER service center.
- Some elements become hot when the hob is operating.
- Do not touch hot surfaces of the appliance. Scalding risk! Allow the appliance to cool before cleaning.
- After operation, switch off the heating zone with the adjuster and do not rely on the indications of the utensil detector.
- The induction hob may be a hazard for persons with a pacemaker or other active implants.

- Please contact your doctor or the manufacturer of the active implant as the magnetic field generated during the operation of the hob may interfere with the implant.
- This appliance 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 accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.



Caution! Not observance can result in damage to possessions

- The diameter of the induction cooking utensil must be at least equal to the diameter of the heating zone used.
- Never cook food products in aluminum foil.
- Never place food products wrapped in aluminum foil or in aluminum trays on the induction hob as heated aluminum will melt and may damage the appliance.
- Do not place empty containers and dishes on the appliance.
- Never use the induction hob with empty utensils.
- Do not use abrasive detergents such as emulsions, cream cleaners, polishes, etc. to clean the hob. They may remove the graphic information symbols such as: marks, warning signs etc.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The ceramic hob is sensitive to strokes e.g. with a seasoning container, salt cellar etc.
- Sugar may react with the hob leaving non-removable stains. Always remove all stains containing sugar from the hob.
- Do not place aluminum or plastic items on the hot hob.
- Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.



Suggestion

Information on the product and suggestions for its use

- The appliance may only be used indoors.
- The induction cooker is designated to prepare and heat food in appropriate utensils suitable for induction cooking.
- The appliance is intended for household use only. The warranty conditions change if the appliance is used in gastronomic business.

Hob assembly and installation to the mains supply

HOB ASSEMBLY (Fig. A)



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


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

- ① Make an opening in the cabinet table top according to the given dimensions.
- ② Install the hob in the opening and fix the hob to the cabinet table top using brackets and screws.
 - Never install the hob above an oven which is not equipped with a ventilation device or near heat generating appliances.
 - Do not install the hob near appliances or devices which generate magnetic field (e.g. radio, TV, etc.).
 - Make sure the cabinet table top is made of heat resistant material to avoid its deformation caused by the heat radiation from the hob.
 - After installation, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

INSTALLATION TO THE MAINS SUPPLY

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



Please remember, there is an obligation to connect a protection circuit to the clamp of the connection terminal strip marked with the  sign. The wiring system powering the plate should be protected by an appropriately chosen safeguard, and additionally to protect the power line it may have a proper switch cutting off the power supply in case of emergency.

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

Technical parameters

The technical parameters are indicated on the rating label.
 The induction hob is a I class appliance equipped with a cord having a grounding wire.
 The appliance meets the requirements of the applicable norms.
 The appliance is in conformity with the requirements of the directives:

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

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


Product description

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

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

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

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

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

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


The advantages of induction:








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

The additional BOOSTER function considerably shortens the cooking time.

Appliance parts

(Fig. C)

- ① Ceramic plate
- ② Air inlet
- ③ Air outlet
- ④ Control panel
- ⑤ BOOSTER 


- 6 Power adjustment buttons , 
- 7 TIMER buttons , , 
- 8 Lock button 
- 9 ON/OFF button 

Preparing the appliance for operation

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

Selection of utensils

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

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





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



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


Operating the hob


- 1 Switch on the hob with the  button. All indicators will show “-”.

In case there is no operation within 1 minute since the moment of pressing ON/OFF button, the plate shall charge to stand-by mode.

- 2 Place the utensil in the selected heating zone.
- 3 Select the desired power level (1-9) using the ,  buttons. The default setting is 4.

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

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

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

- 4 After operation, switch off the hob with the  button.




The maximum power of the complete plate is 3500 W. Therefore the plate automatically reduces the output power, and the maximum admissible sum of all power levels of particular heating zones amounts 16. For instance 4/4/4/4 or 9/0/7/0.

Power and size of the individual heating zones

Heating zone	Size	Operation mode	Maximum power
I	∅ 180 mm	Normal mode	2000 W
		BOOSTER function	2800 W
II	∅ 180 mm	Normal mode	1500 W
		BOOSTER function	2000 W
III	∅ 180 mm	Normal mode	2000 W
		BOOSTER function	2800 W
IV	∅ 140 mm	Normal mode	1500 W
		BOOSTER function	2000 W

HEAT INDICATOR

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

DETECTING IMPROPER ITEMS

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

OVERHEAT PROTECTION

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

AUTOMATIC SWITCH OFF

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

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

BOOSTER function

The BOOSTER function temporarily increases the power of the given heating zone.




The BOOSTER function operates for a maximum of 5 minutes and afterwards the heating zone returns to the previous power setting.



To switch on the BOOSTER function, the power indicator on given heating zone must flash.

- 1 Press the  button.



② The symbol "P." will appear on the power level indicator and the heating zone will start operating with the maximum power.






③ Press the  button to switch off the BOOSTER function. The power level of the heating zone will return to the previous setting.






When activating BOOSTER function for one heating zone, the other heating zones in operation are switched off automatically.

TIMER function


① Select the desired power level of the selected heating zone using the ,  buttons.

② Press the  button within 5 seconds (when the power indicator is flashing) and set the desired time (max. 120 minutes) with the ,  buttons. If you press and hold the ,  button, the time will respectively increase or decrease by 10 minutes.



③ Confirm the settings by pressing the  button. Upon the lapse of the set time a single beep will be heard and the heating zone will switch off.



- To cancel the TIMER function during operation, simultaneously press the ,  buttons.

A glowing dot symbol next to the power indicator e.g. "5." indicates that the TIMER function is enabled for the given heating zone.

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

LOCK function

The LOCK function enables to block all the buttons (except for  and  buttons).

- ① Press  to block the buttons.
- ② The TIMER indicator will show the symbol "L o c".
- ③ To unblock the buttons press and hold the  button.

Cleaning and maintenance

Remember to keep the hob clean.



Unplug the appliance and before cleaning.

- Do not use steam jets to clean the hob.
- **Light dirt** wipe the hob with a cloth soaked in lukewarm water wipe until dry with a sponge.
- **Heavy dirt** wipe the hob with a cloth soaked in lukewarm water wipe until dry with a special sponge for cleaning glass.

- **Limestone and other residue** remove the dirt by applying a small amount of special substance for cleaning ceramic glass or white wine vinegar and next wipe with a dry cloth.

- **Sweetmeat, melt aluminum, plastic** remove by using a special scraper suitable for cleaning glass and next wipe with a damp cloth. If necessary use a special substance for cleaning ceramic glass.

Display and control of errors

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

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

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

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

E3/E4 – INCORRECT TEMPERATURE – check the utensil.

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



Never attempt to repair the appliance by yourself!

Ecology – environment protection

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

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



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

Do not dispose into the domestic waste disposal!!!

- 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 to 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.

