

# ZEPTER

## MASTERPIECE COOKWARE



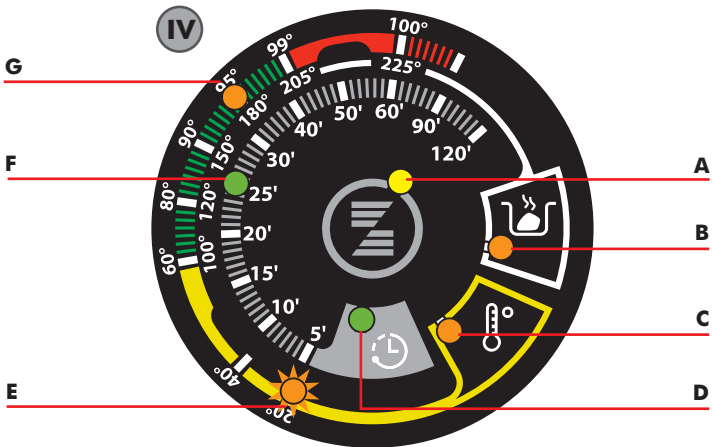
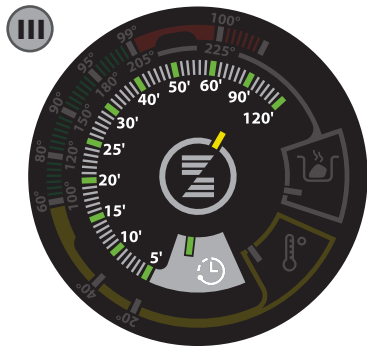
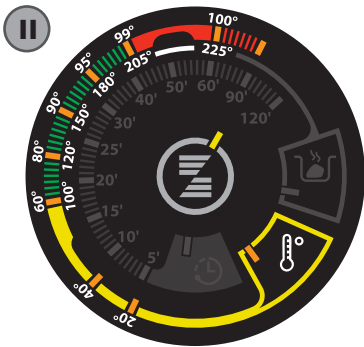
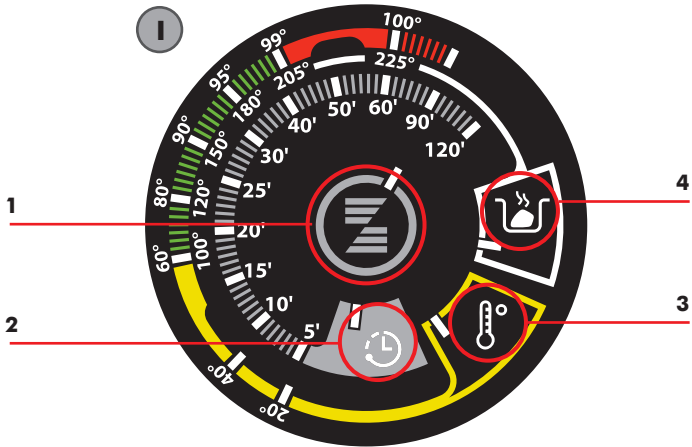
## TERMOKONTROLER CYFROWY

### INSTRUKCJA OBSŁUGI



TERMOKONTROLER CYFROWY

<b>WSTĘP</b>	str. 3
<b>CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA</b>	str. 3
• <b>PRZYCISKI DOTYKOWE</b>	
• <b>WSKAŹNIKI POZIOMU TEMPERATURY</b>	
• <b>WSKAŹNIK CZASU</b>	
• <b>DIODY LED</b>	
<b>OPIS URZĄDZENIA</b>	str. 4
<b>PANEL STEROWANIA</b>	str. 4
• <b>WŁĄCZENIE URZĄDZENIA</b>	
• <b>WYŁĄCZENIE URZĄDZENIA</b>	
• <b>STANY PRACY URZĄDZENIA</b>	
<b>TRYBY GOTOWANIA</b>	str. 5
• <b>GOTOWANIE W TRYBIE MOIST</b>	
• <b>GOTOWANIE W TRYBIE DRY</b>	
<b>USTAWNIENA TEMPERATURY</b>	str. 5
• <b>GOTOWANIE W TRYBIE MOIST</b>	
• <b>GOTOWANIE W TRYBIE DRY</b>	
<b>USTAWIENIA CZASU</b>	str. 6
<b>WYMIANA BATERII</b>	str. 6
<b>ŁĄCZENIE</b>	str. 7
• <b>ŁĄCZENIE WSTĘPNE</b>	
• <b>ŁĄCZENIE NASTĘPCZE</b>	
<b>OSTRZEŻENIA</b>	str. 9
<b>KONSERWACJA URZĄDZENIA</b>	str. 10
<b>UTYLIZACJA</b>	str. 10
<b>DANE TECHNICZNE</b>	str. 11
<b>DEKLARACJA ZGODNOŚCI</b>	str. 11







W niniejszej instrukcji użytkownika opisano charakterystykę działania oraz zakres funkcjonalności, jakie oferuje nowy Cyfrowy Termokontroler Zepter sterowany radiowo. Przed użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji

## CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

Zakres temperatur pracy Cyfrowego Termokontrolera Zepter wynosi od + 5°C do + 75 °C. Zakres temperatur przechowywania Cyfrowego Termokontrolera Zepter wynosi od -10°C do + 85°C.

### PRZYCISKI DOTYKOWE (Ilustracja I)

Interfejs użytkownika Cyfrowego Termokontrolera Zepter działa w oparciu o cztery przyciski:

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 =  | <b>Przycisk Zepter</b>                 | Służy do włączania i wyłączenia Termokontrolera oraz do zatwierdzania ustawień czasu/temperatury. |
| 2 =  | <b>Przycisk ustawiania czasu</b>       | Służy do ustawienia czasu gotowania w naczyniu.   |
| 3 =  | <b>Przycisk ustawiania temperatury</b> | Służy do ustawienia temperatury gotowania w naczyniu.   |
| 4 =  | <b>Gotowanie na sucho</b>              | Pozwala na wybór trybu Dry Cooking, czyli gotowania na sucho.                                     |



### WSKAŹNIKI POZIOMU TEMPERATURY (Ilustracja II)

Urządzenie wyposażone jest w dwa wskaźniki poziomu temperatury, które wskazują wartości w stopniach Celsjusza: wskaźnik w kolorze zielonym i czerwonym wyświetla zbliżoną wartość temperatury gotowania w trybie Moist (na wilgotno) (60°, 80°, 90°, 95°, 99°, 100°), natomiast wskaźnik wewnętrzny wyświetla szacunkowy poziom temperatury w trybie gotowania Dry (na sucho) (100°, 120°, 150°, 180°, 205°, 225°). Poszczególne kolory pół wskaźnika temperatury sygnalizują trzy etapy w procesie gotowania: **1. Żółty** – temperatura jest zbyt niska, etap rozgrzewania, **2. Zielony** – temperatura optymalna, gotowanie właściwe **3. Czerwony** – temperatura jest zbyt wysoka, przegrzanie.

### WSKAŹNIK CZASU (Ilustracja III)

Wskaźnik czasu wyświetla wartość nastawy czasowej w minutach.

### Diody LED (Ilustracja IV)

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> ● (żółty) =  (WŁ/WYŁ/Zatwierdź wybór) | <b>E</b>  (migający pom.) = Aktualny czas gotowania |
| <b>B</b> ● (pomarańczowy) = Gotowanie na sucho   | <b>F</b> ● (zielony) = Czas gotowania (w minutach)  |
| <b>C</b> ● (pomarańczowy) = Temperatura  | <b>G</b> ● (pomarańczowy) = Nastaw czas gotowania   |
| <b>D</b> ● (zielony) = Czas  |   |

Interfejs Cyfrowego Termokontrolera Zepter działa w oparciu o dwie grupy diod LED:

• **Diody pomarańczowe (E, G)** na wskaźniku zewnętrznym wskazują wartość temperatury (dla trybu Moist (gotowanie na wilgotno) i Dry (gotowanie na sucho)). • **Diody zielone (D, F)** na wskaźniku wewnętrznym wskazują czas gotowania.

**DIODY USTAWIEŃ TEMPERATURY:** Kiedy Cyfrowy Termokontroler Zepter jest włączony, aktualna temperatura gotowania będzie wskazywana przez migającą pomarańczową diodę LED (E). Temperatura zadana (docelowa) będzie wskazywana przez pomarańczową diodę LED świecącą stale (G). W trybie Moist (gotowanie na wilgotno) można wybrać następujące wartości nastawy temperatury: 60°, 80°, 90°, 95° or 99° na polu zielonym lub 100° na polu czerwonym. Dla trybu Dry (gotowanie na sucho) dostępne są następujące wartości nastawy temperatury: 100°, 120°, 150°, 180°, 205°, 225°.

**DIODY USTAWIEŃ CZASU:** Zielone diody widoczne na wskaźniku wewnętrznym wskazują ustawiony lub pozostały czas gotowania.

## OPIS URZĄDZENIA



Cyfrowy Termokontroler Zepter sterowany radiowo służy do kontrolowania całego procesu gotowania – od ustawienia czasu po temperaturę. Co więcej, Termokontroler komunikuje się radiowo z Kuchenką Indukcyjną Zepter oraz ze Zdalnym Urządzeniem Alarmowym Zepter Buzzer (Uwaga: Zepter Buzzer stanowi opcjonalny element systemu).

Cyfrowy Termokontroler Zepter: • umożliwia kontrolowanie procesu gotowania, kiedy jest połączony ze Zdalnie Sterowaną Kuchenką Indukcyjną Zepter. • jest kompatybilny ze Zdalnym Urządzeniem Alarmowym Zepter (Zepter Buzzer) • jest kompatybilny z całą gamą produktów z serii Masterpiece.

Cyfrowy Termokontroler Zepter zasilany jest za pomocą wymiennej baterii. Średni czas działania na jednym cyklu baterii to ok. 850 godzin. Panel elektroniczny wyposażony jest w jeden przekaźnik radiowy działający na częstotliwości 433 MHz. Z fal o tej częstotliwości można korzystać wyłącznie w krajach, gdzie jest to zgodne z obowiązującymi przepisami.

## PANEL STEROWANIA


### WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Aby uruchomić Cyfrowy Termokontroler Zepter, wciśnij przycisk  (1) i przytrzymaj go przez co najmniej 1,5 sekundy. Gdy urządzenie włączy się, na przycisku  zaświeci się żółta dioda LED (A). Aktualny poziom temperatury będzie wskazywać migająca dioda pomarańczowa (E). Domyślnym trybem pracy urządzenia jest tryb Moist (gotowanie na wilgotno). Gdy Cyfrowy Termokontroler Zepter zostanie włączony, można go połączyć ze Zdalnie Sterowaną Kuchenką Indukcyjną Zepter (patrz: instrukcja użytkowania Zdalnie Sterowanej Kuchenki Indukcyjnej Zepter) lub z urządzeniem alarmowym Zepter Buzzer. Jeśli nie posiadają Państwo Zdalnie Sterowanej Kuchenki Indukcyjnej Zepter, Termokontroler można wciąż używać do kontroli temperatury i czasu gotowania.



**UWAGA:** Cyfrowego Termokontrolera Zepter nie można wyłączać tuż po jego włączeniu. Gdy Termokontroler zostanie już włączony, należy odczekać co najmniej 15 sekund przed jego wyłączeniem.

### WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Aby wyłączyć Cyfrowy Termokontroler Zepter, należy wcisnąć przycisk  (1) i przytrzymać go przez co najmniej 3 sekundy aż do momentu kiedy żółta dioda LED (A) zacznie migać, a następnie puścić.





### STANY PRACY URZĄDZENIA

Urządzenie działa w oparciu o 4 stany pracy:

**Urządzenie Aktywne.** W tym stanie urządzenie wyświetla wartości ustawień temperatury i czasu (diody C i D, świecące światłem stałym) oraz aktualny poziom temperatury (migająca dioda E). Wyłącznie w tym stanie możliwa jest zmiana nastawy czasu i temperatury. Także w tym stanie możliwy jest wybór trybu gotowania.

**Urządzenie w stanie Gotowości.** Po 15 sekundach bezczynności Cyfrowy Termokontroler Zepter przechodzi ze stanu Aktywności do stanu Gotowości.

W stanie Gotowości diody wskazujące aktualny poziom temperatury (E) oraz pozostały czas gotowania (F) będą migać, natomiast pozostałe diody będą wyłączone. Jeśli ustawiono temperaturę bądź czas, Cyfrowy Termokontroler Zepter będzie odmierzał czas oraz kontrolował poziom temperatury. Jeśli przycisk  (1) zostanie wciśnięty i przytrzymany dłużej niż 1,5 sekundy, Cyfrowy Termokontroler Zepter powróci do stanu Aktywności.

**Urządzenie Wyłączone.** Po wciśnięciu i przytrzymaniu przycisku  (1) dłużej niż 3 sekundy, Cyfrowy Termokontroler Zepter przejdzie ze stanu Gotowości lub Aktywności do stanu Wyłączenia.

**Niski Poziom Baterii.** Kiedy bateria zasilająca będzie bliska wyczerpaniu, po włączeniu Cyfrowego Termokontrolera Zepter zaświeci się żółta dioda LED, która będzie sygnalizować niski poziom baterii poprzez szybkie miganie.



## TRYBY GOTOWANIA

## GOTOWANIE W TRYBIE MOIST

Domyślnym trybem pracy Termokontrolera jest Tryb Moist, więc nie ma konieczności ręcznego wyboru tego trybu.



## GOTOWANIE W TRYBIE DRY





Aby wybrać tryb Dry, wciśnij i przytrzymaj przycisk  (4) przez 1,5 sekundy do momentu, gdy dioda sygnalizująca tryb Dry (B) zaświeci się.

**UWAGA:**

• **Zmiana ustawień:** W przypadku wciśnięcia przycisku omyłkowo, należy wcisnąć go ponownie i przytrzymać przez 1,5 sekundy – wówczas Termokontroler powróci automatycznie do trybu Moist. Wszystkie poprzednie ustawienia zostaną zresetowane.





## USTAWIENIE TEMPERATURY

GOTOWANIE W TRYBIE MOIST (**DIODA DRY WYŁĄCZONA**):





Temperaturę dla tego trybu można nastawić wyłącznie, gdy urządzenie jest aktywne (stan Aktywności). Aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk  (3) kilkakrotnie do momentu, gdy uzyskasz pożądany poziom temperatury (przycisk , a diody wskazujące poziom temperatury (G) zaczną migać), lub wciśnij przycisk  (3) i przytrzymaj go – wówczas diody wskazujące poziom temperatury (G) zaczną automatycznie przesuwac się po wskaźniku poziomu temperatury. Dioda wskazująca poziom temperatury (G) będzie przesuwac się po zewnętrznym wskaźniku temperatury według następującej skali stopniowej: 60°, 80°, 90°, 95°, 99°, 100°. Aby zatwierdzić wybór ustawionej temperatury, należy wcisnąć przycisk  (1) lub odczekać 15 sekund.

GOTOWANIE W TRYBIE DRY (**DIODA DRY WŁĄCZONA**)

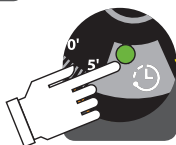
Aby wybrać tryb gotowania Dry, należy wcisnąć odpowiadający mu przycisk Dry Cooking Mode (tryb Gotowania na sucho). Ustawienie temperatury można modyfikować wyłącznie, gdy urządzenie jest aktywne (stan Aktywności). Przed ustawieniem temperatury należy upewnić się, że pomarańczowa dioda LED (B) sygnalizująca aktywność trybu gotowania Dry jest WŁĄCZONA.

Aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk  (3) kilkakrotnie do momentu, gdy uzyskasz pożądany poziom temperatury (przycisk , i diody wskazujące poziom temperatury (G) zaczną migać), lub wciśnij przycisk  (3) i przytrzymaj go – wówczas diody wskazujące poziom temperatury (G) zaczną automatycznie przesuwac się po wskaźniku poziomu temperatury. Dioda wskazująca poziom temperatury (G) będzie przesuwac się wstecz po wewnętrznym wskaźniku temperatury według następującej skali stopniowej: 205°, 180°, 150°. Aby zatwierdzić wybór ustawionej temperatury, należy wcisnąć przycisk  (1) lub odczekać 15 sekund.

**UWAGA:**

- **Temperatura 40°:** Aby wybrać ustawienie 40° należy rozpocząć regulację od 60° i nacisnąć przycisk  (3) kilkakrotnie do momentu, gdy wskazana będzie temperatura na poziomie 40°. Wybór należy zatwierdzić wciśnięciem przycisku  (1).
- **Zmiana ustawień:** Jeśli chcesz zmienić ustawienia temperatury podczas gotowania, naciśnij przycisk  (3) i wybierz żądaną temperaturę. Wybór zatwierdź poprzez naciśnięcie przycisku  (1).
- **Brak ustawienia temperatury:** Jeśli nie ustawiono żadnej temperatury, Cyfrowy Termokontroler Zepter będzie pełnił funkcję termometru, wyświetlając aktualną temperaturę wewnątrz naczynia, z którym będzie używany.

## USTAWIANIE CZASU



**CZAS**

Ustawienie czasu można regulować wyłącznie wtedy, gdy urządzenie jest aktywne (stan Aktywności).

Aby ustawić czas, wciśnij przycisk (2) kilkakrotnie (przycisk i dioda wskazująca czas (D) zaczną migać) lub przytrzymaj przycisk wciśnięty – wówczas dioda wskazująca czas (F) zacznie przesuwac się automatycznie po wskaźniku czasu.

Dioda wskazująca czas (F) będzie przesuwac się według następujących wartości nastawy czasu (w minutach):

5' – 10' – 15' – 20' – 25' – 30' – 40' – 50' – 60' – 90' – 120'. Aby zatwierdzić wybór, naciśnij przycisk (1) lub poczekaj 15 sekund. Jeśli nie wybrano ustawienia temperatury gotowania, odmierzanie czasu włączy się automatycznie (natychmiast po ustawieniu czasu).

Jeśli ustawiono temperaturę, odmierzanie czasu włączy się jedynie wówczas, gdy ustawiona temperatura zostanie osiągnięta.

### UWAGA:

- Zmiana ustawień: Jeśli chcesz zmienić ustawienia czasu podczas gotowania, naciśnij przycisk (2) i wybierz żądaną wartość ustawienia czasu.
- Czas gotowania należy ustawić gdy korzysta się z Cyfrowego Termokontrolera Zepter wraz ze Zdalnie Sterowaną Kuchenką Indukcyjną Zepter.

## WYMIANA BATERII

Aby wymienić baterię zasilającą urządzenie, należy zastosować się do poniższych wskazówek:





- W zestawie termokontrolera znajduje się bateria zasilająca.
- Przekręć kłapkę znajdującą się na spodzie termokontrolera.
- Zdejmij kłapkę.
- Trzymaj termokontroler w pozycji pionowej, aby wysunąć gniazdo baterii.
- Włóż baterię do gniazda dodatnim biegunem baterii (+) skierowanym ku górze.
- Włóż gniazdo z baterią do termokontrolera, trzymając całość w pozycji pionowej.
- Na rysunku 7 przedstawiono poprawnie umieszczoną baterię.
- Umieść kłapkę z powrotem na miejsce.
- Przekręć kłapkę i upewnij się, że strzałki widoczne na termokontrolerze oraz na klapce znajdują się w jednej linii.
- Przykręć termokontroler do pokrywy naczynia.



## ŁĄCZENIE WSTĘPNE



Aby połączyć Cyfrowy Termokontroler Zepter ze Zdalnie Sterowaną Kuchenką Indukcyjną Zepter należy wykonać następujące czynności:



- Podłącz Zdalnie Sterowaną Kuchenkę Indukcyjną Zepter do źródła zasilania.
- W ciągu 1 minuty włącz Cyfrowy Termokontroler Zepter poprzez wciśnięcie i przytrzymanie przycisku  przez 1,5 sekundy, a następnie wciśnij i przytrzymaj przycisk  do momentu, gdy żółta dioda LED zacznie powoli migać. Połączenie będzie zakończone gdy Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter wyda potwierdzający sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter faktycznie wydała dźwięk zakończenia połączenia.
- Jeśli dioda przycisku  przestanie migać oraz jeśli Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter nie wyda sygnału dźwiękowego, oznaczać to będzie, że łączenie nie powiodło się. Wciśnij i przytrzymaj przycisk , aby przeprowadzić proces łączenia ponownie.

Gdy proces łączenia zakończy się powodzeniem, Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter zapamięta połączenie nawiązane z danym Cyfrowym Termokontrolerem Zepter i będzie łączyć się automatycznie wyłącznie z tym Termokontrolerem, z którym została wstępnie połączona. Proces łączenia należy powtórzyć dla każdego kolejnego Cyfrowego Termokontrolera Zepter.

## ŁĄCZENIE NASTĘPCZE

Włącz Cyfrowy Termokontroler Zepter, wciśnij i przytrzymaj przycisk  do momentu, gdy dioda LED przycisku  zacznie powoli migać a Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter wyda sygnał dźwiękowy. Jeśli sygnał dźwiękowy potwierdzający zakończenie procesu łączenia nie nastąpi, oznacza to, że należy powtórzyć cały proces łączenia od początku.

Poniższa tabela zawiera zalecenia dotyczące poziomu mocy dla Zdalnie Sterowanej Kuchenki Indukcyjnej Zepter.

### Zalecane ustawienia:

Kod Produktu Zepter	Opis Produktu	Pojemność (l)	Średnica (mm)	Tryb Gotowania	Objętość Wody / Jedzenia (l)	Rodzaj Zawartości	Poziom Mocy (W)
Z-2470	Naczynie	7,0	240	tryb MOIST	4,0	Ciecz	1700
Z-2042	Naczynie	4,2	200	tryb MOIST	2,7	Ciecz	1400
Z-2030	Naczynie żaroodporne	3,0	200	tryb MOIST	1,7	Ciecz	1000
Z-2850B	Naczynie żaroodporne	5,0	280	tryb MOIST	1,0	Warzywa	1400
Z-2430	Naczynie żaroodporne	3,0	240	tryb MOIST	0,7	Warzywa	1000
Z-2020	Naczynie żaroodporne	2,0	200	tryb MOIST	0,5	Warzywa	800
Z-2850B	Naczynie żaroodporne	5,0	280	tryb DRY	-	Mięso	1000
Z-2430	Naczynie żaroodporne	3,0	240	tryb DRY	-	Mięso	800
Z-2020	Naczynie żaroodporne	2,0	200	tryb DRY	-	Mięso	600

Po ustawieniu odpowiedniego poziomu mocy dla Zdalnie Sterowanej Kuchenki Indukcyjnej Zepter można zmienić ustawienia parametrów gotowania według własnych preferencji, zgodnie ze wskazówkami dla trybu Gotowania, ustawienia Temperatury i ustawienia Czasu opisanymi w niniejszej instrukcji użytkownika.

Jeśli ustawiono zarówno czas, jak i dla temperaturę, odliczanie czasu rozpocznie się w momencie, gdy poziom ustawionej temperatury zostanie osiągnięty. Odliczanie czasu rozpocznie się natychmiast, jeśli poziom temperatury nie zostanie ustawiony. W takim przypadku, gdy odliczany czas upłynie, Cyfrowy Termokontroler Zepter wyłączy Zdalnie Sterowaną Kuchenkę Indukcyjną Zepter.

**UWAGA:**

- Jeśli gotowanie nie rozpocznie się po upływie pół godziny od momentu połączenia urządzeń, Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter przerwie połączenie z Cyfrowym Termokontrolerem Zepter i wyłączy się.
- Jeśli podczas gotowania Cyfrowy Termokontroler Zepter wyłączy się, połączenie ze Zdalnie Sterowaną Kuchenką Indukcyjną Zepter zostanie przerwane.

**ROZŁĄCZANIE URZĄDZEŃ**

Połączenie pomiędzy Zdalnie Sterowaną Kuchenką Indukcyjną Zepter zintegrowaną z Cyfrowym Termokontrolerem Zepter może zostać przerwane z następujących powodów:

1. Gdy Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter otrzyma polecenie rozłączenia z Cyfrowym Termokontrolerem Zepter, z którym jest połączona, co zdarza się wówczas, gdy Cyfrowy Termokontroler Zepter wyłączy się.
2. Gdy w ciągu 30 minut od zakończenia gotowania nie nastąpiła żadna wymiana sygnałów pomiędzy Zdalnie Sterowaną Kuchenką Indukcyjną Zepter a Cyfrowym Termokontrolerem Zepter.
3. Gdy podczas gotowania Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter nie otrzyma żadnego sygnału od Cyfrowego Termokontrolera Zepter przez 40 sekund.

Podczas rozłączania urządzeń, Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter wydaje sygnał dźwiękowy potwierdzający zakończenie procesu rozłączania, proces gotowania zostaje zatrzymany, a sama Kuchenka wyłączy się.

**UWAGA:**

- Jeśli Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter nie będzie podłączona do zasilania, połączenie pomiędzy urządzeniami zostanie przerwane.

**ŁĄCZENIE WIELOKROTNE**

Jeśli Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter sparowana z danym Cyfrowym Termokontrolerem Zepter otrzyma sygnał parujący od innego Cyfrowego Termokontrolera Zepter w czasie 30 minut do momentu zakończenia gotowania, sygnał ten zostanie przyjęty, a Kuchenka wyda sygnał dźwiękowy potwierdzający nawiązanie połączenia z nowym urządzeniem.

**UWAGI OGÓLNE:**

- Cyfrowy Termokontroler Zepter wymaga przeprowadzenia połączenia wstępnego zawsze gdy w kuchni pojawi się nowa Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter.  
Cyfrowy Termokontroler Zepter – jest kompatybilny ze Zdalnie Sterowaną Kuchenką Indukcyjną Zepter.
- Gdy Zdalnie Sterowana Kuchenka Indukcyjna Zepter jest połączona z danym Cyfrowym Termokontrolerem, można nią sterować wyłącznie poprzez ten konkretny Termokontroler.  
Do obsługi w trybie ręcznym można powrócić po rozłączeniu urządzeń.



**UWAGA: JEŚLI BATERIA ZASILAJĄCA ZOSTANIE ZASTĄPIONA BATERIĄ INNEGO TYPU NIŻ TEN ZALECANY PRZEZ PRODUCENTA URZĄDZENIA (Z-LB 040056600), MOŻE GROZIĆ TO WYBUCEM I USZKODZENIEM CAŁEGO URZĄDZENIA.**

- Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralną część zestawu urządzenia. Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy dokładnie zapoznać się z treścią tej instrukcji oraz zaznajomić się z wszelkimi uwagami i ostrzeżeniami, ponieważ stanowią one źródło informacji na temat prawidłowego użytkowania i konserwacji urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
- Jeśli jakkolwiek część podanych tu treści jest niejasna bądź niezrozumiała, nie należy używać urządzenia, lecz najpierw skontaktować się z pracownikami najbliższego oddziału Zepter w celu wyjaśnienia wątpliwości.
- Cyfrowy Termokontroler Zepter jest urządzeniem przeznaczonym wyłącznie do użytku domowego.
- Dokonywanie jakichkolwiek zmian lub modyfikacji w urządzeniu jest zabronione.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać osoby o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej i/lub osoby bez odpowiedniego doświadczenia i umiejętności do obsługi tego urządzenia – w tym dzieci.
- Urządzenie nie jest zabawką; należy zwrócić szczególną uwagę, by nie bawili się nim dzieci.
- Praca urządzenia powinna zawsze odbywać się w czystej obecności.
- Urządzenia nie należy używać jeśli jest ono uszkodzone lub gdy jego działanie jest lub może być nieprawidłowe w następstwie np. jego upadku bądź przegrzania.
- Ani urządzenie, ani bateria zasilająca urządzenie nie powinny być narażone na BEZPOŚREDNIE działanie temperatur przekraczających 100°C.
- **Przed umieszczeniem pokrywy w zmywarce, należy zawsze odłączyć od niej Cyfrowy Termokontroler Zepter.**
- **Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie, ani myć go w bieżącej wodzie. Należy czyścić je z użyciem suchej lub nawilżonej miękkiej ściereki.**
- **Cyfrowego Termokontrolera Zepter nie należy wkładać do piekarnika ani do kuchenki mikrofalowej.**
- **Przed użyciem Cyfrowego Termokontrolera Zepter należy upewnić się, że jest on dobrze dokręcony do pokrywy naczynia.**
- Cyfrowy Termokontroler Zepter może być używany wyłącznie z pokrywami naczyń z serii Masterpiece.
- Pamiętaj, by nie umieszczać baterii w gnieździe odwrotnie niż podano w sekcji „Wymiana Baterii”.
- Baterii nie należy ładować, poddawać zwarciom, nakłuwać, zniekształcać, rozmontowywać, ani modyfikować w żaden inny sposób.
- Baterii nie wolno wrzucać do wody.
- Baterii nie wolno wrzucać do ognia.
- Bateria, gniazdo baterii oraz obudowa – jako elementy drobne i łatwe do połknięcia – powinny być przechowywane poza zasięgiem dzieci.
- Nie należy używać baterii jeśli wygląda ona podejrzanie.
- Nie należy używać baterii jeśli wydostaje się z niej ciecz bądź nieprzyjemny zapach.
- Jeśli dojdzie do kontaktu z wylanym elektrolitem z baterii, należy miejsce kontaktu natychmiast dokładnie przemyć świeżą wodą. Należy szczególnie uważać, by nie doszło do kontaktu substancji z oczami.
- Zużyte baterie należy utylizować zgodnie z odpowiednimi przepisami lokalnymi (patrz: „Utylizacja”).
- Wszelkie prace naprawcze mogą być prowadzone wyłącznie przez Centrum Serwisowe Zepter oraz zgodnie z odpowiednimi krajowymi i lokalnymi przepisami w zakresie bezpieczeństwa. Prowadzenie napraw przez osoby do tego nieupoważnione może prowadzić do odniesienia obrażeń bądź do uszkodzenia urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z prowadzenia napraw przez osoby do tego nieupoważnione.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie ze wskazówkami opisanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Wszelkie odstępstwa od podanych tu zaleceń uznaje się za niewłaściwe użytkowanie urządzenia.
- Producent/dystrybutor zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za szkody powstałe wskutek niewłaściwego użytkowania urządzenia.

## KONSERWACJA URZĄDZENIA

- Cyfrowy Termokontroler Zepter należy czyścić za pomocą suchej lub nawilżonej ściereki – po każdym użyciu.
- Baterię należy wymieniać zawsze gdy urządzenie sygnalizuje taką potrzebę. Przy wymianie baterii należy używać wyłącznie odpowiedniego rodzaju baterii (patrz: „Dane Techniczne”) i stosować się do odpowiednich zaleceń.
- Zaleca się wyjęcie baterii z urządzenia, jeśli nie będzie ono używane przez dłuższy okres czasu.
- W razie awarii urządzenia należy skontaktować się z najbliższym Centrum Serwisowym Zepter.

## UTYLIZACJA

Poniższe informacje mają zastosowanie na terenie UE oraz na terenie innych krajów europejskich, stosujących odrębną politykę utylizacyjną.



### Utylizacja zużytych baterii:

Produkt może zawierać baterie lub akumulatory. Jeśli jest to zgodne ze stanem faktycznym, podany obok symbol – widoczny na bateriach – oznacza, że baterie nie mogą być utylizowane tak jak pozostałe odpady domowe. Powinny one trafić do odpowiednich punktów zbiórki baterii i elektroodpadów, skąd powinny trafić do recyklingu. Zawartość rtęci, kadmu i ołowiu w bateriach mieści się w granicach nałożonych wymogami Dyrektywy o bateriach – 2006/66/WE. Zaleca się użytkownikom urządzenia, aby dla własnego bezpieczeństwa zapoznali się ze wskazówkami w zakresie procesu ujmowania baterii z urządzenia.



### Utylizacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego

Produkty oznakowane takim symbolem nie podlegają kategorii odpadów domowych. Powinny one trafiać do odpowiednich punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, skąd powinny trafić do recyklingu. Użytkownik tego urządzenia – jako posiadacz urządzenia elektrycznego lub elektronicznego – nie ma prawa (w świetle przepisów Dyrektywy z dnia 27 stycznia 2003, nr 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrotechnicznego i elektronicznego oraz poszczególnych przepisów obowiązujących na terenie Państw Członkowskich stanowiących transpozycję ww. Dyrektywy) zutylizować tego produktu i/lub przeznaczonych dla niego akcesoriów i/lub elementów elektrycznych/elektronicznych w sposób typowy dla utylizacji odpadów domowych. Posiadacz tego urządzenia zobowiązany jest oddać je – gdy stanie się ono w bezużyteczne – do odpowiedniego punktu zbiórki elektroodpadów w celu recyklingu, dzięki czemu możliwa będzie efektywna gospodarka zasobami naturalnymi. Stosując się do odpowiednich zasad utylizacji tego typu produktów wraz z przeznaczonymi im bateriami i/lub akumulatorami, przyczyniamy się do poprawy stanu środowiska naturalnego, a w efekcie i naszego zdrowia, które jest szczególnie zagrożone wpływem niewłaściwej utylizacji różnych produktów i substancji. Więcej informacji na temat recyklingu baterii lub produktów tego typu można uzyskać u odpowiednich władz lokalnych, u podmiotów odpowiedzialnych za lokalną gospodarkę odpadami oraz w sklepie, gdzie dany produkt został nabyty.

<b>Producent/Dostawca:</b>	MR&D/MENFI INDUSTRIA SPA
<b>Model:</b>	Z-LEK 040056500 Cyfrowy Termokontroler Zepter
<b>Wymiary:</b>	średnica = 70 mm, wysokość = 40 mm
<b>Zasilanie:</b>	bateria litowa CR2 DC 3V (kod Z-LB 040056600). (Aby wymienić baterię, należy zastosować się do wskazówek w zakresie wymiany baterii dostępnych w niniejszej instrukcji użytkowania).
<b>Żywotność baterii:</b>	ok. 850 godzin
<b>Sterowanie radiowe:</b>	433,050 -434,790MHz (pasmo F1 Załącznik 1 do dokumentu ERC/REC 70- 03); <1mw; GFSK
<b>Zasięg działania:</b>	w promieniu do 30 m w pomieszczeniach zamkniętych
<b>Zakres temperatur:</b>	+ 5C° – + 75C° (temp. pracy)
<b>Wilgotność:</b>	10-90% u.r. (RH)

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI EC DEKLARACJA NUMER: DC1301

**My:**

**Menfi Industria S.p.A.**  
**Via Sibilla Aleramo 13,**  
**20992 Cinisello Balsamo (MI) Włochy**

Oświadczamy, że produkt o poniższej specyfikacji w zakresie oznakowania i wyrobu

**Nazwa spółki:** Zepter

**Nazwa i model produktu:** CYFROWY TERMOKONTROLER ZEPTER

Kod: Z-LEK

**Numer Modelu Regulacyjnego:** 040056500

spełnia wymogi następujących Dyrektyw europejskich:

- 1999/5/WE (R&TTE) „Urządzenia radiowe i końcowe urządzenia telekomunikacyjne” z dnia 9.03.1999
- 2004/108/WE (EMC) „Kompatybilność elektromagnetyczna” z dnia 15.12.2004
- 2006/95/WE (LVD) „Dyrektywa niskonapięciowa” z dnia 12.12.2006
- 2011/65/UE „Dyrektywa RoHS” z dnia 8.06.2011

pod warunkiem, że jest używany zgodnie z przeznaczeniem i zgodnie z zaleceniami producenta.

Produkt spełnia poniższe normy:

**EN 301 489-1 V1.9.2: 2011-08**  
**EN 301 489-3 V1.4.1: 2002-08**  
**EN 300 220-1 V2.3.1: 2010-02**  
**EN 300 220-2 V2.3.1: 2010-02**  
**EN60950-1: 2006-04**

**Miejsce i data wystawienia**

Cinisello Balsamo, 12 czerwca 2013

*Roberto Caracciolo*

Dyrektor Generalny





CYFROWY TERMOKONTROLER

## GRUPA ZEPHER NA ŚWIECIE

- ZEPHER ALBANIA, *Tirana*
- ZEPHER AUSTRALIA, *Sydney*
- ZEPHER AUSTRIA, *Vienna*
- ZEPHER AZERBAIJAN, *Baku*
- ZEPHER BELARUS, *Minsk*
- ZEPHER BOSNIA AND HERZEGOVINA, *Sarajevo, Banja Luka*
- ZEPHER BRAZIL, *São Paulo*
- ZEPHER BULGARIA, *Sofia*
- ZEPHER CANADA, *Toronto*
- ZEPHER CROATIA, *Zagreb*
- ZEPHER CZECH REP., *Prague*
- ZEPHER EGYPT, *Cairo*
- ZEPHER ESTONIA, *Tallinn*
- ZEPHER FINLAND, *Helsinki*
- ZEPHER FRANCE, *Paris*
- ZEPHER GERMANY, *Mönchengladbach*
- ZEPHER HUNGARY, *Budapest*
- ZEPHER INDIA, *Bangalore*
- ZEPHER ITALY, *Milan*
- ZEPHER JORDAN, *Amman*
- ZEPHER KAZAKHSTAN, *Almaty*
- ZEPHER KOREA, *Seoul*
- ZEPHER LATVIA, *Riga*
- ZEPHER LITHUANIA, *Vilnius*
- ZEPHER MACEDONIA, *Skopje*
- ZEPHER MOLDOVA, *Chisinau*
- ZEPHER MONTENEGRO, *Podgorica*
- ZEPHER NEW ZEALAND, *Auckland*
- ZEPHER POLAND, *Warsaw*
- ZEPHER PRINCIPALITY OF MONACO, *Monte Carlo*
- ZEPHER ROMANIA, *Bucharest*
- ZEPHER RUSSIA, *Moscow*
- ZEPHER SERBIA, *Belgrade*
- ZEPHER SLOVAKIA, *Bratislava*
- ZEPHER SLOVENIA, *Slovenj Gradec*
- ZEPHER SPAIN, *Madrid*
- ZEPHER SWITZERLAND, *Wollerau*
- ZEPHER TURKEY, *Istanbul*
- ZEPHER UNITED KINGDOM, *London*
- ZEPHER UKRAINE, *Kiev*
- ZEPHER USA, *North Bergen*

## NIEZALEŻNI DYSTRYBUTORZY MARKI ZEPHER

Armenia	Indonesia	Mongolia	Sweden
Belgium	Israel	Norway	Switzerland
Cyprus	Japan	Oman	Syria
Denmark	Kosovo	Philippines	Taiwan
Finland	Kuwait	Portugal	Turkey
France	Lebanon	Saudi Arabia	UAE
Georgia	Luxembourg	Singapore	Uzbekistan
Germany	Malaysia	South Africa	
Hong Kong	Mexico	South Korea	