KUCHENKA INDUKCYJNA

PL

Instrukcja obsługi

Dziękujemy Państwu za zakup tego wyrobu.
Prosimy o uważną lekturę instrukcji obsługi.
Urządzenie mogą obsługiwać tylko osoby, które zaznajomiły się z instrukcją.
Przekazując urządzenie kolejnemu użytkownikowi, przekaż mu również instrukcję obsługi.
Przechowuj starannie instrukcję.

OSTRZEŻENIE

1. Chroń urządzenie przed zalaniem wodą lub inną cieczą.
2. Po podłączeniu urządzenie powinno być oddalone przynajmniej 10cm od ściany.
3. Nie zakrywaj wlotu wylotu powietrza.
4. Chroń urządzenie przed oddziaływaniem wysokich temperatur, wilgoci, pary, tłustymi oparami.
5. Nie kładź urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie kuchenek gazowych, palników gazowych.
6. Nie kładź na kuchence lub w jej sąsiedztwie metalowych lub magnetycznych przedmiotów (np. karty płatnicze, kasety video itp.) – przedmioty te mogą zostać uszkodzone przez oddziaływanie pola magnetycznego.
7. Kuchenka indukcyjna rozgrzewa się bardzo szybko, dlatego przed położeniem naczynia na kuchenkę, włóż potrawę do naczynia. Jeżeli położysz na włączoną kuchenkę puste naczynie, może dojść do zdeformowania jego dna.
8. Pamiętaj, aby używać tylko naczyń odpowiednich do gotowania na kuchence indukcyjnej (zob. punkt „NACZYNIA ODPOWIEDNIE DO GOTOWANIA NA KUCHENCE INDUKCYJNEJ").
9. Nie kładź kuchenki indukcyjnej na meblach z materiału ferromagnetycznego (stół metalowy itp.).

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

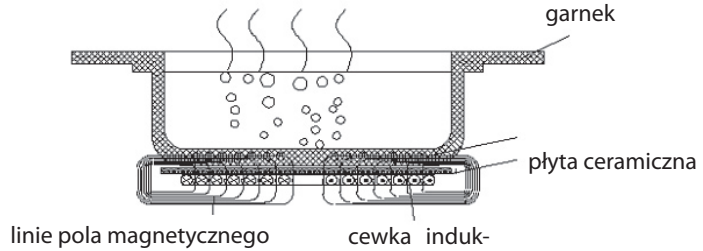
1. O podłączania urządzenia do sieci elektrycznej nie można wykorzystywać przedłużaczy ani rozdzielaczy.
2. Podgrzewając konserwę w metalowej dającej się magnetyzować puszce, nie zapomnij jej otworzyć – w przeciwnym razie może ona eksplodować.
3. Nie kładź na powierzchni płyty ceramicznej żadnych metalowych przedmiotów. Po załączeniu kuchenki metalowe przedmioty mocno się rozgrzewają – istnieje niebezpieczeństwo poparzenia się.
4. Nie wolno kłaść na płytę ceramiczną żadnych przedmiotów papierowych (papierowe serwetki, ręczniki itp.) ani ścierek lub pojemniki na naczynia – istnieje niebezpieczeństwo zaprószenia ognia podczas podgrzewania.
5. Nie wkładaj palców i innych przedmiotów do otworów w urządzeniu – istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
6. Jeżeli zauważysz pęknięcie na powierzchni kuchenki – natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Nie używaj urządzenia, skontaktuj się z fachowym serwisem.
7. Sprawdź, czy napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem źródła prądu.
8. Upewnij się czy urządzenie jest ustawione na trwałej, płaskiej powierzchni.
9. Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu.

10. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego w pomieszczeniach.
11. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
12. Chroń urządzenie przed upadkiem, uderzeniem itp.
13. Nie kładź urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (palniki gazowe, elektryczne itp.)
14. Nie manewruj urządzeniem jeżeli masz ręce mokre lub wilgotne – istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
15. Chroń przewód zasilający przed uszkodzeniem! Nie wolno nic na nim układać i skręcać go. Nie naciągaj przewodu elektrycznego.
16. Nie wolno prowadzić kabla zasilającego przez ostre krawędzie.
17. Jeżeli przewód zasilający urządzenie jest uszkodzony, nie korzystaj z urządzenia.
18. Urządzenie odłączaj pociągając za wtyczkę, nie wolno ciągnąć za przewód zasilający.
19. Jeżeli nie używasz urządzenia, zawsze wyciągnij przewód zasilający z gniazdka.
20. Pamiętaj o wyciągnięciu przewodu zasilającego urządzenie z gniazdka przed rozpoczęciem jego czyszczenia!
21. Używaj tylko oryginalne akcesoria.
22. Nie używaj urządzenia jeżeli okazuje oznaki jakiegokolwiek uszkodzenia.
23. Naprawy zlecaj tylko wykwalifikowanemu serwisowi.
24. Nie wolno rozmontowywać urządzenia.
25. Urządzenie nie jest zabawką dziecięcą.
26. ZAWSZE UTRZYMUJ URZĄDZENIE POZA ZASIĘGIEM DZIECI, NAWET W CZASIE, GDY JEST WYŁĄCZONE!
27. Worki foliowe trzymaj poza zasięgiem dzieci – istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się

ZASADA PODGRZEWANIA INDUKCYJNEGO

Kuchenka indukcyjna pracuje wykorzystując indukcję elektromagnetyczną:
Przetwornik napięcia w obwodzie elektrycznym kuchenki zamienia prąd przemienny o częstotliwości 50 Hz na prąd o wysokiej częstotliwości 20 – 40 kHz. Prąd elektryczny przepływa przez wysokoczęstotliwościową cewką indukcyjną. Po położeniu metalowego naczynia na ceramicznej płycie, pod którą znajduje się cewka indukcyjna, wytwarza się mocne pole magnetyczne. Fale pola magnetycznego przenikają przez dno metalowego naczynia – powstają wtedy wewnątrz dna garnka magnetyczne prądy wirowe. Magnetyczne prądy wirowe bardzo szybko rozgrzewają dno garnka.

OPIS ZASADY DZIAŁANIA PODGRZEWANIA INDUKCYJNEGO



Główną zaletą podgrzewania indukcyjnego jest ograniczenie strat podczas przepływu ciepła, dlatego że podgrzewane jest bezpośrednio dno metalowego naczynia. Jeżeli używasz kuchenki elektrycznej z okrągłymi grzejnikami lub płytą ceramiczną, zawsze najpierw rozgrzewa się grzejnik lub płyta a następnie wytworzone ciepło jest przekazywane do dna garnka. Takie przejście jest źródłem dużych strat ciepła, szczególnie w przypadku, gdy dno garnka i powierzchnia grzejnika dokładnie do siebie nie przylegają. Natomiast w trakcie podgrzewania indukcyjnego dno garnka rozgrzewa się dużo szybciej, gotowanie przebie-

ga szybciej przy mniejszym zużyciu energii elektrycznej.

ZALETY GOTOWANIA NA KUCHENCE INDUKCYJNEJ

1. Bardzo wydajny proces gotowania dający dużą oszczędność energii elektrycznej – sprawność cieplna powyżej 98%.
2. Sterowanie pracą urządzenia przez procesor o dużej mocy obliczeniowej – łatwo ugotujesz, usmażysz lub odgrzejesz dowolną potrawę.
3. Elektroniczny panel sterujący z wyświetlaczem.
4. Funkcje zapewniające bezpieczeństwo:
   - Automatyczna kontrola wielkości dna naczynia,
   - ochrona przed przegrzaniem,
   - funkcja ochrony przepięciowej i ochrony w przypadku za niskiego napięcia.
5. Płyta ceramiczna odporna na wysoką temperaturę.

NACZYNIA ODPOWIEDNIE DO PODGRZEWANIA NA KUCHENCE INDUKCYJNEJ

Przed użyciem upewnij się, czy naczynie, z którego będziesz korzystać, wykonane jest z materiału ferromagnetycznego i jednocześnie czy dno naczynia jest płaskie i równe.

Odpowiedni materiał:

1. Materiał: żelazo, metal ferromagnetyczny, żeliwo, emalia, specjalne naczynia szklane bądź ceramiczne z dnem z metalu ferromagnetycznego.
2. Kształt: Płaskie, równe dno naczynia, średnica 12 do 30 cm.

Naczynia, których nie można używać:

1. Nieodpowiedni materiał: metale nieferromagnetyczne, ceramika, szkło, glina, patelnie/garnki z porowatym dnem.
2. Nieodpowiedni kształt: pofałdowane dno, średnica mniejsza niż 12cm lub większa niż 30 cm.

OPIS ELEMENTÓW KUCHENKI



Używaj tylko zalecanych naczyń, zapobiegasz wtedy możliwości powstania uszkodzenia kuchenki i innym niebezpieczeństwom. Nie wolno używać szybkowarów ciśnieniowych. Jeżeli musisz użyć innego naczynia upewnij się, że:



- materiał odpowiada zalecanemu (żelazo, żeliwo, emalia, metal ferromagnetyczny itd.),
- naczynie ma odpowiedni kształt i wielkość (średnica nie mniejsza niż 12 cm).

SPOSÓB UŻYCIA

1. Włącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (230V/50 Hz). Po podłączeniu zaświeci się lampka, wskazująca podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej. Kuchenka indukcyjna jest przygotowania do użycia.
2. Garnek z potrawą połóż dokładnie na środku płyty ceramicznej.
3. Włączenie kuchenki: naciśnij przycisk przełącznika WYŁ/ZAŁ.
4. Przy pomocy przycisków na panelu głównym wybierz odpowiednią funkcję gotowania / ustaw moc.

Dla funkcji 2,3 i 4 (Gotowanie) moc (temperatura) jest zaprogramowana na stałe, tzn. nie można jej zmieniać, dla pozostałych funkcji jest ona regulowana.

1 — przycisk „Smażenie"
2 - przycisk „Gotowanie zupy"
3 - przycisk „Gotowanie ryżu"
4 - przycisk „Gotowanie w parze / duszenie"
5 – przycisk „Podgrzewanie"
6 – przycisk „Opiekanie"

5. Minutnik Możliwość ręcznego ustawienia czasu od 1 minuty do 199 minut.Po wybraniu odpowiedniego sposobu gotowania, naciśnij przycisk „Minutnik +5min / -1min" i ustaw odpowiedni czas gotowania. Wykorzystując funkcję „Gotowanie zupy i ryżu" można nastawiać czas do wartości max. 30 min. Przycisk „w prawo" (+5 min) – zmiana czasu o 5 minut w przód.Przycisk „w lewo" (-1 min) – zmiana czasu o 1 minutę w tył. Po upłynięciu nastawionego czasu podgrzewania urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby zmienić nastawiony czas postępuj tak samo jak poprzednio, korzystając z przycisków „w prawo" (+5 min) / „w lewo" (-1 min).

INFORMACJE EKSPLOATACYJNE

- Prosta obsługa, proste programowanie 6-ciu sposobów gotowania,
- minutnik 1 – 199 minut,
- Funkcja „alarm" – urządzenie automatycznie kontroluje prawidłowość ustawienia naczynia, „E0" oznacza, że na kuchence nic nie ustawiono lub ustawiono nieodpowiednie naczynie,
- Jeżeli średnica naczynia jest mniejsza niż 50 mm lub naczynie jest nieodpowiednie dla kuchenki indukcyjnej, pojawi się dźwięk alarmu,
- kuchenka indukcyjna wyłączy się automatycznie po zdjęciu naczynia z płyty i włączy się znowu po jego ponownym położeniu.
- funkcja szybkiego podgrzewania i utrzymywania temperatury umożliwia nowoczesne gotowanie z wykorzystaniem kuchenki indukcyjnej.

WYŚWIETLANE KODY USTEREK

E0 = na kuchence ni położono żadnego naczynia lub naczynie jest nieodpowiednie
E1 = napięcie mniejsze niż 145 V, zadziałało zabezpieczenie
E2 = napięcie większe niż 270 V, zadziałało zabezpieczenie
E3 = temperatura powierzchni kuchenki jest za duża, zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem.
E4 = czujnik odłączenia urządzenia
E5 = doszło do przegrzania tranzystora lub zagrożenie uszkodzenia czujnika
E6 = doszło do przerwania połączenia pomiędzy czujnikiem i tranzystorem
E7 = za duża moc

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie od sieci elektrycznej!
2. Czyść zamoczoną w wodzie delikatną ściereczką.
3. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie i nie myj pod bieżącą wodą!
4. Nie używaj chemicznych środków czyszczących jak również żrących środków myjących.

DANE TECHNICZNE

Napięcie: 230 V
Częstotliwość: 50 Hz
Moc: 600 – 1800 W
Temperatura: 80 °C – 270 °C

Serwis

Jeżeli po zakupieniu wyrobu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się z serwisem producenta.
Korzystając z wyrobu stosuj się do wskazówek zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli wprowadziłeś zmiany w wyrobie lub nie stosowałeś się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Ochrona środowiska naturalnego:



Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Po upłynięciu czasu żywotności urządzenia lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, urządzenia nie wyrzucaj do domowych odpadów. Aby dokonać właściwej utylizacji wyrobu, należy oddać go do wyznaczonego miej sca zbiórki, gdzie zostanie przyjęty nieodpłatnie.

Dokonując prawidłowej utylizacji pomagasz zachować cenne zasoby przyrodnicze i wspomagasz prewencję przeciw potencjalnemu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, na co mogłaby mieć wpływ nieprawidłowa utylizacja odpadów. Dalszych szczegółów wymagaj od lokalnego urzędu lub w najbliższym miejscu zbiórki odpadów. W przypadku nieprawidłowej likwidacji tego rodzaju odpadów może zostać nałożona kara zgodnie z przepisami krajowymi.
Zużytych baterii nie należy wyrzucać do odpadów domowych, należy je oddać w miejsce zapewniające odpowiedni ich recykling.

URUCHAMIANIE PŁYTY INDUKCYJNEJ

1) postawić na płycie garnek z wodą i produktami
2) włączyć ON
3) ustawić temperaturę strzałkami na wyświetlaczu
4) nacisnąć TIMER i ustawić na wyświetlaczu czas gotowania
5) nacisnąć przycisk z gotowanym produktem
6) każdorazowe zdjęcie naczynia powoduje wyłączenie płyty