

KUCHENKA INDUKCYJNA

PL

Instrukcja obsługi

Dziękujemy Państwu za zakup tego produktu. Prosimy o uważną lekturę instrukcji obsługi. Urządzenie mogą obsługiwać wyłącznie osoby zaznajomione z instrukcją obsługi. Przekazując ten wyrób innej osobie, przekaz jej również instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcję.

OSTRZEŻENIA

1. Urządzenie należy chronić przed zalaniem wodą lub innymi płynami.
2. Załączone urządzenie powinno znajdować się w odległości co najmniej 10 cm od ściany.
3. Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.
4. Należy chronić urządzenie przed działaniem wysokiej temperatury, wilgoci, pary wodnej, tłustych oparów.
5. Nie wolno stawiać urządzeń w pobliżu palników i kuchenek gazowych.
6. Nie wolno kłaść na kuchenę ani w jej pobliżu przedmiotów metalowych bądź posiadających elementy magnetyczne (np. karty płatnicze, kasety video itp.) - przedmioty te mogą zostać uszkodzone przez oddziaływanie pola magnetycznego.
7. Kuchenka indukcyjna rozgrzewa się bardzo szybko, dlatego zawsze wkładać potrawy do garnka przed postawieniem go na kuchenke. Po postawieniu pustego garnka na załączonej kuchenkę, jego dno może ulec zdeformowaniu.
8. Należy używać wyłącznie garnków przeznaczonych do gotowania na kuchenkach indukcyjnych (zob. akapit „GARNKI PRZEZNACZONE DO GOTOWANIA NA KUCHENCIE INDUKCYJNEJ”).
9. Nie wolno stawiać kuchenki na meblach wykonanych z przewodzących materiałów metalowych (żelazny stół itp.).
10. Kuchenkę należy podłączać do gniazdka zabezpieczonego przez wyłącznik różnicowoprądowy RCD.
11. Gniazdko elektryczne powinno być chronione bezpiecznikiem o wartości min. 10 A.

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

1. Nie wolno podłączać urządzenia do sieci elektrycznej za pośrednictwem przedłużacza ani rozdzielaczy.
2. Należy pamiętać o tym, żeby otwierać puszkę konserw wykonane z metalowego materiału magnetycznego przed rozpoczęciem ich podgrzewania – w innym wypadku mogą one eksplodować.
3. Nie wolno kłaść metalowych akcesoriów na ceramicznej płycie kuchenki. Metalowe elementy mocno rozgrzewają się po założeniu kuchenki - istnieje niebezpieczeństwo poparzenia się.
4. Nie wolno kłaść na płycie ceramicznej kuchenki żadnych przedmiotów papierowych (serwetki, ręczników papierowych itp.) ani ścierek bądź gąbek do mycia naczyń – istnieje niebezpieczeństwo ich zapalenia się po założeniu urządzenia.
5. Nie wolno wkładać jakichkolwiek przedmiotów do otworów w korpusie urządzenia, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym!
6. Gdy na powierzchni płyty ceramicznej kuchenki pojawi się pęknięcie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej. Nie wolno używać uszkodzonego urządzenia, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem producenta.
7. Należy upewnić się, że napięcie na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
8. Należy upewnić się, że kuchenka stoi na twardej, płaskiej powierzchni.
9. Nie wolno używać urządzenia na wolnym powietrzu.
10. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
11. Nie wolno zostawiać bez nadzoru urządzenia podłączonego do sieci elektrycznej.
12. Należy chronić urządzenie przed upadkiem, uderzeniami itp.
13. Nie wolno stawiać urządzenia w sąsiedztwie źródeł ciepła (kuchenki gazowe,

elektryczne itp.).

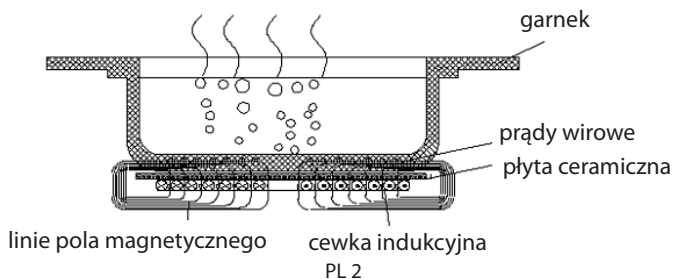
14. Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma – istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!
15. Należy chronić przewód zasilający przed uszkodzeniem! Nie wolno go przygniatać ani skręcać. Nie wolno naciągać przewodu zasilającego.
16. Nie wolno prowadzić przewodu zasilającego przez ostre krawędzie.
17. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
18. Urządzenie należy odłączać od sieci elektrycznej pociągając za wtyczkę a nie za przewód.
19. Gdy urządzenie jest nieużywane, zawsze należy wyjmować wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
20. Urządzenie należy zawsze przed rozpoczęciem czyszczenia odłączać od sieci elektrycznej!
21. Należy używać tylko oryginalnych akcesoriów.
22. Nie wolno używać urządzenia, gdy wykazuje jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia.
23. Wszelkie naprawy zlecaj wykwalifikowanemu serwisowi.
24. Nie wolno samemu rozbierać urządzenia.
25. Urządzenie nie jest zabawką dla dzieci.
26. **URZĄDZENIE NALEŻY ZAWSZE TRZYMAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI, NAWET WTEDY, GDY JĘST WYŁĄCZONE!**
27. Worki foliowe powinny znajdować się w miejscach niedostępnych dla dzieci – istnieje niebezpieczeństwo uduszenia się.

CO TO JEST PODGRZEWANIE INDUKCYJNE?

Kuchenka indukcyjna wykorzystuje w swoim działaniu zasadę indukcji elektromagnetycznej: Przetwornik napięcia w obwodzie elektrycznym kuchenki zamienia napięcie o częstotliwości 50 Hz na napięcie o wysokiej częstotliwości 20-40 kHz, a następnie wytwarza prąd przepływający przez cewkę wysokoczęstotliwościową. Po postawieniu metalowego garnka na płycie ceramicznej, pod którą znajduje się cewka indukcyjna, wytwarza się silne pole magnetyczne. Strumień pola magnetycznego przechodzi przez dno metalowego garnka – w ten sposób wytwarzane są liczne prądy wirowe we wnętrzu dna garnka. Powstałe w ten sposób prądy wirowe bardzo szybko rozgrzewają garnek.

GRAFICZNE ODZWIERCIEDLENIE ZASADY PODGRZEWANIA INDUKCYJNEGO

Główną zaletą podgrzewania indukcyjnego jest eliminacja strat podczas przekazywania ciepła, ponieważ podgrzewane jest bezpośrednio dno garnka. W przypadku kuchenek elektrycznych z palnikami lub płytą ceramiczną, zawsze na początku rozgrzewa się palnik lub płyta i dopiero wtedy ciepło jest przejmowane przez dno garnka. Ten sposób przekazywania ciepła jest źródłem dużych strat, zwłaszcza wtedy, gdy dno garnka nie dolega dokładnie do płyty grzejnej (między oboma powierzchniami pojawia się szczelina powietrzna, co może powodować przypalenie potrawy). W przypadku podgrzewania indukcyjnego, dno garnka rozgrzewa się dużo szybciej, gotowanie przebiega wtedy krócej przy znacznie mniejszym zużyciu energii elektrycznej.



ZALETY GOTOWANIA NA KUCHENCIE INDUKCYJNEJ:

1. Wysoka wydajność przy dużej oszczędności energii elektrycznej – sprawność cieplna powyżej 98%.
2. Sterowanie procesem podgrzewania przez wysokowydajny mikroprocesor – proste gotowanie, smażenie lub podgrzewanie różnego rodzaju pokarmów.
3. Elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem.
4. Systemu zabezpieczeń:
 - automatyczna detekcja wielkości dna garnka,
 - ochrona przed przegrzaniem,
 - ochrona przed za niską lub za wysoką wartością napięcia zasilania.
5. Płyta ceramiczna odporna na działanie wysokich temperatur.

GARNKI NADAJĄCE SIĘ DO GOTOWANIA NA KUCHENCIE INDUKCYJNEJ:

Przed użyciem należy upewnić się, czy garnek jest wykonany z metalu magnetycznego oraz, czy jego dno jest płaskie i równe.

Odpowiednie materiały:

1. Materiał: żelazo, metale magnetyczne, żeliwo, emaliowane garnki metalowe bądź specjalne ceramiczne lub szklane garnki z dnem wykonanym z metalu magnetycznego.
2. Kształt: płaskie i równe dno garnka o średnicy 12 do 30 cm.

Garnki nieprzystosowane się do gotowania na kuchenke indukcyjnej:

1. Nieodpowiedni materiał: metale niemagnetyczne, ceramika, szkło, aluminium, patelnie/ garnki z wielowarstwowym dnem (tego typu garnki mogą być używane wyłącznie w połączeniu z podkładką indukcyjną).
2. Nieodpowiedni kształt: faliste dno, średnica mniejsza niż 12 cm i większa niż 30 cm. Zalecamy używanie wyłącznie odpowiednich garnków, aby uniknąć ewentualnego uszkodzenia kuchenki i mogącego pojawić się zagrożenia dla życia i zdrowia. Na kuchenke można stawiać garnki o wadze maksymalnej 9,5 kg (razem z zawartością).

Gdy zaistnieje potrzeba użycia innego garnka, należy upewnić się, że:

- materiał, z którego jest wykonany odpowiada zalecanym (żelazo, żeliwo, metal emaliowany, metal magnetyczny itp.),
- dno garnka ma odpowiedni kształt i wielkość (średnica nie mniejsza niż 12 cm).

SPOSÓB UŻYCIA

1. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego (230V / 50Hz). Po podłączeniu na

płyta ceramiczna





patelnia żeliwna



patelnia ze stali nierdzewnej



brytfanna



garnek żelazny/żeliwny



czajnik emaliowany



garnek emaliowany



patelnia

wyświetlaczu zapalą się kreseczki informujące o pojawieniu się zasilania. Kuchenka elektryczna jest przygotowana do pracy.

2. Garnek z potrawą położyć na płycie ceramicznej i umieścić go dokładnie na środku.
3. Załączanie kuchenki: naciśnij przycisk wyłącznika ON/OFF.
4. Naciskając przycisk „Function” na panelu sterowania i wybierz odpowiednią funkcję gotowania / zaprogramuj moc.

W opcjach 4-8 (Gotowanie) moc (temperatura) jest stała, tzn. nie można jej zmieniać, w pozostałych opcjach taka możliwość istnieje.

FUNKCJE:

HOT POT - HOT POT

FRY - SMAŻENIE

BARBECUE - OPIEKANIE

LOW FIRE – WOLNE GOTOWANIE

SOUP – GOTOWANIE ZUPY

RICE – GOTOWANIE RYŻU

WATER – GOTOWANIE WODY

PORIDGE – DUSZENIE

5. Minutnik: możliwość ręcznego programowania czasu działania od 1 minuty do 240 minut. Po wybraniu sposobu gotowania naciśnij jednokrotnie przycisk „Timer” a następnie przy pomocy przycisków + i – ustaw odpowiedni czas gotowania. Po upływie nastawionego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. Gdy zaistnieje potrzeba modyfikacji czasu w trakcie gotowania, postępuj takim samym sposobem korzystając z przycisków + i –.

INFORMACJE DOTYCZĄCE EKSPLOATACJI

FUNKCJA „ VOLTAGE”

Po naciśnięciu przycisku „Voltage” na wyświetlaczu pojawi się wartość zużytej energii w trakcie gotowania (P ...). Po ponownym naciśnięciu tego przycisku pojawi się zmierzona wartość napięcia w sieci (U ...). Po trzecim naciśnięciu nastąpi powrót do pozycji wyjściowej, będzie wyświetlana wartość mocy lub nastawiona temperatura.

- prosta w obsłudze, łatwy wybór sposobów zestawu 8-miu sposobów gotowania,
- minutnik: 1-240 minut,
- funkcja „alarm” – urządzenie automatycznie weryfikuje przydatność postawionego na kuchence garnka, komunikat „E0” oznacza, że na kuchence nie ma garnka lub garnek jest nieodpowiedni,
- gdy średnica dna garnka jest mniejsza niż 12 cm lub garnek jest z nieodpowiedniego materiału, zostanie wyemitowany sygnał alarmu,
- kuchenka wyłączy się automatycznie po zdjęciu z niej garnka i załączy się dopiero po odstawieniu go z powrotem na płytę ceramiczną.
- funkcja szybkiego podgrzewania i utrzymywania temperatury daje możliwość wypróbowania nowoczesnego sposobu gotowania z wykorzystaniem kuchenki indukcyjnej,
- funkcja wentylatora, który może pracować w trakcie gotowania jak i w trybie czuwania.

KOMUNIKATY BŁĘDÓW

E0 = napięcie za niskie – problem należy wyjaśnić z dostawcą energii

E1 = napięcie za wysokie – problem należy wyjaśnić z dostawcą energii

E2 = wartość napięcia powyżej 270 V, zadziałała ochrona przepięciowa

E3 = za wysoka temperatura powierzchni płyty ceramicznej kuchenki

E4 = błąd czujnika - pozostawić kuchenkę do wystygnięcia. Jeżeli problem nie ustąpi, należy odesłać kuchenkę do autoryzowanego serwisu

E5 = przegrzanie elektronicznych obwodów sterujących – należy pozostawić kuchenkę do wystygnięcia, a przed następnym złączeniem należy ustawić ją z dala od innych źródeł ciepła

E4 = zła wentylacja - pozostawić kuchenkę do wystygnięcia. Jeżeli problem nie ustąpi, należy odesłać kuchenkę do autoryzowanego serwisu

E7 = zbyt wysoki pobór energii

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej!

2. Czyścić lekko zwilżoną, miękką szmatką.

3. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani myć go pod bieżącą wodą!

4. Nie wolno używać chemicznych ani ściernych środków czyszczących.

DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilania: 230 V

Moc: 200-1800 W

Częstotliwość: 50 Hz

Temperatura: 80°-270°C

Ochrona środowiska naturalnego

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Po upływie okresu żywotności produktu lub w momencie, kiedy naprawa jest nieekonomiczna, nie wolno wyrzucać go do odpadów domowych. Aby dokonać właściwej utylizacji produktu, należy oddać go w wyznaczonym miejscu 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.



Serwis

Jeżeli po zakupieniu produktu stwierdzisz, że jest on uszkodzony, skontaktuj się ze sprzedawcą. Używając produktu należy przestrzegać zasad zawartych w załączonej instrukcji obsługi. Reklamacja nie będzie uznana, jeżeli nie stosowano się do wskazówek zawartych w instrukcji obsługi.

Gwarancja nie obejmuje:

- naturalnego zużycia elementów ruchomych produktu w trakcie jego normalnego użytkowania,
- czynności serwisowych związanych ze standardową konserwacją produktu (np. czyszczenie, wymiana elementów zużywających się podczas normalnego użytkowania itd.),
- usterek spowodowanych wpływem warunków zewnętrznych (np. warunki atmosferyczne, zapylenie, nieodpowiednie użytkowanie itp.),
- uszkodzeń mechanicznych powstałych w związku z upadkiem produktu, uderzenia nim itp.,
- szkód powstałych w wyniku nieodpowiedniego obchodzenia się z produktem, używania nieodpowiednich akcesoriów bądź narzędzi itp.

Za uszkodzenia mechaniczne reklamowanego produktu powstałe w wyniku nieprawidłowo zabezpieczenia transportowanego przedmiotu odpowiada jego właściciel.