

BergHOFF®

BergHOFF® TRONIC



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Pozycja nr 1810096

KUCHENKA INDUKCYJNA PARTY

Szanowni Państwo!

Po pierwsze chcielibyśmy podziękować za zaufanie, którym obdarzyliście Państwo firmę BergHOFF, nabywając naszą kuchenkę indukcyjną. W ten sposób otrzymujemy wyraźny znak, iż nasze wysiłki, by wzbogacić i uprościć Państwa wysiłki kulinarne, zostały docenione.

Firma BergHOFF oferuje produkty, które nie tylko pięknie się prezentują, lecz są również bezpieczne, łatwe w użyciu i spełniają wymagania najsurowszych norm przemysłowych. W jaki sposób nam się to udaje? To proste - nieustannie analizujemy trendy na rynku i opracowujemy nowe produkty.

Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji. Znajdą tu Państwo specyfikacje techniczne, uwagi na temat bezpieczeństwa użytkownika, wiele wskazówek dotyczących używania kuchenki i jej utrzymania, jak również informacje na temat gwarancji.

Aby lepiej poznać zasady działania nowej kuchenki indukcyjnej, która przez lata będzie dla Państwa źródłem wielu przyjemności, prosimy o przechowanie instrukcji pod ręką.

Informacje ogólne

Kuchenka indukcyjna z serii „party” firmy BergHOFF spełnia wszystkie najnowsze wymogi dotyczące gotowania. Może ona bowiem być używana wraz z wieloma naczyniami - wokiem, fondue lub grillem / płytą tepinyaki, co gwarantuje wiele wspaniałych godzin gotowania. Ci, którzy zawsze sądzili, że gotowanie indukcyjne nie jest możliwe w połączeniu z różnymi elementami, są w błędzie! W kuchni, w ogrodzie, na wakacjach, podczas biwakowania ... gdziekolwiek jesteście - jeśli w pobliżu jest gniazdko, kuchenka indukcyjna z serii „party” będzie zawsze do Państwa dyspozycji!

Specyfikacja techniczna

Moc: 1600 W

Napięcie: 220-240 V/50 Hz

Temperatura: 60 °C – 240 °C

Max. ilość amperów: 7 A

Środki ostrożności

- Nie należy podłączać wtyczki do gniazdka, do którego podłączonych jest już kilka innych urządzeń.
- Urządzenia nie należy używać, gdy uszkodzony jest przewód lub gdy wtyczka niedokładnie pasuje do gniazdka.
- Nie wolno zmieniać części lub naprawiać urządzenia samowolnie; kabel zasilający powinien być wymieniany przez wykwalifikowanego technika.
- Nie należy korzystać z urządzenia w niewielkiej odległości do otwartego płomienia lub wilgotnych miejsc.
- Urządzenie trzymać poza zasięgiem dzieci.

www.berghoff.pl

BergHOFF®

- Urządzenie umieścić na stabilnej, płaskiej powierzchni (dotyczy to zwłaszcza użycia woka, aby zapewnić równomierne rozprowadzenie ciepła w przypadku płynów (olej, sok ...)
- Nie należy przenosić urządzenia z ustawionym na nim garnkiem/patelnią/wokiem/fondue.
- Podręczna kuchenka indukcyjna z serii „party” nie rozpocznie pracy, jeśli nie umieścimy na niej garnka lub patelni (dostosowanych do kuchenek indukcyjnych).
- Na powierzchni kuchenki (lub pod nią) nie należy umieszczać metalowych obiektów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki, puszki i folii aluminiowej. Tryb pracy nie zostanie uruchomiony lub zostanie automatycznie wyłączony
- Należy się upewnić, czy otaczająca obszar gotowania przestrzeń jest wystarczająca (trzeba zachować minimalny odstęp od 5 do 10 cm od ścian lub innych przedmiotów).
- Nigdy nie należy korzystać z urządzenia na materiałach łatwopalnych (dywany, winyl).
- Pomiędzy garnkiem / patelnią / wokiem ... i urządzeniem nie należy umieszczać papieru. Papier może się zapalić.
- Nie blokować systemu wentylacji lub otworów wentylacyjnych.
- Uwaga! Powierzchnia pozostanie gorąca przez pewien czas po użytkowaniu z powodu promieniującego ciepła. Pozostałe ciepło może zostać użyte do utrzymania temperatury potrawy.
- Uwaga! Powierzchnia ze stali nierdzewnej pozostanie gorąca jeszcze przez jakichś czas po użytkowaniu. Nie należy jej dotykać!
- Przedmioty posiadające lub przyciągające pole magnetyczne, takie jak radia, telewizory, karty bankomatowe i kasety, mogą zostać uszkodzone przez urządzenie.
- Urządzenia nie należy używać na powierzchni metalicznej.
- Kabla zasilającego nie należy rozłączać natychmiast po zakończeniu gotowania; aby ostudzić urządzenie potrzebnych jest co najmniej 15 sekund.
- UWAGA: Dno naczyń do gotowania umieszczanych na kuchence nie powinno być większe od zarysu dna widocznego na powierzchni kuchenki. Stosowanie naczyń o większym dnie może spowodować uszkodzenie urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania

Są dwa (identyczne) działające panele, na które możecie Państwo bardzo łatwo ustawić moc, czas (0-180 min) i temperaturę. Nie należy używać obydwu paneli równocześnie!

- Wtyczkę podłączyć do odpowiedniego gniazdka.
- Rozlegnie się sygnał akustyczny. Teraz urządzenie znajduje się w trybie standby (czuwanie).
- Na środku kuchenki indukcyjnej należy umieścić odpowiednie naczynie do gotowania (kuchenka nie będzie pracować, jeśli na powierzchni nie będzie odpowiedniej patelni lub garnka!).
- W celu uruchomienia kuchenki indukcyjnej przycisnąć przycisk ON/OFF. Rozlegnie się sygnał akustyczny i lampka “POWER” zacznie się świecić.
- Aby wybrać pożądaną tryb pracy, wcisnąć przycisk “FUNCTION”.

“POWER” - Moc

Wybrany zostaje wstępnie ustawiony poziom “5” i urządzenie włącza się. Za pomocą klawiszy ze strzałkami można w każdej chwili zmienić ustawienia w przedziale 1-10.

“TEMP” - Temperatura

Wybrana zostaje wstępnie ustawiona wartość “120 °C” i urządzenie włącza się. Za pomocą klawiszy ze strzałkami można w każdej chwili zmienić ustawienia, w przedziale od 60 do 240 °C.

“TIMER” - Zegar

Po wybraniu mocy i temperatury, należy nacisnąć przycisk “Timer”. Na wyświetlaczu pojawi się liczba “0”. Za pomocą klawiszy ze strzałkami, będziecie Państwo mogli wybrać czas trybu pracy w odstępach 5-minutowych (maksymalnie do 180 minut). Czas będzie liczony w dół po jednej minucie. Gdy czas upłynie, usłyszycie Państwo sygnał akustyczny i urządzenie zostanie automatycznie wyłączone.

Kuchenka indukcyjna posiada funkcję pamięci. Moc, temperatura i czas zostają zapamiętane nawet wówczas, gdy przejdziecie Państwo z ustawień mocy na ustawienia temperatury, z temperatury na czas, z czasu z powrotem na ustawienia mocy ...

Moc może zostać zmieniona w każdej chwili bez wpływu na ustawienia czasu.

Jeżeli zechcą Państwo zmienić ustawienia czasu, należy wyłączyć urządzenie naciskając ON/OFF i ponownie je uruchomić.

Akcesoria odpowiednie do tego typu urządzeń

Kuchenkę można stosować wraz z następującymi elementami:

BergHOFF®

- komplet woka z serii “party” (wok z pokrywką + nóż chiński)
- komplet do fondue z serii “party” (komplet do fondue z pokrywką (można go też używać jak normalny garnek!) + przykrywka ochronna + 6 widelców do fondue (ich końce mają różne kolory)
- komplet z serii “party” grill/ tepinyaki (płyta grilla + płyta tepinyaki + 6 mini-łopatek + rękawiczki)
- garnki i patelnie przystosowane do kuchenek indukcyjnych (stal lub stal nierdzewna, odlew żelaza, naczynia emaliowane -> z płaskim dnem i średnicą 18 cm lub mniej)

Do kuchenki nie nadają się: szkło żaroodporne, garnki ceramiczne, garnki/patelnie miedziane/aluminiowe z wypukłym dnem i średnicą większą niż 18 cm!

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu urządzenie należy umyć. Rozłączyć kabel zasilający i poczekać, aż kuchenka ostygnie. Jeśli stosowane garnki/patelnie nie są czyszczone, może być to powodem powstania odbarwień lub plam. Do czyszczenia kuchenki indukcyjnej nie należy używać benzyny, rozpuszczalników, szczotek lub proszku do polerowania! Kuchenkę przetrzeć delikatnym, nieżrącym detergentem i wilgotną szmatką. Aby usunąć brud z systemu wentylacji i otworów (powietrznych) należy użyć odkurzacza. Należy unikać zalania urządzenia wodą (dostanie się wody do wnętrza kuchenki indukcyjnej może spowodować jej uszkodzenie).

Lista wyświetlanych błędów

Jeżeli na wyświetlaczu pojawi się kod błędu, należy postępować w następujący sposób:

Kod błędu	Przyczyna i rozwiązanie
E00	Natężenie prądu wynosi powyżej 15 A
E01	Napięcie wynosi poniżej 160 V
E02	Napięcie wynosi powyżej 270 V
E03	Urządzenie i części są uszkodzone. Prosimy o kontakt z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu przeprowadzenia naprawy i regulacji.
E04	Urządzenie i części są uszkodzone. Prosimy o kontakt z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu przeprowadzenia naprawy i regulacji
E05	Temperatura gotowania przewyższa 150°C. Jeśli używacie Państwo trybu funkcji “POWER” (moc) do gotowania, temperatura maks. wynosi 150°C. Jeśli temperatura gotowania przewyższa 150°C, urządzenie wyświetla kod awarii. Należy nacisnąć przycisk ON/OFF i pozwolić urządzeniu ostygnąć. Następnie ponownie włączyć kabel zasilający do gniazdka i wznowić tryb pracy. Jeśli chcą Państwo podwyższyć temperaturę gotowania powyżej 150°C, prosimy używać trybu funkcji “TEMP” (wówczas maksymalna temperatura wynosi 240°C).
E06	Urządzenie i części są uszkodzone. Prosimy o kontakt z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu przeprowadzenia naprawy i regulacji
E07	Temperatura gotowania przewyższa 240°C podczas używania trybu funkcji “TEMP”. Gdy urządzenie ostygnie, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb pracy standby.
E08	Używane jest niewłaściwe naczynie do gotowania. Prosimy o użycie odpowiednich garnków (z płaskim dnem). Należy wcisnąć przycisk ON/OFF i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Wówczas ponownie podłączyć kabel zasilający i wznowić pracę urządzenia.

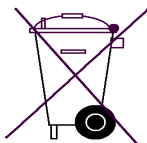
Urządzenie jest w trybie pracy standby, jednak wyświetlacz niczego nie pokazuje, a urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.	Używanie Państwo naczyń kuchennych bez dna magnetycznego lub średnica podstawy nie mieści się w przedziale 12-18 cm. Proszę używać naczyń z magnetycznym, płaskim dnem, takich jak żelazo lub odlew z żelaza, garnków z dnem ze stali nierdzewnej z serii 18/0 ... Wszystkie garnki powinny mieć dno o średnicy od 12 do 18 cm. Jeśli użyjecie Państwo odpowiednich naczyń kuchennych, urządzenie automatycznie wznowi pracę.
--	---

Gwarancja

- Kuchnia indukcyjna objęta jest okresem 1 roku gwarancji, licząc od daty zakupu u autoryzowanego przedstawiciela.
- Firma BergHOFF Worldwide zastąpi lub naprawi wszystkie produkty, które posiadają wadę materiałową lub wadę produkcyjną ... oraz wówczas, gdy produkt był używany w normalnych warunkach, jak zalecano w instrukcji. W celu naprawy lub wymiany produkt prosimy wysłać w oryginalnym opakowaniu oraz w opakowaniu odpowiednim do wysyłki (gwarancja nie obejmuje kosztów przesyłki oraz kosztów manipulacyjnych).
- Niniejsza gwarancja wyklucza szkody spowodowane przez niewłaściwe użytkowanie, ogień, przegrzanie, kradzież, upadek, szkody zamierzone etc.
- Pojawić mogą się drobne niedoskonałości, ale nie mają one wpływu na działanie i nie są objęte gwarancją.

Postępowanie ze zużytą lub uszkodzoną kuchenką:

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEiE) oznaczony następującym symbolem:



nie podlega zbiórce wraz z innymi odpadami komunalnymi. W przypadku ZSEiE obowiązuje zbiórka selektywna.

W każdym europejskim kraju zbiórka ZSEiE następuje zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi odpadów podlegających wymogowi selektywnej zbiórki i z wykorzystaniem dostępnych lokalnych systemów zwrotu i zbiórki odpadów.

W punktach prowadzących taką zbiórkę następuje sortowanie i gromadzenie różnych materiałów i potencjalnie szkodliwych substancji celem ponownego wykorzystania, recyklingu lub innego rodzaju przetworzenia ZSEiE.

Uczestnicząc w rzeczonym systemie zwrotu i zbiórki mają Państwo szansę wnieść osobisty wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Firma BergHOFF gwarantuje, że normalne użytkowanie tego urządzenia nie wiąże z żadnym zagrożeniem dla życia i środowiska naturalnego. Zwracamy jednak uwagę, że może ono zawierać pewne szkodliwe substancje w bardzo niskich stężeniach. Aby zapobiec ich przeniknięciu do środowiska, zalecamy utylizację ZSEiE w sposób opisany powyżej.

Importer
„Nois” Sp z o. o.
ul. Jutrzenki 12
02-233 Warszawa

