



KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

Szanowni Państwo!

Aby uniknąć uszkodzenia produktu oraz konsekwencji związanych z niewłaściwym użytkowaniem, przed uruchomieniem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Wskazane jest przestrzeganie zawartych tu wskazówek przez cały okres pracy urządzenia.

Sposób funkcjonowania i zalety kuchenki indukcyjnej

W przypadku kuchenek indukcyjnych prąd elektryczny przepływa przez cewkę z przewodnikiem znajdującą się pod płytą ceramiczną. Prowadzi to do powstania pola magnetycznego, dzięki czemu dno naczynia nagrzewane jest bezpośrednio.

Gotowanie z użyciem kuchenek indukcyjnych oznacza więc znaczną oszczędność czasu i energii, ponieważ w przeciwieństwie do zwykłych kuchenek podgrzewane jest dno naczynia, a nie element grzewczy czy płyta ceramiczna. Inną zaletą tych kuchenek jest bardzo krótki czas rozgrzewania przed gotowaniem.

Ponadto, umożliwiają one szybką i stopniową regulację ilości ciepła. Ponieważ energia natychmiast dociera do garnka i nie jest marnowana na nagrzewanie innych materiałów, kuchenka indukcyjna reaguje na zmianę ustawień równie szybko co kuchenka gazowa. Technologia indukcyjna umożliwia połączenie szybkiego czasu reakcji z podstawową zaletą urządzeń elektrycznych, czyli dokładną regulacją ilości ciepła.

Uwaga:

Aby zapobiec ewentualnym obrażeniom lub porażeniu prądem, należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Nie wolno dotykać kuchenki indukcyjnej oraz wtyczki mokrymi rękami.
- Nie wolno podłączać kuchenki indukcyjnej do gniazdka wraz z innymi urządzeniami. Kuchenkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka.
- Kuchenki nie wolno przesuwac ciągnąc za kabel zasilania.
- Nie wolno przesuwac kuchenki w trakcie gotowania oraz gdy znajduje się na niej gorące naczynie.
- Na kuchence nie wolno umieszczać pustych pojemników.
- Na kuchence nie wolno umieszczać przedmiotów metalowych.
- Od czasu do czasu należy sprawdzić stan głównego kabla zasilającego. Nie wolno uruchamiać urządzenia w przypadku uszkodzenia kabla. W takiej sytuacji wymianę kabla powinien przeprowadzić doświadczony elektryk.
- Nie wolno używać kuchenki, która nie działa prawidłowo, została uszkodzona lub upuszczona.
- Nie należy pozostawiać uruchomionej kuchenki bez nadzoru. Kuchenkę należy trzymać z dala od dzieci lub osób niekompetentnych.
- Kuchenki nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach; niewskazane jest również mycie kuchenki w zmywarce.
- Nie wolno uruchamiać kuchenki stojącej na metalowym stole.

- Naprawy oraz konserwacja kuchenki mogą być wykonywane wyłącznie przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje, z użyciem oryginalnych akcesoriów i części zamiennych. Nie wolno podejmować samodzielnych prób naprawy kuchenki!

SPECYFIKACJA:

Napięcie: 220V / 240V ~ 50Hz

Moc: 3400 W (lewa płyta: 2000W, prawa płyta: 1400W)

Temperatura: 60 ° C - 240 ° C

Ustawienia timera: 0-180 min

Maksymalne natężenie prądu: 15 A

Instalacja kuchenki indukcyjnej

- Kuchenką należy umieścić na stabilnym i równym podłożu.
- Kuchenki nie wolno umieszczać na powierzchniach łatwopalnych (np. na obrusie, dywanie, itp.).
- Nie należy blokować otworów wentylacyjnych kuchenki. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Minimalny odstęp, który należy zachować między kuchenką a innymi przedmiotami, wynosi 5-10 cm.
- Niewskazane jest umieszczanie kuchenki obok urządzeń, które mogą zostać uszkodzone przez pole magnetyczne (np. odbiorniki radiowe, telewizory).
- Kuchenki nie wolno umieszczać w pobliżu otwartych źródeł ognia, grzejników lub innych źródeł ciepła.
- Należy sprawdzić, czy główny kabel zasilania nie jest uszkodzony lub przyciśnięty kuchenką.
- Należy sprawdzić, czy główny kabel zasilania nie dotyka ostrych kantów i/lub gorących powierzchni

Informacje dodatkowe dotyczące kuchenki:

- Przed podłączeniem kuchenki należy sprawdzić, czy poziom napięcia opisany na plakietce informacyjnej odpowiada napięciu w Państwa domu. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do poważnego uszkodzenia kuchenki oraz obrażeń ciała.
- Powierzchnia kuchenki wykonana jest z odpornego na temperaturę materiału ceramicznego. W przypadku nawet najmniejszego uszkodzenia należy natychmiast odłączyć kuchenkę od źródła prądu i skontaktować się ze sprzedawcą.
- Niewskazane jest umieszczanie na kuchence narzędzi kuchennych, naczyń do gotowania, pokrywek, noży oraz innych przedmiotów metalowych. Mogą się one bowiem nagrzać w trakcie użytkowania kuchenki.
- W trakcie pracy na płycie kuchenki nie wolno umieszczać przedmiotów magnetycznych (np. kart kredytowych).
- W celu uniknięcia przegrzania na kuchence nie wolno kłaść folii aluminiowej oraz metalowych talerzy.
- Do otworów wentylacyjnych nie wolno wkładać żadnych przedmiotów (np. drutów lub narzędzi). Uwaga: niezastosowanie się do powyższej wskazówki może doprowadzić do porażenia elektrycznego.
- Nie wolno dotykać gorącej powierzchni płyty ceramicznej. Uwaga: w trakcie gotowania sama kuchenka indukcyjna nie nagrzewa się. Wzrost temperatury garnka prowadzi jednak do nagrzania kuchenki!
- Na kuchence nie wolno podgrzewać zamkniętych puszek. Rozgrzana puszka może bowiem eksplodować. W związku z tym przed umieszczeniem na kuchence konieczne jest usunięcie wieczka.
- Badania naukowe wykazały, że kuchenki indukcyjne nie stanowią zagrożenia. W trakcie pracy urządzenia osoby z rozrusznikiem serca powinny jednak zachować minimalny odstęp 60 cm od kuchenki.

Obsługa kuchenki indukcyjnej

- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego gniazdka.
- Na przycisku ON/OFF zapali się światełko i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Kuchenka znajduje się w trybie „standby” (czuwanie).
- Umieścić odpowiednie naczynie pośrodku płyty.
- Aby włączyć kuchenkę, należy nacisnąć przycisk ON/OFF. W tym momencie zacznie błyskać światełko POWER i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. (UWAGA: jeżeli w ciągu 30 sekund od naciśnięcia przycisku ON/OFF nie zostaną wykonane żadne czynności, światełko POWER na wyświetlaczu zgaśnie, nastąpi sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie powróci do trybu „standby”. Aby ponownie je uruchomić, należy nacisnąć przycisk ON/OFF).
- Nacisnąć przycisk HEAT jeden raz. Zostanie wybrany wstępnie ustawiony poziom mocy, który dla lewej płyty

BergHOFF®

wynosi '5', zaś dla prawej '4'. Kuchenka jest włączona.

- Klawisze +/- umożliwiają w każdej chwili zmianę ustawień w przedziale 1-10 dla lewej płyty oraz 1-7 dla prawej.
- Aby wybrać temperaturę, należy nacisnąć przycisk TEMP. jeden raz. Wybrana zostanie wstępnie ustawiona temperatura 120°C. Kuchenka jest włączona.
- Klawisze +/- umożliwiają w każdej chwili zmianę ustawień w przedziale 60-240°C (poziomy temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 oraz 240°C).
- Funkcja timera. Po wybraniu trybu temperatury należy nacisnąć przycisk TIMER jeden raz. Na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”. Za pomocą klawiszy +/- można zwiększyć czas trybu pracy w interwałach 5-minutowych lub zmniejszyć ten czas w interwałach minutowych (do maksymalnie 180 minut). Na wyświetlaczu odliczany będzie czas pracy w minutach. Po upływie ustawionego czasu nastąpi sygnał dźwiękowy, zaś kuchenka automatycznie przełączy się w tryb „standby”. Uwaga: długość czasu pracy może zostać w każdej chwili zmieniona za pomocą przycisków +/- . Dzięki funkcji pamięci kuchenki poziom mocy oraz ustawienia temperatury pozostają niezmienione.
- Przyciski funkcyjne umożliwiają przejście do ustawień poziomu mocy oraz temperatury i ich zmianę bez zmiany wstępnie ustalonego czasu.
- Po wybraniu pożądanego ustawienia, w odstępach 3-sekundowych będzie się powtarzać sygnał dźwiękowy do momentu umieszczenia odpowiedniego naczynia na środku płyty indukcyjnej. Jeżeli po 5 sygnałach na płycie wciąż nie będzie naczynia lub umieszczone naczynie będzie nieodpowiednie do gotowania indukcyjnego, urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Po zakończeniu gotowania lub podgrzewania należy wyjąć wtyczkę ze źródła prądu!
- Na płycie ceramicznej nie wolno umieszczać pustych naczyń. Nagrzewanie pustego garnka lub patelni uruchamia system ochrony przed przegrzaniem, co prowadzi do wyłączenia kuchenki.
- Nie wolno używać kuchenki, która jest uszkodzona lub nie działa właściwie.
- Używanie akcesoriów i części zapasowych, które nie posiadają rekomendacji producenta, może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki oraz obrażeń ciała.
- 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.

Naczynia nadające się do pracy z kuchenką indukcyjną

- Garnki i patelnie z magnetycznym dnem, np. garnki ze stali nierdzewnej z żelaznym dnem, naczynia z odlewów żelaza, patelnie emaliowane
- patelnie z płaskim dnem oraz garnki o średnicy 12-26 cm z dnem magnetycznym
- maksymalna waga garnka oraz zawartości – 6 kg

Naczynia nienadające się do pracy z kuchenką indukcyjną

- garnki i patelnie o średnicy mniejszej niż 12 cm
- garnki ceramiczne, szkło żaroodporne
- garnki i patelnie miedziane i aluminiowe
- naczynia z nóżkami
- pojemniki z wybrzuszoną dnem

Panel sterowania

1. Włącznik ON/OFF
2. Przycisk aktywujący funkcję timera
3. Przycisk aktywujący funkcję temperatury
4. Przycisk aktywujący funkcję HEAT (sekwencyjny przełącznik mocy)
5. Przycisk (+) służący zwiększeniu poziomu mocy, temperatury lub czasu pracy
6. Przycisk (-) służący zmniejszeniu poziomu mocy, temperatury lub czasu pracy
7. Wyświetlacz ciekłokrystaliczny

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyciągnąć wtyczkę ze źródła zasilania. Nie należy stosować środków żrących. Nie wolno dopuścić do tego, aby woda dostała się do środka kuchenki.

BergHOFF®

- Nie wolno zanurzać kuchenki, kabli oraz wtyczki w wodzie, grozi to bowiem porażeniem prądem.
- Płytę ceramiczną należy wycierać wilgotną szmatką. Do czyszczenia można używać łagodnego roztworu mydła bez środków trących.
- Obudowę oraz panel sterowania należy wycierać miękką szmatką, dopuszczalne jest użycie łagodnego detergentu.
- Stosowanie produktów na bazie benzyny może prowadzić do uszkodzenia części plastikowych oraz obudowy/panelu sterowania.
- W pobliżu kuchenki nie należy stosować materiałów lub substancji łatwopalnych, kwasowych lub zasadowych, może to bowiem doprowadzić do skrócenia okresu eksploatacji kuchenki oraz zapłonu w trakcie pracy urządzenia.
- Należy sprawdzić, czy dno naczynia nie powoduje zadrapań powierzchni płyty ceramicznej. Zdrapania na powierzchni nie prowadzą jednak do pogorszenia funkcjonowania kuchenki.
- Kuchenkę należy przechowywać w suchym miejscu, upewniwszy się wcześniej, że została odpowiednio wyczyszczona.

Lista wyświetlanych błędów:

W przypadku, gdy na wyświetlaczu pojawi się kod błędu, prosimy postępować według następujących wskazówek.

| Kod błędu | Przyczyna i rozwiązanie |
|--|--|
| E01 | Napięcie wynosi poniżej 160V |
| E02 | Napięcie wynosi powyżej 270V |
| E03 | Akcesoria i części zapasowe są uszkodzone, prosimy o kontakt z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu rozpoznania problemu, naprawy i modyfikacji. |
| E04 | Akcesoria i części zapasowe są uszkodzone, prosimy o kontakt z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu rozpoznania problemu, naprawy i modyfikacji. |
| E05 | Temperatura gotowania jest wyższa niż 150°C. W trybie funkcji HEAT (grzanie) maksymalna temperatura wynosi 150°C. Jeśli w tym trybie pracy temperatura gotowania przekroczy 150°C, urządzenie będzie wykazywało błąd. Prosimy wyłączyć urządzenie, by wyeliminować niewłaściwy komunikat, pozostawić je do schłodzenia, a następnie włączyć zasilanie i wznowić tryb pracy urządzenia. W przypadku, gdy konieczna jest temperatura gotowania wyższa niż 150°C, wówczas prosimy skorzystać z funkcji TEMP” maksymalna temperatura wynosi wówczas 240°C. |
| E06 | Akcesoria i części zapasowe są uszkodzone, prosimy o kontakt z najbliższym autoryzowanym serwisem w celu rozpoznania problemu, naprawy i modyfikacji. |
| E07 | Temperatura gotowania wynosi ponad 240°C w trybie pracy TEMP. Po ostygnięciu urządzenie przełączy się automatycznie w tryb pracy „standby”. |
| E08 | Korzystanie z niewłaściwych naczyń kuchennych, prosimy o zastosowanie odpowiednich garnków z płaskim dnem. Należy wyłączyć urządzenie w celu usunięcia informacji o błędzie, ponownie włożyć kabel zasilający, a następnie uruchomić urządzenie. |
| EE | W razie nieprzerwanego użytkowania lub pozostawiania w trybie „standby” przez 150 minut kuchenka wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „EE” i rozlegnie się sygnał akustyczny. Aby ponownie uruchomić urządzenie należy wcisnąć przycisk „ON-OFF”. |
| Urządzenie znajduje się w trybie „standby”, lecz na wyświetlaczu | Korzystanie z garnków bez dna magnetycznego lub średnica dna jest mniejsza niż 12cm. Prosimy zastosować garnki z magnetycznym i płaskim dnem, takie jak |

| | |
|---|--|
| nie ma żadnego komunikatu, a urządzenie wydaje sygnały dźwiękowe. | naczynia z żelaza lub z odlewu żelaza lub garnki ze stali nierdzewnej z serii 18/0. Średnica dna naczyń powinna wynosić od 12 do 26cm. Po zastosowaniu odpowiedniego garnka urządzenie automatycznie wznowi pracę. |
|---|--|

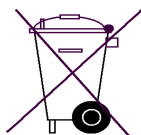
UWAGI:

- FUNKCJA USTAWIENIA MOCY (POWER): DOMYŚLNA TEMPERATURA MAKSYMALNA WYNOSI 170°C. W PRZYPADKU POTRAW GOTOWANYCH NA PARZE LUB GOTOWANIA WODY NALEŻY WIĘC NA NOWO USTAWIĆ FUNKCJĘ MOCY
- FUNKCJA TEMP.: DOMYŚLNA TEMPERATURA MAKSYMALNA WYNOSI 240°C. W PRZYPADKU OPIEKANIA LUB SMAŻENIA W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU NALEŻY WIĘC NA NOWO USTAWIĆ FUNKCJĘ TEMPERATURY
- NALEŻY UŻYWAĆ PŁASKICH PATELNI/GARNKÓW Z DNEM O GRUBOŚCI PONAD 1,53 MM
- W PRZYPADKU PRZEGRZANIA URZĄDZENIA KUCHENKĘ NALEŻY ZWRÓCIĆ SPRZEDAWCY
- PRZED URUCHOMIENIEM KUCHENKI NA PŁYTCIE NALEŻY UMIEŚCIĆ PATELNIĘ/GARNEK

KUCHENKI INDUKCYJNEJ NIE WOLNO UŻYWAĆ NA POWIERZCHNIACH (STOŁACH) METALOWYCH

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

