

## Kuchenka indukcyjna Sheriff Duck

Nr artykułu 1810034



### Specyfikacja techniczna:

Moc: przy ustawieniu „low”: 400 W, przy ustawieniu „high”: 900 W

Temperatura: przy ustawieniu „low” 80°C, przy ustawieniu „high”: 120°C

Napięcie: 220V – 240V / 50Hz

Maksymalne natężenie prądu: 4A

### Wskazówki ogólne:

Kuchenki nie wolno podłączać do gniazda, do którego podłączonych jest już kilka innych urządzeń. Nie wolno jej również używać w przypadku uszkodzenia przewodu oraz niedopasowania wtyczki do gniazda. Samodzielne modyfikowanie części urządzenia lub jego naprawa są zabronione. Wymiany przewodu może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. Urządzenia nie wolno uruchamiać w pobliżu otwartego płomienia lub w miejscach wilgotnych.

### **KUCHENKA INDUKCYJNA DLA DZIECI NIE JEST ZABAWKĄ!!!**

Użytkowanie kuchenki indukcyjnej Sheriff Duck jest dopuszczalne wyłącznie w obecności i pod nadzorem osób dorosłych.

**Uwaga:** pomimo ograniczenia liczby funkcji i mocy, parametry techniczne niniejszej kuchenki są wystarczające do ugotowania podstawowych składników. Kuchenka jest urządzeniem elektrycznym, które wytwarza ciepło o temperaturze do 80° C (w ustawieniu „low”) oraz do 120°C (w ustawieniu „high”).

Kuchenkę należy umieścić na stabilnej, płaskiej powierzchni. Przenoszenie urządzenia wraz z umieszczonym nań garnkiem lub patelnią jest niewskazane. Nagrzewanie lub przegrzewanie pustego garnka jest zabronione. Na płycie kuchenki nie wolno umieszczać metalowych obiektów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki, puszki czy kawałki folii aluminiowej. Mogą one

zaburzyć funkcjonowanie urządzenia lub doprowadzić do jego automatycznego wyłączenia. Wokół kuchenki należy zostawić odpowiednio dużo wolnego miejsca (minimalna odległość od ścian lub innych przedmiotów powinna wynosić 5-10 cm). Urządzenia nie należy stosować na powierzchniach o niskiej odporności na wysoką temperaturę (np. na dywanie, powierzchniach winylowych, bawełnianym obrusie, itp.). Pomiedzy garnek/patelnię a kuchenkę nie wolno wkładać papieru – może on ulec zapłonowi. Nie wolno zatykać otworów wentylacyjnych kuchenki.

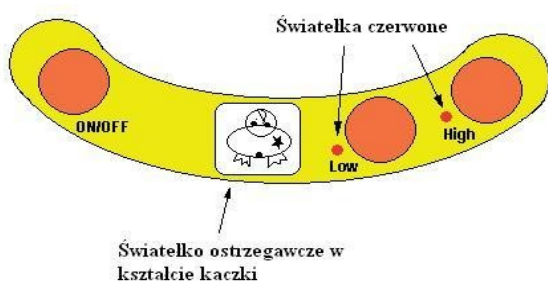
Uwaga! W wyniku promieniowania ciepła, czarna, szklana powierzchnia urządzenia będzie gorąca przez pewien czas po użyciu kuchenki. Nie należy jej dotykać! Na działanie kuchenki mogą wpływać przedmioty generujące lub przyciągające pole magnetyczne, takie jak odbiorniki radiowe i telewizyjne, karty bankomatowe czy taśmy magnetofonowe. Urządzenia nie wolno stosować na powierzchniach metalicznych.

Po zakończeniu gotowania nie należy od razu odłączać kabla zasilającego, do ostygnięcia kuchenka potrzebuje co najmniej 15 minut. Należy zawsze stosować naczynia dostosowane do kuchenek indukcyjnych o średnicy odpowiadającej średnicy szklanej płyty (maks. 16 cm). Zaleca się używanie naczyń do gotowania z serii Sheriff Duck, które zaprojektowano specjalnie z myślą o zastosowaniu na tej kuchenie indukcyjnej.

#### Wskazówki dotyczące czyszczenia i konserwacji:

Po każdym użyciu urządzenie należy wyczyścić, ale dopiero po całkowitym ostygnięciu szklanej powierzchni płyty. Stosowanie zabrudzonych garnków/patelni może doprowadzić do powstania odbarwień lub plam. Kuchenki nie wolno czyścić z użyciem benzyny, rozpuszczalników do farby, szczotki lub proszku do polerowania! Urządzenie należy przetrzeć wilgotną szmatką z detergentem. Aby usunąć zabrudzenia z otworów wentylacyjnych, należy się posłużyć odkurzaczem. Kuchenki nie wolno umieszczać w zmywarkach do naczyń. Nie wolno dopuścić do zalania urządzenia wodą lub dostania się jej do środka, może to bowiem spowodować uszkodzenie mechanizmu.

#### Obsługa:



1. Przygotowanie do trybu gotowości do pracy: kuchenkę indukcyjną Sheriff Duck należy umieścić na płaskiej i stabilnej powierzchni. Kuchenkę można uruchamiać wyłącznie w bezpośredniej obecności i pod nadzorem osób dorosłych. Przed rozpoczęciem pracy sprawdzić, czy urządzenie się nie chwieje! Następnie włożyć wtyczkę do odpowiedniego gniazda. Rozlegnie się sygnał akustyczny. Urządzenie znajduje się w trybie gotowości do pracy. O ile żadne przyciski nie zostaną

naciśnięte, urządzenie pozostanie w bezpiecznym trybie gotowości do pracy.

2. Uruchamianie kuchenki indukcyjnej:

pośrodku kuchenki, na czarnej, szklanej powierzchni umieścić odpowiednie naczynie do gotowania. Następnie wcisnąć ON/OFF, aby włączyć kuchenkę.

Rozlegnie się sygnał akustyczny.

3. Ustawienie poziomu mocy:

aby wybrać pożądany poziom mocy, należy nacisnąć przycisk "LOW" lub "HIGH".

W tym momencie kuchenka rozpocznie grzanie.

Po włączeniu ostrzegawcza lampka w kształcie kaczki będzie świecić na ZIELONO do momentu rozgrzania kuchenki do temp. 40°C.

A. Tryb "LOW" :

Ostrzegawcza lampka w kształcie kaczki świeci na ZIELONO, na czerwono świeci natomiast czerwona dioda obok przycisku "LOW". Urządzenie znajduje się w trybie gotowania "LOW". Temperatura osiągnie maksymalnie 80°C. Gdy temperatura przekroczy 40°C, lampka w kształcie kaczki zmieni kolor z ZIELONEGO na CZERWONY. Kuchenka robi się gorąca, nie należy więc dotykać szklanej powierzchni ani metalowych części naczyń do gotowania, dopóki światelko ostrzegawcze w kształcie kaczki świeci na CZERWONO.

Tryb gotowania "LOW" nadaje się do smażenia jaj, przygotowywania omletów lub podgrzewania potraw.

B. Tryb "HIGH":

Ostrzegawcza lampka w kształcie kaczki świeci na ZIELONO. Po naciśnięciu przycisku „HIGH” czerwona lampka zapali się obok przycisku "HIGH". Urządzenie znajduje się w trybie gotowania "HIGH". Temperatura osiągnie maksymalnie 120°C. Gdy temperatura przekroczy 40°C, lampka w kształcie kaczki zmieni kolor z ZIELONEGO na CZERWONY. Kuchenka robi się gorąca, nie należy więc dotykać szklanej powierzchni ani metalowych części naczyń do gotowania, dopóki światelko ostrzegawcze w kształcie kaczki świeci na CZERWONO.

Tryb gotowania "HIGH" nadaje się do robienia naleśników, gotowania wody czy smażenia mięsa.

4. W trakcie gotowania...

Po zdjęciu patelni/garnka w trakcie gotowania, kuchenka pozostanie aktywna przez 12 sekund. W tym czasie co 3 sekundy urządzenie będzie wydawać sygnał akustyczny. Jeżeli w ciągu 12 sekund na kuchence znów zostanie położone naczynie, dopływ prądu zostanie wznowiony (zapali się czerwona lampka). Jeżeli naczynie nie zostanie umieszczone na kuchence, urządzenie przełączy się w tryb gotowości (czerwona lampka nie będzie się świecić). Równocześnie ostrzegawcza lampka w kształcie kaczki będzie świecić na CZERWONO do ostygnięcia kuchenki (o ile wtyczka pozostanie w gniazdku). W trakcie gotowania (oraz ogólnie po uruchomieniu kuchenki) ze względów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wstrzyma pracę i przełączy się w tryb czuwania (czerwona lampka nie będzie się świecić), jeżeli przez 15 minut nie zostanie wciśnięty żaden przycisk. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy nacisnąć przycisk ON/OFF. Kuchenkę można przenosić lub odłączyć od źródła prądu dopiero po zgaśnięciu CZERWONEJ ostrzegawczej lampki w kształcie kaczki (temp. poniżej 40°C).

Przed przeniesieniem urządzenia należy się upewnić, czy CZERWONA ostrzegawcza lampka w kształcie kaczki zgasła, zaś z kuchenki zdjęto garnek/patelnię. Kuchenki nie wolno przenosić, jeżeli znajduje się na niej garnek/patelnia oraz gdy ostrzegawcza lampka w kształcie kaczki wciąż świeci na CZERWONO. Ponadto nie należy dotykać szklanej powierzchni kuchenki ani metalowych części naczyń do gotowania, dopóki światelko ostrzegawcze w kształcie kaczki świeci na CZERWONO, oznacza to bowiem, że temperatura powierzchni przekracza 40°C, z czym wiąże się groźba oparzenia. Kuchenki indukcyjnej nie wolno pozostawiać bez nadzoru, także gdy zadzwoni telefon lub dzwonek u drzwi.

5. Zakończenie gotowania

Proces gotowania można wstrzymać w każdym momencie, naciskając przycisk "ON/OFF". Po

zakończeniu gotowania należy wcisnąć przycisk ON/OFF, ale NIE NALEŻY OD RAZU WYCIĄGAĆ WYTCZKI Z GNIAZDA. KUCHENKA POWINNA NAJPIERW OSTYGNAĆ W TRYBIE GOTOWOŚCI DO PRACY.

Nie wolno więc przenosić urządzenia ani wyciągać wtyczki z gniazdka do momentu zgaśnięcia CZERWONEGO ostrzegawczego światełka w kształcie kaczki (temp. poniżej 40°C). Jej wyłączenie oznacza, że kuchenka ostygła do bezpiecznej temperatury i można ją przenosić lub czyścić.

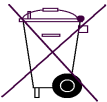
## 6. Gwarancja

- Kuchenia 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.

Dystrybutor: Nois Sp. z o.o.  
ul. Jutrzenki 12, 02-233 Warszawa

