



stalgast
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - 10.2016

Kuchenka indukcyjna

MODEL: 770350



SPIS TREŚCI

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	3
2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA	3
3. DANE TECHNICZNE	3
3.1. Opis urządzenia:.....	4
4. MONTAŻ	4
4.1. Instalacja do źródeł zasilania.....	4
4.2. Umieszczenie urządzenia.....	4
5. BUDOWA URZĄDZENIA	4
6. OBSŁUGA	5
6.1. Funkcje.....	5
7. DODATKOWE INFORMACJE	5
7.1. Naczynia które mogą być używane na kuchence indukcyjnej:	5
7.2. Naczynia które nie mogą być używane na kuchence indukcyjnej:.....	6
8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	6
9. BŁĘDY	6
10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ	7
II. GWARANCJA	7

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chronić kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chronić go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wyciągaj wtyczki od razu po zakończeniu pracy urządzenia, niezbędne jest 15 sekund na schłodzenie kuchenki.
- Nie przenoś ani nie przesuwaj kuchenki, gdy znajduje się na niej garnek, patelnia itd.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki, przykrywkę, puszki i folie aluminiowe itp. na górnej powierzchni kuchenki.
- Nie umieszczaj między płytą a naczyniem łatwopalnych materiałów np.: papieru. grozi to pożarem.
- Nie dotykaj płyty grzejnej urządzenia bezpośrednio po zakończeniu pracy. Płyta urządzenia będzie gorąca!
- Nie umieszczaj kuchenki w pobliżu urządzeń czułych na działanie pola magnetycznego, takie jak radia, telewizory, karty kredytowe. (Ich działanie może ulec zakłóceniom).
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia. Brak wentylacji może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli powierzchnia blatu zostanie uszkodzona, wyłącz urządzenie i niezwłocznie oddaj do naprawy.
- Nie stawiaj urządzenia na dywanie bądź innym łatwopalnym materiale.
- Nie nagrzewaj pustych garnków aby uniknąć ich przypalenia.
- Nie używaj kuchenki w pobliżu ognia bądź źródeł wody.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V ~ 50 Hz
Moc	3500 W
Wymiary WxDxH	325x425x100 mm
Wymiar płyty grzewczej	270x270 mm

3.1. Opis urządzenia:

- automatyczna detekcja garnków i dostosowanie powierzchni grzewczej do wielkości garnka (2 strefy)
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy: 1/10/20 dla trybu moc lub 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa co 10°C)
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min. - ustawiane co 1 min.
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica dna stosowanych naczyń Ø 120 - Ø 260 mm
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- stosować naczynia przeznaczone do kuchni indukcyjnych
- ceramiczna płyta robocza
- ograniczenie zużycia energii o 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- trzony indukcyjne włączają się w chwili postawienia naczynia i wyłączają w momencie zdjęcia naczynia
- ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w naczyniu
- szklany dotykowy panel sterujący z wydzielonym timerem
- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- 20 poziomów pracy dla trybu moc i temperatura (od 1 do 20)
- rozszerzony system chłodzenia: umożliwia pracę wentylatorów po zakończeniu pracy i wyłączeniu urządzenia, w ten sposób zapewniając kuchence możliwość szybkiego wystygnięcia. Z tego powodu **nie należy odłączać** urządzenia od źródła zasilającego w energię elektryczną do 5 – 10 minut po zakończeniu jego użytkowania.

4. MONTAŻ

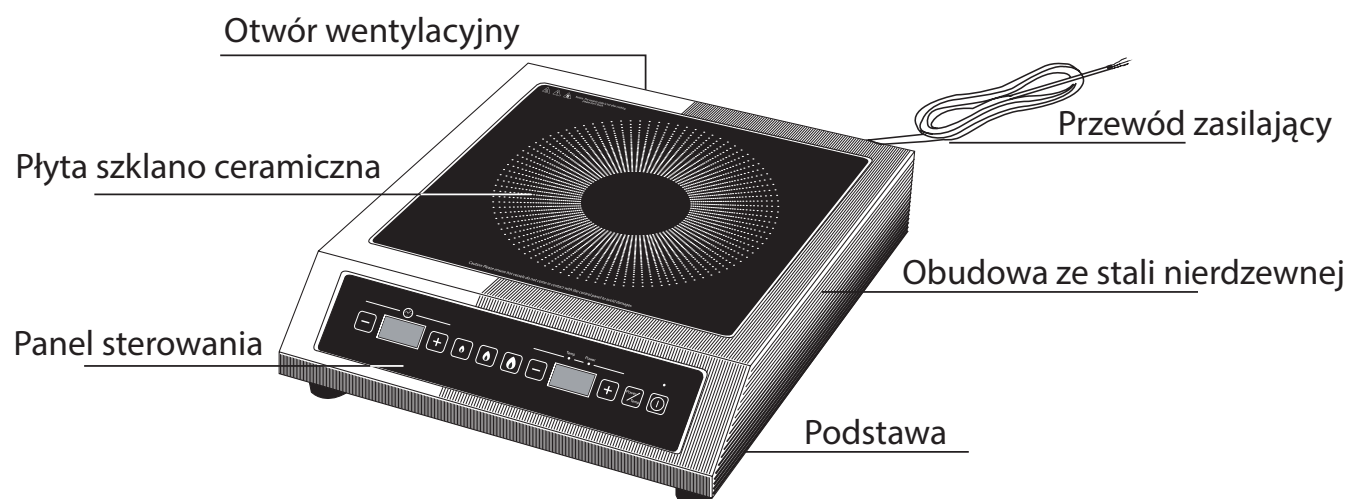
4.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

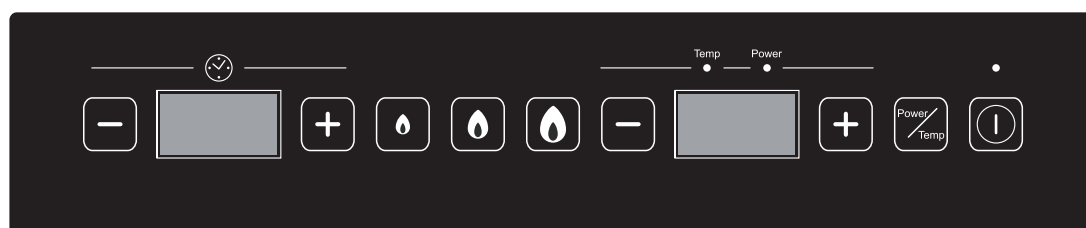
4.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni. Zainstaluj urządzenie w miejscu zapewniającym wystarczającą ilość miejsca na około. Zachowaj odstęp minimum 10 cm od innych urządzeń, ścian itp.


5. BUDOWA URZĄDZENIA



PANEL STEROWANIA




6. OBSŁUGA








1. Ustawić kuchenkę na płaskiej powierzchni w miejscu posiadającym dobrą wentylację. Nie należy ustawiać kuchenki na powierzchniach metalowych oraz w pobliżu źródeł ciepła lub źródeł ognia.
2. Podłączyć wtyczkę urządzenia do gniazda zasilającego.
3. Po włączeniu zasilania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „----”.
4. Następnie należy wcisnąć przycisk 
5. Umieścić garnek na środku szklanej płyty. Należy używać wyłącznie garnków o standardowych wymiarach jak opisano w rozdziale „WYBÓR NACZYŃ DO GOTOWANIA”.
6. Wybrać przycisk funkcyjny w zależności od wymagań przeznaczonego do obróbki produktu. Jeżeli urządzenie podczas pracy wyda jakiś dźwięk, należy delikatnie przesunąć garnek, tak aby był on ustawiony dokładnie na środku szklanej płyty.

6.1. Funkcje

a. Przycisk

- Wcisnąć przycisk , aby włączyć lub wyłączyć nastawną kuchenkę indukcyjną.
- Kuchenka wyłączy się automatycznie po upłygnięciu wyznaczonego limitu czasu.
- Kuchenka wyłączy się automatycznie, jeżeli nie będzie używana przez dłuższy czas.

b. Regulacja mocy („POWER”)

- Wcisnąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy. Następnie wcisnąć przycisk „TEMP/POWER”.
- Na wyświetlaczu pokaże się komunikat „10” i kuchenka rozpocznie pracę.
- Kuchenka zawsze będzie rozpoczynała pracę od mocy „10”.
- Za pomocą przycisków „+” lub „-” można zwiększyć lub zmniejszyć moc.
- Po każdym wciśnięciu przycisku „+” moc zwiększy się o 1 jednostkę.
- Najwyższa moc to „20”, a najniższa to „1”.
- W przypadku, gdy zaistnieje potrzeba natychmiastowego zwiększenia lub zmniejszenia mocy, należy wcisnąć przyciski   
- Naciśnięcie przycisku  spowoduje zredukowanie mocy do wartości domyślnej „1”, naciśnięcie przycisku  ustawi domyślną wartość mocy na „10”, a wciśnięcie przycisku  spowoduje ustawienie domyślnej wartości mocy na „20”.


c. Przycisk czasomierza („TIMER”)

- Jeżeli nie zostanie ustawiona funkcja limitu czasu, kuchenka będzie grzała, aż do upłygnięcia wcześniej ustawionego jako wartość domyślna czasu.
- Jeżeli chcecie Państwo ustawić czasomierz, należy wcisnąć przycisk „TIMER”. Po usłyszeniu sygnału brzęczyka, należy ponownie wcisnąć ten sam przycisk, aby wydłużyć ustawiany czas. Każde wciśnięcie przycisku „TIMER” spowoduje wydłużenie ustawianego czasu o 1 jedną minutę.
- Kiedy upłynie ustawiony czas pracy kuchenki, urządzenie przerwie grzanie i wyłączy się automatycznie. .
- Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 480 minut.

7. DODATKOWE INFORMACJE

7.1. Naczynia które mogą być używane na kuchence indukcyjnej:

- stali
- żeliwa
- emaliowanego żelaza

- stali nierdzewnej oznaczone symbolem 

Naczynia powinny posiadać płaskie dno o wymiarach od 12 do 26 cm.



7.2. Naczynia które nie mogą być używane na kuchenke indukcyjnej:

Następujące naczynia nie mogą być używane na kuchenke indukcyjnej:

1. naczynia wykonane z:
 - żaroodpornego szkła
 - miedzi
 - aluminium
2. naczynia ceramiczne
3. naczynia o zaokrąglonym dnie
4. naczynia o wymiarach dna mniejszych niż 12 cm.



Naczynie o zaokrąglonym dnie



Czajnik z dnem aluminiowym



Dno mniejsze niż 12 cm



Naczynia ceramiczne



Naczynia ze szkła żaroodpornego

8. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać do ostygnięcia płyty grzejnej. Urządzenie należy czyścić po każdorazowym użyciu.
2. Nie używać benzyny, rozpuszczalnika, produktów zawierających środki ściernie do czyszczenia kuchenki indukcyjnej.
3. Urządzenie można czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń oraz wilgotnej szmatki.
4. W celu usunięcia kurzu i zanieczyszczeń z otworów wentylacyjnych można użyć odkurzacza lub sprężonego powietrza.
5. Nie zanurzać urządzenia w wodzie!

9. BŁĘDY

Podczas użytkowania mogą pojawić się na wyświetlaczu komunikaty o błędach. Poniżej tabela wyjaśniająca.

Objawy	Przyczyna	Postępowanie
Na wyświetlaczu kuchenki pojawia się komunikat „EL”	Zbyt niskie napięcie	Wyłączyć kuchenkę i nie włączać jej ponownie do czasu ustabilizowania napięcia
Na wyświetlaczu kuchenki pojawia się komunikat „EH”	Zbyt wysokie napięcie	Wyłączyć kuchenkę i nie włączać jej ponownie do czasu ustabilizowania napięcia
Wentylator pracuje jeszcze jakiś czas po wyłączeniu urządzenia	System chłodzenia jest aktywny	Jest to zjawisko normalne i prawidłowe. Wentylatory pracują do czasu, aż kuchenka zostanie wystudzona do poziomu temperatury otoczenia
Kuchenka pracuje przez chwilę, a następnie przestaje działać, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „EC”	Kuchenka została nieprawidłowo zainstalowana. Nieodpowiednia wentylacja i odprowadzenie ciepła	Zainstalować kuchenkę w miejscu posiadającym dobrą wentylację
	Wentylatory chłodzące mogły zostać zablokowane przez czynniki zewnętrzne	Usunąć czynniki blokujące z wentylatora
	Wentylatory nie pracują	Oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego Centrum serwisowego w celu dokonania regulacji lub naprawy
	Temperatura otoczenia kuchenki jest zbyt wysoka	Zapewnić odpowiednią wentylację w miejscu pracy kuchenki
Na wyświetlaczu kuchenki pojawia się komunikat „Ed”	Zbyt wysoka temperatura na powierzchni kuchenki	Zdjąć garnek z płyty kuchenki i wyłączyć kuchenkę na 5 minut, a następnie ponownie włączyć urządzenie

Kuchenka pracuje przez chwilę, a następnie przestaje działać, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „EA” lub „Eb”	Czujnik temperatury nie działa	Oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego Centrum serwisowego w celu dokonania regulacji lub naprawy
Kuchenka po włączeniu pracuje nieregularnie – z przerwami	Program kuchenki ustawiony na małą moc	Program kuchenki ustawiony na małą moc
	Ustawiona temperatura obróbki została osiągnięta	Jest to zjawisko normalne i prawidłowe
Kuchenka nie daje się włączyć	Brak zasilania urządzenia w energię elektryczną	Sprawdzić instalację zasilającą

W przypadku kiedy rozwiązania podane w tabeli nie pomogą należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

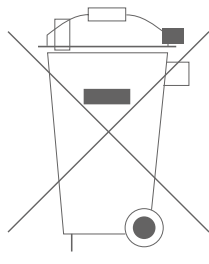
10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie. Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania. Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym. Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu. Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

E0003390WZ

II. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.