

BergHOFF[®] TRONIC



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Pozycja nr.: 1810003

KUCHENKA INDUKCYJNA

SPECYFIKACJA:

- | | | |
|------|---|-------|
| 1. | wskazówki ogólne: | - 5 - |
| 2. | wskazówki dotyczące trybu działania | - 6 - |
| 2.1. | “heat” (grzanie) | - 6 - |
| 2.2. | “temp” | - 6 - |
| 2.3. | funkcje timera (licznika czasu): | - 6 - |
| 3. | naczynia odpowiednie do zastosowania z tym urządzeniem: | - 7 - |
| 3.1 | właściwe patelnie: | - 7 - |
| 3.2 | niewłaściwe patelnie: | - 7 - |
| 4. | utrzymanie | - 8 - |
| 5. | lista wyświetlanych błędów: | - 9 - |

SPECYFIKACJA:

Numer artykułu: BHI_01S
Moc: 500-2000 W
Napięcie: 220V / 230V ~ 50Hz
Temperatura: 60 ° C - 270 ° C

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE:

- Nie podłączać do gniazdka, gdy inne urządzenia są włączone.
- Nie używać, jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony albo, jeśli wtyczka nie pasuje do kontaktu.
- Nie wolno modyfikować urządzenia lub samodzielnie wykonywać napraw - kabel zasilający może zostać wymieniony przez wykwalifikowany personel.
- Nie korzystać z urządzenia, jeśli znajduje się ono blisko otwartego płomienia lub w wilgotnym miejscu.
- Trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Umieścić na stabilnej, równej powierzchni.
- Nie transportować, jeśli na urządzeniu postoi garnek lub patelnia.
- Nie grzać lub nie przegrzewać pustego naczynia.
- Na górnej powierzchni nie należy umieszczać metalowych elementów, takich jak noże, widelce, łyżki, przykrywkę, puszki i folii aluminiowej.
- Wokół płyty do gotowania pozostawić dostateczną ilość miejsca (zachować minimalną odległość 5 do 10 cm od ścian lub innych przedmiotów)
- Nigdy nie korzystać z urządzenia na materiałach łatwopalnych (dywan, winyl).
- Nie umieszczać papieru między garnkiem lub patelnią i urządzeniem. Papier może się zapalić.
- Nie zatykać otworu powietrza nawiewanego lub wywiewanego.
- Uwaga! Powierzchnia pozostanie gorąca przez jakichś czas po użyciu.
- Urządzenia, które posiadają albo przyciągają pole magnetyczne, takie jak: radia, telewizor, karty do automatów i karty bankowe oraz kasyety, mogą mieć wpływ na działanie urządzenia.
- Urządzenia nie należy używać na metalowych powierzchniach.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania natychmiast po zakończeniu gotowania, potrzeba przynajmniej 15 sekund, aby urządzenie się schłodziło.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TRYBU DZIAŁANIA

- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego i uziemionego źródła zasilania.
- Słyszalny będzie sygnał akustyczny. Teraz urządzenie będzie znajdowało się w trybie standby.
- Na środku powierzchni do gotowania umieścić odpowiednie naczynia do gotowania.
- Nacisnąć przycisk włącz/wyłącz (ON/OFF) na kuchence indukcyjnej. Zaświeci się lampka kontrolna „POWER” i słyszalny będzie sygnał akustyczny.
- Następnie uruchomić przycisk „HEAT” (grzanie) lub „TEMP”. Lampka kontrolna zgaśnie.
- Bez naczyń do gotowania znajdujących się na powierzchni kuchenka indukcyjna nie może zacząć pracy.

2.1. “HEAT” (Grzanie)

Wstępnie ustawiony został poziom “5” i urządzenie zostaje włączone (poziomy mocy: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10). Za pomocą klawiszy ze strzałkami, możecie Państwo w każdej chwili zmienić ustawienia, począwszy od 1 do 10. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat “POWER” (tryb pracy)

2.2. “TEMP”

Ustawiono wstępnie poziom temperatury “120°C” i urządzenie zostaje włączone (poziomy temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240° C). Przyciskami +/-, możecie Państwo w każdej chwili zmienić ustawienia, począwszy od 60 - 240° C. Na wyświetlaczu pokazuje się komunikat “TEMP (°C)”.

2.3. Funkcje timera (licznika czasu):

Po wybraniu trybu działania (poziomu mocy i temperatury), wcisnąć należy przycisk "TIMER". Na wyświetlaczu pokaże się cyfra "0", jak również obok widoczna będzie dioda "TIMER" (min). Za pomocą klawiszy ze strzałkami będziecie Państwo mogli dowolnie wybierać czas trybu pracy w interwałach 5-minutowych (aż do maksimum 180 minut). Czas będzie odmierzany w dół po jednej minucie, aż szerokoekranowy wyświetlacz wróci do pierwotnego stanu (HEAT, TEMP). Gdy ustawiony czas upłynie, słyszalny będzie sygnał akustyczny i urządzenie automatycznie powróci do trybu standby.

3. NACZYNIA ODPOWIEDNIE DO ZASTOSOWANIA Z TYM URZĄDZENIEM:

3.1. Właściwe patelnie:

stalowe lub z odlewu z żelaza, z emaliowanego żelaza, ze stali nierdzewnej, patelnie z płaskim dnem / garnki o średnicy 12 do 26 cm.

3.2. Niewłaściwe patelnie:

Z żaroodpornego szkła, z elementami ceramicznymi, miedziane, aluminiowe patelnie i garnki. Garnki i patelnie z zaokrąglonym dnem o średnicy mniejszej niż 12 cm.

4. UTRZYMANIE:

Czyścić po każdym użyciu. Rozłączyć wtyczkę i poczekać, aż urządzenie się schłodzi. Jeżeli naczynia / patelnie są użyte bez wcześniejszego oczyszczenia, wówczas może to spowodować odbarwienia albo plamy.

Do czyszczenia kuchenki indukcyjnej nie używać paliwa, rozpuszczalników, szczotki do szorowania albo proszku do polerowania. Kuchenkę należy wycierać używając środka do zmywania i wilgotnej szmatki. Korzystać z odkurzacza, by usunąć brud z otworu powietrza nawiewnego i wywiewnego.

Chronić kuchenkę przed zalaniem bieżącą wodą (jeżeli woda dostanie się do wewnątrz, może to spowodować usterki w działaniu).

5. Lista wyświetlanych błędów:

W przypadku, gdy na wyświetlaczu pokazanie zostanie kod błędu, prosimy postąpić według następujących wskazówek.

Kod błędu	Cause and solution
E00	Natężenie prądu jest powyżej poziomu 15A
E01	Napięcie jest poniżej poziomu 160V
E02	Napięcie jest wyższe niż 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. Korzystając z trybu funkcji "HEAT" (grzanie), temperatura maksymalna wynosi 150. Jeśli w tym trybie pracy temperatura gotowania wynosi 150, 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 wyższa temperatura gotowania niż 150, wówczas prosimy o skorzystanie z funkcji "TEMP", temperatura maksymalna wynosi wówczas 240.
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 w trybie pracy "TEMP". Po tym, jak urządzenie ostygnie, przełączy się ono automatycznie w tryb pracy standby.
E08	Korzystanie z niewłaściwych naczyń kuchennych, prosimy o zastosowanie odpowiednich garnków z płaskim dnem. Urządzenie wyłączyć w celu usunięcia złej informacji, wyjąć kabel zasilający, a następnie ponownie uruchomić urządzenie.

Urządzenie jest trybie pracy standby, lecz wyświetlacz nie wykazuje żadnego komunikatu, a urządzenie wydaje dźwięk "Dee, Dee, ..."

Korzystanie z garnków bez dna magnetycznego lub średnica dna jest mniejsza niż 12cm. Prosimy zmienić garnki na takie posiadające magnetyzm z płaskim dnem, takie jak naczynia z żelaza lub z odlewu żelaza, garnki ze stali nierdzewnej z serii 18/0. Naczynia powinny mieć średnicę dna od 12 do 26cm. Po zastosowaniu odpowiedniego garnka, urządzenie automatycznie wznowi pracę.

