

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**



**Podwójna płyta indukcyjna ellrona Germany 62018**

**Nr produktu: 1485187**



11 Instrukcja obsługi.....	1
11.1 Informacje ogólne .....	4
11.2 Informacje o instrukcji.....	4
11.3 Uwagi ostrzegawcze .....	4
11.4 Ograniczenie odpowiedzialności .....	5
11.5 Ochrona praw autorskich .....	5
12 Osoby.....	5
12.1 Przeznaczenie .....	6
12.2 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa .....	6
12.3 Źródła zagrożeń .....	7
12.3.1 Zagrożenie ze względu na pole elektromagnetyczne.....	7
12.3.2 Zagrożenie pożarem .....	7
12.3.3 Zagrożenie wybuchem.....	8
12.3.4 Niebezpieczeństwo pożaru.....	8
12.3.5 Niebezpieczeństwa związane z energią elektryczną .....	9
13 Uruchomienie.....	10
13.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	10
13.2 Zakres dostawy i transport .....	10
13.3 Rozpakowanie .....	10
13.4 Usuwanie opakowania .....	10
13.5 Konfiguracja.....	11
13.5.1 Wymagania dotyczące lokalizacji instalacji:.....	11
13.5.2 Zapobieganie zakłóceniom radiowym.....	11
13.6 Podłączenie elektryczne .....	12
14 Design i funkcja.....	12
14.1 Elementy obsługi i wyświetlacze .....	13
14.1.1 Panel operacyjny i wyświetlacz .....	13
14.1.2 Szczegóły dotyczące urządzenia .....	13
14.1.3 Sygnały dźwiękowe.....	14
14.1.4 Zabezpieczenie przed przegrzaniem .....	14
14.1.5 Tabliczka znamionowa.....	14
15 Działanie i utrzymanie .....	14

15.1 Działanie i zalety kuchenek indukcyjnych .....	14
15.2 Instrukcje dotyczące kuchenek .....	15
15.3 Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa .....	16
15.4 Obsługa urządzenia .....	16
15.4.1 Włączanie .....	16
15.4.2 Tryb zasilania .....	17
15.4.3 Tryb temperatury .....	17
15.4.4 Timer.....	17
15.4.5 Funkcja maks. / min.....	18
15.4.6 Wyłączanie.....	18
16 Czyszczenie i konserwacja .....	18
16.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa .....	18
16.2 Czyszczenie .....	19
17 Rozwiązywanie problemów.....	19
17.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	19
17.2 Wskazania błędów.....	19
17.3 Przyczyny i naprawa błędów .....	20
18 Usuwanie starego urządzenia .....	20
19 Gwarancja.....	20
20 Dane techniczne .....	21

### 11.1 Informacje ogólne

Przeczytaj informacje zawarte w niniejszym dokumencie, aby zapoznać się z urządzeniem i szybko skorzystać z pełnego zakresu ich funkcji. Kuchenka indukcyjna będzie Ci służyć przez wiele lat, jeśli będzie używana zgodnie z instrukcją.

Życzymy wiele przyjemności z korzystania z produktu!

### 11.2 Informacje o instrukcji

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi element kuchenki indukcyjnej (następnie określanej jako urządzenie) i dostarczy Ci ważnych informacji na początek dotyczących uruchomienia, bezpieczeństwa, zamierzonego użytkowania i pielęgnacji urządzenia.

Instrukcja obsługi musi być zawsze dostępna przy urządzeniu. Podręcznik obsługi powinien być odczytany i stosowany przez każdą osobę, poinstruowaną do pracy z urządzeniem:

- Uruchomienie
- Obsługa
- Rozwiązywanie problemów
- Czyszczenie

Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazać ją kolejnemu właścicielowi urządzenia.

### 11.3 Uwagi ostrzegawcze

W instrukcji obsługi znajdują się następujące ostrzeżenia.

#### NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ostrzeżenie dotyczące tego poziomu zagrożenia wskazuje na potencjalnie niebezpieczną sytuację. Jeśli nie jest możliwe uniknięcie niebezpiecznej sytuacji, może to prowadzić do śmierci lub poważnych obrażeń.

► Należy przestrzegać wskazówek zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć niebezpieczeństwa śmierci lub poważnych obrażeń.

#### OSTRZEŻENIE

Ostrzeżenie o tym poziomie zagrożenia wskazuje na możliwą niebezpieczną sytuację. Jeśli nie jest możliwe uniknięcie niebezpiecznej sytuacji, może dojść do poważnych obrażeń.

► Należy przestrzegać wskazówek zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć obrażeń ciała.

#### UWAGA

Ostrzeżenie o tym poziomie zagrożenia wskazuje na możliwą niebezpieczną sytuację.

Jeśli nie można uniknąć niebezpiecznej sytuacji, może dojść do niewielkich lub umiarkowanych obrażeń.

► Należy przestrzegać wskazówek zawartych w tym ostrzeżeniu, aby uniknąć obrażeń ciała.

#### WSKAZÓWKA

Informacja tego rodzaju wskazuje dodatkowe informacje, które uproszczą obsługę urządzenia.

### 11.4 Ograniczenie odpowiedzialności

Wszystkie informacje techniczne, dane i powiadomienia dotyczące instalacji, obsługi i pielęgnacji urządzenia są kompletne i aktualne w momencie drukowania i jest tworzona wg najlepszej dostępnej wiedzy, biorąc pod uwagę dotychczasowe doświadczenia i ustalenia.

Żadne roszczenia nie mogą pochodzić z dostarczonych informacji, ilustracji lub opisów w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku następujących działań:

- Nieprzestrzeganie instrukcji
- Używa do celów nie przeznaczonych
- Niewłaściwe naprawy
- Zmiany techniczne, modyfikacje urządzenia
- Użycie nieautoryzowanych części zamiennych

Modyfikacje urządzenia nie są zalecane i nie są objęte gwarancją. Wszystkie tłumaczenia są przeprowadzane zgodnie z naszą najlepszą wiedzą. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za błędy tłumaczeniowe, nawet jeśli tłumaczenie zostało przeprowadzone przez nas. Oryginalny tekst niemiecki jest wyłącznie wiążącym.

### 11.5 Ochrona praw autorskich

Ten dokument jest chroniony prawami autorskimi. Firma Braukmann GmbH zastrzega sobie wszelkie prawa, w tym prawa do powielania i dystrybucji przy użyciu specjalnych procesów (np. przetwarzania danych, nośniki danych, sieci danych), nawet częściowo.

Z zastrzeżeniem treści i zmian technicznych.

## 12 Osoby

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas obsługi urządzenia. Urządzenie odpowiada wymaganiom bezpieczeństwa. Niewłaściwe użycie może spowodować szkody osobiste lub rzeczowe.

## 12.1 Przeznaczenie

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych w celu rozgrzania, gotowania i pieczenia potraw.

Garnki używane do powierzchni płyty indukcyjnej muszą być odpowiednie do indukcji. Używanie produktu do innego celu lub w celu, który przekracza tę instrukcję obsługi zostanie uznane za niezgodne z przeznaczeniem.

### Ostrzeżenie

Niebezpieczeństwo wskutek niezamierzonego użycia! Niebezpieczeństwa mogą pochodzić z urządzenia, jeśli jest używany do niezamierzonego użytku i / lub innego rodzaju użytkowania.

- ▶ Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Przestrzegaj metod proceduralnych opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.

Wszelkie roszczenia z tytułu szkód wynikłych z niezamierzonych zastosowań są wykluczone.

Użytkownik ponosi wyłączne ryzyko.

## 12.2 Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa

### Wskazówka

Należy przestrzegać następujących ogólnych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa w odniesieniu do bezpiecznej obsługi urządzenia.

- ▶ Przed użyciem urządzenia sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń zewnętrznych. Nigdy nie wkładaj uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeśli przewód połączeniowy jest uszkodzony, należy mieć specjalny przewód połączeniowy zainstalowany przez upoważnionego elektryka.
- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i powyżej oraz osoby o zmniejszonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny i zrozumiały sposób.
- ▶ Dzieci nie powinny bawić się z urządzeniem.
- ▶ Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- ▶ Przechowywać urządzenie i kabel zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- ▶ Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest w eksploatacji.
- ▶ Wszelkie naprawy mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy przeszkoleni przez producenta. Niewłaściwe przeprowadzenie napraw może być znacznym niebezpieczeństwem dla użytkownika.

► Naprawy urządzenia w okresie gwarancyjnym mogą być prowadzone wyłącznie działą obsługi klienta autoryzowane przez producenta, w przeciwnym razie gwarancja uprawnienia będą nieważne w przypadku jakichkolwiek późniejszych szkód.

#### Wskazówka

► Uszkodzone elementy należy zawsze wymieniać na oryginalne części zamienne. Tylko takie części zapewnią spełnienie wymogów bezpieczeństwa.

► Nigdy nie należy przenosić urządzenia, ciągnąc za kabel zasilający.

► Nie należy wkładać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżeczki i pokrywki, ponieważ mogą się rozgrzać.

► Urządzenie nie ma być obsługiwane za pomocą zewnętrznego licznika czasowego lub oddzielny system zdalnego sterowania.

### 12.3 Źródła zagrożeń

#### 12.3.1 Zagrożenie ze względu na pole elektromagnetyczne

##### OSTRZEŻENIE

Może dojść do powstania pól magnetycznych generowanych podczas działania urządzenia i prowadzić do niekorzystnych skutków.

Należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa:

► Osoby z podwyższoną czułością elektryczną nie powinny pozostawać w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia dłużej niż jest to konieczne.

► Badania naukowe wykazały, że płyty indukcyjne nie stwarzają zagrożenia. Jednak, osoby z rozrusznikiem serca powinny zachować minimalną odległość 60 cm od urządzenia podczas pracy. Ponadto, osoby z rozrusznikiem serca powinny dbać o specjalne porady dotyczące obsługi przedmiotów magnetycznych, np. karty kredytowe, nośniki danych lub kasyety, znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

► Umieścić naczynia do gotowania na środku płyty kuchennej, tak aby podstawa pojemnika pokrywała się jak największej wielkości pola elektromagnetycznego.

► Nie wolno zdejmować żadnych pokryw i warstw urządzenia.

#### 12.3.2 Zagrożenie pożarem

##### OSTRZEŻENIE

Elementy gotowane na tym urządzeniu, a także używana powierzchnia naczyń do gotowania urządzenia może stać się bardzo gorąca.

Przestrzegaj poniższych instrukcji dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć poparzenia.

Inne:

- ▶ Chronić ręce podczas pracy przy gorącym urządzeniu, stosując rękawice izolujące ciepło, ścierki do naczyń lub podobne.
- ▶ Nie stawiaj metalowych naczyń do gotowania, pokrywek garnków lub patelni, noży lub innych metalowych przedmiotów na płycie. Gdy urządzenie jest włączone, mogą one stać się bardzo gorące.
- ▶ Nie dotykaj gorącej powierzchni płytki ceramicznej.

Sama płyta indukcyjna nie wytwarza ciepła podczas procesu gotowania, ale

Temperatura naczyń do gotowania podgrzewa gorącą płytę.

### **12.3.3 Zagrożenie wybuchem**

#### **OSTRZEŻENIE**

Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia stwarza niebezpieczeństwo eksplozji wskutek nadciśnienia wytworzony.

Przestrzegaj następujących wskazówek bezpieczeństwa, aby zapobiec niebezpieczeństwu eksplozji:

- ▶ Nigdy nie podgrzewaj żywności lub płynów w zamkniętych pojemnikach, na przykład w puszkach. The

Pojemnik może pękać w wyniku wygenerowanego nadciśnienia. Najlepiej podgrzać puszkę przez otwarcie

Umieszczając ją w garnku wypełnionym małą ilością wody.

### **12.3.4 Niebezpieczeństwo pożaru**

#### **OSTRZEŻENIE**

W przypadku niewłaściwego użycia urządzenia istnieje ryzyko pożaru. Należy przestrzegać następujących wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć niebezpieczeństwa pożaru:

- ▶ Podczas pracy usunąć wszystkie łatwopalne przedmioty z najbliższego otoczenia urządzenia. (np. detergenty, puszki aerozolowe, odsunąć od piekarnika, ściereczki i szmatki itp.)
- ▶ Unikać przegrzania olejów i tłuszczów przez dłuższy czas. Zanieczyszczony olej i tłuszcz mogą się szybko zapalić.
- ▶ Nie wolno umieszczać pustego naczynia na kuchence.

Wskazówka



Jeśli na płycie kuchennej pojawi się pożar, należy postępować w następujący sposób:

Wyłączyć urządzenie (w razie potrzeby wyłączyć bezpiecznik).

Ugasić płomień dużą pokrywką, talerzem lub wilgotną szmatką.

**NIGDY NIE NAPEŁNIAJ WODĄ!**

Po ugaszeniu pożaru należy używać naczyń do gotowania i urządzenia po ostygnięciu i upewnić się, że jest wystarczająco dużo świeżego powietrza.

### **12.3.5 Niebezpieczeństwa związane z energią elektryczną**

Niebezpieczeństwo

Śmiertelne niebezpieczeństwo ze względu na moc elektryczną!

Zagrożenie śmiertelne istnieje w przypadku kontaktu z żywymi przewodami lub podzespołami! Przestrzegaj poniższych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć niebezpieczeństw związanych z mocą elektryczną:

- ▶ Instalację powinni wykonywać tylko wykwalifikowani elektrycy!
- ▶ Jeśli przewód połączeniowy jest uszkodzony, musisz mieć specjalny przewód połączeniowy zainstalowany przez upoważnionego elektryka.
- ▶ Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie i wyłączyć bezpiecznik, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

Niebezpieczeństwo

- ▶ Nie używaj tego urządzenia, jeśli jego kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli nie działa prawidłowo lub jeśli jest uszkodzony lub został upuszczony.

Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać zastąpiony przez producenta lub jego agencję usługową lub podobny wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- ▶ W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo wstrząsu elektrycznego, gdy są dotknięte żywe połączenia, elektryczne lub mechaniczna struktura jest zmieniona. Mogą wystąpić również usterki funkcjonalne urządzenia.
- ▶ Nie wolno dotykać urządzenia lub wtyczki sieciowej mokrymi rękami.
- ▶ Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych płynach i nie wkładać go do zmywarki.
- ▶ Nie wkładaj przedmiotów do otworów urządzenia. Istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym, jeśli ma miejsce kontakt jest z połączeniami napięciowymi.
- ▶ Nie wolno podłączać urządzenia do tego samego gniazda z innymi urządzeniami.

## 13 Uruchomienie

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa podczas pierwszego uruchomienia urządzenia. Przestrzegaj poniższych uwag, aby uniknąć niebezpieczeństw i szkód:

### 13.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzeżenie

Uszkodzenia osobiste i mienia mogą wystąpić podczas uruchomienia urządzenia!

Należy przestrzegać następujących wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć takich niebezpieczeństw:

- ▶ Materiały pakunkowe nie mogą być użyte do zabawy. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.

### 13.2 Zakres dostawy i transport

Z reguły Ergo Touch 3500 jest dostarczany z następującymi komponentami:

- Płyta indukcyjna indukcyjna Ergo Touch 3500
- Instrukcja obsługi

Wskazówka

- ▶ Sprawdzaj przesyłkę pod kątem kompletności i widocznych uszkodzeń.
- ▶ Natychmiast powiadom przewoźnika, ubezpieczenie i dostawcę o wszelkich niekompletnych elementach przesyłki lub uszkodzenia w wyniku niedostatecznego opakowania lub transportu.

### 13.3 Rozpakowanie

Aby rozpakować urządzenie, wyjmij urządzenie z opakowania i zdejmij materiał opakowania.

### 13.4 Usuwanie opakowania

Opakowanie chroni urządzenie przed uszkodzeniem podczas transportu. Materiały opakowania są dobierane zgodnie ze zgodnymi z wymogami ochrony środowiska, a zatem mogą być poddane



recyklingowi.-

Zwracanie opakowania z powrotem do obiegu pozwala zaoszczędzić surowce i zmniejszyć ilości skumulowanych odpadów. Zanieś materiały opakowania, które nie są już potrzebne do punktów zbierania odpadów "Green Dot" do utylizacji.

Wskazówka

► Jeśli to możliwe, zachowaj oryginalne opakowanie urządzenia na czas obowiązywania gwarancji, aby urządzenie mogło być ponownie zapakowane w przypadku roszczenia gwarancyjnego.

## 13.5 Konfiguracja

### 13.5.1 Wymagania dotyczące lokalizacji instalacji:

W celu zapewnienia bezpiecznej i bezproblemowej pracy urządzenia, lokalizacja instalacji musi spełniać następujące warunki wstępne:

- Urządzenie musi być ustawione na solidnej, równej, poziomej i odpornej na wysoką temperaturę podstawie z wystarczającą nośnością ładunku samego urządzenia oraz oczekiwaniach dotyczących gotowania.
- Kuchenka indukcyjna nie może pracować na podstawie o zawartości żelaza lub stali, ponieważ może to znacznie rozgrzać powierzchnię.
- Wybierz miejsce instalacji, w którym dzieci nie mogą dotrzeć do gorącej powierzchni urządzenia.
- Urządzenie nie jest urządzeniem wbudowanym.
- Nie ustawiaj urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym otoczeniu lub w pobliżu łatwopalnych materiałów.
- Nie wolno ustawiać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzenia i przedmiotów, które reagują i są wrażliwe na pola magnetyczne (np. : radia, telewizory, magnetowidy itp.).
- Aby prawidłowo działało, urządzenie wymaga wystarczającego przepływu powietrza. Zostaw lukę 10 cm ze wszystkich stron podczas zakładania urządzenia.
- Ciepło jest wciągane do dolnej części urządzenia. Nie zakrywaj ani nie blokuj żadnego otworu urządzenia.

Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne, aby można było prowadzić przewód zasilający w przypadku awaryjnego odłączenia.

- Instalacja i montaż tego urządzenia w miejscach niestacjonarnych (np. statki) muszą być przeprowadzane przez specjalistyczne firmy / elektryków, pod warunkiem że gwarantują warunki bezpiecznego używania tego urządzenia.

### 13.5.2 Zapobieganie zakłóceniom radiowym

Urządzenie może powodować zakłócenia w radiu, telewizorze lub podobnych urządzeniach.

Ingerencja

Można usunąć lub zmniejszyć za pomocą następujących środków:

- Umieść radio, telewizory itp., tak oddalone od urządzenia, jak to tylko możliwe.

- Podłącz urządzenie do innego gniazda, tak aby różne obwody elektryczne używane w urządzeniu i odbiorcy, które doświadczają ingerencji.
- W celu zapewnienia dobrego odbioru należy używać prawidłowo zainstalowanego przewodu zasilającego.

### 13.6 Podłączenie elektryczne

Aby zapewnić bezpieczne i bezproblemowe działanie urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących połączeń elektrycznych:

- Przed podłączeniem urządzenia porównaj dane połączenia (napięcie i częstotliwość) na tabliczce znamionowej razem z siecią elektryczną. Dane te muszą zgodzić się, aby w urządzeniu nie wystąpiły uszkodzenia. W razie wątpliwości należy zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka.
- Wyjście elektryczne musi być zabezpieczone wyłącznikiem bezpieczeństwa 16 A.
- Połączenie pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną może zostać wykonane za pomocą przedłużacza o maks. 3 metrach długości i przekroju 1,5 mm<sup>2</sup>. Użycie wielu wtyczek jest zabroniona ze względu na niebezpieczeństwo pożaru, który jest z tym związany.
- Upewnij się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony i nie został zainstalowany pod piekarnikiem lub na gorących lub ostrych powierzchniach.
- Bezpieczeństwo elektryczne urządzenia jest gwarantowane tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone do gniazda z prawidłowo zainstalowanym systemem przewodów ochronnych. Działanie z użyciem gniazdka elektrycznego bez przewodu ochronnego jest zabronione. Jeśli masz wątpliwości, sprawdź domową instalację przez wykwalifikowanego elektryka.

Producent nie może ponosić odpowiedzialności za szkody wynikłe z Brakujący lub uszkodzony przewód ochronny.

## 14 Design i funkcja

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa designu, wyglądu i funkcjonowania urządzenia.

## 14.1 Elementy obsługi i wyświetlacze

### 14.1.1 Panel operacyjny i wyświetlacz



1 włącznik / wyłącznik dla obu palników

2 przycisk wyboru poziomu (mocy), temperatury (temp) i czasu trwania (timer)

3 lampka sygnalizacyjna pokazująca które funkcje są wybrane

4 przycisk wyboru (+), zwiększenie stopnia mocy, temperatury lub czasu trwania

5 pokazuje wybrane ustawienie

6 przycisk wyboru (-), redukcja stopnia mocy, temperatury lub czasu trwania

7 Przycisk max: ustawia poziom lub temperaturę do maksymalnego poziomu

8 Przycisk min: ustawia poziom lub temperaturę do minimalnego poziomu

Kuchenka indukcyjna ma dwa palniki, które można stosować oddzielnie. W związku z tym masz dwa panele operacyjne.

### 14.1.2 Szczegóły dotyczące urządzenia

Niniejsza instrukcja ostrzega, że płyta ceramiczna może być gorąca. Mimo że kuchenka indukcyjna sama w sobie nie generuje ciepła podczas procesu gotowania, temperatura naczynia do gotowania nagrzewa płytę kuchenną!

Przestrzegaj poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa, aby uniknąć poparzenia się gorącym urządzeniem:

UWAGA



Niebezpieczeństwo poparzenia spowodowane gorącą powierzchnią!

- ▶ Nie dotykać powierzchni płytki ceramicznej, gdy jest jeszcze gorąca.
- ▶ Nie umieszczać żadnych przedmiotów na gorącej płytce ceramicznej.

#### 14.1.3 Sygnały dźwiękowe

Po włączeniu urządzenia i w przypadku usterki urządzenie emituje sygnał akustyczny.

Wskazówka

- ▶ Sygnał akustyczny trwa nadal, dopóki błąd nie zostanie naprawiony lub urządzenie nie zostanie wyłączone.

Więcej informacji na temat komunikatów o błędach znajdziesz w rozdziale zatytułowanym "wskazania błędów".

#### 14.1.4 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli temperatura urządzenia przekroczy krytyczny limit, wyświetlany jest odpowiedni komunikat o błędzie "E01 / E02".

Ze względów bezpieczeństwa urządzenie wyłącza dodatkowe zasilanie. Po schłodzeniu fazę można wyłączyć i ponownie włączyć.

Wskazówka

- ▶ Szczegółowe informacje na temat komunikatów o błędach znajdziesz w rozdziale zatytułowanym "wskazania błędów".

#### 14.1.5 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa z danymi dotyczącymi połączenia i wydajności może być znaleziona na odwrocie urządzenia.

## 15 Działanie i utrzymanie

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące obsługi urządzenia. Przestrzegaj poniższych uwag, aby uniknąć niebezpieczeństw i szkód:

Ostrzeżenie

- ▶ Nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest w użyciu, aby móc szybko interweniować w przypadku niebezpieczeństw.

### 15.1 Działanie i zalety kuchenek indukcyjnych

W kuchence indukcyjnej ciepło nie jest przenoszone przez element grzejny za pomocą naczynia do gotowanej żywności, ale ciepło jest wytwarzane bezpośrednio w garnku za pomocą prądów indukcyjnych. Cewka indukcyjna pod płytą ceramiczną wytwarza naprzemiennie pole elektromagnetyczne, które wnika w ceramiczną płytę szklaną i wywołuje nagrzanie obecnych na podstawie naczyń kuchennych.

## Zalety płyty indukcyjnej

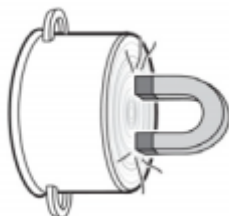
- Oszczędność energii dzięki bezpośredniemu przesyłaniu energii do garnka.
- Zwiększone bezpieczeństwo, ponieważ energia jest przesyłana tylko wtedy, gdy garnek jest umieszczony na płycie kuchennej.
- Transfer energii między strefą gotowania indukcyjnego a podstawą garnka jest wysoce skuteczny.
- Szybkie nagrzewanie.
- Niskie ryzyko poparzenia, ponieważ powierzchnia gotowania jest podgrzewana tylko od podstawy garnka.
- Jedzenie wydostające się na zewnątrz naczyń nie spala się na płycie.
- Szybka, precyzyjna kontrola mocy wejściowej.

## 15.2 Instrukcje dotyczące kuchenek

Garnek do gotowania musi być wykonany z metalu i posiadać magnetyczne właściwości, mieć wystarczającą, płaską powierzchnię dolną.

Oto jak zdecydować, czy garnek jest odpowiedni:

Upewnij się, że w garnku znajduje się napis o przydatności do gotowania indukcyjnego lub wykonaj następujący test magnesu:



Umieść magnes (np. magnes z tablicy magnetycznej) w pobliżu dna naczynia do gotowania. Jeśli jest silnie przyciąganie, możesz użyć garnka na kuchence indukcyjnej.

Poniższa tabela służy jako przewodnik pomagający w wyborze odpowiednich naczyń do gotowania:

Właściwe naczynie kuchenne	Niewłaściwe naczynia kuchenne
Naczynie z magnetycznym dnem (ferrous - żelazowy).	Garnki z miedzi, aluminium, żaroodporneszklą i inne naczynia niemetaliczne
Garnki ze stali emaliowanej z grubym dnem	Garnki ze stali nierdzewnej bez magnetycznej powłoki żelaza
Garnki z żeliwa z podstawami powlekanymi emalią	Garnki, które nie są płasko ułożone na płycie kuchennej
Garnki ze stali nierdzewnej, wielowarstwowa stal nierdzewna, ze stali ferrytowej lub aluminium o specjalnej podstawie	Garnki o średnicy podstawowej poniżej 12 cm lub powyżej 26 cm

#### Wskazówka

► Stosowanie garnków kompatybilnych z indukcją niektórych producentów może prowadzić do wystąpienia hałasu, który wynika z zaprojektowania tych naczyń.

Proszę przestrzegać następujących wskazówek dotyczących stosowania odpowiednich naczyń:

#### Wskazówka

- Używać jedynie naczyń o podstawie kompatybilnej z indukcją.
- Maksymalna dopuszczalna masa garnka plus jego zawartość nie może przekraczać 6 kg.
- Zachowaj ostrożność podczas korzystania z szybkwarów. Garnki tego typu mogą doprowadzić do wrzenia bez zewnętrznych cech charakterystycznych. Prowadzi to do uszkodzenia naczynia i kuchenki.

### 15.3 Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

#### Ostrzeżenie

- Nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy, aby móc szybko interweniować w razie zagrożenia.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas pracy lub przy użyciu gorących naczyń na gorącej płycie.
- Upewnij się, że naczynia kuchenne są prawidłowo wycentrowane na płycie kuchennej. Nie wolno umieszczać ich na panelu sterowania lub na ramie.
- Aby zapobiec przegrzaniu, nie wolno umieszczać na niej folii aluminiowej lub urządzeń o metalowych powierzchniach.
- Nie dotykaj gorącej powierzchni płytki ceramicznej. Chociaż sam nagrzewnica indukcyjna nie wytwarza ciepła podczas procesu gotowania, temperatura naczyń podgrzewa płytę.
- Dbaj, by płyta kuchenna i naczynia zawsze były czyste i suche. Jeśli ciecz dostanie się pomiędzy podstawę garnka a płytę, może ona wyparować i prowadzić do powstania ciśnienia, które może spowodować, że garnek będzie się podnosić, co może spowodować zranienie.
- Wyłącz urządzenie po użyciu. Zapobiega to niepotrzebnemu wykorzystaniu prądu i zapewnia bezpieczeństwo.
- Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, zalecamy, aby odłączyć je od sieci.

### 15.4 Obsługa urządzenia

#### 15.4.1 Włączanie

Podłącz wtyczkę do odpowiedniego gniazdka. Wyświetlacz zaświeci się na krótko, a urządzenie przełączy się w tryb gotowości.



Umieść odpowiedni garnek z jego zawartością, która ma być gotowana, na środku na płycie kuchennej ( $\varnothing$  120 mm - 260 mm).

Naciśnij przycisk włączania / wyłączenia, aby włączyć urządzenie.

Lampka sygnalizacyjna on/off zaświeci się. Wskaźnik zasilania lampki miga.

#### 15.4.2 Tryb zasilania

Naciśnij przycisk wyboru. Lampka sygnalizacyjna on/off i włączania zaświeci się. Zaprogramowana moc jest wybrana na "1200" i urządzenie włącza się. Za pomocą przycisków + / - (4 + 6) możesz zmienić ustawienia w zakresie od 500 do 2000 W (1500 W).

Wskazówka

► Zalecamy wybrać funkcję "Tryb zasilania" przy 500-2000 W (1500 W) w przypadku gotowania podobnego do konwencjonalnego pieca.

► Lewy panel kuchenny: maksymalnie 2000 W. Prawy panel kuchenny: maks. 1500 W.

#### 15.4.3 Tryb temperatury

- Naciskaj przycisk wyboru, aż zaświeci się lampka kontrolna temperatury, aby wybrać tryb temperatury. Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona temperatura "240°C".
- Za pomocą przycisków + / - można zmienić ustawienia w dowolnym momencie w zakresie od 60 - 240°C. (Poziomy temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240°C).
- Należy pamiętać, że dwie funkcje poziomu (mocy) i temperatury można wybrać jako alternatywne. Możesz pracować z poziomami mocy lub stopniami temperatury. Aktywna jest ostatnio wybrana funkcja.
- Temperatura jest mierzona przez czujnik poniżej płytki szklanej, dlatego też wyświetlana temperatura może odbiegać od temperatury w garnku.

Wskazówka

► Podczas smażenia z bardzo małą ilością tłuszczu temperatura w dnie garnka wzrasta bardzo szybko, do smażenia przejdź w tryb temperatury. Tutaj maksymalna temperatura wynosi 240°C.

#### 15.4.4 Timer

- Funkcja timera. Naciśnij przycisk wyboru, aż zaświeci się kontrolka lampki. Wyświetlacz pokazuje "00". Za pomocą klawiszy +/- można teraz wybrać czas działania w 5-minutowych interwałach (maks. 180 minut). Po upływie czasu słychać sygnał akustyczny i urządzenie automatycznie przechodzi w tryb gotowości.
- Na wyświetlaczu pojawiają się na przemian wybrany poziom mocy (moc) / temperatura lub timer. Odpowiednia lampka świeci się.

Wskazówka

► Podczas pracy z timerem można w każdej chwili zmienić czas za pomocą przycisków +/- . Funkcja pamięci urządzenia, stan mocy lub ustawienia temperatury pozostają bez zmian.

#### **15.4.5 Funkcja maks. / min.**

Naciśnij przycisk min / max, aby maksymalnie lub minimalnie zmienić poziom mocy lub temperatury.

#### **15.4.6 Wyłączanie**

- Przełączanie urządzenia za pomocą przycisku włączania / wyłączania.

Wskazówka

► Nie wolno umieszczać pustych naczyń na polu ceramicznym. Ogrzewanie pustych garnków lub patelni włącza zabezpieczenie przed przegrzaniem i urządzenie wyłącza się.

► Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone w jakikolwiek sposób lub nie działa prawidłowo.

► Używanie akcesoriów i części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta doprowadzi do uszkodzenia urządzenia i urazów.

► Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie 2 godzin, jeśli czas nie został ustawiony.

## **16 Czyszczenie i konserwacja**

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia. Należy przestrzegać wskazówek, aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym nieprawidłowym czyszczeniem urządzenia, by zapewnić bezproblemowe działanie.

### **16.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa**

Uwaga

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy przestrzegać następujących zasad bezpieczeństwa:

► Urządzenie musi być czyszczone, a resztki żywności należy usuwać w regularnych odstępach czasu. Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w czystym stanie, będzie to mieć szkodliwy wpływ na jego trwałość oraz może powodować niebezpieczne warunki w urządzeniu do rozwoju grzybów i bakterii.

► Wyłącz urządzenie przed jego czyszczeniem i odłącz wtyczkę od gniazda ściennego.

► Płyta kuchenna może być gorąca po użyciu. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia! Poczekaj, aż urządzenie schłodzi się.

► Wyczyść płytę kuchenną po użyciu, jak tylko ostygnie. Przedłużony czas oczekiwania niepotrzebnie komplikuje czyszczenie i może je uniemożliwić w ekstremalnych przypadkach. Nadmierne gromadzenie się brudu może nawet doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

- ▶ Jeśli wilgoć dostanie się do urządzenia, to może spowodować to uszkodzenie elementów elektronicznych. Należy upewnić się, że ciecz nie może dostać się do wnętrza urządzenia przez otwory wentylacyjne.
- ▶ Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych płynach i nie wkładać go do zmywarki.
- ▶ Nie używać agresywnych lub ściernych środków czyszczących lub rozpuszczalników.
- ▶ Nie usuwać silnego brudu twardymi przedmiotami.

## 16.2 Czyszczenie

Płyta ceramiczna, obudowa i panel roboczy

- Czyścić płytę kuchenną, obudowę urządzenia i panel operacyjny miękką, lekko wilgotną ściereczką.

Uwaga

- ▶ Aby nie uszkodzić plastikowych elementów, nie używaj środków czyszczących opartych na rozpuszczalniku, takich jak na przykład benzyna.

## 17 Rozwiązywanie problemów

Niniejszy rozdział zawiera ważne informacje dotyczące obsługi urządzenia. Przestrzegaj poniższych uwag, aby uniknąć niebezpieczeństw i szkód:

### 17.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Uwaga

- ▶ Wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani elektrycy przeszkoleni przez producenta.
- ▶ Niewłaściwie wykonane naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwa dla użytkownika i uszkodzenie urządzenia.

### 17.2 Wskazania błędów

W przypadku wystąpienia błędu na wyświetlaczu pojawi się kod błędu; opisuje on przyczynę usterki.

Opis wyświetlacza	
E0	Nie wykryto garnka. Umieść odpowiednie do indukcji naczynie na urządzeniu.
E01, E02	Zabezpieczenie przed przegrzaniem lub zwarcie. Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
E03	Przeciążenie lub nadmierne napięcie. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

Wskazówka

► Jeśli komunikaty o błędach będą wyświetlane po dłuższym okresie oczekiwania lub po ponownym uruchomieniu urządzenia, należy je przestać do Działu Obsługi Klienta, który powinien je rozpatrzyć.

### 17.3 Przyczyny i naprawa błędów

Poniższa tabela pomaga zlokalizować i naprawić drobne usterki.

Błąd	Prawdopodobna przyczyna	Działanie
Wyświetlacz jest pusty	Wtyczka nie jest podłączona	Włóż wtyczkę do gniazda sieciowego
	Przełącznik bezpiecznika nie jest włączony	Włącz bezpiecznik

Wskazówka

► Jeśli nie możesz rozwiązać problemu za pomocą powyższych kroków, skontaktuj się z Biurem Obsługi Klienta.

### 18 Usuwanie starego urządzenia



Stare urządzenia elektryczne i elektroniczne często zawierają cenne materiały.

Zawierają one również szkodliwe substancje, które były konieczne do zapewnienia ich funkcjonalności i bezpieczeństwa. Jeśli zostały one umieszczone w odpadach niepodlegających recyklingowi lub były niewłaściwie traktowane, mogą być szkodliwe dla zdrowia ludzkiego i środowiska.

Dlatego nie wolno umieszczać zużytego urządzenia w odpadach, które nie podlegają recyklingowi.

Wskazówka

► Wykorzystaj punkt, mający siedzibę w Twoim mieście, w celu oddania i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. W razie potrzeby skontaktuj się z miastem, lokalną firmą zajmującą się zbieraniem śmieci lub sprzedawcą w celu uzyskania informacji.

► Upewnij się, że stare urządzenie jest bezpiecznie przechowywane z dala od dzieci, dopóki nie zostanie zabrane.

### 19 Gwarancja

Dajemy 24 miesiące gwarancji dla tego produktu, począwszy od daty sprzedaży, na błędy, które wynikają z wad produkcyjnych lub materiałowych.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku niewłaściwego użycia, obsługi lub użytkowania, a także nieprawidłowości, które mają niewielki wpływ na działanie lub wartość urządzenia. Materiały eksploatacyjne, szkody transportowe, o ile nie jesteśmy za nie odpowiedzialni, a także szkody poniesione w wyniku napraw, które nie zostały wykonane przez nas, są również wyłączone z uprawnień gwarancyjnych.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku w sytuacjach domowych i ma odpowiednie do nich poziomy wydajności. Wszelkie użycie w sytuacjach handlowych jest objęte gwarancją w zakresie, w jakim byłaby ona porównywalna z zastosowaniami domowymi. Produkt nie jest przeznaczony do dodatkowych, komercyjnych zastosowań.

W uzasadnionych przypadkach naprawimy uszkodzone urządzenie według własnego uznania lub wymienimy go na nowe urządzenie. Wszelkie wady muszą zostać zgłoszone w ciągu 14 dni od daty dostawy. Wszystkie inne roszczenia są wykluczone. Aby wyegzekwować roszczenie gwarancyjne, skontaktuj się z naszym serwisem, by zwrócić urządzenia (zawsze podaj nam dowód zakupu).

## 20 Dane techniczne

Kuchenka indukcyjna

Model	Ergo Touch 3500
Dane sieci	220-240 V ~ 50 Hz
Pobór energii	2000 W
	Standby "według poziomu ErP 2"
Zakres temperatur	60°C - 240°C
Pomiary zewnętrzne (szer. x wys. x głęb.):	
Waga netto	