

SENCOR®

SCP 5414GY



KUCHENKA INDUKCYJNA DWUPŁYTOWA

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

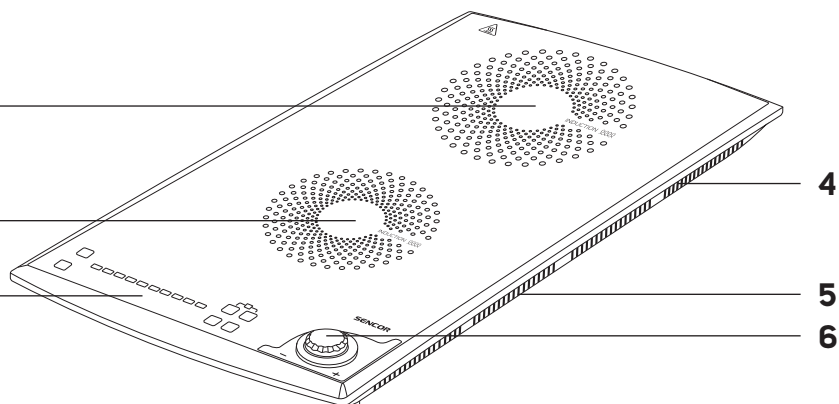


SENCOR®

SCP 5414GY

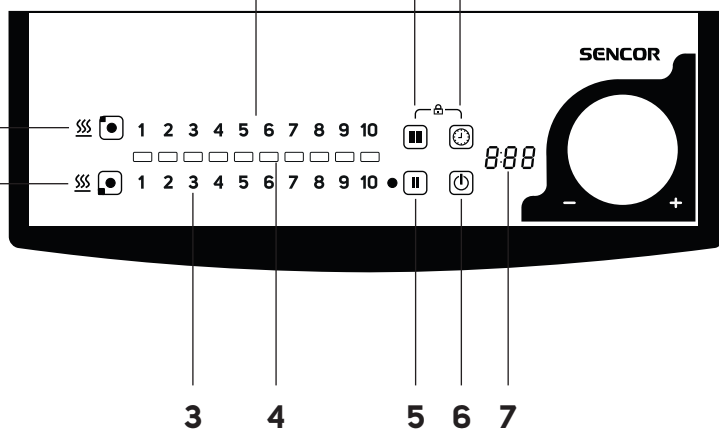


1



8

9 10



Istotne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji wykonywanej przez użytkownika nie mogą przeprowadzać dzieci poniżej 8. roku życia oraz dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą pozostawać poza zasięgiem urządzenia i jego zasilania.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego, jego wymianę zleć wykwalifikowanemu serwisowi, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym.
- Nie odkładaj na płytę grzewczą metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą się one zagrząć.



OSTRZEŻENIE:

Gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, jeśli urządzenie pracuje.



OSTRZEŻENIE:

Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.



OSTRZEŻENIE:

Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota zdalnego sterowania.

Inne ważne informacje bezpieczeństwa dotyczące korzystania z urządzenia

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. Urządzenie służy także do osobistego użytku niekomercyjnego w miejscach takich jak:
 - aneksy kuchenne przeznaczone dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - obiekty rekreacyjne, domki letniskowe i rekreacyjne;
 - pokoje hotelowe lub motelowo i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - obiekty oferujące nocleg ze śniadaniem typu Bed & Breakfast.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz ani w środowisku przemysłowym.
- Urządzenia nie wolno używać w innych celach niż te, do których jest przeznaczone.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie nominalne podane na jego tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego chcesz je podłączyć. Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka. Nie używaj przedłużaczy. Przed użyciem rozwiń całkowicie kabel zasilający.
- Z urządzenia korzystaj wyłącznie na równej, suchej, czystej, stabilnej i żaroodpornej powierzchni. Nie używaj urządzenia na metalowych powierzchniach, np. na ociekaczu zlewu.
- Nie odkładaj urządzenia na krawędź stołu, płytę elektryczną lub gazową oraz inne źródła ciepła ani nie kładź go w pobliżu nich.
- Nie używaj urządzenia na powierzchni, która jest wrażliwa na ciepło, lub która jest przykryta obrusem, papierem lub innym materiałem łatwopalnym, w pobliżu firan i innych materiałów łatwopalnych lub wrażliwych na ciepło.
- Podczas używania urządzenia zapewnij dostateczną przestrzeń do obiegu powietrza nad urządzeniem i wokół niego. Nad płytą grzewczą w kierunku uchodzenia ciepła zachowaj bezpieczną odległość minimalnie 50 cm od powierzchni łatwopalnych, a w pozostałych kierunkach wokół urządzenia minimalnie 10 cm.
- Urządzenie podczas użytkowania musi być umieszczone na blacie kuchennym tak, aby nie znajdowały się nad nim szafki ani półki.
- Na urządzeniu nie kładź żadnych przedmiotów.
- Nie kładź w pobliżu kuchenki kart bankowych, zegarków lub odbiorników radiowych, aby nie doszło do ich uszkodzenia na skutek oddziaływania pola magnetycznego, powstającego podczas pracy kuchenki indukcyjnej.
- Nie zakrywaj urządzenia ani nie zastawiaj jego otworu wentylacyjnego.
- Nie używaj urządzenia bez garnka lub patelni umieszczonej na płycie grzewczej. Podczas użytkowania regularnie sprawdzaj stan potraw.
- Używaj tylko garnków lub patelni przeznaczonych do gotowania indukcyjnego.
- Zawsze upewnij się, że garnek lub patelnia są dobrze umieszczone na płycie grzewczej.
- Uchwyt naczynia musi znajdować się w bezpiecznej pozycji, aby nie można było o niego zahaczyć i spowodować przewrócenia naczynia.
- Płynów ani pokarmów nie podgrzewaj w zamkniętych naczyniach, np. w puszkach, ponieważ mogłoby dojść do ich wybuchu.
- Jeśli do przyrządzania potraw używasz oleju lub tłuszczu, zachowaj szczególną ostrożność. Tłuszcz lub olej podgrzane do wysokiej temperatury mogą spowodować samozapłon.
- Podczas manipulacji gorącym naczyniem, które zawiera gorące potrawy lub płyny, zachowaj szczególną ostrożność, aby nie doszło do oparzeń.
- Podczas manipulacji gorącymi naczyniami używaj rękawic kuchennych.
- Urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru, kiedy jest włączone lub podłączone do sieci elektrycznej.

- Pamiętaj, że przez pewien czas po zakończeniu użytkowania płyta grzewcza emituje ciepło resztkowe. Zachowaj szczególną ostrożność i nie dotykaj rozgrzanej powierzchni urządzenia.
- Po zakończeniu użytkowania zawsze wyłączaj urządzenie przyciskiem włącz/wyłącz i odłącz kabel zasilający z gniazdka sieciowego. Rob tak zawsze, kiedy pozostawiasz urządzenie bez nadzoru, jeśli nie będziesz z niego korzystać oraz przed czyszczeniem, konserwacją, przemieszczeniem lub przechowywaniem.
- Urządzenie odłączaj z gniazdka elektrycznego przez pociągnięcie za wtyczkę kabla zasilającego, nie za sam kabel. Niezastosowanie się do tego zalecenia może skutkować uszkodzeniem kabla lub gniazdka.
- Przed przemieszczeniem, czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Nigdy nie przemieszczaj urządzenia podczas użytkowania lub kiedy umieszczony jest na nim garnek lub patelnia, lub jeśli nie jest całkowicie ostygnięte.
- Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.
- Nie kładź na kablu zasilającym ciężkich przedmiotów. Zadbaj o to, aby kabel zasilający nie zwisał przez krawędź stołu lub aby nie doszło do jego kontaktu z gorącymi powierzchniami lub ostrymi przedmiotami.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”. Nie wykonuj na urządzeniu żadnej innej konserwacji niż czyszczenie opisane w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, spadło na ziemię, zostało zanurzone w wodzie lub jest w inny sposób uszkodzone. Urządzenie należy przekazać do naprawy lub sprawdzenia w autoryzowanym serwisie.
- Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, nie naprawiaj ani nie modyfikuj urządzenia samodzielnie. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencja w urządzenie może skutkować utratą rękojmi lub gwarancji.



OSTRZEŻENIE:

Osoby używające rozrusznika serca powinny korzystać z tego urządzenia po zasięgnięciu specjalistycznej konsultacji ze swoim lekarzem.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI UMIESZCZONYCH NA PRODUKCIE LUB W DOKUMENTACJI TOWARZYSZĄCEJ



Ten produkt spełnia wszelkie dotyczące go podstawowe wymagania dyrektyw UE.



Ten symbol umieszczony na produkcie lub w jego dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne nie mogą być wyrzucane wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi.



Urządzenie klasy II
Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

Kuchenka indukcyjna dwupłytkowa

Instrukcja obsługi

- Dziękujemy, że wybrałeś produkt marki SENCOR i mamy nadzieję, że będziesz z niego zadowolony.
- Przed użyciem urządzenia zapoznaj się z instrukcją jego obsługi, nawet w przypadku, jeśli masz doświadczenie z użytkowaniem urządzeń podobnego typu. Z urządzenia korzystaj wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję na przyszłość. Jeżeli urządzenie zostanie przekazane innej osobie, zapewni, aby wraz z urządzeniem została przekazana również niniejsza instrukcja obsługi.
- Rozpakuj uważnie urządzenie, zwracając przy tym uwagę, aby nie wyrzucić żadnej części materiału opakowaniowego, zanim nie znajdziesz wszystkich jego części. Co najmniej w okresie obowiązywania rękojmi lub gwarancji zalecamy zachowanie oryginalnego kartonu transportowego, opakowania, dowodu zakupu i potwierdzenia zakresu odpowiedzialności sprzedawcy lub karty gwarancyjnej. W razie konieczności wysyłki urządzenia zalecamy zapakować je do oryginalnego pudełka od producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|---|--|
| A1 Górna płyta | A5 Wentylator i wylot powietrza (na spodzie urządzenia) |
| A2 Dolna płyta | |
| A3 Panel sterowania | A6 Pokrętko sterujące |
| A4 Wlot powietrza (z tyłu i z boku urządzenia) | |

OPIS PANELU STERUJĄCEGO

- | | |
|---|---|
| B1 Przycisk wyboru górnej płyty grzewczej | B7 Wyświetlacz (pokazuje moc płyty grzewczej, ustawioną temperaturę, czas automatycznego wyłączenia lub kody błędów. Jeśli kuchenka znajduje się w trybie czuwania, na wyświetlaczu pojawi się „S”). |
| B2 Przycisk wyboru dolnej płyty grzewczej | B8 Pasek numeryczny do ustawiania mocy/temperatury dolnej płyty grzewczej |
| B3 Pasek numeryczny do ustawiania mocy/temperatury dolnej płyty grzewczej | B9 Przycisk do przełączania między ustawieniami mocy i temperatury |
| B4 Przyciski do bezpośredniego ustawiania poziomu mocy/temperatury płyty grzewczej | B10 Przycisk do ustawienia timera |
| B5 Przycisk przerwania pracy | |
| B6 Przycisk włączania/wyłączania kuchenki | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie i jego akcesoria z opakowania i usuń wszystkie materiały reklamowe i etykiety. Sprawdź, czy urządzenie lub jakaś jego część nie są uszkodzone.
- Wytrzyj powierzchnię urządzenia czystą, lekko zwilżoną ściereczką. Następnie wytrzyj ją do sucha.

Indukcja i wybór odpowiednich naczyń

- Pod płytą grzewczą znajduje się cewka indukcyjna, która po włączeniu generuje zmienne pole elektromagnetyczne. Prąd indukcyjny wytwarzany przez to pole zaczyna podgrzewać dno garnka lub patelni umieszczonej na płycie grzewczej. Aby zapewnić prawidłowe działanie, ważne jest, aby używane naczynie było ferromagnetyczne. Tę właściwość można sprawdzić, przykładając niewielki magnes do dna garnka lub patelni. Jeśli magnes i dno garnka lub patelni przyciągają się wzajemnie, takie naczynie jest ferromagnetyczne i dlatego nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej. Są to np. żeliwo, stal, emalia, stal nierdzewna z dnem ferromagnetycznym.

- Zalecamy, aby dno naczynia było płaskie i równe. Minimalna średnica dna musi wynosić 12 cm, maksymalna średnica może wynosić do 2 cm nad krawędzią płyty grzewczej. Płyta indukcyjna automatycznie dostosowuje się do wielkości używanego garnka lub patelni.
- Podłącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego, usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy, panel sterowania zaświeci się na krótko, a następnie na wyświetlaczu zacznie migać „- -”. Kuchenka przełączyła się w tryb czuwania.
- Jeśli natomiast magnes i dno garnka lub patelni nie przyciągają się wzajemnie, takie naczynie nie nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej. Są to zazwyczaj naczynia wykonane z miedzi, czystej stali nierdzewnej, aluminium, szkła, drewna, ceramiki, kamionki itp.



Uwaga:

Jeśli użyjesz nieodpowiedniego naczynia lub jeśli płyta grzewcza wykryje, że nie umieszczono na niej żadnego naczynia, automatycznie się wyłączy. Jest to normalne i bezpieczne zjawisko, które zapobiegnie uszkodzeniu urządzenia.

ZAKŁÓCENIA RADIOWE

Korzystanie z kuchenki indukcyjnej może powodować zakłócenia w działaniu radia, telewizora lub podobnych odbiorników.

Jeśli tak się stanie, zalecamy:

- przekierowanie anteny radia lub telewizora;
- odsunięcie kuchenki od radia, telewizora lub odbiornika;
- podłączenie wtyczki kabla zasilającego do innego gniazdka z oddzielnym obwodem.

OBŚŁUGA URZĄDZENIA

- Postaw urządzenie na blacie kuchennym lub na stole w pobliżu gniazdka elektrycznego. Zadbaj przy tym o przestrzeganie wszystkich zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.
- Upewnij się, że na płycie grzewczej nie znajdują się żadne ciała obce, a powierzchnia jest czysta.
- Rozwiń całkowicie kabel zasilający i podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Rozlegnie się ostrzeżenie dźwiękowe, panel sterowania zaświeci się na krótko, a na wyświetlaczu pojawi się „S”. Oznacza to, że kuchenka przełączyła się w tryb czuwania.



Uwaga:

Kabel zasilający musi być umieszczony w taki sposób, aby nie dotykał powierzchni urządzenia, ponieważ nagrzewa się on podczas pracy.



Uwaga:

Podłącz urządzenie do gniazdka z oddzielnym bezpiecznikiem. Wymagany bezpiecznik – 16 A.

Włączanie/wyłączanie

Naciśnij przycisk aby włączyć kuchenkę. Na wyświetlaczu pojawi się „ON”. Postaw naczynie na powierzchni do gotowania.



Uwaga:

Jeśli nie ustawisz mocy lub temperatury, kuchenka automatycznie przełączy się w tryb czuwania po około 1 minucie bezczynności. Na wyświetlaczu pojawi się „S”.

Po użyciu naciśnij przycisk a kuchenka się wyłączy. Na wyświetlaczu pojawi się „S”.

Wybór płyty grzewczej

Po włączeniu kuchenki naciśnij przycisk (B1), aby wybrać górną płytę grzewczą lub przycisk (B2), aby wybrać dolną płytę grzewczą.

Ustawienia mocy

- Po włączeniu kuchenki i wybraniu płyty grzewczej, naciśnij przycisk **(II)** jeden raz, kuchenka uruchomi się, a na wyświetlaczu pojawi się „P06”. Użyj pokrętki **(A6)** lub naciśnij przycisk numeryczny określonego poziomu mocy **(B4)**, aby ustawić moc płyty grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona moc, a także zaświeci się odpowiednia liczba cyfr na pasku numerycznym **(B3)** dla dolnej płyty grzewczej lub **B8** dla górnej płyty grzewczej), odpowiadająca ustawionej mocy.
- Użyj pokrętki, aby wyregulować moc nawet podczas przygotowywania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona moc. Moc możesz również wyregulować, naciskając bezpośrednio przycisk z numerem mocy.



Uwaga:

Po ustawieniu mocy uruchomi się również wentylator wewnętrzny. Jest to normalne zjawisko. Wentylator odprowadza gorące powietrze z elementów wewnętrznych z korpusu kuchenki.

Ustawienie temperatury

- Po włączeniu kuchenki naciśnij dwukrotnie przycisk **(II)**, kuchenka uruchomi się, a na wyświetlaczu pojawi się „120”. Użyj pokrętki **(A6)** lub naciśnij przycisk numeryczny określonego poziomu temperatury **(B6)**, aby ustawić temperaturę płyty grzewczej. Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, a także zaświeci się odpowiednia liczba cyfr na pasku numerycznym **(B3)** dla dolnej płyty grzewczej lub **B8** dla górnej płyty grzewczej), odpowiadająca ustawionej temperaturze.
- Użyj pokrętki, aby wyregulować temperaturę nawet podczas przygotowywania. Ustawiona temperatura pojawi się na wyświetlaczu. Temperaturę możesz również wyregulować, naciskając bezpośrednio przycisk z numerem temperatury.



Uwaga:

Po ustawieniu mocy uruchomi się również wentylator wewnętrzny. Jest to normalne zjawisko. Wentylator odprowadza gorące powietrze z elementów wewnętrznych z korpusu kuchenki.

Timer

Timer umożliwia ustawienie czasu, po którym kuchenka się wyłączy.

- Ustaw żądaną moc/temperaturę zgodnie z powyższymi instrukcjami.
- Naciśnij przycisk **(II)**, a na wyświetlaczu zacznie migać „0:00”.
- Ustaw czas od 0:01 do 3:00 za pomocą pokrętki. Przekręcając pokrętkę w kierunku „+” wydłużamy czas timera, przekręcając pokrętkę w kierunku „-” skracamy czas timera. Jeśli chcesz ustawić czas timera na 3 godziny, po naciśnięciu przycisku przekręć pokrętkę jeden raz w lewo w kierunku „-”. Na wyświetlaczu pojawi się „3:00”.
- Gdy wartość na wyświetlaczu się ustabilizuje, ustawienie zostanie zapisane w pamięci i rozpocznie się odliczanie.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, timer wyłączy się, a kuchenka przejdzie w tryb czuwania. Na wyświetlaczu pojawi się „S”.

Jeśli chcesz wyłączyć kuchenkę wcześniej, przytrzymaj długo naciśnięty przycisk **(II)**.

Jeśli naciśniesz przycisk **(II)** podczas trwania trybu odpoczynku, na wyświetlaczu ponownie zacznie migać „0:00”. Jeśli nie zostanie ustawiony żaden czas, odliczanie zostanie anulowane, ale kuchenka będzie pracować dalej.



Uwaga:

Po rozpoczęciu odliczania wyświetlacz pokazuje naprzemiennie ustawioną moc/temperaturę i czas odliczania.



Uwaga:

Podczas odliczania możesz zmienić moc/temperaturę płyty grzewczej w sposób opisany powyżej.

Przerwanie działania

Funkcja przerwania działania pozwala na przerwanie pracy kuchenki bez konieczności jej wyłączenia.

- Podczas pracy kuchenki naciśnij przycisk **(II)**.
- Kuchenka przestanie działać, a pasek numeryczny **(B7)** zacznie migać.
- Aby wznowić działanie, naciśnij przycisk **(II)**.

Blockada rodzicielska

Urządzenie jest wyposażone w funkcję blokady rodzicielskiej, która umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niepożądanym zmianom ustawień.

Aby włączyć funkcję blokady rodzicielskiej, naciśnij jednocześnie przyciski **(II)** i **(II)**, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Zapali się lampka kontrolna blokady rodzicielskiej, a przyciski sterujące nie będą działać. Aby wyłączyć funkcję blokady rodzicielskiej, naciśnij jednocześnie przyciski **(II)** i **(II)**, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Kontrolka świetlna blokady rodzicielskiej zgaśnie.

Smażenie

Smażenie to specyficzny proces, w którym mocna kuchenka przekazuje bardzo dużą ilość ciepła do stosunkowo niewielkiej ilości tłuszczu lub oleju. Podczas smażenia bardzo ważne jest, aby wybrać odpowiednie ustawienie temperatury i podgrzać tłuszcz lub olej do odpowiedniej temperatury, aby nie przekroczyć tzw. punktu dymienia.

Punkt dymienia to temperatura, w której tłuszcz lub olej ulega spaleniowi i powstaje dym, który jest widocznym zjawiskiem wtórnym przypalania tłuszczu lub oleju. Taki tłuszcz lub olej nie nadaje się do spożycia i może powodować poważne problemy zdrowotne, jeśli jest spożywany przez długi okres.

Każdy tłuszcz lub olej ma swój własny punkt dymienia – patrz tabela poniżej.

Tabela powszechnych tłuszczów i olejów stosowanych w kuchni

Olej	Punkt dymienia
Masło (nieklarowane)	121–149°C
Masło klarowane (tzw. ghee)	252°C
Smalec	188°C
Tłuszcz roślinny	182°C
Olej z awokado, rafinowany	271°C
Oliwa z oliwek, extra virgin	191°C
Oliwa z oliwek, virgin	199°C
Olej rzepakowy, rafinowany	204°C
Olej słonecznikowy, nierafinowany	107°C
Olej słonecznikowy, rafinowany	227°C



Uwaga:

Wskazane temperatury są maksymalne dla poszczególnych rodzajów tłuszczów i olejów. Zalecana temperatura smażenia tłuszczów i olejów do termicznego przygotowania żywności mieści się w zakresie 160°C – 180°C.

- Prawidłowe ustawienie temperatury kuchenki i podgrzewanie tłuszczu lub oleju zapewnia również bezpieczeństwo i chroni kuchenkę przed przegrzaniem, ponieważ niewielka ilość tłuszczu lub oleju w garnku lub patelni w połączeniu ze zbyt dużą mocą może spowodować, że kuchenka nie będzie w stanie dalej przenosić nadmiernego ciepła i zacznie się nagrzewać, co może prowadzić do nieodwracalnych uszkodzeń.
- Aby zapobiec nieodwracalnemu uszkodzeniu kuchenki z powodu przegrzania, kuchenka jest wyposażona w bezpiecznik termiczny. Włącza się, gdy kuchenka ulegnie nadmiernemu nagrzaniu i wyłączy się automatycznie. Na wyświetlaczu kuchenki pojawi się komunikat o błędzie E5. Jeśli tak się stanie, poczekaj, aż wewnętrzny wentylator przestanie działać. Następnie odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż kuchenka wystarczająco ostygnie (ok. 20–30 minut). Następnie podłącz wtyczkę kabla zasilającego z powrotem do gniazdka elektrycznego, aby móc ponownie korzystać z kuchenki.



Uwaga:

Komunikat o błędzie E5 jest jedynie komunikatem ostrzegawczym i nie jest komunikatem o uszkodzeniu kuchenki. Bezpiecznik termiczny wyłącza kuchenkę tylko po to, aby zapobiec uszkodzeniu lub niebezpiecznej sytuacji, która mogłaby spowodować obrażenia ciała. Po ostygnięciu możesz ponownie korzystać z kuchenki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Po każdym użyciu wyczyść urządzenie. Zadbaj o to, aby nie gromadziły się na nim suche resztki żywności lub inne zanieczyszczenia. Przed czyszczeniem zawsze wyłącz urządzenie za pomocą przycisku (E), odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Do czyszczenia płyty grzewczej i powierzchni wokół niej używaj miękkiej, lekko zwilżonej ściereczki. Następnie wytrzyj płytę grzewczą do sucha. W przypadku silnego zabrudzenia użyj niewielkiej ilości neutralnego detergentu kuchennego. Wytrzyj pozostałości detergentu czystą, lekko zwilżoną ściereczką. Następnie wytrzyj wszystko dokładnie do sucha.
- Do czyszczenia urządzenia nie używaj drucianych ścierek, rozcieńczalników, ściernych środków czyszczących itp. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powierzchni.



Ostrzeżenie:

Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie, ani innych cieczach.

PRZECHOWYWANIE

- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, odłącz wtyczkę od gniazdka elektrycznego, pozostaw urządzenie do wystygnięcia i wyczyść według powyższych instrukcji. Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie jest czyste i suche. Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

Komunikaty błędów

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	Na płycie grzewczej nie ma garnka ani patelni lub znajduje się na niej nieodpowiednie naczynia.	Używaj odpowiednich naczyń – więcej w sekcji „Indukcja i wybór odpowiednich naczyń” lub „Naczynia odpowiednie do gotowania na promiennikowej płycie grzewczej”.
E1	Awaria elektryczna/zwarcie	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
E2	Błąd czujnika temperatury.	Przestań używać urządzenia, odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka elektrycznego i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
E3 lub E4	Napięcie w gniazdku, do którego podłączona jest kuchenka, jest zbyt wysokie lub zbyt niskie.	Podłącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazdka elektrycznego o napięciu 220–240 V-.

Kod błędu	Przyczyna	Rozwiązanie
E6	Uruchomił się bezpiecznik termiczny i kuchenka wyłączyła się z powodu przegrzania.	Poczekaj, aż kuchenka ostygnie. Upewnij się, że wlot powietrza, wentylator i wylot powietrza są czyste i wolne od przeszkód. Jeśli problem nie ustąpi, przestań korzystać z urządzenia, odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka elektrycznego i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.



Uwaga:

Jeśli problem nie ustąpi, przestań korzystać z urządzenia, odłącz wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka elektrycznego i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego.....	220–240 V-
Częstotliwość nominalna.....	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy.....	3100 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania.....	0,727 W
Ustawienia mocy płyty grzewczej, maks. 1800 W (górna płyta grzewcza);maks. 1300 W (dolna płyta grzewcza)	
Ustawienie temperatury płyty grzewczej.....	60–240°C (obie płyty)
Ustawienie czasu pracy.....	1–180 minut
Wymiary.....	310 × 600 × 40 mm
Waga.....	5 kg



Uwaga:

Kuchenka przełączy się w tryb automatyczny natychmiast po jej wyłączeniu, gdy na wyświetlaczu pojawi się symbol „S”.

Zmiany w tekście i parametrach technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYMI OPAKOWANIAM

Zużyte opakowanie oddaj do punktu wyznaczonego przez gminę do składowania odpadów.

UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Zużytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie wyrzucaj do zwykłych odpadów komunalnych. Aby je prawidłowo utylizować, odnówić lub poddać recyklingowi, przekaż te wyroby do właściwych punktów zbiórki odpadów. Alternatywnie, w niektórych krajach UE lub innych krajach europejskich można zwrócić produkty do lokalnego sprzedawcy detalicznego przy zakupie równoważnego nowego produktu. Prawidłowo utylizując produkt, pomagasz zachować cenne zasoby surowców naturalnych i przeciwdziałasz negatywnemu oddziaływaniu na środowisko naturalne oraz zdrowie ludzkie, do czego mogłoby dochodzić nieodpowiedniej utylizacji odpadów. Szczegółową informację udzieli najbliższy lokalny urząd lub najbliższy punkt zbiórki odpadów. Za nieprawidłową utylizację tego rodzaju odpadów mogą być nakładane kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

Dotyczy podmiotów gospodarczych z krajów Unii Europejskiej
Jeżeli chcesz utylizować urządzenia elektryczne i elektroniczne, po potrzebne informacje zwróć się do sprzedawcy lub dostawcy produktu.
Utylizacja w krajach spoza Unii Europejskiej
Przed utylizacją tego produktu w innym miejscu, po stosowne informacje dotyczące prawidłowej utylizacji zgłoś się do odpowiednich urzędów lokalnych lub sprzedawcy.

