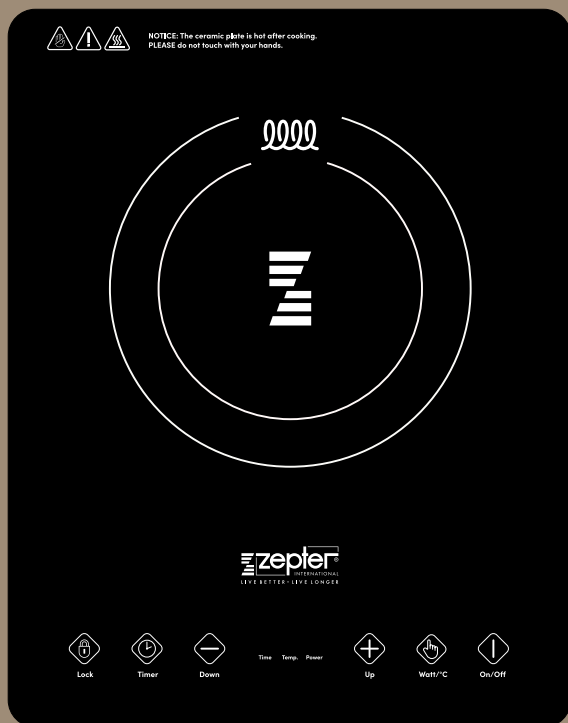
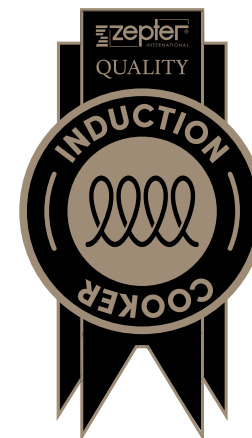


INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA **INDUKCYJNA** IC-001



GRATULACJE



Gratulujemy zakupu
kuchenki indukcyjnej IC-001.

Z radością witamy w rodzinie Zepter, gdzie jakość i innowacja spotykają się, by wynieść Twoje kulinarne przygody na wyższy poziom.

Twoja nowa kuchenka indukcyjna
pozwala precyzyjnie kontrolować temperaturę;
przygotowanie potraw staje się szybsze, łatwiejsze i bezpiecznie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

KUCHENKA INDUKCYJNA IC-001

Spis treści

1. Ważne środki bezpieczeństwa	s. 6
2. Ostrzeżenia	s. 7
3. Specyfikacja urządzenia	s. 8
4. Jak gotować	s. 8
5. Funkcje panelu sterownia	s. 9
6. Odpowiednie naczynia do gotowania	s. 10
7. Nieodpowiednie naczynia do gotowania	s. 10
8. Zalecenia	s. 10
9. Jak czyścić?	s. 11
10. Rozwiązywanie problemów	s. 12
11. Deklaracja zgodności	s. 13
12. Utylizacja	s. 13
13. Gwarancja	s. 13

1. Ważne środki bezpieczeństwa

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym następujących:

1. Przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje.
2. **NIE** używaj urządzenia do celów innych niż jego przeznaczenie.
3. Należy sprawdzić, czy moc znamionowa kuchenki indukcyjnej jest zgodna z mocą domowej instalacji elektrycznej.
4. Kuchenka indukcyjna musi być koniecznie podłączona do uziemionego gniazdka.
5. **NIE** używaj żadnego urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, lub które działa nieprawidłowo lub jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
6. **NIE** używać na zewnątrz.
7. **NIE** umieszczać na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w pobliżu rozgrzanego piekarnika.
8. Przed użyciem kuchenki indukcyjnej należy usunąć przeźroczystą folię z panelu sterowania.
9. W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci lub w ich pobliżu konieczny jest ścisły nadzór.
10. **NIE** dotykać gorących powierzchni.
11. W celu uniknięcia zagrożeń elektrycznych **NIE** wolno zanurzać przewodu, wtyczek ani kuchenki indukcyjnej w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie.
12. **NIE** pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
13. Podczas przenoszenia sprzętu kuchennego z rozgrzanym olejem lub jakimkolwiek gorącym płynem należy zachować szczególną ostrożność.
14. Aby odłączyć urządzenie, należy wyłączyć wszystkie elementy sterujące, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego.
15. Przed czyszczeniem i gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć je od gniazdka elektrycznego. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem jakichkolwiek elementów.
16. To urządzenie nie jest przeznaczone do działania przy użyciu zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
17. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Uwaga: Dzieci wymagają nadzoru, aby nie bawiły się urządzeniem.

2. Ostrzeżenia

- Kuchenkę indukcyjną należy umieścić na poziomym blacie, z dala od ściany lub innych przedmiotów o co najmniej 10 cm.
- Należy używać gniazda o obciążeniu znamionowym powyżej 10A, **NIE** podłączać innych urządzeń do tego gniazdka, ponieważ współdzielenie gniazdka może spowodować jego przegrzanie lub iskrzenie.
- **NIE** przeciążać kuchenki indukcyjnej: maksymalna obsługiwana waga to 40 kg.
- **NIE** używaj kuchenki indukcyjnej w warunkach wysokiej wilgotności lub w pobliżu źródeł ciepła.
- **NIE WOLNO** stawiać pustych naczyń, gdy kuchenka indukcyjna jest włączona.
- **NIE** kładź noży, widelców, łyżek, pokrywek ani folii aluminiowej na płycie indukcyjnej, ponieważ mogą się one nagrzać.
- **NIE WOLNO** umieszczać papieru, ściereczki ani folii aluminiowej pomiędzy naczyń a płytą indukcyjną, może to grozić wypadkiem.
- **NIE** używaj kuchenki indukcyjnej na dywanie lub obrusie, ponieważ może to zablokować wentylator i otwór wentylacyjny, a także negatywnie wpływać na emisję ciepła.
- **NIE WOLNO** podgrzewać płyty indukcyjnej, jeśli jej powierzchnia jest pęknięta. Należy natychmiast odłączyć kuchenkę, aby uniknąć porażenia prądem i przekazać urządzenie do autoryzowanego serwisu.
- **NIE** podgrzewaj żywności w szczelnie zamkniętych pojemnikach, takich jak puszki, ponieważ może to spowodować eksplozję.
- **NIE WOLNO** przesuwaj kuchenki indukcyjnej, gdy znajdują się na niej naczynia lub gdy jest ona podłączona do zasilania.
- Ustaw urządzenie na stabilnej powierzchni. **NIE** upuszczaj urządzenia.
- Trzymaj urządzenie z dala od dzieci, zwłaszcza podczas gotowania.
- **NIE** zanurzać kuchenki w wodzie ani nie myć jej bezpośrednio pod bieżącą wodą.
- Kuchenkę indukcyjną należy utrzymywać w czystości, aby do jej wnętrza nie dostały się żadne zanieczyszczenia, jako że może to spowodować jej uszkodzenie.
- **NIE** uszkadzaj przewodu zasilającego i **NIE** próbuj go naprawiać, jeśli jest uszkodzony. Aby uniknąć uszkodzenia przewodu zasilającego, nigdy nie próbuj go modyfikować. Przewód należy trzymać z dala od wysokich temperatur. Należy unikać niepotrzebnego zginania, skręcania lub ciągnięcia za przewód. Nigdy nie kładź ciężkich przedmiotów na przewodzie ani nie próbuj go związywać. Używanie uszkodzonego przewodu zasilającego może doprowadzić do porażenia prądem, zwarcia lub pożaru. Jeśli przewód elektryczny lub wtyczka wymagają naprawy skonsultuj się ze sprzedawcą.
- Należy upewnić się, że wtyczka pasuje do gniazdka. Częściowo podłączone przewody mogą spowodować zagrożenie elektryczne.
- **NIE** przerywać zasilania podczas korzystania z kuchenki indukcyjnej.
- Wentylator będzie pracował jeszcze przez 1 minutę po wyłączeniu kuchenki indukcyjnej.

3. Specyfikacja urządzenia

Model:	IC-001
Zasilanie:	220-240 V~50 Hz
Moc znamionowa importu:	2000 Watt
Zasięg mocy:	*200-2000 W
Zakres temperatur:	80-270°C

***UWAGA:** Parametry podane na tabliczce znamionowej urządzenia różnią się w zakresie zasięgu dostępnej mocy. Za główne źródło informacji o parametrach urządzenia należy przyjąć powyższą specyfikację.

4. Jak gotować?

1. Po włożeniu wtyczki do gniazda usłyszysz sygnał dźwiękowy, po którym pojawi się migający na czerwono napis OFF. Naciśnij On/Off. Pojawi się napis ON. Urządzenie znajduje się w trybie gotowości.
2. Ustaw odpowiednie naczynie na środku płyty.
3. Naciśnij Watt/C i wybierz odpowiednią funkcję.
4. Po zakończeniu gotowania przejdź do trybu gotowości, naciskając przycisk (On/Off).

5. Funkcje panelu sterowania

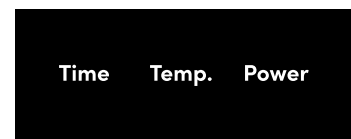


Moc /°C



- Naciśnij **Watt/°C**, aby podświetlić wskaźnik mocy.
- Moc można regulować, naciskając **+** lub **-**, aby ustawić żądany poziom mocy do maksymalnie 2000 W.

Timer



- Oprócz funkcji **Power** (Moc) i **Temp.** (Temperatura) można też nacisnąć przycisk **Time**, aby ustawić czas gotowania.
- Naciśnij **+** lub **-**, aby ustawić czas gotowania, naciśnij raz dla każdej 1 minuty, którą chcesz dodać. Żądany czas można ustawić w zakresie od 0 do 3 godzin. Fabrycznie ustawiony czas domyślny 2 godziny.

Blokada dziecięca



- By włączyć tryb blokady dziecięcej, należy włączyć **przycisk Lock**.
- Spowoduje to zablokowanie urządzenia w trybie wstępnie ustawionym i dostosuje temperaturę do wstępnie zaprogramowanych wartości.
- Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby odblokować tę funkcję.

6. Odpowiednie naczynia do gotowania

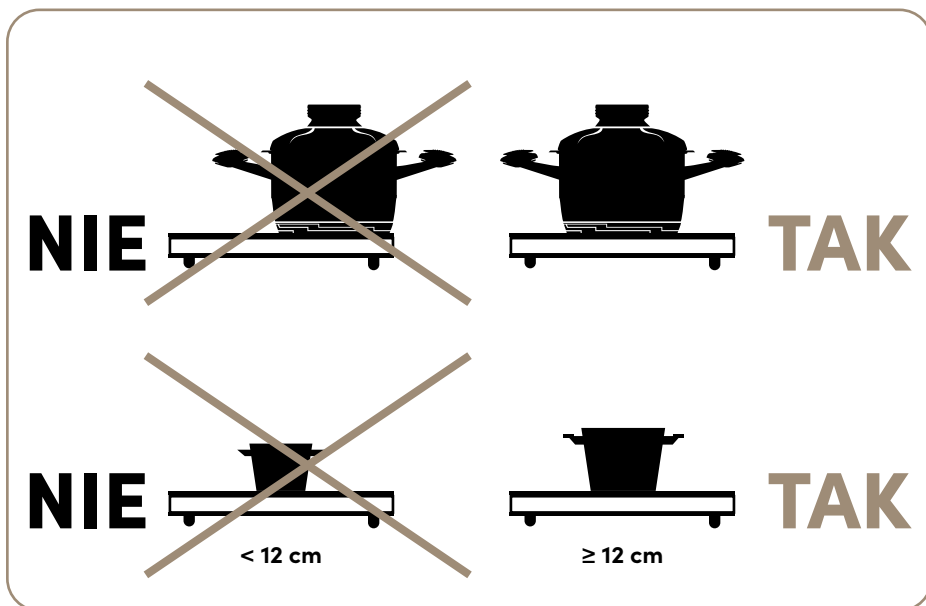
1. Naczynia kuchenne wykonane ze stali emaliowanej z powłoką nieprzywierającą lub bez niej.
2. Naczynia żeliwne z dnem pokrytym emalią lub bez.
3. Naczynia kuchenne ze stali nierdzewnej przeznaczone do gotowania na indukcji.
4. Naczynia aluminiowe ze specjalnym dnem.

7. Nieodpowiednie naczynia

Szklane, ceramiczne, gliniane, aluminiowe naczynia kuchenne bez specjalnego dna lub z dnem miedzianym oraz niektóre niemagnetyczne patelnie ze stali nierdzewnej.

8. Zalecenia

Naczynie musi być umieszczone centralnie na płycie.
Średnica naczynia musi przekraczać 12 cm.



9. Jak czyścić?

Upewnij się, że odłączyłeś zasilanie i przeprowadzasz te czynności po ostygnięciu urządzenia.



Płyta indukcyjna:

Do wycierania zabrudzeń należy używać wilgotnej ściereczki; do czyszczenia można użyć proszku czyszczącego.



Korpus kuchenki i panel sterowania:

Do wycierania należy używać wilgotnej szmatki. Jeśli przywarło jakieś zabrudzenie, należy przemyć płynem do mycia naczyń i wytrzeć miękką szmatką.



Powierzchnia wentylatora i otworu wentylacyjnego:

Zetrzeć zabrudzenia bawełnianym patyczkiem, jeśli na wentylatorze i odpowietrzniku znajdują się tłuste zabrudzenia, najpierw przemyć płynem do mycia naczyń.

10. Rozwiązywanie problemów

	PROBLEM	SPRAWDŹ
1	Urządzenie nie emituje sygnału dźwiękowego po podłączeniu, a wyświetlacz LCD nie jest włączony.	<ul style="list-style-type: none"> • Upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone. • Upewnij się, że gniazdko ścienne jest sprawne.
2	Urządzenie emituje ciągły sygnał ostrzegawczy i przestaje działać.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy naczynie jest przystosowane do gotowania na indukcji. • Upewnij się, że naczynie jest umieszczone centralnie na gorącej płycie. • Sprawdź, czy średnica naczynia jest większa niż 12 cm.
3	Urządzenie nagle przestaje się grzać podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy temperatura nie jest zbyt wysoka. • Sprawdź, czy otwory wentylacyjne są zablokowane. • Gdy ustawiona temperatura zostaje osiągnięta, urządzenie przestaje automatycznie pracować. • Czasami działa mechanizm zabezpieczający należy odczekać około 10 min. i sprawdzić ponownie.
4	Kod błędu: ---- = brak potencjometru lub błąd obwodu E1 = niskie napięcie (niższe niż 85 V) E2 = wysokie napięcie (wyższe niż 275 V) E3 = zwarcie czujnika temperatury naczynia E4 = zwarcie czujnika temperatury IGBT E5 = zbyt wysoka temperatura powierzchni szklanej E6 = czujnik temperatury jest zbyt wysoki E7 = cewki indukcyjne są uszkodzone.	<ul style="list-style-type: none"> • W przypadku ---- należy sprawdzić, czy na kuchence jest umieszczone odpowiednie naczynie. • W przypadku E1 i E2, skorygować, dostosowując napięcie. • W przypadku E3, E4, E5, E6 i E7 należy skontaktować się z centrum serwisowym.

Uwaga:

- Słyszalny gwizd podczas użytkowania jest całkiem normalny. Jest to spowodowane interakcją między naczyniem a cewką indukcyjną. Dźwięk ten jest technicznie nie do uniknięcia i zależy od rodzaju naczynia.
- **NIE** próbuj naprawiać uszkodzonego urządzenia. Należy oddać urządzenie do najbliższego autoryzowanego centrum serwisowego.

11. Deklaracja zgodności



Kuchenka indukcyjna jest zgodna z dyrektywami europejskimi:

- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/WE odnosząca się do sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia.
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/30/UE odnosząca się do kompatybilności elektromagnetycznej (przekształcenie).
- Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/65/UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.

Deklaracja zgodności WE gwarantuje, że urządzenie jest bezpieczne i zostało sprawdzone i przetestowane pod kątem spełnienia wszystkich wymagań określonych w obowiązujących normach, dyrektywach i przepisach.



Produkcja seryjna spełnia wymagania:

Przepisy techniczne Unii Celnej 020/2011 „Kompatybilność elektromagnetyczna wyrobów technicznych”.

Przepisy techniczne Unii Celnej 004/2011 „Bezpieczeństwo urządzeń niskonapięciowych”.

12. Utylizacja



Po zakończeniu okresu użytkowania kuchenki indukcyjnej zalecamy, aby nie wyrzucać urządzenia jako zwykłego odpadu, ale pozostawienie go personelowi wykwalifikowanemu do przyjmowania takich materiałów. W ten sposób zostanie ono prawidłowo zutilizowane i poddane recyklingowi. Jest to cenny wkład w ochronę środowiska!



Jeśli chcesz pozbyć się opakowania, upewnij się, że postępujesz zgodnie z przepisami dotyczącymi ochrony środowiska obowiązującymi w danym kraju.

13. Gwarancja

Firma Zepter International gwarantuje, że kuchenka indukcyjna będzie wolna od wad materiałowych i produkcyjnych od momentu pierwotnego zakupu przez okres dwóch (2) lat. Dwuletnia gwarancja dotyczy najważniejszych części urządzenia.

KUCHENKA INDUKCYJNA

IC-001



www.zepter.pl
Home Art Sales and Services
Sihleggstrasse 23
CH-8832 Wollerau,
Switzerland

**zepter**[®]
INTERNATIONAL
LIVE BETTER · LIVE LONGER