

Philipiak

MILANO
1967

Kuchenka indukcyjna

Instrukcja użytkowania



Model
PH-I90

Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji.

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zakup kuchenki indukcyjnej PH-I90. Jesteśmy przekonani, że podjęliście Państwo słuszną decyzję.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Państwa nowe urządzenie powstało w wyniku zastosowania nowoczesnych rozwiązań technologicznych. O nich i ich właściwościach, dowiedzą się Państwo z niniejszej instrukcji.

Gdyby mieli Państwo pytania, na które odpowiedzi nie uda się znaleźć w niniejszym dokumencie, prosimy o kontakt z Biurem Obsługi Klienta.

Z pozdrowieniami,

Zarząd

Uwagi

Aby uniknąć ewentualnych obrażeń albo porażenia prądem, należy przestrzegać następujących zasad:

- Nigdy nie dotykać urządzenia ani kabla zasilającego mokrymi rękami
- Nie podłączać urządzenia do tego samego gniazdka, co inne urządzenia. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego gniazdka.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia ciągnąc za kabel zasilający.
- Nie przesuwaj płyty indukcyjnej w trakcie gotowania albo gdy stoi na niej naczynie.
- Nie umieszczaj na urządzeniu pustych pojemników.
- Nie umieszczaj na urządzeniu metalowych przedmiotów.
- Okresowo sprawdzaj kabel zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony.

Uwagi

- Nigdy nie używać urządzenia, jeśli pracuje nieprawidłowo, jest uszkodzone albo zostało upuszczone.
- Nie pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci ani osób nieuprawnionych.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych cieczach, nie myć w zmywarce.
- Nie używać urządzenia na metalowych stołach.
- Czynności naprawcze i konserwacyjne mogą wykonywać wyłącznie wykwalifikowani serwisanci, używając oryginalnych części zamiennych i akcesoriów. Nie wolno próbować naprawiać urządzenia samodzielnie!
- Nie podgrzewać żywności w zamkniętych pojemnikach, np. w puszkach.

OSTRZEŻENIE: W przypadku pęknięcia powierzchni urządzenia wyłączyć je, aby uniknąć porażenia prądem.

- Materiały opakowaniowe przechowywać z dala od dzieci.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.

Specyfikacja:

Napięcie znamionowe: 220-240 V / 50 Hz

Moc wyjściowa: 2100 W

Zakres temperatury: 60°C-240°C

Zakres roboczy zegara: 0-180 min

Zakres mocy: 1-10

Tab. Pobór mocy w zależności od wybranego poziomu:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
300W	600W	1000W	1100W	1200W	1300W	1400W	1600W	1800W	2100W

Instalacja urządzenia

- Umieścić urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Nigdy nie stawiać urządzenia na powierzchni z materiałów łatwopalnych (np. na obrusie, dywanie itp.).
- Nie blokować otworów wentylacyjnych urządzenia. Może spowodować to przegrzanie urządzenia.
- Nie stawiać kuchenki indukcyjnej obok urządzeń wrażliwych na pole magnetyczne (np. odbiorników radiowych, telewizorów, magnetofonów itp.).
- Nie stawiać kuchenki indukcyjnej obok otwartego ognia, grzejników ani innych źródeł ciepła.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony ani zgnieciony pod urządzeniem.
- Upewnić się, że przewód zasilania nie ma styczności z ostrymi lub gorącymi powierzchniami.

Rozruch urządzenia

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić, czy wartość napięcia wskazana na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci. Nieprawidłowe podłączenie może powodować poważne uszkodzenie urządzenia i obrażenia osób.
- Powierzchnia płyty wykonana jest z odpornej na wysoką temperaturę ceramiki. W przypadku uszkodzenia, nawet niewielkiego pęknięcia, należy niezwłocznie odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z serwisem.
- Nie kłaść na kuchence metalowych przyborów kuchennych, pokrywek, noży ani innych metalowych przedmiotów. Przy włączonym urządzeniu mogą się nagrzewać.
- Nie umieszczać na szklanej powierzchni pracującego urządzenia namagnesowanych przedmiotów, np. kart kredytowych, kaset itp.

Rozruch urządzenia

- Nie wkładać żadnych przedmiotów, np. przewodów albo narzędzi do otworów wentylacyjnych. Uwaga: może spowodować to porażenie prądem.
- Nie dotykać gorącej powierzchni pola ceramicznego. Uwaga: płyta indukcyjna nie nagrzewa się w trakcie gotowania, ale temperatura naczynia powoduje rozgrzanie powierzchni płyty!
- Nie podgrzewać na płycie żywności w zamkniętych puszkach. Podgrzana puszka może eksplodować.
- Badania naukowe wykazały, że płyty indukcyjne nie stanowią ryzyka. Jednak osoby z rozrusznikiem serca powinny zachować minimalny odstęp 60 cm od pracującego urządzenia.

Obsługa urządzenia

- Podłączyć wtyczkę kabla zasilającego do odpowiedniego gniazdka.
- Kontrolka przełącznika ON/STANDBY (WŁ./STAN GOTOWOŚCI) zapali się, wyświetlona zostanie temperatura powierzchni kuchenki: jeśli temperatura powierzchni jest niższa niż 50°C, wyświetlacz wskaże komunikat „-L-”. Jeśli temperatura powierzchni kuchenki przekroczy 50°C, wyświetlacz wskaże komunikat „-H-”.
- Na środku kuchenki postawić odpowiednie naczynie.
- Nacisnąć raz przycisk ON/STANDBY, aby włączyć kuchenkę. Wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Kontrolki funkcji „HEAT (NAGRZEWANIE)” i „TEMP (TEMPERATURA)” zaczną migać. Można przystąpić do wybierania funkcji gotowania. (**UWAGA:** jeśli w ciągu 30 sekund od naciśnięcia przycisku ON/STANDBY nie zostanie wykonana żadna czynność, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przełączy się w stan gotowości. Nacisnąć przycisk ON/STANDBY ponownie, aby ponownie uruchomić urządzenie).

Obsługa urządzenia

- Nacisnąć jeden raz przycisk funkcji HEAT (NAGRZEWANIE). Wybrana zostanie wstępnie ustawiona moc „5” i urządzenie włączy się.
- Za pomocą przycisku +/- można w dowolnym momencie zmienić ustawienia w zakresie od 1 do 10.
- Nacisnąć przycisk funkcji TEMP (TEMPERATURA) jeden raz, aby wybrać temperaturę. Wybrana zostanie wstępnie ustawiona temperatura „120°C” i urządzenie włączy się.
- Za pomocą przycisku +/- można w dowolnym momencie zmienić ustawienie temperatury w zakresie od 60 do 240°C (poziomy temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240°C)
- Funkcja zegara. Po wybraniu trybu temperatury lub mocy nacisnąć jeden raz przycisk TIMER (ZEGAR). Na wyświetlaczu wskazana zostanie liczba „0”. Za pomocą przycisku +/- można wybrać czas pracy w odstępach co 5 minut (do maksymalnie 180 minut). Czas będzie odliczany na wyświetlaczu co 1 minutę. Po upływie zadanego czasu wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie przełączy się do stanu gotowości. **Uwaga:** w trakcie pracy zegara można zmieniać czas pracy za pomocą przycisków +/- . Dzięki funkcji pamięci urządzenia poziom mocy i ustawienia temperatury nie zostaną zmienione.
- Można także zmienić wybrany poziom mocy albo temperatury bez zmiany zadanego czasu.

Uwaga: jeśli czas nie zostanie ustawiony, urządzenie wyłączy się automatycznie po 120 minutach.

- Po zakończeniu gotowania albo podgrzewania odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego!
- Nie umieszczać na ceramicznym polu pustych pojemników.
- Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone albo nie działa poprawnie.
- Zastosowanie akcesoriów i części zamiennych innych niż zalecane przez producenta może prowadzić do uszkodzenia urządzenia i obrażeń.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć wtyczkę z gniazdka sieciowego. Nie używać żrących środków czyszczących i nie dopuszczać do zalania urządzenia wodą.
- Aby zapobiec porażeniu prądem nie zanurzać urządzenia, kabli ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.
- Przecierać pole ceramiczne wilgotną ściereczką.
- Obudowę i panel sterowania przecierać miękką ściereczką lub myć delikatnym środkiem.
- Nie używać benzyny, aby nie uszkodzić elementów plastikowych i obudowy/panelu sterowania.
- W pobliżu urządzenia nie używać substancji łatwopalnych, kwaśnych ani zasadowych, ponieważ może skrócić to okres eksploatacji urządzenia i doprowadzić do deflagracji przy włączonym urządzeniu.
- Upewnić się, że dno naczynia nie rysuje powierzchni ceramicznego pola, chociaż zarysowanie powierzchni nie wpływa na korzystanie z urządzenia.
- Przed odłożeniem do przechowywania upewnić się, że urządzenie zostało odpowiednio umyte.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku problemów z urządzeniem wyświetlacz może wskazywać następujące komunikaty:

- E01:** Kontrola elektroniczna niskiego napięcia. (<160 V)
Rozwiązanie: upewnić się, że urządzenie jest podłączone do napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej.
- E02:** Kontrola elektroniczna zbyt wysokiego napięcia. (>270 V)
Rozwiązanie: upewnić się, że urządzenie jest podłączone do napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej.
- E03:** Przerwanie izolacji lub zwarcie.
Rozwiązanie: Prosimy odesłać urządzenie do serwisu.
- E05:** Ochrona przed przegrzaniem w trybie mocy (>150°C).
Rozwiązanie: Wyeliminować przyczynę przegrzewania. Gdy płyta grzejna ostygnie, urządzenie można uruchomić ponownie.
- E06:** Czujnik temperatury otwarty lub zwarcie.
Rozwiązanie: Uszkodzony jest czujnik temperatury pod ceramiczną powierzchnią płyty grzejnej. Prosimy odesłać urządzenie do serwisu.
- E07:** Ochrona przed przegrzaniem w trybie temperatury (>240°C).
Rozwiązanie: Wyeliminować przyczynę przegrzewania. Gdy płyta grzejna ostygnie, urządzenie można ponownie uruchomić.
- E08:** Awaria czujnika temperatury.
Rozwiązanie: Prosimy odesłać urządzenie do serwisu.

NIE UŻYWAĆ KUCHENKI INDUKCYJNEJ NA METALOWYM STOLE.



Zużyte albo uszkodzone produkty elektryczne i elektroniczne należy utylizować w sposób bezpieczny dla środowiska.

Ten symbol oznacza, że produkt należy utylizować osobno. Należy skontaktować się z punktem utylizacji odpadów.

Emisja hałasu



Emisja hałasu w miejscu pracy urządzenia nie przekracza 70 dB(A).

NOTES:

Dziękujemy za korzystanie z naszego produktu.

Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi na przyszłość.



RoHS



Znak **QC** na produkcie świadczy o przeprowadzonej kontroli jakości.
Uwaga: Zastrzegamy prawa do wzornictwa produktu oraz jego interpretację.
Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.
Zdjęcia produktu służą wyłącznie do celów demonstracyjnych.



Dystrybutor:
Philipiak Polska Spółka Akcyjna Sp. K., ul. Strażacka 63/65, 04-462 Warszawa, Polska