

Philipiak

MILANO
1967

Kuchenka indukcyjna

PH-C10

Instrukcja obsługi



Przed użyciem kuchenki indukcyjnej prosimy o zapoznanie się z instrukcją obsługi.

Schemat budowy kuchenki indukcyjnej



Schemat budowy kuchenki indukcyjnej

- 1 – Panel sterujący
- 2 – Powierzchnia indukcyjna
- 3 – Przycisk czasu
- 4 – Przycisk temperatury
- 5 – Przycisk mocy
- 6 – Przyciski – kółka zwiększania i zmniejszania
(opcjonalnie: mocy, temperatury, czasu)
- 7 – Wyświetlacz funkcyjny
- 8 – Dioda sygnalizacyjna
- 9 – Przycisk włączania/gotowości

Dziękujemy za zakup kuchenki indukcyjnej Philipiak model PH-C10.

Przed rozpoczęciem użytkowania prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią podręcznika. Prosimy o zachowanie podręcznika użytkownika na przyszłość.

W przypadku gdy produkt przechowywany był w miejscach o temperaturze niższej niż pokojowa (mniej niż 15 stopni), zaleca się nie uruchamiać urządzenia natychmiast po rozpakowaniu. Produkt elektryczny, przed podłączeniem do sieci należy przechować w temperaturze pokojowej jedną lub dwie doby. Po tym czasie, można uruchomić urządzenie. Niestosowanie się do zaleceń może być przyczyną zwarcia lub przepalenia bezpiecznika.

Ważne: w przypadku awarii produktu, prosimy o kontakt z Gwarantem. Wszelkie próby napraw dokonywane poza działem serwisowym Gwaranta będą skutkować utratą gwarancji.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Produkt, który Państwo zakupili, wykorzystuje najnowsze osiągnięcia technologii i jest zgodny z przyjętymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa, co jednak nie eliminuje całkowicie potencjalnego ryzyka. Z kuchenki indukcyjnej nie należy korzystać, jeżeli doznała ona jakichkolwiek uszkodzeń. Należy również pamiętać o przestrzeganiu poniższych wskazówek na temat obsługi!

Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w celach, do jakich zostało stworzone.

OSTRZEŻENIA

W celu uniknięcia możliwych obrażeń ciała lub porażień prądem, należy przestrzegać następujących zaleceń:

1. Nigdy nie dotykać urządzenia oraz wtyczki elektrycznej mokrymi rękoma.
2. Nie podłączać kuchenki indukcyjnej do jednego gniazdka z innymi urządzeniami.
3. Nigdy nie przenosić urządzenia pociągając za przewód zasilający.
4. Nie przenosić kuchenki indukcyjnej podczas gotowania lub w czasie, gdy ustawione są na niej gorące naczynia.
5. Nie umieszczać pustych naczyń na urządzeniu.
6. Nie umieszczać na urządzeniu żadnych metalowych przedmiotów.
7. Nigdy nie używać urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony. Jeżeli dojdzie do uszkodzenia przewodu zasilającego, jego naprawę należy powierzyć wykwalifikowanemu elektrykowi.
8. Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli nie działa ono prawidłowo lub ma widoczne usterki.
9. Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru w czasie, gdy jest włączone.
10. Nie pozwalać korzystać z urządzenia dzieciom i innym osobom, które nie potrafią go prawidłowo obsługiwać.

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

11. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach i nie myć w zmywarce.
12. Nie używać urządzenia na metalowym stole.
13. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wykwalifikowanych specjalistów, a wszelkie prace konserwacyjne powinny być wykonywane przy użyciu oryginalnych części zamiennych i akcesoriów. Nigdy nie podejmować samodzielnych prób naprawy urządzenia!
14. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych produktów, takich jak np. puszki z jedzeniem. **UWAGA:** jeżeli powierzchnia kuchenki jest pęknięta, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem!
15. Urządzenie nie jest przewidziane do obsługi przez dzieci lub osoby o zmniejszonej sprawności ruchowej, czuciowej lub psychicznej, bądź przez osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba, że zostaną odpowiednio poinstruowane i pracować będą pod nadzorem.

Dane techniczne

Napięcie: 220-240 V, 50 Hz

Moc wyjściowa: 2000 W

Zakres temperatur: 60-240 °C

Zakres czasomierza: 0-180 minut

Emisja hałasu:

urządzenie emituje w miejscu pracy hałas nieprzekraczający 70 dB(A).

Uwagi do instalacji urządzenia

1. Umieścić urządzenie na stabilnym i równym podłożu.
2. Nigdy nie umieszczać urządzenia na podłożu łatwopalnym (np. na obrusie, dywanie, itp.).
3. Nie blokować otworów wentylacyjnych. Może to doprowadzić do przegrzania urządzenia. Zachować minimalną odległość od ścian lub innych obiektów wynoszącą minimum 5 cm.
4. Nie umieszczać kuchenki indukcyjnej w pobliżu urządzeń lub obiektów, które są wrażliwe na występowanie pola magnetycznego (np. odtwarzaczy radiowych i telewizyjnych, zestawów audio itp.).
5. Nie umieszczać kuchenki indukcyjnej w pobliżu otwartego ognia, grzejników lub innych źródeł ciepła.
6. Upewnić się, że kabel zasilający nie jest uszkodzony lub przyciśnięty przez urządzenie.
7. Należy upewnić się, że przewód zasilający nie styka się z ostrymi krawędziami bądź gorącymi powierzchniami.

Uruchamianie urządzenia

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdzić, czy napięcie podane na płycie znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej w domu. Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do poważnego uszkodzenia urządzenia i obrażeń ciała.
- Powierzchnia kuchenki indukcyjnej zbudowana jest z ceramiki odpornej na wysoką temperaturę. W przypadku uszkodzenia, nawet jeżeli jest to tylko małe pęknięcie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania i skontaktować się z działem obsługi klienta dystrybutora.
- Zaleca się, aby nie umieszczać żadnych przyborów i naczyń kuchennych lub pokryw bądź innych metalowych przedmiotów na kuchence indukcyjnej. Mogłyby one rozgrzać się po włączeniu urządzenia.
- Nie umieszczać na ceramicznej powierzchni żadnych obiektów magnetycznych, takich jak karty kredytowe, kasety, itp., w czasie, gdy urządzenie jest włączone.
- Żeby uniknąć przegrzania, nie należy umieszczać na urządzeniu folii aluminiowej lub metalowych talerzy.
- Nie wsuwać do otworów wentylacyjnych żadnych przedmiotów, takich jak przewody lub narzędzia. Uwaga: może to spowodować porażenie prądem!
- Nie dotykać gorącej powierzchni pola ceramicznego. **Uwaga:** kuchenka indukcyjna nie rozgrzewa się sama z siebie podczas gotowania, ale przejmuje temperaturę od znajdujących się na niej naczyń kuchennych!
- Nie rozgrzewać na kuchence indukcyjnej zamkniętych puszek. Rozgrzana puszka może eksplodować.
- Testy naukowe wykazały, że kuchenki indukcyjne nie stwarzają zagrożenia. Jednakże osoby z rozrusznikiem serca powinny zachować minimalną odległość 60 cm od działającego urządzenia.

Obsługa urządzenia

- Umieścić wtyczkę zasilającą w odpowiednim gniazdku.
- Włączy się lampka kontrolna przycisku włączania / gotowości (⏻). Wyświetlacz pokaże temperaturę płyty indukcyjnej.

Jeżeli temperatura powierzchni płyty indukcyjnej jest niższa niż 50 °C, wyświetlacz funkcyjny pokazuje „-L-“.

Jeżeli temperatura jest wyższa niż 50 °C, wówczas wyświetlacz funkcyjny pokazuje „-H-“. Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy. Oznacza to, że znajduje się w stanie oczekiwania.

- Umieścić odpowiednie naczynie kuchenne po środku pola indukcyjnego.
- Wcisnąć raz przycisk (⏻), żeby włączyć płytę indukcyjną. Wyświetlacz funkcyjny wyłączy się. Lampki kontrolne **MOC** i **TEMP** zaczną migać i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Urządzenie jest gotowe do wyboru funkcji gotowania. (**UWAGA:** jeżeli w ciągu 30 sekund po wciśnięciu przycisku (⏻) nie zostaną podjęte żadne dalsze działania, wówczas lampka kontrolna wyłączy się, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a urządzenie automatycznie powróci do stanu gotowości. W celu ponownego uruchomienia urządzenia, należy po prostu ponownie wcisnąć (⏻)). Urządzenie podłączone do kontaktu jest cały czas w stanie gotowości do pracy.
- Wcisnąć raz przycisk funkcyjny **MOC**. Urządzenie uruchomi się z ustawioną domyślnie siłą grzania „5”.
- Za pomocą przycisków – kółek na panelu sterującym – można w każdej chwili, w łatwy sposób – przeciągając palcem w lewo lub w prawo – zmienić ustawienia mocy w przedziale od 1 do 8.
- Wcisnąć przycisk funkcyjny **TEMP.**, żeby ustawić temperaturę. Urządzenie uruchomi się z ustawioną domyślnie temperaturą „120 °C”.

Obsługa urządzenia

- Za pomocą przycisków – kółek na panelu sterującym można w każdej chwili, w łatwy sposób – przeciągając palcem w lewo lub w prawo – zmienić ustawienia temperatury w przedziale od 60 do 240 °C. (Wartości temperatury: 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220 i 240 °C)
- Funkcja czasomierza. Po wybraniu trybu temperatury wcisnąć przycisk **CZAS**. Na wyświetlaczu pojawi się „0”. Za pomocą przycisków – kółek na panelu sterującym – przesuwając palec w prawo – można zwiększać czas działania w przedziałach co 5 minut (do maks. 180 minut). Skracać czas działania można natomiast w przedziałach co 1 minutę przesuwając palec w lewo na panelu sterującym. Następnie wyświetlacz zacznie pokazywać odliczanie w minutach. Gdy czas upłynie, uruchomiony zostanie sygnał akustyczny, a urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości. **Uwaga:** podczas korzystania z czasomierza można w każdej chwili zmienić ustawiony czas, korzystając z przycisków – kółek. Dzięki wbudowanej w urządzenie pamięci ustawienia siły grzania i temperatury pozostają bez zmian.

Można również przełączyć się w tryb wyboru siły grzania lub tryb wyboru temperatury bez zmiany nastawień czasu.

Uwaga: jeżeli nie wybrano czasu, urządzenie wyłączy się automatycznie po 120 minutach!

- Gdy proces gotowania lub podgrzewania zostanie zakończony, wyjąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka.
- Nie umieszczać pustych pojemników na polu grzejnym. Podgrzewanie pustego naczynia lub patelni grozi jego uszkodzeniem.
- Wykorzystanie akcesoriów lub części zamiennych, które nie są rekomendowane przez producenta, może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem urządzenia należy odłączyć wtyczkę z sieci elektrycznej.
- Nie używać żadnych żrących środków czyszczących i upewnić się, że do wnętrza urządzenia nie dostaje się woda.
- Żeby uniknąć porażenia prądem, nigdy nie zanurzać urządzenia, przewodu oraz wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Przemyc pole ceramiczne wilgotną szmatką lub użyć delikatnego roztworu mydła.
- Przetrzeć obudowę i panel sterujący miękką szmatką lub delikatnym środkiem czyszczącym.
- Nie używać żadnych produktów na bazie benzyny! Grozi to uszkodzeniem części plastikowych, obudowy kuchenki i panelu sterującego.
- Nie używać w pobliżu urządzenia żadnych substancji i materiałów łatwopalnych, zasadowych lub kwasowych, ponieważ może skrócić to czas bezawaryjnej pracy urządzenia i doprowadzić do spalenia kuchenki w chwili jej włączenia.
- Upewnić się, że podstawa naczyń kuchennych nie rysuje powierzchni pola grzejącego. Delikatne zarysowania nie wpływają na możliwość korzystania z urządzenia.

Rozwiązywanie problemów

W przypadku problemów z urządzeniem wyświetlacz może wskazywać następujące komunikaty:

E01: Kontrola elektroniczna niskiego napięcia. (<160V)

Rozwiązanie: upewnić się, że urządzenie jest podłączone do napięcia wskazanego na tabliczce znamionowej.

E02: Kontrola elektroniczna zbyt wysokiego napięcia. (>270V)

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.

Rozwiązywanie problemów

UWAGI:

- FUNKCJA MOCY GRZANIA: DOMYŚLNA MAKSYMALNA TEMPERATURA PRZY MOCY USTAWIONEJ NA „8” WYNOŚI 170 °C. W ZWIĄZKU Z TYM DO GOTOWANIA NA PARZE LUB GOTOWANIA WODY NALEŻY KORZYSTAĆ Z TEJ FUNKCJI.
- FUNKCJA TEMPERATURY: DOMYŚLNA MAKSYMALNA TEMPERATURA WYNOŚI 240 °C, DLATEGO DO GRILLOWANIA LUB SMAŻENIA W GŁĘBOKIM TŁUSZCZU NALEŻY WYBRAĆ TĘ FUNKCJĘ.
- NALEŻY KORZYSTAĆ Z NACZYŃ I PATELNI O PŁASKIM, GRUBYM DNIE.
- W PRZYPADKU TRWAŁEGO PRZEGRZANIA URZĄDZENIA, PROSIMY O KONTAKT Z SERWISEM.

PROSIMY NIE UŻYWAĆ KUCHENKI INDUKCYJNEJ NA JAKIMKOLWIEK METALOWYM STOLE.

Ważne: w przypadku awarii produktu, prosimy o kontakt z Gwarantem. Wszelkie próby napraw dokonywane poza działem serwisowym Gwaranta będą skutkować utratą gwa rancji.



Dyrektywa WEEE nakazuje, aby stare lub uszkodzone produkty elektroniczne i elektryczne były utylizowane w sposób przyjazny dla środowiska.

Symbol z boku oznacza, że produkt ten musi zostać odebrany i zutylizowany oddzielnie. Prosimy o kontakt z odpowiednim urzędem, aby ustalić najbliższy punkt odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych.

Philipiak

MILANO

1967

Dziękujemy za zakup kuchenki indukcyjnej Philipiak model PH-C10

Prosimy o zachowanie instrukcji obsługi na przyszłość.



RoHS



Znak **QC** na produkcie świadczy o przeprowadzonej kontroli jakości.

Jest też warunkiem przyjęcia produktu do punktu serwisowego
oraz podstawą do naprawy w ramach gwarancji.

Uwaga: Zastrzegamy prawa do wzornictwa produktu oraz jego interpretacje.
Zastrzegamy prawo do wprowadzania zmian bez uprzedniego powiadomienia.

Zdjęcia produktu służą wyłącznie do celów demonstracyjnych. Dziękujemy!

