

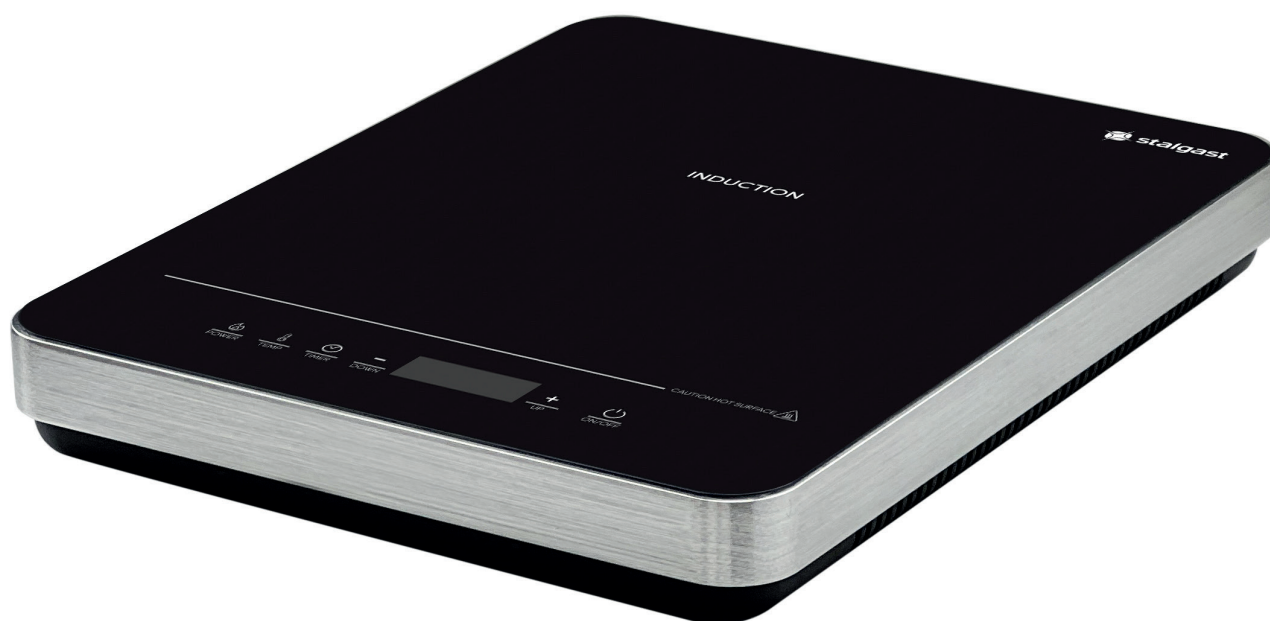
**KUCHENKA INDUKCYJNA
INDUKTIONSKOCHER
INDUCTION STOVE**

770355

PL
2-5

DE
6-9

EN
10-16



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, a także osoby nie posiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- **Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Nie wyciągaj wtyczki od razu po zakończeniu pracy urządzenia, niezbędne jest 15 sekund na schłodzenie kuchenki.
- Nie przenoś ani nie przesuwaj kuchenki, gdy znajduje się na niej garnek, patelnia itd.
- Nie umieszczaj metalowych przedmiotów takich jak noże, widelce, łyżki, przykrywkę, puszki i folie aluminiowe itp. na górnej powierzchni kuchenki.
- Nie umieszczaj między płytą a naczyniem łatwopalnych materiałów np.: papieru. grozi to pożarem.
- Nie dotykaj płyty grzejnej urządzenia bezpośrednio po zakończeniu pracy. Płyta urządzenia będzie gorąca!
- Nie umieszczaj kuchenki w pobliżu urządzeń czułych na działanie pola magnetycznego, takie jak radia, telewizory, karty kredytowe. (Ich działanie może ulec zakłóceniom).
- Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych urządzenia. Brak wentylacji może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Jeżeli powierzchnia płyty zostanie uszkodzona, wyłącz urządzenie i niezwłocznie oddaj do naprawy.
- Nie stawiaj urządzenia na dywanie bądź innym łatwopalnym materiale.
- Nie nagrzewaj pustych garnków aby uniknąć ich przypalenia.
- Nie używaj kuchenki w pobliżu ognia bądź źródeł wody.



Powierzchnia może się nagrzewać podczas użytkowania.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Moc	3000 W
Wymiary	318x403x54 mm

3.1. Opis urządzenia:

- Regulowana wartość temperatury w zakresie od 60 do 240 °C.
- Możliwość wyboru trybu pracy za pomocą timera 0 - 180 minut.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Średnica pola grzewczego ~260 mm (min średnica dna garnka Ø 120 mm).
- Wbudowana ochrona przed przegrzaniem.
- Należy używać wyłącznie naczyń specjalnie zaprojektowanych do kuchenek indukcyjnych.
- Płyta grzewcza wykonana z materiału ceramicznego
- Cewki indukcyjne włączają się, gdy tylko naczynia zostaną umieszczone na płycie grzewczej. Zdejmowanie naczyń automatycznie wyłącza cewki indukcyjne.
- Ciepło jest wytwarzane bezpośrednio wewnątrz naczyń.
- Sterownik ze szklanym ekranem dotykowym ma oddzielny wyłącznik czasowy.
- Zaawansowany system chłodzenia: umożliwia ciągłą pracę wentylatorów nawet po zakończeniu pracy i wyłączeniu urządzenia - zapewnia to szybkie schłodzenie płyty. Z tego powodu nie wolno odłączać urządzenia od zasilania przed

upływem 5-10 minut od zakończenia pracy.

4. MONTAŻ

4.1. Podłączenie do źródła zasilania

Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, włóż wtyczkę do gniazdka. Źródło zasilania powinno być wyposażone w uziemienie i wyłącznik różnicowoprądowy.

4.2. Ustawianie urządzenia

Urządzenie powinno być umieszczone na równej i stabilnej powierzchni. Należy upewnić się, że w miejscu instalacji jest wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić swobodną pracę urządzenia. Odległość od innych urządzeń, ścian itp. powinna wynosić co najmniej 10 cm.

5. OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Nie należy stawiać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł ciepła lub ognia.
2. Podłącz przewód zasilający do gniazdka za pomocą wtyczki. Zaświeci się kontrolka zasilania.

3. Następnie naciśnij przycisk  ON/OFF.

4. Umieść naczynie na środku szklanej płyty.

5. Wcisnąć przycisk  POWER. Urządzenie uruchomi się z domyślną mocą 2000W.

- Za pomocą przycisków  UP oraz  DOWN można dowolnie zmieniać moc pracy w zakresie 500-3000W. (500W/800W/1000W/1300W/1600W/1800W/2000W/2300W/2500W/2700W/2900W/3000W)



5.1. Regulacja temperatury pracy

Naciśnięcie przycisku  TEMP spowoduje zaświecenie się lampki kontrolnej temperatury, wskazując, że kuchenka indukcyjna wchodzi w stan regulacji temperatury, domyślna temperatura to 200 °C, Dostosuj temperaturę od 60 °C do 240 °C, naciskając przycisk. (60°C/80°C/100°C/120°C/140°C/160°C/180°C/200°C/220°C/240°C)

5.2. Regulacja czasu pracy

- Jeżeli nie zostanie ustawiony limit czasu, indukcja nagrzewa się do czasu ustawionego domyślnie.

• Aby ustawić czas należy przycisnąć przycisk  TIMER.

- Za pomocą przycisków  UP oraz  DOWN można dowolnie zmieniać czas pracy w zakresie 0 - 180.
- Po upływie czasu, indukcja przestanie grzać i wyłączy się automatycznie.

5.3. Informacje dodatkowe

Po naciśnięciu przycisku On/Off podczas pracy, kuchenka indukcyjna natychmiast przestanie działać. Po zatrzymaniu pracy, wentylator będzie chłodził kuchenkę indukcyjną przez jedną minutę, a następnie wyłączy się.


Kuchenka indukcyjna wyłączy się automatycznie, jeśli w ciągu 2 godzin nie zostanie wykonana żadna operacja, jeśli czas pracy nie jest ustawiony na więcej niż 120 minut.

Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia i zaraz po jej zakończeniu.

Ostrzeżenie: Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Jeśli naczynie zbyt szybko się nagrzeją, urządzenie wyłączy zasilanie, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „E2”. W takim przypadku należy odczekać kilka minut i schłodzić urządzenie. Następnie urządzenie będzie działać prawidłowo.

6. DODATKOWE INFORMACJE

6.1. Naczynia, które mogą być używane na kuchenie indukcyjnej

- Ze stali
- Z żeliwa
- Z emaliowanego żelaza
- Ze stali nierdzewnej oznaczone symbolem 
- Średnica pola grzewczego \varnothing 260 mm (min średnica dna garnka \varnothing 120 mm).

6.2. Naczynia, które nie mogą być używane na kuchenie indukcyjnej

Następujące naczynia nie mogą być używane na kuchenie indukcyjnej:

1. Naczynia wykonane z:
 - Żaroodpornego szkła
 - Miedzi
 - Aluminium

2. Naczynia ceramiczne
3. Naczynia o zaokrąglonym dnie
4. Naczynia o wymiarach dna mniejszych niż 120 mm.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłączyć zasilanie elektryczne i poczekać do ostygnięcia płyty grzejnej. Urządzenie należy czyścić po każdorazowym użyciu.
2. Do czyszczenia kuchenki indukcyjnej nie używać benzyny, rozpuszczalnika, produktów zawierających środki ściernie.
3. Urządzenie można czyścić za pomocą płynu do mycia naczyń oraz wilgotnej szmatki.
4. W celu usunięcia kurzu i zanieczyszczeń z otworów wentylacyjnych, można użyć odkurzacza lub sprężonego powietrza.
5. Nie zanurzać urządzenia w wodzie!
6. Nie myć urządzenia pod bieżącą wodą!

8. WYKAZ BŁĘDÓW

Podczas pracy na wyświetlaczu mogą pojawiać się komunikaty o błędach. Poniżej znajduje się tabela zawierająca szczegółowe informacje o objawach, przyczynach i zalecanym sposobie postępowania w przypadku większości potencjalnych usterek.

BŁĘDNY URZĄDZENIA	PRZYCZYNA	DZIAŁANIE
Komunikat „E0” na wyświetlaczu.	Nieodpowiednie naczynie na płycie lub jego brak.	Użyj naczynia przeznaczonego do kuchenek indukcyjnych.
Komunikat „E1” na wyświetlaczu.	Wewnętrzna temperatura urządzenia jest zbyt wysoka lub wentylator nie działa.	Należy upewnić się, że odległość między szczeliną wentylacyjną a przeszkodami, takimi jak ściana lub inne urządzenia, wynosi co najmniej 10 cm. Odłącz urządzenie, pozwól mu ostygnąć, podłącz je ponownie i włącz. Sprawdź i wyczyść wlot i wylot powietrza, jeśli są zablokowane.
Komunikat „E2” na wyświetlaczu.	Ochrona przed przegrzaniem Uszkodzenie czujnika temperatury.	Zdejmij naczynia z urządzenia. Poczekać, aż urządzenie ostygnie. Skontaktuj się ze sprzedawcą.
Komunikat „E3” na wyświetlaczu.	Ochrona przed zbyt niskim lub zbyt wysokim napięciem, lub zwarcie.	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do właściwego napięcia wejściowego.

Jeśli opisane powyżej działania nie przyniosą rozwiązania problemu, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

9. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Kuchenka indukcyjna pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami.

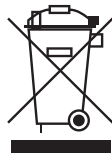
Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu kuchenka powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

10. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

11. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

ACHTUNG: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.


1. SICHERHEITSHINWEISE

- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Netzkabelstecker während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu lebensgefährlichen Verletzungen führen.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Wenn Sie eine Beschädigung des Steckers oder des Kabels feststellen, lassen Sie es von einer Fachwerkstatt reparieren.
- Lassen Sie das Gerät bei einem Sturz oder einer anderen Beschädigung immer von einer Fachwerkstatt überprüfen und ggf. reparieren, bevor Sie es weiter verwenden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren - dies kann Ihr Leben gefährden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät von einem Kontakt trennen wollen, fassen Sie immer am Stecker, ziehen Sie niemals am Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) so, dass niemand es versehentlich herauszieht oder darüber stolpert.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Erlauben Sie Minderjährigen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht, das Gerät sachgerecht zu bedienen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person betreiben.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt oder gereinigt wird, trennen Sie es immer durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung.
- **Hinweis:** Wenn der Stecker des Netzkabels mit einem Kontakt verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel

2. SICHERHEITSBEDINGUNGEN

- Ziehen Sie nicht sofort den Stecker, wenn das Gerät fertig ist, 15 Sekunden sind nötig, damit der Herd abkühlen kann.
- Bewegen oder verschieben Sie den Herd nicht, während ein Topf, eine Pfanne usw. darauf steht.
- Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Dosen und Alufolie usw. auf den Herd.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien, wie z. B. Papier, zwischen das Kochfeld und den Herd.
- Berühren Sie die Heizplatte des Geräts nicht unmittelbar nach dem Gebrauch. Die Geräteplatte wird heiß!
- Stellen Sie den Herd nicht in der Nähe von magnetempfindlichen Geräten wie Radios, Fernsehern, Kreditkarten auf. (Ihr Betrieb kann beeinträchtigt werden).
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsöffnungen des Geräts. Mangelnde Belüftung kann das Gerät beschädigen.
- Wenn die Oberfläche der Disc beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es sofort zur Reparatur ein.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen Teppich oder anderes brennbares Material.
- Erhitzen Sie keine leeren Töpfe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den Herd nicht in der Nähe von Feuer- oder Wasserquellen.
-  Die Oberfläche kann während des Gebrauchs heiß werden.

3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	3000 W
Abmessungen	318x403x54 mm

3.1. Beschreibung des Geräts

- Einstellbare Temperatur von 60 bis 240 °C.
- Wählbare Betriebsart mit Timer 0 - 180 Minuten.
- Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
- Heizfelddurchmesser ~260 mm (Minstdurchmesser des Topfbodens Ø 120 mm).
- Eingebauter Überhitzungsschutz.
- Nur speziell für Induktionsherde geeignetes Kochgeschirr verwenden.
- Kochfeld aus keramischem Material
- Die Induktionsspulen schalten sich ein, sobald das Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird. Beim Herausnehmen des Kochgeschirrs schalten sich die Induktionsspulen automatisch ab.
- Die Wärme wird direkt im Kochgeschirr erzeugt.
- Die Glas-Touchscreen-Bedienung verfügt über einen separaten Timer-Schalter.
- Hochentwickeltes Kühlsystem: Die Ventilatoren laufen auch dann weiter, wenn das Gerät fertig ist und ausgeschaltet wird - das sorgt für eine schnelle Abkühlung des Kochfeldes. Aus diesem Grund darf das Gerät erst 5-10 Minuten nach

Betriebsende vom Stromnetz getrennt werden.

4. MONTAGE DES GERÄTS

4.1. Anschluss an die Stromquelle


Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Stromquelle sollte mit einem Erdungsanschluss und einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet sein.

4.2. Einrichten des Geräts


Das Gerät sollte auf einer ebenen und stabilen Fläche aufgestellt werden. Stellen Sie sicher, dass am Aufstellungsort ausreichend Platz vorhanden ist, damit das Gerät frei arbeiten kann. Der Abstand zu anderen Geräten, Wänden usw. sollte mindestens 10 cm betragen..



5. BETRIEB DES GERÄTS

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche in einem ausreichend belüfteten Raum. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von Wärmequellen oder Feuer auf.
2. Stecken Sie das Netzkabel mit dem Stecker in die Steckdose. Die Netzleuchte leuchtet auf.

3. Drücken Sie dann die Taste  ON/OFF.

4. Stellen Sie die Schale in die Mitte der Glasplatte.

5. Drücken Sie die Taste  POWER. Das Gerät startet mit der Standardleistung von 2000 W.


- Mit den Tasten  UP und  DOWN kann die Betriebsleistung frei von 500-3000W variiert werden. (500W/800W/1000W/1300W/1600W/1800W/2000W/2300W/2500W/2700W/2900W/3000W)



5.1. Kontrolle der Betriebstemperatur

Drücken Sie die Taste  TEMP leuchtet die Temperaturkontrollleuchte auf und zeigt an, dass der Induktionsherd die Temperaturkontrolle durchführt. Die Standardtemperatur beträgt 200 °C, stellen Sie die Temperatur von 60 °C bis 240 °C durch Drücken der Taste ein. (60°C/80°C/100°C/120°C/140°C/160°C/180°C/200°C/220°C/240°C)

5.2. Einstellung der Betriebszeit

- Wenn kein Zeitlimit eingestellt ist, heizt die Induktion standardmäßig bis zur eingestellten Zeit auf.

- Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Taste  TIMER.

- Mit den Tasten  UP und  DOWN kann die Betriebszeit von 0 - 180 frei variiert werden.
- Nach Ablauf der Zeit hört die Induktionsanlage auf zu heizen und schaltet sich automatisch aus.

5.3. Zusätzliche Informationen

Wenn die Ein/Aus-Taste während des Betriebs gedrückt wird, schaltet sich der Induktionsherd sofort ab. Nach der Betriebsunterbrechung kühlt der Ventilator den Induktionsherd eine Minute lang ab und schaltet sich dann aus.


Der Induktionsherd schaltet sich automatisch aus, wenn innerhalb von 2 Stunden kein Betrieb erfolgt und die Betriebszeit nicht auf mehr als 120 Minuten eingestellt ist.

Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann während und unmittelbar nach dem Betrieb des Geräts hoch sein.

Warnung: Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn das Kochgeschirr zu heiß wird, schaltet das Gerät den Strom ab, ein Signalton ertönt und auf dem Display wird „E2“ angezeigt. Warten Sie in diesem Fall ein paar Minuten und lassen Sie das Gerät abkühlen. Das Gerät funktioniert dann wieder einwandfrei.

6. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

6.1. Kochgeschirr, das auf Induktionsherden verwendet werden kann

- Aus Stahl
- aus Gusseisen
- aus emailliertem Eisen
- Aus rostfreiem Stahl, gekennzeichnet mit 
- Einstellbarer Temperaturwert von 50 bis 240 °C (Einstellschritte in 10 °C-Schritten).

6.2. Kochgeschirr, das nicht auf Induktionsherden verwendet werden kann

Das folgende Kochgeschirr darf nicht auf Induktionsherden verwendet werden:

1. Gerichte hergestellt aus:
2. Hitzebeständiges Glas
3. Kupfer

4. Aluminium
5. Keramisches Geschirr
6. Geschirr mit abgerundeten Böden
7. Geschirr mit einer Grundfläche von weniger als 120 mm.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie die Stromzufuhr und warten Sie, bis die Kochplatte abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
2. Verwenden Sie zur Reinigung des Induktionskochers kein Benzin, keine Lösungsmittel und keine Produkte, die Schleifmittel enthalten.
3. Das Gerät kann mit Geschirrspülmittel und einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Um Staub und Schmutz aus den Lüftungsöffnungen zu entfernen, können Sie einen Staubsauger oder Druckluft verwenden.
5. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein!
6. Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser!

8. LISTE DER FEHLER

Während des Betriebs können Fehlermeldungen auf dem Display erscheinen. Nachfolgend finden Sie eine Tabelle mit den Symptomen, Ursachen und empfohlenen Behandlungen für die meisten möglichen Störungen.

FEHLERHAFTER EINHEIT	URSACHE	AKTION
Meldung „E0“ auf dem Display.	Unzureichende oder fehlende Schüssel auf dem Kochfeld.	Verwenden Sie ein für Induktionsherde geeignetes Kochgeschirr.
Meldung 'E1' auf dem Display.	Die Innentemperatur des Geräts ist zu hoch oder das Gebläse funktioniert nicht.	Stellen Sie sicher, dass der Abstand zwischen dem Lüftungsspalt und Hindernissen wie einer Wand oder anderen Geräten mindestens 10 cm beträgt. Ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie das Gerät abkühlen, schließen Sie es wieder an und schalten Sie es ein. Überprüfen und reinigen Sie den Lufteinlass und -auslass, falls sie verstopft sind.
Meldung 'E2' auf dem Display.	Schutz vor Überhitzung. Defekter Temperaturfühler.	Nehmen Sie das Geschirr aus dem Gerät. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wenden Sie sich an Ihren Händler.
Meldung 'E3' auf dem Display.	Schutz gegen Unter- oder Überspannung oder Kurzschluss.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an die richtige Eingangsspannung angeschlossen ist.

Wenn die oben beschriebenen Maßnahmen das Problem nicht lösen, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

9. VERPACKUNG, VERLADUNG UND TRANSPORT

Der Induktionsherd ist nach den geltenden Normen verpackt.

Der Transport sollte in überdachten Transportmitteln erfolgen. Während des Transports sollte der Herd gegen Verrutschen, starke Erschütterungen und andere mechanische Beschädigungen geschützt werden.

10. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

11. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for your purchase of a Stalgast product. Before use please familiarize yourself in detail with the following instruction manual. Copying of the following manual without the consent of the manufacturer is prohibited. Images and drawings are of illustrative character and may differ from the purchased product.

Attention: This manual should be kept in a safe place accessible for personnel. The manufacturer reserves the right to change the technical characteristics of the product without any notice.


1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper operation and misuse may cause serious damage to the unit or injury to persons.
- The device must only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper handling and use of the device.
- During use, protect the device and the power cord plug from contact with water or other liquids. In the event that the device inadvertently falls into water, unplug it immediately and have the device checked by a specialist.

Failure to follow these instructions could result in life-threatening injuries.

- Never open the housing of the device yourself.
- Do not insert any objects into the housing of the unit.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cable. If you detect damage to the plug or cable, have it repaired by a specialized repair facility.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and possibly repaired at a specialized repair facility before further use.
- Never repair the unit yourself - doing so may endanger your life.
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from a contact, always grasp the plug, never pull on the cable.
- Secure the cable (or extension cord) so that no one mistakenly pulls it out of contact or trips over it.
- Check the functioning of the device during use.
- Do not allow minors or persons without sufficient experience and knowledge to operate the device. The above-mentioned persons may only operate the device under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is being cleaned, always disconnect it from the power source by pulling the plug.
- Note : If the power cord plug is connected to a contact, the device remains live at all times.
- Turn the appliance off before you pull the plug out of the socket.
- Never pull the unit by the power cord.

2. SAFETY CONDITIONS

- Do not pull the plug immediately after the appliance is finished, 15 seconds are necessary for the stove to cool down.
- Do not move or shift the stove while a pot, pan, etc. is on it.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids, cans and aluminum foil, etc. on top of the stove.
- Do not place flammable materials such as paper between the hob and the cooker.
- Do not touch the appliance hotplate immediately after operation. The appliance plate will be hot!
- Do not place the stove near magnetic field sensitive devices such as radios, televisions, credit cards. (Their operation may be affected).
- Do not block the ventilation openings of the device. Lack of ventilation may result in damage to the device.
- If the disc surface is damaged, turn off the unit and return it for repair immediately.
- Do not place the unit on carpet or other flammable material.
- Do not heat up empty pots to avoid burning them.
- Do not use the stove near fire or water sources.
-  The surface may become hot during use.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	230 V ~ 50 Hz
Power	3000 W
Dimensions	318x403x54 mm

3.1. Device description

- Adjustable temperature value from 60 to 240 °C.
- Selectable operation mode with a timer 0 - 180 minutes.
- Stainless steel housing.
- Diameter of the heating field ~260 mm (min diameter of the bottom of the pot Ø 120 mm).
- Built-in overheat protection.
- Use only cookware specially designed for induction stoves.
- Cooktop made of ceramic material
- Induction coils turn on as soon as the cookware is placed on the cooktop. Removing the cookware automatically turns off the induction coils.
- Heat is generated directly inside the cookware.
- The glass touchscreen controller has a separate timer.
- Advanced cooling system: allows fans to run continuously even after the appliance is finished and turned off - this ensures rapid cooling of the hob. For this reason, do not unplug the appliance before 5-10 minutes after the end of operation.

4. DEVICE INSTALLATION

4.1. Connecting to a power source

To connect the device to the mains, insert the plug into the outlet. The power source should be equipped with grounding and a ground fault circuit interrupter.

4.2. Setting up the device

The device should be placed on a level and stable surface. Make sure that there is enough space at the installation site to allow the device to operate freely. The distance from other devices, walls, etc. should be at least 10 cm.

5. OPERATION OF THE DEVICE

1. Place the device on a flat surface in a properly ventilated room. Do not place the device in the immediate vicinity of heat sources or fire.
2. Plug the power cord into the outlet with the plug. The power light will illuminate.



3. Then press the button

4. Place the dish in the center of the glass plate.



5. Press the button. The device will start with the default power of 2000 W.



- Using the buttons **+** and **-** you can freely change the working power in the range of 500-3000 watts. (500W/800W/1000W/1300W/1600W/1800W/2000W/2300W/2500W/2700W/2900W/3000W)

5.1. Operating temperature control



Pressing the button will cause the temperature indicator light to illuminate, indicating that the induction stove is entering the temperature control state, the default temperature is 200 °C, Adjust the temperature from 60 °C to 240 °C by pressing the button. (60°C/80°C/100°C/120°C/140°C/160°C/180°C/200°C/220°C/240°C)

5.2. Adjustment of operating time

- If no time limit is set, the induction heats up to the time set by default.



- To set the time, press the button



- Using the buttons **+** and **-** you can freely change the operating time from 0 - 180.
- When the time expires, the induction will stop heating and turn off automatically.

5.3. Additional information

When you press the On/Off button during operation, the induction stove will immediately stop working. After stopping operation, the fan will cool the induction stove for one minute and then turn off.


The induction stove will automatically turn off if no operation is performed within 2 hours if the operation time is not set for more than 120 minutes.

The temperature of the accessible surfaces may be high during the operation of the appliance and immediately after it is finished.

Warning: The device is equipped with overheat protection. If the dish gets too hot, the device will turn off the power, a beep will sound and the display will show "E2". In this case, wait a few minutes and cool down the device. Then the device will work properly.

6. ADDITIONAL INFORMATION

6.1. Cookware that can be used on induction stoves

- Of steel
- Of cast iron
- Of enamelled iron
- Of stainless steel marked with 
- Diameter of the cooking field Ø 260 mm (min diameter of the bottom of the pot Ø 120 mm).

6.2. Cookware that cannot be used on induction stoves

The following cookware cannot be used on an induction stove:

1. Dishes made of:
 - Heat-resistant glass
 - Copper
 - Aluminum
2. Ceramic dishes
3. Round bottomed dishes
4. Dishes with base dimensions of less than 120 mm.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Disconnect the electrical supply and allow the hotplate to cool. Clean the appliance after each use.
2. Do not use gasoline, solvent, or abrasive products to clean the induction stove.
3. Use liquid dishwashing detergent and a damp cloth for cleaning.
4. To remove dust and dirt from the ventilation openings, you can use a vacuum cleaner or compressed air.
5. Do not immerse the device in water!
6. Do not wash the device under running water!

8. LIST OF ERRORS

Error messages may appear on the display during operation. Below is a table detailing the symptoms, causes, and recommended treatment for most potential faults.

FAULTY DEVICE	CAUSE	ACTION
Message "E0" on the display.	Inadequate dish on the hob or lack thereof.	Use a cookware designed for induction stoves.
Message "E1" on the display.	The internal temperature of the appliance is too high or the fan does not work.	Make sure that the distance between the ventilation gap and obstacles such as a wall or other appliances is at least 10 cm. Unplug the appliance, let it cool down, reconnect it and turn it on. Check and clean the air inlet and outlet if they are blocked.
Message "E2" on the display.	Protection against overheating. Damage to the temperature sensor.	Remove the dishes from the appliance. Wait for the appliance to cool down. Contact your dealer.
Message "E3" on the display.	Protection against too low or too high voltage, or short circuit.	Make sure the appliance is connected to the correct input voltage.

If the above steps do not solve the problem, contact an authorized service center.

9. PACKING, LOADING AND TRANSPORT

The induction stove is packed in accordance with applicable standards.

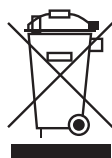
The stove should be transported using covered means of transport. During transport the stove should be protected against shifting, strong shocks and other mechanical damages.

10. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.
- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste. An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed.



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

11. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

In case of damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device, it is not subject to repair under the warranty. The warranty does not cover damages caused by external forces such as lightning, changes in supply voltage, incorrect setting of the voltage value, supply from an inadequate power outlet, mechanical, thermal, chemical damages to the equipment and the defects caused by them.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. burners, rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements.



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalghost@stalghost.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville-Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalghost@stalghost.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalghost.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalghost.com
www.stalgast.eu