

KUCHENKA INDUKCYJNA INDUKTIONSKOCHER INDUCTION STOVE

770351

**PL**
2-6**DE**
7-11**EN**
12-16

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. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, 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.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Moc	3500 W
Wymiary	325x425x100 mm
Wymiary płyty grzewczej	270x270 mm

3.1. Opis urządzenia:

- 3 poziomy szybkiego ustawiania w zależności od trybu pracy: 1/10/20 w trybie „Moc” lub 50/140/240 w trybie „Temperatura”.
- Regulowana wartość temperatury w zakresie od 50 do 240 °C (kroki ustawień co 10 °C).
- Możliwość wyboru trybu pracy za pomocą timera 001 - 479 min - kroki ustawień co 1 min.
- Obudowa ze stali nierdzewnej.
- Średnica pola grzewczego Ø 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
- Zużycie energii do 45% niższe niż w przypadku tradycyjnych kuchenek.
- Wałki 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.
- Praca ze stałą mocą (poziomy 1-9 - tryb impulsowy), poziomy ustawień 10-20 - sterowanie krokowe.
- 20 poziomów pracy w obu trybach pracy - „moc” i „temperatura” (z możliwością ustawienia od 1 do 20)
- 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

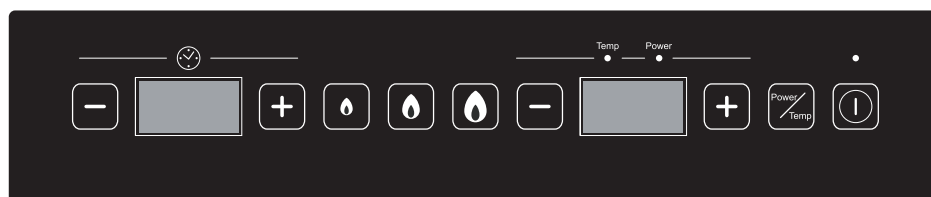
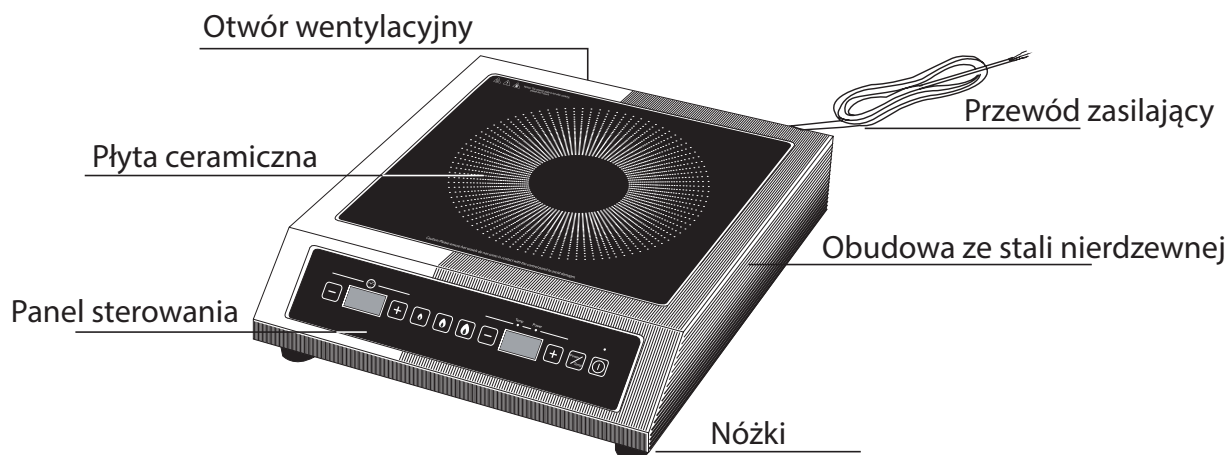
4.1. Podłączenie do źródła zasilania

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. BUDOWA URZĄDZENIA



6. OBSŁUGA URZĄDZENIA

1. Kuchenkę indukcyjną należy ustawić na płaskiej powierzchni w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Nie należy stawiać urządzenia na powierzchniach metalowych ani w bezpośrednim sąsiedztwie źródeł ciepła lub ognia.
2. Podłącz przewód zasilający do gniazdka za pomocą wtyczki.
3. Po włączeniu kuchenki indukcyjnej rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawia się komunikat „----”.

4. Następnie naciśnij przycisk .
5. Umieść naczynie na środku szklanej płyty.
6. Wybierz odpowiedni przycisk funkcyjny - biorąc pod uwagę właściwości produktu przeznaczonego do przetwarzania. Jeśli podczas aktywnego przetwarzania z urządzenia wydobywa się sygnał dźwiękowy, należy lekko przesunąć garnek, tak aby ponownie znalazł się na środku płyty grzewczej.

6.1. Funkcje

a. Przyciski

- Naciśnij przycisk , aby włączyć lub wyłączyć kuchenkę indukcyjną.
- Kuchenka indukcyjna wyłącza się automatycznie po upływie ustawionego czasu.
- Kuchenka indukcyjna wyłącza się automatycznie, jeśli nie jest używana przez dłuższy czas.

b. Regulacja mocy („POWER”)

- Naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez co najmniej 3 sekundy. Następnie naciśnij przycisk „Power Temp” .
- Na wyświetlaczu pojawia się komunikat „10”, kuchenka indukcyjna rozpoczyna pracę.
- Za pomocą przycisków „+”  oraz „-”  można dowolnie zmieniać moc pracy.

- Każde naciśnięcie przycisku  powoduje zwiększenie mocy roboczej o 1 poziom.
- Maksymalna moc robocza wynosi 20, a minimalna moc robocza wynosi 1.
- Jeśli konieczne jest natychmiastowe zwiększenie lub zmniejszenie mocy roboczej, należy nacisnąć jeden z następujących przycisków .

- Naciśnięcie przycisku  powoduje bezpośrednie zmniejszenie mocy roboczej do wartości 1, naciśnięcie przycisku  powoduje ustawienie mocy roboczej na wartość 10, natomiast naciśnięcie przycisku  powoduje zwiększenie mocy roboczej do maksymalnej dopuszczalnej wartości 20.

c. Regulacja temperatury

- Naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez co najmniej 3 sekundy. Następnie naciśnij przycisk „TEMP/POWER”.
- Wyświetlacz pokaże temperaturę „140” i indukcja zacznie działać.
- Kuchnia zawsze będzie zaczynać z temperaturą „140”
- Każde naciśnięcie przycisku  powoduje zwiększenie mocy roboczej o 1 poziom.
- Najwyższa temperatura to „240” a najniższa „50”.
- W przypadku szybkiego ustawienia temperatury proszę nacisnąć .
- Naciśnięcie przycisku  powoduje bezpośrednie zmniejszenie temperatury do wartości 50, naciśnięcie przycisku  powoduje ustawienie temperatury 140, natomiast naciśnięcie przycisku  powoduje zwiększenie temperatury do maksymalnej dopuszczalnej wartości 240.

d. Przycisk timera („TIMER”)

- Jeżeli nie zostanie ustawiony limit czasu, indukcja nagrzewa się do czasu ustawionego domyślnie.
- Aby ustawić timer, należy przycisnąć przycisk  timera.
- Każde naciśnięcie przycisku  zwiększy czas o 1 minutę, natomiast wciśnięcie przycisku  zmniejszy czas o 1 minutę.
- Po upływie czasu, indukcja przestanie grzać i wyłączy się automatycznie.
- Maksymalny możliwy czas do ustawienia to 479 minut.

7. DODATKOWE INFORMACJE

7.1. Naczynia, które mogą być używane na kuchence indukcyjnej

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

7.2. Naczynia, które nie mogą być używane na kuchence indukcyjnej

Następujące naczynia nie mogą być używane na kuchence indukcyjnej:

1. Naczynia wykonane z:
 - Żaroodpornego szkła
 - Miedzi
 - Aluminium
2. Naczynia ceramiczne
3. Naczynia o zaokrąglonym dnie
4. Naczynia o wymiarach dna mniejszych niż 12 cm.

8. 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!

9. 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 „EL” na wyświetlaczu	Niskie napięcie	Wyłącz urządzenie aż ustabilizuje napięcie
Komunikat „EH” na wyświetlaczu	Wysokie napięcie	Wyłącz urządzenie aż ustabilizuje napięcie
Wentylator nadal pracuje przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia	Kuchenka się schładza	Normalny tryb pracy. Wentylatory działają aż do schłodzenia do normalnej temperatury
Kuchenka działa przez jakiś czas i przestaje wskazując „EC” na wyświetlaczu	Indukcja jest nieprawidłowo zainstalowana i wentylacja i odprowadzenie ciepła jest za słabe	Umieść kuchenkę w dobrze wentylowanym miejscu
	Wentylatory zablokowane przez jakieś elementy	Wyjmij blokujący element z wentylatorów
	Wentylatory nie działają	Proszę zgłosić się do autoryzowanego serwisu
	Temperatura wokół urządzenia jest bardzo wysoka	Upewnij się że wentylacja w pomieszczeniu jest odpowiednia
Komunikat „Ed” na wyświetlaczu	Wysoka temperatura na powierzchni	Zdejmij naczynie z kuchenki i wyłącz urządzenie na minimum 5 minut.
Kuchenka działa przez jakiś czas i przestaje wskazując „EA” i „Eb” na wyświetlaczu	Czujnik temperatury nie działa	Proszę zgłosić się do autoryzowanego serwisu
Kuchenka działa z przerwami w czasie pracy	Program kuchenki ustawia niską moc	Normalny tryb pracy
	Temperatura gotowania została osiągnięta	
Kuchenka nie włącza się	Nie jest dostarczany prąd do urządzenia	Sprawdź instalację elektryczną

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

10. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Kuchenka indukcyjna pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami.

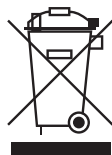
Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu kuchenka powinna być zabezpieczona przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

11. 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.

12. 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.

3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	3500 W
Abmessungen	325x425x100 mm
Abmessungen der Heizplatte	270x270 mm

3.1. Beschreibung des Geräts

- 3 Schnelleinstellungsstufen je nach Betriebsart: 1/10/20 im Modus „Leistung“ oder 50/140/240 im Modus „Temperatur“.
- Einstellbarer Temperaturwert von 50 bis 240 °C (Einstellschritte in 10 °C-Schritten).
- Wählbare Betriebsart mit Timer 001 - 479 min - Einstellschritte in 1 min-Schritten.
- Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
- Durchmesser der Kochzone Ø 260 mm (Minstdurchmesser des Topfbodens Ø 120 mm).
- Eingebauter Überhitzungsschutz.
- Verwenden Sie nur Töpfe, die speziell für Induktionsherde entwickelt wurden.
- Keramik-Kochfeld
- Der Energieverbrauch ist bis zu 45 % niedriger als bei herkömmlichen Herden.
- Die Induktionswalzen schalten sich ein, sobald das Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird. Beim Herausnehmen des Kochgeschirrs werden die Induktionsspulen automatisch ausgeschaltet.
- Die Wärme wird direkt im Inneren des Kochgeschirrs erzeugt.

- Die Glas-Touchscreen-Steuerung verfügt über eine separate Zeitschaltuhr.
- Betrieb mit fester Leistung (Stufen 1-9 - Impulsbetrieb), Einstellstufen 10-20 - Stufenregelung.
- 20 Betriebsstufen in den beiden Modi „Leistung“ und „Temperatur“ (einstellbar von 1 bis 20)
- Hochentwickeltes Kühlsystem: Die Ventilatoren laufen auch nach dem Ausschalten des Geräts weiter und sorgen so für eine schnelle Abkühlung der Platte. Aus diesem Grund darf das Gerät erst 5-10 Minuten nach Betriebsende vom Netz getrennt werden.

4. INSTALLATION DES GERÄTS

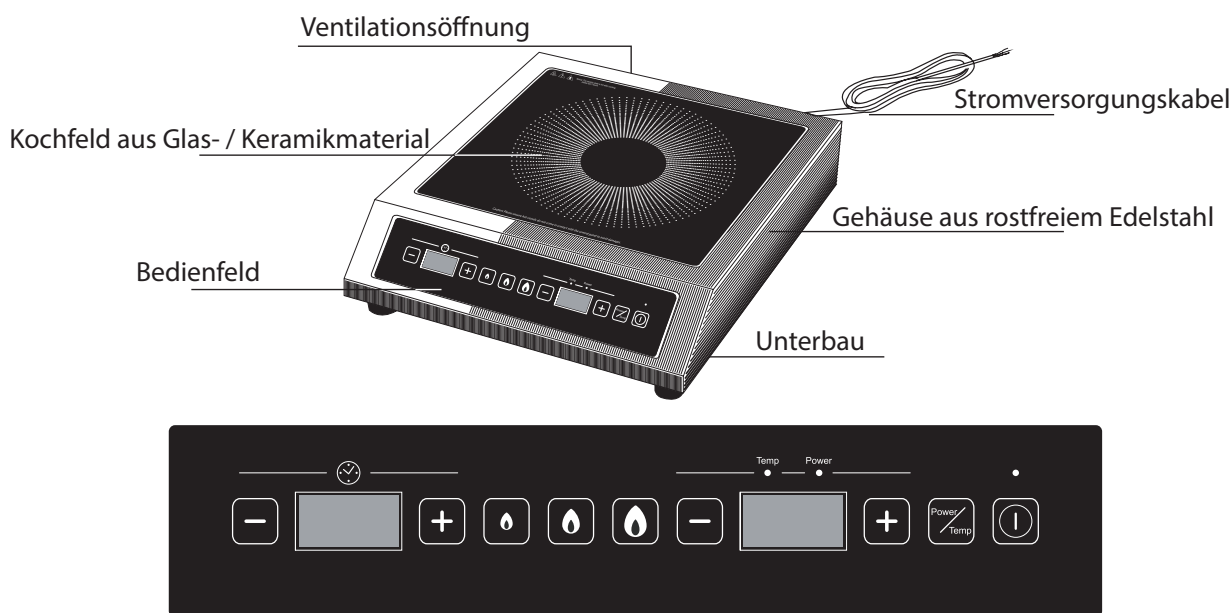
4.1. Anschluss an die Stromquelle

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

4.2. Einrichten des Geräts

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

5. KONSTRUKTION



6. BETRIEB DES GERÄTS

1. Stellen Sie den Induktionsherd auf eine ebene Fläche in einem gut belüfteten Raum. Stellen Sie das Gerät nicht auf Metallflächen oder in die unmittelbare Nähe von Wärmequellen oder Feuer.
2. Schließen Sie das Netzkabel mit dem Stecker an die Steckdose an.
3. Wenn der Induktionsherd eingeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint „—“.

4. Drücken Sie dann die .
5. Stellen Sie die Schale in die Mitte der Glasplatte.
6. Wählen Sie die entsprechende Funktionstaste - unter Berücksichtigung der Eigenschaften des zu verarbeitenden Produkts. Wenn das Gerät während der aktiven Verarbeitung einen Piepton von sich gibt, verschieben Sie den Topf leicht, so dass er sich wieder in der Mitte des Kochfeldes befindet.

6.1. Eigenschaften

a. Buttons

- Drücken Sie die , um den Induktionsherd ein- oder auszuschalten.
- Der Induktionsherd schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.
- Der Induktionsherd schaltet sich automatisch ab, wenn er über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

b. Steuerung der Leistung („POWER“)

- Drücken Sie die  und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie dann die .
- Auf dem Display erscheint „10“, der Induktionsherd beginnt zu arbeiten.
- Mit den Tasten „+“  und „-“  kann die Betriebsleistung nach Belieben eingestellt werden.

- Jeder Druck auf die Taste  erhöht die Betriebsleistung um 1 Stufe.
- Die maximale Betriebsleistung beträgt 20 und die minimale Betriebsleistung beträgt 1.
- Wenn es erforderlich ist, die Betriebsleistung sofort zu erhöhen oder zu verringern, drücken Sie eine der folgenden Tasten .

- Durch direktes Drücken der Taste  wird die Betriebsleistung auf 1 reduziert, durch Drücken der Taste  wird die Betriebsleistung auf 10 gesetzt und durch Drücken der Taste  wird die Betriebsleistung auf den maximal zulässigen Wert von 20 erhöht.

c. Temperaturkontrolle

- Drücken Sie die Taste  und halten Sie sie mindestens 3 Sekunden lang gedrückt. Drücken Sie dann die Taste „TEMP/POWER“.
- Auf dem Display wird die Temperatur „140“ angezeigt und die Induktion beginnt.
- Der Herd wird immer mit einer Temperatur von „140“ gestartet.

- Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird , erhöht die Betriebsleistung um 1 Stufe.
- Die höchste Temperatur ist „240“ und die niedrigste „50“.

- Für eine schnelle Temperatureinstellung, drücken Sie .

- Drücken Sie die Taste  bewirkt eine direkte Temperaturabsenkung auf 50, das Drücken der  um die Temperatur auf 140 einzustellen, und drücken Sie die  erhöht sich die Temperatur auf den maximal zulässigen Wert von 240.

d. Timer-Taste („TIMER“)



- Wenn kein Zeitlimit eingestellt ist, heizt die Induktion standardmäßig bis zur eingestellten Zeit auf.
- Um den Timer einzustellen, drücken Sie die Timer-Taste .
- Jedes Mal, wenn die Taste gedrückt wird  wird die Zeit um 1 Minute erhöht, während ein Druck auf die Taste  die Zeit um 1 Minute verringert.
- Nach Ablauf der Zeit hört die Induktionsanlage auf zu heizen und schaltet sich automatisch aus.
- Die maximal mögliche Zeit, die eingestellt werden kann, beträgt 480 Minuten.

7. ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

7.1. 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).

7.2. 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 12 cm.

8. 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!

9. 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.

GERÄTEFEHLER	CAUSE	LÖSUNG
EL"-Meldung auf dem Display	Niederspannung	Schalten Sie das Gerät aus, bis sich die Spannung stabilisiert hat.
EH"-Meldung auf dem Display	Hochspannung	Schalten Sie das Gerät aus, bis sich die Spannung stabilisiert hat.
Der Lüfter läuft nach dem Ausschalten des Geräts noch einige Zeit weiter	Der Herd kühlt ab	Normaler Betriebsmodus. Die Ventilatoren laufen weiter, bis die Temperatur wieder normal ist.
Der Herd funktioniert eine Zeit lang und zeigt dann nicht mehr „EC“ auf dem Display an	Die Induktion ist falsch installiert und die Belüftung und Wärmeableitung ist zu schlecht	Stellen Sie den Herd an einem gut belüfteten Ort auf.
	Ventilatoren durch einige Elemente blockiert	Entfernen Sie das Sperrelement von den Ventilatoren
	Ventilatoren funktionieren nicht	Bitte wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle
	Die Temperatur in der Umgebung des Geräts ist sehr hoch	Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.
Ed"-Meldung auf dem Display	Hohe Oberflächentemperatur	Nehmen Sie den Kocher vom Herd und schalten Sie das Gerät für mindestens 5 Minuten aus.
Der Herd funktioniert eine Zeit lang und hört dann auf, „EA“ und „Eb“ auf dem Display anzuzeigen	Temperatursensor funktioniert nicht	Bitte wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
Der Herd arbeitet mit Unterbrechungen	Programm des Herdes ist auf niedrige Leistung eingestellt	Normaler Betrieb
	Die Gartemperatur ist erreicht	
Herd lässt sich nicht einschalten	Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt	Elektrische Installation prüfen

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

10. 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.

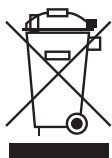
11. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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.

12. 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.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	230 V ~ 50 Hz
Power	3500 W
Dimensions	325x425x100 mm
Dimensions of the hotplate	270x270 mm

3.1. Device description

- 3 levels of quick setting depending on the operation mode: 1/10/20 in „Power“ mode or 50/140/240 in „Temperature“ mode.
- Adjustable temperature value from 50 to 240 °C (setting steps in 10 °C increments).
- Selectable operating mode with timer 001 - 479 min - setting steps every 1 min.
- Housing made of stainless steel.
- Diameter of the cooking field Ø 260 mm (min diameter of the bottom of the pot Ø 120 mm).
- Built-in overheat protection.
- Use only pots specifically designed for induction stoves.
- Ceramic cooktop
- Energy consumption up to 45% lower than traditional stoves.
- Induction rollers 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 control has a separate timer switch.
- Fixed power operation (levels 1-9 - pulse mode), setting levels 10-20 - step control.
- 20 levels of operation in both „power“ and „temperature“ modes (adjustable from 1 to 20)
- Advanced cooling system: allows the fans to run continuously even after the appliance has finished operating and has been switched off - this ensures rapid cooling of the plate. For this reason, do not unplug the appliance until 5-10 minutes after it has finished working.

4. DEVICE INSTALLATION

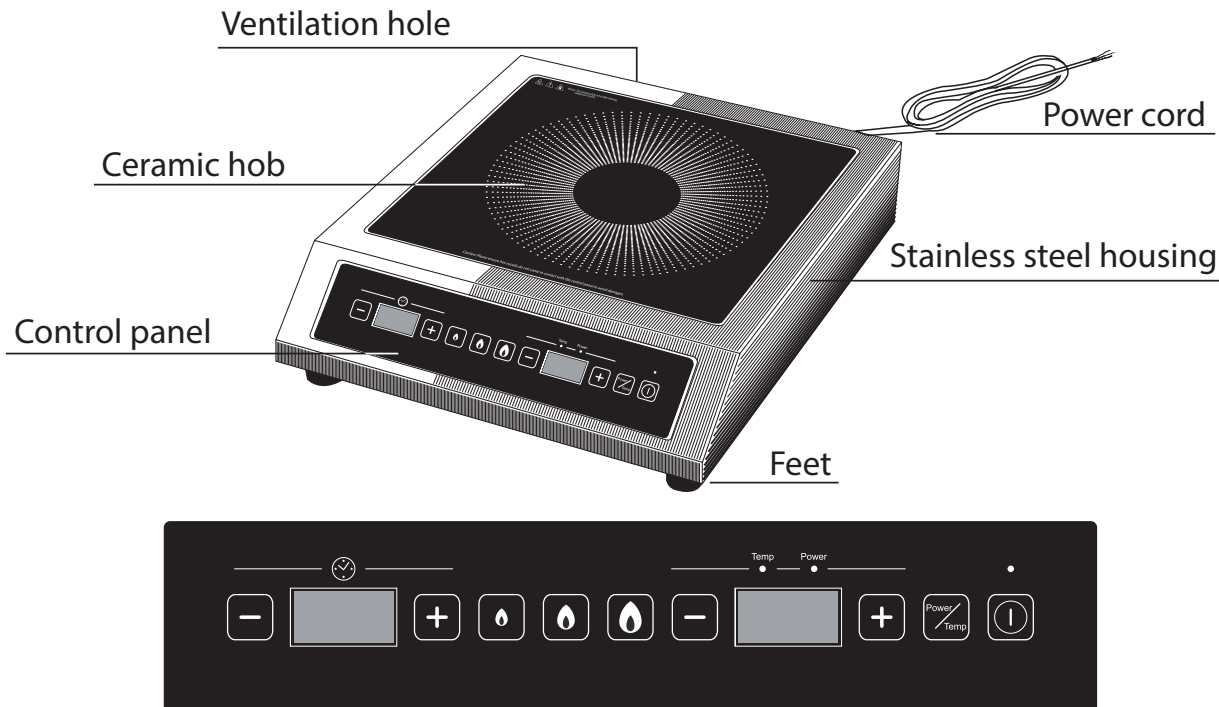
4.1. Connection to power source

To connect the device to the mains, insert the plug into the socket. The power source should be equipped with a grounding and earth leakage breaker.

4.2. Positioning the device

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

5. DESIGN



6. DEVICE OPERATION

1. Place the induction stove on a flat surface in a properly ventilated room. Do not place the unit on metal surfaces or in the immediate vicinity of heat sources or fire.
2. Connect the power cord to the outlet with the plug.
3. When the induction stove is switched on, a sound signal will sound and the display will show „----“.

4. Then press the .

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

6. Select the appropriate function key - taking into account the characteristics of the product to be processed. If a beeping sound is emitted from the unit during active processing, move the pot slightly so that it is again in the center of the cooktop.

6.1. Device functions

a. Buttons

- Press the button  to turn the induction stove on or off.
- The induction stove turns off automatically after the set time has elapsed.
- The induction stove turns off automatically if it is not used for a long time.

b. Power adjustment („POWER“)

- Press the button  and hold it for at least 3 seconds. Then press the .
- „10“ appears on the display, the induction stove starts operation.

- Use the „+“ and „-“ buttons to change the operating power as desired.

- Each press of the „+“ button increases the operating power by 1 level.
- The maximum operating power is 20 and the minimum operating power is 1.

- If you need to increase or decrease the operating power immediately, press one of the following buttons .

- Pressing the button  directly reduces the operating power to 1, pressing the button  sets the operating power to 10, and pressing the button  increases the operating power to the maximum allowable value of 20.

c. Temperature control

- Press and hold the button  for at least 3 seconds. Then press the „TEMP/POWER“ button.
- The display will show a temperature of „140“ and the induction will start.
- The cooker will always start with a temperature of „140“
- Each press of the „+“ button  increases the operating power by 1 level.
- The highest temperature is „240“ and the lowest temperature is „50“.
- For quick temperature setting, press   .
- Pressing the button  button reduces the temperature directly to 50, pressing the  to set the temperature to 140, and press the  increases the temperature to the maximum allowable value of 240.

d. Timer button („TIMER“)

- If the timer is not set, the induction heats up to the time set by default.
- To set the timer, press the timer button .
- Each time the button is pressed  will increase the time by 1 minute, while pressing the  reduces the time by 1 minute.
- When the time is up, the induction will stop heating and turn off automatically.
- The maximum possible time that can be set is 480 minutes.

7. ADDITIONAL INFORMATION

7.1. 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).

7.2. Cookware that cannot be used on induction stoves

The following cookware cannot be used on an induction stove:

- Dishes made of:
 - Heat-resistant glass
 - Copper
 - Aluminum
- Ceramic dishes
- Round bottomed dishes
- Dishes with base dimensions of less than 12 cm.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

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

9. 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.

DEVICE ERRORS	CAUSE	SOLUTION
EL" message on the display	Low voltage	Switch off the device until the voltage stabilizes
EH" message on the display	High voltage	Switch off the device until the voltage stabilizes
The fan continues to run for some time after the device is switched off	The stove cools down	Normal operating mode. Fans continue to operate until the temperature returns to normal
The stove works for a while and then stops indicating „EC" on the display	Induction is installed incorrectly and ventilation and heat dissipation is too poor	Place the stove in a well-ventilated place
	Fans blocked by some elements	Remove the blocking element from the fans
	Fans are not working	Please contact an authorized service center
	Temperature around the appliance is very high	Make sure that the ventilation in the room is adequate
Ed" message on the display	High surface temperature	Remove the cookware from the stove and turn off the stove for at least 5 minutes.
The stove works for a while and then stops indicating „EA" and „Eb" on the display	Temperature sensor does not work	Please contact an authorized service center.
The stove runs intermittently during operation	The program of the stove sets a low power	Normal operation
	The cooking temperature has been reached	
Stove does not turn on	No power is supplied to the unit	Check the electrical installation

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

10. PACKING, LOADING AND TRANSPORT

The induction stove is packed in accordance with applicable standards.

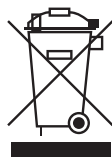
The stove should be transported using covered means of transport. During transport the stove should be protected against shifting, strong shocks and other mechanical damages.

11. 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.

12. 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.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalgaſt@stalgaſt.com

• DE •

**Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgaſt@stalgaſt.de
www.stalgast.de**

• EN •

**Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgaſt.com
www.stalgast.eu**

• FR • ES •

**Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgaſt.com
www.stalgast.eu**