



VIGAN
MAMMOTH

Kuchenka indukcyjna

Vigan Mammoth IVB1Z/IVB2Z



VIGAN
MAMMOTH

VIGAN
MAMMOTH

Instrukcja obsługi



Vigan Mammoth IVB1Z jednostrefowa + Vigan Mammoth IVB2Z dwustrefowa

Szanowny Kliencie,

dziękujemy za zakup tego produktu. Przed użyciem tego produktu prosimy o uważne przeczytanie instrukcji. Z produktu należy korzystać wyłącznie w sposób określony w niniejszej instrukcji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użytkowaniem niezgodnym z niniejszą instrukcją. Instrukcję należy zachować do późniejszego wykorzystania. Zalecamy zachowanie oryginalnego opakowania i paragonu przynajmniej przez okres obowiązywania gwarancji. W przypadku przekazania produktu innej osobie należy przekazać go wraz z instrukcją obsługi. Ten produkt został zaprojektowany tak, aby spełniał najwyższe standardy jakości, funkcjonalności i wzornictwa. Wierzymy, że ta kuchenka indukcyjna szybko stanie się niezbędnym narzędziem w Twojej kuchni.

OGRZEWANIE INDUKCYJNE - ZASADA DZIAŁANIA

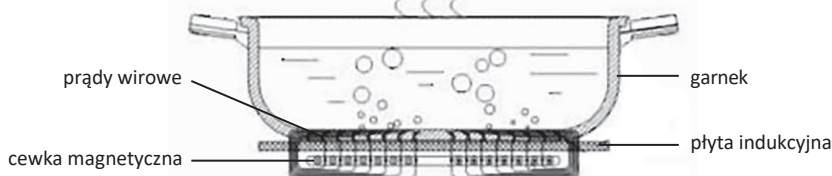
Strefa gotowania kuchenki zawiera cewkę, która jest zasilana dużym zmiennym prądem elektrycznym. Cewka wykonana jest z drutu miedzianego, który jest bardzo dobrym przewodnikiem elektrycznym i nie wykazuje dużych strat. W cewce wytwarzane jest pole magnetyczne, które generuje ciepło na dwa różne sposoby:

1. Poprzez przyłożenie pola magnetycznego do przewodzącego prąd dna naczynia, w naczyniu indukowane są prądy wirowe, które są przekształcane w ciepło ze względu na opór elektryczny naczynia.
2. Niewielką część ciepła można również uzyskać ze strat spowodowanych histerezą materiału ferromagnetycznego naczynia podczas jego namagnesowania. Generowane jest jednak mniej niż 10% całkowitego ciepła.

Z ogrzanego naczynia ogrzewana jest następnie jego zawartość.

Cewka generująca strumień indukcyjny ma wiele zwojów, podczas gdy dno naczynia jest zasadniczo pojedynczym zwartym zwojem. Układ cewka-garnek działa jak transformator, zmniejszając napięcie i zwiększając natężenie prądu przepływającego przez materiał garnka. W końcu cały transfer energii elektrycznej z cewki do elektrycznie przewodzącego garnka i wytwarzanie ciepła jest podobne do niepożądanych strat w transformatorze.

Płyty indukcyjne są szybsze i bardziej energooszczędne niż tradycyjne płyty elektryczne, a ponadto umożliwiają precyzyjną kontrolę mocy płyty. W przeciwieństwie do tradycyjnych płyt grzewczych, naczynie (a nie otoczenie) jest podgrzewane bezpośrednio, co pozwala uniknąć poparzeń. Najwyższą temperaturę podczas gotowania indukcyjnego osiąga zwykle garnek, a nie płyta grzewcza, jak w przypadku ogrzewania elektrycznego lub gazowego.



Schemat ogrzewania

ZALETY OGRZEWANIA INDUKCYJNEGO

Ogrzewanie indukcyjne oferuje szereg zalet w porównaniu z ogrzewaniem gazowym lub kuchenkami oporowymi. Zalety obejmują bardzo szybkie nagrzewanie, lepszą wydajność wymiany ciepła, równomierność nagrzewania i lepszą kontrolę nagrzewania. W sytuacjach, w których nie jest możliwe użycie standardowego ogrzewania, ogrzewanie indukcyjne jest idealne, ponieważ w ogóle nie generuje ciepła.

Czas potrzebny do zagotowania wody w garnku zależy od mocy kuchenki i ilości wody. Kuchenka indukcyjna o mocy 3 500 W doprowadzi garnek wody do wrzenia w ciągu trzech minut, podczas gdy kuchenka o mocy 1 200 W potrzebuje dziesięciu minut, aby zagotować tę samą ilość wody. Wydajność kuchenki indukcyjnej jest widoczna na przykład podczas smażenia na cienkiej patelni. Na niej kilka łyżeczek oleju można podgrzać do temperatury smażenia w zaledwie dziesięć sekund.

Płyty indukcyjne są też znacznie łatwiejsze w czyszczeniu, gdyż ich powierzchnia jest płaska i gładka, niezależnie od tego, ile stref indukcyjnych w niej wbudowano. Co więcej, żywność nie przypala się na powierzchni kuchenki, ponieważ jej powierzchnia jest prawie zimna.

OSZCZĘDNOŚĆ EKSPLOATACJI

Wydajność transferu energii ogrzewania indukcyjnego wynosi do 90%. W przypadku grzania bezindukcyjnego z płaską powierzchnią sprawność transferu wynosi 71%. Oznacza to około 20% oszczędności energii przy tej samej ilości przesyłanej energii.

Technologia	Skuteczność	Czas potrzebny do ogrzania 1,9 l wody	Energia potrzebna do doprowadzenia 2 l wody do wrzenia (z 20°C)
Kuchenka indukcyjna	83 do 90%	4 minuty 46 sekund	745 kJ
Kuchenka na podczerwień	60%	9 minut	1120 kJ
Wężownica grzewcza lub kuchenka żeliwna	45%	8 minut	1490 kJ
Gaz	55%	6 minut 2 sekundy	1220 kJ

NÁDOBÍ PRO INDUKČNÍ OHŘEV

Większość kuchenek indukcyjnych stosowanych w praktyce jest przeznaczona do naczyń wykonanych z materiału ferromagnetycznego. Aby sprawdzić, czy dane naczynie spełnia ten wymóg, wystarczy przyłożyć do jego dna magnes. Jeśli magnes przylega, naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Wysoka przepuszczalność materiału garnka, w połączeniu z częstotliwością, przy której cewki są zasilane, pozwala dostosować głębokość penetracji pola magnetycznego do dna garnka. Wykorzystywany jest tu tzw. efekt naskórkowości. Prądy wirowe mogą być zamknięte w ferromagnetycznym materiale garnka i, ze względu na wysoką oporność elektryczną żelaza (wyższa oporność jest w tym przypadku korzystna), podgrzewać materiał garnka. Dno używanego naczynia może być emaliowane, stalowe, żeliwne lub ze stali nierdzewnej. **Kuchenka indukcyjna nie może współpracować z naczyniami nieprzewodzącymi prądu elektrycznego (np. szklanymi, aluminiowymi, miedzianymi lub ceramicznymi).**

Należy używać naczyń z płaskim dnem o średnicy 12-23 cm. Nie używaj naczyń o średnicy dna mniejszej niż 12 cm i większej niż 23 cm.



garnek ze stali nierdz.



płyta żeliwna



patelnia do smażenia



garnek emaliowany



czajnik emaliowany



patelnia głęboka



patelnia żeliwna

Nie używaj naczyń kuchennych wykonanych z aluminium, szkła, miedzi. Stopów aluminium i ceramiki, które mają płaskie dno o średnicy 12-23 cm. Nie używaj garnków o średnicy dna mniejszej niż 12 cm!



garnki gliniane



szklane naczynia
żaroodporne



naczynia aluminiowe



naczynia z wypukłym
dnem



naczynia miedziane

DANE TECHNICZNE MODELU IVB1Z

Zasilanie: 220-240 V ~50 Hz Moc:

2 000 W

Średnica zony: 20 cm

Klasa ochrony: II

Temperatura: 60-240°C

Waga brutto: 3 kg

Waga netto: 2,5 kg

Wymiary produktu bez opakowania: 290 x 360 x 60
mm

Wymiary produktu w opakowaniu: 320 x 415 x 90 mm

Ilość szt. w kartonie: 2

DANE TECHNICZNE MODELU IVB2Z

Zasilanie: 220-240 V ~50 Hz

Moc: 3 500 W (2 000 W + 1 500 W)

Średnica zony: 20 cm

Klasa ochrony: II

Temperatura: 60-240°C

Waga brutto: 6,2 kg

Waga netto: 5,2 kg

Wymiary produktu bez opakowania: 603 x 365 x 65
mm

Wymiary produktu w opakowaniu: 640 x 420 x 90 mm

Ilość szt. w kartonie: 2

Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa:

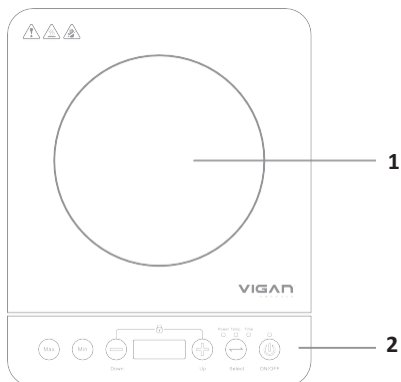


- Produkt należy używać wyłącznie do użytku domowego. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego!
- Po rozpakowaniu należy upewnić się, że urządzenie nie uległo uszkodzeniu podczas transportu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone (nawet podczas długotrwałego użytkowania) lub jeśli masz jakiegokolwiek wątpliwości, nie używaj produktu i skontaktuj się z dostawcą lub profesjonalnym serwisem.
- **To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały poinstruowane o następujących kwestiach obsługi urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją możliwe zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.** Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane.
- Dzieci poniżej 8 roku życia muszą trzymać się z dala od urządzenia i jego zasilania.
- Produkt nie może być używany przez dzieci bez nadzoru.
- Nigdy nie należy pozostawiać podłączonego/włączonego produktu bez nadzoru.
- Przed podłączeniem do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na etykiecie produktu jest takie samo jak napięcie w sieci zasilającej.
- Zalecamy nieużywanie adapterów/przedłużaczy. W przypadku ich stosowania należy używać wyłącznie produktów zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach. Nigdy nie używaj go na zewnątrz.
- Powierzchnia kuchenki może być gorąca po użyciu! Nie dotykaj jej ani nie kładź na niej żadnych przedmiotów bezpośrednio po zakończeniu gotowania!
- Materiał opakowaniowy należy zutylizować natychmiast po rozpakowaniu w sposób przyjazny dla środowiska i zawsze trzymać go z dala od dzieci. Istnieje ryzyko uduszenia się plastikowymi torbami!
- Nie myć urządzenia w zmywarce ani nie zanurzać go w wodzie.
- Nigdy nie wyciągaj przewodu zasilającego z gniazdka.
- Po użyciu zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękami!
- Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowane centrum serwisowe. Nigdy nie dokonuj napraw/wymiany części urządzenia w domu!
- Nigdy nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z powierzchni roboczych. Może to spowodować zwisanie przewodu i upadek urządzenia!
- Upewnij się, że przewód nie styka się z gorącymi przedmiotami.
- Zawsze upewnij się, że urządzenie znajduje się na płaskiej, suchej i twardej powierzchni!
- Nie umieszczaj urządzenia na metalowych podkładkach lub łatwopalnych podłożach, takich jak obrus, dywan, linoleum itp.
- Przed podłączeniem należy zawsze upewnić się, że przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku stwierdzenia jakiegokolwiek uszkodzeń przewodu/urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem/productentem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia/konserwacji należy upewnić się, że produkt jest odłączony od zasilania.
- Należy zawsze zachować wolną przestrzeń wokół urządzenia. Nie należy umieszczać go pod zasłonami, firanami itp.
- Chronić płytę przed uszkodzeniem. Nie kładź żadnych przedmiotów na płycie i unikaj upuszczania jakiegokolwiek przedmiotów na płytę!
- Nie dotykać powierzchni, na której stoi gorąca patelnia. Tuż po zakończeniu gotowania może ona być bardzo gorąca i spowodować oparzenia.
- Nigdy nie podgrzewaj zamkniętych pojemników, takich jak puszki itp.
- Przegrzana żywność może zacząć się palić. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie umieszczaj metalowych przedmiotów (takich jak sztućce) na płycie. Przedmioty te mogą nagrzać się na płycie indukcyjnej.
- Urządzenie należy trzymać w odległości co najmniej 1 metra od urządzeń wrażliwych na pola elektromagnetyczne.
- Urządzenia medyczne (takie jak rozruszniki serca lub aparaty słuchowe) mogą wymagać większej odległości. Aby uzyskać dokładne specyfikacje, należy skontaktować się z producentem.
- Należy zawsze upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zakryte. Nigdy nie wkładaj przedmiotów do tych otworów.

OPIS

IVB1Z – JEDNOSTREFOWA KUCHENKA INDUKCYJNA 2000W

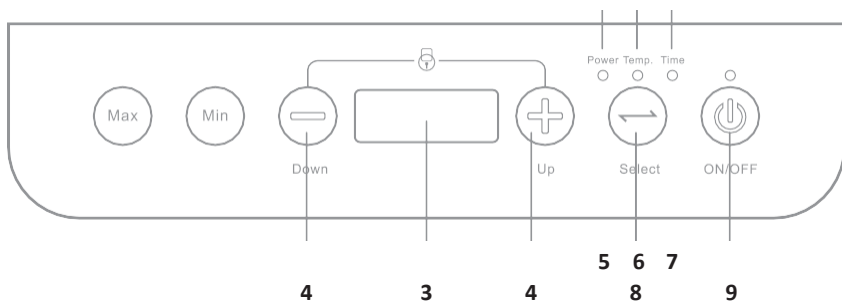
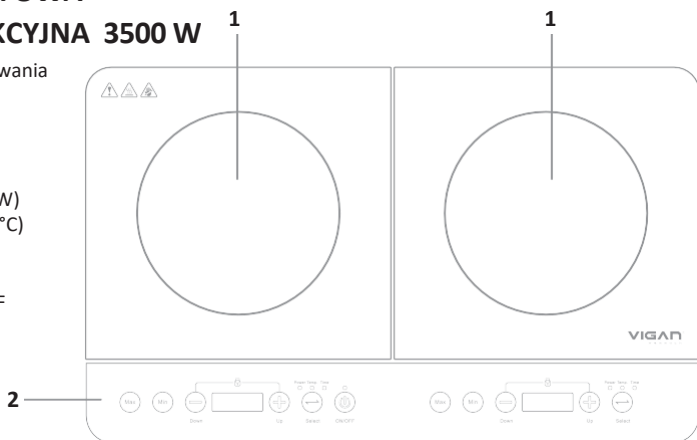
1. Strefa gotowania
2. Panel sterujący
3. Wyświetlacz
4. Przyciski do ustawiania żądanych wartości +/-
5. Wskazanie funkcji mocy (W)
6. Wskazanie funkcji temp. (°C)
7. Wskazanie funkcji czasu
8. Przycisk wyboru funkcji
9. Główny wyłącznik ON/OFF



POPIS PŘÍSTROJE

IVB2Z – DWUSTREFOWA KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

1. Lewa a prawa strefa gotowania
2. Panel sterujący
3. Wyświetlacz
4. Przyciski do ustawiania żądanych wartości +/-
5. Wskazanie funkcji mocy (W)
6. Wskazanie funkcji temp. (°C)
7. Wskazanie funkcji czasu
8. Przycisk wyboru funkcji
9. Główny wyłącznik ON/OFF



OBSŁUGA

Rozpakuj urządzenie z pudełka i upewnij się, że materiał opakowaniowy nie dostanie się w ręce dzieci (plastikowe torby mogą spowodować uduszenie). Znajdź miejsce dla urządzenia, które jest zgodne ze wszystkimi ostrzeżeniami dotyczącymi bezpieczeństwa opisanymi w niniejszej instrukcji.

Po umieszczeniu produktu podłącz go do gniazda zasilania. Przed podłączeniem należy porównać dane na tabliczce znamionowej z danymi na zasilaczu sieciowym. Dane te muszą się zgadzać!

Po podłączeniu do sieci elektrycznej rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Umieść odpowiedni pojemnik z przygotowywaną potrawą na wybranym polu grzejnym i naciśnij przycisk ON/OFF (numer 7).

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się E0, oznacza to, że na polu grzejnym nie umieszczono żadnego naczynia lub że używane naczynie jest nieodpowiednie dla kuchenki indukcyjnej.

USTAWIENIE MOCY

Po włączeniu i umieszczeniu odpowiedniego naczynia należy nacisnąć przycisk funkcyjny (numer 8), po czym zaświeci się wskaźnik na oznaczeniu POWER (moc, numer 5). Kuchenka indukcyjna włączy się automatycznie z ustawioną mocą 1200 W (lewa strefa gotowania + model IVB1Z) lub 1000 W (prawa strefa gotowania model IVB2Z). Za pomocą przycisków plus i minus można ustawić żądaną moc. Zakres mocy dla lewej strefy grzejnej wynosi 500-2000 W, a dla prawej strefy grzejnej 500-1500 W. W tym trybie urządzenie będzie gotować do momentu wyłączenia. Po ustawieniu najniższej mocy (500 W) i ponownym naciśnięciu przycisku - urządzenie przełączy się w tryb gotowości.

USTAWIENIE CZASU

Po ustawieniu mocy należy nacisnąć przycisk funkcji (numer 8), a funkcja przełączy się na ustawienie czasu (wskazanie, numer 7). Czas jest automatycznie ustawiany na 0, co oznacza, że kuchenka będzie działać nieprzerwanie do momentu jej wyłączenia. Za pomocą przycisków +/- (numer 4) można ustawić żądany czas (0-180 minut), przy czym najniższy ustawiany czas to 5 minut. Po wybraniu żądanego czasu nie używaj ponownie przycisku funkcyjnego, w przeciwnym razie timer zostanie zresetowany. Po ustawieniu czasu wyświetlacz automatycznie przełączy się z temperatury na moc. Po upływie ustawionego czasu urządzenie przełączy się w tryb czuwania.

USTAWIENIE TEMPERATURY

Po ustawieniu mocy, naciśnij przycisk funkcyjny (numer 8) trzy razy, wskaźnik temperatury (TEMP) zaświeci się, a wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę 240°C. Użyj przycisków +/-, aby wybrać żądaną temperaturę. Kuchenka posiada regulację temperatury w zakresie 60-240°C w krokach co 20°C, co daje łącznie 10 stopni. Jeśli kuchenka jest ustawiona na najniższą temperaturę, 60°C, a przycisk - zostanie ponownie naciśnięty, kuchenka przełączy się w tryb gotowości.

PRZYCISKI MAX I MIN

Przyciski te służą wyłącznie do ustawiania minimalnej i maksymalnej **mocy!**

BLOKADA

Naciśnij jednocześnie przyciski + i -, aby aktywować blokadę sterowania.

Na wyświetlaczu pojawi się Lo (blokada), a kuchenka zachowa ustawione parametry (moc, czas, temperatura). Aby wyłączyć blokadę, należy ponownie nacisnąć przyciski + i -.

Tabela stopni ustawienia mocy i temperatur:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Temperatura lewej + prawej strefy gotowania + model IVB1Z

Moc strefy gotowania (model IVB1Z)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Power (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

Moc lewej strefy gotowania (model IVB2Z)

	1	2	3	4	5	6
Power (W)	500	800	1200	1500	1800	2000

Moc prawej strefy gotowania (model IVB2Z)

	1	2	3	4	5	6
Power (W)	500	800	1000	1200	1300	1500

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż urządzenie ostygnie!

Nigdy nie używaj do czyszczenia ściernych środków czyszczących, odtłuszczaczy, alkoholu lub innych agresywnych środków. Nigdy nie czyść szorstkimi ściereczkami lub gąbkami. Zawsze używaj miękkiej, wilgotnej szmatki. W przypadku silniejszych zabrudzeń można użyć płynu do mycia naczyń.

Nigdy nie zanurzaj ani nie mocz produktu w wodzie! Nigdy nie czyść urządzenia pod bieżącą wodą.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli na kuchenke pojawi się którekolwiek z poniższych ostrzeżeń, należy postępować zgodnie z zaleceniami podanymi w tabeli:

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	Nieodpowiednie naczynia/brak naczyń na polu grzejnym.	Używaj odpowiednich naczyń z płaskim dnem.
E01	Zbyt wysoka temperatura w strefie gotowania.	Odczekaj kilka minut, aż temperatura spadnie. Następnie będzie można ponownie korzystać z płyty.
Lo	Zablokowane	Naciśnij przycisk ON/OFF.

Błąd	Przyczyna	Rozwiązanie
E02	Usterka czujnika temperatury.	Należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem/dealerem. Nigdy nie naprawiaj ani nie demontuj urządzenia samodzielnie!
E03	Urządzenie jest zasilane zbyt niskim/wysokim napięciem.	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do gniazda zasilania 220-240 V, 50 Hz, które jest zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

UTYLIZACJA STAREGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO



Symbol umieszczony na produkcie, jego akcesoriach, opakowaniu lub dokumentach towarzyszących oznacza, że produkt nie może być traktowany jako zwykły odpad komunalny. Prosimy o oddanie tego produktu do odpowiedniego punktu zbiórki w celu profesjonalnego recyklingu tego rodzaju sprzętu elektronicznego. Istnieją punkty zbiórki zużytego sprzętu elektronicznego w Unii Europejskiej i innych krajach europejskich.

Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu pozwoli uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzi, który mógłby wynikać z niewłaściwego obchodzenia się z tym produktem. Recykling wszystkich tych materiałów przyczynia się również do ochrony zasobów naturalnych. Z tego powodu nie należy wyrzucać starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego razem z odpadami domowymi. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami, firmą zajmującą się utylizacją odpadów komunalnych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony. Szczegółowe informacje można również znaleźć w ustawie o odpadach Dz.U.2023.0.1587 z późniejszymi zmianami. Za niewłaściwą utylizację tego typu odpadów mogą zostać nałożone grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami i ustawami.

GWARANCJA

Niniejszy produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją od daty zakupu. Niniejsza gwarancja obejmuje wady spowodowane wadliwym materiałem lub błędem produkcyjnym. Nie ma ona zastosowania, jeśli wada jest spowodowana uszkodzeniem mechanicznym, klęską żywiołową lub innym nieuniknionym zdarzeniem, podłączeniem do niewłaściwego napięcia sieciowego, modyfikacjami lub naprawami wykonanymi przez niewykwalifikowane i nieupoważnione osoby, niewłaściwym użytkowaniem lub użytkowaniem w sposób inny niż określony w instrukcji.

Należy przechowywać wszystkie dowody zakupu i wszelkich napraw serwisowych produktu przez co najmniej 3 lata w celu zapewnienia wysokiej jakości usług gwarancyjnych i pogwarancyjnych.

Stwierdzenie, że produkt nie jest odpowiedni dla użytkownika, nie stanowi podstawy do reklamacji. Aby zgłosić reklamację produktu, należy wraz z nim dostarczyć dowód zakupu.

Jeśli urządzenie ulegnie awarii, należy skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zostało zakupione.