

# optimum

## ***Kuchenka indukcyjna 2-płytkowa PW-2100/PW-2105/PW-2110***



<b>PL</b>	Instrukcja obsługi .....	6
<b>UK</b>	Operating Instructions .....	12

# KARTA GWARANCYJNA

NR.....

Ważna wraz z dowodem zakupu  
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

**Nazwa sprzętu:** Kuchenka indukcyjna 2-płytkowa

**Typ, model:** PW-2100/PW-2105/PW-2110

**Nr fabryczny:** .....

**Data sprzedaży:** .....

**Rachunek nr:** .....

.....  
*pieczętka i podpis sprzedawcy*

## SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: [www.arconet.pl](http://www.arconet.pl)



Uwaga! gorąca powierzchnia



### Expo-service Sp. z o.o.

00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/22, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

[AGD@expo-service.com.pl](mailto:AGD@expo-service.com.pl)

[www.optimum.hoho.pl](http://www.optimum.hoho.pl)

*Adres do korespondencji:*

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4

## WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni - jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
  - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
  - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie "naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
  - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
  - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
  - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
    - samodzielnych napraw
    - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
    - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
  - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
  - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
  - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczątki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

## Adnotacje o przebiegu napraw

NAPRAWA 1 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		Lp.
		Data zgł.
		Data wyk.
		Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 2 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		Nazwisko monter
		Pieczętka zakładu
NAPRAWA 3 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		
NAPRAWA 4 ..... Karta gw. nr ..... Sprzęt ..... Typ ..... Data sprzedaży ..... Pieczętka sklepu ..... Rodzaj naprawy ..... ..... Wymienione części ..... .....		

## Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczęć zakładu

Szanowny Kliencie,

*Dziękujemy za wybór naszego produktu.*

*Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z treścią niniejszej instrukcji obsługi w celu optymalizacji zadowolenia z jej użytkowania oraz wyeliminowania problemów, które mogą wynikać z nieprawidłowego użycia urządzenia.*

Należy uważnie przeczytać poniższe informacje oraz przechowywać instrukcję w dostępnym miejscu.

Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć instrukcję, instrukcja jest częścią produktu.

Opisane zasady bezpieczeństwa nie eliminują wszystkich zagrożeń, dlatego zawsze trzeba stosować odpowiednie środki ostrożności.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Nie należy go używać do celów przemysłowych lub na dworze! Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania niniejszej instrukcji obsługi, niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowego obchodzenia się z urządzeniem.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Upewnij się, że napięcie w gniazdku odpowiada napięciu podanemu na etykiecie urządzenia i że gniazdo jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi instrukcjami bezpieczeństwa.
- Przed pierwszym użyciem usuń całe opakowanie. Upewnij się, że dzieci nie bawią się materiałem opakowaniowym. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- Przed przystąpieniem do używania kuchenki należy postawić ją na twardej, płaskiej i suchej powierzchni.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z biału w miejscu, w którym można go łatwo wyciągnąć, aby uniknąć ryzyka obrażeń.
- Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni ani nie przeciągaj go po ostrych krawędziach.
- **UWAGA:** Tego urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub pilota zdalnego sterowania.
- Nie używaj płyty indukcyjnej ani przewodu zasilającego, jeśli są uszkodzone lub jeśli na górze płyty znajduje się pęknięcie. Sprawdzaj regularnie! Wszelkie naprawy, w tym wymiana przewodu, powinny być wykonywane przez profesjonalne centrum serwisowe! Nie zdejmuj pokryw ochronnych urządzenia, ryzyko porażenia prądem!
- Chronić urządzenie przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi płynami, aby zapobiec porażeniu prądem. Nigdy nie używaj tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza, umywalki lub innych pojemników z wodą.
- Nie używaj płyty indukcyjnej na zewnątrz lub w wilgotnym otoczeniu i nie dotykaj przewodu ani urządzenia mokrymi rękami. Ryzyko porażenia prądem.
- Konieczny jest ścisły nadzór nad obsługą płyty indukcyjnej w pobliżu dzieci!
- Nie pozostawiaj włączonej płyty indukcyjnej bez nadzoru.
- Pozostawienie przewodu płyty indukcyjnej podłączonego do gniazda bez nadzoru nie jest zalecane. Odłącz przewód od gniazda elektrycznego przed wykonaniem konserwacji. Nie wyciągaj przewodu z gniazda, pociągając za przewód. Odłącz kabel od gniazda, chwytając za wtyczkę.

- Podczas obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć obrażeń, na przykład poparzeń.
- Nie należy używać płyty indukcyjnej w pobliżu łatwopalnych przedmiotów lub pod nimi, na przykład w pobliżu zasłon. Temperatura powierzchni w pobliżu działającego urządzenia jest wyższa niż zwykle. Umieść płytę indukcyjną z dala od innych przedmiotów, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza potrzebną do jej prawidłowego działania.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu otwartego ognia lub urządzeń będących źródłem ciepła.
- Jeśli urządzenie wydziela nietypowy zapach lub dym, natychmiast wyjmij wtyczkę z gniazdka i zanieś do autoryzowanego centrum serwisowego.
- Urządzenie należy zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego, jeżeli nie będzie używane przez dłuższy czas, jeśli będzie pozostawione bez nadzoru oraz przed czyszczeniem. Przed przemieszczeniem, czyszczeniem lub magazynowaniem należy pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.

- **UWAGA:** Gorąca powierzchnia

Nie dotykaj płyty grzewczej, jeśli urządzenie jest włączone oraz bezpośrednio po zakończeniu korzystania z niego. Mogłoby dojść do oparzenia na skutek oddziaływania ciepła resztkowego, przeniesionego z rozgrzanego dna naczynia na płytę grzewczą.



Uwaga! gorąca powierzchnia

- **UWAGA!** Nie należy kłaść na kuchence przedmiotów metalowych takich jak: noże, widelce, łyżki i pokrywki, lub innych przedmiotów, które mogą spowodować poparzenia, pożar lub zarysowania powierzchni płyt indukcyjnych.
- Nie kładź w pobliżu kuchenki kart bankowych, zegarków lub odbiorników radiowych, aby nie doszło do ich uszkodzenia na skutek oddziaływania pola magnetycznego, powstającego podczas pracy kuchenki indukcyjnej.
- Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do gotowania na płycie indukcyjnej. Nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producentów, w przeciwnym razie możesz unieważnić gwarancję.
- Nie należy umieszczać na włączonej strefie grzejnej pustych naczyń aby zapobiec ich przegrzaniu.
- Podczas podgrzewania puszek lub innych zamkniętych pojemników zawsze otwieraj pokrywkę, w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo wybuchu z powodu nagromadzonego ciepła w środku.
- Oleje oraz tłuszcze, ze względu na swoją wysoką temperaturę, mogą się bardzo łatwo zapalić. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania potraw zawierających w/w składniki. Palących się tłuszczów nie należy nigdy gasić wodą. Naczynie należy przykryć pokrywką i wyłączyć strefę grzejną.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat lub starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych lub umysłowych, jeśli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i rozumieją potencjalne ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci poniżej 8 roku życia, nad którymi nie jest sprawowany nadzór. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia i źródła zasilania.

- Osoby używające stymulatora serca powinny korzystać z tego produktu tylko po konsultacji z lekarzami.
- Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w gospodarstwie domowym oraz do podobnych zastosowań, takich jak:
  - w sekcjach kuchennych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy,
  - w gospodarstwach agroturystycznych,
  - przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
  - w obiektach typu bed and breakfast.

### ZAKŁÓCENIA ODBIORU RADIOWEGO

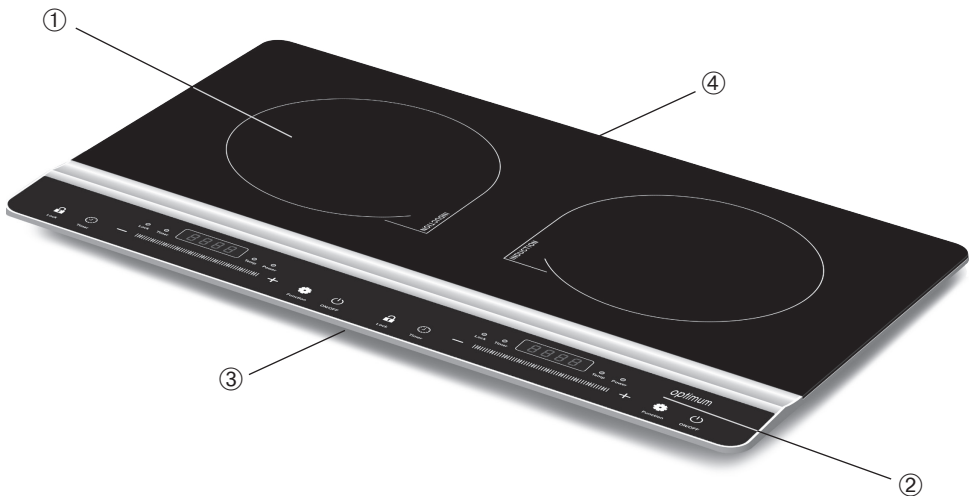
Zastosowanie kuchenki indukcyjnej może spowodować zakłócenia w pracy radia, telewizora lub podobnych odbiorników.

Zakłócenia można ograniczyć lub usunąć w następujący sposób:

- Skierowanie anteny odbiorczej radia lub telewizora w innym kierunku.
- Poprzez przemieszczenie kuchenki indukcyjnej dalej od odbiornika.
- Podłączając kuchenkę indukcyjną do innego gniazda elektrycznego oddzielnego obwodu elektrycznego.

### OPIS KUCHENKI INDUKCYJNEJ

1. Płyta grzewcza
2. Panel sterowania z wyświetlaczem
3. Otwory wlotowe powietrza
4. Otwory wentylacyjne

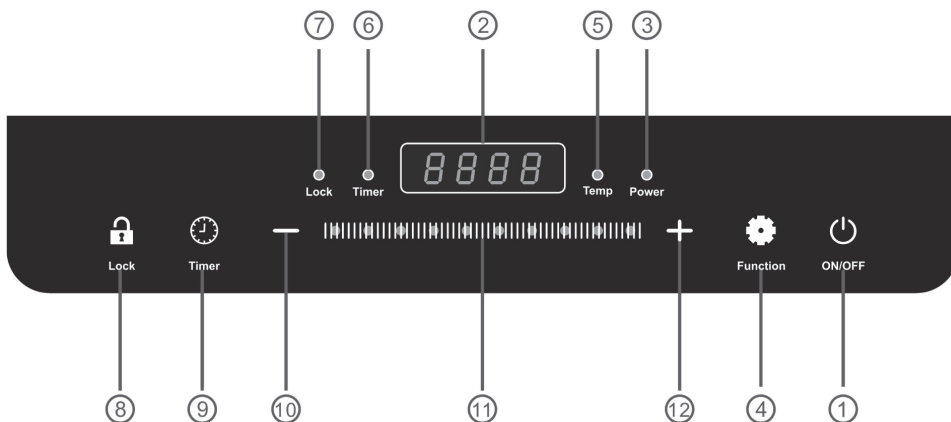




## PANEL STEROWANIA I WYŚWIETLACZ

1. Przycisk dotykowy włączania/wyłączania płyty: ON / OFF


Włączanie płyty indukcyjnej lub przełączanie w tryb gotowości.



### 2. Wyświetlacz

Wyświetla ustawioną moc, temperaturę, czas automatycznego wyłączenia lub komunikat błędu. Jeśli płyta jest wyłączona, na wyświetlaczu pojawia się komunikat „OFF” (wyłączone)

3. Lampka kontrolna mocy grzania

4. Dotykowy przycisk wyboru funkcji  “FUNCTION”

Za pomocą przycisku (4) można przełączać między ustawieniami poziomu mocy, temperatur i automatycznego wyłączenia timera.

5. Lampka kontrolna temperatury grzania – temperatura pokazuje się na wyświetlaczu

6. Lampka kontrolna minutnika – timera

7. Lampka kontrolna blokady panelu sterowania

8. Przycisk blokady panelu sterowania

9. Przycisk timera

10. Przycisk zmniejszania wartości parametru “-“

11. Wskaźnik zwiększania bądź zmniejszania wartości wybranego parametru

12. Przycisk zwiększania wartości parametru “+“

### ZASADY I KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

- Podczas gotowania na zwykłych płytach grzewczych dochodzi najpierw do ogrzania płyty grzewczej, a dopiero potem ciepło jest przekazywane na dno naczynia umieszczonego na płycie grzewczej. Podczas przechodzenia ciepła z płyty grzewczej na dno naczynia dochodzi do znacznych strat ciepła, w szczególności jeśli dno naczynia nie przylega dokładnie do płyty lub jeśli płyta jest zanieczyszczona.

- Podczas gotowania na kuchence indukcyjnej dochodzi do bezpośredniego podgrzewania metalowego dna garnka przez fale elektromagnetyczne. Dzięki temu są minimalizowane straty ciepła, a gotowanie na kuchence indukcyjnej przebiega szybciej przy mniejszym zużyciu energii.

### NACZYNIA ODPOWIEDNIE DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

- Naczynia odpowiednie do gotowania indukcyjnego muszą być wyprodukowane z metalowego materiału przewodzącego fale magnetyczne (żeliwo, emalia, stal nierdzewna).
- Dno naczynia musi być płaskie i równe.
- Dno naczynia, którego chcesz użyć z kuchenką indukcyjną, powinno mieć średnicę minimalnie 12 cm. Maksymalna średnica dna naczynia nie powinna przekraczać 30 cm.

### NACZYNIA, KTÓRYCH NIE MOŻNA UŻYWAĆ DO GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

- Naczynia wyprodukowane z aluminium, miedzi, naczynia ceramiczne, porcelana i szkło.
- Naczynia z wypukłym lub zaokrąglonym dnem.


Na tej kuchence indukcyjnej nie można używać naczyń, których średnica jest mniejsza niż 12 cm i większa niż 30 cm.

## PRZYGOTOWANIE KUCHENKI INDUKCYJNEJ DO UŻYCIA

- Przed pierwszym użyciem wyjmij urządzenie z opakowania.
- Upewnij się, że płyta grzewcza nie jest uszkodzona i że jej powierzchnia jest czysta. Kuchenkę indukcyjną należy zawsze umieszczać na równej, suchej i stabilnej powierzchni. Wokół kuchenki indukcyjnej należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnego miejsca, a ponad nią 50 cm, aby zapewnić dostateczny obieg powietrza podczas pracy. Podłączenie kuchenki indukcyjnej do gniazdka sieciowego. Podłączenie kuchenki do sprawnego gniazdka sieciowego zostanie potwierdzone sygnałem dźwiękowym, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „OFF”.
- Włóż potrawy do naczynia nadającego się do gotowania indukcyjnego. Umieść naczynie na kuchence indukcyjnej.
- Kuchnia wyposażona jest w dwie strefy grzejne o mocy 1800W i 1300W. Sposób obsługi i programowania zawarty w rozdziale „SPOSÓB UŻYTKOWANIA” jest identyczny dla obu stref grzejnych. Obie strefy mogą pracować niezależnie od siebie.

## SPOSÓB UŻYTKOWANIA

### 1. Włączanie

- 1.1 Po podłączeniu płyty indukcyjnej do gniazdka usłyszysz sygnał dźwiękowy i zobaczysz komunikat „OFF”
- 1.2 Naciśnij przycisk  wł. / wył., a na wyświetlaczu pojawi się „ON” (włączone).
- 1.3 Płyta indukcyjna wykrywa, czy używasz właściwych naczyń. Jeśli na płycie jest umieszczone właściwe naczynie, kuchenka indukcyjna rozpocznie ogrzewanie. Po naciśnięciu przycisku „FUNCTION” możesz wybrać parametry grzania.
- 1.4 Jeśli na płycie indukcyjnej zostało umieszczone naczynie nie nadające się do gotowania indukcyjnego, po wciśnięciu przycisku FUNCTION nie zostanie uruchomione ogrzewanie, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie EO i zabrmi sygnał dźwiękowy. Po 40 sekundach płyta przełączy się na tryb czuwania.

### 2. Ustawianie stopnia mocy

- 2.1. Naciśnij przycisk „FUNCTION”, a kontrolka zasilania „POWER” zaświeci się.
- 2.2 Po włączeniu, poziom mocy jest automatycznie ustawiony na 1800 W dla lewej płyty grzejnej lub 1300 W dla prawej płyty grzejnej.
- 2.3 Następnie przyciskami + lub – ustaw odpowiednią wartość mocy. Możesz wybrać moc: 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800 W dla lewej płyty grzejnej, a dla prawej 200, 350, 500, 650, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300 W.

Im większa moc, tym kuchenka szybciej będzie się nagrzewać, co znacznie skróci czas przygotowania potraw. W każdej chwili podczas gotowania możesz dokonać korekty ustawień mocy

## 3. Ustawianie temperatury

- 3.1 Za pomocą przycisku FUNCTION przełącz wyświetlacz na tryb pokazywania temperatury. Na panelu sterowania zaczniesz się świecić kontrolka trybu pokazywania temperatury.
- 3.2 Temperatura podgrzewania przy uruchomieniu jest ustawiona automatycznie na 240 °C.
- 3.3 Wybierz za pomocą przycisku + lub – odpowiednią temperaturę ogrzewania w zakresie 60–240 °C. Możesz wybrać pomiędzy 60, 80, 100, 120, 140, 160, 180, 200, 220, 240 °C. W każdej chwili podczas gotowania możesz dokonać korekty ustawień temperatury.

## 4. Ustawianie czasu grzania – gdy ustawiona jest moc grzania (świeci się lampka kontrolna ”Power”)


- 4.1 Naciśnij przycisk: „TIMER” (9), oprócz zapalanej kontrolki „POWER” (3) zaświeci się kontrolka „Timer” (6); na wyświetlaczu pojawi się „0:00”.
- 4.2 Za pomocą przycisku + lub – ustaw czas automatycznego wyłączenia w zakresie od 1 minuty do 3 godzin. Wciśnięcie przycisku + lub – spowoduje przedłużenie lub skrócenie czasu automatycznego wyłączenia o 1 minutę.
- 4.3 Po ustawieniu czasu grzania zaczekaj, aż na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowane ustawienie mocy 1800 W dla lewej płyty grzewczej lub 1300 W dla prawej płyty grzewczej. Następnie za pomocą przycisku sterowania ustaw wymagany poziom mocy. Aż do momentu automatycznego wyłączenia kuchenki indukcyjnej na wyświetlaczu będzie się pokazywać czas pozostały do automatycznego wyłączenia i ustawiona moc. W razie potrzeby ustawioną moc można zmienić w trakcie odliczania czasu za pomocą przycisku + lub –.

## 5. Ustawianie czasu grzania – gdy ustawiona jest temperatura grzania

- 5.1 Naciśnij przycisk „TIMER” (9), oprócz zapalanej kontrolki „TEMP” (5) zaświeci się kontrolka „Timer” (6); na wyświetlaczu pojawi się „0:00”.
- 5.2 Za pomocą przycisku + lub – ustaw czas automatycznego wyłączenia w zakresie od 1 minuty do 3 godzin. Wciśnięcie przycisku + lub – spowoduje przedłużenie lub skrócenie czasu automatycznego wyłączenia o 1 minutę.
- 5.3 Po ustawieniu timera poczekaj, aż wyświetlacz pokaże ustawioną temperaturę 240 °C. Następnie za pomocą przycisku sterowania ustaw wymaganą temperaturę.

## 6. Blokada klawiatury

Płyta kuchenna może zostać zablokowana przed przypadkowym użyciem (n.p.: jako sposób na zabezpieczenie przed dziećmi). Jeśli blokada jest włączona, wszystkie przyciski sterujące są zablokowane.

- 6.1 Naciśnij przycisk  (8) „LOCK” aby zablokować klawiaturę i przytrzymaj chwilę w celu odblokowania klawiatury. Zablokowanie klawiatury sygnalizowane jest świeceniem lampki kontrolnej (7).

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy zawsze wyłączyć urządzenie i pozostawić je do wystygnięcia.
- Powierzchnię płyty grzewczej i panel sterowania należy przetrzeć lekko zwilżoną ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Do czyszczenia plam, które jest trudno usunąć, można użyć ściereczki zwilżonej w roztworze neutralnego środka czyszczącego. Po zastosowaniu środka czyszczącego należy wytrzeć powierzchnię lekko zwilżoną ściereczką, a następnie wytrzeć powierzchnię do sucha.
- Utrzymuj kuchenkę indukcyjną w czystości. Regularnie usuwaj kurz i zabrudzenia z okolicy otworów wentylacyjnych. Do dokładnego czyszczenia użyj pałeczek wataowych.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać środków czyszczących powodujących jego ścieranie, benzyny lub rozpuszczalnika. Aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym, nie zanurzaj żadnej części tego urządzenia w wodzie lub innej cieczy.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne: 220-240 V ~ 50 Hz

Nominalna moc wejściowa: 3100 W

## EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

### WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urządzą lokalne.



### UTYLIZACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol, umieszczony na produktach lub w ich dokumentacji, oznacza, że zużytych wyrobów elektrycznych i elektronicznych nie wolno likwidować wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu zapewnienia należytej likwidacji, utylizacji i recyklingu tych wyrobów należy przekazać je do wyznaczonych składnic odpadów. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych państwach europejskich można zamiast tego zwrócić tego rodzaju wyroby lokalnemu sprzedawcy przy kupnie ekwiwalentnego nowego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli zachować cenne źródła surowców naturalnych i pomoże w zapobieganiu negatywnemu wpływowi na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co może spowodować niewłaściwa likwidacja odpadów. Szczegółowych informacji udziela Państwu urządzą miejskie lub najbliższe składnice odpadów. W przypadku niewłaściwej utylizacji tego rodzaju odpadu mogą zostać nałożone kary zgodnie z lokalnymi przepisami. Ten produkt jest zgodny z wymogami dyrektywy UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

Waga: 4,54kg E

## LISTA KOMUNIKATÓW O BŁĘDZIE

Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat ostrzegawczy, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Komunikat o błędzie	Prawdopodobna przyczyna usterki	Rozwiązanie
E0	Nie umieściłeś na płycie grzewczej żadnego naczynia lub naczynia przeznaczonego do gotowania indukcyjnego. Średnica naczynia jest mniejsza niż 12 cm	Umieść na płycie grzewczej naczynie przeznaczone do gotowania indukcyjnego, por. rozdział Naczynia odpowiednie do gotowania indukcyjnego.
E1	Nieprawidłowe podłączenie płyty indukcyjnej / uszkodzony obwód elektryczny	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
E2	Usterka czujnika temperatury.	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.
E3	Napięcie w gniazdku, do którego podłączyłeś kuchenkę indukcyjną, jest zbyt wysokie	Podłącz kuchenkę indukcyjną do odpowiedniego gniazdzka sieciowego z napięciem 220–240 V.
E4	Napięcie w gniazdku, do którego podłączyłeś kuchenkę indukcyjną, jest zbyt niskie.	Podłącz kuchenkę indukcyjną do odpowiedniego gniazdzka sieciowego z napięciem 220–240 V.
E5	Ochrona przed przegrzaniem – płyta grzewcza jest zbyt gorąca.	Pozostaw płytę do wystygnięcia. Następnie można ją ponownie włączyć.
E6	Problem z wentylatorem, wlot / wylot powietrza jest zablokowany.	Gdy urządzenie ostygnie, wyczyść otwory. Następnie uruchom ponownie urządzenie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

**WARNING:** The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include All conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damage caused during transportation, improper use, voltage fluctuation or any change or modification of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

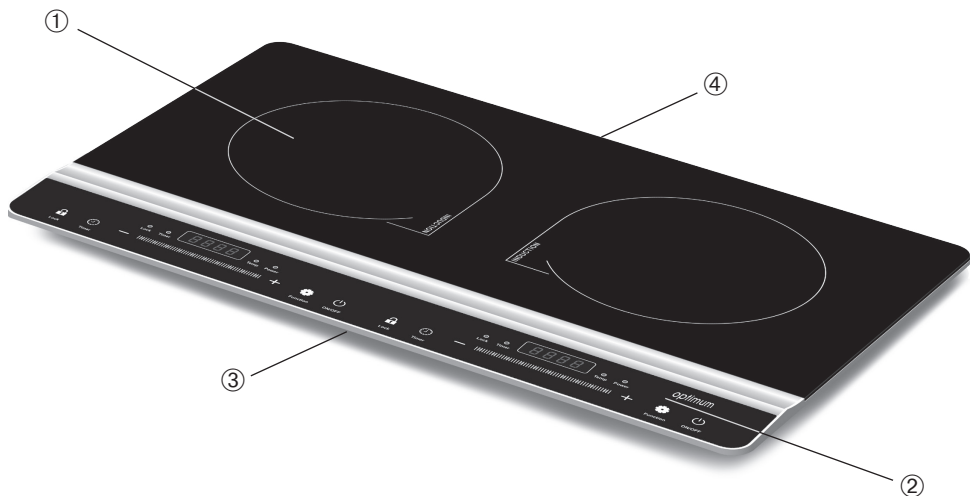
- Do not allow supply cord to overhang the counter top where it can be easily pulled to avoid the risk of injury.
- Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
- Do not use the induction hob or the power cord if they are damaged or if there is a crack on the top of the hob. Check regularly! All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service center! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!
- Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock. Never use this appliance close to a bathtub, shower, wash basin or other containers with water.
- Do not operate the induction hob outdoors or in a moist environment and do not touch the cord or appliance with wet hands. Risk of electric shock.
- Close supervision is necessary for operating the induction hob near children!
- Do not leave the induction hob running unattended.
- Pay close attention when handling the appliance to prevent injury, for example, burning, scalding.
- Do not use the induction hob near inflammable items or underneath them, for example, near curtains. The temperature of surfaces near the operating appliance is hotter than usual. Place the induction hob away of other objects to ensure sufficient air circulation needed for its proper operation. Do not put anything on the hob's surface (e.g. metal objects like cutlery, etc; danger of burns).
- Keep the induction hob away from hot surfaces and sources of heat, for example, hot plates.
- If the appliance emits an unusual smell or smoke, unplug the appliance immediately and take it to an authorized Service center.
- Leaving the induction hob cord connected to outlet unattended is not recommended. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cable. Unplug the cable from the outlet by grasping the plug.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over Sharp edges.
- Do not touch the induction zones during use and afterwards! The residual heat may cause burns by the heat which was transferred from the heated bottom of the pot to the hob.
- Remove all packaging before first use. Make sure that the children do not play with the packaging material. Danger of suffocation!

- Do not use oil spray in the dishes, use a basting brush dipped in oil. Be extremely careful, because overheated oil and grease can ignite. When heating tins or other closed containers, always open the lid, otherwise there is a danger of explosion due to the accumulated heat inside.
- Do not place any metal or magnetic objects on or near the induction hob, e.g. debit cards, cutlery or other objects, which could cause burns, fire or could scratch the surface of the induction plates.
- Only use dishes specified for cooking on an induction hob. Do not use accessories, which are not recommended by the manufacturers, otherwise you might void the warranty.
- Use the induction hob only in accordance with the instructions given in this manual. This induction hob is intended for domestic use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
- The appliance is not designed to be used with timers or any other remote control systems.
- People using a heart stimulator should only use this product upon consulting with their doctors.
- The hob may be built-in into the kitchen counter.
- The appliance may be used children 8 year or older and by persons with reduced physical or mental capabilities, if they are under supervision or if they have been instructed in the use of the appliance in a safe manner and understand the potential risks. Children must not play with the appliance. Children must not carry out cleaning and maintenance of the appliance, unless they are 8 years or older and under supervision. Children younger than 8 years have to be kept away from the appliance and its power supply.

**ATTENTION:** The induction hob may interfere with radio waves. Therefore place the induction hob as far as possible from radio or tv set.

**DESCRIPTION**

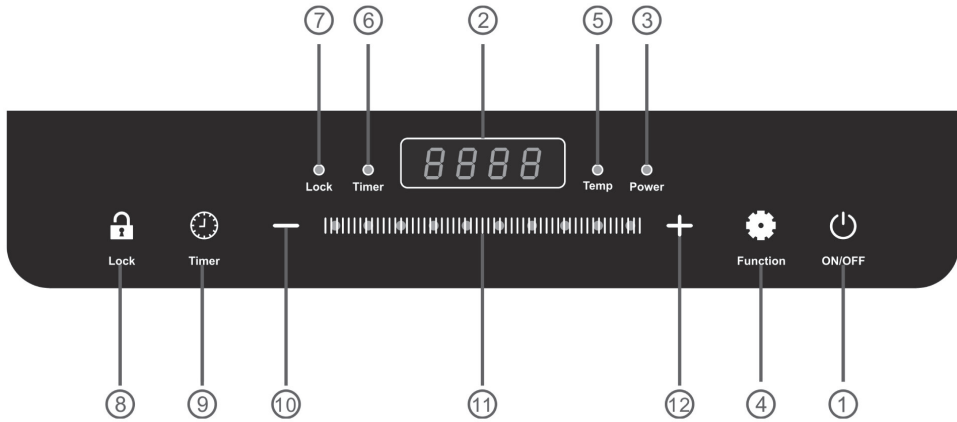
1. Cooktop
2. Control panel with display
3. Air intake openings
4. Air vents



## CONTROL PANEL AND DISPLAY

### 1. ON/OFF button

Turning the induction hob on or switching to standby mode.



### 2. Display

Display of power level, set temperature, automatic switch off timer or warning notice. In standby mode display shows “OFF”

### 3. Power level display

### 4. FUNCTION button

Using FUNCTION button, switch between settings of power level, temperature settings and automatic switch off timer.

### 5. Display of temperature setting

### 6. Display of automatic switch off timer

### 7. Display of lock setting

### 8. LOCK button

### 9. TIMER button

### 10. “-“ adjust button

### 11. Moue button

Using it, set the power level, temperature and timer

### 12. “+“ adjust button

**ATTENTION:** Do not touch the cooktop with hands, it is still hot after cooking and must cool down ! The residual heat may cause burns by the heat which was transferred from the heated bottom of the pot to the hob.

## THE PRINCIPLE AND THE ADVANTAGES OF INDUCTION HEATING

The main advantage of the induction heating is the elimination of heat losses, because it heats the bottom of the pot directly. If you are using electrical hobs with burners or ceramic glass cooktop, the burner or the cooktop heats up always first and then is the heat transferred to the bottom of the pot. This transition is the source of high heat losses, especially when the bottom of the pot and the cooktop do not fit exactly to each

other (there is a gap or burned food between them). In contrast, the induction heating warms the bottom of the pot much faster, and the cooking is then faster as well, using substantially less electrical power.

## SUITABLE COOKWARE FOR COOKING ON AN INDUCTION HOB

Before use, make sure that the pot you would use is made of magnetisable conductive material (enamel, cast iron, stainless steel) while the bottom of the pot is flat and even and has at least 12 cm diameter.

The induction hob is ready for cooking nearly immediately. Never place empty pots/pans on the ceramic glass cooktop. Place the pot/pan always at the center of the induction zone, otherwise the lower part of the pan is heated unevenly and the food in the pan may burn.

Unsuitable cookware: ceramic, glass, aluminum, pans/pots with rounded/convex bottom or with a diameter less than 12 cm or greater than 30 cm.


The hob features two heating zones with a power of 1800 W and 1300 W, respectively. The operation and programming instructions specified in the “OPERATING INSTRUCTIONS” section are the same for the two heating zones. The two zones can work independently.

## OPERATING INSTRUCTIONS

Place the induction hob on a flat surface in such a way that the openings for air intake and outflow are not covered. The distance between the wall and the induction hob must be at least 10 cm.

### 1. Switching on

1. After plugging the induction hob in the electric outlet you will hear a beep and you will see “OFF” on the display.

- Press the  on/off button and the display will show “ON”.
- The induction hob detects if you are using correct cookware. If yes, after the „ON” indicator shows on the display, press the “FUNCTION” button and you can select the cooking setting, the hob will switch on.
- Otherwise, it is not possible to set cooking after pressing „FUNCTION” button. You will hear repeated sound signal and the display shows warning notice E0. The induction hob will switch to standby mode after 40 seconds.

## 2. Setting the power level

- Press the „FUNCTION” button and the light indicator of power „P” turns on.
- After switching on, the power level is automatically set to 1800 W for left hot plate or 1300 W for right hot plate.
- Next, use the range adjustment buttons + and – to set the power. The left heating zone supports the following power settings: 200, 350, 500, 650, 800, 1000, 1200, 1400, 1600, 1800W, and the right heating zone supports the following settings: 200, 350, 500, 650, 800, 900, 1000, 1100, 1200, 1300 W. The higher the power, the faster the hob heats up, which reduces the cooking time. You can modify the power settings at any moment during cooking.

## 3 Setting the temperature

- Press the “FUNCTION” button twice and the light indicator of temperature “°C” turns on.
- After switching on, the temperature is automatically set to 240 °C.
- Using the control button, set the temperature to required level in the range of 60-240 °C (10 stagetemperature control).

## 4 Setting the timer – when the power stage is set

- Press the “TIMER”, the power level indicator will light up and the timer control; the display will show “0:00”.
- Using the control button set the required time in the range of 0:01 3:00. The setting advances by minute.
- After setting the timer wait, until the display shows the preset power setting 1800 W for left hot plate or 1300 W for


right hot plate. Then using the control button set the required power level. when the temperature is set.

## 5 Setting the timer – when the temperature is set

- Press the “TIMER” the temperature level indicator will light up and the timer control: the display will show “0:00”.
- Using the control button set the required time in the range of 0:01–3:00. The setting advances by 1 minute.
- After setting the timer wait, until the display shows the preset temperature 240 °C. Then, using control button, set the required temperature.

## 6. Button LOCK

The hob can be locked against accidental use (e.g. as a child-proof lock). If the lock is on, all control buttons are locked.

- Press the  „Lock” button (8) to lock the keyboard and hold for a moment to unlock the keyboard. Locking the keyboard is signaled by lighting of the control lamp (7).

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning and any handling of the induction hob, unplug it from the power outlet and allow the hob to cool!
- Keep the hob out of reach of children until it cools!
- After cooling, clean the ceramic glass cooktop and the control panel of the hob with a cloth and use a cloth moistened with dish detergent for more soiled places.
- Do not use abrasive sponges or scouring powder. Do not immerse the induction hob and the power cord in water!
- Keep the top of the hob clean all the time to prevent accumulation of dirt around the fan and its possible failure. Wipe the dust from the area of air circulation openings using cotton buds or a toothbrush with a small amount of non aggressive cleaning detergent and carefully remove oil stains.
- Clean carefully the remnants of cleaning agents off the cooktop with damp cloth, otherwise they can burn when the hob is turned on.

## WARNINGS

If the display shows a warning message, follow the instructions below.

Warning code	Possible cause	Solution
E0	An unsuitable pot/pan is on the induction zone or the diameter of the pot/pan is less than 12 cm.	Place suitable cookware on the cooktop
E1	Bad connection of the inuction hob/faulty electrical circuit	Contact an authorized service center.
E2	Problem with the temperature sensor	Contact an authorized service center.
E3	Voltage is too high.	Check the power source, turn on when the power source returns to normal.
E4	Voltage is too low.	Check the power source, turn on when the power source returns to normal.
E5	Protection against overheating - the cooktop is too hot.	Wait few minutes until the appliance cools: check the pot/pan
E6	Problem with the fan, the air intake/outflow is blocked.	When the appliance cools down, clean the openings. Afterwards, restart the appliance. If the problem persists, contact an authorized service center.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Nominal voltage: 220-240 V~ 50 Hz

Nominal input power: 3100 W

## USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard — deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements — throw into plastic recycling containers.

## DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system).

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product. Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to

your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

## ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



**Obsolete or broken-down electrical device** should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 4.54kg €