



SPIS TREŚCI

1. WPROWADZENIE	3
2. WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA	3
3. OPIS PRODUKTU	7
4. ZASADY I KORZYŚCI WYNIKAJĄCE Z GOTOWANIA INDUKCYJNEGO	9
5. ODPOWIEDNIE I NIEODPOWIEDNIE NACZYNIA	10
6. INSTRUKCJA OBSŁUGI	10
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	12
8. DANE TECHNICZNE	13
9. LISTA KOMUNIKATÓW O BŁĘDZIE	13
10. EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA	14

Kuchenka indukcyjna 1-płytkowa

PX- 1001

1. Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu kuchenki indukcyjnej marki Optimum Pro!

Wszystkie Nasze produkty zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długiej żywotności, łatwości użycia, a także doskonałej wydajności każdego dnia.

2. Ważne zasady bezpieczeństwa

Ogólne

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do wglądu. Przekazując urządzenie innej osobie należy dołączyć instrukcję, instrukcja jest częścią produktu.
- Z urządzenia należy korzystać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją.

OSTRZEŻENIE: Niewłaściwe użycie urządzenia grozi obrażeniami.

- 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.
- 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 blatu 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!
- Chroń 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 gniazdka elektrycznego przed wykonaniem konserwacji. Nie wyciągaj przewodu z gniazdka, pociągając za przewód. Odłącz kabel od gniazdka, 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! Nie należy kłaść na kuchenke 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.

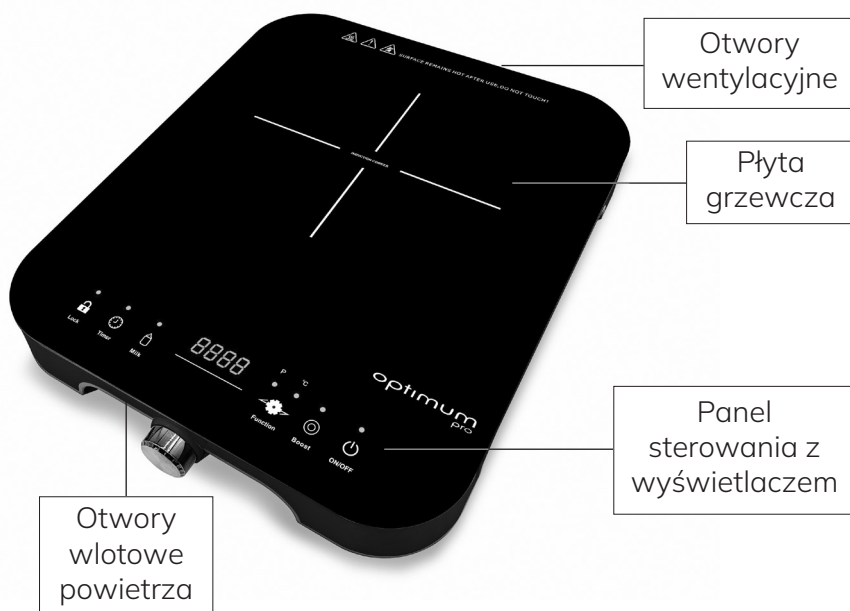
ZAKŁÓCENIA ODBIORU RADIOWEGO

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.

3. Opis produktu



Panel sterujący i wyświetlacz



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

Włączanie płyty indukcyjnej lub przełączanie w tryb gotowości.

2. Przycisk Boost (szybkie podgrzewanie)

Przycisk Boost służy do automatycznego przełączania na maksymalną moc. Funkcja ta sprawia, że pole grzejne bardzo szybko osiąga dużą moc i w takim trybie działa mniej więcej przez kilka minut. Moc grzania zwiększa się tutaj nawet do kilkudziesięciu procent, co ma spory wpływ na szybkość podgrzewania się potraw.

3. Dotykowy przycisk wyboru funkcji "Function" – Przycisk funkcyjny / rodzaj gotowania

Przycisk "Function" służy do przełączania między ustawieniami poziomu mocy, temperatury i automatycznego wyłącznika czasowego.

4. Pokrętko sterowania

Służy do ustawiania poziomu mocy, temperatury i czasu pracy.

5. Przycisk do podgrzewania mleka

Funkcja automatyczna – wyświetla się temperatury 60 °C, automatyczne ustawienie timera na 20 minut.

6. Timer

Przycisk Timer – służy do ustawienia czasu, po którym nastąpi automatyczne wyłączenie kuchenki.

7. Lock – przycisk blokady panelu sterowania

8. Wyświetlacz

Wyświetla poziom mocy, ustawioną temperaturę, czas automatycznego wyłączenia lub ostrzeżenie. W trybie gotowości wyświetlacz pokazuje „OFF”.

4. 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 przywiera 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.

5. Odpowiednie i nieodpowiednie naczynia

Przed użyciem należy upewnić się, że używane naczynie jest wykonane z materiału przewodzącego ciepło (emalia, żeliwo, stal nierdzewna), a jego dno jest płaskie i równe oraz ma co najmniej 12 cm średnicy.

Płyta indukcyjna jest gotowa do gotowania niemal natychmiast. Nigdy nie stawiaj pustych garnków/patelni na płycie ze szkła ceramicznego. Garnek/ patelnię należy zawsze umieszczać na środku strefy indukcyjnej, w przeciwnym razie dolna część naczynia będzie nagrzewać się nierównomiernie, a potrawa na patelni może się przypalić.

Nieodpowiednie naczynia kuchenne: ceramiczne, szklane, aluminiowe, patelnie/ garnki z zaokrąglonym/wypukłym dnem lub o średnicy mniejszej niż 12 cm lub większej niż 30 cm.

6. Instrukcja obsługi

Płytę indukcyjną należy umieścić na płaskiej powierzchni w taki sposób, aby otwory wlotu i wylotu powietrza nie były zakryte. Odległość między ścianą a płytą indukcyjną musi wynosić co najmniej 10 cm.

1) Włączanie

1. Po podłączeniu płyty indukcyjnej do gniazdka elektrycznego rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OFF”.
2. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat: „ON”.
3. Umieść naczynie na środku pola grzejnego. Płyta indukcyjna wykryje, czy używane są odpowiednie naczynia. Jeśli tak, po pojawieniu się na wyświetlaczu wskaźnika „ON” , naciśnij przycisk „Function”, aby uruchomić płytę i wybierz tryb gotowania.
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 pokaże się komunikat o błędzie EO i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Po 40 sekundach płyta przełączy się na tryb czuwania.

2) Ustawianie poziomu mocy

1. Naciśnij przycisk „Function”, zapali się kontrolka poziomu mocy „P”.
2. Po włączeniu, poziom mocy zostanie automatycznie ustawiony na 1600 W.
3. Ustaw żądaną moc za pomocą pokrętła w zakresie 200–1800 W (łącznie 10-stopniowe ustawienia).

3) Ustawianie temperatury

1. Naciśnij dwukrotnie przycisk „Function”, na panelu zaświeci się kontrolka temperatury „°C”.
2. Temperatura podgrzewania przy uruchomieniu jest ustawiona automatycznie na 240 °C.
3. Za pomocą pokrętła sterowania ustaw żądaną temperaturę w zakresie 60–240 °C (10-stopniowa regulacja temperatury).

4) Ustawianie czasu grzania

– po ustawieniu stopnia mocy

1. Naciśnij przycisk „Timer”, wskaźnik poziomu mocy zaświeci się i włączy się dostęp do sterowanie timerem; na wyświetlaczu pojawi się „0”.
2. Za pomocą pokrętła sterowania ustaw wymagany czas grzania w minutach w zakresie 0:01–3:00 (dodaje 10 minut a odejmuje pojedyncze minuty).
3. Po ustawieniu czasu należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiona moc. Następnie za pomocą pokrętła sterowania ustaw wymagany poziom mocy.

– po ustawieniu temperatury

1. Naciśnij przycisk „Timer”, wskaźnik poziomu temperatury zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „0”.
2. Za pomocą pokrętki sterowania ustaw wymagany czas grzania w minutach w zakresie 0:01–3:00 (dodaje 10 minut a odejmuje pojedyncze minuty).
3. Po ustawieniu timera należy odczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura. Następnie za pomocą pokrętki sterowania ustaw żądaną temperaturę.

5) Funkcja podgrzewania mleka

Po naciśnięciu przycisku „Milk” kuchenka przechodzi w tryb podgrzewania mleka w temperaturze 60 °C przez 20 minut

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.

Naciśnij przycisk „Lock” aby zablokować klawiaturę i przytrzymaj chwilę w celu odblokowania klawiatury. Zablokowanie klawiatury sygnalizowane jest świeceniem lampki kontrolnej nad przyciskiem.

7. Czyszczenie i konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia płyty indukcyjnej należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż płyta ostygnie!

Do czasu ostygnięcia płytę należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci!

Po ostygnięciu wyczyść płytę grzewczą ze szkła ceramicznego i panel sterowania szmatką, a w przypadku bardziej zabrudzonych miejsc użyj szmatki zwilżonej płynem do mycia naczyń.

Nie używaj gąbek ściernych ani proszku do szorowania. Nie zanurzać płyty indukcyjnej i przewodu zasilającego w wodzie!

Utrzymuj górną część płyty w czystości przez cały czas, aby zapobiec gromadzeniu się brudu wokół wentylatora i jego ewentualnej awarii. Wytrzyj kurz z obszaru otworów cyrkulacji powietrza za pomocą wacików lub szczoteczki do zębów z niewielką ilością nieagresywnego detergentu czyszczącego i ostrożnie usuń plamy oleju.

Ostrożnie wyczyść pozostałości środków czyszczących z płyty kuchennej wilgotną szmatką, w przeciwnym razie mogą się one zapalić po włączeniu płyty.

8. Dane techniczne

Napięcie nominalne: 220 V – 240 V~ 50/60 Hz

Moc: do 1800 W maks.

10 ustawień mocy: 200-350-500-650-800-1000-1200-1400-1600-1800W

Regulacja temperatury: maks. do 240 °C

10 ustawień temperatury: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240 °C

Regulacja czasu: 1 – 180 minut

Waga: 2,45 kg



9. Lista komunikatów o błędzie

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

Komunikat o błędzie	Przyczyna	Rozwiązanie
E0	Brak naczynia / nieodpowiednie naczynie	Użyj odpowiedniego naczynia
E1	Usterka elektryczna / zwarcie	Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem napraw.
E2	Czujnik temperatury jest uszkodzony	Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem napraw.
E3	Wyższe napięcie zasilające	Sprawdź zasilanie, odłącz urządzenie od prądu, odczekaj około 2 minut, a następnie podłącz urządzenie.
E4	Niższe napięcie zasilające	Sprawdź zasilanie, odłącz urządzenie od prądu, odczekaj około 2 minut, a następnie podłącz urządzenie.
E5	Temperatura płyty jest zbyt wysoka/naczynie jest puste, naczynie jest zbyt rozgrzane	Pozostaw na kilka minut płytę / naczynie do ostygnięcia.
E6	Układ chłodzenia lub wentylator jest uszkodzony	Oczyszczyć kratki odprowadzające gorące powietrze / skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem z prośbą o naprawę.

10. Ekologia – Ochrona środowiska

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE GOSPODARKI ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyty materiał opakowaniowy należy dostarczyć do punktu przeznaczonego do składowania odpadu, wyznaczonego przez urzędy 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 punktów zbiórki odpadów. Odpowiednie zadysponowanie zużytego produktu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko oraz zdrowie ludzi, jakie mogłyby wystąpić w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów. Recykling materiałów pomaga chroni środowisko naturalne. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną jednostką samorządu terytorialnego, ze służbami zagospodarowywania odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiony został ten produkt. Ten produkt jest zgodny z wymogami dyrektywy UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

