

---

INSTRUKCJA OBSŁUGI    Kuchenka indukcyjna 1-płytkowa PX-1001

---



---

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 NACZYNNIA	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.

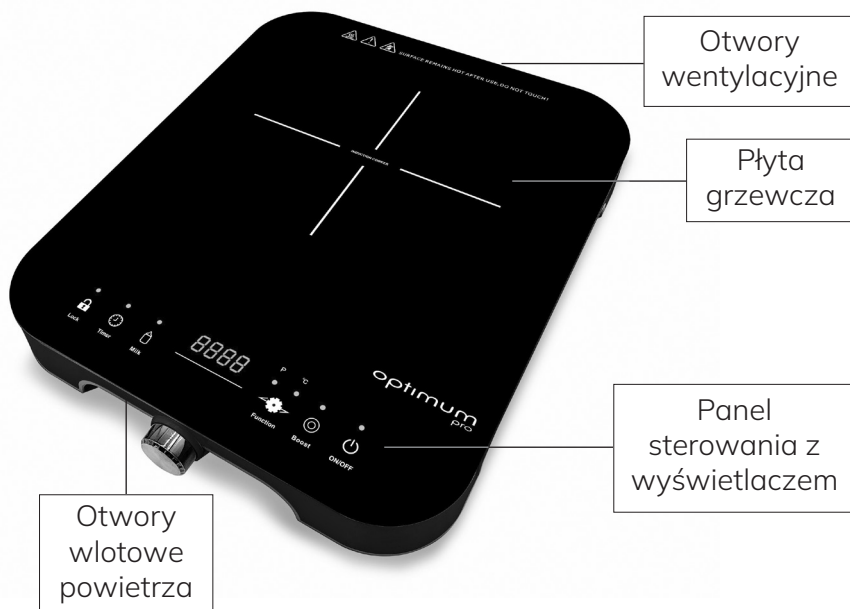
Zakłócenia można ograniczyć lub usunąć w następujący sposób:

- 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 przełączenie w tryb gotowości.

2. Przycisk Boost (szybkie podgrzewanie)

Przycisk Boost służy do automatycznego przełączenia 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 kuchenke indukcyjnej dochodzi do bezpośredniego podgrzewania metalowego dna garnka przez fale elektromagnetyczne. Dzięki temu są minimalizowane straty ciepła, a gotowanie na kuchenke 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 zabrmi 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 pokrętki 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 pokrętki 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 pokrętki 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 pokrętki 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	Oczyścić kratki odprowadzające gorące powietrze / skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym serwisem z prośbą o naprawę.

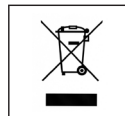
## 10. Ekologia – Ochrona środowiska

### 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 chronić 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.



---

CONTENTS

---

1. INTRODUCTION	16
2. IMPORTANT SAFEGUARDS	16
3. FUNCTION DESCRIPTION	18
4. THE PRINCIPLE AND THE ADVANTAGES OF INDUCTION HEATING	20
5. SUITABLE COOKWARE FOR COOKING ON AN INDUCTION HOB	20
6. OPERATING INSTRUCTIONS	21
7. CLEANING AND MAINTENANCE	23
8. TECHNICAL DATA	23
9. TECHNICAL DATA	24
10. ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION	25

Induction cooker OPTIMUM PRO

PX- 1001

---

## 1. Introduction

---

Congratulations on your purchase of an Optimum Pro brand induction stove!

All of our products are designed for exceptionally long life, ease of use, and superior performance every day.

---

## 2. Important safeguards

---

- Please read these instructions carefully before using the appliance.
- Only use the appliance in the way indicated in this instruction manual.
- Should you hand over the appliance to another user, make sure to hand over the instruction manual together with the appliance.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the rating plate of the appliance before using the appliance.
- People (including children) who are not able to use the appliance in a safe way, due to their physical, sensorial or mental capacity or their lack of experience or knowledge, must never use the appliance without supervision or instructions of a responsible person.
- Never leave your appliance unsupervised when in use.
- Close supervision is necessary if children are near the appliance in order to avoid that they use it as a toy.
- From time to time check the appliance and its cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, all repairs should be made by a competent qualified electrician (\*). Never use the appliance if it shows visible damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.



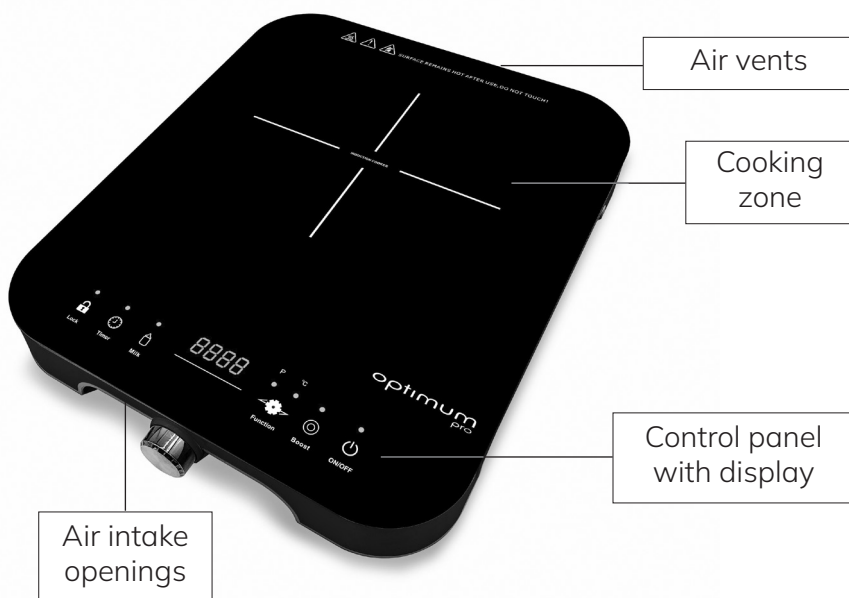
- To avoid electric shocks, never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces or near objects that are sensitive to magnetism.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a table or flat surface with ample distance to the outer edges. Do not block the ventilation opening. Make sure that the appliance has sufficient free space.
- Do not move the appliance when pots or pans are standing on it.
- Do not put any empty pans, metal objects, inflammable objects or objects with low heat resistance on the plate.
- Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- Do not touch the hotplate, as it may be hot after a long use.
- Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur.
- Always unplug the appliance when it is not in use.

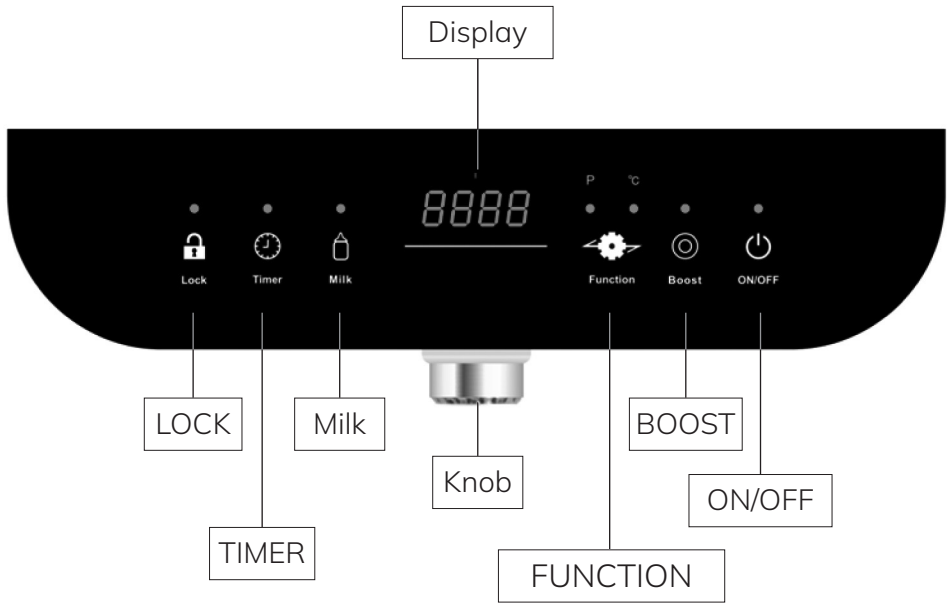


- Be extremely careful, as oil or fat preparations might catch fire when overheated.
- When using the appliance under an extractor hood, make sure to observe the minimal distance advised by the producer. It is even wiser to double this distance.
- Only use the appliance for food that is supposed to be cooked.
- Immediately unplug the appliance if a crack or defect appears and make sure it is controlled by a qualified competent electrician (\*).

(\*) Competent qualified service: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this service.

### 3. Function Description





### Control panel and display

#### 1. ON/OFF button

Turning the induction hob on or switching to standby mode.

#### 2. BOOST button

Using the Boost button, automatic switch to the max power.

#### 3. FUNCTION button

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

#### 4. Knob button

Using it, set the power level, temperature and timer.

5. Milk button

Automatic function, display the temperature "60" °C, automatic to set the timer 20 minutes.

6. TIMER button

7. LOCK button

8. Display

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

**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.**

---

## **4. 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.

---

## **5. 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.

---

## 6. 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.
2. Press the on/off button and the display will show "ON".
3. 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.
4. 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

1. Press the "FUNCTION" button and the light indicator of power "P" turns on.
2. After switching on, the power level is automatically set to 1600 W.

3. Set the desired power using the control knob in range 200–1800 W (10-stage settings altogether).

### **3) Setting the temperature**

1. Press the "FUNCTION" button twice and the light indicator of temperature "°C" turns on.
2. After switching on, the temperature is automatically set to 240 °C.
3. Using the control button, set the temperature to required level in the range of 60–240 °C (10 stage temperature control).

### **4) Setting the timer when the power stage is set**

1. Press the "TIMER", the power level indicator will light up and the timer control; the display will show "0:00".
2. Using the control button set the required time in the range of 0:01– 3:00. To set the heating time in minutes (adds 10 minutes, while reduces the time minute by minute).
3. After setting the timer wait, until the display shows the preset power setting. Then using the control button set the required power level.

#### **when the temperature is set**

1. Press the "TIMER", the temperature level indicator will light up and the timer control: the display will show "0:00".
2. Using the control button set the required time in the range of 0:01–3:00. To set the heating time in minutes (adds 10 minutes, while reduces the time minute by minute).
3. After setting the timer wait, until the display shows the preset temperature setting. Then, using control button, set the required temperature.

---

## 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.

---

## 8. Technical data

---

Voltage: 220 V – 240 V~ 50/60 Hz

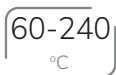
Power: up to 1800 W max.

10 power settings: 200-350-500-650-800-1000-1200-1400-1600-1800 W

Temperature regulation: up to 240 °C max

10 temperature settings: 60-80-100-120-140-160-180-200-220-240 °C

Time regulation: 1 – 180 minutes



## 9. Warnings

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

Warning code	Cause	Suggested solution
E0	No pot/pan; Unsuitable cookware	Use suitable cookware
E1	Electrical malfunction /Short circuit	Contact the manufacturer or a competent after-sales service
E2	Temperature sensor damaged	Contact the manufacturer or a competent after-sales service
E3	Voltage too high	Have your power supply checked; Unplug the appliance, wait about 2 min. and plug in the appliance again
E4	Voltage too low	Have your power supply checked; Unplug the appliance, wait about 2 min. and plug in the appliance again
E5	Temperature on the ceramic plate too high; pot/pan empty; pot/pan has too high temperature	Wait a few minutes and let the plate or pot / Pan cool down
E6	Cooling or exhaust fan damaged	Contact the manufacturer or a competent after-sales service; Clean the louvers on the housing and restart the appliance

## 10. 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.

Weight: 2.45 kg

**KARTA GWARANCYJNA**

NR .....

Ważna wraz z dowodem zakupu

Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: .....

Typ, model: .....

Data sprzedaży: .....

.....  
pieczętka i podpis sprzedawcy**Warunki gwarancji**

Produkt objęty jest 24-miesięczną gwarancją od daty jego zakupu. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W tym okresie istnieje wygodna możliwość wymiany uszkodzonego produktu na nowy w miejscu jego zakupu (termin na rozpatrzenie reklamacji wynosi 14 dni). Podstawą do wymiany jest czytelnie wypełniona karta gwarancyjna z załączonym do niej dowodem zakupu produktu. Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowego użytkowania produktu, uszkodzeń mechanicznych lub samowolnych napraw. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

**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)

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

[www.optimumpro.pl](http://www.optimumpro.pl)

Adres do korespondencji:

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4

