



2-BURNER INDUCTION PLATE ST. MARIA



MANUAL
EKH008

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Nominal voltage range: 220-240 V
- Nominal frequency: 50/60 Hz
- 2 cooking surfaces: polished black crystal glass 280 * 280mm * 2 pieces
- Product size: 60 * 36 * 6.5 cm
- Wire length: 100 cm
- Max power: 2000W + 2000W
- Automatic pot detection (The device will switch to standby automatically when the pot is not suitable or it is moved away.
- Suitable cooking area: Pot base diameter from 12-20 cm
- 8 levels of cooking temperature selectable from 80° to 270°.
- 8 levels of cooking power strength selectable, from 200 W to 2000W.
- Display can show cooking temperature, power strength, power consumption, timer.
- 4 special designed cooking function: fry/boil/stew/heat-up
- 3 hours timer for boiling and frying function; 24 hours preset for stewing and heating-up function.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.

Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.

- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the device without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Do NOT plug the device to power strip. The highest power consumption of this device is 4000 Watt. But normal power strip can support maximum 3600 Watt. The wire of power strip could be too hot and could get melted when plug with this device. So plug this device only to the socket from your home. The socket was built in the wall can support higher power consumption.

CHILDREN AND FRAIL INDIVIDUALS

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

WARNING!

Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.

- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR THIS DEVICE**Symbols on the product**

You will find symbols with warning or informational character on the product:

WARNING: Danger of burns!

During operation the temperature of the exposed surface may be very hot. Therefore, only touch the appliance at the thermostat controls.

WARNING: Damage of surface!

If the surface is damaged or has cracks the device must be switched off to avoid the hazard of electrical shocks.

WARNING:

- **Induction heat!** Metal objects as, e.g., knives, forks, spoons and pot lids should not be placed on the cooking zone as they may get hot.

- **Hot surface!** The induction cooker initially heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. However, because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may also occur at the cooking zone after the cooking cycle. Hazard of burns!
- **Potential damage to your health!** People wearing pacemakers must not use this cooker. You should keep a minimum distance of 60 cm to the appliance when it is in use.

CAUTION:

- To avoid damaging it, do not place any rough or uneven objects onto the surface.
 - Prevent any hard or pointy utensils from falling onto the surface.
 - Do not place the appliance near objects which are sensitive to magnetic fields (e.g. radio, TV).
 - Place the unit onto a level surface resistant to moisture and heat.
 - In case of sensitive surfaces, place a heat-resistant plate under the unit.
 - Because of the rising heat and vapors, do not operate the unit under suspended cupboards.
 - Keep a sufficient safety distance (30 cm) from easily flammable objects like furniture, curtains, etc.!
- Never install the unit in a cupboard.
- Do not heat empty cooking utensils on the hotplate, as this can lead to dangerous over-temperatures.
 - Do not move the device when it is in use.
 - During use, ensure that the mains lead does not come into contact with hot sections of the device.
 - Do not touch the hot parts of the device.
 - Please do not operate the device with an external timer or a separate remote control system.

INTENDED USE

- This appliance is intended for preparing foodstuffs in induction cookware.
- It is intended for the use in private households and similar applications. The appliance is only to be used as described in the user manual. Do not use the appliance for any other purpose.
- Any other use is not intended and can result in damages or personal injuries.
- The manufacturer assumes no liability for damages caused by improper use.

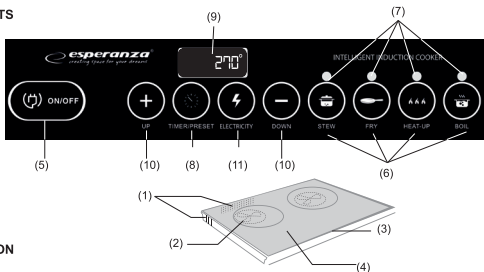
UNPACKING THE APPLIANCE

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials such as films, filler material, cable clips and carton.
3. To prevent hazards, check the appliance for any transport damage.

NOTE: Production residue or dust may have collected on the appliance. We recommend cleaning the appliance according to chapter "Cleaning".

DESCRIPTION OF PARTS

- (1) Air outlet
- (2) Air inlet
- (3) Housing
- (4) Surface
- (5) ON/OFF button
- (6) Function button
- (7) Indicating lights
- (8) Timer button
- (9) Display
- (10) - / + buttons
- (11) Electricity button



GENERAL INFORMATION

Cooking with induction technology

Cooking with induction hot plate, heat is only generated by means of magnetic power, when a pot or pan with a magnetisable base is placed on a switched-on cooking zone. The induction cooker heats only the base of the cooking utensils used, not the cooking zone itself. The induction process saves energy as heat is solely generated where it is needed.

What cooking utensils may I use?

For induction cooking plates cookware made from magnetisable material is needed. Today, cooking utensils appropriate for induction cooking usually bear a note saying Suitable for induction hob or similar. But principally you may use any iron-based cooking utensils; to find out whether a pot or pan is suitable, i.e., magnetisable just try the following:

Put the pot or pan over the cooking zone, if several warning signals sound and if the message "E0" appears, the cookware is unsuitable.

NOTE:

- For safety reasons, the appliance will switch to standby mode after about 60 seconds.
- Cooking utensils made of the following materials are not suitable for induction hobs: Clay, glass or aluminium.
- Do not use the following types of pots :
 - Pots with bended (convex/parabolic) bases.
 - Pots with a base diameter of less than 12 cm.
 - Pots standing on feet.

**USE THE DEVICE****Standby mode**

After you have connected the device's plug to the main supply, the device is in standby mode. A signal will sound. The display will show "--- : ---".

Select cooking Function

- Put a suitable pot on the cooking zone.
- Press "ON/OFF" button.
- Display shows "ON".
- Press the Function button, the indicator light of the relevant function will light up.

NOTE: Please observe that the cooking behavior in the pots differs. It depends on the nature and the quality of the cooking vessels.

Details of all functions:

This induction hot plate is specially designed with 4 cooking functions which are the most popular cooking methods from European kitchen: FRY/BOIL/STEW/HEAT-UP

FRY = fry

BOIL = boil

STEW = stew

HEAT-UP = heat-up

- **FRY:** Press "-" or "+" button to select temperature from 80 to 270°C. (There are 8 levels of temperature are selectable: 80/100/130/160/180/210/240/270°C.)

When food is fried using oil or solid fat it is important that you observe some rules in handling oil or fat. Simple rules to follow when frying: 1. Make sure there is enough oil or fat put in the frying pan or a deep frying pan. 2. The food to be cooked must not have water dripping from it. This is because when water comes into contact with hot oil or fat, you will have the oil sizzling and spitting out of the pan, which could burn your skin if you are not careful. 3. Put the food into the hot oil carefully. Try not to make a big splash as the oil could burn your skin. 4. The oil of fat should be heated to the right temperature before putting food into the pan to be fried. If the food is put in when the oil or fat is not heated to the right temperature, the food will soak up the oil and you will have food that is all oily or greasy. If the oil or fat is over heated, you will end up with food that is burnt. Sometimes the food especially doughnuts will turn brown on the outside but the dough inside is uncooked. To cook food using the frying method, there are two ways of doing it. There is the shallow frying and the deep frying methods.

NOTE: Functions given under this button is based on temperature of frying oil.

- **BOIL:** Press "-" or "+" button to select power from 200 to 2000 watts. (There are 8 levels of watt are selectable: 200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000 WATTS)
- This is the most common method of cooking and is also the simplest. With this method of cooking, enough water is added to food and it is then cooked over the fire. The action of the heated water makes the food to get cooked. The liquid is usually thrown away after the food is cooked.

NOTE: Functions given under this button is based on watt of boiling food which are soaked in water.

- **STEW:** The display shows 1300 (watts).

In the process of stewing method, food is cooked using a lot of liquid. Different kinds of vegetables are chopped, diced or cubed and added to the pot. Sometimes pieces of selected meat, fish or chicken is also chopped and added to the stew. The liquid is slightly thickened and stewed food is served in that manner. This method is also used when preparing fruits that are going to be served as desserts. With this cooking method, every food is cooked together at the same time in one pot. The flavour, colours, shapes and textures of the different vegetables that are used, makes stewing a handy method of cooking. The only disadvantage is that some of the vegetables might be overcooked and thus the nutrient content becomes much less. It is therefore important that the vegetables that take the longest to cook to be put into the pot first and the ones that need least cooking to be put in last. In this way much of the nutrient contents of the food does not get lost.

- **HEAT-UP:** The display shows 500 (watts).

Functions given under this button refers to heat-food up in a relative lower heating temperature. It's good to warm up some soup /milk/snacks which need to have to done under 100°C

Set up timer/preset

- Press "ON/OFF" button
- Press "FUNCTION" button , then choose function FRY or BOIL, then press "TIMER/PRESET" button. The display shows "0:10".
- Briefly press the "-" or "+" button to set the time in increments of one minute. The display will show the desired setting.

NOTE: This timer means the device will keep frying or boiling for the time you input. After the set time has elapsed, the device will come back to standby mode. You can select from 0-3 hours.

- When you choose function STEW/HEAT-UP, then press "TIMER/PRESET" button, The display shows "0:30".
 - Briefly press the "+" button to set the time in increments of 30 minute . press the "-" button to set the time in decrements of one minute .
- The display will show the desired setting .

NOTE: This setting means the device will come back to standby mode immediately after you input the time. After the set time has elapsed, the device will start to work under the functions you selected(STEW/HEAT UP). You can select from 0-24 hours

- You may change the previous timer/preset at any time. The other settings will remain.
- To cancel the timer/preset, select the display to "0:00". The cooking plate will keep the function which you have chosen before. You may also turn the appliance off directly with the " ON/OFF" button.

Check voltage and power consumption

When the device is working, you can press " ELECTRICITY" button to check the voltage and power consumption. Press once, display shows: V229 or V230 (Normal voltage can be from V220 to V240). Press again, display will show this time how much power consumed after you switch the device on. Eg.P0.04 means 0.04 kWh.

PAN RECOGNITION

The device has a pot recognition function. It gives several warnings to indicate that the cookware has been removed. The message "E0" appears on the display. For safety reasons, the appliance will switch to standby mode after about 60 seconds. The fan may continue running. In this context, please pay attention to the following:

WARNING: After use, the hot plate is to be switched off by means of its regulation and control devices

(ON/OFF button) and not just by pan recognition.

WARNING: Hazard of burns !

Because of the heat radiated during cooking, dangerously high temperatures may occur at the cooking zone after the cooking cycle.

CLEANING

WARNING:

- Always remove the main plug before cleaning!
- Wait until the device has cooled down completely!
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.

CAUTION:

- Do not use a hard brush or any abrasive items
- Do not use any acidic or abrasive detergents,
- Clean the surface from food remains when it's still warm using a moist cloth or tissue.
- Wash the buttons using a soft sponge and some water, then wipe dry with a soft cloth.
- Cleaning agent for surfaces: In case of stubborn, baked-in remains, use suitable cleaning products available at special departments of department stores.
- Clean the housing after use using a slightly moist cloth.

- Make sure that no fluid matter gets into any of the openings of the housing. This might damage the device or result in an electric shock.

STORAGE

- Only store the appliance clean and after it has cooled down.
- During longer periods of non-use we recommend storing the appliance in its original packaging.
- Always store the appliance in a well-ventilated and dry place out of reach of children.

CAUTION: Risk of breakage!

Please remember that surface can be damaged by heavy or falling objects.

ERROR MESSAGES

During operation the following error messages can be displayed:

Errors	CHECK
Connected to power supply but no BI sound and press the on/off button ,no light is on	check whether plug is switched on . check whether the electricity is cut off .
BI Sound	check whether the pot used is suitable or not . check whether the pot is on the cooking zone centre. check whether the pot bottom diameter bigger than 12cm.
Warning Signal E0	check whether the suitable pot is used . check whether the pot is put on the cooking plate
Warning Signal E1	check whether the voltage is too low check whether the socket is loose
Warning Signal E2	check whether the voltage is too high
Warning Signal E3	check whether the plate probe occurs short circuit or fault circuit . check whether the plate surface temperature is too high.
Warning Signal E4	check whether the plate probe break off.
Warning Signal E5	check whether the IGBT probe occurs short circuit. check whether the IGBT temperature reach very high.
Warning Signal E6	Check whether fans occurs short circuit.
Warning Signal E7	reserve
Warning Signal E8	reserve
Warning Signal E9	check whether the errors on circuit.

DANE TECHNICZNE

- Zasilanie:: 230 V, 50 Hz
- Maksymalna moc: 2000 W + 2000W
- 2 powierzchnie grzewcze: polerowane czarne szkło kryształowe 280 * 280 mm, 2 sztuki
- Wymiary produktu: 60 * 36 * 6.5 cm
- Długość przewodu: 100 cm
- Automatyczne wykrywanie naczyń - urządzenie automatycznie przełączy się w tryb czuwania, gdy naczynie nie jest odpowiednie lub zostało odsunięte.
- Powierzchnia do gotowania: średnica podstawy garnka 12-20 cm.
- 8 poziomów temperatury przygotowywania potraw od 80 °C do 270 °C.
- 8 poziomów mocy przygotowywania potraw od 200 W do 2000 W.
- Wyświetlacz pokazuje temperaturę gotowania, moc zasilania, pobór mocy, czasomierz.
- 4 specjalnie zaprojektowane funkcje przygotowywania potraw: smażenie / gotowanie / duszenie / podgrzewanie.
- 3-godzinny czasomierz do gotowania i smażenia; 24-godzinny moduł programowania do duszenia i podgrzewania.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującą urządzenie nie należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.

- Płyty nie należy podłączać do listwy zasilającej. Największy pobór mocy tego urządzenia wynosi 4000 W a standardowo do listwy zasilającej można podłączyć urządzenia o maksymalnym poborze 3600 W. Zatem po podłączeniu płyty do listwy zasilającej przewód może się nadmiernie rozgrzać i stopić. Płytę należy podłączać wyłącznie do gniazda elektrycznego w ścianie, które może obsługiwać urządzenia o większym zużyciu energii.

DZIECI I OSOBY NIEPEŁNOSPRAWNE

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.)

OSTRZEŻENIE: Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

SPECJALNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA OBSŁUGI TEGO URZĄDZENIA

Symbole na produkcie Na produkcie znajdują się symbole o charakterze informacyjnym lub ostrzegawczym:

OSTRZEŻENIE: niebezpieczeństwo poparzenia!

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów. Zatem dotykać wyłącznie kontrolki termostatu na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE: Uszkodzenie powierzchni!

Jeżeli powierzchnia jest uszkodzona lub pęknięta należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE:

• Uwaga gorące!

Metalowe przedmioty takie jak np. noże, widelce, łyżki i pokrywki nie powinny być umieszczane w strefie gotowania ponieważ mogą się nagrzewać.

• Gorąca powierzchnia!

Na początku kuchenka indukcyjna podgrzewa jedynie podstawę naczynia a nie samą strefę gotowania. Jednak, ze względu na wytwarzane ciepło, również strefa gotowania może nagrzać się do niebezpiecznie wysokiej temperatury. Niebezpieczeństwo poparzeń!

• Potencjalny uszczerbek na zdrowiu! Osoby noszące stymulatory serca nie mogą korzystać z kuchenki. Należy zachować minimalną odległość 60 cm od używanego urządzenia.

UWAGA:

- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nie należy umieszczać żadnych szorstkich lub nierównych przedmiotów na jego powierzchni.
- Należy unikać upuszczania twardych lub spiczastych naczyń na powierzchnię urządzenia.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu obiektów, które są wrażliwe na pole magnetyczne (np. radio, TV).
- Ustawiać urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na wilgoć i gorąco.
- W przypadku wrażliwych powierzchni, wstawić pod urządzenie płytę żaroodporną.
- Ze względu na rosnące gorąco i opary, nie obsługiwać urządzenia pod zawieszonymi szafkami.
- Utrzymywać odpowiednio bezpieczną odległość (30 cm) od przedmiotów łatwopalnych, jak meble, zasłony, itp.! Nigdy nie instalować urządzenia w kredensie.
- Nie podgrzewać na płycie grzewczej pustych naczyń kuchennych, jako że może to prowadzić do niebezpieczeństwa przegrzania.
- Nie przemieszczaj pracującego urządzenia.
- W czasie użytkowania dopilnuj, aby kabel sieciowy nie stykał się z gorącymi częściami urządzenia.
- Nie dotykaj gorących części urządzenia.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego programatora czasowego ani systemu zdalnego sterowania.

PRZEZNACZENIE

- Urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania posiłków w naczyniach indukcyjnych.
- Jest przeznaczony do stosowania w gospodarstwach domowych. Urządzenie może być użytkowane tylko w sposób opisany w instrukcji obsługi. Nie należy używać urządzenia do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.
- Wszelkie inne zastosowania mogą spowodować szkody materialne lub uszkodzenia ciała.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

ROZPAKOWANIE URZĄDZENIA

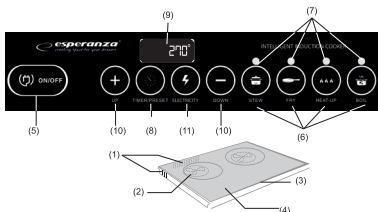
1. Wyjąć urządzenie z opakowania.
2. Usunąć opakowanie, w tym folie, materiał wypełniający, klamry oraz karton.
3. Należy sprawdzić urządzenie pod kątem wystąpienia szkody transportowej.

UWAGA:

Na urządzeniu mogą być widoczne ślady powstałe podczas procesu produkcyjnego lub kurz. Przed pierwszym użyciem zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie ze wskazówkami w rozdziale "Czyszczenie".

OPIS ELEMENTÓW

- (1) Wylot powietrza
- (2) Wlot powietrza
- (3) Obudowa
- (4) Powierzchnia robocza
- (5) Przycisk WŁ/WYŁ
- (6) Przyciski funkcyjne
- (7) Lampki diodowe
- (8) Przycisk minutnika
- (9) Wyświetlacz
- (10) Przyciski - / +
- (11) Przycisk zasilania



INFORMACJA OGÓLNA

Gotowanie w technologii indukcyjnej

Podczas gotowania z zastosowaniem indukcji ciepło powstaje za pomocą sił magnetycznych dopiero wtedy, gdy na włączoną strefę grzejną ustawi się naczynie z dnem odpowiednim do magnetyzowania. Następnie ogrzewane jest tylko dno naczynia a nie sama strefa gotowania. Proces indukcji oszczędza

energię ponieważ ciepło powstaje wyłącznie tak gdzie jest ono potrzebne.

Jakie naczynia mogą być używane do gotowania?

Do indukcyjnych płyt grzewczych nadają się naczynia z magnetyczną podstawą. Obecnie garnki zaopatrywane są w informację, że nadają się do gotowania na kuchenkach indukcyjnych. Zasadniczo można używać wszystkich naczyń kuchennych zawierających żelazo. Aby dowiedzieć się czy naczynie jest odpowiednie, należy wykonać następujące czynności.

Umieścić naczynie w strefie gotowania, jeżeli rozlegnie się kilka sygnałów ostrzegawczych a na wyświetlaczu pojawi się komunikat "E0" oznacza to, że naczynie jest nieodpowiednie.

UWAGA:

- Ze względów bezpieczeństwa, urządzenie przełączy się w tryb czuwania po około 60 sekundach.
- Naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów nie nadają się do gotowania indukcyjnego:

Gлина, szkło i aluminium. Nie należy stosować następujących typów garnków:

- Garnki o wygiętych (wypukłych / parabolicznych) podstawach.
- Garnki o średnicy podstawy mniejszej niż 12 cm.
- Garnki stojące na nóżkach.



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Tryb gotowości

Po podłączeniu urządzenia do zasilania, urządzenie znajdzie się w trybie czuwania. Nastąpi sygnał dźwiękowy a na wyświetlaczu pojawi się symbol: "-- : --".

Wybór funkcji przygotowywania potraw

- Umieścić naczynie w strefie przygotowania potraw.
- Naciśnąć przycisk "ON/OFF".
- Na wyświetlaczu pojawi się "ON".
- Naciśnąć przycisk funkcyjny (), zaświeci się lampka odpowiedniej funkcji.

UWAGA:

Należy mieć na względzie, że gotowanie przebiega różnie w różnych naczyniach. Zależy to od rodzaju i jakości naczynia do gotowania.

SZCZEGÓŁY FUNKCJI

Zakupiona przez państwa kuchenka indukcyjna posiada specjalnie zaprojektowane 4 funkcje do przygotowywania potraw. Są to funkcje z najbardziej popularnymi metodami przyrządzania jedzenia w kuchni Europejskiej.

FRY = smażenie

BOIL= gotowanie

STEW= duszenie

HEAT-UP= podgrzewanie

• **FRY:** Naciśnąć przycisk "+" lub "-" aby wybrać temperaturę z zakresu od 80 do 270 °C. (Można dokonać wyboru spośród 8 poziomów temperatury: 80 / 100 / 130 / 160 / 180 / 210 / 240 / 270 °C). "W przypadku smażenia z użyciem oleju lub tłuszczu stałego, należy przestrzegać następujących zasad postępowania. 1. Należy upewnić się, że na patelni znajduje się odpowiednia ilość oleju lub tłuszczu. 2. Przed położeniem produktów na gorący tłuszcz powinny one być osuszone. Zetknięcie się wody z gorącym olejem lub tłuszczem spowoduje skwierczenie i pryskanie z patelni, co może prowadzić do poparzenia skóry przy braku ostrożności. 3. Włożyć ostrożnie produkty do gorącego oleju. 4. Przed włożeniem produktów na patelnię tłuszcz powinien być podgrzany do odpowiedniej temperatury. Inaczej produkty nadmiernie wchłoną olej i staną się zbyt tłuste. Jeżeli tłuszcz jest za bardzo podgrzany, produkty spalą się. Może się zdarzyć, że produkty np. pączki zmieniają kolor na brązowy z zewnątrz ale w środku ciasto będzie wciąż surowe. Są dwie metody smażenia. Płytkie i głębokie smażenie."

UWAGA: Funkcje aktywowane przez ten przycisk zmierzone zostały na podstawie smażenia oleju.

• **BOIL:** Naciśnąć przycisk "-" lub "+" w celu regulacji mocy od 200 do 2000 W. (Można wybrać spośród 8 poziomów mocy: 200 / 500 / 800 / 1000 / 1300 / 1600 / 1800 / 2000 W). Jest to najprostsza i najpowszechniej stosowana metoda przygotowania potraw. Produkt zalewa się wodą i gotuje. Działanie gorącej wody prowadzi do ugotowania produktów. Wodę zwykle wylewa się po ugotowaniu.

UWAGA: Funkcje aktywowane przez ten przycisk zależą od ustawienia mocy gotowanego produktu zanurzonego w wodzie.

• **STEW:** Wyświetlacz pokazuje 1300 (W).

W tym procesie, produkty są duszone z wykorzystaniem dużej ilości wody (płynów). Warzywa czy mięso kroi się w plasterki lub kostki i dodaje do garnka. Woda (płyn) lekko zgęstnieje a produkty zostaną uduszone. Metoda ta jest również stosowana podczas przygotowywania owoców do deserów. Dzięki tej metodzie, wszystkie produkty gotują się razem, w tym samym czasie, w jednym naczyniu. Smak, kolory, kształty i struktura różnych użytych warzyw czyni z duszenia poręczny sposób przygotowywania potraw. Wadą niestety jest to, że niektóre warzywa mogą się rozgotować, co obniża zawartość ich substancji odżywczych. Dlatego też ważne jest, aby warzywa, które wymagają najdłuższego gotowania włożyć do garnka na początku a te, które wymagają krótkiego gotowania włożyć na koniec. W ten sposób nie dojdzie do zbytnej utraty substancji odżywczych.

• **HEAT-UP:** Wyświetlacz pokazuje 500 (W).

Funkcje aktywowane tym przyciskiem podgrzewają produkty we względnie niskiej temperaturze. Jest to dobry sposób na szybkie podgrzanie potraw, które powinny być przygotowywane w temperaturze poniżej 100 °C np. mleczne zupki.

Nastawianie czasomierza / modułu programowania

• Nacisnąć przycisk "ON/OFF".

• Nacisnąć przycisk "FUNCTION", wybrać funkcję FRY lub BOIL, następnie nacisnąć przycisk "TIMER/PRESET". Wyświetlacz pokazuje "0:10".

• Krótko nacisnąć "-" lub "+", aby ustawić czas w odstępach co jedną minutę. Na wyświetlaczu pojawi się żądane ustawienie.

UWAGA: Czasomierz zapewni smażenie lub gotowanie przez zaprogramowany czas. Po upływie tego czasu, urządzenie powróci do trybu gotowości. Można dokonać wyboru z zakresu 0-3 godzin.

• Po wybraniu funkcji STEW / HEAT-up, nacisnąć przycisk "TIMER / PRESET", na wyświetlaczu pojawi się "00:30".

• Krótko nacisnąć przycisk "+", aby ustawić czas w odstępach 30-minutowych (rosnąco). Krótko nacisnąć przycisk "-", aby ustawić czas w odstępach 30-minutowych (malejąco).

Na wyświetlaczu pojawi się dane ustawienie.

UWAGA: To ustawienie oznacza, że urządzenie powróci do trybu gotowości natychmiast po upływie ustalonego czasu. Po upływie ustawionego czasu, urządzenie zacznie działać w wybranym trybie (STEW / HEAT UP). Można dokonać wyboru z zakresu 0-24 godzin.

• W każdej chwili można zmienić ustawienia czasomierza / modułu programowania. Zmiana nie dotyczy innych ustawień.

• Aby anulować ustawienia czasomierza / modułu programowania, należy przejść do "0:00" na wyświetlaczu. Płyta gotowania zachowa funkcję, która została wybrana wcześniej. Można również bezpośrednio wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku "ON /OFF".

Sprawdzenie napięcia i zużycia energii

Gdy urządzenie pracuje, można nacisnąć przycisk "ELECTRICITY", aby sprawdzić napięcie i zużycie energii. Po jednokrotnym naciśnięciu, wyświetlacz pokaże V229 lub V230 (standardowe napięcie może wynosić od V220 na V240). Po ponownym naciśnięciu, wyświetlacz pokaże zużycie energii po włączeniu urządzenia. Np. P.04 oznacza 0,04 kWh.

ROZPOZNANIE NACZYNIA

Urządzenie posiada funkcję rozpoznawania naczyń. Jeżeli naczynie zostanie usunięte usłyszysz kilka sygnałów ostrzegawczych. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "E0". Ze względów bezpieczeństwa, po około 60 sekundach urządzenie przełączy się w tryb czuwania. Wentylator może nadal działać. Należy zwrócić uwagę na następujące kwestie:

OSTRZEŻENIE: Po użyciu, płyta grzejna powinna być wyłączona za pomocą przycisków ON/OFF a nie wyłącznie przez funkcję rozpoznania naczyń.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzeń!

Ze względu na wytwarzane ciepło po danym cyklu gotowania również strefa gotowania może nagrzać się do niebezpiecznie wysokiej temperatury.

CZYSZCZENIE OSTRZEŻENIE

• Przed wyczyszczeniem proszę zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i odczekać aż urządzenie ostygnie.

• Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.

UWAGA:

• Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przedmiotów.

• Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

Płyta grzewcza:

- Usunąć pozostałości jedzenia za pomocą wilgotnej szmatki lub papierowego ręcznika, kiedy jest jeszcze ciepła.
- Oczyszczyć płytę za pomocą miękkiej gąbki oraz niewielkiej ilości wody i osuszyć dokładnie miękką szmatką.

Obudowa

- Oczyszczyć obudowę po użyciu delikatnie nawilżoną szmatką
- Uważać, aby żadne płyny nie przedostały się do wnętrza obudowy. Może to uszkodzić urządzenie lub prowadzić do porażenia prądem.

PRZECHOWYWANIE

- Urządzenie należy pozostawić do całkowitego ostygnięcia a następnie wyczyszczyć.
- Podczas dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w miejscu dobrze wentylowanym, suchym i niedostępnym dla dzieci.

UWAGA: Ryzyko pęknięcia!

Należy pamiętać, że powierzchnia może zostać uszkodzona przez ciężkie / spadające przedmioty.

KOMUNIKATY O BŁĘDACH

Podczas pracy mogą zostać wyświetlone następujące komunikaty o błędach:

Błędy	Sprawdzenie
Podłączony do źródła zasilania, ale bez sygnału dźwiękowego, naciśnięty przycisk ON/OFF, nie świeci się.	Sprawdzić czy wtyczka jest włączona. Sprawdzić czy nie nastąpiło odłączenie prądu.
Sygnał dźwiękowy	Sprawdzić czy używane naczynie jest odpowiednie. Sprawdzić czy naczynie znajduje się po środku w strefie gotowania. Sprawdzić czy średnica podstawy naczynia przekracza 12 cm.
Sygnał ostrzegawczy E0	Sprawdzić czy używane naczynie jest odpowiednie. Sprawdzić czy naczynie znajduje się na płycie do gotowania.
Sygnał ostrzegawczy E1	Sprawdzić czy napięcie nie jest zbyt niskie. Sprawdzić czy gniazdo nie jest połuzowane.
Sygnał ostrzegawczy E2	Sprawdzić czy napięcie nie jest zbyt wysokie.
Sygnał ostrzegawczy E3	Sprawdzić czy nie nastąpiło zwarcie lub usterka czujnika płyty. Sprawdzić czy temperatura powierzchni płyty nie jest zbyt wysoka.
Sygnał ostrzegawczy E4	Sprawdzić czy nie nastąpiło odłączenie czujnika płyty.
Sygnał ostrzegawczy E5	Sprawdzić czy nie nastąpiło zwarcie czujnika IGBT. Sprawdzić czy temperatura IGBT nie jest zbyt wysoka.
Sygnał ostrzegawczy E6	Sprawdzić, czy wentylatory występują zwarcie.
Sygnał ostrzegawczy E7	rezerwa
Sygnał ostrzegawczy E8	rezerwa
Sygnał ostrzegawczy E9	sprawdzić czy nie nastąpiło zwarcie.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Питание: 230 В, 50 Гц;
- Максимальная мощность: 2000 Вт + 2000 Вт
- 2 нагревательные поверхности: полированное черное кристаллическое стекло 280 * 280 мм, 2 штуки
- Размер изделия: 60 * 36 * 6.5 см
- Длина провода: 100 см
- Автоматическое обнаружение посуды - устройство автоматически переключается в режим ожидания, когда посуда не соответствует требованиям или была перемещена.
- Поверхность для готовки: диаметр дна кастрюли 12-20 см.
- 8 уровней температуры приготовления блюд от 80 °С до 270 °С.
- 8 уровней мощности приготовления блюд от 200 Вт до 2000Вт.
- Дисплей показывает температуру готовки, мощность источника питания, потребляемую мощность, таймер.
- 4 специально разработанных функций приготовления блюд: жарка / варка / тушение / подогрев.
- 3-часовой таймер для варки и жарки; 24-часовой программный модуль для тушения и подогрева.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ Перед включением устройства пожалуйста, очень внимательно прочитайте инструкцию обслуживания. Просьба её хранить вместе с гарантийной картой, чеком и по возможности с картонной коробкой и внутренними вкладками. Передавая устройство другому лицу отдайте ему также инструкцию обслуживания.

- Просьба использовать устройство для домашних целей, для которых оно и предназначено. Это устройство не создавалось для использования в производственных целях.
- Просьба не использовать устройство с наружи. Просьба хранить устройство вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги (ни в коем случае не погружать в жидкости), а также острых кромок. Просьба не обслуживать устройство влажными ладонями. Если устройство влажное или мокрое, просьба немедленно вытянуть вилку (следует тянуть за вилку, а не за провод).
- Если Вы не пользуетесь устройством, если Вы хотите установить какие-либо аксессуары для очистки или для устранения каких-либо нарушений в работе, просьба всегда отключать устройство, вынув вилку из розетки.
- Работающее устройство не следует оставлять без надзора. Покидая помещение, устройство всегда следует отключить, вытянув сетевую вилку из розетки.
- Следует регулярно проверять исправность устройства и сетевого кабеля. В случае неисправности следует прекратить использование устройства.
- В случае аварии не следует ремонтировать устройство самому, а воспользоваться помощью авторизованного специалиста. Если питающий провод конструктивно неотсоединяем и оказался поврежденным, то его необходимо заменить у производителя или в специальной ремонтной мастерской или при помощи квалифицированного персонала.
- Просьба использовать только оригинальные аксессуары.
- Плиту не следует подключать к удлинителю. Максимальная потребляемая мощность данного устройства составляет 4000 Вт, а по умолчанию к удлинителю можно подключить устройства с максимальной потребляемой мощностью 3600 Вт. Таким образом, при подключении плиты к удлинителю провод может перегреться и расплавиться. Плиту следует подключать исключительно к электрической розетке в стене, которая может работать с устройствами с высоким потреблением энергии.

ДЕТИ И НЕПОЛНОПРАВНЫЕ ЛИЦА

- Для безопасности детей просьба не оставлять в свободном доступе части упаковки (пластиковые мешки, картон, пенополистирол и т. п.)

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Не позволяйте детям играть с фольгой. Опасность удушья!

Это устройство не может использоваться лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими и умственными возможностями, нарушениями моторики и не имеющими необходимого опыта, и/или знаний. Использование устройства такими лицами возможно только под надзором опекуна.

или после получения указаний, относящихся к использованию устройства.

- Не позволяйте детям играть с устройством.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ОБСЛУЖИВАНИЯ ДАННОГО УСТРОЙСТВА

Символы на товаре. На товаре находятся символы информационного и предупреждающего характера.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: опасность ожога!

Указывает на потенциальные угрозы для устройства или других предметов. Следовательно прикасаться только к контрольным на термостате.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Повреждение поверхности!

Если поверхность повреждена или треснула, следует отключить устройство, так как существует опасность поражения электрическим током.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

- **Внимание высокая температура!** Металлические предметы, такие как например, ножи, вилки, ложки и крышки не должны размещаться в зоне готовки, так как они могут нагреваться.
- **Горячая поверхность!** В начале индукционная плита разогревает только днище посуды, а не саму зону готовки. Однако, учитывая произведённое тепло, зона готовки также может разогреться до опасно высокой температуры. Опасность ожогов!
- **Потенциальный ущерб здоровью!** Лица с сердечными стимуляторами не могут пользоваться плиткой. Следует соблюдать минимальную дистанцию 60 см от используемого устройства.

ВНИМАНИЕ: • Во избежание повреждения устройства не следует размещать ни каких шершавых или неровных предметов на его поверхности.

- Следует стараться не ронять твёрдые или остроконечные предметы на поверхность устройства.
- Не следует размещать устройство вблизи тех объектов, которые подвержены влиянию магнитного поля (например радио, телевизор).
- Установить устройство на плоской теплоустойчивой и влагоустойчивой поверхности.
- В случае чувствительных поверхностей, подложить под устройство жаростойкую прокладку.
- По причине увеличения температуры и парообразования не пользоваться устройством под завешенными шкафчиками.
- Поддерживать безопасное расстояние (30 см) от легковоспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т. п.! Никогда не устанавливать устройство в буфете.
- Не греть на нагревательной подложке пустой кухонной посуды, поскольку есть опасность перегрева.
- Не передвигай работающее устройство.
- При работе устройства следи за тем, чтобы его сетевой кабель не соприкасался с горячими частями устройства.
- Не прикасайся к горячим частям устройства.
- Не подключай устройство к внешнему таймеру или системе дистанционного управления.

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

- Устройство предназначено для приготовления пищи в индукционной посуде.
- Предназначено для использования в домашних условиях. Устройство может использоваться только в соответствии с указаниями инструкции обслуживания. Не следует использовать устройство для иных целей, кроме тех, для которых оно предназначено.
- Любое другое использование может привести к материальному убытку или телесным повреждениям.
- Производитель не отвечает за ущерб причинённый в результате неправильного использования.

РАСПАКОВКА УСТРОЙСТВА

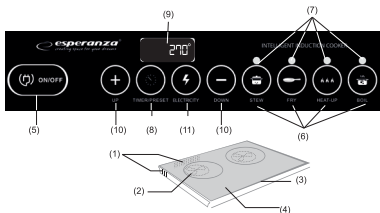
1. Вынуть устройство из упаковки.
2. Убрать упаковку, в том числе и плёнку, заполняющий материал, скобы и картон.
3. Следует проверить устройство на предмет повреждений при транспортировании.

ВНИМАНИЕ:

На устройстве могут быть видны следы возникшие в процессе производства или пыль. Перед первым использованием рекомендуем очистить устройство в соответствии с указаниями в разделе "Чистка".

ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕМЕНТОВ

- (1) Выход воздуха
- (2) Вход воздуха
- (3) Корпус
- (4) Рабочая поверхность
- (5) Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- (6) Функциональные кнопки
- (7) Диодные лампочки
- (8) Кнопка таймера
- (9) Индикатор
- (10) Кнопки +/-
- (11) Кнопка питания



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Готовка с использованием индукционной технологии

При готовке с использованием индукции тепло получается при помощи магнитных сил именно тогда, когда на включенную зону разогрева будет установлена посуда с соответствующим дном для магнетизирования. Далее нагревается только дно посуды, а не сама зона готовки. Процесс индукции экономит энергию, поскольку тепло возникает исключительно там, где оно требуется.

Какая посуда может быть использована для готовки?

Для индукционных нагревательных панелей может использоваться посуда с магнитным дном. У современных кастрюль есть информация о том, пригодны ли они для готовки на индукционных плитках. В принципе можно использовать любую кухонную посуду содержащую железо. Чтобы выяснить, соответствует ли посуда данным требованиям следует произвести следующие процедуры.

Поместить посуду в зону готовки, если прозвучит несколько предостерегающих сигналов, а на индикаторе появится сообщение "E0", то это означает, что данная посуда не может быть использована.

ВНИМАНИЕ:

- Из соображений безопасности устройство переключается в режим ожидания после примерно 60 секунд.

- Кухонная посуда изготовленная из следующих материалов не пригодна для индукционной готовки: Глина, стекло и алюминий.

Не следует использовать следующие типы кастрюль:

- Кастрюли с выгнутыми (выпуклыми/параболическими) днами.
- Кастрюли с диаметром дна менее 12 см.
- Стоящие на ножках кастрюли.



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Режим ожидания

После подключения устройства к источнику питания устройство находится в режиме ожидания. Прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее появится символ: "— — : — —".

Выбор функции приготовления блюд

- Поместить посуду в зону приготовления блюд.
- Нажать кнопку "ON/OFF".
- На дисплее появится "ON".
- Нажать функциональную кнопку (), засветится лампочка соответствующей функции.

ВНИМАНИЕ:

Следует иметь в виду, что приготовление пищи происходит по-разному в различной посуде. Это зависит от типа и качества кухонной посуды.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИИ

Купленная Вами индукционная плита имеет 4 специально разработанных функций для приготовления блюд. Это функции с наиболее популярными методами приготовления пищи Европейской кухни.

FRY = жарка

BOIL= варка

STEW= тушение

HEAT-UP= подогрев

•FRY: Нажать кнопку "+" или "-" для того, чтобы выбрать температуру в пределах от 80 до 270 °C. (Можно выбрать один из 8 уровней температуры: 80 / 100 / 130 / 160 / 180 / 210 / 240 / 270 °C).

"В случае жарки с использованием масла или твердого жира следует соблюдать следующие правила поведения. 1. Следует убедиться, что на сковороде находится нужное количество масла или жира. 2. Перед тем как положить продукты на горячий жир их следует осушить. Контакт воды с горячим маслом или жиром вызывает шипение и разбрызгивание из сковороды, что может привести к ожогу кожи при неосторожном обращении. 3. Осторожно положить продукты в горячее масло. 4. Перед размещением продуктов на сковороде жир должен быть разогрет до нужной температуры. В противном случае продукты чрезмерно поглощают масло и станут слишком жирными. Если жир слишком сильно разогрет, то продукты сгорают. Может случиться так, что продукты, например пончики, изменят цвет на коричневый снаружи, но внутри тесто будет все еще сырое. Есть два способа жарки. Поверхностная и глубокая жарка."

ВНИМАНИЕ: Функции, включаемые этой кнопкой, были изменены на основе жарки на масле.

• **BOIL:** Нажать кнопку "-" или "+" для регулировки мощности от 200 до 2000 Вт. (Можно выбрать один из 8 уровней мощности: 200 / 500 / 800 / 1000 / 1300 / 1600 / 1800 / 2000 Вт). Это самый простой и наиболее широко используемый метод приготовления блюд. Продукт заливается водой и готовится. Воздействие горячей воды приводит к приготовлению продуктов. Вода обычно сливается после приготовления.

ВНИМАНИЕ: Функции, включенные этой кнопкой, зависят от установок мощности приготовления погруженного в воду продукта.

• **STEW:** Дисплей показывает 1300 (Вт).

При этом процессе продукты тушатся с использованием большого объема воды (жидкости). Овощи или мясо режутся ломтиками или кубиками и добавляются в кастрюлю. Вода (жидкость) слегка стухнет, а продукты будут потушены. Этот метод также используется во время приготовления фруктов для десертов. Благодаря этому методу все продукты готовятся вместе, одновременно, в одной посуде. Вкус, цвет, форма и структура различных использованных овощей делает тушение удобным способом приготовления блюд. Недостатком, к сожалению, является то, что некоторые овощи могут перевариться, что снижает содержание в них питательных веществ. Поэтому важно, чтобы овощи, которые требуют самой продолжительной варки, вкладывать в кастрюлю в начале, а те, которые требуют непродолжительной варки, следует вкладывать в конце. Таким образом, не произойдет чрезмерная потеря питательных веществ.

• **HEAT-UP:** Дисплей показывает 500 (Вт).

Функции, включенные этой кнопкой, подогревают продукты до относительно невысокой температуры. Это хороший способ быстро подогреть блюда, которые должны быть приготовлены при температуре ниже 100 ° C, например молочные супы.

Установка таймера / программного модуля

• Нажать кнопку "ON/OFF".

• Нажать кнопку "FUNCTION", выбрать функцию FRY или BOIL, далее нажать кнопку "TIMER/PRESET". Дисплей показывает "0:10".

• Кратковременно нажать "-" или "+" для того, чтобы установить время с интервалом в одну минуту. На дисплее появится требуемая установка.

ВНИМАНИЕ: Таймер обеспечит жарку или варку в течение установленного времени. После истечения этого времени устройство вернется в режим ожидания. Можно выбрать из диапазона от 0 до 3 часов.

• После выбора функции STEW / HEAT-up, нажать кнопку "TIMER / PRESET", на дисплее появится "00:30".

• Кратковременно нажать кнопку "+" для того, чтобы установить время с интервалом в 30 минут (по возрастанию). • Кратковременно нажать кнопку "-" для того, чтобы установить время с интервалом в 30 минут (по убыванию).

На дисплее появится данная установка.

ВНИМАНИЕ: Эта установка означает, что устройство вернется в режим ожидания сразу же по истечении установленного времени. После истечения установленного времени устройство начнет работать в выбранном режиме (STEW / HEAT UP). Можно выбрать из диапазона от 0 до 24 часов.

В любое время можно изменить установку таймера / программного модуля. Изменение не влияет на другие установки.

• Для аннулирования установок таймера / программного модуля следует перейти к "0:00" на дисплее. Плита сохраняет функцию, которая была выбрана ранее. Также можно выключить устройство непосредственно при помощи кнопки "ON / OFF".

Проверка напряжения и потребления энергии

Когда устройство работает можно нажать кнопку "ELECTRICITY" для того, чтобы проверить напряжение и потребление энергии. После однократного нажатия дисплей покажет V229 или V230 (стандартное напряжение может составлять от 220В до 240В). После повторного нажатия дисплей покажет потребление энергии после включения устройства. Например, P,04 означает 0,04 кВт·ч.

РАСПОЗНАНИЕ ПОСУДЫ

Устройство обладает функцией распознавания посуды. Если посуда будет убрана, услышишь несколько предупреждающих сигналов. На индикаторе появится сообщение "E0". Из сообщений безопасности после примерно 60 секунд устройство переключится в режим ожидания. Вентилятор может по-прежнему работать. Следует обратить внимание на следующие вопросы:

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:

После использования нагревательная панель должна быть отключена при помощи кнопок ON/OFF, а не только при помощи функции распознавания посуды.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ: Опасность ожогов!

Учитывая выделение теплоты после данного цикла готовки, также зона готовки может нагреться до опасно высокой температуры.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ, ОТНОСЯЩИЕСЯ К ЧИСТКЕ

- Перед чисткой пожалуйста выньте вилку из розетки и подождите до тех пор, пока устройство остынет.
- Работающее устройство нельзя погружать в воду. Это может привести к электрическому поражению или пожару.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щётку или каких-либо подобных предметов.
- Не используйте сильных или содержащих абразивные порошки чистящих средств.

Нагревательная подложка

- Пока подложка тёплая убрать остатки пищи при помощи влажной матерчатой салфетки или бумажного полотенца.
- Очистить подложку при помощи мягкой губки и небольшого количества воды и тщательно осушить мягкой матерчатой салфеткой.

Корпус

- Очистить корпус при помощи слегка смоченной матерчатой салфетки.
- Следить за тем, чтобы ни какие жидкости не попали внутрь корпуса. Это может повредить устройство или привести к поражению током.

ХРАНЕНИЕ

- Устройство следует оставить, чтобы оно полностью остыло, а далее высушить.
- При длительном неиспользовании устройство рекомендуется хранить в оригинальной упаковке.
- Устройство всегда следует хранить в хорошо вентилируемом, сухом и недоступном для детей месте.

ВНИМАНИЕ: Риск появления трещин!

Следует помнить, что поверхность может быть повреждена тяжёлыми/падающими предметами.

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

Во время работы могут высветиться следующие сообщения об ошибках:

Ошибки	Проверка
Подключенная к источнику питания, но без звукового сигнала, нажатая кнопка ON/OFF не светится.	Проверить, подключена ли вилка. Проверить, не отключился ли ток.
Звуковой сигнал	Проверить, соответствует ли требованиям используемая посуда. Проверить, находится ли посуда в середине зоны готовки. Проверить, превышает ли диаметр дна посуды 12 см.
Предупреждающий сигнал E0	Проверить, соответствует ли требованиям используемая посуда. Проверить, находится ли посуда на плите.
Предупреждающий сигнал E1	Проверить, не слишком ли низкое напряжение. Проверить, не разболтана ли розетка.
Предупреждающий сигнал E2	Проверить, не слишком ли высокое напряжение.
Предупреждающий сигнал E3	Проверить, нет ли короткого замыкания или неисправности сенсорной пластины. Проверить, не слишком ли высока температура поверхности пластины.
Предупреждающий сигнал E4	Проверить, не отключился ли датчик пластины.
Предупреждающий сигнал E5	Проверить, нет ли короткого замыкания датчика IGBT. Проверить, не слишком ли высока температура IGBT.
Предупреждающий сигнал E6	Проверить, происходит ли вентиляторы короткое замыкание
Предупреждающий сигнал E7	резерв
Предупреждающий сигнал E8	резерв
Предупреждающий сигнал E9	проверить, нет ли короткого замыкания.

TECHNISCHE DATEN

- Speisung: 230 V, 50 Hz
- Maximale Leistung: 2000 W + 2000W
- 2 Kochfelder: Kristallglas schwarz poliert 280 * 280 mm, 2 Stück
- Abmessungen des Geräts: 60 * 36 * 6,5 cm
- Netzkabellänge: 100 cm
- Automatisches Erkennen des Gefäßes - das Gerät schaltet automatisch in Bereitschaftsmodus, wenn das Gefäß falsch ist oder weggestellt wurde.
- Kochoberfläche: Topfdurchmesser 12-20 cm.
- 8 Temperaturstufen zur Vorbereitung von Speisen von 80 °C bis 270 °C.
- 8 Leistungsstufen zur Vorbereitung von Speisen von 200 W bis 2000 W.
- Auf dem Display erscheint die Kochtemperatur, Speisungsleistung, Leistungsentnahme, Zeituhr.
- 4 speziell entworfene Funktionen zur Vorbereitung von Speisen: braten / kochen / dünsten / erhitzen.
- 3-stündige Zeituhr zum Kochen und Braten; 24-stündiges Programmmodul zum Dünsten und Erhitzen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist die Anleitung sorgfältig zu lesen. Die Anleitung ist mit dem Garantieschein, der Rechnung und nach Möglichkeit mit der Verpackung aufzubewahren. Falls das Gerät an Dritte abgegeben wird, ist die Anleitung mit abzugeben.

- Das Gerät ist ausschließlich für Privatzwecke zu nutzen, so wie das für das Gerät vorgesehen ist. Das Gerät ist nicht für kommerzielle Zwecke vorgesehen.

Das Gerät nicht Außen verwenden. Das Gerät ist von Warmquellen, von Sonnenstrahlen und Feuchtigkeit und scharfen Kanten fern zu halten (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen). Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen.

Wenn das Gerät feucht oder nass ist, sofort den Stecker herausziehen (am Stecker halten, nicht am Kabel).

- Wenn Sie das Gerät nicht nutzen, oder wenn Sie Zubehör montieren möchten, das Gerät reinigen möchten, bitte das Gerät immer ausschalten und den Stecker vom Netz ziehen.

- Wenn das Gerät im Betrieb ist, nicht unbeaufsichtigt lassen. Vor dem Verlassen des Raumes das Gerät immer ausschalten und den Stecker vom Netz ziehen.

- Es ist regelmäßig zu prüfen, ob das Gerät und das Kabel nicht beschädigt sind. Im Falle einer Beschädigung das Gerät nicht weiter verwenden.

- Im Falle einer Störung das Gerät niemals selbständig reparieren, sondern die Hilfe eines Fachmanns nutzen. Falls das Speisekabel beschädigt wird, soll es beim Hersteller oder einem Fachgeschäft ausgetauscht werden zwecks Vermeidung einer Gefährdung.

- Es sind nur originale Zubehörteile zu verwenden.

- Die Platte darf an eine Überspannungsschutzleiste nicht angeschlossen werden. Die Höchstleistung des Geräts beträgt 4000 W und an eine Überspannungsschutzleiste darf standardmäßig ein Gerät mit einem maximalen Strombedarf von 3600 W angeschlossen werden. Das Anschließen an eine Überspannungsschutzleiste kann zu einer übermäßigen Erhitzung und zum Schmelzen des Kabels führen. Die Platte ist ausschließlich an eine Wandsteckdose anzuschließen, die für die Versorgung von Geräten mit einem höheren Strombedarf ausgelegt ist.

KINDER UND BEHINDERTE PERSONEN

- Zur Sicherheit der Kinder bitte die Zubehörteile der Verpackung niemals lose lassen (Plastiktaschen, Kartons, usw.)

ACHTUNG

Kinder sollen nicht mit Folie spielen. Erstickungsgefahr!

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch von Personen (darunter Kinder) bestimmt, deren eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am Gebrauch des Gerätes hindert. Die Nutzung des Gerätes von solchen Personen erfolgt ausschließlich unter Aufsicht eines Betreuers oder nach Erhalt entsprechender Hinweise.

Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen.

SONDERMAßNAHMEN ZUR SICHEREN BEDIENUNG DES GERÄTES

Symbole auf dem Produkt Auf dem Produkt befinden sich Symbole zur Information oder Warnung:

WARNUNG: Verbrennungsgefahr!

Warnung vor eventuellen Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände. Nur Thermostatkontrolllampen anfassen.

ACHTUNG: Beschädigung der Oberfläche!

Wenn die Oberfläche der Induktionsplatte beschädigt oder geplatzt ist, ist das Gerät ausschalten,

um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

ACHTUNG:

- **Achtung heiß!** Metallgegenstände, wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel etc. sollen nicht in der Nähe der Kochfläche aufbewahrt werden, da sie heiß werden.
- **Heiße Oberfläche!** Am Anfang wird von dem Induktionsherd nur den Boden eines Gefäßes und nicht die Kochzone erwärmt. Aber aufgrund der Wärmeerzeugung kann sich auch die Kochzone auf gefährlich hohe Temperaturen erwärmen. Verbrennungsgefahr!
- **Potentielle Gesundheitsprobleme!** Personen mit Herzschrittmachern dürfen die Induktionsplatte nicht benutzen. Einen minimalen Abstand von 60 cm vom benutzten Gerät halten.

WICHTIG:

- Keine rauen oder ungleichmäßigen Gegenstände auf die Oberfläche der Induktionsplatte stellen, um die Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.
- Das Fallen von harten und spitzen Gefäßen auf die Oberfläche der Induktionsplatte vermeiden.
- Die Geräte nicht in der Nähe von Gegenständen stellen, die auf magnetisches Feld reagieren (z.B. Radio, TV).
- Das Gerät auf flacher Oberfläche aufstellen, die gegen Wärme und Feuchtigkeit widerstandsfähig ist.
- Bei sensiblen Oberflächen unter das Gerät eine wärme- und schallwiderstandsfähige Platte legen.
- Aufgrund der steigenden Wärme und Dämpfe, das Gerät nicht unter Hängeschränken bedienen.
- Einen entsprechenden Sicherheitsabstand halten (30 cm) von leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge usw.! Niemals das Gerät im Schrank installieren.
- Keine leeren Töpfe auf der Herdplatte erhitzen, das kann zu Überhitzung führen.
- Das Gerät im Betrieb nicht verlegen.
- Während des Betriebs beachten, dass das Kabel mit heißen Teilen des Gerätes nicht in Berührung kommt.
- Heiße Teile des Gerätes nicht anfassen.
- Das Gerät nicht an Außenprogrammator und nicht an Fernsteuerung anschließen.

BESTIMMUNG

- Das Gerät dient zur Vorbereitung der Gerichte in den (Brak sugestii).
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden. Das Gerät darf man nur gemäß der Bedienungsanleitung nutzen. Das Gerät nur für angegebene Zwecke nutzen.
- Jegliche anderen Verwendungen können materielle Schäden oder Körperverletzungen verursachen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der falschen Nutzung.

AUSPACKEN DES GERÄTES

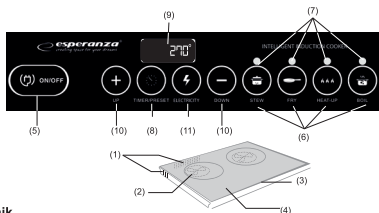
1. Das Gerät aus der Verpackung herausnehmen.
2. Die Verpackung entfernen, u.a. die Folie, das Füllmaterial, die Schnallen und den Karton.
3. Das Gerät auf das Auftreten der Transportschäden überprüfen.

WICHTIG:

Auf dem Gerät können Herstellungsspuren oder Staub sichtbar sein. Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, das Gerät gemäß den Hinweisen im Kapitel „Reinigung“ zu reinigen.

ELEMENTEBESCHREIBUNG

- (1) Luftauslass
- (2) Lufteinlass
- (3) Gehäuse
- (4) Arbeitsfläche
- (5) Schalter EIN/AUS
- (6) Funktionstasten
- (7) LED-Dioden
- (8) Timer
- (9) Display
- (10) Tasten - / +
- (11) Netzschalter



ALLGEMEINE INFORMATION

Kochen in der Induktionstechnik

Während des Kochens mit der Verwendung der Induktion entsteht Wärme mittels einer Magnetkraft erst dann, wenn Sie ein Gefäß mit dem richtigen magnetischen Boden auf die eingeschaltete Heizzone stellen. Dann wird nur der Boden des Gefäßes erwärmt und nicht die Kochzone selbst. Der Induktionsprozess spart Energie, weil die Wärme dort entsteht, wo sie erforderlich ist. Welche Gefäße kann man benutzen?

Zur Verwendung der Induktionsplatte eignen sich Gefäße mit dem Magnetboden. Gegenwärtig

enthalten Töpfe eine Information, ob sie zum Kochen auf einer Induktionsplatte bestimmt sind. Grundsätzlich kann man **alle** Küchengefäße benutzen, die Eisen **enthalten**. Um herauszufinden, ob das Gefäß richtig ist, führen Sie folgende Tätigkeiten aus. Das Gefäß auf die Kochzone stellen, wenn ein paar Warnsignale ertönen und auf dem Display eine Meldung "E0" angezeigt wird, bedeutet es, dass dieses Gefäß nicht richtig ist.

WICHTIG:

• Aus Sicherheitsgründen stellt sich das Gerät auf Standby-Modus nach ca. 60 Sekunden um.

Die Küchengefäße, die aus folgenden Stoffen hergestellt sind, eignen sich nicht zum Induktionskochen:

Lehm, Glas und Aluminium.

Folgende Töpfe nicht verwenden:

- Die Töpfe mit gebogenen (gewölbten/ parabelförmigen) Böden
- Töpfe mit einem Durchmesser von weniger als 12 cm.
- Die Töpfe mit Füßen



BEDIENUNGSANLEITUNG

Bereitschaftsmodus

Nach dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung, befindet sich das Gerät im Stand-by-Modus. Es erscheint ein Tonsignal auf dem Display und es kommt ein Symbol: "— — — —".

Auswahl der Funktionen zur Vorbereitung von Speisen

- Das Gefäß in der Vorbereitungszone für Speisen legen.
- Die Taste ON / OFF drücken.
- Auf dem Display erscheint "ON".
- Funktionstaste drücken und es leuchtet Diode der richtigen Funktion auf.

HINWEIS:

Man sollte berücksichtigen, dass das Kochen in jedem Gefäß anders abläuft. Das hängt von der Art und der Qualität des Gefäßes ab.

FUNKTIONSDetails

Der von Ihnen erworbene Induktionsherd verfügt über 4 Funktionen zur Vorbereitung von Speisen. Es handelt sich um Funktionen zur populärsten Art der Vorbereitung von Essen in europäischer Küche.

FRY = braten

BOIL= kochen

STEW= dünsten

HEAT-UP= erhitzen

• **FRY:** Die Taste „-“ oder „+“ drücken, um die Temperatur von 80°C bis 270°C zu wählen. (man kann zwischen 8 Temperaturstufen wählen: 80 / 100 / 130 / 160 / 180 / 210 / 240 / 270 °C).
"Beim Braten mit Öl oder festem Fett sind folgende Hinweise zu beachten. 1. Es ist sicher zu stellen, dass sich in der Pfanne die entsprechende Menge an Öl oder Fett befindet. 2. Vor dem Braten der Produkte sollen sie trocken sein. Der Kontakt von Wasser mit heißem Öl oder Fett kann zum Spritzen in der Pfanne führen, was zum Verbrennen der Haut führen kann. 3. Vorsichtig die Produkte auf heißen Öl legen. 4. Vor dem Legen der Produkte in die Pfanne soll das Fett bis der entsprechenden Temperatur erhitzt werden. Ansonsten werden die Produkte übermäßig das Fett aufsaugen und werden fettig. Wenn das Fett zu sehr erhitzt ist, verbrennen die Produkte. Es kann vorkommen, dass die Produkte z.B. Berliner von außen braun werden aber innen werden sie noch roh. Es gibt zwei Möglichkeiten des Bratens. Kurzbraten und Tiefbraten."
WICHTIG: Die durch diese Taste aktivierten Funktionen wurden anhand des Bratens im Öl gemessen.

• **BOIL:** Die Taste „-“ oder „+“ drücken, um die Leistung von 200 bis 2000 W zu wählen. (man kann zwischen 8 Leistungsstufen wählen: 200 / 500 / 800 / 1000 / 1300 / 1600 / 1800 / 2000 W). Dies ist die einfachste Methode zur Vorbereitung von Speisen. Das Produkt mit Wasser füllen und kochen. Das Erhitzen von Wasser führt zum Kochen der Produkte. Das Wasser wird nach dem Kochen üblicherweise abgossen.

WICHTIG: Die durch diese Taste aktivierten Funktionen hängen von der Leistungseinstellung des gekochten Produktes ab.

• **STEW:** Display zeigt 1300 (W).

Bei diesem Prozess werden die Produkte gedünstet unter Verwendung von reichlicher Menge an

Wasser (Flüssigkeiten). Das Gemüse oder Fleisch in kleine Stücke oder Würfeln schneiden und in den Topf geben. Wasser (Flüssigkeit) verdickt leicht und die Produkte werden gedünstet. Die Methode kann auch beim Kochen von Obst und Desserts genutzt werden. Dank dieser Methode kochen **alle** Produkte zusammen zur **gleichen** Zeit und in einem Topf. Der Geschmack, die Farbe, die Form und die Struktur der verwendeten Gemüse **bildet** eine gute Möglichkeit zum Vorbereiten von gedünsteten Speisen. Nachteil ist, manches Gemüse kann zerkochen, was den Ernährungswert reduziert. Daher ist es wichtig, dass das Gemüse, das am **längsten** gekocht werden **soll** am Anfang in den Topf zu legen und das andere Gemüse am Ende. So kommt es nicht zum Verlust der Ernährungswerte.

• **HEAT-UP:** Display zeigt 500 (W).

Die durch diese Taste aktivierten Funktionen erhitzen die Produkte in einer **relativ** niedrigen Temperatur. Dies ist eine gute Methode um Gerichte **schnell** zu erhitzen, die in der Temperatur unter 100 °C gekocht werden sollen, z.B. Milchsuppen.

Zeituhr einstellen / Programmmodul

- Die Taste ON / OFF drücken.
- Die Taste "FUNCTION" drücken, die Funktion FRY oder BOIL wählen, dann die Taste "TIMER/PRESET" drücken. Der Display zeigt „0:10“ an.
- Kurz die Taste „-“ oder „+“ drücken, um die Zeitabstände von 1 Minute einzustellen. Auf dem Display erscheint die gewünschte Einstellung.

WICHTIG: Die Zeituhr garantiert das Braten oder das Kochen in der programmierten Zeit. Nach Ablauf dieser Zeit **schaltet** das Gerät in Bereitschaftsmodus um. Man kann zwischen 0-3 Stunden wählen.

• Nach Auswahl der Funktion STEW / HEAT-Up die Taste "TIMER / PRESET" drücken, auf dem Display erscheint "00:30".

- Kurz die Taste „-“, oder „+“ drücken, um die Zeitabstände von 30 Minuten (steigend) einzustellen.
 - Kurz die Taste „-“, oder „+“ drücken, um die Zeitabstände von 30 Minuten (fallend) einzustellen.
- Auf dem Display erscheint die gewünschte Einstellung.

WICHTIG: Diese Einstellung bedeutet, dass das Gerät **sofort** nach dem Ablauf der eingestellten Zeit zum Bereitschaftsmodus kommt. Nach dem Ablauf der eingestellten Zeit, funktioniert das Gerät im gewählten Modus (STEW / HEAT UP). Man kann zwischen 0-24 Stunden wählen.

- Jede Zeit kann die Zeithreinstellung / Programmmodul geändert werden. Diese Änderung betrifft die anderen Einstellungen nicht.
- Um die Zeithreinstellung / Programmmodul zu annullieren, gehen Sie zum "0:00". Die Kochplatte speichert die Funktion, die vorher gewählt wurde. Man kann das Gerät auch direkt mittels der Taste "ON /OFF" ausschalten.

Kontrolle der Spannung und des Energieverbrauchs

Wenn das Gerät im Betrieb ist, kann die Taste "ELECTRICITY" gedrückt werden um die Spannung und den Energieverbrauch zu prüfen. Nach einmaligem Drücken auf dem Display erscheint V229 oder V230 (Standardspannung kann V220 auf V240 betragen). Nach erneutem Drücken erscheint auf dem Display der Energieverbrauch nach dem Einschalten des Gerätes. Z.B. P.04 bedeutet 0,04 kWh.

ERKENNUNG DER GEFÄßE

Das Gerät besitzt eine Gefäß-Erkennungsfunktion. Wenn ein Gefäß entfernt wird, hören Sie ein paar Warnsignale. Auf dem Display erscheint die Meldung "E0". Aus Sicherheitsgründen **stellt** sich na ca. 60 Sekunden das Gerät auf Standby-Modus um. Der Lüfter kann weiter im Betrieb sein. Bitte folgende Fragen beachten:

ACHTUNG:

Nach der Nutzung **soll** die Heizplatte mittels folgender Tasten ausgeschaltet werden ON/OFF und nicht durch die Gefäß-Erkennungsfunktion ausschalten.

ACHTUNG: Verbrennungsgefahr!

Aufgrund der Wärmeerzeugung kann sich auch nach dem gegebenen Zyklus des Kochens die Kochzone bis auf gefährlich hohe Temperaturen erwärmen.

REINIGUNG WARNUNG:

- Vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose ziehen und bis zum Abkühlen des Gerätes abwarten.
- Das Gerät darf zum Reinigen nicht eingetaucht werden. Dies kann zum Stromschlag oder Brand führen.

WICHTIG:

- Keine Drahtbürste oder ähnliche Gegenstände verwenden.
 - Keine scharfen oder Reibungsreinigungsmittel verwenden.
- Herdplatte

- Die Essensreste mittels feuchtem Tuch oder Papiertuch entfernen, wenn die **Platte** noch warm ist.
- Die **Platte** mittels eines Schwamms und ein wenig Wasser reinigen und danach genau abtrocknen. Gehäuse
- Das Gehäuse mit feuchtem Tuch reinigen.
- Es ist darauf zu achten, dass die **Flüssigkeit** nicht in das Gehäuse **gelingt**, dies kann zur Beschädigung des Gerätes oder zum Stromschlag führen.

AUFBEWAHRUNG

- Das Gerät bis zur **totalen Abkühlung** lassen und dann reinigen.
- Beim **längeren Nichtgebrauch** ist es empfehlenswert, das Gerät in der **Originalverpackung** aufzubewahren.
- Das Gerät immer an einer gut **belüfteten, trockenen** und für Kinder **unzugänglichen Stelle** aufbewahren.

WICHTIG: Die Gefahr von Rissen!

Es ist zu beachten, dass die Oberfläche durch schwere und herunterfallende Gegenstände beschädigt werden kann.

FEHLERMELDUNGEN

Während des Betriebs können folgende Fehlermeldungen angezeigt werden:

Fehler	Kontrolle
An die Versorgungsquelle eingeschaltete gedrückte Taste ON/OFF leuchtet ohne Tonsignal.	"Überprüfen Sie, ob der Stecker ausgeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob der Strom nicht abgeschaltet wurde."
Tonsignal	Überprüfen Sie, das verwendete Gefäß richtig ist. Überprüfen Sie, ob das Gefäß in der Mitte der Kochzone liegt. Überprüfen Sie, ob der Durchmesser des Gefäßes 12 cm überschreitet.
Warnsignal E0	Überprüfen Sie, das verwendete Gefäß richtig ist. Überprüfen Sie, ob das Gefäß in der Mitte der Kochzone liegt."
Warnsignal E1	Überprüfen Sie, ob die Spannung nicht zu niedrig ist. Überprüfen Sie, ob der Stecker nicht locker ist."
Warnsignal E2	Überprüfen Sie, ob die Spannung nicht zu hoch ist.
Warnsignal E3	Überprüfen Sie, ob nicht zum Kurzschluss kam oder ob der Plattensensor nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Temperatur der Plattenoberfläche nicht zu hoch ist."
Warnsignal E4	"Überprüfen Sie, ob der Plattensensor nicht abgeschaltet wurde.
Warnsignal E5	"Überprüfen Sie, ob es nicht zum Kurzschluss des IGBT-Sensors kam. Überprüfen Sie, ob die IGBT-Temperatur nicht zu hoch ist."
Warnsignal E6	Prüfen Sie, ob die Lüfter kurzgeschlossen sind.
Warnsignal E7	Reserve
Warnsignal E8	Reserve
Warnsignal E9	"Überprüfen Sie, ob es nicht zum Kurzschluss kam.

TECHNICKÉ ÚDAJE

- Napájení: 230 V, 50 Hz
- Maximální výkon: 2000 W + 2000W
- 2 vytápěcí jednotky: leštěné černé křišťálové sklo 280 * 280 mm, 2 kusy
- Rozměry výrobku: 60 * 36 * 6.5 cm
- Délka vodiče: 100 cm
- Automatické odhalení nádoby - spotřebič se automaticky přepne do režimu bdění, pokud nádoba není vhodná nebo byla přesunutá.
- Povrch do vaření: průměr dna hrnce 12-20 cm.
- 8 úrovní teploty přípravy pokrmů od 80 °C do 270 °C.
- 8 úrovní výkonu přípravy pokrmů od 200 W do 2000 W.
- Displej ukazuje teplotu vaření, napájecí výkon, příkon, časoměr.
- 4 speciálně projektované funkce přípravy pokrmů: smažení / vaření / dušení / přihřívání.
- 3- hodinový časoměr pro vaření a smažení; 24-hodinový modul programování pro dušení a podhřívání.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před spuštěním zařízení se velmi důkladně seznámte s návodem na obsluhu. Uchovejte jej společně se záručním listem, účtenkou a - pokud je to možné - také s vnějším obalem. Při předávání zařízení jiné osobě, odevzdejte ji také návod na obsluhu.

• Zařízení využívejte pouze pro soukromé účely tak, jak se to u zařízení předpokládá. Toto zařízení není určeno k používání v rámci podnikání.

Prosíme, abyste zařízení nepoužívali venku. Umístěte zařízení v bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla, bezprostředního slunečního záření, vlhkosti (v žádném případě je nesmíte ponořovat do tekutin) a ostřích hran. Neobsluhujte zařízení vlhkými rukama.

Pokud by zařízení bylo vlhké nebo mokré, okamžitě vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky (je třeba táhnout zástrčku, ne za kabel).

• Pokud zařízení nepoužíváte, nebo pokud chcete namontovat nějaké příslušenství, za účelem čištění nebo v případě jakýchkoli poruch, vždy nejdříve zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

• Neponechávejte zařízení, které je v provozu, bez dozoru. Před opuštěním místnosti je třeba vždy zařízení vypnout a vytáhnout zástrčku z elektrické zásuvky.

• Je třeba pravidelně kontrolovat, zda zařízení a síťový kabel nejsou poškozeny. V případě poškození musíte přestat zařízení používat.

• V případě poruchy neopravujte zařízení svépomocně, ale využijte služby autorizovaných odborníků. Pokud by byl poškozen neodpojitelný kabel přívodu elektrického proudu, musí být vyměněn u výrobce, ve specializované opravě nebo odborníkem s příslušnými kvalifikacemi, aby bylo zabráněno možnému ohrožení.

• Používejte výhradně původní příslušenství.

• Varnou desku nepřipojujte do prodlužovačky. Největší příkon tohoto zařízení je 4000 W a standardně je možné připojit do prodlužovačky spotřebič s maximálním příkonem 3600 W. Tedy po připojení varné desky do prodlužovačky se vodič může nadměrně nahřát a roztopit se. Varnou desku připojujte výlučně do do elektrické zásuvky umístěné ve stěně, která může obsluhovat spotřebič s větší spotřebou energie.

DĚTI A POSTIŽENÉ OSOBY

• Pro bezpečnost dětí neopnechávejte volně přístupné součásti obalu (igelitové tašky, lepenkové obaly, polystyrén apod.)

VÝSTRAHA

Nedovolujte, aby si děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!

• Toto zařízení nesmí používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, motorickými nebo duševními schopnostmi nebo bez nezbytných zkušeností a/nebo znalostí. Používání zařízení takými osobami je možné výhradně s dozorem osoby, která o ně pečuje

nebo až když budou řádně poučené o pravidlech používání zařízení.

• Nedovolujte, aby si děti hrály se zařízením.

ZVLÁŠTNÍ BEZPEČNOSTNÍ PRAVIDLA PRO OBSLUHOVÁNÍ TOHOTO ZAŘÍZENÍ

Symboly na výrobku: Na výrobku se nachází symboly informační nebo výstražné povahy:

VÝSTRAHA: nebezpečí popálení!

Upozorňuje na ohrožení pro zařízení nebo jiné předměty. Dotýkejte se výhradně kontrolky termostatu na zařízení.

VÝSTRAHA: Poškození povrchu!

Pokud je povrch poškozen nebo prasklý, je třeba zařízení vypnout, abyste se vyhnuli nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

VÝSTRAHA:

• **Pozor, horké!** Kovové předměty, jako jsou např. nože, vidličky, lžíce a poklice, se nesmí umísťovat v zóně vaření, protože se mohou zahřívát.

• **Horký povrch!** Na začátku indukční varič zahřívá pouze podstavec nádoby, ne vlastní zónu vaření. Avšak, z důvodu zahřívání nádoby se posléze může zahřát na nebezpečně vysokou teplotu také zóna vaření. Hrozba popálení!

• **Případné poškození zdraví!** Osoby, které mají voperované kardiostimulátory, nemohou vařič používat. Je třeba dodržet minimální vzdálenost 60 cm od používaného zařízení.

POZOR:

- Abyste se vyhnuli poškození zařízení, nesmíte umístit žádné drsné nebo nerovné předměty na jeho povrch.
- Je třeba se vyhnout puštění tvrdých nebo špičatých nádob na povrch zařízení.
- Neumísťujte zařízení v blízkosti objektů, které jsou citlivé na magnetické pole (např. rádio, TV).
- Postavte zařízení na rovný povrch odolávající vlhkosti a teple.
- V případě citlivých povrchů položte pod zařízení žáruvzdornou desku.
- Z důvodu růstu teploty a výskytu výparů nepoužívejte zařízení pod závěsnými skříňkami.
- Udržujte příslušnou bezpečnou vzdálenost (30 cm) od hořlavých předmětů, jako je nábytek, závěsy apod.! Nikdy zařízení neinstalujte do kredence nebo skříňky.
- Nezahřívejte na varném tělese prázdné kuchyňské nádoby, protože by to mohlo vést k nebezpečnému přehřátí.
- Nepřemísťujte zařízení, které je v provozu.
- V době používání dávejte pozor, aby se síťový kabel nedotýkal horkých částí zařízení.
- Nedotýkejte se horkých částí zařízení.
- Nepřipojujte zařízení k vnějšímu časovému programátoru ani k systému dálkového řízení.

URČENÍ

- zařízení je určeno na přípravu jídel v indukčních nádobách.
- Je určený k používání v domácnostech. Zařízení lze používat pouze způsobem popsaným v návodu na obsluhu. Nepoužívejte ne jiné účely, než ty, na které jsou určeny.
- jakékoliv jiné použití může způsobit materiální škody nebo úraz.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným používáním.

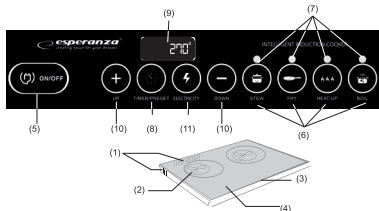
ROZBALENÍ ZAŘÍZENÍ

1. Vyměte zařízení z obalu.
2. Odstraňte obal, včetně fólie, vyplňující materiál, spony a lepenku.
3. Je třeba zařízení zkontrolovat z hlediska výskytu dopravních poškození.

POZOR: Na zařízení mohou být viditelné stopy vzniklé během výrobního procesu nebo prach. Před prvním použitím doporučujeme zařízení vyčistit podle pokynů v kapitole "Čištění".

POPIS PRVKŮ

- (1) Vstup vzduchu
- (2) Výstup vzduchu
- (3) Kryt
- (4) Pracovní plocha
- (5) Tlačítko Zap./Vyp.
- (6) Funkční tlačítka
- (7) LED kontrolky
- (8) Tlačítko minutníku
- (9) Displej
- (10) Tlačítko - / +
- (11) Tlačítko napájení



VŠEOBECNÁ INFORMACE

Vaření indukční technologií

Během vaření s použitím tepelné indukce teplo vzniká s použitím magnetických sil teprve tehdy, až se na zapnutou zónu postaví nádoba se dnem vhodným pro indukční vaření. Následně se zahřívá pouze dno nádoby a ne varná zóna. Proces indukce šetří energii, protože teplo vzniká výhradně tam, kde je ho třeba.

jaké nádoby lze používat na vaření?

Na použití na indukčním vařiči jsou vhodné nádoby a magnetickým dnem. Nyní jsou hrnce vybaveny informací, zda jsou vhodné k vaření na indukčních varných deskách. V podstatě lze používat všechny kuchyňské nádoby obsahující železo. Abyste zjistili, zda máte vhodnou nádobu, musíte provést následující činnosti.

Umístěte nádobu ve varné zóně, pokud se ozve několik výstražných signálů a na displeji se objeví hlášení "E0" znamená to, že je nádoba nevhodná.

POZOR: Z bezpečnostních důvodů se zařízení přepíná do pohotovostního režimu po cca vteřinách 60 seconds.

• Kuchyňské nádoby vyrobené z následujících materiálů nejsou vhodné k použití na indukčních vařičích: Keramika, sklo a hliník.

Nepoužívejte následující typy hrnců:

- Hrnce s ohnutými (vypouklými / paraboloidními) podstavci.
- Hrnce s průměrem podstavce menším než 12 cm.
- Hrnce stojící na nožičkách.



NÁVOD K OBSLUZE

Režim připravenosti

Po připojení spotřebiče k síti, se spotřebič očitne v režimu bdění. Následuje zvukový signál a na displeji se ukáže symbol: "— : — : —".

Volba funkce přípravy pokrmů

- Umístěte nádobu v zóně přípravy pokrmů.
- Stlačte tlačítko "ON/OFF".
- Na displeji se ukáže "ON".
- Stlačte funkční tlačítko (), rozsvítí se kontrolka příslušné funkce.

POZOR:

Je potřebné si uvědomit, že vaření probíhá různě v různých nádobách. Závísí to od druhu a kvality nádoby do vaření.

PODROBNOSTI FUNKCÍ

Vámi zakoupená indukční varná deska má speciálně projektovaných 4 funkcí k přípravě pokrmů. Jsou to funkce s nepopulárnějšími metodami přípravy jídel v evropské kuchyni.

FRY = smažení

BOIL = vaření

STEW = dušení

HEAT-UP = přehřívání

• FRY: Stlačte tlačítko "+" nebo "-" pro zvolení teploty z rozmezí od 80 do 270 °C. (Je možná volba mezi 8 úrovněmi teploty: 80 / 100 / 130 / 160 / 180 / 210 / 240 / 270 °C).

"V případě smažení s použitím oleje nebo pevného tuku, dodržujte následující zásady přípravy. 1. Přesvědčte se, že na pánvi se nachází odpovídající množství oleje nebo tuku. 2. Před vložením produktů na horký tuk je musíte osušit. Sřet vody s horkým olejem nebo tukem způsobí škváření a prskání z pánve, co při neopatrném zacházení může vést k popaření kůže. 3. Produkty opatrně vložte do horkého oleje. 4. Před vložením produktů na pánev musí být tuk rozeřhátý do odpovídající teploty. Jinak produkty nadměrně pohltní olej a budou příliš tlusté. Jestliže tuk bude nadměrně zahřátý, produkty se připálí sje. Může se stát, že produkty např. koblíhy změní barvu na hnědou zvenčí ale uprostřed bude těsto stále syrové. Jsou dvě metody smažení. Smažení na slabé vrstvě oleje a hluboké smažení."

• POZOR: Funkce aktivovaná tímto tlačítkem byly změněné na základě smažení oleje.

• BOIL: Stlačte tlačítko "-" nebo "+" s cílem regulace výkonu od 200 do 2000 W. (Je možná volba mezi 8 úrovněmi teploty: 200 / 500 / 800 / 1000 / 1300 / 1600 / 1800 / 2000 W).

Je to nejjednodušší a nejrozšířenější metoda přípravy pokrmů. Produkt se zalévá vodou a vaří se. Působení horké vody vede k uvaření produktů. Voda se obvykle po uvaření vylévá.

• POZOR: Funkce aktivovaná tímto tlačítkem závisí od nastavení výkonu vařeného produktu ponořeného do vody.

• STEW: Displej ukazuje 1300 (W).

V tomto procesu jsou produkty dušené s použitím velkého množství vody (tekutiny). Zelenina nebo maso se krájí na plátky nebo kostky a vkládá do hrnce. Voda (tekutina) se lehce zahustí a produkty jsou udušené. Tato metoda je rovněž používána během přípravy ovoce pro dezerty. Díky této metodě, se všechny produkty vaří spolu, ve stejném čase, v jedné nádobě. Chuť, barvy, tvary a struktura různé použité zeleniny činí z dušení vhodný způsob přípravy pokrmů. Vadou bohužel je to, že některá zelenina se může rozvařit, co snižuje její obsah výživných látek. Proto je také důležité, aby zelenina, která vyžaduje nejdelší vaření byla vložena na počátku a ta která potřebuje krátké vaření na konci. Tímto způsobem nedojde k zbytečným ztrátám výživných látek.

• HEAT-UP: Displej ukazuje 500 (W).

Funkce aktivovaná tímto tlačítkem ohřívají produkty v poměrně nízké teplotě. Je to dobrý způsob na rychlé přehřátí pokrmů, které musí být připravovány v nižší teplotě než 100 °C např. mléčné polévky.

Nastavování časoměru / modulu programování

• Stlačte tlačítko "ON/OFF".

• Stlačte tlačítko "FUNCTION", zvolte funkci FRY nebo BOIL, poté stlačte tlačítko "TIMER/PRESET". Displej ukazuje "0:10".

• Krátce stlačte "-" nebo "+", pro nastavení času v odstupech co jedna minuta. Na displeji se ukáže požadované nastavení.

• POZOR: Časoměr zajistí smažení nebo vaření po zaprogramované době. Po uplynutí této doby, se spotřebič vrátí do režimu připravenosti. Volbu je možné provést z rozmezí 0-3 hodin.

• Po zvolení funkce STEW / HEAT-up, stlačte tlačítko "TIMER / PRESET", na displeji se ukáže "00:30".

• Krátce stlačte tlačítko "+", pro nastavení času v 30-minutových odstupech (zvyšujícím způsobem).

• Krátce stlačte tlačítko "-", pro nastavení času v 30-minutových odstupech (snižujícím způsobem).

Na displeji se ukáže dané nastavení.

• POZOR: Toto nastavení znamená, že spotřebič se vrátí do režimu připravenosti okamžitě po uplynutí ustáleného času. Po uplynutí nastaveného času, spotřebič začne fungovat ve vybraném režimu (WATER / STEW / HEAT UP). Je možné provést volbu z rozmezí 0-24 hodin.

• POZOR: Toto nastavení znamená, že spotřebič se vrátí do režimu připravenosti okamžitě po uplynutí ustáleného času. Po uplynutí nastaveného času, spotřebič začne fungovat ve vybraném režimu (STEW / HEAT UP). Je možné provést volbu z rozmezí 0-24 hodin.

- V každém okamžiku je možné změnit nastavení časoměru / modulu programování. Změna se nedotýká jiných nastavení.
- Pro anulování nastavení časoměru / modulu programování, přejděte do "0:00" na displeji. Varná deska zachová funkci, která byla zvolena dříve. Je rovněž možné bezprostředně spotřebič vypnout pomocí tlačítka "ON / OFF".

Kontrola napětí a spotřeby energie

Když spotřebič pracuje, je možné stlačit tlačítko "ELECTRICITY", pro kontrolu napětí a spotřeby energie. Po jednom stlačení, displej ukáže V229 nebo V230 (standardní napětí může obnášet od V220 na V240). Po opětovném stlačení, displej ukáže spotřebu energie po zapnutí spotřebiče. Např. P.04 0,04 kWh.

ROZEZNÁNÍ HRNCE

Zařízení má funkci rozeznání nádoby. Pokud bude hrnec odstraněn, uslyšíte několik výstražných signálů. Na displeji se objeví hlášení "E0". Z bezpečnostních důvodů se po cca 60 sekundách zařízení zapne do režimu pohotovosti. Ventilátor může dále fungovat. Je třeba věnovat pozornost následujícím otázkám:

VÝSTRAHA:

Po použití je třeba varnou desku vypnout tlačítkem

ON/OFF a nevyplínat prostřednictvím funkce rozeznání hrnce.

VÝSTRAHA: Nebezpečí popálení!

Z důvodu vytváření tepla po určité době vaření se může také varná zóna zahřát na nebezpečně vysokou teplotu.

ČISTĚNÍ VÝSTRAHA:

- Před vyčištěním je nezbytné pokaždé vytáhnout zástrčku z elektrické zásuvky a počkat až zařízení vychladne.
- Zařízení se nesmí z důvodu čištění ponořovat do vody. Může to vést k úrazu elektrickým proudem nebo k požáru.

POZOR:

- Nepoužívejte drátěný kartáč ani jiné obdobné předměty.
- Nepoužívejte ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Varná deska

- Odstraňte zbytky jídla s použitím vlhkého hadříku nebo papírového ručníku, dokud je ještě tepla.
- Vyčistěte desku s použitím měkké houby a malého množství vody a důkladně ji osušte měkkým hadříkem.

Kryt

- Po použití vyčistěte kryt jemně zvlhčeným hadříkem
- Dávejte pozor, aby se žádné tekutiny nedostaly dovnitř krytu. Může to zařízení poškodit nebo vést k úrazu elektrickým proudem.

SKLADOVÁNÍ

- Zařízení ponechte k úplnému zchladnutí a následně jej vyčistěte.
- Pokud se zařízení nebude používat po delší dobu, doporučuje se zařízení skladovat v původním obalu.
- Zařízení je třeba uchovávat vždy na dobře větraném místě, které je suché a dětem nepřístupné.

POZOR: Riziko prasknutí!

Je třeba si pamatovat, že povrch mohou poškodit těžké / padající předměty.

HLÁŠENÍ O CHYBÁCH

Během práce se mohou zobrazit následující hlášení chyb:

Chyby	Kontrola
Připojené k napájecímu zdroji, ale bez zvukového signálu, stlačení tlačítka ON/OFF, se nesvítlí.	Zkontrolujte zda je zástrčka zapnutá, Zkontrolujte zda nedošlo k odpojení proudu.
Zvukový signál	Zkontrolujte zda je používaná nádoba vhodná, Zkontrolujte zdase nádoba nachází uprostřed v zóně vaření. Zkontrolujte zda průměr dna nádoby překračuje 12 cm.
Zvukový signál E0	Zkontrolujte zda je používaná nádoba vhodná, Zkontrolujte zda se nádoba nachází na poli pro vaření.
Zvukový signál E1	Zkontrolujte zda zda napětí není příliš nízké, Zkontrolujte zda zásuvka není uvolněná.
Zvukový signál E2	Zkontrolujte zda zda napětí není příliš vysoké.
Zvukový signál E3	Zkontrolujte zda se nevyškyltí zkrat nebo porucha čidla desky, Zkontrolujte zda teplota povrchu varné desky není příliš vysoká.
Zvukový signál E4	Zkontrolujte zda nedošlo k odpojení čidla desky.
Zvukový signál E5	Zkontrolujte zda zda nedošlo k zkratu čidla IGBT. Zkontrolujte zda teplota IGBT není příliš vysoká.
Zvukový signál E6	Zkontrolujte, zda fanoušci dojde ke zkratu.
Zvukový signál znamená	rezerva
Zvukový signál E8	rezerva
Zvukový signál E9	zkontrolujte zda nedošlo ke zkratu.

ZÁRUKA

1. Záruku poskytuje společnost Esperanza sp.j. Poterek se sídlem: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Polsko, tel. servis: 004822-7213571 linka 10 – dále jen Esperanza.
2. Tato záruka upřesňuje práva a povinnosti kupujícího vůči firmě Esperanza. Přečtěte pečlivě tento záruční list, protože v případě nároků vůči firmě Esperanza bude považováno, že se uživatel seznámil se záručními podmínkami a s nimi souhlasil.
3. Esperanza zaručuje, že každý výrobek, včetně příslušenství zahrnutého v balení, nemá žádné materiálové a výrobní vady, za podmínky jeho běžného používání v souladu s určením.
4. V případě zjištění poškození v záručním období, Esperanza dle vlastního výběru opraví nebo vymění výrobek za nový, s použitím nových nebo výrobcem opravených součástí. V případě použití výrobcem obnovených součástí, Esperanza zaručuje, že budou se vyznačovat stejnými vlastnostmi jak nové výrobky.
5. Vadný výrobek musí být vrácen společně s potvrzením o přijetí, obchodní faktuře nebo jiném dokladu o koupi na místě prodeje. To by mělo zahrnovat veškeré příslušenství připojené v originálním balení. Esperanza má právo odmítnout záruku, pokud bude chybět nějaké příslušenství.
6. Esperanza je odhodlána reagovat na reklamaci do 14 kalendářních dnů ode dne jeho oznámení v místě prodeje. Esperanza opraví vadný výrobek v nejkratším možném čase. Pokud bude muset dovážet ze zahraničí, z částí, které jsou nutné k opravě, může být tato lhůta prodloužena.
7. V případě nutnosti výměny výrobku za nový, Esperanza si vyhrazuje právo na výměnu za novější model s podobnými vlastnostmi, pokud byla zahájena jeho prodej a nahradil předchozí model.
8. V případě nároku na náhradu, je považováno, že kupující souhlasil s tím, že oprava a výměna (v závislosti na dostupnost výrobku), dle rozhodnutí servisu, je jediným a výhradním prostředkem uplatnění nároku na záruku vůči firmě Esperanza.

VYLOUČENÍ:

Záruka se nevztahuje na:

1. Výrobky, které nebyly vyrobeny firmou Esperanza
2. Výrobky, které byly poškozeny nebo měly závady následkem:
 - používání v nesouladu s jejich běžným určením
 - úpravy nebo zásahu do vnitřní struktury zařízení
 - oprav v neautorizovaných servisních střediscích nebo v servisu jiném než servis firmy Esperanza
 - nesprávného skladování, dopravy nebo balení
 - nesprávné instalace výrobků nebo softwaru
 - mechanických, fyzických, chemických, apod. poškození
3. Esperanza nenese zodpovědnost za vzniklá poškození, týkající se ztráty obchodu, dat, zisků nebo škod vzniklých používáním výrobků Esperanza ve spolupráci s jinými zařízeními.
4. Výrobky s porušenými plombami, nálepkami a podstatně opotřebované výrobky. Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a nezbytné bezpečnostní certifikáty.

Na všechny výrobky Esperanza se vztahuje dvouletá záruka výrobce a všechny jsou vybaveny nezbytnými certifikáty.



V souladu s Nařízením 2002/96/ES je likvidace elektrospotřebičů spolu s komunálním odpadem z domácnosti zakázána. Jejich součásti se recyklují nebo je třeba je likvidovat samostatně. V opačném případě mohou způsobit uvolňování do ovzduší škodlivých a nebezpečných látek do životního prostředí. Právní předpisy zavazují každého spotřebitele k bezplatnému vrácení opotřebovaných a nadbytečných elektrospotřebičů jejich výrobcům, prodejcům nebo na místech zabývajících se likvidací odpadu tohoto druhu. Podrobné podmínky určují předpisy platné v konkrétní zemi. Tento symbol uvedený na výrobku, v návodu na používání nebo na obalu navazuje na tento požadavek. Díky správnému třídění a dodržování předpisů týkajících se likvidace odpadů přispívá každý uživatel tímto významným způsobem k ochraně životního prostředí.

WARRANTY

1. This warranty is issued by Esperanza sp.j. Poterek with address:
ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Phone: 022-7213571 w.10 – called hereinafter Esperanza.
2. This warranty confers upon you specific rights and remedies against Esperanza. Please read this document carefully, by making a claim under this warranty, you will be deemed to have understood and accept its terms.
3. Esperanza warrants that any Esperanza product together with attached accessories is free from defects in materials and workmanship under conditions of its normal use.
4. If you make a claim under this warranty, Esperanza will, at its option, repair or replace any defective product into new one by using new or use factory-refurbished parts. In case of using factory-refurbished parts they will be equal to new products.
5. Defective product should be returned together with receipt, commercial invoice or any other proof of purchase to the place of purchase. It should include all accessories attached in original packing. Esperanza has right to reject warranty if any accessories will be missed.
6. Esperanza is committed to respond to the complaint within 14 calendar days of its notification in the point of sale. Esperanza will repair the defective product in the shortest possible time. If will be need to import from abroad of any parts which are necessary to repair this time may be extended.
7. In case of replacing defective product onto new one, Esperanza has right to replace it with newer model with the same technical parameters if the old one model was replaced by new one during warranty period.
8. If you make claim under this warranty, you are deemed to have agreed that repair and (upon availability) replacement, as applicable, under the warranty services described herein, is your sole and exclusive remedy vis-a-vis Esperanza.

EXCLUSIONS:**This warranty does not extend to:**

1. Any product not manufactured by Esperanza
2. Any product that has been damaged or rendered defective as a result of:
 - use it in other way than normal intended use
 - modification or internal interferes or changes of product
 - service or repair by anyone other than Esperanza service
 - improper store, transportation or packing
 - improper installation of product or software
 - mechanical, physical, chemical etc. damages
3. In no event shall Esperanza be liable for any damages, loss of business, profits, data or loss based on use Esperanza products with other devices.
4. Products with removed warranty and other labels and products spent or have hard use marks.

All products are covered by Esperanza's 2-year manufacturer's warranty while product is purchased by the consumer (the consumer is a person who buys product for the purpose of not professional or commercial activity). In the case of purchase for the company (for purposes relating to the activities of professional or commercial) warranty is 1 year from date of purchase. Esperanza products have all the necessary safety certificates required in the EU.



According to Directive 2002/96/EC, disposal of waste electrical and electronic equipment together with household waste is prohibited. Their components need to be recycled or disposed separately. Otherwise, they can cause the release of hazardous and noxious substances which pose a threat to the environment. The law requires each consumer to return unnecessary or waste electrical and electronic equipment to the producers, sales agents or waste treatment facilities. Detailed conditions are governed by national legislation. The above symbol placed on the product, in the user manual or on the packaging refers to this requirement. Thanks to proper segregation and compliance with the provisions relating to waste disposal each user contributes significantly to environmental protection.

GWARANCJA

1. Gwarancji udziela firma Esperanza sp.j. Poterek z siedzibą: ul. Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Tel. serwis: 022-7213571 w.10 – zwana dalej Esperanza.
2. Niniejsza gwarancja przyznaje nabywcy prawa i uprawnienia wobec Esperanza. Gwarancja ta powinna zostać uważnie przeczytana, ponieważ w przypadku roszczeń wobec Esperanza będzie przyjęte, że użytkownik zapoznał się z warunkami gwarancji i je zaakceptował.
3. Esperanza zapewnia, że każdy produkt, łącznie z wyposażeniem zawartym w opakowaniu, jest wolny od wad materiałowych oraz wad dotyczących wykonania, pod warunkiem jego normalnego użytkowania zgodnie z przeznaczeniem.
4. W przypadku wystąpienia uszkodzenia w okresie gwarancji, Esperanza według własnego wyboru naprawi lub wymieni produkt na nowy, używając nowych lub fabrycznie odnowionych części. W przypadku użycia fabrycznie odnowionych części Esperanza gwarantuje, że będą one posiadały takie same właściwości jak nowe produkty.
5. Uszkodzony produkt powinien zostać zwrócony wraz z paragonem, fakturą lub innym dowodem zakupu do punktu, w którym został kupiony, z pełnym wyposażeniem jakie znajdowało się w opakowaniu. Esperanza zastrzega sobie prawo do odstąpienia od naprawy w przypadku braku jakiegokolwiek części wyposażenia.
6. Esperanza zobowiązuje się ustosunkować do reklamacji w ciągu 14 dni kalendarzowych od jej zgłoszenia w punkcie sprzedaży. Esperanza zobowiązuje się do naprawy wadliwego produktu w możliwie jak najkrótszym terminie. W przypadku konieczności sprowadzenia z zagranicy części niezbędnych do naprawy termin ten może ulec wydłużeniu.
7. W przypadku konieczności wymiany produktu na nowy, Esperanza zastrzega sobie prawo wymiany na nowszy model o podobnych cechach użytkowych, jeśli został on wprowadzony do sprzedaży i zastąpił model poprzedni produktu.
8. W przypadku zgłaszania roszczeń uważa się, że nabywca wyraził zgodę, że naprawa i wymiana (w zależności od dostępności produktu), zależnie od tego co określi serwis, jest jedynym i wyłącznym środkiem dochodzenia praw gwarancyjnych wobec Esperanza.

WYŁĄCZENIA:**Gwarancja nie obejmuje:**

1. Produktów nie wyprodukowanych przez Esperanza
2. Produktów, które zostały uszkodzone lub posiadały wady w wyniku:
 - używania w sposób inny niż z ich normalne przeznaczenie
 - modyfikacji lub ingerencji w wewnętrzną strukturę urządzenia
 - serwisowania nie w autoryzowanych punktach serwisowych, lub w serwisie innym niż serwis Esperanza
 - niewłaściwego przechowywania, transportu lub pakowania
 - niewłaściwej instalacji produktów lub oprogramowania
 - uszkodzeń mechanicznych, fizycznych, chemicznych, itp.
3. Esperanza nie ponosi odpowiedzialności za powstałe szkody dotyczące utraty biznesu, danych, zysków lub szkód wynikłych z używania produktów Esperanza we współpracy z innymi urządzeniami.
4. Produktów z zerwanymi plombami, nalepkami oraz produktów w wysokim stopniu zużytych.

Wszystkie produkty firmy Esperanza są objęte 2 letnią gwarancją producenta w przypadku zakupu produktu przez konsumenta (konsument to osoba, która nabywa rzecz ruchomą w celu niezwiązanym z działalnością zawodową lub gospodarczą). W przypadku zakupu produktu na firmę (w celu związanym z działalnością zawodową lub gospodarczą) gwarancja wynosi 1 rok od daty zakupu. Gwarancja na sprzedany towar nie wyklucza, nie ogranicza ani też nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową, szczegółowo uregulowanych w ustawie z 27.07.2002r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie Kodeksu cywilnego (Dz.U. Nr 141, poz.1176 ze zm.).

Produkty Esperanza posiadają wszelkie niezbędne certyfikaty bezpieczeństwa wymagane na terenie EU.

Zgodnie z Dyrektywą 2002/96/WE, wyrzucanie urządzeń elektrycznych ani elektronicznych razem z odpadami gospodarstwa domowego jest zabronione. Ich części składowe podlegają recyklingowi lub należy je wyrzucić osobno. W przeciwnym wypadku mogą powodować uwalnianie substancji szkodliwych i niebezpiecznych stanowiących zagrożenie dla środowiska. Prawo zobowiązuje każdego konsumenta do nieodpłatnego zwracania zużytych i niepotrzebnych urządzeń elektrycznych i elektronicznych do producentów, pośredników sprzedaży lub do punktów zajmujących się utylizacją tego typu odpadów. Szczegółowe warunki regulują przepisy danego kraju. Powyższy symbol umieszczony na produkcie, w instrukcji użytkownika lub na opakowaniu nawiązuje to tego właśnie wymogu. Dzięki właściwej segregacji oraz stosowaniu się do przepisów dotyczących utylizacji odpadów, każdy użytkownik przyczynia się w znaczący sposób do ochrony środowiska.



GARANTIE

1. Garantie wird erteilt von der Firma Esperanza sp.j. Poterek mit Sitz in: ul.Poznańska 129/133, 05-850 Ożarów Mazowiecki / POLEN, Tel. Servis: 022-7213571 Hausruf 10 – nachfolgend Esperanza genannt.
2. Dem Erwerber werden mit der vorliegenden Garantie Rechte und Berechtigungen der Esperanza gegenüber zuerkannt. Diese Garantie ist genau zu lesen, denn bei der Geltendmachung von Garantieansprüchen wird angenommen, dass der Verbraucher sich mit den Garantiebedingungen vertraut gemacht und diese akzeptiert hatte.
3. Esperanza versichert, dass jedes Produkt, inklusive der in der Verpackung enthaltenen Ausstattung, ist frei von Material- und Fabrikationsfehlern, vorausgesetzt es wird normal bestimmungsgemäß verwendet.
4. Tritt eine Beschädigung (Defekt) während der Garantiezeit auf, wird Esperanza nach eigenem Ermessen das gegebene Produkt reparieren oder gegen ein neues umtauschen, unter Anwendung von neuen oder fabrikmäßig erneuten Teile. Im Fall der Anwendung von fabrikmäßig erneuten Teile gewährleistet Esperanza, dass die Eigenschaften dieser Teile den neuen Produkten entsprechen werden.
5. Defektes Produkt sollte mit Empfang, Handelsrechnung oder einem anderen Kaufnachweis an den Ort des Kaufs zusammen zurückgegeben werden. Es sollte alles Zubehör in Originalverpackung befestigt ist. Esperanza hat Recht auf Garantie abzulehnen, wenn nicht alle Zubehör wird uns fehlen.
6. Esperanza ist verpflichtet, auf die Beschwerde innerhalb von 14 Kalendertagen nach der Mitteilung in der Verkaufsstelle zu reagieren. Esperanza wird das mangelhafte Produkt in kürzester Zeit zu reparieren. Wenn müssen aus dem Ausland importieren von Teilen, die notwendig sind, um die Reparatur dieses Mal kann verlängert werden.
7. Muss ein Produkt gegen ein neues umgetauscht werden, hat Esperanza das Recht, dem Kunden ein neues Modell von ähnlichen Gebrauchseigenschaften zu geben, wenn es sich im Verkauf befindet und das alte Modell ersetzt hat.
8. Im Fall der Erhebung von Garantieansprüchen wird vorausgesetzt, dass der Erwerber seine Zustimmung geäußert hat, und dass die Reparatur und der Umtausch (je nach Verfügbarkeit des Produkts), je nach Entscheidung der Serviceabteilung, das einzige und das ausschließliche Mittel sind, Garantierechte gegenüber Esperanza geltend zu machen.

GARANTIEAUSSCHLUSS:

Von der Garantie werden folgende Produkte nicht umfasst:

1. Produkte, die nicht von Esperanza hergestellt wurden
2. Produkte, die beschädigt wurden oder Fehler hatten infolge:
 - der Verwendung auf eine andere Art und Weise als ihre normale Bestimmung
 - der Modifikationen oder Ingerenzen in die innere Struktur des Gerätes
 - der Wartung bei nicht autorisierten Servicestellen oder bei einem anderen Service als der Service der Esperanza
 - der unangemessenen Aufbewahrung, des Transports oder des Packens
 - der falschen Installierung der Produkte oder der Software
 - der mechanischen, physischen, chemischen Beschädigungen, u.ä.
3. Esperanza übernimmt keine Haftung für entstandene Schäden betreffend Geschäftsverlust, Verlust von Daten, Gewinnen oder für solche Schäden, die aus der Anwendung von Esperanza - Produkten in der Zusammenarbeit mit anderen Geräten resultieren.
4. Produkte mit zerstörten / beschädigten Siegeln, Aufklebern und Produkte, die hochgradig abgenutzt sind.

Auf alle Esperanza – Produkte wird eine Herstellergarantie von 2 Jahren erteilt. Alle Produkte besitzen notwendige Sicherheitsbescheinigungen.



Gemäß der Richtlinie 2002/96/EG ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten im Hausmüll untersagt. Die Bauteile unterliegen dem Recycling und sollen getrennt entsorgt werden. Anderenfalls können gefährliche und schädliche Stoffe freigesetzt werden und die Umwelt gefährden. Jeder Verbraucher ist dazu gesetzlich verpflichtet, die nicht mehr gebrauchte Elektro- und Elektronik-Altgeräte an die Hersteller, Verkäufer oder Sammelstellen kostenlos zurück zu geben. Die genauen Bedingungen werden durch die Vorschriften des jeweiligen Landes reguliert. Dieses Symbol auf Produkten oder deren Anleitung weist auf die Entsorgung hin. Dank der richtigen Mülltrennung sowie der Einhaltung von Vorschriften über das Recycling trägt jeder Verbraucher somit zum Umweltschutz bei.

ГАРАНТИЯ

1. Гарантия предоставлена фирмой простое товарищество Esperanza Poterek, юридический адрес: ул. Познаньска 129/133, 05-850 Ожарув Мазовецки, тел. службы сервиса: 022-7213571 добав. 10, называемой далее Esperanza.
2. Настоящая гарантия предоставляет покупателю права и полномочия в отношении Esperanza. Настоящую гарантию следует внимательно прочитать, поскольку в случае предъявления претензий к Esperanza будет считаться, что пользователь ознакомился и принял условия гарантии.
3. Esperanza гарантирует, что во всех изделиях, включая комплектующие, содержащиеся в упаковке, отсутствуют дефекты материала и производственные дефекты при условии их нормальной эксплуатации в соответствии с назначением.
4. В случае появления повреждений в течение гарантийного срока Esperanza по своему усмотрению либо произведёт ремонт изделия, либо заменит его на новое, используя новые или обновленные в заводских условиях запасные части. В случае использования частей, обновленных в заводских условиях, Esperanza гарантирует, что их характеристики будут аналогичны новым изделиям.
5. Бракованные изделия должны быть возвращены вместе с получения, коммерческий счет-фактуру или любой другой документ, подтверждающий покупку к месту покупки. Он должен включать все аксессуары, прикрепленные в оригинальной упаковке. Esperanza имеет право отклонить гарантии, если любые аксессуары будет не хватать.
6. Esperanza стремится реагировать на жалобы в течение 14 календарных дней с момента его уведомления в точке продажи. Esperanza будет отремонтировать неисправное изделие в кратчайшие сроки. Если будет необходимо импортировать из-за рубежа любых частей, которые необходимы для ремонта на этот раз может быть продлен.
7. В случае необходимости замены товара на новый, Esperanza оставляет за собой право замены на более новую модель с подобными эксплуатационными параметрами, если она была введена в продажу вместо предшествующей модели товара.
8. В случае заявления претензий считается, что покупатель выразил согласие с тем, что ремонт и замена (в зависимости от наличия товара), в зависимости решения службы сервиса, является единственной и исключительной формой истребования гарантийных прав в отношении Esperanza.

ИСКЛЮЧЕНИЯ:

Гарантия не распространяется на:

1. Изделия, производителем которых является не Esperanza
2. Изделия, которые были повреждены или имели дефекты в результате:
 - использования не по прямому назначению
 - модификации или вмешательства во внутреннюю конструкцию устройства
 - сервисного обслуживания в неавторизованных сервисных пунктах, либо иной сервисной службе, чем Esperanza
 - неправильного хранения, перевозки или упаковки
 - неправильной установки предметов или программного обеспечения
 - механических, физических, химических, и т.п. повреждений
3. Esperanza не несёт ответственности за ущерб в результате упущенного бизнеса и дохода, потерянных данных, или ущерба вследствие использования изделий Esperanza в работе с другими устройствами.
4. Изделия с сорванными пломбами, наклейками, а также сильно изношенные изделия.

На все товары Esperanza распространяется 2-летняя гарантия производителя, и имеются все необходимые сертификаты безопасности.



В соответствии с Директивой 2002/96/WE, выбрасывать электрическое и электронное оборудования вместе с бытовыми отходами запрещено. Их составные части подлежат повторной переработке, либо их следует выбрасывать отдельно. В противном случае могут привести к выделению вредных и опасных веществ, угрожающих окружающей среде. Закон обязывает каждого потребителя безвозмездно возвращать использованное и ненужное электрическое и электронное оборудование производителям, торговым посредникам или в пункты, занимающиеся утилизацией данного типа отходов. Подробные условия регулируются законодательством данной страны. Верхний символ размещенный на изделии, в инструкции пользователя или на упаковке обязывает соблюдать именно это требование. Благодаря правильной сортировке, а также соблюдению предписаний, относящихся к утилизации отходов, каждый потребитель в значительной мере приобщается к охране окружающей среды.



DECLARATION OF CONFORMITY
DEKLARACJA ZGODNOŚCI

We, the manufacturer/importer (My, producent/importer):

EDC Poterek Sp. Jawna
ul. Poznańska 129/133
05-850 Ożarów Mazowiecki
Poland

Declares that the product (Deklarujemy, że produkt):

Kind of product (rodzaj produktu): **2-BURNER INDUCTION PLATE**

Type designation (nazwa własna): **ST. MARIA**

Item No (numer/symbol): **EKH008**

Options (opcje):

Is in compliance with the essential requirements and other relevant provisions of the following directives:

Jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz pozostałymi stosownymi przepisami następujących dyrektyw:

EMC 2004/108/C

Year of issue (last 2 digits): 15

The products is compatible with the following norms/standards:

Produkt jest zgodny z poniższymi normami/standardami:

EN 60335-1:2012

EN 60335-2-12:2003+A1:2008

EN 55014-1:2006+A2:2011

EN 61000-3-:2006+A2:2009

Manufacturers/Authorised representative



Product Manager

Ożarów Mazowiecki



Producent/ Producător/ Producer/ Výrobce/ Výrobca
Productor/ Gamintojas/ Produtor/ Producteur/ Gyártó
Produttore/ Produzent/ Παραγωγός/ Производитель:
EDC Sp. Jawna. 05-350 Ożarów Mazowiecki
ul. Poznańska 129/133 www.esperanza.pl
MADE IN P.R.C.

© 2015 All rights reserved. Esperanza, Esperanza logo and Esperanza marks are owned by Esperanza and may be registered. All other trademarks are the property of their respective owners.