



LIN LI-35P2N



LIN Kuchenka Indukcyjna model : LI-35P2N Instrukcja Obsługi

PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ

SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	1
WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA.....	2
INFORMACJE PODSTAWOWE	3
OBSŁUGA URZĄDZENIA	3
NACZYNIA DO GOTOWANIA	6
PROCEDURY OPERACYJNE I KONSERWACJA.....	7
PROBLEMY.....	8
GWARANCJA I SERWIS.....	9

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

- Łączna , maksymalna moc grzania obydwu stref grzewczych : 3500 W
- Napięcie znamionowe : 220-240V 50-60 Hz
- Cyfrowy wyświetlacz
- Timer : od 1-240 min

Lewa strefa grzania : max 2000 W

- 8 poziomów grzania lewej strefy : od 200 W (80st C) do 2000W (240st C)
- Moc minimalna : 200 W (80st C)

Prawa strefa grzania : max 1500 W

- 8 poziomów grzania prawej strefy : od 120 W (80st C) do 1500W (240st C)
- Moc minimalna : 120W (80st C)
- Średnica naczyń : do 20 cm
- Blokada Rodzicielska
- Wymiary kuchenki : 604x360x64 mm

WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Twoje bezpieczeństwo osobiste i bezpieczeństwo innych są najważniejsze.

Przygotowaliśmy dla Ciebie wiele wskazówek dotyczących bezpieczeństwa związanych z tą maszyną.

Przeczytaj i postępuj zgodnie z tymi wskazówkami.

To jest znak ostrzegawczy bezpieczeństwa:



Wszystkie alerty dotyczące bezpieczeństwa są zgodne ze słowami „niebezpieczeństwo” i „ostrzeżenie”.

Jeśli nie przestrzegasz tych wskazówek bezpieczeństwa, możesz zostać poważnie ranny.

Wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa opisują potencjalne zagrożenia, poniżej wskazujemy, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko obrażeń i co się stanie, jeśli nie zastosujesz się do wskazówek bezpieczeństwa.

NIEBEZPIECZEŃSTWO



OSTRZEŻANIE



- Nie wolno używać urządzenia w środowisku łatwopalnym i zagrożonym wybuchem
- Aby zmniejszyć ryzyko uszkodzenia, wtyczka powinna pasować do pojedynczego gniazda. Znamionowy prąd elektryczny jest może być mniejszy niż 15A
- Należy umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni, odległość między nim a przedmiotami wokół nie może być mniejsza niż 10 cm
- Nie zanurzaj urządzenia i przewodu elektrycznego w płynie ani nie pozwól, aby ciecz dostała się do wnętrza urządzenia, przed czyszczeniem przewód zasilający musi być odłączony.
- Podczas gotowania nie zasłaniaj otworu wentylacyjnego, ponieważ może to spowodować niebezpieczeństwo pożaru.
- Jeśli urządzenie nie działa we właściwy sposób zgodny z instrukcją, należy natychmiast skontaktować się autoryzowanym serwisem, nie można we własnym zakresie naprawiać urządzenia.
- Gdy przewód zasilający jest uszkodzony, nie używaj i nie obsługuj urządzenia.
- Nie wolno umieszczać w pobliżu kuchenki żadnych metalowych przedmiotów które mogą się nagrzewać.
- Nie wolno podgrzewać pustych garnków gdyż może spowodować to nieprawidłowe działanie lub zagrożenie.
- Należy utrzymywać urządzenie w czystości, aby uniknąć przedostania się brudu do wentylatora, gdyż może spowodować to nieprawidłowe działanie lub zagrożenie.
- Nie dotykaj płyty grzewczej podczas pracy urządzenia, aby uniknąć poparzenia.
- Nie pozwól dzieciom samodzielnie obsługiwać urządzenia, aby uniknąć poparzenia lub niebezpieczeństwa

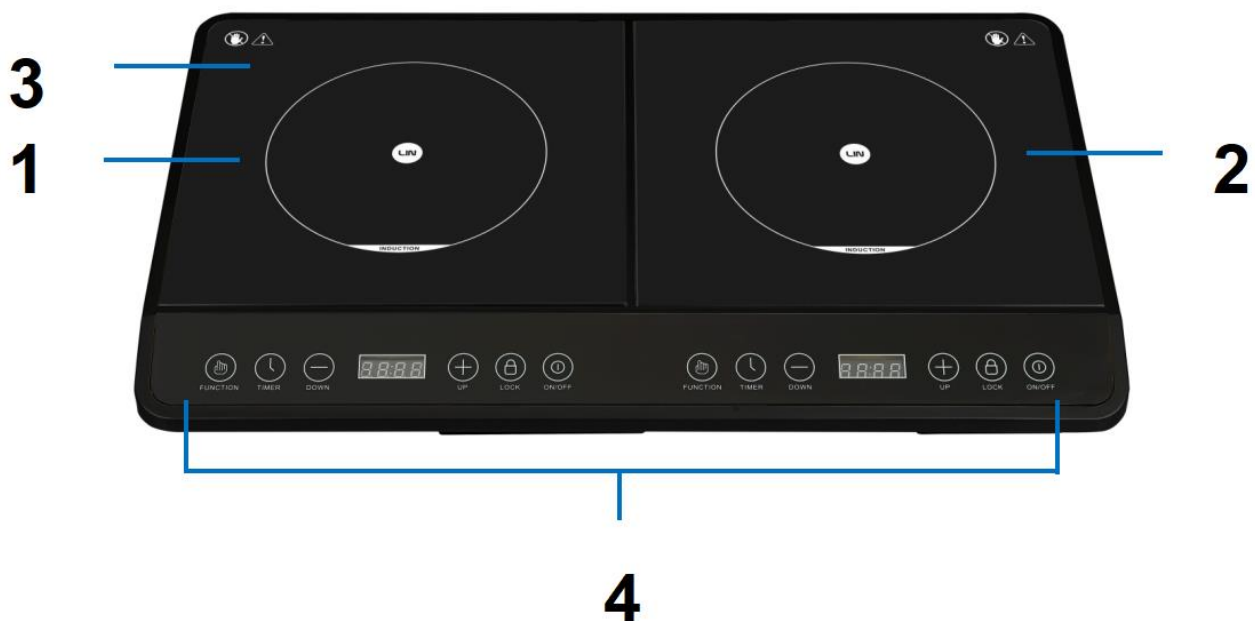
- Osoby uczulone na działanie pola elektromagnetycznego nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia.
- Osoby korzystające z rozruszników serca lub jakichkolwiek innych wszczepionych urządzeń medycznych nie mogą przebywać w pobliżu urządzenia.
- Nie wolno umieszczać urządzenia na materiale, dywanie lub innych miękkich wykładzinach, aby uniknąć zablokowania otworu wentylacyjnego.
- Należy unikać uderzania w płytę urządzenia a w przypadku popękania, należy wyłączyć urządzenie i skontaktować się z punktami serwisowymi naszej firmy.
- Nie dotykaj panelu sterowania ostrymi narzędziami.
- Nie umieszczaj żadnych metali na urządzeniu podczas pracy.

INFORMACJE PODSTAWOWE

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych do: podgrzewania oraz gotowania potraw. Wymagane jest używanie garnków przeznaczonych do użytku z płytami indukcyjnymi. Używanie urządzenia do innych celów niż wyżej wypisane uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem.

Napięcie znamionowe: 220-240V~ 50/60Hz Moc : 3500W

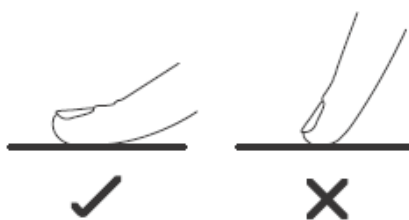
OBSŁUGA URZĄDZENIA





- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. Pierwsza strefa grzewcza | 7. Zmniejszanie mocy/temperatury |
| 2. Druga strefa grzewcza | 8. Wyświetlacz |
| 3. Szkło ceramiczne | 9. Zwiększanie mocy/temperatury |
| 4. Panel sterowania | 10. Blokada rodzicielska |
| 5. Przycisk wyboru funkcji | 11. ON/OFF – włącznik/wyłącznik |
| 6. Przycisk funkcji TIMER | |

Po podłączeniu wtyczki do gniazda, wyemitowany zostanie sygnał „Beep” i wszystkie wskaźniki zaczną migać, w momencie kiedy wskaźnik [On / Off] zacznie migać oznacza to że urządzenie jest podłączone tzn. znajduje się w trybie gotowości. Aby rozpocząć gotowanie należy umieścić odpowiednie naczynie na środku strefy gotowania. Wyświetlacz pokaże [----] po naciśnięciu klawisza [On / Off], urządzenie przejdzie do trybu wyboru i wskaźnik powyżej [On / Off] pozostanie podświetlony. Wówczas należy nacisnąć odpowiednie klawisze funkcyjne, aby rozpocząć proces gotowania. Aby zakończyć proces gotowania należy nacisnąć przycisk [On / Off] .



ROZPOCZĘCIE GOTOWANIA

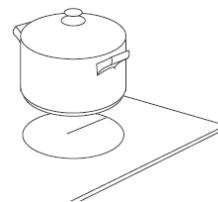
- Po włączeniu zasilania brzęczyk wyda jeden dźwięk, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta indukcyjna weszła w stan gotowości.

1. Dotknij przycisk Wł. / WYł., wszystkie wskaźniki pokażą „- - - -”, informując, że płyta indukcyjna weszła w stan gotowości.



2. Ustaw odpowiednie naczynie na polu grzejnym którego chcesz użyć.

- Upewnij się, że spód garnka i powierzchnia strefy gotowania jest czysta i sucha.



TRYB GOTOWANIA

Lewa strefa gotowania 2000 W- ustawienia mocy i temperatury gotowania : po naciśnięciu 1x przycisku [FUNKCJA] kuchenka przejdzie w stan gotowości a płyta grzewcza zostanie aktywowana. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się [2000] wskazując, że domyślna moc wynosi 2000 W. Można go dowolnie ustawić, naciskając przycisk [+] lub [-], aby ustawić żądany poziom mocy. Łącznie dostępnych jest 8 poziomów mocy (200W-500W-800W-1000W-1300W-1600W-1800W-2000W).

Aby określić temperaturę gotowania, należy nacisnąć 2x przycisk [FUNKCJA], wyświetlacz pokaże [240], co oznacza, że domyślna moc wynosi 240 °C. Można go dowolnie zmienić, naciskając przycisk [+] lub [-], aby ustawić żądany poziom temperatury. Łącznie istnieje 8 poziomów ustawień temperatury (80°C-100°C-130°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C).

Prawa strefa gotowania 1500 W- ustawienia mocy i temperatury gotowania: po naciśnięciu 1x przycisku [FUNKCJA] kuchenka przejdzie w stan gotowości a płyta grzewcza zostanie aktywowana. W tym momencie na wyświetlaczu pojawi się [1500] wskazując, że domyślna moc wynosi 1500 W. Można go dowolnie ustawić, naciskając przycisk [+] lub [-], aby ustawić żądany poziom mocy. Łącznie dostępnych jest 8 poziomów mocy (200W-300W-500W-700W-900W-1100W-1300W-1500W).

Aby określić temperaturę gotowania, należy nacisnąć 2x przycisk [FUNKCJA], wyświetlacz pokaże [240], co oznacza, że domyślna moc wynosi 240 °C. Można go dowolnie zmienić, naciskając przycisk [+] lub [-], aby ustawić żądany poziom temperatury. Łącznie istnieje 8 poziomów ustawień temperatury (80°C-100°C-130°C-160°C-180°C-200°C-220°C-240°C)

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE KUCHENKI

W celu włączenia lub wyłączenia urządzenia należy nacisnąć przycisk ON/OFF

FUNKCJA TIMER

Użytkownik może ustawić czas gotowania, gdy wybrany jest określony tryb gotowania. W tym celu należy nacisnąć przycisk TIMER. Na wyświetlaczu pojawi się [0:00], czas można ustawić od 1 minut do 240 minut. Po sygnale urządzenie zatrzyma pracę i automatycznie przejdzie w tryb gotowości po zakończeniu odliczania. W celu wyłączenia funkcji TIMER należy przytrzymać przycisk TIMER.

FUNKCJA BLOKADY

Aby aktywować blokadę rodzicielską, użytkownik powinien nacisnąć przycisk LOCK przez 3 sekundy, po aktywowaniu blokady na wyświetlaczu pojawi się [LOC]. Spowoduje to zablokowanie urządzenia co zapobiega przypadkowej zmianie ustawień. Aby wyłączyć blokadę, należy nacisnąć przycisk LOCK przez 3 sekundy , blokada zostanie wyłączona.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE KUCHENKI

Kuchenka wyłączy się automatycznie po 2 godzinach jeśli przez ten czas nie zostanie wykonana żadna operacja.

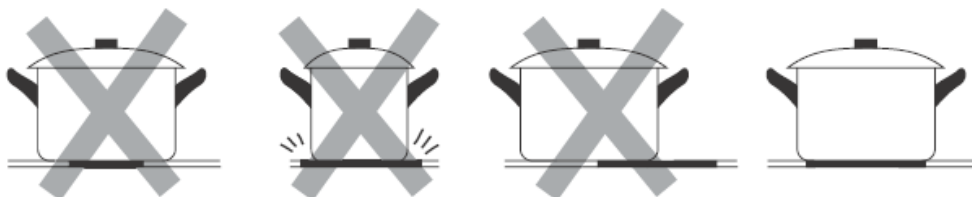
Wentylator będzie działał przez 1 minutę w celu rozproszenia ciepła po zakończeniu gotowania.

NACZYNIA DO GOTOWANIA

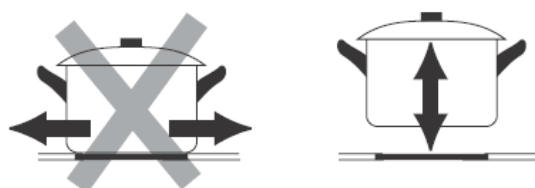
Nie używaj naczyń z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą.



Upewnij się, że podstawa garnka jest gładka, leży płasko na szkło i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń, których średnica jest tak duża jak grafika wybranej strefy. Przy użyciu garnka zostanie użyta nieco szersza energia przy maksymalnej wydajności. Jeśli korzystasz z naczynia o mniejszej średnicy, wydajność może być mniejsza niż oczekiwana. Zawsze wypośrodkuj garnek na polu grzejnym.



Zawsze podnoś naczynie z płyty indukcyjnej- nie przesuwaj, bo może porysować szkło.



Wymiary paneli

Strefy gotowania są ograniczone, automatycznie dostosowywane do średnicy naczynia. Jednak dno naczynia musi mieć minimalną średnicę zgodnie z odpowiednią strefą gotowania. Aby uzyskać najlepszą wydajność płyty kuchennej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

Odpowiednie naczynia kuchenne do tego rodzaju płyt indukcyjnych:

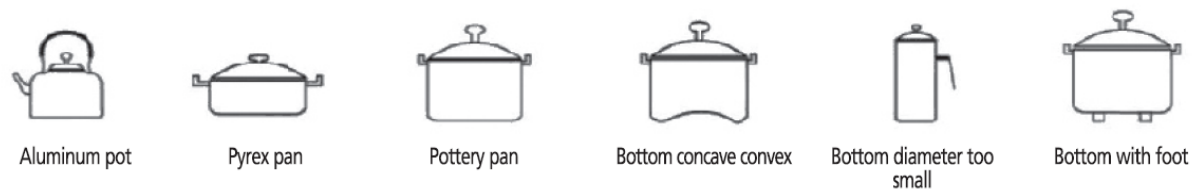
- Materiał : Metal, ferromagnetyczna stal nierdzewna lub żeliwo
- Kształt : Płaskie dno o średnicy 12-20 cm



Niewłaściwe naczynia kuchenne do tego rodzaju płyt indukcyjnych:

-Materiał: Niemetalowe, nieferromagnetyczne, ceramiczne, szklane, aluminiowe lub mosiężne

-Kształt: Dno nie płaskie o średnicy dna mniejsza niż 12 cm lub większej niż 20 cm



PROCEDURY OPERACYJNE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyjąć wtyczkę zasilania. Nie wolno czyścić płyty dopóki powierzchnia nie ostygnie.
2. Czyszczenie płyty, panelu i obudowy:
 - ① wytrzeć miękką szmatką używając ciepłej wody z rozcieńczonym detergentem a następnie wysuszyć.
 - ② W przypadku tłustych zabrudzeń osuszyć czystą wilgotną szmatką z detergentem.
3. Podczas pracy wentylatora może się zdarzyć, że kurz i brud osiadzie na osłonie wentylatora, dlatego należy regularnie czyścić osłonę szczoteczką.
4. Pamiętaj, aby nie myć urządzenia pod bieżącą wodą – może to spowodować pożar lub uszkodzenie.
5. Nie należy wyłączać przewodu zasilającego podczas pracy kuchenki. Aby przedłużyć żywotność urządzenia, najpierw naciśnij przycisk „ON / OFF”, a następnie wyciągnij przewód zasilający.
6. Należy pamiętać, że wentylator po zakończonej pracy nadal będzie pracował w celu chłodzenia płyty, dlatego dopiero po jego całkowitym wyłączeniu można odłączyć urządzenie od sieci.
7. Należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej w przypadku kiedy nie będzie używane przez dłuższy czas.

PROBLEMY

W przypadku kiedy podczas wykonywania czynności zgodnych z instrukcją obsługi i normalnym użytkowaniem wystąpił błąd, sprawdź poniższą tabelę przed wezwaniem serwisu. Poniżej znajdują się typowe błędy i czynności kontrole.

Objawy	Do sprawdzenia	Rozwiązanie problemu
Po podłączeniu zasilania i naciśnięciu przycisku „ON/OFF” urządzenie nie odpowiada.	Czy jest dostępna energia elektryczna ?	Użyj po wznowieniu dostaw prądu.
	Czy bezpiecznik w instalacji elektrycznej nie jest uszkodzony?	Sprawdź dokładnie przyczyny źródłowe. Jeśli problemu nie można rozwiązać, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w celu sprawdzenia i naprawy.
	Czy wtyczka jest dobrze podłączona?	
Podgrzewanie jest przerywane podczas normalnego użytkowania i słychać dźwięk „Beep”.	Czy używane są naczynia właściwe dla tego rodzaju kuchenek ?	Wymień naczynia na właściwe do kuchenki indukcyjnej.
	Czy naczynia kuchenne są umieszczone w środku strefy grzewczej?	Umieść naczynie na środku strefy grzewczej.
	Czy naczynie nie jest cały czas podnoszone, przesuwane itd.?	Umieść naczynie w strefie grzewczej.
Brak działania podczas ogrzewania.	Czy naczynie nie jest puste lub czy nie jest ustawiona zbyt wysoka moc lub temperatura?	Sprawdź czy kuchenka jest używana zgodnie z instrukcją.
	Czy wlot / wylot osłony wentylatora nie jest zasłonięty lub zabrudzony?	Usuń rzeczy zasłaniające wlot / wylot osłony wentylatora. Ponownie uruchom urządzenie po ostygnięciu.
	Czy kuchenka pracuje ponad 2 godziny bez ingerencji użytkownika?	Zresetuj tryby gotowania lub użyj funkcji timera.
Kody błędów.	E0 Brak naczyń lub zastosowano naczynia niezgodne z rodzajem kuchenki E1 Napięcie jest niższe niż 100 V E2 Napięcie jest wyższe niż 280 V E3 Czujnik ciepła powierzchni szklanej płyty jest przegrzany lub zwarty E4 Czujnik ciepła powierzchni szklanej płyty jest uszkodzony lub przerwany obwód E5 IGBT jest przegrzany lub zwarty E6 IGBT jest uszkodzony lub otwarty obwód	Należy użyć właściwe naczynie Podłącz urządzenie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego Proszę zgłosić naprawę urządzenia Proszę zgłosić naprawę urządzenia Proszę zgłosić naprawę urządzenia Proszę zgłosić naprawę urządzenia

Jeśli powyższe środki zaradcze / kontrolne nie pomogą przy rozwiązaniu problemu, należy natychmiast odłączyć urządzenie i skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu naprawy. Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia urządzenia, nie wolno demontować lub naprawiać we własnym zakresie.

Oświadczenie producenta o zgodności urządzenia z zasadniczymi wymaganiami

Niniejszym Lin Polska Sp. z o.o. oświadcza, że urządzenie LI-35P2N jest zgodne z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi postanowieniami dyrektywy 2014/30/EU.



Oznakowanie sprzętu symbolem przekreślonego kontenera na odpady informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Przekazanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do punktów zbierania przyczynia się do ponownego użycia, recyklingu bądź odzysku sprzętu i ochrony środowiska naturalnego. Składniki niebezpieczne zawarte w sprzęcie elektronicznym mogą powodować długo utrzymujące się niekorzystne zmiany w środowisku naturalnym, jak również działać szkodliwie na zdrowie



Gwarancja

- 1) Dystrybutor niniejszego produktu gwarantuje prawidłowe działanie produktu w okresie 12 miesięcy od daty zakupu, jednak nie dłużej niż 24 miesięcy od daty produkcji. Gwarancją objęte są jedynie produkty posiadające prawidłowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka punktu sprzedaży) wraz z dowodem zakupu. Naprawy w okresie trwania gwarancji będą wykonywane bezpłatnie. Gdy naprawa będzie niemożliwa nastąpi wymiana produktu na nowy wolny od wad. Dystrybutor dopuszcza możliwość wymiany na inny podobny model urządzenia (o takich samych parametrach lub lepszych) w przypadku, gdy przedmiotowy sprzęt nie jest już dostępny na rynku. W przypadku wymiany okres udzielanej gwarancji biegnie od pierwotnej daty zakupu urządzenia.
- 2) Karta gwarancyjna bez pieczętka sklepu, daty sprzedaży i podpisu sprzedawcy jest nieważna! W przypadku braku ważnej karty gwarancyjnej wszelkie ustereki mogą być usunięte przez dystrybutora tylko na koszt nabywcy.
- 3) Gwarancją objęte są wszelkie wady materiałowe i produkcyjne powodujące niemożność korzystania z produktu lub jego wadliwe działanie.
- 4) Uprawniony z gwarancji jest zobowiązany dostarczyć kompletne urządzenie w oryginalnym opakowaniu (zawierające wszystkie akcesoria: ładowarki, uchwyty, kable, karty pamięci oraz karty licencyjne oprogramowania wraz z płytami) do siedziby dystrybutora na własny koszt, wraz z ważną kartą gwarancyjną, dowodem zakupu oraz dokładnym opisem występującej usterki.
- 5) Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń mechanicznych, uszkodzeń powstałych z powodu użytkowania urządzenia niezgodnie z instrukcją obsługi lub do innych celów niż określone w opisie urządzenia.
- 6) Gwarancja nie obejmuje materiałów i elementów eksploatacyjnych, ulegających zużyciu w trakcie normalnego użytkowania powyżej 6 miesięcy od daty zakupu (np. baterie, akumulatory, uchwyty, filtry, etc.)

- 7) Gwarancją nie są objęte urządzenia, w których usunięta została plomba zabezpieczająca.
- 8) Serwis dokona naprawy w terminie 21 dni od daty otrzymania urządzenia. Termin może ulec przedłużeniu do 30 dni, jeżeli zajdzie konieczność sprowadzenia od producenta części zapasowych.
- 9) W przypadku nieuzasadnionej reklamacji (braku zgłaszanej usterki lub zakwalifikowania jej jako nie podlegającej gwarancji), klient ponosi koszty ekspertyzy w wysokości 50 zł netto oraz koszty przesyłki.
- 10) Niniejsza gwarancja na sprzedany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z art.13 pkt.4 Ustawy o warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz zmianie Kodeksu cywilnego (Dz.U. z 2002r Nr141 , poz. 1176).
- 11) Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej to terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W razie jakichkolwiek pytań lub problemów prosimy o kontakt jak poniżej. Szczegółowe warunki gwarancji i procedura reklamacyjna w oddzielnej części.

IMPORTER/DYSTRYBUTOR:

LIN Polska Sp. z o.o.
Opłotek 29
01-940 Warszawa
kontakt@lin-tcl.pl

www.lin-tcl.pl

Telefon: +48 883 183 375

Model sprzętu:.....
Data sprzedaży i podpis.....
Numer seryjny:.....

