

HOFFEN



KUCHENKA INDUKCYJNA | INDUCTION COOKER
MODEL: LY-T17

INSTRUKCJA OBSŁUGI | INSTRUCTION MANUAL



KUCHENKA INDUKCYJNA
MODEL: LY-T17



Specyfikacja i kolory mogą się nieznacznie różnić od produktu przedstawionego na ilustracjach.

1. WPROWADZENIE.....	3
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	3
3. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA.....	3
4. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM	3
5. OPIS PRODUKTU	4
6. INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA.....	4
7. ODPOWIEDNIE I NIEODPOWIEDNIE NACZYNIA.....	6
8. INSTRUKCJA CZYSZCZENIA I PRZECHOWYWANIA	7
9. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA.....	7
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	8
11. UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU.....	9
12. GWARANCJA.....	9
13. DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z NORMAMI EUROPEJSKIMI	10
14. WYJAŚNIENIE SYMBOLI.....	10
15. IMPORTER ORAZ PRODUCENT	10

1. WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Wierzimy, że jego użytkowanie będzie dla Państwa przyjemnością. Proszę uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania z produktu, a w szczególności z instrukcją bezpiecznego użytkowania oraz instrukcją czyszczenia i przechowywania.

Prosimy zachować tę instrukcję obsługi, aby móc korzystać z niej w czasie użytkowania produktu.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: LY-T17

Nr partii: 338/18

Napięcie zasilania: 220-240 V~ 50-60 Hz

Moc: 2000 W

Wymiary: 365×295×67mm

Materiał: PP, szkło

Waga netto: 2,1 kg

Waga brutto: 2,5 kg

3. ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy wszystkie wymienione elementy znajdują się w opakowaniu. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy działa ono poprawnie.



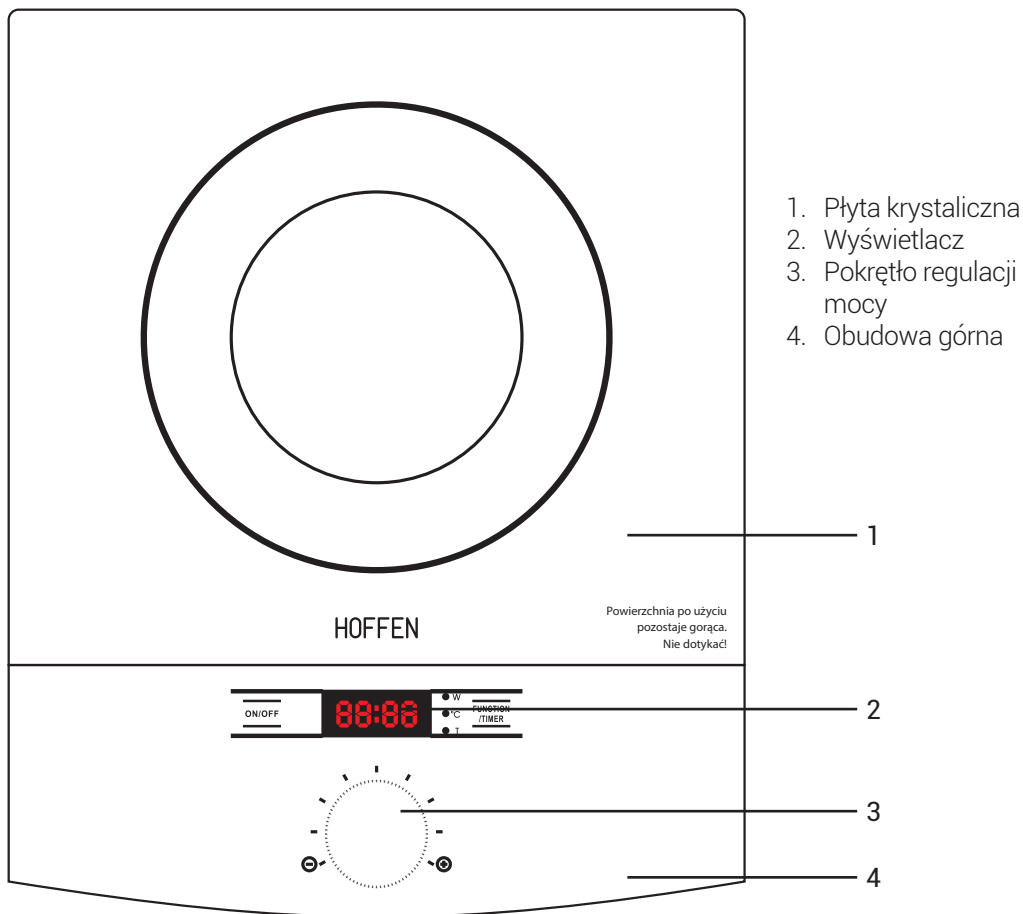
1 x kuchenka indukcyjna

1 x instrukcja obsługi

4. UŻYCIE ZGODNIE Z PRZEZNACZENIEM

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego wewnątrz pomieszczeń i nie może być używane w celach profesjonalnych. Każde inne zastosowanie uznawane jest za niewłaściwe i tym samym niebezpieczne.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia.
- Kuchenka indukcyjna służy do podgrzewania i przygotowywania posiłków.
- Kuchenka indukcyjna nie jest przeznaczony do użycia w innym celu niż powyższe.

5. OPIS PRODUKTU



6. INSTRUKCJA BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA



Należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi przed rozpoczęciem użytkowania. Podczas obsługi należy ściśle przestrzegać poleceń zawartych w niniejszej informacji. Proszę zachować opakowanie oraz instrukcję obsługi, gdyż zawiera ważne informacje.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.
- Niebezpieczeństwo obrażeń! Używaj zgodnie z przeznaczeniem. Podczas pracy z ostrzami tnącymi, zwłaszcza wyjmowania pokrywy z ostrzem z podstawy lub jej czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność.
- Należy zachować ostrożność przy wlewaniu gorącego płynu do blendera, gdyż może on wydostać się z urządzenia z powodu nagłego parowania.
- Zawsze należy odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania za pomocą zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Wyłącz urządzenie i odłącz od gniazda zasilania przed czyszczeniem.
- Powierzchnię urządzenia należy czyścić zgodnie z informacjami zawartymi w rozdziale 8 INSTRUKCJA CZYSZCZENIA I PRZECHOWYWANIA
- Proszę uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi przed rozpoczęciem korzystania z produktu i zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, zgodnie z poniższymi wskazówkami:
- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnić się, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada wartości miejscowego napięcia sieciowego.
- Nie korzystać z urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wtyczki lub innych części urządzenia.
- **Ostrzeżenie:** Zachować ostrożność przy kontakcie z płytą i czyszczeniu urządzenia.

UWAGA:

- Nie używać samego wyjścia elektrycznego 10 A, nie używać gniazdek ogólnych, nie używać innych urządzeń w tym samym czasie
- Na czas gotowania ustawić kuchenkę indukcyjną na gładkiej powierzchni i zachować odległość od ściany powyżej 10 cm
- Nie używać kuchenki indukcyjnej w pobliżu kuchenki gazowej i naftowej
- Nie czyścić kuchenki indukcyjnej bezpośrednio wodą. Zapobiegać wszelkiemu ryzyku.
- Nie wkładać drutu itp., nie zatykać wlotu i wylotu. Zapobiegać wszelkiemu ryzyku.
- Chronić przed działaniem wysokich temperatur.
- Podgrzewać żywność w otwartym naczyniu
- Nie używać kuchenki indukcyjnej na powierzchni z żelaza, w tym na żadnej powierzchni z metalową powłoką powyżej 10 cm

- Nie kłaść pustego naczynia na kuchence indukcyjnej – prowadzi to do pogorszenia wydajności urządzenia, a nawet do powstania zagrożeń.
- Regularnie czyścić kuchenkę indukcyjną, unikać gromadzenia się tłuszczu, który negatywnie wpływa na pracę urządzenia
- Podczas gotowania nie dotykać płyty ręką – ryzyko poparzenia
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić na nowy
- Nie dopuszczać do samodzielnego korzystania z kuchenki indukcyjnej przez dzieci – ryzyko poparzenia
- Przed rozpoczęciem korzystania z kuchenki osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować z lekarzem, czy kuchenka indukcyjna nie będzie miała na wpływ na pracę rozrusznika

Instrukcja jest dostępna również w wersji elektronicznej pod adresem poczty elektronicznej: info@joinco.com.pl

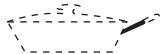
7. ODPOWIEDNIE I NIEODPOWIEDNIE NACZYNIA

Odporne naczynia

Materiał: Żeliwo lub stal nierdzewna. Kształt: Rondel o średnicy dna 12–20 cm lub garnek z dnem 12–20 cm.



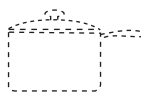
Czajnik ze stali nierdzewnej



Garnek żeliwny



Garnek z nierdzewnej stali



Garnek z żeliwa kolorowego



Czajnik ze stali magnetycznej



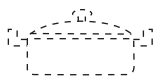
Patelnia żeliwna

Nieodporne naczynia

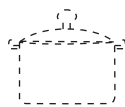
Materiał: Metal nieżelazny, ceramika, szkło, dno wykonane z miedzi, garnek aluminiowy. Kształt: Nierówna powierzchnia dna, średnica mniejsza niż 12 cm.



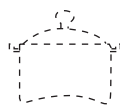
Czajnik aluminiowy



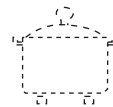
Garnek ze szkła żaroodpornego



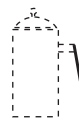
Garnek ceramiczny



Dno chropowate



Dno ze stopkami



Mała średnica dna

8. INSTRUKCJA CZYSZCZENIA I PRZECHOWYWANIA

CZYSZCZENIE:

Urządzenie i jego części najłatwiej wyczyścić bezpośrednio po użyciu.

Do czyszczenia urządzenia nie używać środków ściernych, zmywaków drucianych, środków na bazie alkoholu itp. Pod żadnym pozorem nie zanurzać w wodzie ani nie czyścić w wodzie.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia kuchenki indukcyjnej należy upewnić się, że wtyczkę odłączono od zasilania.
2. Do usuwania brudu stosować łagodny detergent.
3. Jeśli zabrudzenie jest niewielkie, po prostu przetrzeć urządzenie czystą, wilgotną ściereczką.
4. Nie czyścić bezpośrednio wodą ani nie wkładać do wody. Przedostanie się wody do wnętrza urządzenia może spowodować usterkę.

9. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Opis stanów:

1. off (wył.): Wtyczka podłączona do zasilania, rozbrzmiewa dźwięk brzęczyka, zapala się na chwilę wyświetlacz LED, urządzenie jest wyłączone.
2. standby (czuwanie): W trybie wyłączenia nacisnąć przycisk ON/OFF. Na ekranie pojawi się napis „ON”. Po 60 sekundach urządzenie się wyłączy. Ustawić można tylko przed upływem 60 sekund.
3. boot (rozruch)
W trybie czuwania nacisnąć FUNCTION/TIMER lub urządzenie automatycznie wykrywa, czy na płycie stoi naczynie: jeśli na płycie nie postawiono odpowiedniego naczynia, na wyświetlaczu miga „E0”, brzęczyk rozbrzmiewa co 3 sekundy, 10 głośnych dźwięków (około 30 sekund) po zdjęciu naczynia, kuchenka automatycznie powraca do stanu standby (czuwanie); jeśli w ciągu 30 sekund na płycie zostanie postawione naczynie, urządzenie automatycznie uruchomi się w odpowiedniej funkcji pracy.
4. off (wył.): Aby wyłączyć urządzenie należy nacisnąć przycisk ON/OFF, urządzenie zasygnalizuje funkcję dźwiękiem i wyłączy się.

Funkcja mocy (funkcja manualna)

1. W trybie czuwania lub pracy nacisnąć przycisk FUNCTION/TIMER aby wejść do ustawień mocy – wskaźnik mocy zaświeci się i ustawiona zostaje domyślna moc 1600 W, a wyświetlacz LED wskazuje wartość 1600.
2. W funkcji mocy przekręcić pokrętkę, aby wyregulować moc (minimalnie 120 W, maksymalnie 2000 W) – gdy nie odpowiada wartość maksymalna, gdy wybrano moc, odpowiednie zmiany wskazywane są na wyświetlaczu.
3. W funkcji mocy nacisnąć ponownie przycisk FUNCTION/TIMER aby wybrać funkcję temperatury.

Funkcja temperatury (funkcja manualna)

1. W funkcji pracy nacisnąć przycisk FUNCTION/TIMER aby wejść do funkcji temperatury.

Wskaźnik temperatury zaświeca się, a temperatura domyślna wynosi 220°C, wskaźnik LED pokazuje 220c.

2. W funkcji temperatury przekręcić pokrętkę, aby wyregulować temperaturę (minimalnie 60°C, maksymalnie 270°C).
3. W funkcji temperatury nacisnąć ponownie przycisk FUNCTION/TIMER aby wybrać funkcję mocy.

Funkcja czasu

1. Gdy kuchenka pracuje, nacisnąć i przytrzymać przez 4 sekundy przycisk FUNCTION/TIMER. Zaświeci się kontrolka czasu T. Wyświetlacz LED pokazywać będzie domyślny czas 0:00.
2. W funkcji regulacji czasu przekręcić pokrętkę, aby ustawić czas. Jeden obrót w prawo wydłuża czas o 5 minut. Jeden obrót w lewo skraca czas o 1 minutę. Zakres czasu wynosi od 0:00 do 3:00 i można go regulować pokrętkiem. Nacisnąć ponownie przycisk FUNCTION/TIMER, aby anulować ustawienie czasu. Kuchenka indukcyjna nadal będzie pracować. Jeśli po 5 sekundach nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, a nastawiony czas jest dłuższy niż 0:00, rozpocznie się odliczanie, a na wyświetlaczu LED będzie migać „:”. W przeciwnym razie ustawiona wartość czasu zostanie anulowana i powróci do poprzedniego stanu.
3. W stanie odliczania ponowne naciśnięcie przycisku FUNCTION/TIMER spowoduje anulowanie ustawionej wartości czasu, a następnie wybranie innej funkcji.
4. W stanie odliczania wyświetlacz LED wyświetlać będzie moc/temperaturę lub czas co 5 sekund. Pokrętkiem reguluje się moc i temperaturę. Po dokonaniu regulacji na wyświetlaczu LED przez 5 sekund będzie pokazywana moc/temperatura, a następnie czas.
5. Po upływie określonego czasu kuchenka indukcyjna wyłączy się po wydaniu dźwięku brzęczyka.

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli w trakcie użytkowania zostaną wykryte jakiegokolwiek nieprawidłowości w pracy urządzenia, należy zapoznać się z poniższą tabelą w celu rozpoznania przyczyny i rozwiązania danego problemu. W razie wystąpienia którejs z poniższych usterek należy wykonać poniższe czynności przed odesłaniem kuchenki indukcyjnej do naprawy.

PROBLEM	DZIAŁANIE
1. Jest zasilanie, ale brak dźwięku brzęczyka; naciskanie wł./wył., ale kontrolka nie zaświeca się	Sprawdzić, czy wtyczka nie jest uszkodzona.
	Sprawdzić, czy bezpiecznik nie jest uszkodzony.
	Sprawdzić, czy nie odcięto dopływu prądu.
2. Kuchenka indukcyjna wydaje dźwięk brzęczyka	Sprawdzić, czy użyto odpowiedniego naczynia.
	Sprawdzić, czy naczynie znajduje się pośrodku płyty.
	Sprawdzić, czy średnica naczynia wynosi co najmniej 12 cm.

3. Ostrzeżenie z E1	Sprawdzić, czy napięcie nie jest zbyt niskie.
	Sprawdzić, czy gniazdko jest poluzowane.
	Sprawdzić, czy średnica przewodu nie jest zbyt mała.
4. Ostrzeżenie z E2	Sprawdzić, czy napięcie nie jest zbyt wysokie.
5. Nagłe zatrzymanie ogrzewania podczas gotowania, ostrzeżenie z E5	Sprawdzić, czy temperatura otoczenia nie jest zbyt wysoka.
	Sprawdzić, czy wlot lub wylot powietrza nie jest zatkany. Sprawdzić, czy działa wentylator.
	Sprawdzić, czy osiągnięto już temperaturę gotowania, czy ustawiono temperaturę.
	Sprawdzić, czy wentylator nadal działa, czy może to kwestia regulacji samego urządzenia; spróbować ponownie po 10 minutach.
6. Ostrzeżenie z E4	Sprawdzić, czy termostat nie jest uszkodzony.
7. Ostrzeżenie z E6	Sprawdzić, czy grzałka nie jest uszkodzona.
8. (Stała temperatura podgrzewania) brak kontroli temperatury	Sprawdzić, czy dno garnka nie jest wklęsłe lub środek dna nie jest wklęsły. Sprawdzić, czy świeci się kontrolka.
9. Ostrzeżenie z E0	Sprawdzić, czy na płycie postawiono naczynie
	Sprawdzić, czy na płycie nie postawiono nieodpowiedniego naczynia.
10. Ostrzeżenie z E3	Sprawdzić, czy w naczyniu nie brakuje wody.
11. Ostrzeżenie z E7	Sprawdzić, czy nie występuje usterka przewodu.

11. UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi – nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ mogą zawierać substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania surowców wtórnych - zużytych urządzeń elektrycznych. Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych udzieli Państwu administracja gminna lub sprzedawca urządzenia.

12. GWARANCJA

Produkt posiada 2 lata gwarancji. W wypadku usterki produkt należy zwrócić do sklepu, w którym został zakupiony, pamiętając o konieczności okazania dowodu zakupu. Produkt powinien być kompletny i w oryginalnym opakowaniu.

13. DEKLARACJA ZGODNOŚCI Z NORMAMI EUROPEJSKIMI

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom dyrektywy kompatybilności elektromagnetycznej EMC i niskonapięciowej LVD, dlatego został na nie naniesiony znak CE oraz została wystawiona dla niego deklaracja zgodności z normami europejskimi.



14. WYJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol oznacza, że w opakowaniu znajduje się instrukcja obsługi, z którą należy się zapoznać przed rozpoczęciem użytkowania.



Znak towarowy „Zielony Punkt” umieszczony na opakowaniu oznacza, że importer wniósł wkład finansowy w budowę i funkcjonowanie krajowego systemu odzysku i recyklingu odpadów opakowaniowych zgodnie z zasadami wynikającymi z przepisów prawa polskiego i Unii Europejskiej w sprawie opakowań i odpadów opakowaniowych.



Oznaczenie materiału, z którego wykonane jest opakowanie – tektura falista.



Dwa koncentryczne kwadraty świadczą o tym, że produkt ten jest urządzeniem elektrycznym Klasy II – o podwójnej izolacji. Zostało ono zaprojektowane bez konieczności stosowania uziemienia.



Produkt do użytku wewnątrz pomieszczeń.

15. IMPORTER ORAZ PRODUCENT

Joinco Polska Sp. z o.o.
ul. Cybernetyki 9
02-677 Warszawa, Polska
www.joinco.pt
Wyprodukowano w Chinach
Nr Partii: 338/18



INDUCTION COOKER
MODEL: LY-T17



Specifications and colours may differ slightly from
the product shown in the illustrations.

1. INTRODUCTION	12
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	12
3. CONTENTS OF PACKAGING	12
4. INTENDED USE	12
5. PRODUCT DESCRIPTION	13
6. SAFETY OPERATION MANUAL	13
7. SUITABLE AND UNSUITABLE COOKWARE	15
8. CLEANING AND STORAGE INSTRUCTIONS	16
9. OPERATING INSTRUCTIONS	16
10. TROUBLE SHOOTING	17
11. DISPOSAL OF WASTE EQUIPMENT	18
12. GUARANTEE	18
13. DECLARATION OF CONFORMITY WITH EUROPEAN STANDARDS	19
14. SYMBOLS	19
15. MANUFACTURED FOR	19

1. INTRODUCTION

Thank you for choosing our product. We believe that using it will be a pleasure for you. Please read this user manual carefully before using the product, in particular the safety instructions and the cleaning and storage instructions.

Please keep this manual for reference when using this product.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: LY-T17

Lot No: 338/18

Power supply voltage: 220-240 V~ 50-60 Hz

Power: 2000 W

Dimensions: 365×295×67 mm

Material: PP, glass

Net weight: 2.1 kg

Gross weight: 2.5 kg

3. CONTENTS OF PACKAGING

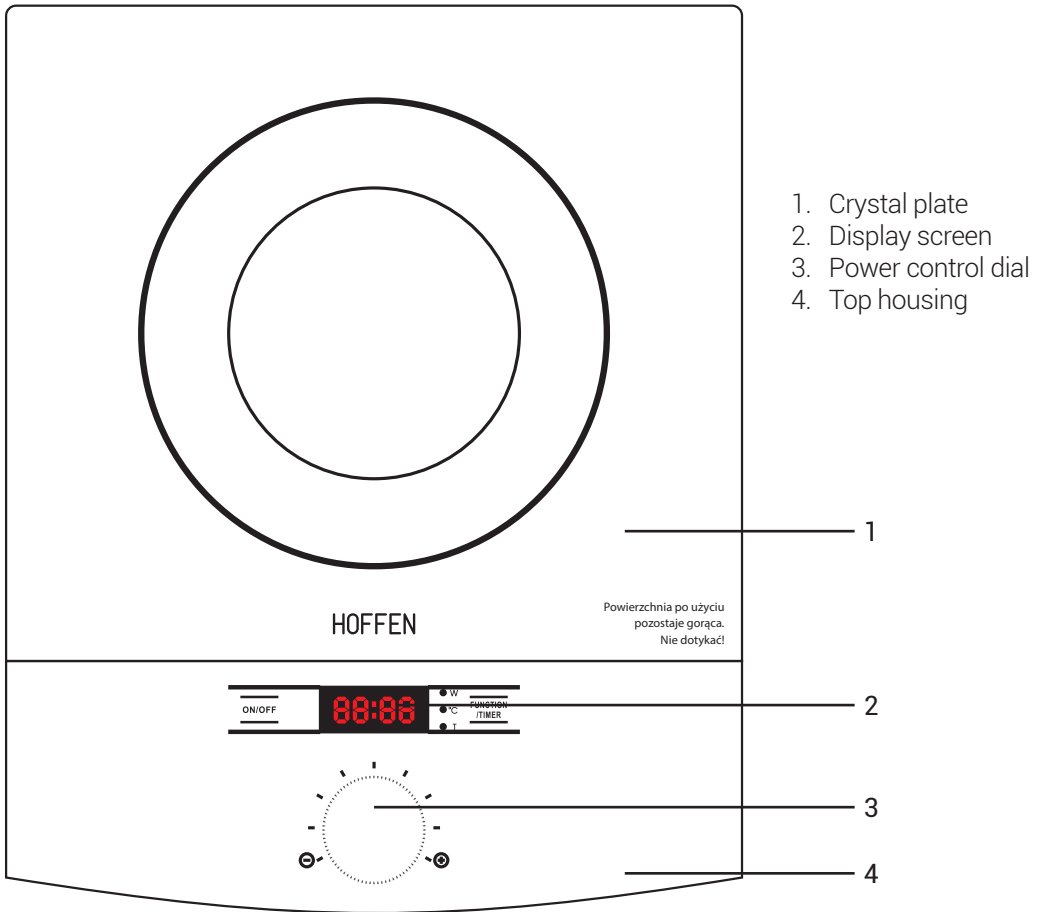
After unpacking, make sure all of the listed items are present in the packaging. After unpacking the appliance, make sure that it works properly.

	
1 x induction cooker	1 x user manual

4. INTENDED USE

- This appliance is intended for home use only and may not be used for professional purposes. Any other use is considered to be inappropriate, and therefore, dangerous.
- The manufacturer is not responsible for any damage resulting from improper use of the appliance.
- The induction cooker is used for heating and cooking meals.
- The induction cooker is not intended to be used for purposes other than the above.

5. PRODUCT DESCRIPTION



6. SAFETY OPERATION MANUAL



Read the operating instructions carefully before use. Please strictly observe the instructions contained in this manual. Please keep the packaging and user manual as it contains important information.

- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Injury hazard! Use in accordance with the intended use. Exercise caution when working with cutting blades, especially when removing the lid with the blade from the base or when cleaning.
- Be careful while pouring hot liquid into the blender, since it may flow out of the device due to sudden evaporation.
- Always remove the appliance from power supply if it is left unsupervised or before assembly, disassembly and cleaning.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
- Surfaces of the appliance shall be cleaned in accordance with the information included in Chapter 8. CLEANING AND STORAGE INSTRUCTIONS.
- Please read this user manual carefully before using the product and always observe basic precautions in accordance with the guidelines below:
- The appliance is intended for home use only.
- Make sure the voltage indicated on the device matches the local mains voltage before connecting the appliance.
- Do not use the unit if the power cord, plug, or other parts of the appliance are damaged.
- **Warning: use caution when in contact with the plate and when cleaning the device**

NOTE:

- Do not use only 10 A electrical outlet alone, do not use universal sockets, do not use other appliances at the same time;
- When using, place the induction cooker on a smooth surface and keep the distance from the wall greater than 10 cm;
- Do not use induction cooker near gas ranges or kerosene stoves;
- Do not clean the induction cooker directly with water. Prevent any risks;
- Do not insert wires etc. Do not plug inlet and outlet. Prevent any risks;
- Protect against high temperatures.
- Preheat food in an open dish;
- Do not use induction cooker on iron surfaces, including on any surface with metal coating higher than 10 cm;
- Do not place empty dishes on the induction cooker – this may affect the appliance's performance, and even cause hazard;

- Regularly clean the induction cooker to avoid the accumulation of fat, which negatively affects operation of the device;
- When cooking, do not touch the plate with your hand to avoid scalding;
- If the power cord is damaged, it must be replaced;
- Do not let children to use the induction cooker on their own to avoid scalding;
- Before using the cooker, people with pacemakers should consult their doctor whether the induction cooker will not have impact on operation of the pacemaker.

The manual is also available in electronic version at info@joinco.com.pl.

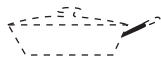
7. SUITABLE AND UNSUITABLE COOKWARE

Suitable cookware

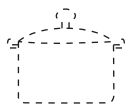
Material: Iron or stainless steel. Shape: a saucepan with bottom diameter of 12–20 cm or a pot with bottom diameter of 12–20 cm



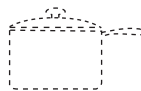
Stainless Steel
kettle



Iron pot



Magnetic
stainless steel
pot



Color iron
pot



Magnetic iron
kettle



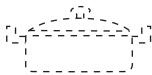
Iron pan

Unsuitable cookware

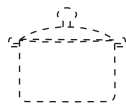
Material: Non-iron metal, ceramics, glass; bottom is made of cooper, aluminium pot. Shape: Uneven bottom surface, diameter below 12 cm.



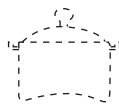
Aluminum
kettle



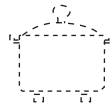
Heat-resistant
Glass pot



Ceramic pot



Bottom not
smooth



Bottom
with feet



Small
diameter
of bottom

8. CLEANING AND STORAGE INSTRUCTIONS

CLEANING:

It is easiest to clean the appliance and its parts directly after use.

Do not use abrasives, wire wash cloths, alcohol-based products etc. Do not immerse in water or clean in water.

1. Before cleaning the induction cooker, make sure that the plug is unplugged and the power is off.
2. Use a mild detergent to remove dirt.
3. In the case of little dirt, simply wipe the device with a clean, damp cloth.
4. Do not clean directly with water or immerse in water. Ingress of water into the interior of the device may cause a malfunction.

9. OPERATING INSTRUCTIONS

Description of operating statuses:

1. off: The plug is connected to power supply, the buzzer sounds, LED lights up for a moment and the appliance is switched off.
2. standby: When the device is switched off, press the ON/OFF button. The screen will display „ON“ symbol. The device will turn off after 60 seconds. Any settings can be made only before the lapse of 60 seconds.
3. boot:
Press FUNCTION/TIMER button in standby mode. The device will automatically detect whether any dish has been placed on the plate.
If no suitable dish has been placed on the plate, the display will show a flashing symbol „E0“, the buzzer will sound every 3 seconds with 10 loud sounds (for a total of 30 seconds). After the dish is removed from the cooker, the device will return to the standby mode. If a dish is placed on the plate within 30 seconds, the device will automatically switch on in the corresponding operating mode.
4. off: To switch the device off, press the ON/OFF button. The device will signal the function with a sound and will turn off.

Power function (manual)

1. Press the FUNCTION/TIMER button in standby mode or in operating mode to enter power settings – the power indicator will light up, the default power of 1600 W will be set and the LED display will show the value of 1600.
2. When in power function, turn the knob to adjust power (from 120 W up to 2000 W) to the desired value – the device will display the corresponding changes.
3. In power function, press the FUNCTION/TIMER button again to select the temperature function.

Temperature function (manual)

1. In the operating mode, press the FUNCTION/TIMER button to enter the temperature

adjustment function. The temperature indicator lights up and the default temperature is 220°C. The LED indicator displays 220°C.

2. In the temperature function, turn the knob to adjust temperature setting (from 60°C up to 270°C).
3. In the temperature function, press the FUNCTION/TIMER button again to select the power function.

Timer function

1. When the cooker is running, press and hold the FUNCTION/TIMER button for 4 seconds. The timer indicator T will light up. The LED display will show the default time of 0:00.
2. To set the time, turn the knob while in the timer adjustment function. One clockwise rotation increases the time by 5 minutes. One anticlockwise turn reduces the time by 1 minute. Time range can be set from 0:00 to 3:00 and can be adjusted with a knob. Press the FUNCTION/TIME button again to cancel time setting. The induction cooker will keep operating. If no button is pressed after 5 seconds and the set time is longer than 0:00, countdown will begin and the „:“ symbol will flash on the display. Otherwise, the time setting will be cancelled, and will return to the previous status.
3. Press the FUNCTION/TIMER button again during countdown to cancel the set time value and select another function.
4. During countdown, the LED display will show power/temperature or time every 5 seconds. Use the knob to adjust power and temperature. After adjustment, power/temperature and time will be shown on the LED display for 5 seconds.
5. After the specified time, the buzzer will sound and the induction cooker will be turned off.

10. TROUBLE SHOOTING

If any irregularities are found during operation of the appliance, read the table below to identify the cause and to find a solution to the problem. If any of the below faults occur, before returning the induction cooker for repair, perform the following actions:

PROBLEM	ACTION
1. Power supply is available, but the buzzer does not sound. Pressing the on/off button does not result in lighting up of the LED indicator.	Check whether the plug is not damaged.
	Check whether the fuse is not damaged.
	Check whether power supply was not cut off.
2. The buzzer of the induction cooker makes a sound.	Check whether appropriate cookware has been used.
	Check whether the dish has been placed in the middle position of the plate.
	Check whether the diameter of the dish is at least 12 cm.

3. Warning with E1 symbol	Check whether the mains voltage is not too low.
	Check whether the socket is not loose.
	Check whether the power cord diameter is not too small.
4. Warning with E2 symbol	Check whether the mains voltage is not too high.
5. Sudden interruption of heating during cooking; warning with E5 symbol	Check whether the ambient temperature is not too high.
	Check whether the air inlet or outlet is not blocked. Check whether the fan is running.
	Check whether the cooking temperature has already been achieved and whether the temperature has been set.
	Check whether the fan is still running, or whether the device itself requires adjusting. Try again after 10 minutes.
6. Warning with E4 symbol	Check whether the thermostat is not defective.
7. Warning with E6 symbol	Check whether the heating element is not damaged.
8. Constant heating temperature – No temperature control	Check whether the pot's bottom or the centre of the bottom is not concave. Check whether the indicator is lit.
9. Warning with E0 symbol	Check whether there is a dish on the plate.
	Check whether a suitable dish has been placed on the plate.
10. Warning with E3 symbol	Check whether the dish is filled with water.
11. Warning with E7 symbol	Check whether the power cord is not damaged.

11. DISPOSAL OF WASTE EQUIPMENT



Waste electrical appliances are recyclable waste – it is forbidden to dispose of them to household waste bins, since they may contain substances hazardous to human health and the environment! The user is requested to actively help us in economical management of natural resources and protect natural environment by handing over the waste appliance to a recyclable waste (waste electrical appliances) storage location. Information on the relevant waste electrical and electronic equipment disposal locations can be found through local commune office or seller of the appliance.

12. GUARANTEE

The product is covered with a 2-year guarantee. In a case of a fault, return the appliance to store where it was purchased and remember to present the proof of purchase. The product should be complete and in its original packaging.

13. DECLARATION OF CONFORMITY WITH EUROPEAN STANDARDS

This appliance complies with the requirements of the Electromagnetic Compatibility Directive (EMC) and the Low Voltage Directive (LVD); therefore it was marked with the CE label and provided with a declaration of conformity with European standards.



14. SYMBOLS



This symbol indicates that the user manual is included in the product packaging and must be read before use.



The „Green Dot” trademark located on the packaging means that the importer made financial contributions in construction and operation of the national recovery and recycling system for packaging waste in accordance with the principles resulting from the laws of Poland and the European Union concerning packaging and packaging waste.



Designation of the material from which the packaging is made – corrugated cardboard.



Two concentric squares testify to the fact that this product is a Class II electric device with double insulation. It is designed without the need for earthing.



This appliance is intended for indoor use only.

15. MANUFACTURED FOR

Joinco Polska Sp. z o.o.
ul. Cybernetyki 9
02-677 Warsaw, Poland
www.joinco.pt
Manufactured in the P.R.C.
Lot No: 338/18

HOFFEN