

cecotec

FULL CRYSTAL SKY / ONYX / DIAMOND / SCARLET

Індукційна плита / Индукционная плита / Induction hob



Інструкція з експлуатації
Инструкция по эксплуатации
Instruction manual

ЗМІСТ

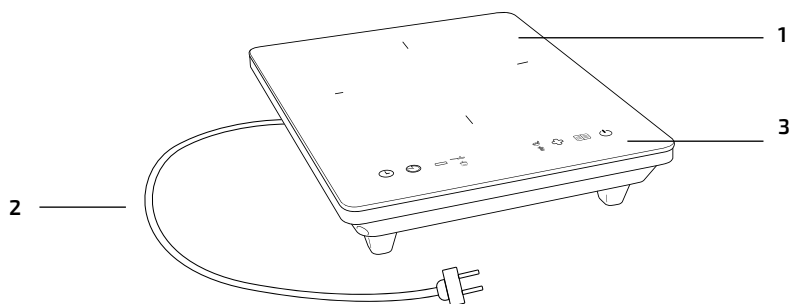
1. Інструкція з експлуатації	3
2. Запчастини та компоненти	6
3. Експлуатація	7
4. Чищення та обслуговування	9
5. Вирішення проблеми	10
6. Технічні характеристики	11
7. Утилізація старих електроприладів	12
8. Технічна підтримка та гарантія	12

СОДЕРЖАНИЕ

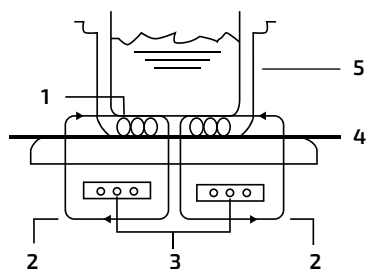
1. Инструкция по эксплуатации	15
2. Запчасти и компоненты	18
3. Эксплуатация	19
4. Чистка и обслуживание	21
5. Разрешение проблемы	22
6. Технические характеристики	23
7. Утилизация старых электроприборов	24
8. Техническая поддержка и гарантия	24

INDEX

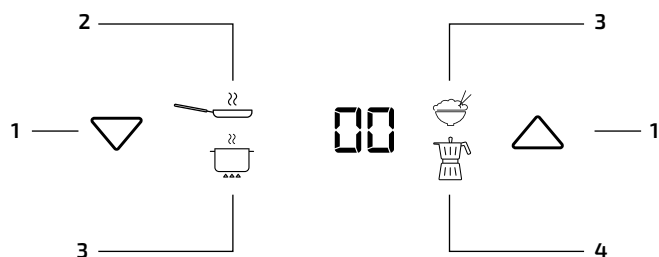
1. Safety instructions	25
2. Parts and components	28
3. Operation	28
4. Cleaning and maintenance	31
5. Troubleshooting	31
6. Technical specifications	33
7. Disposal of old electrical appliances	33
8. Technical support and warranty	33



Мал./Рис./Img. 1



Мал./Рис./Img. 2



Мал./Рис./Img. 3

1. ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед першим використанням індукційної плити уважно прочитайте цей посібник з експлуатації та збережіть його в хорошому стані для подальшого використання.

Цей прилад не призначений для використання із зовнішніми таймерами або системами дистанційного керування. Необхідно стежити за дітьми, щоб вони не грали із виробом. Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, розумовими чи сенсорними здібностями або з нестачею досвіду та знань; за умови, що вони отримують нагляд чи інструктаж щодо безпечного використання продукту та розуміють ризики, що тягне за собою його використання. Очищення та технічне обслуговування виробу не повинні виконуватись дітьми, за винятком випадків, коли їм виповнилося 8 років і вони перебувають під наглядом. Зберігайте виріб та шнур живлення у недоступному для дітей віком до 8 років. Якщо кабель пошкоджено, він повинен бути відремонтований службою технічної підтримки Secotec, щоб уникнути будь-якого можливого пошкодження або небезпеки. Поводьтеся з індукційною плитою дбайливо, щоб уникнути можливих пошкоджень. У разі появи тріщин на поверхні виробу негайно вимкніть його, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Припиніть використання індукційної плити та зверніться до служби технічної підтримки Secotec. Не кладіть металеві предмети, такі як ножі, вилки, ложки, кришки, алюмінієву фольгу тощо на індукційну плиту, оскільки вони є провідниками тепла і можуть призвести до пошкодження або травми. Ніколи не занурюйте індукційну плиту або шнур живлення у воду чи будь-яку іншу рідину.

Не використовуйте виріб, якщо він не працює належним чином, якщо його пошкоджено або пошкоджено шнур живлення або виделку. З міркувань безпеки ці деталі слід замінити службою технічної підтримки Secotec. Будь-яке втручання у виріб, крім його звичайного очищення та технічного обслуговування, повинно виконуватись службою технічної підтримки Secotec. Ніколи не торкайтеся гарячих поверхонь виробу. Ці частини залишаються гарячими протягом деякого часу після використання. Людям з кардіостимуляторами або аналогічними медичними пристроями слід триматися подалі від індукційної плити, доки вона підключена до мережі. Якщо у вас є якісь питання з цього приводу, проконсультуйтеся зі своїм лікарем перед використанням цього продукту, щоб уникнути можливих небезпек.

Увага: Індукційна плита буде гарячою після використання. Будь ласка, не чіпайте її. Цей продукт призначений лише для домашнього використання. У випадку професійного використання, яке не відповідає або не зазначене в даній інструкції, виробник не несе відповідальності та гарантія не поширюється.

Виріб призначений для використання виключно зі змінним струмом. Перед першим використанням переконайтеся, що напруга в мережі відповідає напрузі, вказаній на паспортній табличці виробу.

Будь-яка помилка при підключенні продукту анулює його гарантію. Підключайте прилад лише до розеток із заземленням.

Не використовуйте адаптери живлення та не під'єднуйте інші пристрої до тієї самої розетки, щоб уникнути електричного навантаження та пожежі.

Якщо ви використовуєте прилад у країні, відмінній від країни, де він був придбаний, обов'язково перевірте його належним чином у авторизованому сервісному центрі через відмінності у стандартах у кожній країні.

Видаліть всю упаковку, наклейки та аксесуари всередині та зовні виробу. Встановіть прилад на плоску, стійку та термостійку робочу поверхню, подалі від можливих бризок води.

Не розміщуйте та не використовуйте виріб у середовищах з високим ступенем вологості.

Не ставте та не використовуйте індукційну плиту на сталевих чи алюмінієвих поверхнях.

Забезпечте вільний простір 10 см з усіх боків виробу, щоб забезпечити достатню вентиляцію виробу. Ніколи не розміщуйте і не використовуйте виріб поблизу стін або під шафами.

Ніколи не ставте і не використовуйте індукційну плиту під легкозаймистими предметами (фіранками тощо) або поруч із ними. Ніколи не розміщуйте і не використовуйте виріб на плитах або інших джерелах тепла або поруч із ними. Перед використанням повністю розмотайте шнур живлення. Не використовуйте подовжувачі.

Якщо ви берете на себе відповідальність за використання подовжувача, використовуйте лише той, який знаходиться в хорошому стані, заземлений та відповідає технічним характеристикам пристрою.

Ніколи не залишайте пристрій навіть на кілька секунд, коли він підключений до мережі, особливо у присутності дітей.

Не залишайте шнур живлення у місцях, доступних для дітей. Шнур живлення не повинен знаходитись поряд із гарячими частинами виробу, джерелами тепла або гострими краями або стикатися з ними.

Візьміть необхідні запобіжні заходи, щоб не спіткнутися про шнур живлення.

Вимкніть і від'єднуйте виріб від мережі, коли він не використовується. Ніколи не вимикайте вилку, потягнувши за шнур живлення. Перед тим, як підключати його до мережі, перевірте виріб та шнур живлення на предмет ознак зносу або пошкоджень.

Ніколи не переміщуйте пристрій, поки він гарячий. Дайте індукційній плиті повністю охолонути перед чищенням та зберіганням.

Завжди тримайте індукційну плиту в чистоті, щоб запобігти попаданню пилу у двигун вентилятора та полумку.

Якщо будь-яка частина приладу спалахнула, ніколи не намагайтеся загасити полум'я водою.

Вимкніть індукційну плиту і згасіть полум'я вологою ганчіркою.

Помістіть ємність у центр кулінарного кола.

Не перегрівайте контейнер і не нагрівайте контейнер протягом тривалого часу.

Не розігрійте їжу в банках або герметичних контейнерах, щоб уникнути вибуху, викликаного розширенням повітря.

чтобы избежать взрыва, вызванного расширением воздуха.

2. ЗАПЧАСТИНИ ТА КОМПОНЕНТИ

Мал. 1 (Стор. 2)

1. Індукційна плита (для посуду діаметром до 28 см)
2. Шнур живлення
3. Панель інструментів
4. Експлуатація

3. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Відповідні контейнери

Каструлі та каструлі з подвійним феромагнітним дном (емальованим з кованиго заліза або нержавіючої сталі) або виготовлені з магнітних матеріалів для плоскодонної індукції з діаметром дна від 12 до 28 см.

Щоб дізнатися, чи контейнер є феромагнітним, піднесіть до його основи магніт. Якщо магніт притягується до основи, контейнер феромагнітний.

Ознайомтеся з технічними характеристиками кухонного начиння, щоб переконатися, що воно підходить для індукційних плит.

Принцип роботи

Індукційна плита працює, нагріваючи ємність струмом, індукованим магнітним полем. Електричний струм проходить через котушку із мідного дроту, створюючи магнітне поле.

Коли цей потік намагнічує основу контейнера, генеруються вихрові струми малої інтенсивності (ланцюги електричного струму, що індукуються через провідники за рахунок зміни магнітного поля провідника), які швидко підвищують температуру контейнера. Принцип індукційної варильної панелі полягає в тому, щоб помножити ці вихрові струми, змінюючи напрямок височастотних полів, щоб нагріти дно каструлі.

Для правильної роботи індукційного процесу посуд, в якому ви готуєте, має бути феромагнітним (додаткову інформацію див. у розділі «Посуд»). Оскільки індукційна плита використовує магнітні поля, вона виробляє тепло без вогню, диму, газів тощо. буд. Якщо магнітні струми проходять через неметалеві матеріали, індукційна варильна панель не виробляє тепла.

Мал.2 (Стор. 2)

1. Вихровий струм
2. Магнітне поле
3. Котушка
4. Варильна поверхня
5. Феромагнітний контейнер

Характеристика

Декілька заходів безпеки

Захист від стрибків/провалів напруги.

Індукційна плита підходить тільки для каструль із діаметром дна від 12 до 28 см.

Захист від перегріву.

Захист навколишнього середовища

Індукція є найефективнішим методом з погляду енергозбереження із виходом енергії понад 90%.

Індукційний процес не призводить до вогню.

Процес індукції не вимагає палива та знижує ризик побутових аварій, пов'язаних із витоком газу чи пожежею.

Розумний моніторинг

Різні функції приготування: режими низької та високої потужності для задоволення потреб.

Під час приготування їжі.

Широкий температурний діапазон: розумно підтримує та регулює температуру. Гнучка функція таймера та програматора.

Виявлення наявності ємностей, придатних для індукційного варіння: якщо ємність невідповідна або ємність не виявлена, активується сигнал тривоги.

Легке очищення

Індукційна плита зносостійка і не тьмяніє. Вона також проста в обслуговуванні та чищенні.

Увага: скляна поверхня може зберігати тепло після контакту з гарячим контейнером.

Сенсорне керування 

Панель керування реагує на дотик, тому не потрібний тиск.

Використовуйте для цього кінчик пальця.

Ви будете чути звуковий сигнал щоразу, коли записується дія.

Переконайтеся, що панель керування завжди чиста і суха, а на ній немає предметів(наприклад, посуду або кухонних рушників). Навіть тонка плівка води може утруднити роботу з панеллю керування.

Підготовка


Розмістіть ємність на індукційну плиту.

Підключіть прилад; дисплей увімкнеться, і пристрій подасть звуковий сигнал.

Натисніть кнопку запуску, щоб увімкнути продукт. Натисніть кнопку ще раз, щоб вимкнути пристрій.


Після включення («ВКЛ») індукційна плита автоматично вимикається за одну хвилину бездіяльності.

Мал. 3 (Стор. 2)

Селектор режиму 

Натисніть кнопку вибору режиму, щоб вибрати потрібний режим із 5 доступних режимів:

1. Ручний режим: виберіть бажаний рівень потужності (від 0 до 10) за допомогою кнопок збільшення та зменшення.
2. Нагрівання
3. Суп
4. Рис
5. Кава

Програматор (не доступний у ручному режимі) 

Після того, як ви вибрали потрібний режим, натисніть кнопку програматора, щоб вибрати, коли ви хочете, щоб індукційна плита почала нагрівати посуд. Дисплей покаже 00:00 та почне блимати.


Використовуйте піктограму «+», щоб збільшити хвилини (макс. 59 хвилин).

Використовуйте «-» для збільшення годинника (макс. 23 години).

Після вибору кількості годин та хвилин екран автоматично перестане блимати.

Індукційна плита негайно почне зворотний відлік, поки час не досягне 00:00. Після цього індукційна плита почне нагрівати посуд.

Таймер (доступний лише в ручному режимі та режимі підтримки температури)

Після того, як ви вибрали потрібний режим, натисніть кнопку таймера, щоб вибрати, як довго хочете, щоб індукційна плита нагрівала посуд. Дисплей покаже 00:00 та почне блимати. 

Використовуйте значок «+» для збільшення часу щохвилини та «-» для його зменшення (макс. 3 години). Як тільки ви виберете потрібний час, екран перестане блимати, і індукційна плита негайно почне нагрівати контейнер, поки час не досягне 00:00, якщо продукт не буде вимкнений вручну.

4. ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Для очищення виробу необхідно вимкнути шнур живлення, дочекатися охолодження поверхні та дотримуватися наведених нижче інструкцій:

Скляна поверхня

Якщо скляна поверхня сильно забруднена, очистіть її вологою неабразивною губкою, для стійких плям використовуйте відповідний засіб для чищення.

Варильна поверхня та панель управління

Для очищення використовуйте м'яку вологу тканину. У разі масляних плям, які важко очистити, протріть їх м'якою тканиною, змоченою теплою водою з невеликою кількістю миючого засобу, а потім витріть вологою м'якою тканиною.

Вхід/вихід повітря

Зітріть пил ватним тампоном.

5. ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ

Коди несправностей: (Режим очікування)
Проблеми

1. Невідповідний контейнер або контейнер відсутній
2. Коротке замикання
3. Коротке замикання
4. Електричне навантаження
5. Недостатнє живлення
6. Не нагрівається
7. Перегрів

Код

1. Режим очікування E0 або блимає екран
2. E1 або блимає екран
3. E2 або блимає екран
4. E3 або блимає екран
5. E4 або блимає екран
6. E5 або блимає екран
7. E6 або блимає екран

Рішення

1. Змініть контейнер
2. Зв'яжіться із SAT
3. Зв'яжіться із SAT
4. Переконайтеся, що електрична установка відповідає специфікаціям продукту.
5. Переконайтеся, що електрична установка відповідає специфікаціям продукту.
6. Зверніться до SAT.
7. Дайте виробу охолонути. Якщо проблема не вирішена, зверніться до SAT.

Вирішення проблеми:

Помилка

1. Немає звукового сигналу при підключенні пристрою або реакції натискання кнопки живлення.
2. Індукційна плита вимикається після відображення попередження та звукового сигналу.

3. Продукт перестає нагріватися та видає 5 звукових сигналів.
4. Температура не регулюється.

Перевірка

- 1.1. Переконайтеся, що вилка не пошкоджена.
- 1.2. Перевірте, чи є живлення.
 - 2.1. Перевірте, чи сумісний горщик.
 - 2.2. Перевірте, чи каструля стоїть по центру варильної поверхні.
 - 2.3. Перевірте, чи не перевищує ємність зазначений діаметр.
 - 3.1. Перевірте, чи гаряча пластина.
 - 3.2. Перевірте, чи не заблоковано впускний/випускний отвір для повітря.
 - 3.3. Перевірте, чи працюють налаштування температури.
 - 3.4. Зачекайте 10 хвилин та перевірте ще раз.
 - 3.5. Напруга занадто низька або занадто висока.
 - 3.6. Не натискайте жодних кнопок протягом 2 годин.
4. Перевірте, чи рівний контейнер, якщо ні, замініть його іншим.

Попередження:

Якщо продукт не працює після застосування цих можливих рішень, зверніться до служби технічної підтримки Sесотес.

Якщо кабель живлення пошкоджений, його слід відремонтувати службою технічної підтримки Sесотес.

6. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Індукційна варильна панель Full Crystal Onyx/Scarlet/Diamond/Sky

Модель №: 03069/08014/08015/08016

Напруга 220-240В~, 50-60Гц

Потужність: 2000 Вт

Температура: 70 ~ 280 оС

7. УТИЛІЗАЦІЯ СТАРИХ ЕЛЕКТРОПРИЛАДІВ



Європейська директива 2012/19/ЄС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE) вказує на те, що електроприлади не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Ці електроприлади необхідно утилізувати окремо, щоб оптимізувати відновлення та переробку матеріалів і, таким чином, зменшити вплив, який вони можуть вплинути на здоров'я людини та навколишнє середовище. Символ перекресленого бака для сміття нагадує вам про ваш обов'язок правильно утилізувати цей продукт.

Для отримання детальної інформації про найбільш підходящий спосіб утилізації електроприладів та/або відповідних батарей споживач повинен звернутися до місцевих органів влади.

8. ТЕХНІЧНА ПІДТРИМКА ТА ГАРАНТІЯ

Гарантія на цей продукт складає 2 роки з дати покупки, за умови, що рахунок-фактура збережено та надіслано, продукт знаходиться в ідеальному фізичному стані та використовується належним чином, як зазначено в цьому посібнику з експлуатації.

Гарантія не поширюється:

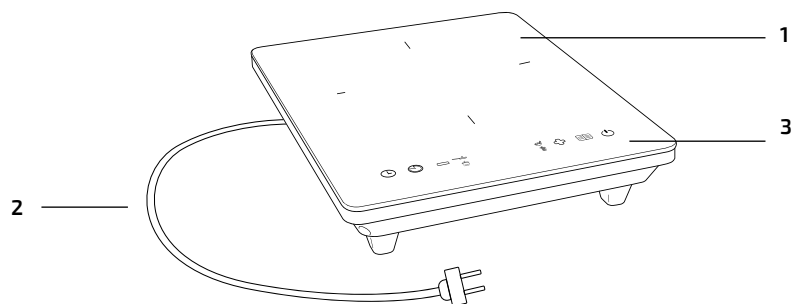
Якщо продукт використовувався понад його можливості або корисність, зазнав неправильного поводження, побиття, впливу вологи, занурення в будь-яку рідину або агресивну речовину, а також будь-яку іншу несправність з вини споживача.

Якщо виріб був розібраний, модифікований або відремонтований особами, які не уповноважені офіційним представником компанії Secotec SAT.

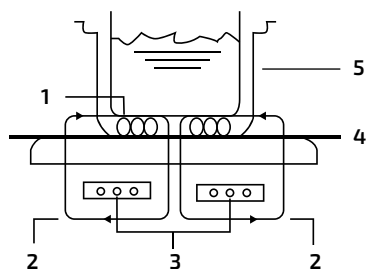
Якщо інцидент був викликаний природним зношуванням деталей в результаті використання.

Гарантійне обслуговування поширюється на всі виробничі дефекти протягом 2 років згідно із чинним законодавством, крім витратних матеріалів. У разі неправильного користування користувачем гарантійний сервіс не несе відповідальності за ремонт.

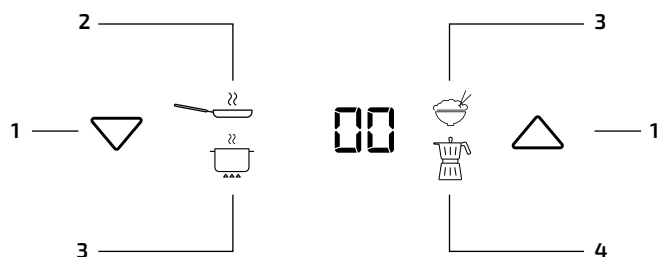
Якщо ви знайдете інцидент із продуктом або у вас виникнуть питання, зверніться до офіційної служби технічної підтримки Secotec за телефоном +34 96 321 07 28.



Мал./Puc./Img. 1



Мал./Puc./Img. 2



Мал./Puc./Img. 3

1. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием индукционной плиты внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и сохраните его в хорошем состоянии для дальнейшего использования.

Этот прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или системами дистанционного управления.

Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с изделием.

Этим прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, умственными или сенсорными способностями или с недостатком опыта и знаний; при условии, что они получают надзор или инструктаж относительно безопасного использования продукта и понимают риски, которые влечет за собой его использование.

Очистка и техническое обслуживание изделия не должны выполняться детьми, за исключением случаев, когда им исполнилось 8 лет и они находятся под присмотром.

Храните изделие и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

Если кабель был поврежден, он должен быть отремонтирован службой технической поддержки Secotec, чтобы избежать любого возможного повреждения или опасности.

Обращайтесь с индукционной плитой бережно, чтобы избежать возможных повреждений. В случае появления трещин на поверхности изделия немедленно выключите его, чтобы избежать возможного поражения электрическим током. Прекратите использование

индукционной плиты и обратитесь в службу технической поддержки Secotec. Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т. д. на индукционную плиту, поскольку они являются проводниками тепла и могут привести к повреждению или травме. Никогда не погружайте индукционную плиту или шнур питания в воду или любую другую жидкость. Не используйте изделие, если оно не работает должным образом, если оно повреждено или если поврежден шнур питания или вилка. По соображениям безопасности эти детали должны быть заменены службой технической поддержки Secotec. Любое вмешательство в изделие, кроме его обычной очистки и технического обслуживания, должно выполняться службой технической поддержки Secotec. Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям изделия. Эти части остаются горячими в течение некоторого времени после использования. Людям с кардиостимуляторами или аналогичными медицинскими устройствами следует держаться подальше от индукционной плиты, пока она подключена к сети. Если у вас есть какие-либо вопросы по этому поводу, проконсультируйтесь со своим лечащим врачом перед использованием этого продукта, чтобы избежать возможных опасностей.

Внимание: Индукционная плита будет горячей после использования. Пожалуйста, не трогайте ее.

Этот продукт предназначен исключительно для домашнего использования. В случае профессионального использования, несоответствующего или не указанного в данной инструкции, производитель не несет ответственности и гарантия не распространяется. Изделие предназначено для использования исключительно с переменным током. Перед первым использованием убедитесь, что напряжение в сети

соответствует напряжению, указанному на паспортной табличке изделия. Любая ошибка в подключении продукта аннулирует его гарантию. Подключайте прибор только к розеткам с заземлением. Не используйте адаптеры питания и не подключайте другие устройства к той же розетке одновременно, чтобы избежать электрической перегрузки и пожара.

Если вы используете прибор в стране, отличной от страны, в которой он был приобретен, обязательно проверьте его надлежащим образом в авторизованном сервисном центре из-за различий в стандартах в каждой стране. Удалите всю упаковку, наклейки и аксессуары внутри и снаружи изделия. Установите прибор на плоскую, устойчивую и термостойкую рабочую поверхность, вдали от возможных брызг воды.

Не размещайте и не используйте изделие в средах с высокой степенью влажности.

Не ставьте и не используйте индукционную плиту на стальных или алюминиевых поверхностях.

Обеспечьте свободное пространство в 10 см со всех сторон изделия, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию изделия. Никогда не размещайте и не используйте изделие вблизи стен или под навесными шкафами. Никогда не ставьте и не используйте индукционную плиту под легко воспламеняющимися предметами (занавесками и т. д.) или рядом с ними. Никогда не размещайте и не используйте изделие на плитах или других источниках тепла или рядом с ними. Перед использованием полностью размотайте шнур питания. Не используйте удлинители. Если вы берете на себя ответственность за использование удлинителя, используйте только тот, который находится в хорошем состоянии, заземлен и соответствует техническим характеристикам устройства.

Никогда не оставляйте устройство даже на несколько секунд, когда оно подключено к сети, особенно в присутствии детей.

Не оставляйте шнур питания в местах, доступных для детей. Шнур питания не должен находиться рядом с горячими частями изделия, источниками тепла или острыми краями или соприкасаться с ними. Примите необходимые меры предосторожности, чтобы не споткнуться о шнур питания. Выключайте и отсоединяйте изделие от сети, когда оно не используется. Никогда не отключайте вилку, потянув за шнур питания. Осмотрите изделие и шнур питания на предмет признаков износа или повреждений, прежде чем подключать его к сети. Никогда не перемещайте прибор, пока он горячий. Дайте индукционной плите полностью остыть перед чисткой и хранением.

Всегда держите индукционную плиту в чистоте, чтобы предотвратить попадание пыли в двигатель вентилятора и поломку. Если какая-либо часть прибора загорелась, никогда не пытайтесь потушить пламя водой. Отключите индукционную плиту и потушите пламя влажной тряпкой. Поместите емкость в центр кулинарного круга. Не перегревайте контейнер и не нагревайте контейнер без содержимого в течение длительного времени. Не разогревайте пищу в банках или герметичных контейнерах, чтобы избежать взрыва, вызванного расширением воздуха.

2. ЗАПЧАСТИ И КОМПОНЕНТЫ

Рис. 1 (Стр. 14)

1. Индукционная плита (для посуды диаметром до 28 см)
2. Шнур питания
3. Панель инструментов
4. Эксплуатация

3. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подходящие контейнеры

Кастриули и кастрюли с двойным ферромагнитным дном (эмалированным, из кованого железа или нержавеющей стали) или изготовленные из магнитных материалов для плоскостной индукции с диаметром дна от 12 до 28 см.

Чтобы узнать, является ли контейнер ферромагнитным, поднесите к его основанию магнит. Если магнит притягивается к основанию, контейнер ферромагнитен. Ознакомьтесь с техническими характеристиками вашей кухонной утвари, чтобы убедиться, что она подходит для индукционных плит.

Принцип работы

Индукционная плита работает, нагревая емкость токами, индуцированными магнитным полем. Электрический ток проходит через катушку из медной проволоки, создавая магнитное поле. Когда этот поток намагничивает основание контейнера, то генерируются вихревые токи малой интенсивности (цепи электрического тока, индуцируемые через проводники за счет изменения магнитного поля проводника), которые быстро повышают температуру контейнера. Принцип индукционной варочной панели заключается в том, чтобы умножить эти вихревые токи, изменяя направление высокочастотных полей, чтобы нагреть дно кастрюли.

Для правильной работы индукционного процесса посуда, в которой вы готовите, должна быть ферромагнитной (дополнительную информацию см. в разделе «Посуда»). Поскольку индукционная плита использует магнитные поля, она вырабатывает тепло без огня, дыма, газов и т. д. Если магнитные токи проходят через немагнитные материалы, индукционная варочная панель не производит тепла.

Рис.2 (Стр. 14)

1. Вихревой ток
2. Магнитное поле
3. Катушка
4. Варочная поверхность
5. Ферромагнитный контейнер

Характеристика

Несколько мер безопасности

Защита от скачков/провалов напряжения.

Индукционная плита подходит только для кастрюль с диаметром дна от 12 до 28 см.

Защита от перегрева.

Защита окружающей среды

Индукция является наиболее эффективным методом с точки зрения

энергосбережения с выходом энергии более 90%.

Индукционный процесс не приводит к огню.

роцесс индукции не требует топлива и снижает риск бытовых аварий, связанных с утечкой газа или пожаром.

Умный мониторинг

Различные функции приготовления: режимы низкой и высокой мощности для удовлетворения различных потребностей.

При приготовлении пищи.

Широкий температурный диапазон: разумно поддерживает и регулирует температуру.

Гибкая функция таймера и программатора.

Обнаружение наличия емкостей, пригодных для индукционной варки: если емкость неподходящая или емкость не обнаружена, активируется сигнал тревоги.

Легкая очистка

Индукционная плита износостойкая и не тускнеет. Она также проста в обслуживании и чистке.

Внимание: стеклянная поверхность может сохранять тепло после контакта с горячим контейнером.

Сенсорное управление

Панель управления реагирует на прикосновения, поэтому не требуется никакого давления.

Используйте для этого кончик пальца. 

Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда записывается действие.

Убедитесь, что панель управления всегда чистая и сухая, а на ней нет никаких предметов (например, посуды или кухонных полотенец). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу с панелью управления.

Подготовка

Поместите емкость на индукционную плиту.

Подключите прибор; дисплей включится, и устройство подаст звуковой сигнал.

Нажмите кнопку запуска, чтобы включить продукт. Нажмите кнопку еще раз, чтобы выключить прибор.

После включения («ВКЛ») индукционная плита автоматически выключается через одну минуту бездействия.

Рис.3 (Стр. 14)

Селектор режима 

Нажмите кнопку выбора режима, чтобы выбрать нужный режим из 5 доступных режимов:


1. Ручной режим: выберите желаемый уровень мощности (от 0 до 10) с помощью кнопок увеличения и уменьшения.

2. Нагревание

3. Суп

4. Рис

5. Кофе

Программатор (не доступен в ручном режиме) 

После того, как вы выбрали нужный режим, нажмите кнопку программатора, чтобы выбрать, когда вы хотите, чтобы индукционная плита начала нагревать посуду. Дисплей покажет 00:00 и начнет мигать.


Используйте значок «+», чтобы увеличить минуты (макс. 59 минут).

Используйте «-» для увеличения часов (макс. 23 часа).

После выбора количества часов и минут экран автоматически перестанет мигать.

Индукционная плита немедленно начнет обратный отсчет, пока время не достигнет 00:00. После этого индукционная плита начнет нагревать посуду.

Таймер (доступен только в ручном режиме и режиме поддержания температуры)

После того, как вы выбрали нужный режим, нажмите кнопку таймера, чтобы выбрать, как долго вы хотите, чтобы индукционная плита нагревала посуду. Дисплей покажет  00:00 и начнет мигать.

Используйте значок «+» для увеличения времени поминутно и «-» для его уменьшения (макс. 3 часа). Как только вы выберете нужное время, экран перестанет мигать, и индукционная плита немедленно начнет нагревать контейнер, пока время не достигнет 00:00, если только продукт не будет выключен вручную.

4. ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для очистки изделия необходимо отключить шнур питания, дождаться остывания поверхности и следовать приведенным ниже инструкциям:

Стеклянная поверхность

Если стеклянная поверхность сильно загрязнена, очистите ее влажной неабразивной губкой, для стойких пятен используйте подходящее чистящее средство.

Варочная поверхность и панель управления

Для очистки используйте мягкую влажную ткань. В случае масляных пятен, которые трудно очистить, протрите их мягкой тканью, смоченной теплой водой с небольшим количеством моющего средства, а затем вытрите мягкой влажной тканью.

Вход/выход воздуха

Сотрите пыль ватным тампоном.

5. РАЗРЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ

Коды неисправностей: (Режим ожидания)

Проблемы

1. Неподходящий контейнер или контейнер отсутствует
2. Короткое замыкание
3. Короткое замыкание
4. Электрическая перегрузка
5. Недостаточное питание
6. Не нагревается
7. Перегрев

Код

1. Режим ожидания E0 или мигает экран
2. E1 или мигает экран
3. E2 или мигает экран
4. E3 или мигает экран
5. E4 или мигает экран
6. E5 или мигает экран
7. E6 или мигает экран

Решение

1. Смените контейнер
2. Свяжитесь с SAT
3. Свяжитесь с SAT
4. Убедитесь, что электрическая установка соответствует спецификациям продукта.
5. Убедитесь, что электрическая установка соответствует спецификациям продукта.
6. Свяжитесь с SAT.
7. Дайте изделию остыть. Если проблема не устранена, обратитесь в SAT.

Разрешение проблемы:

Ошибка

1. Нет звукового сигнала при подключении устройства или реакции на нажатие кнопки питания.

2. Индукционная плита выключается после отображения предупреждения и звукового сигнала.
3. Продукт перестает нагреваться и издает 5 звуковых сигналов.
4. Температура не регулируется.

Проверка

- 1.1. Проверьте, не повреждена ли вилка.
- 1.2. Проверьте, есть ли питание.
- 2.1. Проверьте, совместим ли горшок.
- 2.2. Проверьте, стоит ли кастрюля или кастрюля по центру варочной поверхности.
- 2.3. Проверьте, не превышает ли емкость указанный диаметр.
- 3.1. Проверьте, горячая ли пластина.
- 3.2. Проверьте, не заблокировано ли впускное/выпускное отверстие для воздуха.
- 3.3. Проверьте, работают ли настройки температуры.
- 3.4. Подождите 10 минут и проверьте еще раз.
- 3.5. Напряжение слишком низкое или слишком высокое.
- 3.6. Не нажимайте никакие кнопки в течение 2 часов.
4. Проверьте, ровный ли контейнер, если нет, замените его другим.

Предупреждение:

Если продукт не работает после применения этих возможных решений, обратитесь в службу технической поддержки Cecotec.

Если кабель питания поврежден, он должен быть отремонтирован службой технической поддержки Cecotec.

6. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Индукционная варочная панель Full Crystal Onyx/Scarlet/Diamond/Sky

Модель №: 03069/08014/08015/08016

Напряжение 220-240В~, 50-60Гц

Мощность: 2000 Вт

Установка температуры: 70 ~ 280 оС

7. УТИЛИЗАЦИЯ СТАРЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ



Европейская директива 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) указывает, что электроприборы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Эти электроприборы необходимо утилизировать отдельно, чтобы оптимизировать восстановление и переработку материалов и, таким образом, уменьшить воздействие, которое они могут оказать на здоровье человека и окружающую среду.

Символ перекрещенного мусорного бака напоминает вам о вашей обязанности правильно утилизировать этот продукт. Для получения подробной информации о наиболее подходящем способе утилизации своих электроприборов и/или соответствующих батарей потребитель должен обратиться в местные органы власти.

8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ГАРАНТИЯ

Гарантия на этот продукт составляет 2 года с даты покупки, при условии, что счет-фактура сохранен и отправлен, продукт находится в идеальном физическом состоянии и используется надлежащим образом, как указано в данном руководстве по эксплуатации.

Гарантия не распространяется:

Если продукт использовался сверх его возможностей или полезности, подвергался неправильному обращению, избиению, воздействию влаги, погружению в какую-либо жидкость или агрессивное вещество, а также любая другая неисправность по вине потребителя.

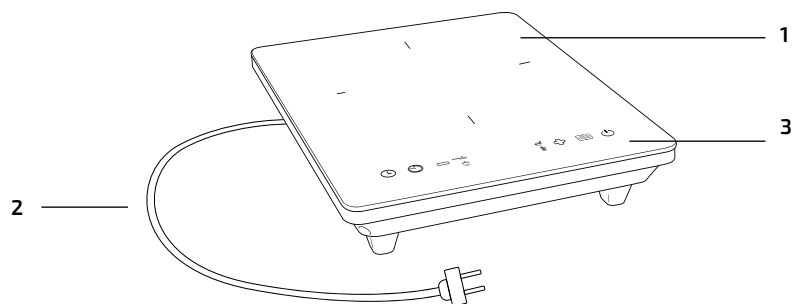
Если изделие было разобрано, модифицировано или отремонтировано лицами, не уполномоченными официальным представителем Cecotec SAT.

Если инцидент был вызван естественным износом деталей в результате использования.

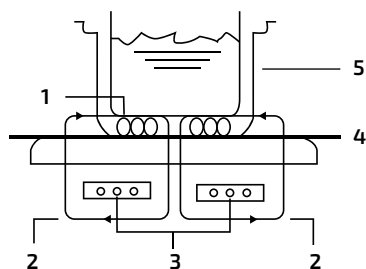
Гарантийное обслуживание распространяется на все производственные дефекты в течение 2 лет согласно действующему законодательству, кроме расходных материалов.

В случае неправильного использования пользователем гарантийный сервис не несет ответственности за ремонт.

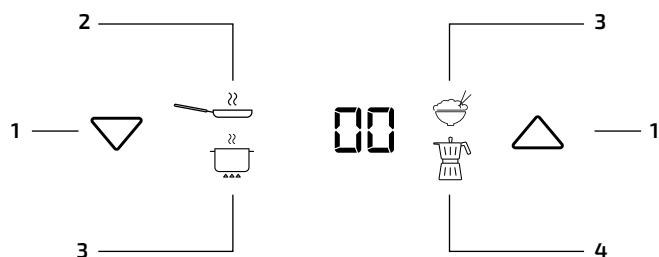
Если вы обнаружите инцидент с продуктом или у вас возникнут вопросы, обратитесь в официальную службу технической поддержки Cecotec по телефону +34 96 321 07 28.



Мал./Puc./Img. 1



Мал./Puc./Img. 2



Мал./Puc./Img. 3

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users. This appliance must not be operated with timers or external remote control system.

Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

This appliance can be used by children over 8 years old and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety, and understand the hazards involved. The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children under 8 without supervision.

Keep the appliance and its power cord away from children under 8.

If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec, in order to avoid any type of danger.

Please use the appliance carefully to avoid any possible damages. In case of finding fractures on the surface, switch it off immediately to avoid possible electric shocks. Stop using the induction hob and contact the Technical Support Service of Cecotec.

Do not place any metal objects, such as knives, forks, spoons, lids, aluminium foil, etc. on the induction hob (as they may conduct heat and cause injuries), except compatible pans/pots. Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.

Do not use your appliance if it does not operate correctly, if it has been damaged, or if the power cord or plug is damaged.

To ensure safety, these parts must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec.

Any intervention, other than normal cleaning and maintenance, must be performed by the official Technical Support Service of Cecotec.

Never touch the hot surfaces of the appliance. They will remain hot for a while after use.

People with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction cooker when it is connected to the power supply. If in any doubt, consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.

Warning: The induction hob is hot after cooking. Please, do not touch it.

This appliance is intended for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use, or failure to comply with these instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not apply.

This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches the one indicated on the appliance.

Any connection error will invalidate your warranty.

For a safety use of the appliance, it must be connected to an earthed power supply. Do not use a socket adapter or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.

Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service center.

Remove all packaging materials, stickers, and accessories from the inside and outside of the appliance.

The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.

Do not place or use this appliance in high humidity environments. Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.

Maintain a gap of at least 10 cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.

Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.

Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).

Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.

Unwind the power cord fully before use.

Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and matches the power rating of the appliance.

Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even just for a few moments, especially where children are present.

Do not let the power cord hang where children may reach it.

The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat, or resting on sharp edges.

Take all necessary precautions to prevent anyone from tripping over an extension cord.

Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.

Never disconnect the plug by pulling from the power cord.

Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage before connecting it to the power supply.

Never move the appliance when it is hot.

Allow the appliance to cool down completely before you clean

and store it.

Always keep the induction cooker clean to avoid dust from entering the fan motor and causing a malfunction.

Should any part of the appliance catch fire, never try to extinguish the flames with water.

Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.

Place the pan at the centre of the cooking circle.

Do not overheat an empty pan or pot during long periods of time.

Do not heat the foodstuffs in cans or other airtight containers to avoid explosions caused by air expansion.

2. PARTS AND COMPONENTS

Img. 1 (Page 14)

1. Induction hob (for tools up to 28 cm).
2. Power cord
3. Control panel

3. OPERATION

Suitable containers

Ferromagnetic double-layer pots and pans (enameled, wrought iron or stainless steel) or made with magnetic materials for flat-bottomed induction with a base diameter between 12 and 28 cm.

To know if a vessel is ferromagnetic, bring a magnet close to its base.

If the magnet is attracted to the base, it means that it is ferromagnetic.

See the technical specifications of your kitchen tools to confirm that they are suitable for induction hobs.

Operating principles

An induction hob works by heating a receptacle using the currents induced by a magnetic field. The principle behind the induction hob is to multiply these Eddy currents while changing the direction of the high frequency field in order to heat the bottom of the receptacle.

As the induction hob uses magnetic fields to heat, it generates high heat without fire, fumes,

gasses, etc. When the magnetic currents pass through non-metallic materials, the hob does not produce heat.

Img. 2 (Page 14)

1. Eddy current
2. Magnetic field
3. Coil
4. Wide cooking surface
5. Ferromagnetic receptacle

Features:

Multiple Safety Protections

Protection against voltage drops/surges.

The induction cooker is only suitable for pots and pans with a diameter between 12 and 28 cm (part in contact with the induction hob).

Protection against overheating.

Environmental Protection

Induction is the most efficient method in terms of energy, with an energy yield of more than 90%.

Induction does not generate any flames.

Induction does not need any fuel and reduces the risk of domestic accidents linked to gas leaks or fire.

Smart control

Multiple cooking functions: multiple cooking modes from low to high power to meet various cooking needs.

Wide range of cooking temperatures: maintains and regulates the cooking temperature intelligently.

Flexible timer function.

Detection of the presence of induction receptacles: if no receptacle or an unsuitable receptacle is detected on the induction hotplate, the alarm is triggered.

Easy cleaning

The induction hob is wear-resistant and does not tarnish easily.

It is also easy to clean and maintain.

Warning: The ceramic glass may be hot after being in contact with the hot receptacle.

Touch control 

The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.

Use the ball of your finger, not its tip.

You will hear a beep each time a touch is registered.

Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Preparation


Place the pan on the induction hob before use.

Plug the appliance; the display will turn on and the appliance will emit a "beep".

Press the power button to switch the device on. Press this button again to turn the appliance off.

Once turned ON, the induction hob will turn automatically OFF after 1 minute without operation.

Img. 3 (Page 14)

Mode selector 

Press the mode selector button to select the desired mode, among the 5 available modes:

1. Manual mode: select the desired power level (from 0 to 10) with the increase and decrease buttons
2. Keep warm
3. Soup
4. Rice
5. Coffee

Cooking time schedule (not available in the manual mode): 

Once the desired mode has been selected, touch the cooking time schedule button to select when you want the induction hob to start heating the pot/pan. The display will show 00:00 and start blinking.

Use the increasing button to set the time upwards (max. 59').

Use the decreasing button to set the time downwards (max. 23h).

Once the desired number of hours and minutes has been selected, the display will stop blinking automatically.

The induction hob will then start heating the pot/pan.

Timer (only available on manual and keep warm modes): 

Once the desired mode has been selected, touch the cooking time schedule button to select when you want the induction hob to start heating the pot/pan.

The display will show 00:00 and start blinking.

Use the increasing button to increase the time minute by minute and the decreasing button to decrease it (max. 3h).

Once the desired time has been selected, the display will stop blinking automatically and the induction hob will start heating the pot/pan immediately for as much time as selected, unless turned off manually.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

In order to clean the product, you must disconnect the power cord, wait until the glass plate has cooled, then follow the instructions below:

Glass surface:

If the glass plate is very dirty, clean it using a damp, non-abrasive sponge or, for stubborn stains, use an appropriate cleaning product, designed for use on glass hobs.

Cooking surface and control panel:

Use a damp, soft cloth to clean it. In case of any oil stains that are not easily removed, wipe away the stains with a soft cloth rinsed in warm water and a little detergent and then, clean it using a damp soft cloth.

Air inlet/outlet

Remove any dust with a cotton bud.

5. TROUBLESHOOTING

Abnormality codes: (Standby mode)

Problem

1. Receptacle missing or not suitable
2. Short circuit
3. Short circuit
4. Electric overload
5. Low electrical supply
6. The product does not heat
7. Overheating

Code

1. E0 or indicator blinks
2. E1 or indicator blinks
3. E2 or indicator blinks
4. E3 or indicator blinks
5. E4 or indicator blinks
6. E5 or indicator blinks
7. E6 or indicator blinks

Solution

1. Change the cookware.

2. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
3. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
4. Make sure the power supply matches the specification from the appliance.
5. Make sure the power supply matches the specification from the appliance.
6. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
7. Let the appliance cool down. If the problem persists, contact the official Technical Support Service of Cecotec.

Troubleshooting:

Error

1. There is no beep when the cooker is plugged in, or no reaction or display when pressing the power button.
2. Cooker turns off after warning with continuous beeps.
3. The appliance stops heating and beeps for 5 times.
4. The temperature cannot be controlled.

Malfunction check

- 1.1. Check if plug is damaged.
- 1.2. Check if power is cut off.
 - 2.1. Check if the pot is induction compatible.
 - 2.2. Check whether the pan is centred on the cooking surface.
 - 2.3. Check if the vessel is over the specified diameter.
 3. 1. Check whether the product is hot.
 - 3.2. Check whether the ventilation mouth or exhaust mouth are clogged.
 - 3.3. Check whether the temperature setting works.
 - 3.4. Wait for 10 min. and check again.
 - 3.5. Too low or too high power voltage.
 - 3.6. Do not press any button for 2 hrs.
4. Check whether the pan is smooth or not, please repair it.

Warning:

If the appliance still does not work after trying these possible solutions, please contact the Technical Support Service of Cecotec.

If the cord is broken, it must be repaired by the Technical Support Service of Cecotec.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Full Crystal Onyx/Scarlet/Diamond/Sky induction hob

Model No.: 03069/08014/08015/08016

Voltage: 220-240 V~, 50-60Hz

Power: 2000 W

Temperature range: 70 ~280 °C

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.

The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.

Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
YV01191230