

# cecotec

FULL CRYSTAL SKY / ONYX / DIAMOND / SCARLET

Placa de inducción/ Induction hob



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manuale di istruzioni  
Manual de instruções  
Handleiding  
Instrukcja obsługi  
Návod k použití

## ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	5
2. Partes y componentes	8
3. Funcionamiento	9
4. Limpieza y mantenimiento	11
5. Resolución de problemas	12
6. Especificaciones técnicas	13
7. Reciclaje de electrodomésticos	14
8. SAT y garantía	14

## INDEX

1. Safety instructions	15
2. Parts and components	18
3. Operation	18
4. Cleaning and maintenance	21
5. Troubleshooting	21
6. Technical specifications	23
7. Disposal of old electrical appliances	23
8. Technical support and warranty	23

## SOMMAIRE

1. Instructions de sécurité	24
2. Parties et composants	27
3. Fonctionnement	27
4. Nettoyage et entretien	30
5. Résolution des problèmes	31
6. Spécifications techniques	32
7. Recyclage des électroménagers	32
8. Garantie et SAV	33

## INDEX

1. Sicherheitshinweise	33
2. Partes y componentes	37
3. Bedienung	38
4. Reinigung und Wartung	41
5. Resolución de problemas	41
6. Technische Spezifikationen	43
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	43
8. Garantie und Kundendienst	43

## INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	45
2. Parti e componenti	48
3. Funzionamento	48
4. Pulizia e manutenzione	51
5. Risoluzione dei problemi	52
6. Specifiche tecniche	53
7. Riciclaggio di elettrodomestici	53
8. Garanzia e SAT	54

## ÍNDICE

1. Instruções de segurança	55
2. Partes e componentes	58
3. Funcionamento	58
4. Limpeza e manutenção	61
5. Resolução de problemas	61
6. Especificações técnicas	63
7. Reciclagem de eletrodomésticos	63
8. Garantia e SAT	63

## INHOUDSTAFEL

1. Veiligheidsvoorschriften	65
2. Onderdelen en componenten	68
3. Werking	68
4. Schoonmaak en onderhoud	71
5. Probleemoplossing	72
6. Technische specificaties	73
7. Recyclage van huishoudtoestellen	73
8. Garantie en technische ondersteuning	74

## SPIS TREŚCI

1. Instrukcje bezpieczeństwa	75
2. Części i komponenty	78
3. Obsługa urządzenia	78
4. Czyszczenie i konserwacja	81
5. Rozwiązywanie problemów	82
6. Dane techniczne	83
7. Recykling sprzętu	83
8. Gwarancja i Pomoc Techniczna	84

## OBSAH

1. Bezpečnostní pokyny	85
2. Části a komponenty	88
3. Fungování	88
4. Čištění a údržba	91
5. Řešení problémů	91
6. Technické specifikace	93
7. Recyklace elektrospotřebičů	93
8. Záruka a technický servis	93

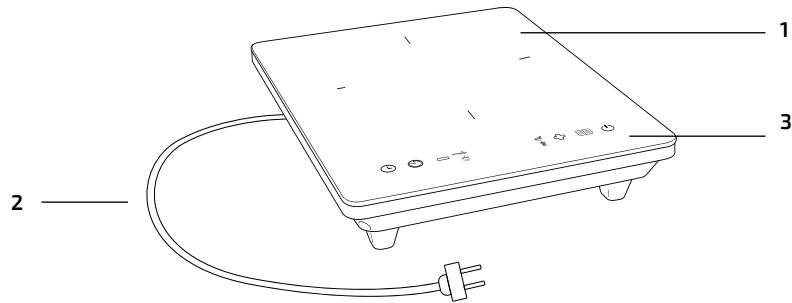


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

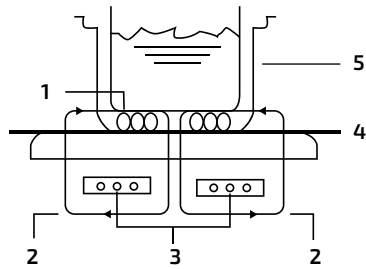


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

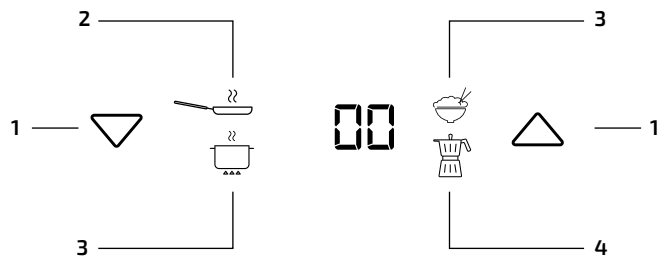


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de usar la placa por primera vez y manténgalo en buenas condiciones para consultas posteriores.

Este electrodoméstico no está diseñado para su uso con temporizadores o sistemas de control remoto externos.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el producto.

Este electrodoméstico puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, mentales o sensitivas reducidas, o falta de experiencia o conocimiento; siempre y cuando reciban supervisión o instrucción acerca del uso del producto de una forma segura, y entiendan los riesgos que su uso conlleva. La limpieza y el mantenimiento del producto no debe ser realizado por niños, a menos que tengan 8 años o más y sean supervisados.

Mantenga el producto y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Si el cable ha sido dañado, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec, para evitar cualquier posible daño o peligro.

Por favor, trate la placa de inducción con cuidado para evitar posibles daños. En caso de fracturas en su superficie, apáguela inmediatamente para evitar posibles descargas eléctricas. Deje de usar la placa de inducción y contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

No sitúe ningún objeto metálico, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapaderas, papel de aluminio, etc. sobre la placa de inducción, ya que son conductores del calor y podrían causar daños o lesiones.

Nunca sumerja la placa de inducción o su cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.

No use el producto si no funciona correctamente, presenta daños o el cable de alimentación o enchufe está dañado. Por motivos de seguridad, estas partes han de ser reemplazadas por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Cualquier intervención en el producto, aparte de su limpieza y mantenimiento normal, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Nunca toque las superficies calientes del producto. Dichas partes permanecerán calientes un tiempo después de su uso.

Las personas con marcapasos o aparatos médicos similares deben mantenerse alejados de la placa de inducción mientras esté conectada a la corriente. Si tiene cualquier duda al respecto, consulte con su médico de cabecera antes de usar este producto para evitar posibles peligros.

Atención: La placa de inducción estará caliente después de su uso. Por favor, no la toque.

Este producto está diseñado exclusivamente para un uso doméstico. En caso de uso profesional, inapropiado o no indicado en estas instrucciones, el fabricante no se hace responsable y la garantía no será aplicable.

El producto está diseñado para un uso exclusivamente con Corriente Alterna. Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con el indicado en la placa de datos del producto.

Cualquier error en la conexión del producto invalidará su garantía.

Conecte el electrodoméstico únicamente en enchufes con toma de tierra. No use adaptadores de corriente, ni conecte cualquier otro aparato en el mismo enchufe al mismo tiempo, para evitar sobrecargas eléctricas y riesgo de incendios.

Si usa el electrodoméstico en un país diferente a aquel en el que fue adquirido, asegúrese de que un centro de servicio autorizado lo revise adecuadamente, debido a la diferencia en los estándares de cada país.

Retire los envoltorios, pegatinas, y accesorios del interior y exterior del producto.

Sitúe el electrodoméstico en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, alejada de posibles salpicaduras de agua.

No sitúe ni use el producto en ambientes con un grado alto de humedad.

No sitúe ni use la placa de inducción sobre superficies de acero o aluminio.

Mantenga un espacio de 10 cm a todos lados del producto para asegurar una ventilación adecuada del mismo.

Nunca sitúe ni use el producto cerca de muros o bajo armarios de pared.

Nunca sitúe ni use la placa de inducción bajo o cerca de objetos fácilmente inflamables (cortinas, etc.).

Nunca sitúe ni use el producto sobre o cerca de hornillos u otras fuentes de calor.

Desenrolle el cable de alimentación completamente antes de usar.

No utilice alargadores. Si acepta la responsabilidad de usar un cable alargador, use únicamente aquel que esté en buen estado, tenga toma de tierra y coincida con los valores técnicos del electrodoméstico.

Nunca abandone el producto, ni siquiera por unos momentos, mientras esté conectado a la red

eléctrica, especialmente si hay niños presentes.

No permita que el cable de alimentación cuelgue en lugares en los que los niños puedan alcanzarlo.

El cable de alimentación no debe situarse cerca o en contacto con las partes calientes del producto, fuentes de calor o bordes afilados.

Tome las precauciones necesarias para evitar tropezones con el cable de alimentación.

Apague y desconecte el producto de la red eléctrica cuando no esté en uso.

Nunca desconecte el enchufe tirando del cable de alimentación. Examine el producto y su cable de alimentación en busca de signos de desgaste o daños antes de conectarlo a la red eléctrica.

Nunca mueva el electrodoméstico mientras esté caliente.

Deje enfriar la placa de inducción por completo antes de limpiarla y guardarla.

Mantenga siempre la placa de inducción limpia, para evitar que el polvo entre en el motor del ventilador y cause averías.

Si alguna parte del electrodoméstico se incendiara, nunca trate de apagar las llamas con agua.

Desconecte la placa de inducción y extinga las llamas con un trapo húmedo.

Sitúe el recipiente en el centro del círculo de cocción.

No sobrecaliente el recipiente, ni lo precaliente sin contenido durante períodos largos de tiempo.

No caliente alimentos en latas de conserva o recipientes herméticos, para evitar explosiones causadas por la expansión de aire.

## 2. PARTES Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Placa de inducción (para utensilios de hasta 28 cm de diámetro)
2. Cable de alimentación
3. Panel de control

## 3. FUNCIONAMIENTO

Recipientes aptos

Sartenes y ollas con doble fondo ferromagnético (esmaltadas, hierro forjado o acero inoxidable) o fabricadas con materiales magnéticos para inducción de fondo plano con un diámetro de base entre 12 y 28 cm.

Para saber si un recipiente es ferromagnético, acerque un imán a su base. Si el imán es atraído por la base, el recipiente es ferromagnético.

Ver especificaciones técnicas de sus utensilios de cocina para confirmar que sean aptos para las cocinas de inducción.

Principio de funcionamiento

La placa de inducción funciona calentando un recipiente con corrientes inducidas por un campo magnético. La corriente eléctrica pasa a través de una bobina de alambre de cobre, generando un campo magnético. Cuando dicho flujo magnetiza la base del recipiente, se generan corrientes de Foucault de baja intensidad (circuitos de corriente eléctrica inducidos a través de conductores por un cambio en el campo magnético del conductor), que aumentan la temperatura del recipiente rápidamente. El principio detrás de la placa de inducción es multiplicar estas corrientes de Foucault, mientras se cambia la dirección de los campos de alta frecuencia, para calentar la base del recipiente.

Para que el proceso de inducción funcione correctamente, el recipiente con el que se cocine debe ser ferromagnético (ver la sección "Utensilios de cocina" para más información). Puesto que la placa de inducción utiliza campos magnéticos, genera calor sin fuego, humos, gases, etc. Si las corrientes magnéticas pasan a través de materiales no metálicos, la placa de inducción no produce calor.

Fig. 2

1. Corriente de Foucault
2. Campo magnético
3. Bobina
4. Superficie de cocinado
5. Recipiente ferromagnético

Características

Múltiples medidas de seguridad

Protección contra subidas/bajadas de tensión.

La placa de inducción solo es apta para recipientes con un diámetro de base entre 12 y 28 cm.

Protección contra el sobrecalentamiento.

Protección medioambiental

La inducción es el método más efectivo en términos de ahorro energético, con un rendimiento

energético superior al 90%.

El proceso de inducción no produce fuego.

El proceso de inducción no precisa de combustibles y reduce el riesgo de accidentes domésticos relacionados con fugas de gas o fuego.

#### Control inteligente

Varias funciones de cocinado: modos de baja y alta potencia para cubrir las diferentes necesidades

a la hora de cocinar.

Amplio rango de temperaturas: mantiene y regula la temperatura de manera inteligente.

Función de temporizador y programador flexible.

Detección de la presencia de recipientes aptos para la cocina de inducción: si el recipiente no es

válido o no se detecta ningún recipiente, se activará una alarma.

#### Fácil limpieza

La placa de inducción es resistente al desgaste y no pierde el brillo fácilmente. También es fácil realizar su mantenimiento y limpiarla.

Atención: La superficie de vidrio podría mantener el calor después de estar en contacto con el recipiente caliente.

#### Control táctil

El panel de control responde al tacto, por lo que no es necesario ejercer presión.

Use la yema del dedo, no la punta.

Oirá un pitido cada vez que se registre una acción.

Asegúrese de que el panel de control esté siempre limpio y seco, así como de que no hay ningún objeto (como utensilios o trapos de cocina) sobre él. Incluso una fina película de agua podría dificultar el manejo del panel de control.

#### Preparación

Sitúe el recipiente sobre la placa de inducción.

Enchufe el electrodoméstico; la pantalla se encenderá y el producto emitirá un pitido.

Pulse el botón de inicio para encender el producto. Pulse el botón de nuevo para apagar ("OFF") el electrodoméstico.


Una vez encendida ("ON"), la placa de inducción se apagará automáticamente tras un minuto sin operación.

Fig. 3

Selector de modo 

Pulse el botón del selector de modo para seleccionar el modo deseado de entre los 5 modos disponibles:

1. Modo manual: seleccione el nivel de potencia deseado (de 0 a 10) con los botones de aumentar y reducir
2. Mantener caliente
3. Sopa
4. Arroz
5. Café

Programador (no disponible en modo manual) 


Una vez haya seleccionado el modo deseado, pulse el botón del programador para seleccionar cuándo quiere que la placa de inducción comience a calentar el recipiente. La pantalla mostrará 00:00 y empezará a parpadear.

Utilice el icono "+" para aumentar los minutos (máx. 59').

Utilice "-" para aumentar las horas (máx. 23 h).

Una vez seleccionadas la cantidad de horas y minutos, la pantalla parará de parpadear automáticamente.

La placa de inducción comenzará una cuenta atrás inmediatamente hasta que el tiempo alcance 00:00. La placa de inducción empezará entonces a calentar el recipiente.

Temporizador (solo disponible en los modos manual y mantener caliente) 

Una vez haya seleccionado el modo deseado, pulse el botón del temporizador para seleccionar cuánto tiempo quiere que la placa de inducción caliente el recipiente. La pantalla mostrará 00:00 y comenzará a parpadear.

Use el icono "+" para aumentar el tiempo minuto a minuto y "-" para disminuirlo (máx. 3 h).

Una vez haya seleccionado el tiempo deseado, la pantalla dejará de parpadear y la placa de inducción

comenzará inmediatamente a calentar el recipiente, hasta que el tiempo llegue a 00:00, a menos que el producto se apague manualmente.

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para limpiar el producto debe desconectar el cable de alimentación, esperar a que la superficie se enfríe y seguir las siguientes instrucciones:

#### Superficie de vidrio

Si la superficie de vidrio está muy sucia, límpiela usando una esponja húmeda no abrasiva, para manchas persistentes, use un producto de limpieza adecuado.

#### Superficie de cocinado y panel de control

Use un trapo suave y húmedo para limpiarla. En caso de manchas de aceite que no se limpien

fácilmente, frote las manchas con un trapo suave humedecido con agua tibia y un poco de detergente y a continuación, límpielo usando un trapo suave y húmedo.

Entrada/salida de aire

Limpie el polvo con un bastoncillo de algodón.

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de anomalía: (modo Standby)

Problemas

1. Recipiente no apto o ningún recipiente
2. Cortocircuito
3. Cortocircuito
4. Sobrecarga eléctrica
5. Suministro de energía insuficiente
6. No se calienta
7. Sobrecalentamiento

Código

1. Standby E0 o pantalla parpadea
2. E1 o pantalla parpadea
3. E2 o pantalla parpadea
4. E3 o pantalla parpadea
5. E4 o pantalla parpadea
6. E5 o pantalla parpadea
7. E6 o pantalla parpadea

Solución

1. Cambie el recipiente
2. Contacte con el SAT
3. Contacte con el SAT
4. Asegúrese de que la instalación eléctrica coincide con las especificaciones del producto
5. Asegúrese de que la instalación eléctrica coincide con las especificaciones del producto
6. Contacte con el SAT
7. Deje que el producto se enfríe. Si el problema persiste contacte con el SAT

Resolución de problemas:

Error

1. Ningún pitido cuando se conecta el producto o no hay reacción cuando se pulsa el botón de encendido.

2. La placa de inducción se apaga tras mostrar un aviso y emitir pitidos.
3. El producto para de calentarse y pita 5 veces.
4. No se puede regular la temperatura.

Comprobación

- 1.1. Compruebe si el enchufe está dañado.
- 1.2. Compruebe que hay corriente eléctrica.
- 2.1. Compruebe si la olla es compatible.
- 2.2. Compruebe si la sartén o olla está centrada en la superficie de cocinado.
- 2.3. Compruebe si el recipiente supera el diámetro indicado.
3. 1. Compruebe si la placa está caliente.
- 3.2. Compruebe si la entrada/salida de aire está bloqueada.
- 3.3. Compruebe si los ajustes de temperatura funcionan.
- 3.4. Espere 10 min y compruébelo de nuevo.
- 3.5. Voltaje muy bajo o muy alto.
- 3.6. No presione ningún botón durante 2 horas.
4. Compruebe si el recipiente está liso, si no es así, sustitúyalo por otro.

Advertencia:

Si el producto no funciona tras probar estas posibles soluciones, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Si el cable de alimentación está roto, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Placa de inducción Full Crystal Onyx/Scarlet/Diamond/Sky

Modelo No.: 03069/08014/08015/08016

Voltaje 220-240 V~, 50-60Hz

Potencia: 2000 W

Ajuste de temperatura: 70 ~280 °C

## 7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

## 8. SAT Y GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.

Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

## 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

Fig. 1

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.

Fig. 2

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.

Fig. 3

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.

## 1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez ce manuel attentivement avant d'utiliser la plaque à induction pour la première fois. Gardez bien ce manuel pour de futures références.

Cet électroménager n'est pas conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique. Le nettoyage et l'entretien de ce produit ne doivent pas être réalisés par des enfants, à moins qu'ils aient 8 ans ou plus et soient surveillés. Maintenez le produit et le câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Si le produit présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

S'il vous plaît, utilisez la plaque à induction soigneusement afin d'éviter tout type de danger. Si vous trouvez des cassures sur la surface, éteignez-la immédiatement pour éviter des possibles décharges électriques. N'utilisez plus la plaque à induction et contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Ne placez aucun objet métallique comme des couteaux, des fourchettes, des couvercles, du papier d'aluminium, etc. sur la plaque à induction, puisqu'ils conduisent la chaleur et cela pourrait provoquer des dommages.

Ne submergez ni la plaque à induction ni le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.

N'utilisez pas le produit s'il ne fonctionne pas correctement, s'il

présente des dommages visibles ou si la prise de courant est abîmée. Pour des motifs de sécurité, ces parties doivent être remplacées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Toute intervention du produit, outre de son nettoyage et entretien quotidien, doit être réalisée par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Ne touchez pas le produit lorsque la surface soit chaude. Quelques parties du produit resteront chaudes pendant quelques instants juste après son usage.

Des personnes avec un pacemaker ou des appareils médicaux similaires doivent rester éloignées de la plaque à induction lorsqu'elle est branchée sur la prise de courant. Si vous avez des doutes, veuillez consulter votre médecin de famille avant d'utiliser ce produit et pour éviter des possibles dangers.

Attention : la plaque à induction restera chaude après son usage. S'il vous plaît, ne la touchez pas.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. En cas d'utilisation professionnelle, inappropriée ou non intentionnelle, le fabricant n'assume pas la responsabilité et la garantie ne s'applique pas.

Ce produit a été conçu pour un usage exclusivement avec un Courant Alternatif (CA). Avant de l'utiliser pour la première fois, assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.

Toute faille de connexion du produit annule sa garantie.

Branchez l'appareil uniquement sur des prises de courant avec une connexion à terre. Afin d'éviter des surcharges électriques et des incendies, n'utilisez pas adaptateurs de courant et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise de courant. Si vous utilisez l'appareil dans un pays autre que celui dans lequel il a été acheté, assurez-vous qu'un centre de service autorisé le vérifie correctement, en raison de la différence de

normes dans chaque pays.

Enlevez tous les éléments qui composent l'emballage, les autocollants et les accessoires de l'intérieur et l'extérieur du produit.

Placez l'appareil sur une surface plate et stable résistante à la chaleur, et éloignée des possibles éclaboussures.

Ne placez pas et n'utilisez pas le produit dans des environnements avec un haut degré d'humidité.

Ne placez pas la plaque à induction sur des surfaces en acier ou aluminium.

Laissez une distance de 10 cm approximativement entre le produit et autres objets pour qu'il puisse avoir une correcte ventilation.

Ne placez jamais le produit à côté des murs ou sur des placards.

Ne placez ni utilisez jamais le produit au-dessous ou prêt des objets inflammables (rideaux, etc).

Ne placez n'utilisez jamais le produit sur ou à côté des fours ou d'autres sources de chaleur.

Déroulez le câble d'alimentation complètement avant d'utiliser l'appareil.

N'utilisez pas des rallonges. Si vous utilisez des rallonges, utilisez celles qui soient en bon état, qui aient connexion à terre et qui coïncident avec les informations techniques des électroménagers.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il soit branché sur la prise de courant, surtout s'il y a des enfants présents.

Ne laissez pas le câble à la portée des enfants, ils pourraient l'attraper.

Ne placez pas le câble à coté ou en contact avec des parties chaudes du produit, des sources de chaleur ou des bords pointus.

Évitez de vous trébucher avec le câble d'alimentation. Placez-

le dans un lieu sécurisé.

Éteignez et déconnectez le produit du réseaux électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.

Ne débranchez jamais l'appareil en tirant du câble d'alimentation.

Examinez le produit et son câble d'alimentation pour voir s'il y a des signes d'usure ou des dommages avant de le connecter sur la prise de courant.

Ne bougez jamais l'appareil lorsqu'il soit chaud.

Laissez refroidir la plaque à induction avant de la nettoyer et de la ranger.

Assurez-vous que la plaque à induction soit toujours propre afin d'éviter que la poussière entre au moteur du ventilateur et endommage le produit.

Si quelques parties du produit incendient, n'utilisez pas de l'eau pour les éteindre.

Déconnectez la plaque à induction et éteignez le feu avec un chiffon humide.

Placez le récipient au centre du cercle de cuisson.

Ne surchauffez pas le récipient et ne le préchauffez pas sans contenu pendant des longues périodes.

Ne réchauffez pas des aliments en boîtes de conserve ou dans des récipients hermétiques afin d'éviter des explosions provoquées par l'expansion d'air.

## 2. PARTIES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Plaque à induction (pour des ustensiles de 28 cm de diamètre)
2. Câble d'alimentation
3. Panneau de contrôle

## 3. FONCTIONNEMENT

Récipients qui conviennent pour le produit

Des poêles et des cocottes avec un double fond ferromagnétique (émaillées en fer forgé ou en acier inoxydable) ou conçues avec des matériaux magnétiques pour induction à fond plat avec un diamètre de base entre 12 et 28 cm.

Pour savoir si un récipient est ferromagnétique, rapprochez un aimant. Si l'aimant est attiré par

la base, alors le récipient est ferromagnétique.

Vérifiez les spécifications techniques de vos ustensiles de cuisine afin de confirmer qu'ils peuvent être utilisés avec des plaques à induction.

Fonctionnement

La plaque à induction fonctionne en réchauffant un récipient avec des courants induits par un champ magnétique. Le courant électrique passe à travers d'un fuseau de fil de cuivre, en produisant un champ magnétique. Lorsque ce flux magnétise la base du récipient, il produit des courants de Foucault de basse intensité (circuits de courant électrique induits par le biais de

conducteurs par un changement dans le champ magnétique du conducteur), qui augmentent la température du récipient rapidement. Le principe derrière la plaque d'induction est de multiplier ces courants de Foucault, tandis qu'on change la direction des domaines de haute fréquence, pour réchauffer la base du récipient.

Pour que le processus d'induction fonctionne correctement, le récipient avec lequel on cuisine doit être ferromagnétique (voir la section « Ustensiles de cuisine » pour obtenir plus d'information). Puisque la plaque d'induction utilise des champs magnétiques, elle produit de la chaleur sans feu, fumée, gaz, etc. Si les courants magnétiques passent à travers des matériaux non métalliques, la plaque à induction ne produit pas de la chaleur.

Img. 2

1. Courant de Foucault
2. Champ magnétique
3. Bobine
4. Grande surface de cuisson
5. Récipient ferromagnétique

Caractéristiques

Multiplis mesures de sécurité

- Protection contre des montées/baissées de tension.
- La plaque d'induction convient seulement pour récipients avec un diamètre de base entre 12 et 28 cm.
- Protection contre les surchauffes.

Protection environnementale

- L'induction est la méthode la plus effective en termes d'économie énergétique, avec un rendement énergétique supérieur à 90 %.
- Le processus d'induction ne produit pas de feu.
- Le processus d'induction n'utilise pas de combustibles et réduit le risque d'accidents domestiques en rapport avec des vols gaz ou feu.

Contrôle intelligent

- Plusieurs fonctions de cuisine : modes de basse et haute puissance pour couvrir les différentes nécessités lorsque vous cuisinez.
- Température : elle maintient et règle la température de manière intelligente.
- Fonction minuterie et programmeur flexible.
- Détection de la présence de récipients aptes pour la cuisine d'induction : si le récipient n'est pas valable ou aucun récipient ne se détecte pas, une alarme s'activera.

Facile à nettoyer

- La plaque d'induction est résistante à l'usure et ne perd pas la brillance facilement. Elle est aussi facile à nettoyer et à entretenir.

Attention : la surface en verre pourrait maintenir la chaleur après avoir été en contact avec le récipient chaud.


Contrôle tactile

Le panneau de contrôle fonctionne en le touchant doucement. Comme ça, il ne faudra pas exercer de la pression sur lui.

Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.

Chaque fois qu'une action soit enregistrée, vous entendrez un son.

Assurez-vous que le panneau de contrôle soit toujours propre et sec, ainsi qu'aucun objet ne s'y trouve pas (comme des ustensiles ou des chiffons de cuisine). Même une fine couche d'eau pourrait compliquer le maniement du panneau de contrôle.

Préparation 


Placez le récipient sur la plaque à induction.

Branchez l'appareil électroménager ; l'écran s'allumera et la plaque émettra un son.

Appuyez sur le bouton de connexion pour l'allumer. Vous entendrez un son et l'écran montrera (« ON »). Appuyez de nouveau le bouton pour l'éteindre (« OFF »).

Une fois allumé (« ON »), la plaque d'induction s'éteindra automatiquement après quelques minutes sans fonctionner.

Img. 3

Sélecteur de mode 

Touchez le bouton sélecteur de mode pour choisir le mode souhaité parmi les 5 disponibles :

1. Mode manuel : choisissez le niveau de puissance souhaité (de 0 à 10) avec les boutons d'augmentation et de réduction.
2. Maintenir chaud
3. Soupe
4. Riz
5. Café

Programmeur (pas disponible avec le mode manuel) 

Une fois vous avez sélectionné le mode souhaité, appuyez sur le bouton de la minuterie pour établir le temps de début pour que la plaque à induction commence à réchauffer le récipient. L'écran montrera 00:00 et commencera à clignoter.

Utilisez « + » pour augmenter les minutes (max. 59').

Utilisez « - » pour augmenter les heures (max. 23h).

Lorsque vous avez choisi la quantité d'heures et de minutes, l'écran arrêtera de clignoter automatiquement.

La plaque à induction commencera un compte à rebours immédiatement jusqu'à ce que le temps

atteint 00:00. La plaque à induction commencera alors à réchauffer le récipient.

Minuterie (seulement disponible avec les modes Manuel et Maintenir chaud). 

Lorsque vous avez sélectionné le mode souhaité, appuyez sur le bouton de la minuterie afin de choisir combien de temps la plaque à induction doit réchauffer le récipient. L'écran montrera 00:00 et commencera à clignoter.

Utilisez « + » pour augmenter le temps minute à minute et « - » pour le diminuer (max. 3h).

Lorsque vous avez sélectionné le mode souhaité, l'écran arrêtera de clignoter et la plaque à induction commencera à réchauffer le récipient jusqu'à ce que le temps atteint 00:00, à moins que l'appareil s'éteigne manuellement.

## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour nettoyer le produit déconnectez le câble d'alimentation, attendez à ce que la surface soit froide et suivez les instructions suivantes :

Surface en verre

Si la surface en verre est très sale, nettoyez-la en utilisant une éponge humide non abrasive.

Pour enlever les taches plus difficiles, utilisez un produit de nettoyage spécifique et adéquat.

Surface de cuisson et panneau de contrôle

Utilisez un chiffon doux et humide pour les nettoyer. S'il y a des taches d'huile qui sont très difficiles à enlever, frottez-les avec un chiffon doux et humidifié avec de l'eau tiède et avec un

peu de détergent. Tout de suite, nettoyez tout avec un chiffon doux et sec.

Entrée/sortie d'air

Nettoyez la poussière avec un bâtonnet en coton.

## 5. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Codes d'anomalies : (mode Standby)

Problèmes

1. Récipient pas apte ou aucun récipient
2. Court-circuit
3. Court-circuit
4. Surcharge électrique
5. Distribution d'énergie insuffisante
5. Elle ne réchauffe pas
7. Surchauffe

Code

1. Standby E0 ou écran qui clignote
2. E1 ou écran qui clignote
3. E2 ou écran qui clignote
4. E3 ou écran qui clignote
5. E4 ou écran qui clignote
5. E5 ou écran qui clignote
7. E6 ou écran qui clignote

Solution

1. Changez le récipient
2. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec
3. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec
4. Assurez-vous que l'installation électrique coïncide avec les spécifications du produit.
5. Assurez-vous que l'installation électrique coïncide avec les spécifications du produit.
5. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec
7. Laissez refroidir la plaque à induction. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec

Résolution des problèmes :

Erreur

1. Aucun son lorsque l'appareil s'allume ou lorsqu'on appuie sur le bouton de connexion.
2. La plaque à induction s'éteint après avoir montré un avis et avoir émis des sons.
3. Le produit arrête le réchauffement et siffle 5 fois.



4. La température ne peut pas être réglée.

#### Vérification

1.1 Vérifiez que la prise de courant ne soit pas abîmée.

1.2 Vérifiez qu'il y ait du courant électrique.

2.1 Vérifiez que la cocotte convient pour ce type de plaques.

2.2 Vérifiez que la poêle ou la cocotte soient au centre de la surface de cuisson.

2.3 Vérifiez que le récipient ne dépasse pas le diamètre indiqué.

3. 1. Vérifiez que la plaque à induction soit chaude.

3.2 Vérifiez que l'entrée/sortie d'air ne soient pas bloquées.

3.3 Vérifiez que les réglages de température fonctionnent correctement.

3.4 Attendez 10 min et vérifiez de nouveau.

3.5 Voltage très bas ou très haut.

3.6 N'appuyez sur aucun bouton pendant 2 heures.

4. Vérifiez si le récipient est lisse. S'il n'est pas, substituez-le par autre.

Avertissement : si le produit continue à ne pas fonctionner après avoir essayé toutes les solutions, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Si le câble est cassé, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Placa de inducción Full Crystal Onyx/Scarlet/Diamond/Sky

Modèle : 03069/08014/08015/08016

Voltage 220-240 V~, 50-60Hz

Puissance : 2000 W

Réglages de température : 70 ~ 280 °C

## 7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous

devez contacter les autorités locales.

## 8. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.

Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Karte zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen in gutem Zustand auf.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit Timern oder externen Fernbedienungssystemen vorgesehen.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder sensiblen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung oder mangelndem Wissen verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden überwacht oder in die sichere Verwendung des Produkts eingewiesen und kennen die mit seiner Verwendung verbundenen Risiken. Die Reinigung und Wartung des Produkts darf nur von Kindern durchgeführt werden, die 8 Jahre oder älter sind und beaufsichtigt werden.

Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Wenn das Kabel beschädigt wurde, muss es vom technischen Kundendienst von Cecotec repariert werden, um mögliche Schäden oder Gefahren zu vermeiden.

Bitte behandeln Sie das Induktionskochfeld sorgfältig, um mögliche Schäden zu vermeiden. Schalten Sie das Gerät bei Oberflächenbrüchen sofort aus, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden. Stellen Sie die Verwendung des Induktionskochfelds ein und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

Stellen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel, Deckel, Aluminiumfolie usw. ab. auf dem Induktionskochfeld, da sie Wärmeleiter sind und Schäden oder Verletzungen verursachen können.

Tauchen Sie das Induktionskochfeld oder das Netzkabel

niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden.

Alle Eingriffe in das Produkt, abgesehen von der normalen Reinigung und Wartung, müssen vom technischen Kundendienst von Cecotec durchgeführt werden.

Berühren Sie niemals heiße Produktoberflächen. Diese Teile bleiben nach Gebrauch noch eine Weile heiß.

Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten sich vom Induktionskochfeld fernhalten, solange es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Wenn Sie Fragen dazu haben, wenden Sie sich an Ihren Hausarzt, bevor Sie dieses Produkt verwenden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

**WARNUNG:** Die Induktionsplatte ist nach Gebrauch heiß. Bitte fassen Sie sie nicht an.

Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Bei sachgemäßer Verwendung, die in dieser Anleitung nicht angegeben oder unangemessen ist, haftet der Hersteller nicht und die Garantie erlischt.

Das Produkt ist ausschließlich zur Verwendung mit Wechselstrom bestimmt. Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Produktdatenschild angegebenen übereinstimmt.

Jeder Fehler in der Produktverbindung führt zum Erlöschen Ihrer Garantie.

Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Stecker an. Schließen Sie das Gerät nur an einen geerdeten Stecker an. Verwenden Sie keine Netzteile und stecken Sie kein anderes Gerät gleichzeitig in dieselbe Steckdose, um elektrische Überlastung und

Brandgefahr zu vermeiden.

Wenn Sie das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem es gekauft wurde, verwenden, vergewissern Sie sich, dass es von einem autorisierten Servicecenter ordnungsgemäß überprüft wird, da sich die Standards in den einzelnen Ländern unterscheiden.

Entfernen Sie die Umhüllungen, Aufkleber und Zubehörteile innerhalb und außerhalb des Produkts.

Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche und halten Sie es von möglichen Wasserspritzern fern.

Stellen Sie das Produkt nicht in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit auf und verwenden Sie es nicht.

Legen oder verwenden Sie die Induktionsplatte nicht auf Stahl- oder Aluminiumoberflächen.

Halten Sie an allen Seiten des Produkts einen Abstand von 10 cm ein, um eine ausreichende Belüftung des Produkts zu gewährleisten.

Stellen oder verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von Wänden oder unter Wandschränken.

Stellen Sie das Induktionskochfeld niemals unter oder in der Nähe von leicht entflammaren Gegenständen (Vorhänge usw.) auf.

Stellen Sie das Produkt niemals auf oder in der Nähe von Öfen oder anderen Wärmequellen auf.

Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.

Verwenden Sie keine Erweiterungen. Wenn Sie die Verantwortung für die Verwendung eines Verlängerungskabels übernehmen, verwenden Sie nur ein Kabel, das sich in gutem Zustand befindet, geerdet ist und den technischen Werten des Geräts entspricht.

Lassen Sie das Produkt niemals, auch nicht für einige Momente,

während Sie mit dem Netzwerk verbunden sind elektrisch, besonders wenn Kinder anwesend sind.

Lassen Sie das Netzkabel nicht an Stellen hängen, an denen Kinder es erreichen können.

Das Netzkabel darf nicht in der Nähe von oder in Kontakt mit heißen Teilen des Produkts, Wärmequellen oder scharfen Kanten gebracht werden.

Treffen Sie die erforderlichen Vorkehrungen, um ein Stolpern über das Netzkabel zu vermeiden.

Schalten Sie das Produkt aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.

Ziehen Sie niemals den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen.

Untersuchen Sie das Produkt und das Netzkabel auf Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigung, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen.

Bewegen Sie das Gerät niemals, solange es heiß ist.

Prüfen Sie, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es einlagern.

Lassen Sie die Induktionsplatte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und lagern.

Wenn ein Teil des Geräts Feuer fängt, versuchen Sie niemals, die Flammen mit Wasser zu löschen.

Trennen Sie die Induktionsplatte und löschen Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.

Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Kochkreises.

Überhitzen Sie den Behälter nicht und wärmen Sie ihn nicht längere Zeit ohne Inhalt vor.

Erwärmen Sie Lebensmittel nicht in Dosen oder luftdichten Behältern, um Explosionen durch Luftexpansion zu vermeiden.

## 2. PARTES Y COMPONENTES

Abb. 1

4. Induktionsplatte (für Utensilien bis 28 cm Durchmesser)
5. Netzkabel
6. Bedienfeld

### 3. BEDIENUNG

#### Geeignete Behälter

Bratpfannen und Töpfe mit doppeltem ferromagnetischem Boden (emailliert, Schmiedeeisen oder Edelstahl) oder hergestellt aus magnetischen Materialien für die Induktion mit flachem Boden mit einem Bodendurchmesser zwischen 12 und 28 cm.

Um herauszufinden, ob ein Behälter ferromagnetisch ist, bringen Sie einen Magneten an seine Basis. Wenn der Magnet angezogen wird der Boden, der Behälter ist ferromagnetisch.

Überprüfen Sie anhand der technischen Daten Ihrer Küchengeräte, ob diese für geeignet sind Induktionsherde

#### Funktionsprinzip

Die Induktionsplatte erwärmt ein Gefäß mit durch ein Feld induzierten Strömen magnetisch. Der elektrische Strom fließt durch eine Spule aus Kupferdraht und erzeugt ein magnetisches Feld. Wenn die Strömung den Boden des Gefäßes magnetisiert, werden Ströme erzeugt

Foucault mit geringer Intensität (Stromkreise, die durch Leiter induziert werden) durch eine Änderung des Magnetfeldes des Leiters), die die Temperatur des Gefäßes erhöhen schnell. Das Prinzip hinter der Induktionsplatte ist, diese Ströme von zu multiplizieren Foucault, während die Richtung der Hochfrequenzfelder geändert wird, um die Unterseite zu erhitzen

des Behälters

Damit der Induktionsprozess ordnungsgemäß funktioniert, muss der Behälter, mit dem er gekocht wird, ausreichen

Seien Sie ferromagnetisch (weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Küchenutensilien“).

Da die Induktions-Induktionsplatte

Magnetfelder verwendet, erzeugt sie Wärme ohne Feuer, Dämpfe, Gase usw.

Wenn die Magnetströme durch nichtmetallische Materialien fließen, erzeugt die Induktionsplatte keine Wärme.

Abb. 2

1. Stromanschluss
2. ein magnetisches Feld

3. Spule
4. 29 x 17 cm breite Grillfläche
5. Ferromagnetischer Behälter

#### Merkmale:

Mehrere Sicherheitsmaßnahmen

Schutz gegen Spannungsanstieg / -abfall.

Die Induktionsplatte ist nur für Gefäße mit einem Bodendurchmesser zwischen 12 und 28 cm geeignet.

Überhitzungsschutz.

#### Umweltschutz

Induktion ist die effektivste Methode in Bezug auf Energieeinsparungen und Leistung Energie über 90%.

Der Induktionsprozess erzeugt kein Feuer.

Der Induktionsprozess erfordert keine Kraftstoffe und verringert das Risiko von Unfällen im Haushalt

im Zusammenhang mit Gas- oder Feuerlecks.

#### Intelligente Steuerung

Verschiedene Kochfunktionen: Niedrig- und Hochleistungsmodus für unterschiedliche Anforderungen

Beim Kochen.

Breiter Temperaturbereich: Erhält und regelt die Temperatur intelligent.

Timer und flexible Programmierfunktion.

Feststellung des Vorhandenseins von Behältern, die für Induktionsherde geeignet sind: Wenn dies nicht der Fall ist

gültig ist oder kein Schiff erkannt wird, wird ein Alarm ausgelöst.

#### Einfache Reinigung

Die Induktionsplatte ist verschleißfest und verliert nicht so leicht an Helligkeit. Es ist auch einfach

Führen Sie die Wartung durch und reinigen Sie sie.

Achtung: Die Glasoberfläche könnte sich nach dem Kontakt mit warm halten

Die heiße Schüssel.

#### Touch-Steuerung


Das Bedienfeld reagiert auf Berührungen, sodass kein Druck erforderlich ist.

Verwenden Sie die Fingerspitze, nicht die Spitze.

Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn eine Aktion aufgezeichnet wird.

Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist und dass es keine gibt

Gegenstand (wie Geschirr oder Geschirrtücher) darauf. Sogar ein dünner Wasserfilm könnte es schwierig machen  
Bedienfeldbedienung.

Zubereitung 

Stellen Sie den Behälter auf die Induktionsplatte.

Stecken Sie das Gerät ein. Der Bildschirm wird eingeschaltet und das Produkt piept.

Drücken Sie die Starttaste, um das Produkt einzuschalten. Sie hören einen Piepton und auf dem Display wird „ON“ angezeigt. Drücken Sie die Taste erneut, um das Gerät auszuschalten („OFF“).

Nach dem Einschalten („ON“) schaltet sich die Induktionsplatte nach einer Minute ohne Bedienung automatisch aus.

Abb. 3

Moduswahlschalter 

Drücken Sie die Moduswahl Taste, um den gewünschten Modus aus den 5 verfügbaren Modi auszuwählen:

1. Manueller Modus: Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe (von 0 bis 10) mit den Erhöhen- und Verringern-Tasten
2. warm halten
3. Suppe
4. Reis
5. Kaffee

Distanz manuell wechseln 

Nachdem Sie den gewünschten Modus ausgewählt haben, drücken Sie die Programmier Taste, um auszuwählen, wann die Induktionsplatte mit dem Aufheizen des Gefäßes beginnen soll. Die Anzeige wird anzeigen und die Ziffern der Uhrzeit blinken.

Verwenden Sie das "+" - Symbol, um die Minuten zu erhöhen (max. 59 ").

Mit „-“ die Stunden erhöhen (max. 23 h).

Sobald die Anzahl der Stunden und Minuten ausgewählt ist, hört der Bildschirm automatisch auf zu blinken.

Die Induktionsplatte startet sofort bis zu diesem Zeitpunkt einen Countdown 00:00 erreichen. Die Induktionsplatte heizt dann den Behälter auf.

Timer (nur im manuellen und Warmhaltemodus verfügbar) 

Nachdem Sie den gewünschten Modus ausgewählt haben, drücken Sie die Timer-Taste, um die gewünschte Zeit auszuwählen

Lassen Sie die Induktionsplatte den Behälter erwärmen. Das Display zeigt 00:00 und beginnt zu blinken.

Verwenden Sie das Symbol "+", um die Minuten um die Minuten zu erhöhen, und "-", um sie zu

verringern (max. 3 Stunden).

Sobald Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, hört der Bildschirm auf zu blinken und die Induktionsplatte

Sofort mit dem Aufheizen des Behälters beginnen, bis die Zeit 00:00 erreicht, bis Es sei denn, das Produkt wird manuell ausgeschaltet.

#### 4. REINIGUNG UND WARTUNG

Um das Produkt zu reinigen, müssen Sie das Netzkabel abziehen und warten, bis die Oberfläche zu abkühlen und folgen Sie den Anweisungen unten:

Glasoberfläche

Wenn die Glasoberfläche stark verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm. Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie ein geeignetes Reinigungsmittel.

Kochfläche und Bedienfeld

Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches, feuchtes Tuch. Bei Ölflecken, die nicht leicht zu reinigen sind, reiben Sie die Flecken mit einem weichen, mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend mit einem weichen, feuchten Tuch.

Luft eintritt / Luftaustritt

Reinigen Sie den Staub mit einem Wattestäbchen.

#### 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fehlercodes: (Standby-Modus)

Problem

1. Behälter ausbauen oder kein Behälter
2. Kurzschluss
3. Cortocircuito
4. Elektrische Überlastung
5. Unzureichende Stromversorgung
6. Erhitzt nicht SAT kontaktieren
7. Überhitzung

Code

1. Standby E0 oder Bildschirm flackert
2. E1 oder Bildschirm flackert
3. E2 oder Bildschirm flackert
4. E3 oder Bildschirm flackert
5. E4 oder Bildschirm flackert
6. E5 oder Bildschirm flackert
7. E6 oder Bildschirm flackert

## Lösung

1. Wechseln Sie die Schüssel
2. Kontaktieren Sie den Kundendienst
3. Kontaktieren Sie den Kundendienst
4. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Installation den Produktspezifikationen entspricht
5. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Installation den Produktspezifikationen entspricht
6. Kontaktieren Sie den Kundendienst
7. Lassen Sie das Produkt abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den SAT

## Fehlerbehebung:

## Fehler

1. Kein Piepton, wenn das Produkt angeschlossen ist oder wenn der Netzschalter gedrückt wird.
2. Die Induktionsplatte erlischt, nachdem eine Warnung und Signaltöne angezeigt wurden.
3. Das Produkt hört auf zu heizen und piept fünfmal.
4. Die Temperatur kann nicht reguliert werden.

## Überprüfen Sie sich

- 1.1 Überprüfen Sie sich, ob der Stecker beschädigt ist.
- 1.2 Überprüfen Sie sich, ob elektrischer Strom fließt.
- 2.1 Überprüfen Sie
  - 2.2. Überprüfen Sie, ob die Pfanne oder der Topf auf der Kochfläche zentriert ist.
  - 2.3. Überprüfen Sie, ob der Behälter den angegebenen Durchmesser überschreitet.
    3. 1. Überprüfen Sie, ob die Platte heiß ist.
    - 3.2. Überprüfen Sie, ob der Lufteinlass / -auslass blockiert ist.
    - 3.3. Überprüfen Sie, ob die Temperatureinstellungen funktionieren.
    - 3.4. Warten Sie 10 Minuten und überprüfen Sie es erneut.
    - 3.5. Spannung zu niedrig oder zu hoch.
    - 3.6. Drücken Sie 2 Stunden lang keine Taste.
  4. Überprüfen Sie, ob der Behälter glatt ist. Wenn nicht, ersetzen Sie ihn durch einen anderen.

## HINWEIS:

Wenn das Produkt nach dem Testen dieser möglichen Lösungen nicht funktioniert, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

Wenn das Netzkabel defekt ist, muss es vom technischen Kundendienst von Cecotec repariert werden.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Full Crystal digitale Einzel-Induktionskochplatte

Referenz: 03069/08014/08015/08016

Spannung: 220 - 240V 50/60 Hz

Leistung: 2000 W

°C = Einstellung der Temperatur

## 7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten.

## 8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt

dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

## 1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima di usare la piastra per la prima volta e mantenerlo in buono stato per eventuali consultazioni future.

Questo elettrodomestico non è stato progettato per essere usato con timer o sistemi di controllo remoto esterni.

Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica. La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere effettuate da bambini, a meno che siano maggiori di 8 anni e siano sotto supervisione.

Mantenere il prodotto e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.

Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

Si prega di maneggiare con cura la piastra ad induzione per evitare possibili danni. In caso di spaccature sulla superficie, spegnere immediatamente il dispositivo onde evitare possibili scariche elettriche. Interrompere l'uso della piastra a induzione e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

Non collocare nessun tipo di oggetto metallico (coltelli, forchette, cucchiari, coperchi, carta stagnola ecc.) sopra la piastra a induzione, poichè conduttori di calore e potrebbero causare danni o lesioni.

Non sommergere la piastra a induzione o il relativo cavo di alimentazione in acqua o qualsiasi altro liquido.

Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente. Per ragioni di sicurezza, queste parti devono essere sostituite dal Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

Qualsiasi intervento sul prodotto che vada al di là della pulizia e dell'ordinaria manutenzione, deve essere effettuata dal Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

Non toccare le superfici del prodotto quando è caldo. Tali parti rimarranno calde per un certo lasso di tempo dopo l'uso.

Le persone con pacemaker o apparecchi medici simili devono mantenersi a distanza dalla piastra a induzione quando è collegata alla corrente. Per qualsiasi dubbio in merito, prima di usare il prodotto consulti il suo medico curante onde evitare eventuali pericoli.

Attenzione: la piastra a induzione sarà calda dopo l'uso. Si prega di non toccarla.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico. In caso di uso professionale, inappropriato o per qualsiasi tipo di uso non indicato in queste istruzioni, il fabbricante non si farà responsabile e la garanzia non potrà essere applicata.

Il prodotto è stato disegnato esclusivamente per l'uso con corrente alternata. Prima di usarlo per la prima volta, assicurarsi che il voltaggio della rete elettrica coincida con quello indicato nelle specifiche del prodotto.

Qualsiasi errore commesso durante il collegamento del prodotto ne renderà invalida la garanzia.

Connettere l'elettrodomestico esclusivamente a prese con messa a terra. Non usare adattatori di corrente, né connettere qualsiasi altro apparato nella stessa presa contemporaneamente, per evitare sovraccarichi e rischio d'incendio.

Se si usa il dispositivo in un paese differente da quello in cui è stato acquistato, assicurarsi che venga controllato da un centro di servizio autorizzato, data la differenza tra standard di ogni paese.

Rimuovere l'imballaggio, gli adesivi e gli accessori dall'interno e dalla parte esterna del prodotto.

Collocare l'elettrodomestico su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calor, lontana da possibili schizzi d'acqua. Non collocare né usare il prodotto in ambienti con alto tasso di umidità.

Non situare né usare la piastra a induzione su superfici di acciaio o alluminio.

Mantenere uno spazio libero di 10 cm in tutti i lati del prodotto per assicurare una ventilazione adeguata dello stesso.

Non situare né usare il prodotto presso muri o al di sotto di mobili a parete.

Non collocare né utilizzare la piastra a induzione sotto o nei pressi di oggetti facilmente infiammabili (tende, ecc.)

Non situare né usare il prodotto sopra o nei pressi di fornelli o altre fonti di calore.

Rotolare completamente il cavo di alimentazione prima di usare il dispositivo.

Non utilizzare prolunghie. Nel caso si accetti la responsabilità di usare una prolunga, assicurarsi che sia in buono stato, abbia presa a terra e coincida con le specifiche tecniche dell'elettrodomestico.

Non lasciare il prodotto incustodito quando è connesso alla rete

elettrica, specialmente in presenza di bambini.

Tenere il cavo di alimentazione sempre fuori dalla portata dei bambini.

Il cavo non deve trovarsi vicino o a contatto con le parti



surriscaldare del prodotto, fonti di calore o bordi affilati.  
 Prendere le precauzioni necessarie per evitare di inciampare con il cavo di alimentazione.  
 Spegnere e scollegare il prodotto dalla rete elettrica quando non lo si usa.  
 Non scollegare la presa tirando il cavo di alimentazione.  
 Esaminare il prodotto e il relativo cavo di alimentazione e assicurarsi che non presenti segni di usura o danni prima di collegarlo alla rete elettrica.  
 Non muovere il dispositivo mentre è ancora caldo.  
 Lasciare raffreddare completamente la piastra a induzione prima di pulirla e riparla.  
 Mantenere la piastra sempre pulita, per evitare che la polvere entri nel motore e causi avarie.  
 In caso di incendio di alcune parti dell'elettrodomestico, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua.  
 Scollegare la piastra dalla corrente ed estinguere le fiamme con un panno umido.  
 Collocare il recipiente al centro del cerchio di cottura.  
 Non surriscaldare il recipiente, né pre-riscaldarlo senza contenuto per lunghi periodi di tempo.  
 Non riscaldare gli alimenti in lattine o recipienti ermetici per evitare esplosioni causate dalla dilatazione dell'aria.

## 2. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Piastra a induzione (per utensili di massimo 28 cm di diametro)
2. Cavo di alimentazione
3. Pannello di controllo

## 3. FUNZIONAMENTO

Recipienti adatti

Padelle e pentole con doppio fondo ferromagnetico (smaltate, ghisa o acciaio inox) o a fondo piatto fabbricate con materiali magnetici per l'induzione, con base di diametro tra 12 e 28 cm. Per sapere se un recipiente è ferromagnetico, avvicinare una calamita alla base. Se la calamita è attratta dalla base, il recipiente è ferromagnetico.  
 Consultare le specifiche tecniche dei propri utensili da cucina per assicurarsi che siano adatti alla cucina a induzione.

Principio di funzionamento

La piastra a induzione funziona attraverso il riscaldamento di un recipiente con corrente indotta da un campo magnetico. La corrente elettrica passa attraverso una bobina di rame, generando un campo magnetico. Quanto tale flusso magnetizza la base del recipiente, vengono generate correnti di Foucault di bassa intensità (circuiti di corrente elettrica indotti tramite conduttori attraverso un cambio nel campo magnetico del conduttore), che aumentano la temperatura del recipiente rapidamente.

Il principio alla base della piastra a induzione è moltiplicare queste correnti di Foucault, mentre si cambia la direzione dei campi di alta frequenza, per riscaldare la base del recipiente.

Per far sì che il processo di induzione funzioni correttamente, il recipiente con il quale si cucina deve essere ferromagnetico (vedere sezione "Utensili da cucina" per maggiori informazioni). Dal momento che la piastra a induzione utilizza campi magnetici, genera calore senza fuoco, fumo, gas, ecc. Se le correnti magnetiche passano attraverso materiali non metallici, la piastra non produce calore.

Fig. 2

1. Corrente di Foucault
2. Campo magnetico
3. Bobina
4. Superficie di cucina
5. Recipiente ferromagnetico

Caratteristiche

Misure di sicurezza multiple

Protezione contro cali/picchi di tensione.

La piastra a induzione è adatta solo a recipienti con base di diametro tra 12 e 28 cm.

Protezione contro il surriscaldamento.

Protezione ambientale.

L'induzione è il metodo più efficace in termini di risparmio energetico, con un rendimento energetico superiore al 90%.

Il processo di induzione non produce fuoco.

Il processo di induzione non necessita di combustibili e riduce il rischio di incidenti domestici legati a fughe di gas o fuoco.

#### Controllo intelligente

Varie funzioni di cottura: modalità alta o bassa potenza per soddisfare le differenti necessità al momento di cucinare .

Ampio raggio di temperature: mantiene e regola la temperatura in modo intelligente.

Funzione timer e programmazione flessibile.

Rilevatore di presenza di recipienti adatti all'induzione: se il recipiente non è valido o non viene rilevato nessun recipiente, si attiverà un segnale sonoro.

#### Pulizia facile.

La piastra a induzione è resistente all'usura e non perde facilmente la brillantezza. Inoltre, effettuarne la manutenzione e pulirla è estremamente facile.

Attenzione: La superficie di vetro potrebbe mantenere il calore dopo essere stata in contatto con un recipiente caldo.

#### Controllo Touch

Il pannello di controllo risponde al tatto, pertanto non è necessario fare pressione. Usare il polpastrello, non la punta del dito.

Si ascolterà un bip ogni volta che viene registrata un'azione.

Assicurarsi che il pannello di controllo sia sempre pulito e secco, e che non vi sia nessun oggetto (come utensili o panno da cucina) al di sopra. Anche un sottile strato di acqua potrebbe rendere difficile l'uso del pannello di controllo.

#### Preparazione

Situare il recipiente sopra la piastra a induzione.

Connettere l'elettrodomestico, il display si accenderà e il prodotto emetterà un bip.

Premere il tasto d'inizio per accendere il prodotto. Si ascolterà un bip e il display mostrerà "ON".

Premere il bottone nuovamente per spegnere l'elettrodomestico ("OFF").

Una volta accesa ("ON"), la piastra a induzione si spegnerà automaticamente dopo un minuto senza effettuare operazioni.

Fig. 3

Selettore della modalità: 

Premere il tasto di selezione della modalità per scegliere la modalità desiderata tra le 5 disponibili:

1. Manuale: selezionare il livello di potenza desiderato (da 0 a 10) con i pulsanti per aumentare

e diminuire

2. Mantenere caldo

3. Zuppa

4. Riso

5. Caffè

#### Programmazione (non disponibile in modalità manuale)

Dopo aver selezionato la modalità desiderata, premere il tasto di programmazione per decidere quando la piastra debba iniziare a riscaldare il recipiente. Il display mostrerà 00:00 e inizierà a lampeggiare.

Utilizzare l'icona "+" per aumentare i minuti (max. 59).

Utilizzare "-" per aumentare le ore (max. 23)

Una volta selezionati ore e minuti, il display smetterà di lampeggiare automaticamente.

La piastra a induzione inizierà immediatamente un conto alla rovescia fino a che il tempo raggiunga 00:00. La piastra a induzione inizierà quindi a riscaldare il recipiente.

#### Timer (disponibile solo in modalità manuale e mantenere caldo)

Dopo aver selezionato la modalità desiderata, premere il tasto del timer per selezionare il tempo in cui si desidera

che la piastra riscaldi il recipiente. Il display mostrerà 00:00 e inizierà a lampeggiare.

Usare l'icona "+" per aumentare il tempo minuto per minuto e "-" per diminuirlo (max. 3 h).

Una volta selezionato il tempo, il display smetterà di lampeggiare e la piastra a induzione inizierà immediatamente a riscaldare il recipiente, fino a che il tempo non arrivi a 00:00, a meno che il prodotto venga spento manualmente.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Per pulire il prodotto è necessario scollegare il cavo di alimentazione, aspettare che la superficie si raffreddi e seguire le istruzioni:

#### Superficie di vetro

Se la superficie di vetro è molto sporca, pulirla con una spugna umida non abrasiva, per macchie persistenti, usare un detergente adeguato.

#### Superficie di cottura e pannello di controllo

Usare un panno morbido e umido. In caso di macchie d'olio che non si rimuovono facilmente, strofinare le macchie con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e un po' di detergente e in seguito, limpiarlo usando un panno morbido e umido.

#### Entrata/uscita dell'aria

Pulire la polvere con un bastoncino di ovatta.

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di anomalie: (modalità Standby)

Problema

1. Recipiente non adatto o nessun recipiente
2. Cortocircuito
3. Cortocircuito
4. Sovraccarico elettrico
5. Fornitura d'energia insufficiente
6. Non riscalda Contattare il SAT
7. Surriscaldamento

Codice

1. Standby E0 o display che lampeggia
2. E1 o display che lampeggia
3. E2 o display che lampeggia
4. E3 o display che lampeggia
5. E4 o display che lampeggia
6. E5 o display che lampeggia
7. E6 o display che lampeggia

Soluzione

1. Cambiare il recipiente
2. Contattare il SAT
3. Contattare il SAT
4. Verificare che la installazione elettrica coincida con le specifiche del prodotto.
5. Verificare che la installazione elettrica coincida con le specifiche del prodotto.
6. Contattare il SAT
7. Lasciar raffreddare il prodotto. Se il problema persiste contattare il SAT

Risoluzione dei problemi

Errore

1. Nessun bip quando si collega il prodotto o nessuna reazione quando si preme il tasto d'accensione.
2. La piastra a induzione si spegne dopo aver mostrato un avviso ed emesso vari bip.
3. Il prodotto smette di riscaldare ed emette 5 bip.
4. Non é possibile regolare la temperatura

Verifica

- 1.1. Verificare se la presa è danneggiata.
- 1.2. Verificare la presenza di corrente elettrica.
- 2.1. Verificare che la pentola sia compatibile

2.2. Verificare che la pentola o padella sia ben centrata sulla superficie di cottura.

2.3. Verificare che il recipiente non superi il diametro indicato.

3.1. Verificare che la piastra sia calda.

3.2. Verificare che l'entrata/uscita d'aria non sia bloccata.

3.3. Verificare che le impostazioni di temperatura funzionino.

3.4. Attendere 10 minuti e verificare nuovamente.

3.5. Voltaggio molto basso o molto alto

3.6. Non premere nessun tasto per due ore.

4. Verificare che il recipiente sia liscio, se così non fosse, sostituirlo con un altro.

Avvertenze:

Se il prodotto non funziona dopo aver provato queste possibili soluzioni, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

Qualora il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Piastra a induzione Full Crystal Onyx/Scarlet/Diamond/Sky

Modello N.: 03069/08014/08015/08016

Voltaggio: 220-240 V, 50/60 Hz

Potenza: 2000 W

Impostazioni della temperatura

## 7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Appareti Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sul medio ambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto. Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

## 8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia cuidadosamente as seguintes instruções antes de usar a placa pela primeira vez e mantenha este manual em boas condições para futuras consultas.

Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

Supervisione as crianças para que não brinquem com o produto. Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica. Limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças a menos que tenham 8 anos e estejam sob supervisão.

Mantenha o dispositivo e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

Por favor, trate a placa de indução com cuidado para evitar eventuais danos. Em caso de fracturas na superfície, apague o aparelho imediatamente para evitar possíveis descargas elétricas. Deixe de usar a placa de indução e entre em contacto com o SAT de Cecotec.

Não coloque objectos metálicos como colheres, garfos, facas, tampas, papel de alumínio, etc. sobre a placa de indução, já que são condutores de calor e podem causar danos ou lesões.

Nunca submerja a placa de indução ou o seu cabo em água ou outros líquidos.

Não use o produto se apresenta danos, não funciona corretamente ou o cabo de alimentação ou a ficha estão

danificados. Por motivos de segurança, estas partes terão de ser substituídas pelo Serviço de Assistência Técnica de Cecotec. Qualquer intervenção no produto, para além de limpeza e manutenção normal, deve ser realizada pelo SAT de Cecotec. Nunca toque as superfícies quentes do produto. Estas partes ficarão quentes algum tempo após o uso.

As pessoas com pacemaker ou aparelhos médicos parecidos devem manter-se longe da placa de indução enquanto estiver conectada à corrente. Se tiver qualquer dúvida a esse respeito, consulte o seu médico antes de usar este produto para evitar potenciais perigos.

Atenção: A placa de indução estará quente depois do uso. Por favor, não a toque.

Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Cecotec não se responsabiliza de nenhum dano ou acidente que seja consequência do uso inapropriado do produto.

O produto está desenhado exclusivamente para um uso com corrente alternada. Antes de usar, certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto.

Qualquer erro ao conectar o produto anulará a sua garantia.

Conecte o dispositivo unicamente em fichas de conexão a terra. Não use adaptadores de corrente, nem conecte outro aparelho na mesma ficha ao mesmo tempo, para evitar sobrecargas elétricas e risco de incêndios.

Se usar o aparelho num país diferente daquele em que foi adquirido, certifique-se de que um centro de serviço autorizado o revise corretamente, devido à diferença dos padrões em cada país.

Retire embalagem, autocolantes e acessórios do interior e exterior do produto.

Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, longe de possíveis salpicos de água.

Não coloque nem use o produto em ambientes com elevado grau de humidade.

Não coloque nem use a placa de indução sobre superfícies de aço ou alumínio.

Mantenha um espaço de 10 cm em todos os lados do produto para assegurar uma ventilação adequada do mesmo.

Nunca coloque nem use o produto perto de muros ou debaixo de armários de parede.

Nunca coloque nem use a placa de indução debaixo ou perto de objetos facilmente inflamáveis (cortinas, etc.)

Nunca coloque nem use o produto sobre ou perto de fogões de cozinha ou outras fontes de calor.

Desenrole o cabo de alimentação antes de usar.

Não utilize cabos extensores. Se aceitar a responsabilidade de usar um cabo extensor, use unicamente cabos em bom estado, que tenham toma terra e coincidem com os valores técnicos do aparelho.

Não deixe o aspirador sem vigilância enquanto estiver em funcionamento, especialmente se tiverem crianças presentes.

Não permita que o cabo de alimentação pendure em lugares por onde as crianças o possam alcançar.

O cabo de alimentação não deve estar situado perto das partes quentes do produto, de fontes de calor ou bordas afiadas.

Tome as devidas precauções para evitar tropeçar no cabo eléctrico.

Desligue e desconecte o produto da fonte de alimentação quando não estiver em uso.

Nunca desligue a ficha puxando o cabo de alimentação.

Examine o produto e o seu cabo de alimentação para detetar

sinais de desgaste ou danos antes de o ligar à rede eléctrica.  
 Nunca mova o aparelho enquanto estiver quente.  
 Deixe a placa de indução arrefecer completamente antes de limpar e armazenar.  
 Mantenha sempre limpa a placa de indução, para evitar que o pó entre no motor do ventilador e cause danos.  
 Se alguma parte do aparelho se incendiar, nunca tente apagar as chamas com água.  
 Desligue a placa de indução e extinga as chamas com um pano húmido.  
 Coloque o recipiente no centro do círculo para cozinhar.  
 Não sobreaqueça o recipiente, ou pré-aqueça sem conteúdo durante longos períodos de tempo.  
 Não aqueça os alimentos em latas ou recipientes herméticos, para evitar explosões causadas pela expansão do ar.

## 2. PARTES E COMPONENTES

Fig. 1

1. Placa de indução ( para utensílios de até 28 cm de diâmetro)
2. Cabo de alimentação
3. Painel de controle

## 3. FUNCIONAMENTO

Recipientes aptos

Frigideiras e panelas com duplo fundo ferromagnético (esmaltadas, ferro forjado ou aço inoxidável) ou de fundo plano fabricadas com materiais magnéticos para indução, com um diâmetro de base entre 12 e 28 cm.

Para saber se um recipiente é ferromagnético, aproxime um íman à sua base. Se o íman for atraído pela base, o recipiente é ferromagnético.

Consulte as especificações técnicas dos seus utensílios de cozinha para confirmar que sejam adequados para cozinhar por indução.

Princípio de funcionamento

A placa de indução funciona com o aquecimento de um recipiente com correntes induzidas por um campo magnético. A corrente eléctrica passa através de uma bobina de cobre e gera um campo magnético. Quando este fluxo chega à base do recipiente, geram-se correntes de Foucault de baixa intensidade (circuitos de corrente eléctrica induzidos através de condutores por uma mudança no campo magnético do condutor), que aumentam rapidamente a temperatura do recipiente.

O princípio atrás da placa de indução é multiplicar estas correntes de Foucault, enquanto muda a direcção dos campos de alta frequência, para aquecer a base do recipiente.

Para que o processo de indução funcione correctamente, o recipiente utilizado para cozinhar deve ser ferromagnético (consulte a secção "Utensílios de cozinha" para mais informações). Como a placa de indução utiliza campos magnéticos, gera calor sem fogo, fumos, gás, etc. Se as correntes magnéticas passarem por materiais não metálicos, a placa de indução não produz calor.

Fig. 2

1. Corrente de Foucault
2. Campo magnético
3. Bobina
4. Superfície do fogão
5. Recipiente ferromagnético

Características

Várias medidas de segurança

Protecção contra subida e descida de tensão.

A placa de indução só é adequada para recipiente com base de diâmetro entre 12 e 28 cm.

Protecção contra aquecimento excessivo.

Protecção ambiental

A indução é o método mais eficaz em termos de poupança de energia, com uma eficiência energética superior a 90%.

O processo de indução não produz fogo.

O processo de indução não requer combustíveis e reduz o risco de acidentes domésticos relacionados com fugas de gás ou fogo.

Controlo inteligente

Várias funções de cocção: modos de potência baixa e alta potência para satisfazer diferentes necessidades no momento de cozinhar.

Ampla faixa de temperatura: mantém e regula a temperatura de forma inteligente.

Função flexível de temporizador e programador.

Deteção da presença de recipientes adequados para cozinhar por indução: se o recipiente não for válido ou se nenhum recipiente for detetado, será ativado um alarme.

**Fácil de limpar**

A placa de indução é resistente ao desgaste e não perde facilmente o seu brilho. Também é fácil efetuar a sua manutenção e limpeza

Atenção: A superfície de vidro poderia aquecer depois de estar em contacto com o recipiente quente.

**Controlo tátil**

O painel de controlo responde ao toque, pelo que não é necessária nenhuma pressão.

Use a gema do dedo, não a ponta.

Ouvirá um bip cada vez que uma ação for registada.

Certifique-se de que o painel de controlo esteja sempre limpo e seco, e de que não haja objetos (como utensílios ou panos de cozinha) sobre ele. Também uma fina película de água poderia dificultar o manejo do painel de controlo.


**Preparação **

Coloque o recipiente sobre a placa de indução.

Conecte o aparelho, o ecrã ligará e emitirá um bip.

Pressione o botão de início para ligar o produto. Ouvirá um bip e o ecrã mostrará "ON". Pressione o botão novamente para desligar ("OFF") o aparelho.

Uma vez ligada ("ON"), a placa de indução desliga-se automaticamente após um minuto sem funcionar.

**Fig. 3 **

Botão de seleção de modo

Pressione o botão de seleção de modo para escolher o modo desejado entre os 5 modos disponíveis:

1. Modo manual: seleccione o nível de potência desejado (de 0 a 10) com os botões aumentar e diminuir
2. Manter quente
3. Sopa
4. Arroz
5. Café

**Programador (não disponível no modo manual) **

Depois de ter selecionado o modo desejado, pressione o botão do programador para selecionar quando quer que a placa de indução comece a aquecer o recipiente. O ecrã mostrará 00:00 e começará a piscar.


Utilize o ícono "+" para aumentar os minutos (máx. 59').

Utilize "-" para aumentar as horas (máx. 23 h).

Depois de selecionar horas e minutos, o ecrã deixará automaticamente de piscar.

A placa de indução começará imediatamente uma contagem regressiva até o tempo

chegar a 00:00. A placa de indução começará então a aquecer o recipiente.

**Temporizador (disponível só nos modos manual e manter quente) **

Depois de ter selecionado o modo desejado, pressione o botão do temporizador para selecionar quanto tempo quer que a placa de indução aqueça o recipiente. O ecrã mostrará 00:00 e começará a piscar.

Utilize o ícono "+" para aumentar o tempo minuto por minuto e "-" para diminuir (máx. 3 h).

Depois de selecionar o tempo desejado, o ecrã deixará de piscar e a placa de indução começará imediatamente a aquecer o recipiente, até que o tempo chegue a 00:00, a menos que o produto seja desligado manualmente.

**4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Para limpar o produto deve desconectar o cabo de alimentação, esperar que a superfície se arrefeça e seguir as seguintes instruções:

**Superfície de vidro**

Se a superfície de vidro estiver muito suja, limpar com uma esponja húmida não abrasiva, para manchas persistentes, use um produto de limpeza adequado.

**Superfície para cozinhar e painel de controlo**

Use um pano suave e húmido para limpar. Em caso de manchas de azeite que não se limpem facilmente, esfregue as manchas com um pano suave humedecido com água morna e um pouco de detergente e a seguir, limpe com um pano suave e húmido.

**Entrada/saída de ar**

Limpe o pó com um cotonete.

**5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Códigos de anomalia: (modo Standby)

**Problemas**

1. Recipiente não adequado ou nenhum recipiente
2. Curto-circuito
3. Curto-circuito
4. Sobrecarga elétrica
5. Fornecimento de energia insuficiente
6. Não aquece Contacte com o SAT
7. Aquecimento excessivo

## Código

1. Standby E0 ou ecrã a piscar
2. Standby E0 ou ecrã a piscar
3. E2 ou ecrã a piscar
4. E3 ou ecrã a piscar
5. E4 ou ecrã a piscar
6. E5 ou ecrã a piscar
7. E6 ou ecrã a piscar

## Solução

1. Mude o recipiente
2. Contacte com o SAT
3. Contacte com o SAT
4. Certifique-se de que a instalação elétrica coincide com as especificações técnicas do produto
5. Certifique-se de que a instalação elétrica coincide com as especificações técnicas do produto
6. Contacte com o SAT
7. Deixe que o produto arrefeça. Se o problema persistir, contacte com o SAT.

## Resolução de problemas

## Erro

1. Nenhum bip ao conectar o produto ou nenhuma reação ao pressionar o botão de ligar.
2. A placa de indução desliga-se depois de aparecer um aviso e emitir um sinal sonoro.
3. O produto pára de aquecer e dá 5 bip.
4. Não é possível regular a temperatura.

## Verificação

- 1.1. Verifique se a ficha estiver danificada.
- 1.2. Verifique que haja corrente elétrica.
  - 2.1. Verifique se a panela é compatível.
  - 2.2. Verifique se a frigideira ou panela está centrada na superfície para cozinhar.
  - 2.3. Verifique se o recipiente supera o diâmetro indicado.
    - 3.1. Verifique se a placa está quente.
    - 3.2. Verifique se a saída/entrada do ar está bloqueada.
    - 3.3. Verifique se os ajustes de temperatura funcionam.
    - 3.4. Espere 10 min e verifique novamente.
    - 3.5. Voltagem muito baixo ou muito alto.
    - 3.6. Não pressione nenhum botão durante 2 horas.
  4. Verifique se o recipiente estiver liso, se não for assim, substitua por outro.

## Advertência:

Se o produto não funcionar depois de experimentar estas possíveis soluções, contacte o

Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Placa de indução Full Crystal Onyx/Scarlet/Diamond/Sky

Modelo No.: 03069/08014/08015/08016

Voltagem: 220 – 240V 50/60Hz

Potência: 2000 W

Ajuste de temperatura: 70 – 280 °C

## 7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta. Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus eletrodomésticos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

## 8 GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submerso em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à



legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

Se em alguma ocasião deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

## 1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees aandachtig de handleiding voor het eerste gebruik van het toestel en bewaar ze zorgvuldig voor later gebruik.

Dit huishoudtoestel is niet ontworpen om met een timer te gebruiken of vanop afstand te bedienen.

Zorg dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.

Dit product kan worden gebruikt door personen met een fysieke, zintuiglijke of mentale beperking, of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. De schoonmaak en onderhoud van het product mag niet uitgevoerd worden door kinderen zolang ze geen 8 jaar zijn en onder toezicht staan.

Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar.

Als de voedingskabel beschadigd is moet hij hersteld worden door de Technische Dienst van Cecotec, om kwetsuren en gevaar te vermijden.

Behandel de plaat voorzichtig aub om schade te vermijden. Schakel het toestel onmiddellijk uit in geval van breuken in het oppervlak om elektrische schokken te vermijden. Stop met het toestel te gebruiken en contacteer de Technische Dienst van Cecotec.

Plaats geen metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels, deksels, aluminiumfolie, enz. op de inductiekookplaat, deze geleiden de warmte en kunnen schade of kwetsuren veroorzaken.

Dompel de plaat of de voedingskabel nooit onder in water of eender welke andere vloeistof.

Gebruik het toestel niet als het niet correct werkt, beschadigd is of als de stekker of de voedingskabel beschadigd zijn. Deze onderdelen moeten om veiligheidsredenen vervangen worden

door de Technische Dienst van Cecotec.

Elke ingreep aan het product, met uitzondering van het gebruikelijke onderhoud, moet uitgevoerd worden door de Technische Dienst van Cecotec.

Raak de hete oppervlakken van het toestel nooit aan. Sommige delen blijven lang warm na het gebruik.

Personen met pacemakers of soortgelijke medische apparatuur moeten uit de buurt van de inductiekookplaat blijven zolang deze op de stroomvoorziening is aangesloten. Indien u twijfelt of dit op u van toepassing is, raadpleeg uw arts voor u het toestel gebruikt om gevaar uit te sluiten.

Opgelet: De plaat zal enige tijd warm blijven na gebruik. Raak ze aub niet aan.

Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. In geval van commercieel gebruik, ongepast gebruik of gebruik dat afwijkt van de voorschriften is de fabrikant niet aansprakelijk en vervalt de garantie.

Dit product is uitsluitend geschikt voor gebruik met wisselstroom. Controleer voor het eerste gebruik of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het gegevensplaatje van het product is aangegeven.

Fouten bij de aansluiting van het product doen de garantie vervallen.

Sluit het toestel enkel aan op geaarde stopcontacten. Gebruik geen adaptors en sluit geen andere apparaten aan op hetzelfde stopcontact om overbelasting en brandgevaar te vermijden.

Als u het apparaat in een ander land gebruikt dan waar het gekocht is, zorg er dan voor dat een geautoriseerd servicecentrum het goed controleert, vanwege het verschil in normen in elk land.

Verwijder wikkels, stickers en accessoires van de binnen- en buitenkant van het product.

Plaats het toestel op een stabiel en hittebestendig werkoppervlak, weg van mogelijke waterspatten.

Plaats het product niet in omgevingen met een hoge vochtigheidsgraad.

Plaats het product niet op een stalen of aluminium oppervlak. Houd aan alle zijden van het product een ruimte van 10 cm vrij om te zorgen voor voldoende ventilatie.

Gebruik het toestel niet in de buurt van muren of kasten.

Plaats of gebruik het toestel niet in de buurt van brandbare voorwerpen (bv. gordijnen).

Plaats of gebruik het toestel niet op of vlakbij het fornuis of andere warmtebronnen.

Controleer de voedingskabel volledig voor elk gebruik.

Gebruik geen verlengkabels. Als u op eigen verantwoordelijkheid een verlengkabel wil gebruiken, gebruik dan een verlengkabel die in goede staat is, een geaard is en geschikt is voor dit type apparaat.

Laat het toestel nooit alleen als het aangesloten is op de stroom, zelfs geen moment. En al zeker niet wanneer er kinderen in de buurt zijn.

Zorg dat het netsnoer altijd buiten het bereik van kinderen is.

Houd het netsnoer weg van de warme oppervlakken van het product, warmtebronnen of scherpe randen.

Neem voorzorgen om te vermijden dat niemand over netsnoer struikelt.

Schakel het toestel uit een koppel het los wanneer het niet in gebruik is.

Trek de stekker nooit uit door aan het snoer te trekken.

Controleer het toestel en het netsnoer op tekenen van slijtage of schade vooraleer u het op de stroom aansluit.

Verplaats het toestel nooit wanneer het warm is.

Laat de plaat volledig afkoelen voor het toestel reinigt of opslaat.

Houd de inductiekookplaat altijd proper om te vermijden dat er stof in de ventilatiemotor raakt en schade veroorzaakt.

Als een onderdeel van het apparaat vuur vat, probeer het vuur nooit te blussen met water.

Koppel het apparaat los van de stroom en doof de vlammen met een vochtige doek.

Plaats potten en pannen in het midden van de kookplaat.

Potten en pannen niet oververhitten of langdurig voorverwarmen zonder inhoud.

Verhit geen voedsel in blikken of luchtdichte verpakkingen, om explosies door luchtuitzetting te voorkomen.

## 2. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig.1

1. Inductiekookplaat (geschikt voor potten en pannen tot 28 cm diameter)
2. Voedingskabel
3. Controlepaneel

## 3. WERKING

Geschikt voor:

Pannen en potten met een dubbele ferromagnetische bodem (geëmailleerd, smeedijzer of roestvrij staal) of gemaakt van magnetische materialen voor inductie met een vlakke bodem en een diameter tussen 12 en 28 cm.

Om te weten te komen of een pot of pan ferromagnetisch is, benader de bodem met een magneet. Als de bodem de magneet aantrekt, is de pot of pan ferromagnetisch.

Bekijk de specificaties van uw keukengerei om te controleren of het geschikt is voor inductie.

Werkingsprincipe

De inductieplaat werkt door potten en pannen te verwarmen met stromen die door een magnetisch veld worden geïnduceerd.

De elektrische stroom gaat door een spoel van koperdraad en genereert zo een magnetisch veld.

Wanneer deze stroming de bodem van potten of pannen magnetiseert, worden er stromen van Foucault met een lage intensiteit opgewekt

(dit zijn elektrische stroomcircuits die door geleiders worden geïnduceerd door een verandering in het magnetisch veld van de geleider),

die de temperatuur snel doen toenemen.

Het principe van de inductiekookplaat is de vermenigvuldiging van de stromen van Foucault, terwijl de magnetische velden snel van richting wisselen om de bodem van pot of pan op te warmen.

Opdat het inductieproces correct verloopt moet de pot of pan ferromagnetisch zijn.

(zie het hoofdstuk "Keukengerei" voor meer informatie. De plaat gebruikt magnetische velden om warmte op te wekken, er is geen productie van vuur, rook, gassen ed ).

Indien de pot of pan niet ferromagnetisch is, zal de plaat geen warmte produceren.

Fig. 2

1. Stroom van Foucault
2. Magnetisch veld
3. Bobijn
4. Kookoppervlak
5. Ferromagnetische pot of pan

Eigenschappen

Verschillende beveiligingen

Beveiliging tegen onder- of overspanning

De inductiekookplaat is enkel geschikt voor potten en pannen met een diameter tussen 12 en 28 cm.

Bescherming tegen oververhitting.

Bescherming van het milieu

Inductie is de meest efficiënte manier om energie te besparen, met een rendement van meer dan 90%.

Inductie produceert geen vuur.

Inductie vereist geen brandstof en vermindert het risico op ongevallen gerelateerd aan gas of vuur.

Intelligente bediening

Verschillende kookfuncties: lage en hoge vermogensstanden om tijdens het koken aan verschillende behoeften te voldoen.

Breed temperatuurbereik: intelligente regeling van de temperatuur.

Flexibele timer en programmeerwijze.

Detecteert potten en pannen geschikt voor inductie: als de pot of pan niet geschikt is of als er geen pot of pan gedetecteerd wordt klinkt er een alarm.

Gemakkelijk schoon te maken.

De plaat zelf is bestand tegen slijtage en behoudt haar glans. De plaat is eenvoudig schoon te maken en te onderhouden.

Opgelet: Het glasoppervlak kan de warmte vasthouden na contact met hete pannen en potten.

Touch-bediening:

Bedien het controlepaneel met aanrakingen, het is niet nodig druk uit te oefenen.

Gebruik je vingertop niet de punt.

Bij elke aanraking hoort u een pieptoon.

Zorg dat het controlepaneel altijd droog en proper is en dat het niet afgedekt is (door een vaatdoek bv.).

Zelfs een kleine waterfilter kan de bediening bemoeilijken.


Vorbereiding 

Zet de pot of pan op de inductieplaat.

Steek de stekker in het stopcontact, het scherm schakelt in en produceert een pieptoon.

Druk op de aan/uit-knop om het toestel in te schakelen. Druk op de aan/uit-knop om het toestel uit te schakelen ("OFF").


Eens ingeschakeld ("ON"), schakelt het toestel automatisch uit na een minuut zonder activiteit.

Fig. 3 

Modusschakelaar

Druk op de modusschakelaar om de 1 van de 5 gewenste modi in te schakelen:

1. Handmatige modus: kies het gewenste vermogensniveau (van 1 tot 10) met de op/neer-knop
2. Warm houden
3. Soep
4. Rijst
5. Koffie

Programmatie (niet beschikbaar in de handmatige modus) 

Eens de gewenste ingeschakeld is, druk op de programmeerknop om te bepalen wanneer u wenst dat de plaat begint op te warmen. Het scherm toont 00:00 en begint te knipperen.


Gebruik het "+" icoon om de minuten in te stellen (max. 59').

Gebruik het "-" icoon om de uren in te stellen (max. 23u.).

Eens de uren en minuten ingesteld zijn stopt het scherm automatisch met knipperen.

Het toestel begint af te tellen tot het de tijd 00:00 bereikt.

De inductieplaat begint op te warmen.

Timer (enkel beschikbaar in de handmatige modus en warm houden) 

Eens de gewenste modus ingeschakeld is, drukt u op de timer om de gewenste verwarmingstijd in te stellen.

Het scherm toont 00:00 en begint te knipperen.

Gebruik het "+" icoon om de tijd minuut per minuut te verhogen en verlagen (max. 3u).

Eens de gewenste tijd ingesteld is stopt het scherm met knipperen en begint de plaat op te warmen tot de ingestelde tijd om is en 00:00 bereikt of het toestel manueel uitgeschakeld wordt.

#### 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Om het toestel te reinigen trekt u de stekker uit het stopcontact, wacht u tot de plaat koud is en volgt u de volgende instructies:

Glasoppervlak

Als het glasoppervlak erg vuil is reinig het met een vochtige niet schurende spons. Voor hardnekkige vlekken gebruikt u een geschikt schoonmaakmiddel.

Kookoppervlak en bedieningspaneel

Gebruik een vochtige doek om deze te reinigen. In geval van moeilijk verwijderbare vetvlekken, wrijf met een zachte, vochtige doek met een beetje detergent en daarna met een zachte, vochtige doek.

Aan/afvoer van lucht:

Verwijder het stof met een wattenstaafje.

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

Foutmeldingen: (modus Standby)

Probleem

1. Ongeschikte pot of pan of geen pot of pan
2. Kortsluiting
3. Kortsluiting
4. Elektrische overbelasting
5. Onvoldoende stroomtoevoer
6. Warmt niet op
7. Oververhiting

Code

1. In standby E0 of het scherm knippert
2. In standby E1 of het scherm knippert
3. In standby E2 of het scherm knippert
4. In standby E3 of het scherm knippert
5. In standby E4 of het scherm knippert
6. In standby E5 of het scherm knippert
7. In standby E6 of het scherm knippert

Oplossing

1. Gebruik een andere pot of pan
2. Contacteer de Technische Dienst
3. Contacteer de Technische Dienst
4. Zorg dat de elektrische installatie overeenkomt met de productspecificaties
5. Zorg dat de elektrische installatie overeenkomt met de productspecificaties
6. Contacteer de Technische Dienst
7. Laat het toestel afkoelen. Contacteer de Technische Dienst als het probleem aanhoudt.

Probleemoplossing

Fout

1. Geen piepton bij de aansluiting van het het toestel of geen reactie bij het indrukken van de aan/uit-knop
2. Het toestel schakelt uit na het tonen van een melding en het produceren van pieptonen.
3. Het toestel stopt met opwarmen en piept 5 keer.
4. De temperatuur is niet te regelen.

Onderzoek

- 1.1. Bekijk of de stekker beschadigd is.
- 1.2. Kijk of er stroom is.

- 2.1. Controleer of de pot of pan compatibel zijn.
- 2.2. Controleer of de pot of pan in het midden van de kookplaat staan.
- 2.3. Bekijk of de diameter van de pot of pan voldoet.
3. 1. Controleer of de plaat warm is.
- 3.2. De aan- of afvoer van lucht is geblokkeerd.
- 3.3. Controleer of de temperatuurregeling werkt.
- 3.4. Wacht 10 minuten en probeer opnieuw.
- 3.5. Heel hoog of laag voltage.
- 3.6. Raak gedurende 2 uur geen enkele knop aan.
4. Controleer of de bodem van de pot of pan effen is, zoniet vervang deze.

Waarschuwing:

Als het product niet correct werkt na deze mogelijke oplossingen, contacteer de Technische Dienst van Cecotec.

Als de kabel beschadigd is, moet hij hersteld worden door de Technische Dienst van Cecotec.

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Full Crystal Inductiekookplaat Onyx/Scarlet/Diamond/Sky

Model nummer: 03069/08014/08015/08016

Voltage 220-240 V~, 50-60Hz

Vermogen: 2000 W

Temperatuurregeling: 70-280°C

## 7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



De Europese richtlijn 2012/19 betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur bepaalt dat deze apparatuur gescheiden van het regulier afval verwerkt moet worden. Elektrische toestellen worden gescheiden verwerkt voor doeleinden van recycling en hergebruik om hun impact op mens en milieu te beperken.

Het symbool van de doorstreepte container herinnert u aan uw verplichting om dit product op de wettelijk verplichte wijze af te voeren. Voor meer informatie over de meest geschikte wijze om elektrische huishoudtoestellen en hun bijhorende batterijen af te voeren contacteert u de plaatselijke overheid.

## 8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft 2 jaar garantie vanaf de datum van aankoop, uitsluitend op basis van de originele factuur, en enkel als het product in goede staat is en gebruikt is conform de gebruiksaanwijzingen.

De garantie vervalt:

Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.

Als het product gedemonteerd, aangepast of hersteld is door een persoon die niet bevoegd is volgens de Technische Ondersteuningservice van Cecotec.

Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt elke fabricagefout gedurende 2 jaar op basis van de geldende wetgeving, behalve verbruiksartikelen. In geval van misbruik door de gebruiker is de garantieservice niet verantwoordelijk voor de reparatie.

Als u op enig moment een probleem met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec, op het nummer +34 96 321 07 28.

## 1. INSTRUKCJE BEZPIECZŃSTWA

Przed pierwszym użyciem płyty przeczytaj uważnie instrukcję obsługi i utrzymaj ją w dobrym stanie do późniejszego wykorzystania.

To urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z timerem ani zewnętrznymi systemami zdalnej kontroli.

Produkt nie przeznaczony do zabawy dla dzieci.

Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub wrażliwych, lub bez doświadczenia lub wiedzy; pod warunkiem, że otrzymają nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu i będą rozumieć ryzyko związane z jego użyciem. Dzieci nie powinny czyścić i konserwować produktu, chyba że mają ukończone 8 lat i są pod nadzorem.

Produkt i przewód zasilający przechowuj w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.

Jeśli kabel został uszkodzony, musi zostać naprawiony przez serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć możliwego uszkodzenia lub niebezpieczeństwa.

Ostrożnie obchodź się z płytą indukcyjną, aby uniknąć możliwych uszkodzeń. W przypadku pęknięć na powierzchni należy natychmiast wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwego porażenia prądem. Przestań korzystać z płyty indukcyjnej i skontaktuj się z działem pomocy technicznej Cecotec.

Nie umieszczaj żadnych metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki, pokrywki, folia aluminiowa itp. na płycie indukcyjnej, ponieważ są przewodnikami ciepła i mogą spowodować uszkodzenie lub obrażenia ciała.

Nigdy nie zanurzaj płyty indukcyjnej ani jej przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie.

Nie używaj produktu, jeśli nie działa prawidłowo, jest

uszkodzony lub przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Ze względów bezpieczeństwa części te muszą zostać wymienione przez serwis pomocy technicznej Cecotec.

Wszelkie interwencje w produkcie, oprócz normalnego czyszczenia i konserwacji, muszą być wykonywane przez serwis pomocy technicznej Cecotec.

Nigdy nie dotykaj powierzchni urządzenia kiedy jest nagrzane. Części te pozostaną gorące przez pewien czas po użyciu urządzenia.

Osoby z rozrusznikami serca lub podobnymi urządzeniami medycznymi powinny trzymać się z dala od płyty indukcyjnej, gdy jest ona podłączona do zasilania. Jeśli masz jakieś pytania na ten temat, skonsultuj się ze swoim lekarzem rodzinnym przed użyciem tego produktu, aby uniknąć możliwych zagrożeń. Uwaga: Płyta indukcyjna będzie gorąca po użyciu. Proszę jej nie dotykać.

Ten produkt został stworzony użytku w domu. W przypadku zastosowania profesjonalnego, nieodpowiedniego lub niewskazanego w niniejszej instrukcji, producent nie ponosi odpowiedzialności i gwarancja nie będzie miała zastosowania. Produkt jest przeznaczony do użytku wyłącznie z prądem przemiennym. Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi produktu.

Każdy błąd w połączeniu produktu spowoduje utratę gwarancji. Podłączaj urządzenie tylko do uziemionych wtyczek. Nie należy używać adapterów zasilania ani jednocześnie podłączać innych urządzeń do tego samego gniazdka, aby uniknąć przeciążenia elektrycznego i zagrożenia pożarowego.

Jeśli używasz urządzenia w kraju innym niż ten, w którym zostało zakupione, upewnij się, że autoryzowane centrum serwisowe sprawdza je prawidłowo, ze względu na różnice w

standardach w poszczególnych krajach.

Usuń opakowania, naklejki i akcesoria wewnątrz i na zewnątrz produktu.

Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni roboczej, z dala od możliwych rozprysków wody.

Nie należy umieszczać ani używać produktu w środowisku o wysokim stopniu wilgotności.

Nie umieszczaj ani nie używaj płyty indukcyjnej na powierzchniach stalowych lub aluminiowych.

Zachowaj odstęp 10 cm ze wszystkich stron produktu, aby zapewnić odpowiednią wentylację produktu.

Nigdy nie umieszczaj ani nie używaj produktu w pobliżu ścian lub pod szafkami ściennymi.

Nigdy nie umieszczaj ani nie używaj płyty indukcyjnej pod łatwopalnymi przedmiotami (zastonami itp.) lub w ich pobliżu.

Nigdy nie umieszczaj ani nie używaj produktu na piecach lub w pobliżu innych źródeł ciepła lub w ich pobliżu.

Przed użyciem całkowicie rozwiń przewód zasilający.

Nie używaj przedłużaczy. Jeśli akceptujesz obowiązek używania przedłużacza, używaj tylko tego, który jest w dobrym stanie, jest uziemiony i odpowiada wartościom technicznym urządzenia.

Nigdy nie zostawiaj produktu, nawet na chwilę, gdy jest podłączony do sieci

elektrycznej, zwłaszcza jeśli w pobliżu są obecne dzieci

Nie pozwól, aby przewód zasilający wisił w miejscach, w których dzieci mogą do niego dotrzeć.

Przewód zasilający nie może być umieszczany w pobliżu lub w kontakcie z gorącymi częściami produktu, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.

Podejmij niezbędne środki ostrożności, aby uniknąć potknięcia się o przewód zasilający.

Wyłącz i odłącz produkt od sieci, gdy nie jest używany.  
 Nigdy nie odłączaj wtyczki, ciągnąc za przewód zasilający.  
 Examine el producto y su cable de alimentación en busca de signos de desgaste o daños antes de conectarlo a la red eléctrica.  
 Nigdy nie przenoś urządzenia, gdy jest gorące.  
 Przed czyszczeniem i przechowywaniem poczekaj, aż płyta indukcyjna całkowicie ostygnie.  
 Zawsze utrzymuj płytę indukcyjną w czystości, aby zapobiec dostawaniu się pyłu do silnika wentylatora i powodowaniu awarii.  
 Jeśli jakakolwiek część urządzenia zapali się, nigdy nie próbuj gasić ognia wodą.  
 Odłączyc płytę indukcyjną i ugasić płomień wilgotną ściereczką.  
 Umieść garnek na środku zaznaczonego miejsca do gotowania.  
 Nie należy przegrzewać garnków kuchennych ani podgrzewać go bez zawartości przez dłuższy czas.  
 Nie podgrzewaj żywności w puszkach lub szczelnych pojemnikach, aby uniknąć eksplozji spowodowanych ekspansją powietrza.

## 2. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Płyta indukcyjna (do naczyń o średnicy do 28 cm)
2. Kabel zasilający
3. Panel sterowania

## 3. OBSŁUGA URZĄDZENIA

odpowiednie naczynia:

Patelnie i garnki z podwójnym dnem ferromagnetycznym (emaliowane, kute lub ze stali

nierdzewnej) lub wykonane z materiałów magnetycznych do indukcji płaskiego dna o średnicy podstawy od 12 do 28 cm.  
 Aby dowiedzieć się, czy pojemnik jest ferromagnetyczny, przyłóż magnes do jego podstawy. Jeśli magnes jest przyciągany przez spód naczynia oznacza to, że jest ferromagnetyczny.  
 Zobacz dane techniczne swoich przyborów kuchennych, aby potwierdzić, że są odpowiednie dla kuchenek indukcyjnych.

Zasada działania

Płyta indukcyjna działa poprzez ogrzewanie naczynia prądami indukowanymi przez pole magnetyczne. Prąd elektryczny przepływa przez cewkę z drutu miedzianego, generując pole magnetyczne. Kiedy wspomniany przepływ magnesuje podstawę naczynia, generowane są prądy typu Foucault o niskiej intensywności (obwody prądu elektrycznego indukowane przez przewodniki przez zmianę pola magnetycznego przewodnika), które zwiększają temperaturę naczynia w szybkim czasie działania urządzenia. Podstawą płyty indukcyjnej jest pomnożenie tych prądów zmieniając kierunek pól o wysokiej częstotliwości, i w ten sposób ogrzewany jest spód naczynia.

Aby proces indukcji działał poprawnie, naczynie, w którym się gotuje, musi być ferromagnetyczne (więcej informacji znajdziesz w części „Przybory kuchenne”). Z uwagi na to płyta indukcyjna wykorzystuje pola magnetyczne, produkuje ciepło bez udziału ognia, dymu czy gazu itd. Jeśli pola magnetyczne przechodzą przez naczynia nie metalowe płyta indukcyjna nie produkuje ciepła.

Rys. 2

1. Prąd typu Foucault
2. pole magnetyczne.
3. Cewka
4. Powierzchnia do gotowania
5. Naczynie ferromagnetyczne

Charakterystyka urządzenia:

Wiele środków bezpieczeństwa

Ochrona przed wzrostem / spadkiem napięcia.

Płyta indukcyjna nadaje się tylko do naczyń o średnicy podstawy od 12 do 28 cm.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Ochrona środowiska



Indukcja jest najskuteczniejszą metodą pod względem oszczędności energii i wydajności przewyższającej 90% jej użycia.  
Proces indukcji nie wytwarza ognia.  
Proces indukcji nie wymaga paliw i zmniejsza ryzyko wypadków domowych związanych z wybuchami ognia czy przeciekami gazu

Inteligentny panel sterowania

Różne funkcje gotowania: tryby niskiej i wysokiej mocy, aby spełnić różne potrzeby podczas gotowania.

Szeroki zakres temperatur: inteligentnie utrzymuje i reguluje temperaturę.

Timer i elastyczna funkcja programatora.

Wykrywanie obecności naczyń odpowiednich do kuchenek indukcyjnych: jeśli naczynie nie jest odpowiednie lub nie wykryto żadnego naczynia, zostanie aktywowany alarm.

Łatwe sprzątanie.

Płyta indukcyjna jest odporna na zużycie i nie rysuje się łatwo. Również łatwo zadbać o jej porządek i utrzymać ją w czystości.

Uwaga: Szklana powierzchnia może się nagrzewać po kontakcie z jakimkolwiek naczyniem które wcześniej zostało nagrzane.

Sterowanie dotykowe.

Panel sterowania reaguje na dotyk, więc nacisk nie jest konieczny.  
Użyj palca, a nie końcówki.

Ustyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy zostanie nagrana akcja.

Upewnij się, że panel sterowania jest zawsze czysty i suchy, a także, że nie ma obiekt (taki jak przybory kuchenne lub ścierki) na nim. Nawet cienka warstwa wody może to utrudnić

Obsługa panelu sterowania.


Przygotowanie 

Umieść naczynie na płycie indukcyjnej.

Podłącz urządzenie; Ekran włączy się, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

Naciśnij ten przycisk jeden raz, aby włączyć światło. Ustyszysz sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „ON”. Naciśnij ponownie przycisk, aby wyłączyć urządzenie („OFF”).

Po włączeniu („ON”) płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie po minucie bezczynności.

Rys. 3 

Wybór trybu

Naciśnij przycisk wyboru trybu, aby wybrać żądany tryb spośród 5 dostępnych trybów:


1. Tryb ręczny: wybierz żądany poziom mocy (od 0 do 10) za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania

2. Podgrzewanie

3. Zupa

4. Ryż

5. Kawa

Programator (niedostępny w trybie ręcznym) 


Po wybraniu żądanego trybu naciśnij przycisk programatora, aby wybrać, kiedy płyta indukcyjna ma rozpocząć ogrzewanie naczynia. Wyświetlacz pokaże 00:00 i zacznie migać.

Użyj ikony „+”, aby zwiększyć liczbę minut (maks. 59').

Użyj „-”, aby zwiększyć liczbę godzin (maks. 23 godz.).

Po wybraniu liczby godzin i minut ekran przestanie automatycznie migać.

Płyta indukcyjna rozpocznie odliczanie natychmiast do momentu w którym timer dojdzie do 00:00 Następnie płyta indukcyjna rozpocznie podgrzewanie pojemnika.

Timer (dostępny tylko w trybie ręcznym i utrzymywania temperatury) 

Po wybraniu żądanego trybu naciśnij przycisk samowyzwalacza, aby wybrać, ile czasu chcesz. Niech płyta indukcyjna ogrzeje pojemnik. Wyświetlacz pokaże 00:00 i zacznie migać.

Użyj ikony „+”, aby zwiększyć czas z minuty na minutę, a „-”, aby go zmniejszyć (maks. 3 godziny).

Po wybraniu żądanego czasu ekran przestanie migać, a płyta indukcyjna natychmiast zacznie podgrzewać pojemnik, aż do momentu, gdy licznik dojdzie do 00:00, chyba że wyłączy się automatycznie.

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby wyczyścić produkt, należy odłączyć kabel zasilający, poczekać, aż powierzchnia ostygnie. Wykonaj następujące czynności:

Obudowa:

Jeśli szklana powierzchnia jest bardzo brudna, wyczyść ją wilgotną, nieścierną gąbką, w przypadku trwałych plam użyj odpowiedniego środka czyszczącego.

Powierzchnia do gotowania i panel sterowania

Myj je gładką zwilżoną ścierką. W przypadku plam olejowych, które nie są łatwe do czyszczenia, przetrzyj je miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą i niewielką ilością detergentu, a następnie wyczyść je miękką, wilgotną ściereczką.

Włot powietrza

Oczyść kurz bawełnianym wacikiem.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Tryb Standby

Problem

1. Nieodpowiednie naczynie lub brak naczynia
2. Zwarcie
3. Zwarcie
4. Przeciążenie elektryczne
5. Niewystarczające zasilanie
6. Nie nagrzewa potłocz się z SAT
7. Przegrzanie

Informacja

1. Standby E0 lub migający ekran
2. E1 lub migający ekran
3. E2 lub migający ekran
4. E3 lub migający ekran
5. E4 lub migający ekran
6. E5 lub migający ekran
7. E6 lub migający ekran

Rozwiązanie

1. Nie zamykaj naczynia
2. Połącz się z SAT
3. Połącz się z SAT
4. Upewnij się, czy napięcie w twojej sieci elektrycznej odpowiada wartości napięcia na etykiecie produktu.
5. Upewnij się, czy napięcie w twojej sieci elektrycznej odpowiada wartości napięcia na etykiecie produktu.
6. Połącz się z SAT
7. Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie. Jeśli urządzenie nadal nie działa, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.

Rozwiązywanie problemów

Błąd

1. Brak sygnału dźwiękowego po podłączeniu produktu lub brak reakcji po naciśnięciu przycisku zasilania.
2. Płyta indukcyjna wyłącza się po wyświetleniu ostrzeżenia i emituje sygnał dźwiękowy.
3. Produkt przestaje się nagrzewać i emituje 5 sygnałów dźwiękowych.
4. Temperatura nie może być regulowana.

Sprawdź

- 1.1. Sprawdź, czy wtyczka jest uszkodzona.
- 1.2. Sprawdź, czy jest prąd.
- 2.1. Sprawdź, czy naczynie jest kompatybilne.
- 2.2. Sprawdź, czy patelnia lub garnek są ustawione na powierzchni do gotowania.
- 2.3. Sprawdź, czy pojemnik przekracza wskazaną średnicę.
- 3.1. Sprawdź, czy talerz jest gorący.
- 3.2. Sprawdź, czy wlot / wylot powietrza nie jest zablokowany.
- 3.3. Sprawdź, czy ustawienia temperatury działają.
- 3.4. Poczekaj 10 minut i sprawdź ponownie.
- 3.5. Napięcie za niskie lub za wysokie.
- 3.6. Nie naciskaj żadnego przycisku przez 2 godziny.
4. Sprawdź, czy pojemnik jest gładki, jeśli nie, wymień go na inny.

Uwaga:

Jeśli produkt nie działa po wypróbowaniu tych możliwych rozwiązań, skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec.

Jeśli na kablu widoczne są uszkodzenia, należy oddać urządzenie do naprawy do Serwisu Pomocy Technicznej firmy Cecotec.

## 6. DANE TECHNICZNE

Cyfrowa przenośna płyta indukcyjna Full Crystal

Model nr: 03069/08014/08015/08016

Napięcie: 220-240 V~, 50-60Hz

Moc: 2000 W

Ustawienie temperatury: 70 ~280 °C

## 7. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany.

Symbol przekreślonego kotowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli potrzebujesz informacji

na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

## 8. GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jeśli jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji żrących czy nosi jakiegokolwiek inne znamiona uszkodzeń wynikających z winy użytkownika.

urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.

odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym zużyciem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.

## 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím si pozorně přečtěte tento návod na použití a uchovejte ho v dobrém stavu pro pozdější konzultace. Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo externích dálkových ovladačů.

Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

Tento produkt může být používán dětmi od 8mi let a osobami s mentálním, fyzickým nebo senzorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou. Přístroj by neměly udržovat a čistit děti do 8mi let. Toto je možné pouze pod dohledem dospělé osoby.

Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let.

Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.

Zacházejte, prosím, s indukční deskou opatrně, aby se předešlo možným škodám. V případě, že se na desce objeví prasklina, okamžitě ji vypněte, abyste zabránili elektrickému výboji. Přestaňte desku používat a kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.

Nepokládejte na desku žádné kovové předměty, jako například nože, vidličky, lžíce, poklice, hliníkovou fólii, atp. Jsou to vodiče tepla a mohly by způsobit škody nebo zranění.

Za žádných okolností desku ani její kabel neponořujte do vody ani žádných jiných tekutin.

Přístroj nepoužívejte, pokud nefunguje správně, je poškozen nebo pokud přívodový kabel nebo zástrčka jsou poškozené. Z bezpečnostních důvodů tyto části musí být vyměněny Oficiálním technickým servisem Cecotec.

Jakýkoli zásah do přístroje, mimo čištění a normální údržbu,

musí být realizován Oficiálním technickým servisem Cecotec. Nikdy se nedotýkejte horkých částí přístroje. Zmíněné části zůstanou horké ještě nějakou dobu po vypnutí přístroje.

Osoby s kardiostimulátorem nebo s podobnými lékařskými přístroji by se měly držet v bezpečné vzdálenosti od přístroje, pokud je připojen do sítě elektrické energie. Pokud máte jakoukoli pochybnost ohledně tohoto doporučení, kontaktujte před použitím svého ošetřujícího lékaře, abyste se vyhnuli možným zdravotním obtížím.

Upozornění: Po použití je deska horká. Nedotýkejte se jí, prosím. Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití. Pokud desku použijete v profesionálním prostředí, nevhodně nebo ne v souladu s tímto manuálem, výrobce není odpovědný za případné škody a nebude možné uplatnit záruku.

Tento produkt je možné použít pouze po připojení do sítě střídavého proudu. Před prvním použitím se přesvědčte, že napětí elektrické sítě je stejné jako to, které je uvedené na produktu.

Jakékoli špatné zapojení ruší záruku tohoto přístroje.

Připojujte tento přístroj pouze do uzemněné zásuvky. Nepoužívejte adaptéry elektrické energie a ani zároveň nepřipojujte žádný jiný přístroj do stejné zásuvky. Vyhněte se přetížení zásuvky a riziku požáru.

Pokud přístroj používáte v jiné zemi, než kde jste ho zakoupili, nechejte ho řádně zkontrolovat v autorizovaném servisu. Bezpečnostní předpisy se v různých zemích liší.

Odstraňte obaly, samolepky a příslušenství jak vevnitř, tak zvenčí přístroje.

Položte přístroj na rovnou, stabilní pracovní desku odolnou proti horku, v dostatečné vzdálenosti od možných stříkanců vody.

Nepoužívejte přístroj v místech s vysokou mírou vlhkosti.

Nepoužívejte tuto indukční desku na ocelovém nebo hliníkovém povrchu.

Nechejte kolem přístroje volnou plochu 10 cm na každou stranu, abyste zajistili dostatečnou ventilaci přístroje.

Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti zdí nebo pod nástěnnými skříňkami.

Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti lehce hořlavých materiálů jako jsou např. záclony atp.

Nikdy desku nepoužívejte na nebo blízko vařičů a ostatních zdrojů tepla.

Před použitím rozmotejte celý kabel.

Nepoužívejte prodlužovací přívody. Pokud přijmete riziko použití prodlužovacího přívodu, použijte pouze takový, který je v dobrém stavu, je uzemněný a odpovídá technickým parametrům přístroje.

Nikdy od přístroje neodcházejte, ani na okamžik, pokud je připojen do sítě elektrické energie.

Zvláště pokud jsou přítomny děti.

Nedovolte, aby přívodový kabel volně visel přes pracovní desku a děti se k němu mohly dostat a tahat za něj.

Přívodový kabel by neměl být v blízkosti, ani by se neměl dotýkat horkých povrchů, zdrojů tepla ani ostrých hran.

Přijměte patřičná bezpečnostní opatření, abyste zabránili zakopnutí o přívodový kabel.

Vypněte a odpojte přístroj od sítě elektrické energie, pokud ho nepoužíváte.

Pro odpojení nikdy netahejte za přívodový kabel.

Před zapojením přístroj zkontrolujte a ujistěte se, že přívodový kabel není poškozen.

Nikdy přístrojem nehýbejte, pokud je horký.

Ujistěte se, že deska úplně vychladla, než ji vyčistíte a uskladníte.

Udržujte vždy desku čistou, abyste zabránili zaprášení motoru

ventilátoru a tím i poruchám.

Pokud se některá část přístroje vznítí, nikdy se ji nepokoušejte uhasit vodou.

Odpojte indukční desku a uhasťte plameny mokrým hadrem.

Umístěte nádobu doprostřed kruhu na desce.

Nepřehřívejte nádobu, ani ji nepředehtěvejte bez obsahu po dlouhou dobu.

Neohřívejte konzervy ani hermeticky uzavřené nádoby, abyste předešli explozi kvůli roztažení vzduchu.

## 2. ČÁSTI A KOMPONENTY

Obr. 1

1. Indukční deska (pro nádoby až do 28 cm v průměru)
2. Napájecí kabel
3. Kontrolní panel

## 3. FUNGOVÁNÍ

Vhodné nádoby

Pánve a hrnce s dvojitým feromagnetickým dnem (smaltované, z kovaného železa nebo nerezové oceli) nebo vyrobené z magnetických materiálů pro indukční desky s plochým dnem o průměru mezi 12 a 28 cm.

Abyste zjistili, jestli je nádoba feromagnetická, přiblížte k jejímu dnu magnet. Pokud je magnet přitahován

ke dnu, nádoba je feromagnetická.

Konzultujte technické specifikace vašich kuchyňských potřeb, abyste se ujistili, že jsou vhodné pro indukční kuchyňské desky.

Princip fungování

Indukční deska funguje na základě ohřívání nádoby magnetickým polem. Elektrický proud prochází cívkou měděného drátu a generuje tak magnetické pole. Když zmíněný proud magnetizuje dno nádoby, vytvoří se Foucaultovy vířivé proudy

nízké intenzity (obvody elektrického proudu vytvořené vodiči změnou magnetického pole vodiče), které rychle zvyšují teplotu nádoby.

Principem indukční desky je znásobit tyto Foucaultovy proudy, zatímco se mění směr vysoké frekvence, a tím se ohřívá dno nádoby.

Abyste proces indukce fungoval správně, nádoba, ve které se vaří, musí být feromagnetická (viz sekce "Kuchyňské náčiní" pro více informací). Protože indukční deska používá magnetické pole, zahřívá nádobu bez ohně, kouře, plynů atd. Pokud magnetické proudy prochází nekovovými materiály, indukční deska neprodukuje teplo.

Obr. 2

1. Foucaultův proud
2. Magnetické pole
3. Cívka
4. Varný povrch
5. Feromagnetická nádoba

CHARAKTERISTIKY

Několikanásobná ochrana

Ochrana proti výkyvům napětí.

Indukční deska je vhodná pouze pro nádoby o průměru dna mezi 12 a 28 cm.

Ochrana proti přehřátí.

Ochrana životního prostředí

Indukce je neefektivnější metoda díky úspoře elektrické energie, s výkonem přesahujícím 90%.

Proces indukce neprodukuje oheň.

Proces indukce nepotřebuje palivo a snižuje pravděpodobnost nehod v domácnosti spojených s únikem plynu nebo požáry.

Inteligentní kontrola

Různé funkce vaření: programy s nízkou nebo vysokou silou, abyste mohli pokrýt veškeré vaše potřeby při vaření.

Velká škála teplot: inteligentně udržuje a reguluje teplotu.

Funkce časovače a flexibilní programování.

Detekce nádob, které jsou vhodné pro indukční vaření: pokud nádoba není vhodná, nebo pokud na desce není nádoba, aktivuje se alarm.

Jednoduché čištění

Indukční deska je odolná proti poškození a je těžké, aby lehce ztratila svůj lesk. Také je jednoduché ji udržovat nebo ji čistit.

Upozornění: Skleněný povrch může být horký po kontaktu s horkou nádobou.

Jednoduchá kontrola

Kontrolní panel funguje na dotyk, není nutné vyvíjet tlak.

Používejte bříško prstu, ne špičku.

Uslyšíte pípnutí pokaždé, když přístroj zaregistruje změnu.

Ujistěte se, že kontrolní panel je vždy čistý a suchý, a že na něm nejsou žádné předměty (jako kuchyňské náčiní nebo utěrky). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání kontrolního panelu.

Příprava 


Postavte nádobu na indukční desku.

Zapněte přístroj. Obrazovka se rozsvítí a přístroj vydá pípnutí.

Stiskněte tlačítko zapnutí pro zapnutí přístroje. Uslyšíte pípnutí a na obrazovce se zobrazí "ON".

Stiskněte toto tlačítko ještě jednou pro vypnutí přístroje ("OFF").

Pokud po zapnutí ("ON") během jedné minuty deska nedetekuje žádnou činnost, automaticky se vypne.

Obr. 3 

Výběr programu

Stiskněte tlačítko výběru pro výběr požadovaného programu z 5ti následujících:

1. Manual: vyberte požadovanou sílu (od 0 do 10) pomocí tlačítek pro zvýšení a snížení.
2. Udržet teplé
3. Polévka
4. Rýže
5. Káva

Programování (není dostupné v programu Manual) 

Po zvolení vybraného programu stiskněte tlačítko pro zvolení času, kdy chcete, aby deska začala ohřívat nádobu. Obrazovka ukáže 00:00 a začne blikat.

Použijte ikonu "+" pro zvýšení počtu minut (max. 59).

Použijte "-" pro zvýšení počtu hodin (max. 23).

Jakmile je nastaven čas, obrazovka přestane automaticky blikat.

Deska začne okamžitě odpočítávat, dokud čas

nedosáhne 00:00. Deska pak začne ohřívat nádobu.

Časovač (dostupný pouze v programu Manual a Udržet teplé) 

Po zvolení vybraného programu stiskněte tlačítko časovače pro zvolení času ohřevu nádoby. Obrazovka ukáže 00:00 a začne blikat.

Použijte ikonu "+" pro zvýšení počtu minut a "-" pro snížení (max. 3 hodiny).

Poté, co jste zvolili požadovaný čas, obrazovka přestane blikat a deska začne okamžitě nádobu zahřívat, dokud čas neukáže 00:00. Nebo pokud desku nevypnete manuálně.

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pro vyčištění je třeba desku odpojit od zdroje elektrického proudu, vytáhnout zástrčku a počkat, dokud povrch nevychladne a provedte následující instrukce:

Skleněný povrch

Pokud je skleněný povrch příliš znečištěný, vyčistěte ho mokrou neabrazivní houbou. Pokud jsou na povrchu připálené skvrny, použijte vhodný čistič.

Varný povrch a kontrolní panel.

Použijte jemný vlhký hadřík. V případě odstranění mastných skvrn, které se nečistí jednoduše, odstraňte je jemným navlhčeným hadříkem namočeným ve vlažné vodě a potom desku vyčistěte pomocí jemného vlhkého hadříku.

Vstup/výstup vzduchu.

Odstraňte prach pomocí tyčinky s bavlněným koncem.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Kódy chyb: (Standby)

Problémy

1. Nevhodná nebo žádná nádoba
2. Zkrat
3. Zkrat
4. Elektrické přetížení
5. Nedostatečný přísun elektrické energie
6. Neohřívá Kontaktujte zákaznický servis
7. Přehřátí

Kód

1. Standby E0 nebo obrazovka bliká
2. E1 nebo obrazovka bliká
3. E2 nebo obrazovka bliká
4. E3 nebo obrazovka bliká

5. E4 nebo obrazovka bliká
6. E5 nebo obrazovka bliká
7. E6 nebo obrazovka bliká

## Řešení

1. Vyměňte nádobu
2. Spojte se se zákaznickým servisem
3. Spojte se se zákaznickým servisem
4. Ujistěte se, že elektrická instalace je shodná se specifikacemi produktu
5. Ujistěte se, že elektrická instalace je shodná se specifikacemi produktu
6. Spojte se se zákaznickým servisem
7. Nechejte přístroj vychladnout. Pokud problém trvá, kontaktujte zákaznický servis

## Řešení problémů

## Chyba

1. Přístroj po připojení nepípá ani nereaguje po stisknutí tlačítka zapnutí.
2. Indukční deska se vypne po ukázání upozornění a zapípání.
3. Přístroj přestane ohřívat a 5krát zapípá.
4. Není možné regulovat teplotu.

## Zkontrolování

- 1.1. Zkontrolujte, jestli zástrčka není poškozená
- 1.2. Zkontrolujte, jestli je dostupná elektřina.
- 2.1. Zkontrolujte, jestli je nádoba kompatibilní.
- 2.2. Zkontrolujte, jestli je pánve nebo hrnec správně postaven na ohřívací ploše.
- 2.3. Zkontrolujte, jestli nádoba není příliš velká.
3. 1. Zkontrolujte, jestli je deska teplá.
- 3.2. Zkontrolujte, jestli vstup/výstup vzduchu není zablokován.
- 3.3. Zkontrolujte, jestli funguje přizpůsobení teploty
- 3.4. Počkejte 10 min a zkuste to znovu.
- 3.5. Napětí je příliš nízké nebo vysoké.
- 3.6. Po dobu 2 hodin na desku nesahejte ani na ní netiskněte žádné tlačítko.
4. Zkontrolujte, jestli je dno nádoby hladké, a pokud není, nahradte nádobu jinou.

## Upozornění:

Pokud přístroj nefunguje po vyzkoušení možných řešení, kontaktujte technický servis Cecotec.  
Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec.

## 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Indukční deska Full Crystal Onyx/Scarlet/Diamond/Sky  
Model číslo: 03069/08014/08015/08016  
Napětí 220-240 V~, 50-60Hz  
Výkon: 2000 W  
Nastavení teploty 70 ~280 °C

## 7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektro spotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně. Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

## 8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití

Záruka nezahrnuje:

Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připsatelnou spotřebiteli.

Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.

Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud se stane, že na výrobku najdete závadu nebo budete mít dotaz, spojte se s oficiálním zákaznickým servisem Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.





[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

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