



ROMMELSBACHER

Ръководство за употреба Стъклокерамичен индукционен котлон - 2000W RO CT 2020/IN



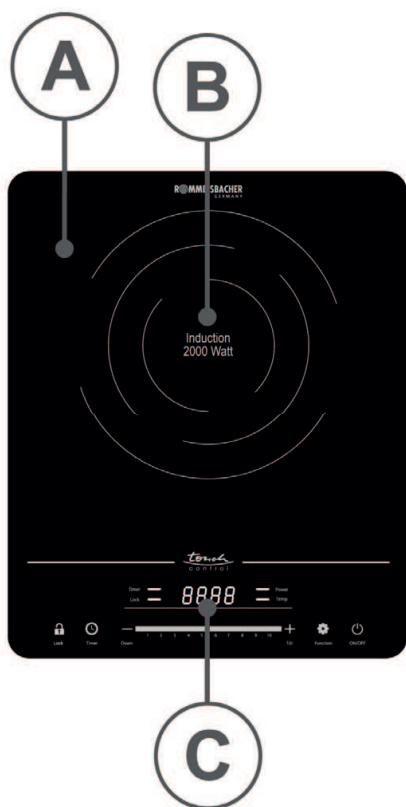
ВЪВЕДЕНИЕ

За нас е удоволствие, че сте решили да закупите този ненадминат индукционен стъклокерамичен котлон и бихме искали да Ви благодарим за Вашето доверие. Лесният му начин на управление и широкият му спектър от приложения със сигурност ще Ви изпълнят с ентузиазъм. За да сте сигурни, че можете да се насладите на уреда за дълго време, моля, прочетете внимателно следните инструкции за употреба и ги спазвайте. Пазете това ръководство за употреба на безопасно място. Ако давате уреда на трети лица, дайте им и всички документи на уреда, включително това ръководство! Благодарим Ви!

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

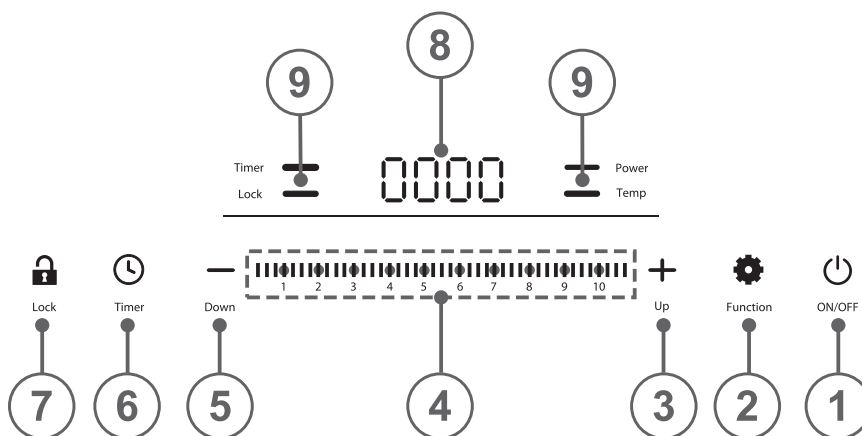
Този уред е предназначен само за домашна употреба. Други приложения или модификации на уреда не са препоръчителни и могат да доведат до рискове за здравето и/или повреди по уреда. За щети и повреди по уреда, причинени от неправилна употреба и/или модификации, производителят и дистрибуторът не носят отговорност. Този уред е предназначен за затопляне и приготвяне на храна. Уредът не е предназначен за търговска употреба!

Описание на продукта



A	Стъклокерамична плоча
B	Зона за готвене
C	Контролен панел

Контролен панел



1	Сензорен бутон за включване и изключване	7	Сензорен бутон за заключване на останалите сензорни бутони/слайдер
2	Сензорен бутон за различни функции - за настройка на мощността - за настройка на температурата - за смяна между настройките на мощността и температурата	8	Дисплей, индикиращ: - настроеното ниво на мощност - настроеното ниво на температура - оставащото време на таймера - остатъчната топлина в зоната за готвене - кодове за грешка
3	Сензорен бутон за „+“ на избрания параметър	9	LED светлини, индикиращи функциите: - TIMER (при задаване на време) - LOCK (при заключени сензори) - POWER (при настройване на мощността) - TEMP (при настройване на температурата)
4	Сензорен слайдер за настройка от 1 до 10 за избрания параметър		
5	Сензорен бутон за „-“ на избрания параметър		
6	Сензорен бутон за настройка на работното време (таймер)		

Информация за продукта

Технически характеристики:

Включайте този електроуред само и единствено в изправни правилно заземени контакти, отговарящи на изискванията за безопасност! Използвайте само източници на електричество с променлив ток.

Номинално напрежение:	220 V - 240 V ~ 50/60 Hz
Номинална мощност:	2000 W
Режим готовност:	< 1 W
Клас на защита:	2
Брой зони за готвене:	1
Размер на зоната за готвене:	между 120 - 260 мм. Ø
Издръжливост на стъклената плоча:	максимум 10 кг.

След разопаковане, моля, проверете дали всички части на ел. уреда са налични и дали са в добро състояние.

Опаковачни материали: Недейте просто да изхвърляте опаковачните материали. Отделете нужното време, за да ги сортирате и дадете за рециклиране на определените за целта места.



Тези символи, които можете да намерите на пластмасовите опаковки, означават следното:

PE означава полиетилен, фигурите с код „02“ - PE-HD, „04“ - PE-LD, PP - полипропилен, PS - полистирол.

Рециклиране:

Според Европейската Директива за рециклиране и изхвърляне на ел. техника, този продукт не трябва да бъде изхвърлян заедно с битови отпадъци. Моля потърсете място, близо до Вас, предвидено за събиране на стари електроуреди, или се поинтересувайте къде има подобно място.



Общи принципи на готвещето с индукция

Принципът на готвенето с индукция е напълно различен от готвенето на конвенционални плотове. Топлината се генерира директно в дъното на съда чрез вихрови токове. Самият плот не се нагрява, а само дъното на съда за готвене. Следователно, обичайните топлинни загуби се избягват и ефективността на изразходваната енергия е оптимизирана.

Предимства на индукционното готвене

- Тъй като дъното на съда се нагрива мигновено, индукционното готвене спестява много енергия (пести до 50% в сравнение с другите методи за готвене).
- Индукционният плот генерира или прекъсва загряването веднага след активирането му от контролния панел. Това ефективно използване на енергията дава възможност за точно управление на загряването и освен това спестява време в процеса на готвене.
- Още по-голям период от време се спестява поради изключително голямата скорост, с която се нагриват съдовете след включването му. Без чакане! Например, ако искате да затоплите 2 л. вода, ще бъде до 60% по-бързо, отколкото на конвенционален плот!
- Индукционното готвене осигурява и допълнителна безопасност: веднага щом махнете съда за готвене от плота, без да го изключите, процеса на нагриване се прекъсва автоматично. Случайното попадане на кърпа или друг запалим материал върху плота не може да предизвика пожар, дори и ако плотът е активиран. След процеса на готвене не се забелязва нищо друго на стъклокерамичния котлон, освен остатъчната топлина, идваща от съда за готвене.
- Повърхността за готвене се почиства много лесно. Тъй като не се нагрива директно, остатъците от храна не могат да загорят. Освен това, не е необходимо да чакате котлонът да изстине, преди да го почистите.

Избор на съдове за готвене

Подходящи: Всички съдове за готвене с плоско дъно (12 - 26 см. в диаметър), изработени от стомана, например емайлирани съдове, тенджери, изработени от чугун или от магнитна неръждаема стомана, са подходящи. Тънките, равни дъна, са подходящи за индукционно готвене, отколкото по-плътните дъна тип „сандвич”. Краткото време, за което загрява котлона, е възможно само в ограничена степен при плътните равни дъна.

Неподходящи: Всички съдове за готвене от алуминий, мед, стъкло или керамика, както и всички съдове с диаметър по-малък от 12 см, не са подходящи. На пазара се предлагат съдове, съдържащи алуминий, мед, стъкло или керамика, които са подходящи за индукция. Препоръчваме да се консултирате с компетентно лице преди покупка на съд, подходящ за индукция. **ВНИМАНИЕ!** Стъклокерамичната плоча има максимално допустимо тегло от 10 кг. Не поставяйте съдове, които заедно със съдържанието, надвишават 10 кг. !

Съвет: Можете да проверите с помощта на магнит дали дъното на съда за готвене е подходящо. Ако магнитът се прилепи към външната страна на дъното на съда за готвене, то той отговаря на изискванията за индукционно готвене.

- Използвайте само съдове, предназначени за индукция. Уверете се, че стъклокерамичната плоча и дъното на съда са чисти и сухи, преди да включите котлона.
- Никога не оставяйте храна в алуминиево фолио, прибори, капаци, или други обекти изработени от метал върху плочата, тъй като те могат да се нагорещат!
- Никога не използвайте препарати за почистване на фурни и газови печки, както и обезмаслителни и разреждатели. На пазара се предлагат специални препарати за стъклокерамични плотове.
- Никога не използвайте островърхи или метални прибори директно върху котлона. Това може да нарани и/или надраска плочата. Пазете котлона от повреди, причинени от изпускане, падане и/или удар.

Инструкции за безопасност

ВНИМАНИЕ!



Моля, прочетете всички инструкции за безопасност! Неправилната употреба на уреда или неспазването на инструкциите за безопасност могат да доведат до повреда или нараняване!

- Деца и лица без нужните познания и опит, както и лица с физически или психически заболявания, не бива да изпълват този ел. уред без надзора на човек, отговарящ за тяхната безопасност!
 - Не позволявайте на деца да работят или играят с уреда или хранващия му кабел!
 - Не позволявайте на деца да почистват уреда без надзора на възрастен!
 - Не позволявайте на деца да играят с опаковачните материали. Съществува опасност от задушаване или поглъщане!
 - Преди всяка употреба проверявайте основните части и хранващия кабел за повреди. **НИКОГА** не използвайте уреда, ако е бил изпуснат, ударен или изглежда повреден. Ако установите повреда или уредът не работи, потърсете оторизиран сервиз или специалист.
 - Не включвайте към този уред външен таймер или отделна теле-контролна система.
 - Когато включвате уреда, се уверете, че хранващият кабел минава през място, където никой няма да се спъне или оплете в него. По този начин уредът може да бъде дръпнат и да падне.
 - Пазете хранващия кабел от горещи повърхности и остри ръбове.
 - Пазете хранващия кабел от механични повреди - огъване, пречупване, опъване. Проверявайте го редовно за признаци на повреди и износване. Повредени или усукани кабели могат да доведат до опасност от токов удар.
 - Когато искате да изключите грила от контактната мрежа, винаги хващайте щепселът. Никога не дърпайте кабела!
 - Никога не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.
 - Не съхранявайте уреда във влажни помещения или на открито.
 - Този електрически уред отговаря на всички стандарти за безопасност.
 - Ако уредът, хранващият кабел или стъкло-керамичният плот изглеждат повредени или показват признаци на повреда, изключете уреда от контактната мрежа. Всякакви ремонти или подмяна на повредени части на този уред трябва да бъдат извършвани **САМО** в оторизиран сервиз! Неоторизираните ремонти могат да доведат до повреда по уреда и риск за здравето!
 - Всяка употреба извън предвидената за този уред, или посочената в тези инструкции, и всяко неспазване на тези инструкции, прави гаранцията невалидна!
- ВНИМАНИЕ!** Стъклокерамичната плоча има максимално допустимо тегло от 10 кг. Не поставяйте съдове, които заедно със съдържанието, надвишават 10 кг. !

ВНИМАНИЕ! Този уред отговаря на всички стандарти за безопасност и ел. магнитни съвместимост. Препоръчително е лица с пейсмейкъри да не използват индукционни котлони, тъй като феромагнитния принцип, на който работят тези котлони, могат да повлияят на работата на пейсмейкъра!

Индукционните котлони могат да повлияят на правилното функциониране и на други апарати, като слухови апарати и др.



Инструкции за безопасност



• **ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или изгаряне!**
Мазнината за готвене може да се възпламени при пренагриване или висока температура! Всяка храна, съдържаща мазнина или приготвена с допълнителна мазнина, трябва да бъде приготвяна много внимателно!



• **ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или изгаряне!**
НИКОГА не включвайте котлона в близост до или директно под завеси, пердета, щори, шкафове и др., както и в среда, в която има силно или лесно възпламеними газове, течности и др.

• **ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или изгаряне!**
Този уред не е предвиден за вграждане!

• **ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или изгаряне!**
НЕ използвайте този уред като подложка или табла за сервиране!
НЕ покривайте този уред, когато е включен!

• **ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или изгаряне!**
Стъклокерамичната плоча може да е гореща от отделената от съда топлина!

Този уред разполага с вградена защита от прегряване. Тази защита предпазва зоната за готвене от прегряване, дори при продължителна употреба. В случай, че се появят пукнатини по плочата, то уреда следва да бъде незабавно изключен. Той вече не е безопасен за работа и трябва да бъде занесен в оторизиран сервиз за ремонт! Никога не докосвайте работещия котлон с мокри или влажни ръце!

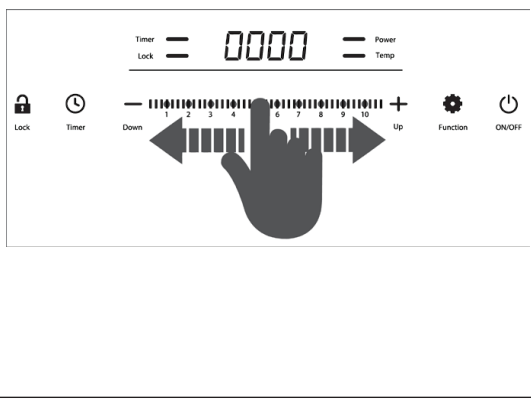
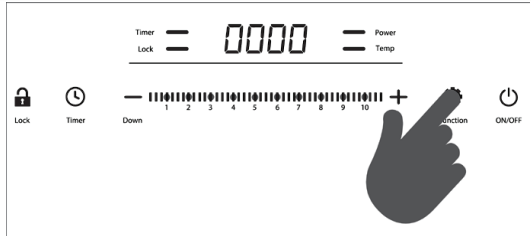
Когато използвате котлона:

- Винаги поставяйте котлона върху топлоустойчива неметална, стабилна, твърда и равна повърхност. Не поставяйте върху лакирани повърхности или върху покривки, мушами и др.
- Поставете котлона извън обсега на деца!
- Поставете котлона така, че да има минимум 10 см. разстояние от всички страни и поне 1 метър разстояние над него, за да предотвратите повреди от създалата се топлина или пръски от мазнина! Уверете се, че използвате котлона в проветриво помещение! Не достатъчна циркулация на въздух в помещението може да доведе до повреда по уреда и/или мебелите около него.
- **НИКОГА** не включвайте котлона в близост до други източници на топлина (фурна, готварска/отоплителна печка на ток, газ или твърдо гориво) или в среда, в която има силно или лесно възпламеними газове, течности и др.
- **НИКОГА** не използвайте котлона в близост до или директно под завеси, пердета, щори, шкафове и др.
- Използвайте котлона на поне 1 м. разстояние от чувствителни към ел. магнитни вълни ел. уреди (телевизори, монитори, часовници, преносители на информация, които могат да бъдат повредени от ел. магнитно поле/вълни, както и др. чувствителни ел. уреди).
- **НИКОГА** не пренасяйте котлона докато е топъл.
- За да сте сигурни, че котлонът е правилно изключен, винаги изваждайте щепсела от контактната мрежа, когато не го използвате котлона.
- Преди първоначалната употреба избършете уреда с влажна мека кърпа и подсушете добре. За повече информация виж „Почистване и Поддръжка“.

Характеристики

Сензорни датчици за управление

- Този уред е оборудван със сензорни датчици за управление, които предоставят лесна и удобна работа.
- При докосване на бутоните "Lock", "Timer", "Function", "On/Off" с пръст, звуков сигнал потвърждава активирането на съответната функция. При докосване на другите бутони - „+“, „-“ и слайдер сензора, активирането на функцията не се потвърждава чрез звуков сигнал.

	<p>Слайдер сензор:</p> <ul style="list-style-type: none">- След като докоснете зоната на слайдер сензора с пръст, можете да направите настройка, движейки пръста наляво или надясно в зоната.- При докосване на конкретна точка в зоната, желаната настройка, ще бъде направена директно. <p>Слайдер сензорът е предвиден за настройка само на нивото на мощност и температура.</p>
	<p>Сензорни бутони:</p> <ul style="list-style-type: none">- При натискане на сензорен бутон, можете да изберете различните функции.- Чрез кратко натискане на „+“, „-“ можете да настроите мощността, температурата и времето.

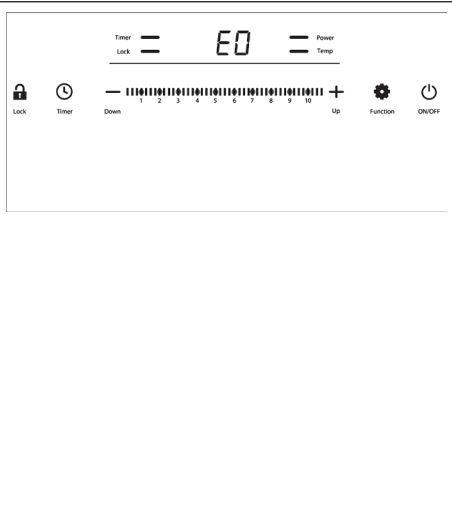
Сензор за остатъчна топлина

- Този уред е оборудван със сензор за остатъчна топлина, който показва дали зоната за готвене е гореща.

	<ul style="list-style-type: none">- След като температурата в зоната за готвене достигне 80°C, поради отделената от съда за готвене топлина, на дисплея се изписва "H" дори след изключването на уреда.- След като температурата падне под 80°C или изключите уреда от контакта, надписа "H" изчезва от дисплея.
--	---

Разпознаване на съда за готвене

Зоната за готвене е оборудвана със сензор, който отчита дали е поставен съд за готвене.

	<p>При включване:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ако при включване на котлона не бъде разпознат подходящ съд за готвене, на дисплея се изписва „E0“, съпътствано от звуков сигнал.- Ако до 60 сек. не бъде разпознат подходящ съд за готвене, котлонът влиза автоматично в режим „готовност“. <p>По време на готвене:</p> <ul style="list-style-type: none">- Ако по време на готвене, съдът бъде преместен от котлона, на дисплея се изписва „E0“, съпътствано от звуков сигнал.- Ако до 60 сек. бъде поставен обратно подходящ съд, то процесът на готвене продължава с последно зададените настройки за мощност, температура и време.- Ако до 60 сек. НЕ бъде поставен обратно подходящ съд, котлонът влиза автоматично в режим „готовност“.
--	---

Характеристики

Охлаждане

След включване на уреда, охлаждащият вентилатор се задейства. Той има за цел да охлажда постоянно вътрешните компоненти на уреда и да предотврати тяхното прегряване. Напълно нормално е този вентилатор да продължи да работи, дори когато котлонът влезе в режим „готовност“.

Време на работа

Уредът има зададено работно време от 2 часа. Ако в рамките на 2 часа това време не бъде променено, таймерът автоматично превключва котлона в режим „готовност“. След автоматичното изключване на уреда, той може да бъде включен отново на максимална мощност.

В случай, че бъде зададено работно време (таймер) повече от 2 часа, тази настройка е с приоритет. Уредът се изключва автоматично след зададеното време.

Приоритетни команди

По всяко време, без значение от зададените функции и настройки, след натискане на сензорния бутон „ON/OFF“, уредът влиза в режим „готовност“.

Инструкции за употреба



ВНИМАНИЕ! Моля, прочетете всички инструкции за безопасност! Неправилната употреба на уреда или неспазването на инструкциите за безопасност могат да доведат до повреда или нараняване!

Режим „готовност“

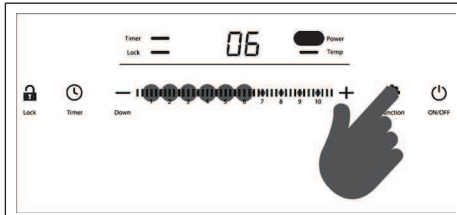
	<ul style="list-style-type: none">- Включете уреда към работещ и правилно свързан и заземен контакт.- Уредът извършва кратка проверка на електрониката, при което примигват всички индикатори и сензорни бутони.
	<ul style="list-style-type: none">- Краят на проверката се потвърждава чрез звуков сигнал, след което на дисплея се изписва "OFF".- Уредът е в режим готовност.

Включване на уреда

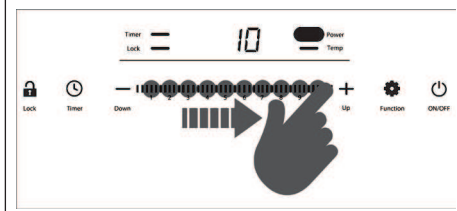
	<ul style="list-style-type: none">- Поставете подходящ съд в средата на зоната за готвене.- За да включите уреда, натиснете сензорния бутон "ON/OFF".- Натискането на бутона се потвърждава чрез звуков сигнал и на дисплея се изписва „00“.- Изберете работния режим, който предпочитате: настройка на мощността или на температурата.
--	--

Инструкции за употреба

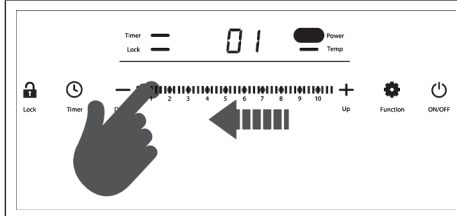
Управление на мощността



- Натиснете веднъж сензорния бутон за различните функции.
- Уредът автоматично включва ниво „06“ на мощност.
- Натискането на сензорния бутон се потвърждава от звуков сигнал. Дисплеят показва „06“ и LED индикатора за мощност „POWER“ свети.
*Ако уредът не е изключен от контакта след последното готвене, то при включване дисплея показва последно зададеното ниво на мощност.



- Ако поставите пръст върху слайдер сензора и го преместите надясно, можете да увеличите нивото на мощност до „10“.
*За повече информация и възможности за настройки виж „Сензорни датчици за управление“



- Ако поставите пръст върху слайдер сензора и го преместите наляво, можете да намалите нивото на мощност до „01“.
*За повече информация и възможности за настройки виж „Сензорни датчици за управление“

- По подразбиране на дисплеят се изписват стойности от „01“ до „10“ - това са нивата на мощност. Ако едновременно натиснете и задържите сензорните бутони „-“ и „+“ за 3 секунди, ще промените изписваните стойности на дисплея от нива на мощност, на реална мощност. Това означава, че вместо „01“ ще се изписва „100“, вместо „06“ ще се изписва „800“ и т.н. Този формат на изписване може да се промени обратно по всяко време, със същата комбинация. При изключване на котлона от контактната мрежа, автоматично се връща формата на изписване по подразбиране („01“-„10“).
- Показаните стойности в таблицата по-долу, са референтни стойности за стандартни стоманени тенджери с Ø 20 см.

	СТ 2020/IN		СТ 2020/IN
ниво 01	100 W	ниво 06	800 W
ниво 02	200 W	ниво 07	1000 W
ниво 03	350 W	ниво 08	1250 W
ниво 04	500 W	ниво 09	1500 W
ниво 05	650 W	ниво 10	2000 W

Внимание! В средата на зоната за готвене има сензор, отчитащ температурата на дъното на поставения съд. Всяка промяна на настройките за мощност, ще бъде изпълнена правилно, само ако дъното на съда покрива сензора. Съдът за готвене трябва да бъде с гладко, плоско и не много дебело дъно. Максималната температура в режим на управление на мощността, която котлонът допуска, е 200°C.

Инструкции за употреба

Управление на температурата

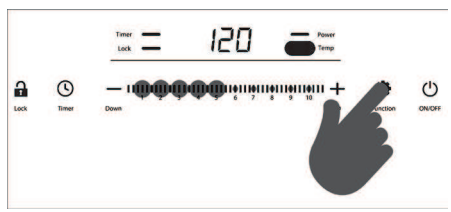
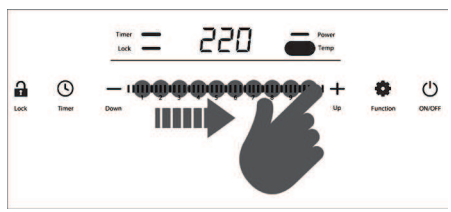
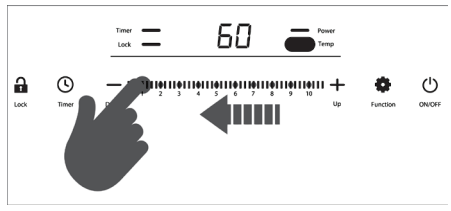
- Готвене на малки количества храна.

- Индукционното готвене със своя бърз и директен топлообмен, може бързо да пренагрее малки количества храна. Препоръчително е първо да затоплите храната (при малки количества), настройвайки мощността на котлона на ниско ниво (01-03) и след няколко минути да превключите на готвене, използвайки настройките за температура.

- Готвене на по-големи количества храна.

- За да намалите времето за готвене при по-големи количества (> 1,5 л.) е препоръчително да започнете с високо ниво на мощност (09-10) и след няколко минути да превключите на готвене, използвайки настройките за температурата.

- Разумното използване на комбинация от двата предлагани режима на работа, ще Ви позволи да се насладите максимално на всички предимства, които индукционното готвене предлага!

	<ul style="list-style-type: none">- Натиснете два пъти сензорния бутон за различните функции.- Уредът автоматично задава работна температура от 120°C.- Натискането на сензорния бутон се потвърждава от звуков сигнал. Дисплеят показва „120“ и LED индикатора за температура „TEMP“ свети. <p>*Ако уредът не е изключен от контакта след последното готвене, то при включване дисплея показва последно зададеното ниво на температура.</p>
	<ul style="list-style-type: none">- Ако поставите пръст върху слайдер сензора и го преместите надясно, можете да увеличите зададената работна температура до максималните 220°C. <p>*За повече информация и възможности за настройки виж „Сензорни датчици за управление“</p>
	<ul style="list-style-type: none">- Ако поставите пръст върху слайдер сензора и го преместите наляво, можете да намалите зададената работна температура до 60°C. <p>*За повече информация и възможности за настройки виж „Сензорни датчици за управление“</p>

Показаните стойности в таблицата по-долу, са референтни стойности за стандартни стоманени тенджери с Ø 20 см.

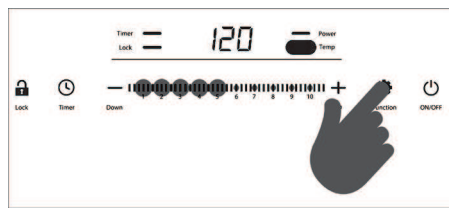
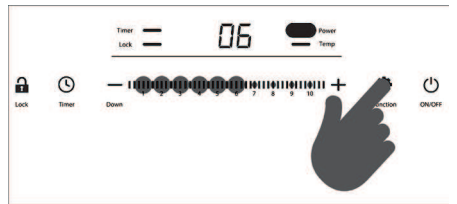
ниво 01	60 °C	ниво 04	100 °C	ниво 07	160 °C	ниво 10	220 °C
ниво 02	80 °C	ниво 05	120 °C	ниво 08	180 °C		
ниво 03	90 °C	ниво 06	140 °C	ниво 09	200 °C		

Внимание! В средата на зоната за готвене има сензор, отчитащ температурата на дъното на поставения съд. Всяка промяна на настройките за температура ще бъде изпълнена правилно, само ако дъното на съда покрива сензора. Съдът за готвене трябва да бъде с гладко, плоско и не много дебело дъно. Максималната температура в режим на настройка на температурата, която котлона допуска е 220°C.

Инструкции за употреба

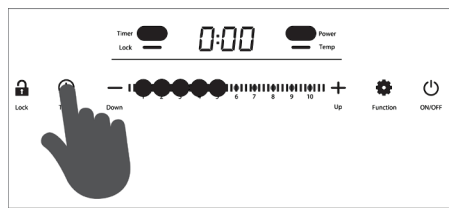
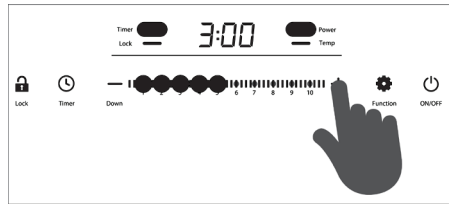
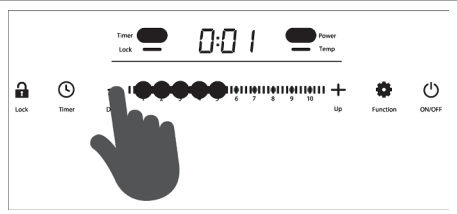
Превключване между управление на мощност или управление на температура

- По всяко време можете да превключвате между двата режима на работа. Последната зададена настройка за мощност или температура, ще бъде включена при превключване между режимите.

	<ul style="list-style-type: none">- По време на работа в режим на избиране на ниво на мощност, натистене сензорния бутон за различните функции, за да превключите на режим на задаване на работна температура.- Натискането на сензорния бутон се потвърждава със звуков сигнал.
	<ul style="list-style-type: none">- По време на работа в режим на задаване на работна температура, натистене сензорния бутон за различните функции, за да превключите на режим на избиране на нивото на мощност.- Натискането на сензорния бутон се потвърждава със звуков сигнал.

Настройване на работното време (таймер) - от 1 до 180 минути.

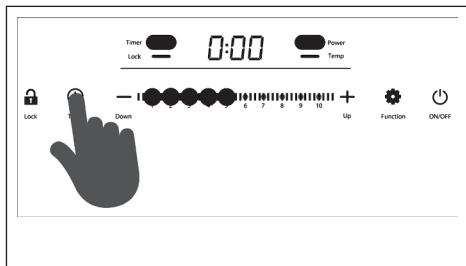
- Можете да нагласите таймер и в двата режима на работа.

	<ul style="list-style-type: none">- За да нагласите таймер натиснете „TIMER“ бутона.- Уреда автоматично влиза в режим на работа с таймер.- Натискането на сензорния бутон се потвърждава със звуков сигнал. На дисплея се изписва „0:00“ и LED индикатора за таймер „TIMER“ свети.
	<ul style="list-style-type: none">- С натискане на бутона „+“ можете да увеличите таймера на интервали от 1 мин. до 180 мин. макс.- Със задържане на бутона „+“ можете да увеличите таймера на интервали от 10 мин.*Ако до 5 секунди след натискане на бутона „TIMER“ не зададете време, котлона се връща в нормален режим на работа, без таймер.
	<ul style="list-style-type: none">- С натискане на бутона „-“ можете да намалите таймера на интервали от 1 мин.- Със задържане на бутона „-“ можете да намалите таймера на интервали от 10 мин.*Ако след натискане на бутона „TIMER“ натиснете „-“, таймера се настройва на „3:00“ (180 мин.), след което можете да намалите времето от 180 мин. с „-“.

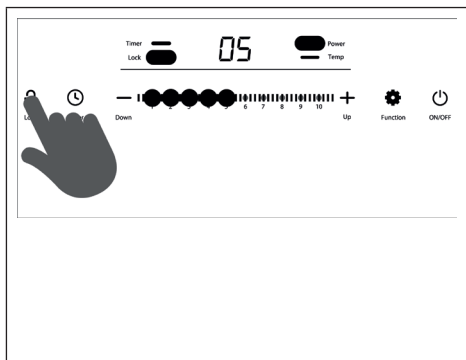
- На дисплея се изписва зададеното работно време например „1:15“ (1 час и 15 мин.) 5 секунди след настройване на таймера, на дисплея се изписва зададената настройка на режима на работа. При натискане на бутона „TIMER“ ще се изпише оставащото време за около 5 секунди. През това време можете да коригирате времето с „+“ и „-“.
- След изтичане на зададеното време, което се потвърждава от кратък звуков сигнал, котлона влиза в режим „готовност“. На дисплея се изписва „H“ или „OFF“.
- Ако след включване на таймер промените настройките за мощност или температура, това няма да повлияе на зададеното работно време.

Инструкции за употреба

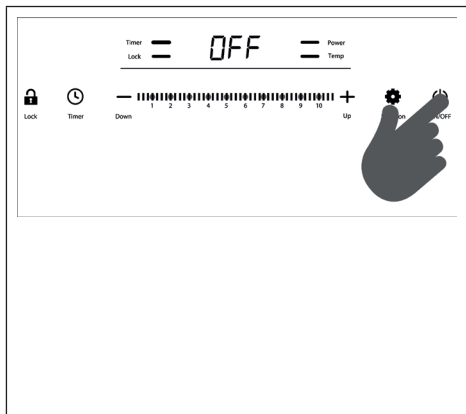
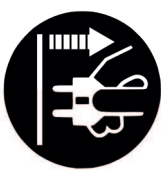
Настройване на работното време (таймер) - рестартиране на таймера.

	<ul style="list-style-type: none">- Натиснете „TIMER“ бутона и задръжте за около 3 сек., за да изключите таймера на котлона.- Изключването на таймера се потвърждава със звуков сигнал, след което на дисплея се изписва „0:00“.- По този начин изключвате зададените настройки за работно време и котлона няма да се изключи автоматично.
--	--

Активиране/деактивиране на заключващата функция.

	<ul style="list-style-type: none">- За да заключите сензорните бутони, натиснете и задръжте „LOCK“ за около 3 секунди.- Активирането на тази функция се потвърждава със звуков сигнал и LED индикатора „LOCK“ свети.*Всички сензорни бутони освен „ON/OFF“ са заключени.- За да отключите сензорните бутони, натиснете и задръжте „LOCK“ за около 3 секунди.- Деактивирането на тази функция се потвърждава със звуков сигнал и LED индикатора „LOCK“ не свети.
--	---

Изключване на уреда.

	<ul style="list-style-type: none">- За да изключите уреда, натиснете бутона „ON/OFF“.- Изключването се потвърждава със звуков сигнал.- На дисплея се изписва:<ul style="list-style-type: none">• „OFF“, когато температурата на котлона е под 80°C.• „Н“, когато температурата на котлона е над 80°C.След като тя падне под 80°C ще се изпише „OFF“.- Уредът е в режим на „готовност“ <p>ВНИМАНИЕ! След продължителна работа, охлаждащия вентилатор може да продължи да работи и след изключването на котлона. Това е напълно нормално!</p>
	<ul style="list-style-type: none">- За да изключите уреда напълно и безопасно, след изключване от бутона „ON/OFF“, извадете щепсела на захранващия кабел от контактната мрежа.

Почистване и поддръжка



ВНИМАНИЕ! Опасност от пожар или изгаряне!



- Преди почистване, **ВИНАГИ** изключвайте от контактната мрежа!
- **НИКОГА** не потапяйте уреда, хранящия кабел или щепсела във вода или други течности! **НИКОГА** не ги почиствайте под течаща вода!
- **ВИНАГИ** изчакайте уреда да се охлади напълно, преди почистване!

- Ако по повърхността на стъклокерамичната плоча има засъхнала мръсотия или храна, почистете, използвайки прибор за почистване на стъклокерамични плочи!
- Почиствайте стъклокерамичната плоча, само след като изстине напълно! Почистете, използвайки влажна мека кърпа и малко количество не агресивен препарат за съдове. Подсушете с мека кърпа или домакинска хартия. На пазара се предлагат разнообразни препарати за почистване на стъклокерамични плочи и котлони. Можете да използвате някой от тези препарати вместо препарат за съдове.
- **НИКОГА** не потапяйте уреда във вода или други течности!
- **НИКОГА** не използвайте парочистачки или водоструйки, за да почистите уреда!
- Докато използвате, почиствате или съхранявате уреда, се уверете, че той няма да бъде изложен на влага, директен контакт с течности или пара.
- **НИКОГА** не използвайте абразивни гъби, стоманена вълна, островърхи или твърди предмети за почистване или директно за работа върху котлона! Това може да надраска стъклокерамичната плоча!
- Ако по вентилационните отвори има наслоен прах или мръсотия, ги почистете от външната страна! Препоръчително е това почистване да бъде с прахосмукачка!

Почистване и поддръжка

Електрониката в този уред има няколко вътрешни системи за установяване на грешки. При открита и разпозната грешка, храняването на уреда изключва, за да предпази уреда и на дисплея се изписва код за съответната грешка. Това се потвърждава със звуков сигнал през първите 60 сек. от установяването на грешката.

E0	Разпознаване на съда за готвене. Зоната за готвене разполага със сензор за разпознаване на съда. Ако след включване на уреда няма разпознат подходящ съд за готвене, на дисплея ще се изпише "E0". - След включване разполагате с 60 сек., за да поставите подходящ съд за готвене.
E1	Електронна грешка. Възникнало е късо съединение в електронната верига на уреда. - Уредът трябва да се изпрати в оторизиран сервис сервис.
E2	Температурен сензор. Сензора отчита неправилно температурата. - Оставете уреда включен, без да поставяте съд, за да може да се саморегулира.
E3	Електронен контрол на високо напрежение. Възникнала е грешка в електронната верига на уреда поради прекалено високо напрежение (>270 V ~). - Уверете се, че уреда е свързан към подходящ източник на електроенергия.
E4	Електронен контрол на ниско напрежение: Възникнала е грешка в електронната верига на уреда поради прекалено ниско напрежение (<160 V ~). - Уверете се, че уреда е свързан към подходящ източник на електроенергия.
E5	Прегряване: Възможно е в режим на управление на мощността, температурата на стъклокерамичната плоча да надвиши 200°C (заради гореща мазнина, празен съд) - Отстранете причината за прегряването. Оставете уреда да се охлади, след което можете отново да го използвате. Ако искате да поддържате температура над 200°C, използвайте режим за задаване на работна температура.
E6	Вътрешно прегряване: Възможно е вътрешната температура на уреда да се покачи, заради неработещ вентилатор, висока околна температура и др. - Оставете уреда да се охлади, почистете вентилационните отвори.

ВНИМАНИЕ! При всяка възникнала грешка, освен "E0" е необходимо да изключите уреда от контактната мрежа, за да изчистите дисплея от грешката.

Допълнителна информация

- Допълнителна информация за уреда, в съответствие с регулацията на ЕС 66/2014.

Модел	СТ 2020/IN
Тип котлон	Свободностоящ
Брой зони за готвене	1
Технология	Индукционно нагряване
Размер	12 - 26 см.
Консумация на енергия на зоната за готвене	195 Wh/кг.
Консумация на енергия на уреда	195 Wh/кг.

- Този уред е тестван в съответствие със стандартния тест „DIN EN 60350-2“: Домашински електроуреди за готвене - Част 2: Котлони - Методи за измерване на работата.

Полезни съвети за намаляване на разхода на електроенергия:

- Използвайте съдове за готвене, предназначени за индукционни котлони.
- Зоната за готвене и дъното на съда трябва винаги да са чисти и сухи.
- Винаги поставяйте съда в зоната за готвене преди да включите котлона.
- Винаги поставяйте съда в средата на зоната за готвене.
- Никога не използвайте съдове за готвене с дъно по-малко от 12 см. Ø.
- Когато затопляте вода, винаги затопляйте само нужното Ви количество.
- По време на готвене е препоръчително да покривате съда за готвене с подходящ капак.
- Можете да изключвате котлона преди да сте приключили с готвенето и да използвате остатъчната топлина, за да досготвите храната.



ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

- Заявка за ремонт на закупената стока се приема в устна или писмена форма, на адреса на фирма „Ню Вижън Бутик“ ЕООД или на адреса на закупуване на уреда.
 - При подаване на заявка за ремонт-рекламация, потребителят задължително прилага и документите, на които се основава претенцията:
 - Гаранционна карта;
 - Касова бележка или фактура;
 - Протоколи, актове или други документи, установяващи несъответствието на стоката или услугата с договореното;
 - Други документи, установяващи претенцията по основание и размер;
 - Гаранционната карта трябва да бъде попълнена изчерпателно и четливо. Тя трябва да съдържа модел, фабричен номер (ако има), подпис на клиента, дата на покупката. Непопълнени или подправени гаранционни карти са невалидни.
 - Гаранционно обслужване може да бъде отказано в следните случаи:
 - При несъответствие между данните в документите и самата стока или опит за подправяне на гаранционната карта.
 - Когато е правен опит за ремонт, монтаж или демонтаж;
 - Когато не са спазени условията за експлоатация, съхранение и транспорт;
 - При причинени повреди от неправилно боравене, претоварване, механични повреди, сътресение, удар, въздействие на температура, влага или други фактори, извън допустимите граници, прах, предмети, растения, животни или др.
 - При токови удари, гръмотевици, наводнения, пожари, форсмажорни обстоятелства или други външни въздействия извън контрола на производителя, вносителя, търговеца или сервиза.
 - При използване на стоката не по предназначение, както и използването на битови уреди за професионални или търговски цели, в заведения, хотели, отдаване под наем и др. При работа с нестандартна хранителна система с други неподходящи или нестандартни устройства, с нестандартна кабелна мрежа, неоригинални зарядни устройства, батерии, консумативи, носители и др.
 - На гаранционно обслужване не подлежат:
 - Всички външни части, които могат да бъдат повредени по невнимание от клиента, аксесоари, шалтета, тапицерии, адаптери, батерии, кабели, предпазители, дистанционни управления, както и непознаване инструкцията за експлоатация на уреда.
 - При предявяване на рекламация, отговаряща на изискванията на гаранционните условия, търговецът е длъжен по своя преценка да:
 - Отремонтира стоката в законовия срок. Когато рекламацията се удовлетворява чрез ремонт на стоката, срокът за ремонта се прибавя към гаранционния срок.
 - Ако ремонтът на стоката е невъзможен или неоправдан, да я замени с нова от същия модел. Когато удовлетворяването на рекламацията се извършва чрез замяната на стоката с друга, съответстваща на договореното, търговецът е длъжен да запази гаранционните условия на потребителя.
 - Ако няма същия модел, да предложи аналогичен или друг модел с доплащане или възстановяване на заплатената сума.
 - В случай, че не бъде извършена замяна на потребителската стока, или не се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя, той може да иска разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума или намаляване на цената.
 - Производителят, вносителят, търговецът или сервизът не могат да бъдат отговорни за пропуснати ползи, престой или други, вследствие на дефекта на стоката или престоя? в сервиза.
 - По време на престоя на стоката в сервиза, сервизът не е длъжен да осигурява обратно друга стока.
 - При получаване на отремонтираната стока:
 - Потребителят е длъжен да се убеди в качеството и обема на извършения ремонт преди да получи стоката си обратно.
 - Частите, заменени при ремонта, остават в сервиза за по-нататъшно отчитане.
 - Ако при диагностиката на стоката се установи, че тя е изправна и отговаря на техническата си спецификация, или дефектът е извънгаранционен, сервизът може да таксува клиента, съобразно извършената услуга по установения ценоразпис за извън гаранционно обслужване.
 - При съгласие се подписва Протокол за споразумение.
 - При несъгласие се попълва Констативен протокол.
- Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112-115 от ЗЗП и по-точно, независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба, съгласно гаранцията по чл. 112-115 от ЗЗП. Независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за покупко-продажба.

ВНИМАНИЕ:

1. Рекламации за не-комплектованост и външни видими дефекти на стоката се признават само по време на покупката.
2. Претенции за дефекти и липси не се признават, когато стоката е закупена като преоценена.

ГАРАНЦИОННА КАРТА

ВИД ПРОДУКТ	Стъклокерамичен индукционен котлон - 2000 W
МОДЕЛ	RO CT 2020/IN
ФАБРИЧЕН НОМЕР	
ДАТА НА ЗАКУПУВАНЕ	
ГАРАНЦИОНЕН СРОК	2 ГОДИНИ (24 МЕСЕЦА)
МАГАЗИН/ОБЕКТ	
СЕРВИЗ (ПЕЧАТ)	

Купувач:..... Тел:.....

Адрес:.....

Запознат съм и приемам условията на гаранцията!

Стоката е изпробвана и предадена с пълна комплектация и документация!

.....
(Подпис на купувача)

С тази гаранционна карта НЮ ВИЖЪН БУТИК ЕООД, със седалище и адрес на управление гр. София, 1766, Околовръстен път 265, Хипермаркет Технополис, поема настоящите гаранционни задължения към потребителите и определя реда за извършване на рекламации при доказани гаранционни събития. Тази гаранция се отнася за дефекти, възникнали в процеса на нормална експлоатация по време на гаранционния период и не ограничава по никакъв начин действащите закони и други задължителни разпоредби в Република България.

Търговците и продавачите на едро и дребно нямат право да допълват или да изменят условията на тази гаранция.

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупка, а при лизинг – от датата на получаване на стоката.

Настоящата търговска гаранция е валидна само на територията на Република България.

I. Информация за правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112 -115 от Закона за защита на потребителите:

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или замяната ѝ с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;

2. значимостта на несъответствието;

3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) (Нова - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) (Предишна ал. 1 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) (Предишна ал. 2, изм. - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) След изтичането на срока по ал. 2 потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с ремонта ѝ, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) (Предишна ал. 4 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;

2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) (Нова - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

II. Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите. Независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно гаранцията по чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите.

Ню Вижън Бутик ЕООД

Централен офис: гр. София, Студентски град, Ул. „Иван Багрянов“ 19, вх. А, ет. 1, ап. 4, Тел: 02/962 86 86, 0888 705 116
www.vip-giftshop.com www.cookandhome.bg