

cecotec

BOLERO SQUAD I 4300 INVISIBLE FULLFLEX

Placa de inducción invisible / Invisible induction cooktop



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'istruccions
Használati útmutató
تأميمي لعتلي لى لى

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	6
2. Antes de usar	6
3. Instalación	7
4. Funcionamiento de la placa	10
5. Resolución de problemas	18
6. Copyright	20
7. Declaración UE de conformidad simplificada	21

INDEX

1. Parts and components	22
2. Before use	22
3. Installation	23
4. Hob operation	26
5. Troubleshooting	33
6. Copyright	35
7. Simplified EU Declaration of Conformity	35

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	36
2. Avant utilisation	36
3. Installation	37
4. Fonctionnement de la plaque	40
5. Résolution de problèmes	48
6. Copyright	51
7. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	51

INHALT

1. Teile und Komponenten	52
2. Vor dem Gebrauch	52
3. Installation	53
4. Betrieb der Platte	56
5. Problembehebung	65
6. Copyright	67
7. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	67

INDICE

1. Parti e componenti	68
2. Prima dell'uso	68
3. Installazione	69
4. Funzionamento del piano cottura	72
5. Risoluzione dei problemi	80
6. Copyright	82
7. Dichiarazione di conformità UE semplificata	83

ÍNDICE

1. Peças e componentes	84
2. Antes de utilizar	84
3. Instalação	85
4. Funcionamento da placa	88
5. Resolução de problemas	96
6. Copyright	98
7. Declaração UE de Conformidade Simplificada	98

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	99
2. Voor gebruik van	99
3. Installatie	100
4. Printplaatbediening	103
5. Problemen oplossen	111
6. Copyright	114
7. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	114

INDEKS

1. Części i komponenty	115
2. Przed użyciem	115
3. Instalacja	116
4. Obsługa płyty kuchennej	119
5. Rozwiązywanie problemów	127
6. Prawa autorskie	129
7. Deklaracja UE de conformación simplificada	129

INDEX

1. Součásti a komponenty	130
2. Před použitím	130
3. Instalace	131
4. Obsluha desky	134
5. Řešení problémů	141
6. Autorské práva	143
7. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	143

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	144
2. Kullanmadan önce	144
3. Kurulum	145
4. Plakanın çalışması	148
5. Sorun giderme	155
6. Telif Hakkı	157
7. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı	157

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	158
2. Πριν από τη χρήση	158
3. Εγκατάσταση	159
4. Λειτουργία της πλάκας	162
5. Αντιμετώπιση προβλημάτων	170
6. Πνευματικά δικαιώματα	173
7. Απλουστευμένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	173

ÍNDEx

1. Peces i components	174
2. Abans del final	174
3. Instal·lació	175
4. Mètode de pagament	178
5. Resolució de problemes	186
6. Drets d'autor	188
7. Declaración UE de conformitat simplificada	188

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	189
2. Használat előtt	189
3. Telepítés	190
4. A lemez működése	193
5. Hibaelhárítás	200
6. Szerzői jog	203
7. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	203

سرفہ

1. تانوکھل او آواز چال	204
2. مادختس ال لبق	204
3. تیپتتل	205
4. ءحوللا لی غشت	208
5. اءح الص او ءاطخ ال فاشلکتس	215
6. رشنل او عبطل قو ح	217
7. ییوروال دا حتال طس بمل فق باطمل نال ع	217

NOTA

EU01_110320 Bolero Squad I 4300 Invisible FullFlex

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

ز. اه ج. اب قصا خ. ل ةي ج. ر ب. ل ةا م. ل ع. ل ةا ت. ا ر. ي غ. ت م ع. ي م ج. ل ع ق. ب. ط. ن. ي و ا. م ا ع ل. ل. د. ل. • ي. ب. ر. ع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de inducción 1
2. Zona de inducción 2
3. Zona de inducción 3
4. Zona de inducción 4

Fig. 2

1. Icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF)
2. Icono táctil de "Bloqueo"
3. Icono táctil del "Temporizador"
4. Control deslizante de selección del tiempo
5. Iconos táctiles de selección de la zona de cocción
6. Control deslizante de selección de los niveles de potencia
7. Icono táctil de la función "Booster"
8. Icono táctil de la zona "Flexible"

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Placa de inducción.
- Kit de montaje.
- Mando de control cableado
- Este manual de instrucciones.
- No retire el número de serie del producto, para mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. INSTALACIÓN

3.1 Antes de Instalar la placa:

- Verifique que la encimera esté cuadrada, nivelada, tiene tamaño suficiente y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- Si instala la placa encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración.
- Cumpla con todos los requisitos de seguridad eléctrica y local.
- Instale y coloque un interruptor de seguridad accesible y homologado, con una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos, de fase, si las normas locales permiten esta variación de los requisitos), que proporcione una desconexión completa de la fuente de alimentación. El interruptor debe montarse y ubicarse según la Normativa y Regulaciones locales vigentes.
- El interruptor de aislamiento será fácilmente accesible para el usuario con la placa instalada.
- Consulte con las Autoridades pertinentes y/o con las ordenanzas locales en caso de duda sobre su instalación.
- Utilice materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las superficies de las paredes circundantes a la placa de inducción.
- La encimera (no incluida) debe estar hecha de un material resistente al calor mayor a 400°C de 12mm-15mm de espesor como granito o porcelánico.
- La instalación cumpla con los requisitos de espacio libre para ventilación.

Advertencias

- La instalación debe ser realizada por personal o técnicos cualificados.
- No instale la placa sobre electrodomésticos como lavavajillas, frigoríficos, congeladores, secadoras o lavadoras, ya que la humedad generada por éstos podría dañar los componentes electrónicos.
- La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice la mejor radiación térmica para aumentar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de la encimera deben soportar el calor.
- Para evitar daños, los adhesivos deben ser resistentes al calor.
- La conexión eléctrica debe ser adecuada y no utilizar adaptadores.
- El cable de alimentación no debe tocar partes que puedan calentarse o superar los 75 °C.
- Consulte a un electricista autorizado para la instalación y cualquier modificación necesaria.
- El cable debe ser revisado periódicamente y no debe doblarse ni presionarse.
- Cecotec no se hace responsable por accidentes derivados de una mala conexión a tierra.

3.2 Preparación de la encimera (NO INCLUIDA):

¡IMPORTANTE: elija un material de la encimera resistente al calor (como granito o porcelánico) para evitar deformaciones causadas por la radiación térmica de la placa.

Para un correcto funcionamiento se sugiere utilizar encimera con resistencia mayor a 400°C de 12mm-15mm de espesor.

RECOMENDACIÓN: Si la resistencia térmica de su encimera está comprendida entre 200°C y 400°C, se recomienda utilizar almohadillas de silicona para protegerla adecuadamente del calor (almohadillas no incluidas).

- Dé la vuelta al aparato y marque las posiciones según las dimensiones (los círculos son las posiciones de pegado), tal y como se muestra en la figura 3.

Leyenda figura 3:

- 1.- Borde de la encimera.
- 2.- Borde de la placa.
- 3.- Borde de la bobina de inducción.
- 4.- Superficie.
- 5.- Reverso de la placa.
- 6.- Posición base.
- 7.- Posición de pegado.

- Aplique pegamento (adhesivo de resina epoxi AB u otro tipo de adhesivo fuerte apto para pegar cerámica y metales) uniformemente en las posiciones marcadas. A continuación, coloque los tornillos y las juntas en las posiciones correspondientes con adhesivo y deje actuar durante 24 horas (Fig. 4).

Leyenda figura 4:

- 1.- Reverso de la placa.

- Según la situación real del armario de la encimera, seleccione una posición adecuada para perforar los agujeros, inserte los 3 cables en los conectores correspondientes del panel de visualización y luego fije la caja del panel de visualización en el agujero perforado o en otra posición fija (Fig. 5).

Leyenda figura 5:

- 1.- Montaje en cajón.
- 2.- Montaje lateral.

- Coloque una olla de tamaño adecuado llena de agua, luego conecte la placa para encontrar la zona de calentamiento y coloque la almohadilla de silicona en el área de calentamiento para un uso futuro (Fig. 6).

Leyenda figura 6:

- 1.- Localice la zona de calentamiento.
- 2.- Coloque la almohadilla de silicona en la zona de calentamiento (para encimeras que no resistan temperaturas por encima de los 400 °C)

ADVERTENCIA: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el armario situado encima de ella (si lo hubiere), debe ser de al menos 760 mm.

3.3 Ventilación

- Asegúrese de que la placa tenga buena ventilación y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.
- Observe la figura 7 para asegurar la adecuada ventilación de la placa.

Medidas Figura 7

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mínimo)	300 (mínimo)	Toma de aire	Salida de aire 10 mm

3.4 Después de instalar la placa, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no sea accesible a través de puertas o cajones de armarios.
- Mantenga una ventilación adecuada (flujo de aire fresco) desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa está ubicada sobre cajones, muebles o armarios, instale una barrera de protección térmica debajo de la base.

3.5 Antes de colocar los soportes de fijación:

- La placa debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el propio embalaje)
- No ejerza fuerza sobre el panel de control que sobresale de la placa.
- Compruebe que la instalación doméstica es adecuada para la potencia consumida por la placa.
- La tensión y la frecuencia eléctrica se corresponde con el valor indicado en la placa de características.
- Las secciones de los cables de la instalación doméstica soportan la carga generada por la placa.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores ni conectores múltiples, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.
- Si el cable de alimentación está dañado, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
- La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la Normativa pertinente o mediante un disyuntor unipolar.

3.6 Conexión eléctrica:

- En la figura 8 se muestran los métodos de conexión.

Legenda figura 8:

A: Conexión bifásica

ESPAÑOL

- 1: Cable negro
- 2: Cable marrón
- 3: cable azul
- 4: Cable gris
- 5: Cable de protección a tierra verde-amarillo
- L1: Fase 1 (negro)
- L2: Fase 2 (marrón)
- N: Neutro (azul y gris)

B: Conexión monofásica (es la más común)

- 1: Cable negro
- 2: Cable marrón
- 3: cable azul
- 4: Cable gris
- 5: Cable de protección a tierra verde-amarillo
- L: Fase (negro y marrón)
- N: Neutro (azul y gris)

4. FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

4.1 Uso de los iconos táctiles

- Los iconos táctiles responden al contacto, no es necesario ejercer presión. Use la yema del dedo, no la punta, para pulsar.
- Se escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Mantenga los iconos táctiles limpios y secos, asegurándose de que no haya objetos (por ejemplo, utensilios de cocina o paños) que los cubran, ya que incluso una fina película de agua puede afectar su funcionamiento.

4.2 Recipientes adecuados para la placa de inducción

- Utilice únicamente utensilios de cocina (sartenes, ollas, cazos...) con una base apta para inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base del utensilio.
- Puede comprobar si sus utensilios de cocina son aptos realizando una prueba magnética. Mueva un imán hacia la base del utensilio, si es atraído, es apto para la inducción.
- Los recipientes adecuados para cocinar con una placa de inducción están hechos de material ferromagnético como acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable (aleación).
- Los siguientes materiales no son aptos: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

Recipientes especiales

- Existen otros tipos de recipientes adecuados cuya base no es totalmente ferromagnética. Antes de utilizarlos, compruebe el diámetro de la base y asegúrese de que la placa de inducción los detecte.

Escoger los recipientes de cocción adecuados

- No utilice recipientes con bordes dentados o base curvada.
- Asegúrese de utilizar recipientes de base plana, que apoye de forma correcta y coincidan con el tamaño de la zona de cocción.
- Utilice recipientes cuyo diámetro sea menor que el de la zona de cocción seleccionada.
- Al usar un utensilio ligeramente más grande, se consumirá más energía para obtener la máxima eficiencia.
- Si utiliza un utensilio más pequeño, la eficiencia podría ser menor de lo esperado.
- Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción.
- Recipientes de mayor calidad en la base pueden mejorar la distribución del calor, ahorrando tiempo y energía.
- Levante el recipiente si necesita moverlo para evitar daños, no lo deslice.
- No coloque recipientes vacíos o con base muy fina sobre la placa encendida para evitar daños.

Dimensión de los recipientes

Las zonas de cocción se ajustan automáticamente al diámetro del utensilio utilizado, hasta un límite. Sin embargo, el fondo del recipiente debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de la placa, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base de los utensilios de cocina para inducción

Diámetro zona de cocción	Diámetro mínimo utensilio de cocina (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Zona Flex	200

4.3 Comenzar a cocinar

- Pulse el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) .
- Tras en encendido, la placa emitirá un pitido y la pantalla de visualización mostrará "—", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo espera (standby).
- Este tipo de placa con enchufe tiene una potencia total limitada. Al encender 2 o más zonas de cocción, la placa ajustará automáticamente la potencia dentro del límite de potencia total, evitando así sobrecargas que pueden dar lugar a cortes del suministro eléctrico y averías.
- Coloque un utensilio adecuado sobre la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
- En la pantalla de visualización aparecerá un "0" parpadeando al lado del icono de cada zona de cocción (Fig. 9).
- Si la pantalla parpadea alternativamente con este símbolo , significa que:
 - 1.- No ha colocado el recipiente en la zona de cocción correcta.
 - 2.- El recipiente no es apto para placas de inducción.
 - 3.- El diámetro de la base del recipiente es demasiado grande o pequeño, o éste no está completamente centrado sobre la zona de cocción.
 - 4.- La base del recipiente debe coincidir lo máximo posible con el de la zona de cocción en la que vaya a colocarse.
 - 5.- No hay ningún recipiente colocado sobre la zona de cocción.

NOTA:

- No se producirá calentamiento a menos que haya un recipiente adecuado sobre la zona de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente transcurridos 2 minutos si no se coloca un recipiente adecuado sobre la zona de cocción.

IMPORTANTE:

Tenga especial precaución con las superficies calientes.



Riesgo de quemaduras

4.4 Ajuste del nivel de potencia

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción deseada; el número "0" parpadeará en la pantalla.
2. Deslice la yema del dedo sobre el control deslizante de izquierda a derecha para aumentar la potencia desde el nivel 0 (apagado) hasta el nivel 9 (máximo) y de derecha a izquierda para disminuir la potencia desde 9 hasta 0.
3. Para ajustar la potencia de la zona de cocción en cualquier momento, seleccione la zona deseada y repita la operación.

4.4 Bloqueo del panel de control

1. Puede bloquear los controles para evitar un uso indebido, por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción.
2. Cuando los iconos táctiles estén en estado "bloqueado", todos permanecerán desactivados excepto el de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).
3. Para bloquear, pulse el icono táctil de "Bloqueo" . La pantalla mostrará "Lo". Para desbloquear, asegúrese de que la placa esté encendida, mantenga pulsado el icono táctil de "Bloqueo" durante unos segundos.

NOTA:

En el estado de "Bloqueo" es posible apagar la placa mediante el icono táctil "Encendido/Apagado" frente a una emergencia, pero cuando vuelva a encenderla, deberá desbloquearla.

4.5 Después de cocinar

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar.
2. Ajuste el nivel de potencia mediante el deslizador hasta que la pantalla muestre "0".
3. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de "Encendido/Apagado". Si se muestra "H", significa que la temperatura de la superficie es superior a 60 °C aproximadamente y desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado. Si desea calentar otros recipientes, utilice la zona que aún esté caliente para ahorrar energía.

4.6 Función Booster

Esta función aumenta temporalmente la potencia para un calentamiento rápido. Utilícela con precaución.

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee utilizar.
2. A continuación, pulse el icono táctil  para seleccionar el nivel de potencia "Booster". La pantalla mostrará "P".
3. La función "Booster" estará activada durante 5 minutos. Después la zona de cocción regresará automáticamente al nivel de potencia "9".
4. Para cancelar esta función antes de que transcurran 5 minutos, pulse el icono táctil de la zona de cocción correspondiente y pulse de nuevo el icono táctil "Booster". La zona de cocción regresará a su configuración inicial.

Advertencia: Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función "Booster". Con temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se pueden quemar, lo cual supone un grave riesgo de incendio.

4.7 Zona Flexible

- Esta zona puede utilizarse como una zona única o dos separadas, según las necesidades de cocción en cada momento.
- La zona Flexible consta de dos inductores independientes que se controlan por separado.

- Cuando funciona como una sola zona, se puede mover un utensilio de una zona a otra, manteniendo el nivel de potencia de la zona anterior.
 - Esto detendrá el calentamiento cuando ya no detecte el utensilio.
 - **IMPORTANTE:** Asegúrese de que el recipiente esté centrado en la zona de cocción independiente, según se muestra en la figura 10.
 - Si utiliza un recipiente demasiado grande, ovalado, rectangular o ancho, asegúrese de que está centrado en ambas zonas y que cubre ambas zonas transversales.
1. Pulse el icono táctil de la zona "Flexible" que desee.  
 2. Ajuste el nivel de potencia mediante el deslizador.
 3. Pulse de nuevo el icono táctil de la zona "Flexible" para usar esta función como 2 zonas separadas y con funcionamiento independiente la una de la otra.

1.8 Temporizador

- Puede usar el temporizador para configurarlo y apagar una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos (cuenta atrás). Si el tiempo establecido supera los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Configuración del temporizador para apagar una zona de cocción

Siga los siguientes pasos:

- 1.- Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.
- 2.- Pulse el icono táctil de "Temporizador". El indicador comenzará a parpadear y se mostrará "30" en la pantalla.
- 3.- Ajuste el tiempo deslizando la yema del dedo por el control deslizante.

NOTA: Pulse el icono táctil del "Temporizador". El indicador parpadeará en unidades. Vuelva a pulsar el icono táctil del "Temporizador". El indicador parpadeará en 10 unidades. Al finalizar este paso, el indicador comenzará a parpadear y el tiempo se mostrará en la pantalla.

Al pulsar por primera vez el icono táctil del "Temporizador", la posición de las unidades parpadeará. Ajuste el tiempo deslizando la yema del dedo por el control deslizante de izquierda a derecha (para aumentar) o de derecha a izquierda (para disminuir). Puede configurar la posición de las decenas aumentando o disminuyendo 1 minuto.

4.- A continuación, pulse el icono táctil del "Temporizador" nuevamente; el dígito de las decenas parpadeará. Ajuste el tiempo deslizando la yema del dedo por el control deslizante de izquierda a derecha (para aumentar) o de derecha a izquierda (para disminuir). Puede configurar la posición de un solo dígito aumentando o disminuyendo 10 minutos.

5.- Pulsando el icono táctil de selección de la zona de cocción y después el icono táctil del "Temporizador", se cancela la función del temporizador y en la pantalla se mostrará "—".

NOTA: En algunos modelos también es necesario deslizar el control deslizante hasta "00".

6.- Una vez configurado el tiempo, comenzará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

7.- Cuando finalice el tiempo establecido, sonará una alarma acústica durante 30 segundos y la pantalla mostrará "—".

Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

Siga los siguientes pasos:

1.- Si varias zonas de cocción utilizan esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo mínimo.

Por ejemplo, si la zona de cocción 2 tiene un tiempo establecido de 3 minutos y la zona 4 tiene un tiempo establecido de 6 minutos, el indicador del temporizador mostrará "3".

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia parpadeará.

Si desea consultar el tiempo de otra zona de cocción, pulse su icono táctil de selección. La pantalla mostrará el tiempo establecido.

2.- Cuando finalice la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y la pantalla mostrará "H".

NOTA: Si desea modificar el tiempo después de que el temporizador esté listo, debe comenzar de nuevo desde el paso 1.

4.9 Protección contra sobrecalentamiento

La placa dispone de un sensor que mide la temperatura y que la apaga automáticamente si detecta una temperatura excesiva.

4.10 Apagado automático de seguridad

El dispositivo incorpora una función de protección de seguridad, se apaga automáticamente si por alguna circunstancia se olvida de apagarla. Los tiempos de apagado automático en función del nivel de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ventilador

El ventilador regula la temperatura interna. Aunque la placa esté apagada, el ventilador seguirá funcionando hasta enfriar la placa.

Nota: Es normal que el ventilador siga funcionando después de apagar la placa; se detendrá cuando la placa esté suficientemente fría. El ventilador emite un zumbido audible.

Advertencia:

Las personas con un marcapasos deben consultar con su médico antes de utilizar esta placa de inducción.

Consejos para ahorrar energía

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- Utilice una tapa para reducir los tiempos de cocción, ahorrando energía.
- Reduzca la cantidad de aceite o grasa utilizado para disminuir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a un nivel de potencia alto y reduzca el nivel cuando los alimentos se hayan calentado.

Cocción a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C. Es adecuada para preparar algunas sopas y guisos, ya que potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe utilizarse para cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina.
- Es posible que algunas recetas requieran un ajuste superior al mínimo para que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filetes de carne

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Precaliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque la carne.
4. Dele la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de sus gustos. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir su grado de cocción; cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ablande antes

de servirlo.

Salteado (sofreir)

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes. El salteado es rápido. Cuando va a preparar cantidades grandes de alimentos, cocínelos en tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, coloque la carne en la sartén de nuevo y añada una salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para que se calienten bien.
7. Sírvalos inmediatamente.

Ajuste del nivel de potencia

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores como, por ejemplo, de los recipientes de cocción y de la cantidad que cocine. Haga pruebas con la placa para encontrar los ajustes que más le convengan.

Ajuste del nivel de potencia	Uso
1 - 2	- Calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida. - Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. - Cocer a fuego lento. - Calentar gradualmente.
3 - 4	- Recalentar. - Cocer rápidamente. - Cocinar arroz.
5 - 6	- Hacer tortitas.
7 - 8	- Saltear. - Cocinar pasta.
9	- Saltear. - Dorar. - Llevar sopas a ebullición. - Hervir agua.

Consejos y sugerencias

Suciedad	Limpieza	Notas
Derrames en los controles táctiles	1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Encienda la placa de inducción.	La placa de cocción puede pitar y apagarse, y los iconos táctiles pueden no funcionar si están mojados. Asegúrese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.

5.RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Siga las siguientes indicaciones para intentar solucionar el problema usted solo antes de contactar con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

1. La placa no recibe corriente eléctrica:

- Compruebe si se ha producido un corte de electricidad.
- Compruebe si la placa está bien conectada a la red eléctrica.
- La cuenta atrás del temporizador ha finalizado.
- Se ha activado la función de apagado automático por haber superado el tiempo de cocción máximo.

2. Los iconos táctiles no funcionan:

- Se ha activado la función "Bloqueo".
- Es posible que haya una ligera película de agua sobre los botones o que esté usando la punta del dedo para pulsar los botones. Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo cuando pulse los botones.

3. Cuando ha terminado de cocinar, aparece el símbolo «H» en el visualizador de la zona de cocción utilizada.

- Esto es normal. La placa le está advirtiéndole de que la superficie todavía está caliente. Este símbolo continuará apareciendo hasta que la superficie esté lo suficientemente fría para tocarla.

4. Después de apagar la placa, el ventilador seguirá funcionando durante un rato.

- Esto es algo normal, su función es enfriar la placa y prevenir sobrecalentamientos.
- No desenchufar la placa de la toma de corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.

5. Algunos recipientes pueden emitir sonidos extraños mientras se están calentando.

- Esto es algo normal, es el sonido de las bobinas de inducción cuando están en funcionamiento.
- A mayor nivel de potencia, mayor nivel sonoro de las bobinas de inducción.
- Algunos utensilios de cocina pueden provocar sonidos dependiendo de sus materiales constructivos, aleaciones, número y tipos de capas constructivas, etc.

6. El vidrio de control de mandos está arañado.

- Ha usado estropajos o productos de limpieza abrasivos.

7. La resistencia de la placa se enciende y apaga alternativamente durante el funcionamiento:

Esto ocurre en todas las placas.

- Si ha seleccionado el nivel de potencia más alto, la resistencia continuará encendida durante un cierto tiempo y luego se encenderá/apagará alternativamente.
- Si ha seleccionado un nivel de potencia inferior, la resistencia se encenderá/apagará alternativamente desde el principio.

8. El indicador de la potencia de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia:

- Temperatura elevada de la placa de inducción.
- El ventilador presenta algún fallo.
- La placa de alimentación está dañada.
- Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

9. Los utensilios de cocina no se calientan o la placa no los detecta:

- El diámetro de la base del recipiente es demasiado pequeño o la base no está correctamente centrada sobre la zona de cocción.
- Utilice utensilios de cocina aptos para inducción.

Si se produce una anomalía, la placa de inducción mostrará los siguientes códigos de error:

Códigos de error		
Error	Posible causa	Solución
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
F9/FA	El IGBT está cortocircuitado o hay un circuito abierto.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E1/ E2	Tensión de suministro inadecuada	Compruebe que la tensión de la red eléctrica es la adecuada y vuelva a conectar la placa.
E 3	El sensor de temperatura detecta una temperatura elevada en la bobina de inducción	Apague la placa, deje que se enfríe y vuelva a su temperatura normal de servicio. Si el problema persiste, Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E 5	La temperatura del IGBT es demasiado elevada.	Apague la placa, deje que se enfríe y vuelva a su temperatura normal de servicio. Si el problema persiste, Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Si aparece algún otro código de error que no esté en esta lista, apague la placa y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Nota:

- Estas indicaciones están dirigidas a técnicos cualificados, no intente realizarlas si no tiene la preparación y los conocimientos necesarios ya que cualquier daño provocado por una reparación incorrecta anula la garantía.
- Si ninguna de estas situaciones coincide con su problema, no intente desmontar ni reparar el dispositivo usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas inexpertas pueden provocar lesiones o graves fallos de funcionamiento. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. Un técnico autorizado debe realizar la reparación y debe utilizar únicamente piezas de repuesto originales.

6.COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

CE Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Induction zone 1
2. Induction zone 2
3. Induction zone 3
4. Induction zone 4

Fig. 2

1. Power touch icon
2. Lock touch icon
3. Timer touch icon
4. Time selection slider control
5. Cooking zone selection touch icons
6. Power level selection slider control
7. Booster function touch icon
8. Flex Zone touch icon

NOTE:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content

- Induction hob
 - Assembly kit
 - Wired control unit
 - Instruction manual
-
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. INSTALLATION

3.1 Before installing the hob

- Check that the worktop is square, level, has sufficient size and that no structural elements interfere with space requirements.
- If installing the hob above an oven, the latter must have a cooling fan.
- Comply with all local and electrical safety requirements.
- Install and position an approved accessible safety switch with a 3 mm contact separation on all poles (or on all active phase conductors if local regulations permit this variation), providing complete disconnection from the power supply. The switch must be mounted and located according to current local regulations and standards.
- The isolation switch must be easily accessible to the user once the hob is installed.
- Consult relevant authorities and/or local bylaws if in doubt regarding installation.
- Use heat-resistant and easy-to-clean materials (such as ceramic tiles) for wall surfaces surrounding the induction hob.
- The worktop (not included) must be made of heat-resistant material able to withstand temperatures above 400 °C, with 12-15 mm thickness, such as granite or porcelain.
- The installation must meet ventilation clearance requirements.

Warnings

- The installation must be carried out by qualified personnel or technicians.
- Do not install the hob above appliances such as dishwashers, refrigerators, freezers, tumble dryers or washing machines, as moisture generated by these could damage the electronic components.
- The induction hob must be installed to ensure optimal heat radiation for increased reliability.
- The wall and induced heating zone above the worktop surface must be heat-resistant.
- To prevent damage, adhesives must be heat-resistant.
- The electrical connection must be appropriate, and adapters must not be used.
- The power cord must not touch parts that may heat up or exceed 75 °C.
- Consult an authorised electrician for installation and any necessary modifications.
- The cord must be checked periodically and must not be bent or compressed.
- Cecotec is not responsible for accidents resulting from improper earthing.

3.2 Worktop preparation (NOT INCLUDED):

IMPORTANT: Choose a heat-resistant worktop material (such as granite or porcelain) to prevent deformation caused by thermal radiation from the hob. For proper operation, it is recommended to use worktop material with heat resistance above 400 °C and 12-15 mm thickness.

RECOMMENDATION: If your worktop's heat resistance is between 200 °C and 400 °C, it is recommended to use silicone pads to properly protect it from heat (pads not included).

ENGLISH

- Turn the appliance over and mark positions according to dimensions (circles indicate adhesive positions), as shown in Figure 3.

Fig. 3 key:

- 1.- Worktop edge.
- 2.- Hob edge.
- 3.- Induction coil edge.
- 4.- Surface.
- 5.- Hob reverse side.
- 6.- Base position.
- 7.- Adhesive position.

- Apply adhesive (AB epoxy resin adhesive or other strong adhesive suitable for bonding ceramics and metals) evenly to the marked positions. Then place the screws and seals in the corresponding positions with adhesive and allow to set for 24 hours (Fig. 4).

Fig. 4 key:

- 1.- Hob reverse side.

- Based on the actual worktop situation, select a suitable position to drill holes, insert the 3 cables into the corresponding display panel connectors, then secure the display panel box in the drilled hole or other fixed position (Fig. 5).

Fig. 5 key:

- 1.- Drawer mounting.
- 2.- Side mounting.

- Place a suitably sized pot filled with water, then connect the hob to locate the heating zone and place the silicone pad in the heating area for future use (Fig. 6).

Fig. 6 key:

- 1.- Locate the heating zone.
- 2.- Place the silicone pad in the heating zone (for worktops that cannot withstand temperatures above 400 °C).

WARNING: The safety distance between the induction hob and any cabinet above it (if applicable) must be at least 760 mm.

3.4 Ventilation

- Make sure the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.
- See Figure 7 to ensure proper hob ventilation.

Figure 7 measurements

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (minimum)	300 (minimum)	Air intake	Air outlet 10 mm

3.4 After installing the hob, make sure that:

- The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.
- There is adequate ventilation (fresh airflow) from outside the unit to the base of the hob.
- If the hob is installed above drawers, furniture or cabinets, install a thermal protection barrier below the base.

3.5 Before placing the mounting brackets:

- The hob must be placed on a stable, level surface (you may use the packaging itself).
- Do not apply force to the control panel protruding from the hob.
- Check that the domestic installation is suitable for the hob's power consumption.
- The voltage and electrical frequency correspond to the value indicated on the rating plate.
- The domestic installation cable sections can support the load generated by the hob.
- Do not use adapters, reducers or multiple connectors to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.
- If the power cord is damaged, contact Cecotec's Official Technical Support Service.
- The power supply must be connected in accordance with relevant regulations or via a single-pole circuit breaker.

3.6 Electrical connection:

- Figure 8 shows the connection methods.

Fig. 8 key:

A: Two-phase connection

1: Black wire

2: Brown wire

3: Blue wire

4: Grey wire

5: Green-yellow earth protection wire

L1: Phase 1 (black)

L2: Phase 2 (brown)

N: Neutral (blue and grey)

B: Single-phase connection (most common)

1: Black wire

2: Brown wire

3: Blue wire

4: Grey wire

5: Green-yellow earth protection wire

L: Phase (black and brown)

N: Neutral (blue and grey)

4. HOB OPERATION

4.1 Using the touch icons

- The touch controls respond to touch; no pressure is needed. Use your fingertip pad, not the tip, to press.
- A beep will sound each time the hob detects your finger.
- Keep the touch controls clean and dry, ensuring no objects (such as cookware or cloths) cover them, as even a thin film of water can affect their operation.

4.2 Suitable cookware for the induction hob

- Only use cookware (pans, pots, saucepans...) with an induction-compatible base.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the base of the cookware.
- You can check if your cookware is suitable by performing a magnet test. Move a magnet towards the base of the utensil; if it is attracted, it is suitable for induction.
- Suitable cookware for cooking on an induction hob are made of ferromagnetic material such as enamelled steel, cast iron or stainless steel (alloy).
- The following materials are not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.

Special cookware

- There are other types of suitable cookware whose base is not entirely ferromagnetic. Before using them, check the base diameter and ensure the induction hob detects them.

Choosing the right cookware

- Do not use cookware with jagged edges or curved base.
- Make sure you use flat-bottomed cookware that sits properly and matches the cooking zone size.
- Use cookware with a diameter smaller than that of the selected cooking zone.
- When using a slightly larger utensil, more energy will be consumed to achieve maximum efficiency.
- If you use a smaller utensil, efficiency may be lower than expected.
- Always place the utensil in the centre of the cooking zone.
- Higher quality base cookware can improve heat distribution, saving time and energy.
- Lift the utensil if you need to move it to prevent damage; do not slide it.
- Do not place empty cookware or those with very thin bases on the powered hob to prevent damage.

Cookware dimensions

The cooking zones automatically adjust to the diameter of the utensil being used, up to a limit. However, the base of the utensil must have a minimum diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain maximum performance from your hob, place the utensil in the centre of the cooking zone.

Base diameter of induction cookware

Cooking zone diameter	Minimum cookware diameter (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Flex Zone	200

4.3 Start cooking

- Press the power touch icon .
- After powering on, the hob will emit a beep and the display will show "—", indicating that the induction hob has entered standby mode.
- This type of plug-in hob has limited total power. When turning on 2 or more cooking zones, the hob will automatically adjust the power within the total power limit, thus preventing overloads that could lead to power cuts and malfunctions.
- Place suitable cookware on the cooking zone you wish to use.
- Make sure the base of the utensil and the cooking zone surface are clean and dry.
- The display will show a flashing "0" next to each cooking zone icon (Fig. 9).
- If the display alternates with this symbol , it means:
 - 1.- You have not placed the utensil on the correct cooking zone.
 - 2.- The utensil is not suitable for induction cooking.
 - 3.- The utensil base diameter is too large or small, or it is not completely centred on the cooking zone.
 - 4.- The utensil base should match as closely as possible with the cooking zone where it will be placed.
 - 5.- No cookware is placed on the cooking zone.

NOTE:

- The hob will not heat up unless suitable cookware is placed on the cooking zone.
- The display will automatically turn off after 2 minutes if no suitable cookware is placed on the cooking zone.

IMPORTANT:

Be especially careful with hot surfaces.



Risk of burns

4.4 Setting the power level

1. Press the touch icon for the desired cooking zone; the number "0" will flash on the display.
2. Slide your fingertip across the slider control from left to right to increase power from level 0 (off) to level 9 (maximum) and from right to left to decrease power from 9 to 0.
3. To adjust the cooking zone power at any time, select the desired zone and repeat the operation.

4.4 Control panel lock

1. You can lock the controls to prevent misuse, for example, children accidentally turning on cooking zones.
2. When the touch icons are in the "locked" state, all of them will remain deactivated except the power touch icon.
3. To lock, press the lock touch icon , the display will show "Lo". To unlock, make sure the hob is powered on, then press and hold the lock touch icon for a few seconds.

NOTE:

In the "locked" state, you can turn off the hob using the power touch icon in an emergency, but when you turn it back on, you will need to unlock it.

4.5 After cooking

1. Press the touch icon of the cooking zone you wish to turn off.
2. Adjust the power level using the slider control until the display shows "0".
3. Turn off the induction hob by pressing the power touch icon. If "H" is displayed, it means the surface temperature is above approximately 60 °C and will disappear when the surface has cooled down. If you want to heat other cookware, use the zone that is still hot to save energy.

4.6 Booster function

This function temporarily increases the power for rapid heating. Use with caution.

1. Press the icon of the cooking zone you wish to use.
2. Then press the touch icon to select "Booster" power level. The display will show "P".
3. The Booster function will be activated for 5 minutes. After that, the cooking zone will automatically return to power level "9".

4. To cancel this function before the 5 minutes have elapsed, press the touch icon of the corresponding cooking zone and press the Booster touch icon again. The cooking zone will return to its initial setting.

Warning: Be careful when frying, as oil and grease heat up very quickly, especially when using the Booster function. At extremely high temperatures, oil and grease can burn, posing a serious fire hazard.

4.7 Flexible Zone

- This zone can be used as a single zone or as two separate zones, depending on cooking needs at any time.
 - The Flexible Zone consists of two independent inductors that are controlled separately.
 - When operating as a single zone, cookware can be moved from one zone to another, maintaining the power level of the previous zone.
 - This will stop heating when it no longer detects the cookware.
 - **IMPORTANT:** Make sure the utensil is centred on the independent cooking zone, as shown in Figure 10.
 - If using an oversized, oval, rectangular or wide utensil, ensure it is centred on both zones and covers both cross-zones.
1. Press the Flex Zone touch icon you wish to use. 
 2. Adjust the power level using the slider control.
 3. Press the Flex Zone touch icon again to use this function as 2 separate zones with independent operation from each other.

1.8 Timer

- You can use the timer to set and turn off one or more cooking zones once the set time has elapsed.
- You can set the timer up to 99 minutes (countdown). If the set time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minutes.

Setting the timer to turn off a cooking zone

Follow these steps:

- 1.- Press the cooking zone selection touch icon for which you want to set the timer.
- 2.- Press the timer touch icon. The indicator will start flashing and "30" will be shown on the display.
- 3.- Adjust the time by sliding your fingertip along the slider control.

NOTE: Press the timer touch icon. The indicator will flash in units. Press the timer touch icon again. The indicator will flash in 10 units. At the end of this step, the indicator will start flashing and the time will be shown on the display.

When first pressing the timer touch icon, the units position will flash. Adjust the time by sliding your fingertip along the slider control from left to right (to increase) or right to left (to decrease). You can set the tens position by increasing or decreasing 1 minute.

4.- Then press the timer touch icon again; the tens digit will flash. Adjust the time by sliding your fingertip along the slider control from left to right (to increase) or right to left (to decrease). You can set the single digit position by increasing or decreasing 10 minutes.

5.- By pressing the cooking zone selection touch icon and then the timer touch icon, the timer function is cancelled and the display shows "—".

NOTE: In some models, it is also necessary to slide the slider control to "00".

Once the time is set, the countdown will begin immediately. The display will show the remaining time, and the timer indicator will flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to the power level indicator will light up indicating that the zone is selected.

When the set time ends, an acoustic alarm will sound for 30 seconds, and the display will show "—".

Setting the timer to turn off multiple cooking zones

Follow these steps:

1.- If multiple cooking zones use this function, the timer indicator will show the minimum time. For example, if cooking zone 2 has a set time of 3 minutes and zone 4 has a set time of 6 minutes, the timer indicator will show "3".

NOTE: The red dot next to the power level indicator will flash.

If you want to check the time of another cooking zone, press its selection touch icon. The display will show the set time.

2.- When the countdown ends, the corresponding cooking zone will turn off automatically and the display will show "H".

NOTE: If you want to modify the time after the timer is set, you must start again from step 1.

4.9 Overheating protection

The hob features a sensor that automatically turns off the hob if an excessive temperature is detected.

4.10 Automatic safety shut-off

The hob incorporates a safety protection function; it turns off automatically if for any circumstance you forget to turn it off. The automatic shut-off times based on power level are shown in the following table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Fan

The fan regulates the internal temperature. Even if the hob is turned off, the fan will continue operating until the hob has cooled down completely.

Note: It is normal for the fan to continue running after turning off the hob; it will stop when the hob is sufficiently cool. The fan emits an audible humming sound.

Warning:

Users with a pacemaker should seek medical advice before using this induction hob.

Energy saving tips

- When food begins to boil, reduce the power level.
- Use a lid to reduce cooking times and save energy.
- Reduce the amount of oil or fat used to shorten cooking times.
- Start cooking at a high power level and reduce the level once food has heated up.

Simmering and cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C. It is suitable for preparing certain soups and stews, as it enhances flavours without overcooking the food. Egg-based sauces and flour-thickened sauces should also be cooked this way.
- Some recipes may require a setting higher than minimum to ensure food is properly cooked within the recommended time.

Cooking steaks

To cook juicy, flavourful steaks:

1. Let the meat rest at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Preheat a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and place the meat.

ENGLISH

4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time depends on the thickness of the steak and your preference. Times may vary from 2 to 8 minutes per side. Press the steak to gauge doneness; the firmer it feels, the more well-done it will be.
5. Let the steak rest on a warm plate for a few minutes to tenderise before serving.

Stir-frying

1. Choose a flat-bottomed wok compatible with the hob or a large frying pan.
2. Have all ingredients ready. Stir-frying is fast. When cooking large quantities, cook in smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook meat first, set it aside and keep it warm.
5. Stir-fry the vegetables. When hot but still crisp, set the cooking zone to a lower power level, return meat to the pan and add sauce.
6. Gently stir ingredients to ensure they are heated through.
7. Serve them immediately.

Setting the power level

The following settings are for guidance only. The exact setting will depend on different factors, such as cookware used and the amount of food to be cooked. Test the hob to find the settings that suit you best.

Setting the power level	Use
1 - 2	- Lightly heat small amounts of food. - Melting chocolate, butter and foods that burn quickly. - Simmering. - Gradually heating.
3 - 4	- Reheat. - Quickly cooking. - Cooking rice.
5 - 6	- Making pancakes.
7 - 8	- Stir-fry. - Cooking pasta.
9	- Stir-fry. - Browning. - Boiling soup. - Boiling water.

Tips and suggestions

There is dirt.	Cleaning	Notes
Dirt on the icons	1. Disconnect the power supply. 2. Clean up the spillage. 3. Wipe the touch icons with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Switch on the induction hob.	The induction hob may emit an acoustic signal and switch off, and the icons may not work if wet. Be sure to dry the icons before switching the hob back on.

5. TROUBLESHOOTING

Follow the instructions below to try to solve the problem yourself before contacting Cecotec's Official Technical Support Service.

1. The appliance is not receiving electric current

- Check if there has been a power failure.
- Check if the appliance is properly connected to the mains.
- The timer countdown is over.
- The automatic switch-off function has been activated because the maximum cooking time has been exceeded.

2. The icons do not work

- The Lock function has been activated.
- There may be a slight film of water on the buttons, or you may be using your fingertip to press the buttons. Make sure the icons area is dry and use your finger base to press the icons.

3. When cooking is finished, the "H" symbol appears on the display of the cooking zone used.

- This is normal. The hob is warning you that the surface is still hot. This symbol will continue to appear until the surface is cool enough to touch.

4. After switching off the appliance, the fan continues operating for a while.

- This is normal, its function is to cool the hob and prevent overheating.
- Do not unplug the hob from the mains supply while the fan is still operating.

5. Some cookware may make strange sounds while heating.

- This is normal, it is the sound of the induction coils when they are in operation.
- The higher the power level, the higher the sound level of the induction coils.
- Some cookware may cause sounds depending on their construction materials, alloys, number and types of construction layers, etc.

6. The surface glass is scratched.

- You have used scouring pads or abrasive cleaning products.

7. The heating element on the hob alternately turns on and off during operation.

This occurs on all hobs.

- If you have selected the highest power level, the heating element will remain on for a certain time and then switch on/off alternately.
- If you have selected a lower power level, the heating element will be switched on/off alternately from the beginning.

8. The cooking power indicator light turns on, but the cooking zones do not heat up.

- High temperature of the induction hob.
- The fan is faulty.
- The power board is damaged.
- Contact the official Cecotec Technical Support Service.

9. The cookware does not heat up or the hob does not detect it:

- The utensil base diameter is too small, or it is not completely centred on the cooking zone.
- Use cookware suitable for induction cooking.

If a fault occurs, the induction hob will display the following error codes:

Error codes		
Error	Possible cause	Solution
F3/F4	Induction-coil temperature sensor fault	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
F9/FA	IGBT is short-circuited or there is an open circuit.	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E1/ E2	Inadequate supply voltage	Check that the mains voltage is adequate and reconnect the hob.

E 3	The temperature sensor detects high induction coil temperature	Turn off the hob and allow it to cool down and return to normal operating temperature. If the problem persists, contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E 5	The IGBT sensor temperature is too high.	Turn off the hob and allow it to cool down and return to normal operating temperature. If the problem persists, contact Cecotec's Official Technical Support Service.

If any other error code not listed here appears on the display, turn off the hob and contact Cecotec's Official Technical Support Service.

Note:

- These instructions are intended for qualified technicians, do not attempt to carry them out if you do not have the necessary training and knowledge, as any damage caused by an incorrect repair will void the warranty.
- If none of these situations match your problem, do not attempt to disassemble or repair the device by yourself. Repairs carried out by unqualified people may result in injury or serious malfunctions. Contact Cecotec's Official Technical Support Service. Repairs must be carried out by an authorised technician using only original spare parts.

6. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Foyer 1
2. Foyer 2
3. Foyer 3
4. Foyer 4

Img. 2

1. Icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF)
2. Icône tactile de verrouillage
3. Icône tactile de la minuterie
4. Régulateur tactile de sélection du temps
5. Icône tactile de sélection du foyer
6. Régulateur tactile de sélection des niveaux de puissance
7. Icône tactile de la fonction Booster
8. Icône tactile de la zone flexible

NOTE :

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Plaque à induction
 - Kit de montage
 - Commande filaire
 - Manuel d'instructions
-
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. INSTALLATION

3.1 Avant d'installer la plaque

- Vérifiez que le plan de travail est bien à angle droit, de niveau, suffisamment grande et qu'aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Si vous installez la plaque à induction au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- Respectez toutes les exigences électriques et locales en matière de sécurité.
- Installez et placez un interrupteur de sécurité accessible et homologué, avec une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs, de phase, si les normes locales autorisent cette variation des exigences), qui assure une coupure complète de l'alimentation électrique. L'interrupteur doit être monté et situé conformément aux normes et réglementations locales en vigueur.
- L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement à l'interrupteur d'isolement lorsque la plaque est installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les réglementations locales en matière d'installation.
- Utilisez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) sur les surfaces murales entourant la plaque à induction.
- Le plan de travail (non inclus) doit être fabriqué dans un matériau résistant à des températures supérieures à 400 °C et d'une épaisseur de 12 mm à 15 mm, tel que le granit ou le grès cérame.
- L'installation doit respecter les exigences en matière d'espace libre pour la ventilation.

Avertissements

- L'installation ne doit être effectuée que par du personnel qualifié.
- N'installez pas la plaque sur des appareils électroménagers tels que lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs, sèche-linge ou lave-linge, car l'humidité générée par ces appareils pourrait endommager les composants électroniques.
- La plaque à induction doit être installée de manière à garantir le meilleur rayonnement thermique afin d'augmenter sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage par induction sur la surface du plan de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, les adhésifs doivent être résistants à la chaleur.
- La connexion électrique doit être adéquate et aucun adaptateur ne doit être utilisé.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces susceptibles de devenir chaudes ou de dépasser 75 °C.
- Consultez un électricien qualifié pour l'installation et toutes les modifications nécessaires.
- Le câble doit être vérifié périodiquement et ne doit pas être plié ou écrasé.
- Cecotec n'est pas responsable des accidents résultant d'une mauvaise mise à la terre.

3.2 Préparation du plan de travail (non inclus) :

IMPORTANT : choisissez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur (comme le granit ou le grès cérame) afin d'éviter toute déformation causée par le rayonnement thermique de la plaque. Pour un fonctionnement correct, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson avec une résistance supérieure à 400 °C et une épaisseur de 12 mm à 15 mm.

Recommandation : Si la résistance thermique de votre plan de travail est comprise entre 200 °C et 400 °C, il est recommandé d'utiliser des tapis en silicone pour la protéger correctement de la chaleur (tapis non inclus).

- Retournez l'appareil et marquez les positions selon les dimensions (les cercles sont les positions de collage) comme indiqué dans l'image 3.
Image 3 :
 - 1.- Bord du plan de travail.
 - 2.- Bord de la plaque.
 - 3.- Bord de la bobine d'induction.
 - 4.- Surface.
 - 5 - Dos de la plaque.
 - 6.- Position de la base.
 - 7 - Position de collage.
- Appliquez de la colle (adhésif époxy AB ou tout autre adhésif puissant adapté au collage de céramique et de métaux) de manière uniforme aux emplacements indiqués. Placez ensuite les vis et les joints dans les positions correspondantes avec de la colle et laissez agir pendant 24 heures (Img. 4).
Image 4 :
 - 1 - Dos de la plaque.
- En fonction de la situation réelle du meuble, choisissez un emplacement approprié pour percer les trous, insérez les 3 câbles dans les connecteurs correspondants du panneau d'affichage, puis fixez le boîtier du panneau d'affichage dans le trou percé ou dans une autre position fixe (Img. 5).
Image 5 :
 - 1.- Montage dans un tiroir.
 - 2.- Montage latéral.
- Placez une casserole de taille appropriée remplie d'eau, puis branchez la plaque pour trouver la zone de chauffage et placez le tapis en silicone sur la zone de chauffage pour une utilisation future (Img. 6).

Image 6 :

- 1.- Localisez la zone de chauffage.
- 2.- Placez le tapis en silicone dans la zone de chauffage (pour les plans de travail qui ne résistent pas à des températures supérieures à 400 °C).

AVERTISSEMENT : La distance de sécurité entre la plaque et le meuble situé au-dessus (le cas échéant) de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

3.3 Ventilation

- Assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées.
- Consultez l'image 7 pour assurer une bonne ventilation de la plaque.

Mesures Image 7

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (minimum)	300 (minimum)	Prise d'air	Sortie d'air 10 mm

3.4 Après avoir installé la plaque, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible par des portes ou des tiroirs de meubles.
- Maintenez une ventilation adéquate (circulation d'air frais) depuis l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque est située sur des tiroirs ou des meubles, installez une barrière de protection thermique sous la base.

3.5 Avant de fixer les supports de fixation

- La plaque doit être placée sur une surface stable et plate (vous pouvez utiliser l'emballage).
- N'exercez pas de force sur le panneau de contrôle qui dépasse de la plaque.
- Vérifiez que l'installation électrique domestique est adaptée à la puissance consommée par la plaque.
- La tension et la fréquence électrique correspondent à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
- Les sections des câbles de l'installation domestique supportent la charge générée par la plaque.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique de Cecotec.
- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la réglementation en vigueur ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire.

3.6 Connexion électrique

- La méthode de connexion est indiquée sur l'img. 8.

Image 8 :

A : Connexion biphasée

1 : Câble noir

2 : Câble marron

3 : Câble bleu

4 : Câble gris

5 : Mise à la terre (câble jaune-vert)

L1 : Phase 1 (noir)

L2 : Phase 2 (marron)

N : Neutre (bleu et gris)

B : Connexion monophasée (la plus courante)

1 : Câble noir

2 : Câble marron

3 : Câble bleu

4 : Câble gris

5 : Mise à la terre (câble jaune-vert)

L : Phase (marron et noir)

N : Neutre (bleu et gris)

4. FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE

4.1 Utilisation des icônes tactiles

- Les icônes tactiles réagissent au toucher, aucune pression n'est nécessaire. Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Gardez les icônes tactiles propres et sèches, en veillant à ce qu'aucun objet (par exemple des ustensiles ou des chiffons) ne les recouvre, car même une fine pellicule d'eau peut affecter leur fonctionnement.

4.2 Ustensiles adaptés à la plaque à induction

- N'utilisez que des ustensiles de cuisson (poêles, casseroles, etc.) dont le fond est adapté à l'induction.
- Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de l'ustensile. S'il est attiré, l'ustensile est adapté à l'induction.

- Les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson sur une plaque à induction sont fabriqués dans un matériau ferromagnétique tel que l'acier émaillé, la fonte ou l'acier inoxydable (alliage).
- Les matériaux suivants ne conviennent pas à l'induction : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Ustensiles de cuisson spéciaux

- Il existe d'autres types d'ustensiles appropriés dont la base n'est pas complètement ferromagnétique. Avant utilisation, vérifiez le diamètre de la base et assurez-vous que la plaque à induction les détecte.

Choisir les ustensiles de cuisson appropriés

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée.
- Veillez à utiliser des ustensiles à base plate, bien stables et adaptés à la taille du foyer.
- Utilisez des ustensiles d'un diamètre inférieur à celui du foyer sélectionné.
- L'utilisation d'un ustensile légèrement plus grand consommera plus d'énergie pour une efficacité maximale.
- Si vous utilisez un ustensile plus petit, l'efficacité pourrait être inférieure à celle attendue.
- Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre du foyer.
- Des ustensiles de cuisson de meilleure qualité dans la base peuvent améliorer la distribution de la chaleur, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.
- Soulevez l'ustensile de cuisson si vous devez le déplacer pour éviter tout dommage, ne le faites pas glisser.
- Ne placez pas d'ustensiles vides ou à base très fine sur la plaque allumée afin d'éviter de l'endommager.

Dimensions des ustensiles de cuisson

Les foyers s'adaptent automatiquement au diamètre de l'ustensile utilisé, jusqu'à une certaine limite. Toutefois, le fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimal correspondant au foyer correspondant. Pour tirer le meilleur parti de la plaque à induction, placez l'ustensile de cuisson au centre du foyer.

Diamètre de la base des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction

Diamètre du foyer	Diamètre minimum des ustensiles de cuisson (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Zone Flex	200

4.3 Commencer à cuisiner

- Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt (on/off) .
- Après la mise en marche, la plaque émettra un bip et l'écran affichera « __ », indiquant que la plaque à induction est en mode veille (standby).
- Ce type de plaque avec prise a une puissance totale limitée. Lorsque vous allumez 2 foyers ou plus, la plaque ajustera automatiquement la puissance dans la limite de la puissance totale, évitant ainsi les surcharges qui peuvent entraîner des coupures de courant et des pannes.
- Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser.
- Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
- Un « 0 » clignotant apparaît sur l'écran à côté de l'icône de chaque foyer (Img. 9).
- Si l'écran clignote alternativement avec ce symbole , cela signifie que :
 - 1.- Vous n'avez pas placé l'ustensile de cuisson sur le bon foyer.
 - 2.- L'ustensile n'est pas adapté à la plaque à induction.
 - 3.- Le diamètre de la base de l'ustensile est trop grand ou trop petit, ou celui-ci n'est pas complètement centré sur le foyer.
 - 4.- La base de l'ustensile doit correspondre le plus possible à la base du foyer sur lequel il doit être placé.
 - 5.- Aucun ustensile n'est placé sur le foyer.

NOTE :

- S'il n'y a pas d'ustensile de cuisson approprié sur le foyer, il n'y aura pas de production de chaleur.
- L'écran s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucun ustensile de cuisson approprié n'est placé sur le foyer.

IMPORTANT :

Faites attention aux surfaces chaudes.

**Risque de brûlures****4.4 Réglage du niveau de puissance**

1. Appuyez sur l'icône tactile du foyer souhaité ; le chiffre « 0 » clignotera sur l'écran.
2. Faites glisser le bout de votre doigt sur le régulateur tactile de gauche à droite pour augmenter la puissance du niveau 0 (arrêt) au niveau 9 (maximum) et de droite à gauche pour diminuer la puissance de 9 à 0.
3. Pour régler la puissance du foyer à tout moment, sélectionnez le foyer souhaité et répétez le processus.

4.4 Verrouillage du panneau de contrôle

1. Vous pouvez verrouiller les icônes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
2. Lorsque les icônes tactiles sont verrouillées, toutes les icônes resteront désactivées, à l'exception de l'icône marche/arrêt.
3. Pour verrouiller les icônes, appuyez sur l'icône tactile de verrouillage , l'écran affichera « Lo ». Pour déverrouiller les icônes, assurez-vous que la plaque est allumée, appuyez sur l'icône tactile de verrouillage pendant quelques secondes.

NOTE :

En mode verrouillé, il est possible d'éteindre la plaque à l'aide de l'icône tactile Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez la déverrouiller avant de la rallumer.

4.5 Après cuisson

1. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Réglez le niveau de puissance à l'aide du régulateur tactile jusqu'à ce que l'écran affiche « 0 ».
3. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt. Si « H » s'affiche, cela signifie que la température de la surface est supérieure à 60 °C et disparaîtra lorsque la surface aura refroidi. Si vous souhaitez chauffer un autre ustensile, utilisez le foyer ou la zone encore chaud(e) pour économiser de l'énergie.

4.6 Fonction Booster

Cette fonction augmente temporairement la puissance pour un chauffage rapide. Utilisez-la avec précaution.

1. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez utiliser.
2. Appuyez ensuite sur l'icône tactile  pour sélectionner le niveau de puissance Booster. L'écran affichera « P ».
3. La fonction Booster sera activée pendant 5 minutes. Le foyer reviendra ensuite automatiquement au niveau de puissance « 9 ».

4. Pour annuler cette fonction avant que 5 minutes ne se soient écoulées, appuyez sur l'icône tactile du foyer correspondant, puis appuyez à nouveau sur l'icône tactile « Booster ». Le foyer reviendra à son réglage initial.

Avertissement : Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très vite, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer, ce qui présente un risque d'incendie grave.

4.7 Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme un seul foyer ou comme deux séparés, en fonction des besoins de cuisson à un moment donné.
 - La zone flexible se compose de deux inductances indépendantes qui sont contrôlées séparément.
 - Lorsqu'elle fonctionne comme un seul foyer, un ustensile peut être déplacé d'une zone à l'autre tout en conservant le niveau de puissance de la zone précédente.
 - Le chauffage s'arrêtera lorsque l'ustensile ne sera plus détecté.
 - **IMPORTANT** : Assurez-vous que l'ustensile est centré sur le foyer, comme indiqué sur l'image 10.
 - Si vous utilisez un ustensile trop grand, ovale, rectangulaire ou large, assurez-vous qu'il est centré sur les deux zones et qu'il recouvre les deux zones transversales.
1. Appuyez sur l'icône tactile de la zone flexible souhaitée. 
 2. Réglez le niveau de puissance à l'aide du régulateur tactile.
 3. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la zone flexible pour utiliser cette fonction comme 2 foyers séparés et fonctionnant indépendamment l'un de l'autre.

1.8 Minuterie

- Vous pouvez utiliser la minuterie pour régler et éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes (compte à rebours). Si le temps dépasse 99 minutes, la minuterie reviendra automatiquement à 0 minute.

Réglage de la minuterie pour éteindre un foyer

Suivez les étapes suivantes :

- 1.- Appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.
- 2.- Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. L'indicateur commencera à clignoter et l'écran affichera « 30 ».
- 3.- Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile.

NOTE : Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. L'indicateur clignotera en unités. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie. L'indicateur clignotera en 10 unités. À la fin de cette étape, l'indicateur commencera à clignoter et le temps s'affichera à l'écran.

La première fois que vous appuyez sur l'icône tactile de la minuterie, la position des unités clignotera. Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile de gauche à droite (pour augmenter) ou de droite à gauche (pour diminuer). Vous pouvez régler la position des dizaines en augmentant ou en diminuant de 1 minute.

4.- Appuyez ensuite à nouveau sur l'icône tactile « Minuterie » ; le chiffre des dizaines clignote. Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile de gauche à droite (pour augmenter) ou de droite à gauche (pour diminuer). Vous pouvez régler la position d'un seul chiffre en augmentant ou en diminuant de 10 minutes.

5.- En appuyant sur l'icône tactile de sélection du foyer, puis sur l'icône tactile de la minuterie, la fonction minuterie sera désactivée et « — » s'affichera à l'écran.

NOTE : Sur certains modèles, il est également nécessaire de faire glisser le régulateur tactile sur « 00 ».

6. - Une fois le temps réglé, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le témoin de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.

NOTE : Le point rouge situé à côté du témoin de puissance s'allumera pour indiquer que vous avez sélectionné le foyer.

7.- Une fois le temps réglé écoulé, vous entendrez une alarme sonore pendant 30 secondes et l'écran affichera « — ».

Réglage de la minuterie pour éteindre plus d'un foyer

Suivez les étapes suivantes :

1.- Si vous utilisez cette fonction pour plus d'un foyer, le témoin de la minuterie affichera le temps le plus bas.

Par exemple, si la zone de cuisson 2 a un temps réglé de 3 minutes et la zone 4 un temps réglé de 6 minutes, l'indicateur de la minuterie affichera « 3 ».

NOTE : Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance clignotera.

Si vous souhaitez consulter le temps d'un autre foyer, appuyez sur son icône tactile de sélection du foyer. L'écran affichera le temps réglé.

2.- Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement et l'écran affichera « H ».

NOTE : Si vous souhaitez modifier le temps une fois que la minuterie est prête, vous devez recommencer à partir de l'étape 1.

4.9 Protection contre la surchauffe

La plaque de cuisson dispose d'un capteur qui mesure la température et éteint automatiquement la plaque s'il détecte une température excessive.

4.10 Arrêt automatique de sécurité

L'appareil intègre une fonction de protection, il s'éteint automatiquement si, pour une raison ou une autre, vous oubliez de l'éteindre. Les temps d'arrêt automatique en fonction du niveau de puissance sont indiqués dans le tableau suivant :

Niveaux de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ventilateur

Le ventilateur régule la température interne. Même si la plaque est éteinte, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la plaque soit refroidie.

Note: Il est normal que le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt de la plaque; ils l'arrêteront lorsque la plaque sera suffisamment refroidie. Le ventilateur émet un bourdonnement.

Avertissement

Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cette plaque à induction.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé et réduisez le niveau lorsque les aliments se sont réchauffés.

Cuisson à feu doux et cuisson du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C. Il convient à la préparation de certaines soupes et de certains ragoûts, car il rehausse les saveurs sans trop cuire les aliments. Il doit également être utilisé pour la cuisson des sauces à base d'œufs et des sauces épaisses à base de farine.
- Certaines recettes peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le minimum pour que les aliments cuisent correctement dans le temps recommandé.

Steaks

Pour la cuisson de steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Préchauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du filet d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et placez la viande.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du filet et de votre goût. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le filet pour mesurer le degré de cuisson ; plus le filet est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour éviter qu'il ne se ramollisse avant de le servir.

Faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la plaque ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients. Faire sauter est rapide. Si vous allez cuisiner de grandes quantités d'aliments, faites-les cuire en petites quantités.
3. Préchauffez brièvement l'ustensile et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, baissez la puissance du foyer, remettez la viande dans la poêle et ajoutez de la sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour les réchauffer.
7. Servez-les immédiatement.

Réglage du niveau de puissance

Les réglages suivants sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, tels que les ustensiles de cuisson et la quantité que vous cuisinez. Testez la plaque pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage du niveau de puissance	Utilisation
1 - 2	- Chauffer légèrement de petites quantités d'aliments - Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - Mijoter - Chauffer progressivement

3 - 4	- Réchauffer - Cuire rapidement - Cuire le riz
5 - 6	- Faire des pancakes
7 - 8	- Faire sauter - Cuire des pâtes
9	- Faire sauter - Faire dorer - Porter les soupes à ébullition - Faire bouillir l'eau

Conseils et recommandations

Saleté	Nettoyage	Notes
Déversements sur les contrôles tactiles.	1. Débranchez le câble de la prise de courant. 2. Essuyez le déversement. 3. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. 5. Allumez la plaque à induction.	La plaque à induction peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont mouillées. Veillez à sécher les icônes tactiles avant d'allumer de nouveau la plaque à induction.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Veillez suivre les instructions ci-dessous pour essayer de résoudre le problème vous-même avant de contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

1. La plaque ne reçoit pas de courant électrique :

- Vérifiez s'il y a eu une panne de courant.
- Vérifiez que la plaque est correctement connectée au réseau électrique.
- Le compte à rebours est terminé.
- La fonction d'arrêt automatique a été activée parce que le temps de cuisson maximum a été dépassé.

2. Les icônes tactiles ne fonctionnent pas :

- La fonction de verrouillage a été activée.
- Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les boutons ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les boutons. Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez sur les boutons.

3. Lorsque la cuisson est terminée, le symbole « H » apparaît sur l'écran pour le foyer/la zone de cuisson utilisé(e)

- Ceci est normal. La plaque vous avertit que la surface est encore chaude. Ce symbole continuera à s'afficher jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.

4. Après avoir éteint la plaque, le ventilateur continuera à fonctionner pendant un certain temps

- Cela est normal, sa fonction est de refroidir la plaque et d'éviter la surchauffe.
- Ne débranchez pas la plaque pendant que le ventilateur est en fonctionnement.

5. Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits étranges lorsqu'ils sont chauffés

- Cela est normal, c'est le bruit des bobines d'induction lorsqu'elles fonctionnent.
- Plus le niveau de puissance est élevé, plus le niveau sonore des bobines à induction est élevé.
- Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des sons en fonction de leurs matériaux de fabrication, de leurs alliages, du nombre et du type de couches de fabrication, etc.

6. Le verre du panneau de contrôle est rayé.

- Vous avez utilisé d'éponges à récuser ou de produits de nettoyage abrasifs.

7. La résistance de la plaque s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement :

Ce phénomène est normal et se produit sur toutes les plaques.

- Si vous avez sélectionné le niveau de puissance le plus élevé, la résistance restera allumée pendant un certain temps, puis s'allumera et s'éteindra alternativement.
- Si vous avez choisi un niveau de puissance inférieur, la résistance s'allumera et s'éteindra alternativement depuis le début.

8. L'indicateur du niveau de puissance de cuisson s'allume, mais le processus de chauffage ne démarre pas :

- Température élevée de la plaque à induction.
- Le ventilateur est défectueux.
- La carte d'alimentation est endommagée.
- Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

9. Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas ou ne sont pas détectés par la plaque :

- Le diamètre de la base de l'ustensile est trop petit ou la base n'est pas correctement centrée sur le foyer.
- Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à l'induction.

Si une anomalie se produit, la plaque à induction affichera les suivants codes d'erreur :

Codes d'erreur		
Erreur	Cause possible	Solution
F3/F4	Erreur au niveau du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
F9/FA	Le capteur IGBT est court-circuité ou il y a un circuit ouvert.	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E1/ E2	Tension d'alimentation insuffisante	Vérifiez que la tension du réseau électrique est correcte et rebranchez la plaque.
E 3	Le capteur de température détecte une température élevée dans la bobine à induction.	Éteignez la plaque, laissez-la refroidir et attendez qu'elle revienne à sa température normale de fonctionnement. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
E 5	La température du capteur IGBT est trop élevée.	Éteignez la plaque, laissez-la refroidir et attendez qu'elle revienne à sa température normale de fonctionnement. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Si un autre code d'erreur non mentionné ici s'affiche sur l'écran, éteignez la plaque de cuisson et contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

Note :

- Ces consignes sont destinées à des techniciens qualifiés, n'essayez pas de les réaliser si vous ne disposez pas de la formation et des connaissances nécessaires, car tout dommage causé par une réparation incorrecte annulera la garantie.
- Si aucune de ces situations ne correspond à votre problème, n'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent entraîner des blessures ou des mauvais fonctionnements. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. La réparation doit être effectuée par un technicien autorisé et seules des pièces de rechange originales doivent être utilisées.

6. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE



Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant :

<https://www.storeceotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Induktionsbereich 1
2. Induktionsbereich 2
3. Induktionsbereich 3
4. Induktionsbereich 4

Abb. 2

1. Ein-Aus Symbol (ON/OFF)
2. Sperrsymbol
3. Timer Symbol
4. Schieberegler für die Zeitauswahl
5. Symbole für die Auswahl der Kochzone
6. Schieberegler zur Auswahl der Leistungsstufen
7. Symbol für die Funktion „Booster“
8. Flexzonen-Symbol

HINWEIS:

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Produkt überein.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist in einer Verpackung verpackt, die es beim Transport schützt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie den Originalkarton und die sonstige Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später einmal transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie bitte darauf, dass Sie alle Artikel ordnungsgemäß recyceln.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte eines davon fehlen oder nicht in gutem Zustand sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt

- Induktionskochfeld.
- Montagesatz.
- Kabelgebundene Bedieneinheit.
- Diese Bedienungsanleitung.

- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfersuchens zu gewährleisten.

3. INSTALLATION

3.1 Vor der Installation der Kochplatte:

- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatte rechtwinklig, eben und ausreichend groß ist und dass keine strukturellen Elemente den Platzbedarf beeinträchtigen.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.
- Halten Sie alle örtlichen und elektrischen Sicherheitsvorschriften ein.
- Installieren Sie einen zugänglichen, zugelassenen Sicherheitsschalter mit 3 mm Kontaktabstand an allen Polen (oder an allen aktiven Phasenleitern, wenn die örtlichen Vorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen), der eine vollständige Unterbrechung der Stromversorgung gewährleistet. Der Schalter muss in Übereinstimmung mit den geltenden örtlichen Normen und Vorschriften montiert und positioniert werden.
- Der Trennschalter muss für den Benutzer leicht zugänglich sein, wenn die Platte installiert ist.
- Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die zuständigen Behörden und/oder an die örtlichen Verordnungen, wenn Sie Fragen zur Installation haben.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Materialien (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen rund um das Induktionskochfeld.
- Die Arbeitsplatte (nicht im Lieferumfang enthalten) muss aus einem hitzebeständigen Material mit einer Stärke von 12 mm bis 15 mm bestehen, das über 400 °C liegt, z. B. Granit oder Porzellan.
- Die Installation erfüllt die Anforderungen an den Lüftungsabstand.

Warnhinweise

- Die Installation muss von qualifiziertem Personal oder Technikern durchgeführt werden.
- Stellen Sie das Kochfeld nicht über Elektrogeräten wie Geschirrspülern, Kühlschränken, Gefriergeräten, Wäschetrocknern oder Waschmaschinen auf, da die von diesen Geräten erzeugte Feuchtigkeit die elektronischen Bauteile beschädigen kann.
- Das Induktionskochfeld muss so installiert werden, dass eine optimale Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und die induzierte Heizzone auf der Arbeitsfläche müssen die Hitze aushalten.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Klebstoffe hitzebeständig sein.
- Der elektrische Anschluss muss angemessen sein, und es sollten keine Adapter verwendet werden.
- Das Netzkabel darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, die heiß werden oder 75°C überschreiten können.

- Wenden Sie sich für die Installation und alle erforderlichen Änderungen an einen zugelassenen Elektriker.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Cecotec kann nicht für Unfälle verantwortlich gemacht werden, die auf eine unsachgemäße Erdung zurückzuführen sind.

3.2 Vorbereitung der Arbeitsplatte (NICHT ENTHALTEN):

WICHTIG: Wählen Sie ein hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial (z. B. Granit oder Porzellan), um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden. Für einen korrekten Betrieb wird empfohlen, eine 12mm-15mm dicke Arbeitsplatte mit einer Beständigkeit von mehr als 400°C zu verwenden.

EMPFEHLUNG: Wenn die Hitzebeständigkeit Ihrer Arbeitsplatte zwischen 200°C und 400°C liegt, empfiehlt es sich, Silikonpads zu verwenden, um sie angemessen vor Hitze zu schützen (Pads nicht im Lieferumfang enthalten).

- Drehen Sie das Gerät auf den Kopf und markieren Sie die Positionen entsprechend den Abmessungen (die Kreise sind die Klebepositionen) wie in Abbildung 3 dargestellt.
Legende Abbildung 3:
1.- Kante der Arbeitsplatte.
2.- Rand der Platte.
3.- Rand der Induktionsspule.
4. Oberfläche.
5. Rückseite der Platte.
6.- Grundstellung.
7. Position der Verklebung.
- Tragen Sie den Kleber (AB-Epoxidharzkleber oder einen anderen starken Kleber, der zum Verkleben von Keramik und Metallen geeignet ist) gleichmäßig an den markierten Stellen auf. Bringen Sie dann die Schrauben und Dichtungen an den entsprechenden Stellen mit Klebstoff an und lassen Sie sie 24 Stunden lang einwirken (Abb. 4).
Legende Abbildung 4:
1.- Rückseite der Plakette.
- Wählen Sie je nach der tatsächlichen Situation des Arbeitsplattenschanks eine geeignete Position zum Bohren der Löcher, stecken Sie die 3 Drähte in die entsprechenden Anschlüsse auf der Anzeigetafel und befestigen Sie dann die Anzeigetafel-Box in dem gebohrten Loch oder einer anderen festen Position (Abb. 5).
Legende Abbildung 5:
1.- Montage in einer Schublade.
2.- Seitliche Befestigung.

- Stellen Sie einen mit Wasser gefüllten Topf in geeigneter Größe auf, schließen Sie die Platte an, um die Heizzone zu finden, und legen Sie das Silikonkissen für die spätere Verwendung auf die Heizzone (Abb. 6).

Legende Abbildung 6:

1.- Lokalisieren Sie die Heizzone.

2.- Legen Sie das Silikonkissen auf die Heizzone (für Arbeitsplatten, die keine Temperaturen über 400 °C vertragen).

WARNUNG: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem darüber befindlichen Schrank (falls vorhanden) muss mindestens 760 mm betragen.

3.3 Belüftung

- Vergewissern Sie sich, dass die Platine gut belüftet ist und dass der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist.
- Beachten Sie Abbildung 7, um die richtige Belüftung der Platte sicherzustellen.

Messungen Abbildung 7

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mindestens)	300 (mindestens)	Luftansaugung	Luftauslass 10 mm

3.4 Stellen Sie nach dem Einbau der Platte sicher, dass:

- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Türen oder Schrankschubladen zugänglich.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung (Frischlufstrom) von der Außenseite des Schanks zur Bodenplatte.
- Befindet sich die Platte auf Schubladen, Möbeln oder Schränken, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Sockel angebracht werden.

3.5 Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern:

- Die Platte muss auf eine stabile und glatte Unterlage gestellt werden (Sie können die Verpackung selbst verwenden).
- Üben Sie keine Kraft auf das Bedienfeld aus, das aus der Platte herausragt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Hausinstallation für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist.
- Die Spannung und die elektrische Frequenz entsprechen den auf dem Typenschild angegebenen Werten.
- Die Kabelquerschnitte der Hausinstallation tragen die vom Panel erzeugte Last.
- Verwenden Sie beim Anschluss der Platine an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Mehrfachstecker, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.

DEUTSCH

- Der Anschluss an die Stromversorgung muss nach den einschlägigen Vorschriften oder über einen einpoligen Schutzschalter erfolgen.

3.6 Elektrischer Anschluss:

- Abbildung 8 zeigt die Verbindungsmethoden.

Legende Abbildung 8:

A: Zweiphasiger Anschluss

1: Schwarzes Kabel

2: Braunes Kabel

3: blaues Kabel

4: Graues Kabel

5: Grün-gelbes Schutzerdungskabel

L1: Phase 1 (schwarz)

L2: Phase 2 (braun)

N: Neutral (blau und grau)

B: Einphasiger Anschluss (am häufigsten)

1: Schwarzes Kabel

2: Braunes Kabel

3: blaues Kabel

4: Graues Kabel

5: Grün-gelbes Schutzerdungskabel

L: Phase (schwarz und braun)

N: Neutral (blau und grau)

4. BETRIEB DER PLATTE

4.1 Verwendung von Touch-Symbolen

- Touch-Symbole reagieren auf Berührung, es ist kein Druck erforderlich. Drücken Sie mit der Fingerspitze, nicht mit der Spitze.
- Jedes Mal, wenn der Ausweis Ihren Finger erkennt, ertönt ein Piepton.
- Halten Sie die Touch-Symbole sauber und trocken und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände (z. B. Küchenutensilien oder Tücher) sie bedecken, da selbst ein dünner Wasserfilm ihre Funktion beeinträchtigen kann.

4.2 Behälter geeignet für Induktionskochfeld

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr (Bratpfannen, Töpfe, Pfannen, Stieltöpfe...) mit einem für Induktion geeigneten Boden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs.

- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Bodens des Kochgeschirrs, wenn er angezogen wird, ist es für Induktion geeignet.
- Für das Kochen mit einem Induktionskochfeld geeignete Behälter sind aus ferromagnetischem Material wie emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl (Legierung) hergestellt.
- Die folgenden Materialien sind nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Untergrund, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Sonderbehälter

- Es gibt auch andere Arten von geeigneten Behältern, deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist. Prüfen Sie vor der Verwendung den Durchmesser des Sockels und stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld ihn erkennt.

Geeignete Kochgefäße auswählen

- Verwenden Sie keine Behälter mit scharfen Kanten oder gewölbten Böden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie Kochgefäße mit flachem Boden verwenden, die richtig aufliegen und der Größe der Kochzone entsprechen.
- Verwenden Sie Kochgefäße, deren Durchmesser kleiner ist als der der ausgewählten Kochzone.
- Wenn Sie ein etwas größeres Gerät verwenden, wird mehr Energie für eine maximale Effizienz verbraucht.
- Wenn Sie ein kleineres Utensil verwenden, ist die Effizienz möglicherweise geringer als erwartet.
- Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte der Kochzone.
- Hochwertigere Gefäße im Boden können die Wärmeverteilung verbessern und so Zeit und Energie sparen.
- Heben Sie den Behälter an, wenn Sie ihn bewegen müssen, um Schäden zu vermeiden, schieben Sie ihn nicht.
- Stellen Sie keine leeren oder sehr dünnwandigen Behälter auf die beleuchtete Platte, um Schäden zu vermeiden.

Größe der Kochgefäße

Die Kochzonen werden automatisch an den Durchmesser des verwendeten Kochgeschirrs angepasst, bis zu einer bestimmten Grenze. Der Boden des Kochgefäßes muss jedoch einen Minstdurchmesser haben, der zur jeweiligen Kochzone passt. Um die maximale Leistung der Kochplatte zu erzielen, stellen Sie das Kochgefäß in die Mitte der Kochzone.

Bodendurchmesser des Kochgeschirrs für Induktion

Durchmesser der Kochzone	Minstdurchmesser des Küchengeräts (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Flex-Zone	200

4.3 Kochvorgang starten

- Drücken Sie das Touch-Symbol „ON/OFF“ .
- Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint „—“, was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
- Diese Art von Einsteckplatten hat eine begrenzte Gesamtleistung. Beim Einschalten von 2 oder mehr Kochzonen passt das Kochfeld die Leistung automatisch innerhalb der vollen Leistungsgrenze an und vermeidet so Überlastungen, die zu Stromabschaltungen und Ausfällen führen können.
- Legen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochstelle.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgefäßes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Auf dem Display erscheint eine blinkende „0“ neben dem Symbol für jede Kochzone (Abb. 9).
- Wenn die Anzeige abwechselnd mit diesem Symbol  blinkt, bedeutet dies, dass:
 - 1.- Sie haben das Kochgefäß nicht auf die richtige Kochzone gestellt.
 - 2.- Das Kochgefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.
 - 3.- Der Bodendurchmesser des Kochgefäßes ist zu groß oder zu klein, oder das Kochgefäß ist nicht vollständig auf der Kochzone zentriert
 - 4.- Der Boden des Kochgeschirrs muss so weit wie möglich mit dem Boden der Kochzone übereinstimmen, in die es eingesetzt werden soll.
 - 5.- Auf der Kochstelle ist kein Behälter aufgestellt.

HINWEIS:

- Eine Erwärmung findet nur statt, wenn sich ein geeigneter Behälter über der Kochzone befindet.
- Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein geeigneter Behälter auf die Kochzone gestellt wird.

WICHTIG!

Seien Sie besonders vorsichtig bei heißen Oberflächen.

**Verbrennungsgefahr****4.4 Einstellen der Leistungsstufe**

1. Drücken Sie das Touch-Symbol der gewünschten Kochzone; die Zahl „0“ blinkt auf dem Display.
2. Schieben Sie Ihre Fingerspitze auf dem Schieberegler von links nach rechts, um die Leistung von Stufe 0 (aus) auf Stufe 9 (maximal) zu erhöhen, und von rechts nach links, um die Leistung von 9 auf 0 zu verringern.
3. Um die Leistung der Kochzone jederzeit anzupassen, wählen Sie die gewünschte Zone und wiederholen Sie den Vorgang.

4.4 Verriegelung des Bedienfeldes

1. Sie können die Bedienelemente sperren, um Missbrauch zu verhindern, z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten.
2. Wenn sich die Touch-Symbole im „gesperrten“ Zustand befinden, bleiben alle Symbole mit Ausnahme des Symbols „EIN/AUS“ deaktiviert.
3. Zum Sperren drücken Sie das Sperrsymbol , das Display zeigt „Lo“. Um die Sperre aufzuheben, vergewissern Sie sich, dass die Platte eingeschaltet ist, und halten Sie das Sperrsymbol einige Sekunden lang gedrückt.

HINWEIS:

Im Zustand „Gesperrt“ kann die Platte im Notfall über das Touch-Symbol „Ein/Aus“ ausgeschaltet werden, beim erneuten Einschalten muss sie jedoch wieder entsperrt werden.

4.5 Nach dem Kochen

1. Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieberegler ein, bis das Display „0“ anzeigt.
3. Schalten Sie das Induktionskochfeld durch Drücken des Touch-Symbols „Ein/Aus“ aus. Wenn „H“ angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Oberflächentemperatur höher als 60°C ist und verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist. Wenn Sie andere Behälter erwärmen wollen, verwenden Sie den Bereich, der noch warm ist, um Energie zu sparen.

4.6 Booster-Funktion

Diese Funktion erhöht vorübergehend die Leistung für eine schnelle Erwärmung. Mit Vorsicht zu verwenden.

1. Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, die Sie verwenden möchten.
2. Drücken Sie dann das Touch-Symbol , um die Leistungsstufe „Booster“ auszuwählen. Auf dem Display wird „P“ angezeigt.
3. Die Funktion „Booster“ muss für 5 Minuten aktiviert werden. Danach kehrt die Kochzone automatisch zur Leistungsstufe „9“ zurück.

- Um diese Funktion vor Ablauf von 5 Minuten abzubrechen, drücken Sie das Touch-Symbol der entsprechenden Kochzone und drücken Sie erneut das Touch-Symbol „Booster“. Die Kochzone kehrt zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.

Warnung: Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, denn Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell, vor allem, wenn Sie die „Booster“-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können Öle und Fette brennen, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

4.7 Flexzone

- Diese Zone kann als eine einzige Zone oder als zwei getrennte Zonen verwendet werden, je nach den jeweiligen Kochanforderungen.
 - Die flexible Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden.
 - Im Einzelbetrieb kann ein Gerät unter Beibehaltung der Leistungsstufe der vorherigen Zone von einer Zone zur anderen bewegt werden.
 - Dadurch wird die Erwärmung unterbrochen, wenn das Utensil nicht mehr erkannt wird.
 - WICHTIG! Stellen Sie sicher, dass das Kochgefäß auf der einzelnen Kochzone zentriert ist, wie in Abbildung 10 gezeigt.
 - Wenn Sie einen zu großen, ovalen, rechteckigen oder breiten Behälter verwenden, achten Sie darauf, dass er in beiden Bereichen zentriert ist und beide Querschnittsflächen abdeckt.
- Drücken Sie das Symbol der gewünschten „flexiblen“ Zone.  
 - Stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Schieberegler ein.
 - Drücken Sie erneut auf das Touchscreen-Symbol für die „flexible“ Zone, um diese Funktion als 2 separate Zonen zu nutzen, die unabhängig voneinander arbeiten.

4.8 Timer

- Mit dem Timer können Sie einstellen, dass der Timer eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit ausschaltet.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen (Countdown). Wenn die eingestellte Zeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch zu 0 Minuten zurück.

Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Folgen Sie den nachstehenden Schritten:

- Drücken Sie das Touch-Symbol, um die Kochzone auszuwählen, für die Sie den Timer einstellen möchten.
- Drücken Sie das Touch-Symbol „Timer“. Die Anzeige beginnt zu blinken und auf dem Display

wird „30“ angezeigt.

3 - Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie mit der Fingerspitze über den Schieberegler streichen.

HINWEIS: Drücken Sie das Touch-Symbol „Timer“. Die Anzeige blinkt in Einheiten. Drücken Sie erneut das Touch-Symbol „Timer“. Die Anzeige blinkt in 10er-Schritten. Am Ende dieses Schrittes beginnt die Anzeige zu blinken und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.

Wenn das Touch-Symbol „Timer“ zum ersten Mal gedrückt wird, blinkt die Position der Geräte. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler mit der Fingerspitze von links nach rechts (zum Erhöhen) oder von rechts nach links (zum Verringern) bewegen. Sie können die Zehnerposition durch Erhöhen oder Verringern um 1 Minute einstellen.

4.- Drücken Sie dann erneut das Touch-Symbol „Timer“; die Zehnerstelle blinkt. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie den Schieberegler mit der Fingerspitze von links nach rechts (zum Erhöhen) oder von rechts nach links (zum Verringern) bewegen. Sie können die einstellige Position durch Erhöhen oder Verringern um 10 Minuten einstellen.

5.- Durch Drücken des Berührungssymbols für die Auswahl der Kochzone und anschließend des Berührungssymbols „Timer“ wird die Timerfunktion aufgehoben und auf dem Display erscheint „-“.

HINWEIS: Bei einigen Modellen ist es außerdem erforderlich, den Schieberegler auf „00“ zu stellen.

6 - Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort abzulaufen. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.

7 - Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Alarm für 30 Sekunden und auf dem Display erscheint „-“.

Timer-Einstellung zum Ausschalten von mehr als einer Kochzone

Folgen Sie den nachstehenden Schritten:

1.- Wenn mehrere Kochzonen diese Funktion nutzen, zeigt die Timer-Anzeige die Mindestzeit an.

Wenn z. B. für Kochzone 2 eine Zeit von 3 Minuten und für Zone 4 eine Zeit von 6 Minuten eingestellt ist, zeigt die Timeranzeige „3“ an.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige blinkt.

DEUTSCH

Wenn Sie die Zeit einer anderen Kochzone abfragen möchten, drücken Sie auf das entsprechende Auswahlssymbol. Auf dem Display wird die eingestellte Zeit angezeigt.

2 - Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und auf dem Display erscheint „H“.

HINWEIS: Wenn Sie die Zeit ändern wollen, nachdem der Timer fertig ist, müssen Sie wieder bei Schritt 1 beginnen.

4.9 Überhitzungsschutz

Die Platte verfügt über einen Sensor, der die Temperatur misst und sie automatisch abschaltet, wenn er eine zu hohe Temperatur feststellt.

4.10 Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsfunktion, es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie aus irgendeinem Grund vergessen, es auszuschalten. Die automatischen Abschaltzeiten in Abhängigkeit von der Leistungsstufe sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardzeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ventilator

Der Ventilator regelt die Innentemperatur. Auch wenn die Platte ausgeschaltet ist, läuft der Lüfter weiter, bis die Karte abgekühlt ist.

Hinweis: Es ist normal, dass der Lüfter nach dem Ausschalten der Platte weiterläuft; er hört auf, wenn die Karte ausreichend abgekühlt ist. Das Gebläse gibt ein hörbares Brummen ab.

Warnung:

Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Induktionskochfelds ihren Arzt konsultieren.

Energiespartipps

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistung.
- Verwenden Sie einen Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.
- Reduzieren Sie die Menge des verwendeten Öls oder Fetts, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen warm geworden sind.

Simmern und Reis kochen

- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85°C. Es eignet sich für die Zubereitung einiger Suppen und Eintöpfe, da es die Aromen verstärkt, ohne die Speisen zu

verkochen. Es sollte auch zum Kochen von mit Mehl angedickten Eiersaucen verwendet werden.

- Einige Rezepte erfordern eine höhere Einstellung als die Mindesteinstellung, damit die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig garen.

Fleischfilets

Zum Garen von saftigen und schmackhaften Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Eine schwere Bratpfanne vorheizen.
3. Beide Seiten des Filets mit Öl bestreichen. Ein wenig Öl in die heiße Pfanne träufeln und das Fleisch hineinlegen.
4. Das Steak während des Garens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Filetstücks und Ihrem Geschmack ab. Die Zeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Filet, um den Garzustand zu messen; je fester das Filet ist, desto garer ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es weich wird.

Sautieren (Pfannenrühren)

1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden, der mit dem Kochfeld kompatibel ist, oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten bereit. Sautieren geht schnell. Wenn Sie große Mengen an Speisen zubereiten, kochen Sie in kleineren Chargen.
3. Die Bratpfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hineingeben.
4. Zuerst das Fleisch kochen, beiseite stellen und warm halten.
5. Sautieren Sie das Gemüse. Wenn das Fleisch heiß, aber noch knusprig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben es zurück in die Pfanne und fügen eine Sauce hinzu.
6. Die Zutaten vorsichtig umrühren, um sie zu erwärmen.
7. Sofort servieren.

Einstellung der Leistungsstufe

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, z. B. von den Kochgefäßen und der Menge, die Sie kochen. Testen Sie das Board, um die für Sie besten Einstellungen zu finden.

DEUTSCH

Einstellung der Leistungsstufe	Verwenden Sie
1 - 2	- Erhitzen Sie kleine Mengen von Lebensmitteln leicht. - Schmelzen Sie Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell verbrennen. - Simmern. - Wärmen Sie sich langsam auf.
3 - 4	- Aufwärmen. - Schnell kochen. - Reis kochen.
5 - 6	- Pfannkuchen machen.
7 - 8	- Sautieren. - Nudeln kochen.
9	- Sautieren. - Braun. - Bringen Sie die Suppen zum Kochen. - Wasser kochen.

Hinweise und Vorschläge

Verschmutzung	Reinigung	Hinweise
Verschüttete Flüssigkeiten auf den Bedienelementen	1. Trennen Sie die Stromzufuhr. 2. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit. 3. Wischen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Trocknen Sie die Stelle vollständig mit Küchenpapier ab. 5. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.	Das Kochfeld kann piepen und sich ausschalten, und die Touch-Symbole funktionieren möglicherweise nicht, wenn sie nass sind. Achten Sie darauf, die Touch-Symbole zu trocknen, bevor Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Versuchen Sie anhand der nachstehenden Anweisungen, das Problem selbst zu lösen, bevor Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec wenden.

1. Die Kochplatte erhält keinen Strom:

- Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat.
- Prüfen Sie, ob die Platte richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Der Countdown für den Timer ist abgelaufen.
- Die Abschaltautomatik wurde aktiviert, weil die maximale Garzeit überschritten wurde.

2. Die Symbole funktionieren nicht:

- Die Funktion „Sperren“ wurde aktiviert.
- Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Tasten oder Sie drücken die Tasten mit Ihrer Fingerspitze. Achten Sie darauf, dass der Bereich der Touch-Bedienung trocken ist, und drücken Sie die Tasten mit der Fingerspitze.

3. Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint auf dem Display das Symbol „H“ für die verwendete Kochzone.

- Das ist normal. Die Platte warnt Sie, dass die Oberfläche noch heiß ist. Dieses Symbol wird so lange angezeigt, bis die Oberfläche so weit abgekühlt ist, dass sie berührt werden kann.

4. Nach dem Ausschalten der Kochplatte läuft der Lüfter noch eine Weile weiter.

- Das ist normal, denn es hat die Aufgabe, die Platte zu kühlen und eine Überhitzung zu verhindern.
- Ziehen Sie den Stecker der Platine nicht aus der Steckdose, wenn der Lüfter in Betrieb ist.

5. Einige Behälter können beim Erhitzen seltsame Geräusche von sich geben.

- Das ist normal, es ist das Geräusch der Induktionsspulen, wenn sie in Betrieb sind.
- Je höher die Leistung ist, desto höher ist der Schallpegel der Induktionsspulen.
- Einige Küchenutensilien können Geräusche verursachen, die von ihren Konstruktionsmaterialien, Legierungen, der Anzahl und Art der Konstruktionsschichten usw. abhängen.

6. Das Kontrollglas ist zerkratzt.

- Hat Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel verwendet.

7. Der Plattenwiderstand schaltet sich während des Betriebs abwechselnd ein und aus:

Dies ist bei allen Platten der Fall.

- Wenn Sie die höchste Leistungsstufe gewählt haben, bleibt das Heizelement eine bestimmte Zeit lang eingeschaltet und schaltet sich dann abwechselnd ein und aus.
- Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe gewählt haben, wird das Heizgerät von Anfang an abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

8. Die Kochleistungsanzeige leuchtet, aber die Beheizung startet nicht:

- Hohe Temperatur des Induktionskochfeldes.
- Der Lüfter ist defekt.
- Die Stromversorgungsplatine ist beschädigt.
- Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

9. Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt oder die Kochplatte erkennt es nicht:

- Der Bodendurchmesser des Kochgefäßes ist zu klein oder der Boden ist nicht korrekt auf der Kochzone zentriert.
- Verwenden Sie Induktionskochgeschirr.

Wenn eine Anomalie auftritt, zeigt das Induktionskochfeld die folgenden Fehlercodes an:

Fehlercodes		
Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
F3/F4	Ausfall des Temperatursensors der Induktionsspule	Bitte wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.
F9/FA	Der IGBT ist kurzgeschlossen oder es besteht ein offener Stromkreis.	Bitte wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.
E1/ E2	Unzureichende Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Netzspannung korrekt ist und schließen Sie die Platte wieder an.
E 3	Temperatursensor erkennt hohe Temperatur in der Induktionsspule	Schalten Sie das Kochfeld aus, lassen Sie es abkühlen und auf normale Betriebstemperatur kommen. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den technischen Support von Cecotec.
E 5	Die IGBT-Temperatur ist zu hoch.	Schalten Sie das Kochfeld aus, lassen Sie es abkühlen und auf normale Betriebstemperatur kommen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.

Wenn ein anderer Fehlercode erscheint, der nicht in dieser Liste aufgeführt ist, schalten Sie das Kochfeld aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

Hinweis:

- Diese Anweisungen sind für qualifizierte Techniker gedacht. Versuchen Sie nicht, sie auszuführen, wenn Sie nicht über die erforderliche Ausbildung und das erforderliche Wissen verfügen, da Schäden, die durch eine fehlerhafte Reparatur verursacht werden, zum Erlöschen der Garantie führen.
- Wenn keine der genannten Situationen auf Ihr Problem zutrifft, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren. Reparaturen, die von unerfahrenen Personen durchgeführt werden, können zu Verletzungen oder schwerwiegenden Fehlfunktionen führen. Bitte wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec. Die Reparatur muss von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden und es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

6. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten dieses Handbuchs liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

7. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse zu finden

<https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Zona di cottura 1
2. Zona di cottura 2
3. Zona di cottura 3
4. Zona di cottura 4

Fig. 2

1. Icona touch di accensione/spegnimento (ON/OFF)
2. Icona touch di blocco
3. Icona touch del timer
4. Cursore di selezione del tempo
5. Icone touch di selezione della zona di cottura
6. Cursore per la selezione dei livelli di potenza
7. Icona touch della funzione Booster
8. Icona touch della zona flessibile

NOTA:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Piano cottura a induzione
- Kit di montaggio.
- Comando a filo
- Il presente manuale di istruzioni.
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. INSTALLAZIONE

3.1 Prima di installare il piano cottura:

- Verificare che il piano di lavoro sia quadrato, livellato, di dimensioni sufficienti e che nessun elemento strutturale interferisca con i requisiti di spazio.
- Se si installa il piano cottura sopra un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- Rispettare tutti i requisiti di sicurezza locali ed elettrici.
- Installare e montare un interruttore di sicurezza accessibile e approvato, con una separazione dei contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi di fase, se le normative locali consentono questa variazione dei requisiti), che garantisca la disconnessione completa dell'alimentazione. L'interruttore deve essere montato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti locali in vigore.
- L'utente può accedere facilmente all'interruttore di isolamento con il piano cottura a induzione installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità competenti e/o le leggi locali.
- Utilizzare materiali resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano il piano cottura a induzione.
- Il piano di lavoro (non incluso) deve essere realizzato con un materiale resistente al calore superiore a 400°C di spessore 12mm-15mm, come il granito o la porcellana.
- L'installazione deve essere conforme ai requisiti di spazio di ventilazione.

Avvertenze

- L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato.
- Non installare il piano cottura sopra apparecchi elettrici come lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, asciugatrici o lavatrici, poiché l'umidità generata da questi apparecchi potrebbe danneggiare i componenti elettronici.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire la migliore irradiazione del calore per aumentarne l'affidabilità.
- La parete e la zona di riscaldamento indotto sulla superficie del piano di lavoro devono resistere al calore.
- Per evitare danni, gli adesivi devono essere resistenti al calore.
- Il collegamento elettrico deve essere adeguato e non devono essere utilizzati adattatori.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti che possono surriscaldarsi o superare i 75°C.
- Consultare un elettricista autorizzato per l'installazione e per le eventuali modifiche necessarie.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e non deve essere piegato o pressato.
- Cecotec non si ritiene responsabile per incidenti derivanti da una connessione non corretta.

3.2 Preparazione del piano di lavoro (NON INCLUSO):

IMPORTANTE: scegliere un materiale del piano di lavoro resistente al calore (come il granito o la porcellana) per evitare deformazioni causate dall'irraggiamento del calore del piano cottura. Per un corretto funzionamento, si consiglia di utilizzare un piano di lavoro di spessore 12mm-15mm con una resistenza superiore a 400°C.

SUGGERIMENTO: Se la resistenza al calore del piano di lavoro è compresa tra i 200°C e i 400°C, si consiglia di utilizzare dei tappetini in silicone per proteggerlo adeguatamente dal calore (tappetini non inclusi).

- Capovolgere il dispositivo e segnare le posizioni in base alle dimensioni (i cerchi sono le posizioni di incollaggio) come mostrato nella figura 3.
Legenda figura 3:
 - 1.- Bordo del piano di lavoro.
 - 2.- Bordo del piano cottura.
 - 3.- Bordo della bobina di induzione.
 - 4.- Superficie.
 - 5.- Retro del piano cottura.
 - 6.- Posizione di base.
 - 7.- Posizione di incollaggio.
- Applicare la colla (adesivo in resina epossidica AB o altro adesivo forte adatto all'incollaggio di ceramica e metalli) in modo uniforme nelle posizioni contrassegnate. Quindi posizionare le viti e le guarnizioni nelle posizioni corrispondenti con l'adesivo e lasciare agire per 24 ore (Fig. 4).

Legenda figura 4:

- 1.- Retro del piano cottura.

- In base alla situazione effettiva del mobile da appoggio, selezionare una posizione adatta per praticare i fori, inserire i 3 fili nei connettori corrispondenti sul pannello del display e quindi fissare la scatola del pannello del display nel foro praticato o in un'altra posizione fissa (Fig. 5).

Legenda figura 5:

- 1.- Montaggio in un cassetto.
- 2.- Montaggio laterale.

- Posizionare una pentola di dimensioni adeguate riempita d'acqua, quindi collegare la piastra per individuare la zona di riscaldamento e posizionare il cuscinetto di silicone sulla zona di riscaldamento per un uso futuro (Fig. 6).

Legenda figura 6:

- 1.- Individuare la zona di riscaldamento.
- 2.- Posizionare il cuscinetto di silicone sulla zona di riscaldamento (per i piani di lavoro che non possono sopportare temperature superiori a 400 °C).

ATTENZIONE: La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile sopra il piano (se ci fosse) deve essere di almeno 760 mm.

3.3 Ventilazione

- Assicurarsi sempre che il piano sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate.
- Osservare la figura 7 per garantire la corretta ventilazione del piano cottura.

Misure Figura 7

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimo 50 (minimo)	Minimo 300 (minimo)	Presa d'aria	Uscita dell'aria 10 mm

3.4 Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli dei mobili o i cassetti.
- Mantenere una ventilazione adeguata (flusso d'aria fresca) dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura si trova su cassetti o mobili, installare una barriera di protezione termica al di sotto della base.

3.5 Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

- Il piano cottura deve essere collocato su una superficie stabile e liscia (si può usare l'imballaggio).
- Non esercitare forza sul pannello di controllo che sporge dal piano cottura.
- Controllare che l'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza consumata dal piano cottura a induzione.
- La tensione e la frequenza elettrica corrispondono al valore indicato sulla targhetta.
- Le sezioni dei cavi dell'impianto domestico supportano il carico generato dal piano cottura.
- Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamenti o incendi.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- L'alimentazione deve essere collegata secondo le norme vigenti o mediante un interruttore automatico unipolare.

3.6 Collegamenti elettrici:

- Il metodo di connessione è mostrato nella figura 8.

Legenda figura 8:

A: Collegamento bifase

1: Cavo nero

2: Cavo marrone

3: Cavo blu

4: Cavo grigio

5: Cavo di messa a terra verde-giallo

L1: Fase 1 (nero)

L2: Fase 2 (marrone)

N: Neutro (blu e grigio)

B: Collegamento monofase (più comune)

1: Cavo nero

2: Cavo marrone

3: Cavo blu

4: Cavo grigio

5: Cavo di messa a terra verde-giallo

F: Fase (marrone e nero)

N: Neutro (blu e grigio)

4. FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

4.1 Utilizzo delle icone touch

- Le icone touch rispondono al tocco, senza bisogno di pressione. Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Verrà emesso un segnale acustico ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Mantenere le icone touch pulite e asciutte, assicurandosi che non siano coperte da oggetti (ad esempio utensili da cucina o panni), poiché anche un sottile strato d'acqua può comprometterne il funzionamento.

4.2 Recipienti adatti al piano cottura a induzione

- Utilizzare solo pentole (padelle, pentole, tegami, casseruole...) con un fondo adatto all'induzione.
- Cercare il simbolo d'induzione sulla confezione o sulla base dell'utensile.
- È possibile verificare se le pentole sono adatte effettuando un test magnetico. Avvicinare una calamita alla base della pentola: se viene attratta, è adatta all'induzione.
- I recipienti adatti a cucinare con un piano a induzione sono realizzati in materiale ferromagnetico come l'acciaio smaltato, la ghisa o l'acciaio inossidabile (lega).

- I seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Recipienti speciali

- Esistono altri tipi di recipienti adatti la cui base non è interamente ferromagnetica. Prima dell'uso, verificare il diametro della base e assicurarsi che il piano cottura a induzione lo rilevi.

Scegliere i recipienti di cottura adeguati

- Non utilizzare recipienti con bordi seghettati o con fondo curvo.
- Utilizzare recipienti a fondo piatto, che si appoggino correttamente e che corrispondano alle dimensioni dell'area di cottura.
- Utilizzare pentole di diametro inferiore a quello della zona di cottura selezionata.
- Quando si utilizza un utensile leggermente più grande, si consuma più energia per ottenere la massima efficienza.
- Se si utilizza un utensile più piccolo, l'efficienza potrebbe essere inferiore a quella prevista.
- Posizionare sempre il recipiente al centro della zona di cottura.
- I recipienti di maggiore qualità nella base possono migliorare la distribuzione del calore, risparmiando tempo ed energia.
- Sollevare il recipiente se si vuole spostarlo per evitare di danneggiare il vetro. Non trascinarlo.
- Non collocare recipienti vuoti o con base molto sottile sul piano cottura acceso per evitare di danneggiarlo.

Dimensioni dei recipienti

Le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro dell'utensile utilizzato, fino a un limite. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo corrispondente alla zona di cottura corrispondente. Per sfruttare al meglio il piano cottura a induzione, posizionare le pentole al centro della zona di cottura.

Diametro della base dei recipienti compatibili con l'induzione

Diametro della zona di cottura	Diametro dei recipienti da cucina (mm)
180	120
190	140
210	140

240	160
280	180
Zona Flex	200

4.3 Inizio cottura

- Premere l'icona touch "ON/OFF" .
- Dopo l'accensione, il piano cottura emette un segnale acustico e il display visualizza "—", a indicare che il piano cottura a induzione è entrato in modalità standby.
- Questo tipo di piano cottura a innesto ha una potenza totale limitata. Quando si accendono 2 o più zone di cottura, il piano cottura regola automaticamente la potenza entro il limite massimo, evitando così sovraccarichi che possono causare interruzioni di corrente e guasti.
- Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata.
- Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
- Sul display appare uno "0" lampeggiante accanto all'icona di ciascuna zona di cottura (Fig. 9).
- Se il display lampeggia alternativamente con il simbolo , significa che:
 - 1.- Non è stato posizionato il recipiente nella zona di cottura corretta.
 - 2.- Il recipiente non è adatto al piano cottura a induzione.
 - 3.- Il diametro della base della pentola è troppo grande o troppo piccolo, oppure la pentola non è completamente centrata sulla zona di cottura.
 - 4.- La base del recipiente deve corrispondere il più possibile alla base della zona di cottura in cui deve essere collocata.
 - 5.- Non c'è nessun recipiente posizionato sulla zona di cottura.

NOTA:

- Se nella zona di cottura non c'è una pentola adatta, non viene prodotto alcun calore.
- Se non viene collocato nessun recipiente adeguato entro 2 minuti, il display si spegnerà automaticamente.

IMPORTANTE:

Fare attenzione alle zone di cottura ancora calde.



Rischio scottature

4.4 Impostazione del livello di potenza

1. Premere l'icona touch della zona di cottura desiderata; il numero "0" lampeggerà.
2. Far scorrere la punta del dito sul cursore da sinistra a destra per aumentare la potenza dal livello 0 (spento) al livello 9 (massimo) e da destra a sinistra per diminuire la potenza da 9 a 0.

3. Per regolare la potenza della zona di cottura in qualsiasi momento, selezionare la zona desiderata e ripetere l'operazione.

4.4 Blocco del pannello di controllo

1. È possibile bloccare le icone touch per evitare un uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
2. Quando le icone touch sono nello stato "bloccato", tutte le icone rimangono disabilite, tranne l'icona "ON/OFF".
3. Per bloccare, premere l'icona a touch "Blocco"  , il display visualizza "Lo". Per sbloccare, assicurarsi che il piano cottura sia acceso, tenere premuta l'icona touch "Blocco" per alcuni secondi.

NOTA:

Nello stato "Bloccato" è possibile spegnere il piano cottura utilizzando l'icona touch "On/Off" in caso di emergenza, ma quando la si riaccende è necessario sbloccarla.

4.5 Dopo la cottura

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Regolare il livello di potenza con il cursore finché il display non visualizza "0".
3. Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona On/Off. Se appare "H", significa che la temperatura della superficie è superiore a 60 °C e scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata. Se si desidera riscaldare altri recipienti, utilizzare la zona ancora calda per risparmiare energia.

4.6 Funzione Booster

Questa funzione aumenta temporaneamente la potenza per un riscaldamento rapido. Usare con cautela.

1. Premere l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare.
2. Quindi premere l'icona touch  per selezionare il livello di potenza "Booster". Il display mostrerà "P".
3. La funzione "Booster" deve essere attivata per 5 minuti. La zona di cottura torna automaticamente al livello di potenza "9".
4. Per annullare questa funzione prima che siano trascorsi 5 minuti, premere l'icona touch della zona di cottura corrispondente e premere nuovamente l'icona touch "Booster". La zona di cottura tornerà all'impostazione iniziale.

Avvertenza: Fare attenzione quando si frigge: l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Booster. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono bruciare, costituendo un grave rischio di incendio.

4.7 Zona Flessibile

- Questa zona può essere utilizzata come zona singola o come due zone diverse, a seconda delle esigenze di cottura del momento.
 - La zona flessibile è costituita da due induttori indipendenti che vengono controllati separatamente.
 - Quando funziona come zona singola, è possibile spostare un utensile da una zona all'altra mantenendo il livello di potenza della zona precedente.
 - In questo modo il riscaldamento si interrompe quando non rileva più l'utensile.
 - **IMPORTANTE:** Assicurarsi che il recipiente sia centrato nella zona di cottura separata, come mostrato nella figura 10.
 - Se si utilizza un contenitore troppo grande, ovale, rettangolare o largo, assicurarsi che sia centrato in entrambe le aree e che copra entrambe le sezioni trasversali.
1. Premere l'icona touch della zona "Flessibile" desiderata. 
 2. Regolare il livello di potenza utilizzando il cursore.
 3. Premere nuovamente l'icona touch della zona "Flessibile" per utilizzare questa funzione come 2 zone separate che operano indipendentemente l'una dall'altra.

4.8 Timer

- Con il timer si può impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura allo scadere del tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti (conto alla rovescia). Se l'impostazione supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0 minuti.

Usare il timer per spegnere una zona di cottura

Seguire i passaggi indicati di seguito:

- 1.- Premere l'icona di selezione della zona di cottura in cui si desidera impostare il timer.
- 2.- Premere l'icona touch del timer. L'indicatore inizia a lampeggiare e sul display appare "30".
- 3.- Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore.

NOTA: Premere l'icona touch del timer. L'indicatore lampeggia in unità. Premere nuovamente l'icona touch del timer. L'indicatore lampeggia in 10 unità. Al termine di questa fase, l'indicatore inizia a lampeggiare e il tempo viene visualizzato sul display.

Quando si preme per la prima volta l'icona touch "Timer", la posizione delle unità lampeggia. Regolare il tempo facendo scorrere la punta delle dita sul cursore da sinistra a destra (per aumentare) o da destra a sinistra (per diminuire). È possibile impostare la posizione delle decine aumentando o diminuendo di 1 minuto.

- 4.- Quindi premere nuovamente l'icona touch "Timer"; la cifra delle decine lampeggia. Regolare il tempo facendo scorrere la punta delle dita sul cursore da sinistra a destra (per aumentare)

o da destra a sinistra (per diminuire). È possibile impostare solo la posizione di una cifra aumentando o diminuendo di 1 minuto.

5.- Premendo l'icona touch di selezione della zona di cottura e poi l'icona touch "Timer", la funzione timer viene annullata e il display visualizza "—".

NOTA: In alcuni modelli è necessario far scorrere il cursore su "00".

6.- Il conto alla rovescia comincerà dopo aver confermato il tempo. Il display mostrerà il tempo rimanente e la spia del timer lampeggerà per 5 secondi.

NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore di potenza si accenderà, indicando che la zona è stata selezionata.

7.- Al termine del tempo impostato, si attiva un allarme acustico per 30 secondi e il display visualizza "—".

Usare il timer per spegnere più di una zona di cottura

Seguire i passaggi indicati di seguito:

1.- Se si usa questa funzione in più di una zona di cottura, l'indicatore del timer mostrerà il tempo inferiore.

Ad esempio, se la zona di cottura 2 ha un tempo impostato di 3 minuti e la zona 4 ha un tempo impostato di 6 minuti, l'indicatore del timer mostrerà "3".

NOTA: Il punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza lampeggia.

Se si desidera consultare il tempo di un'altra zona di cottura, premere l'icona touch di selezione. Il display mostrerà il tempo stabilito.

2.- Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente e il display mostrerà "H".

NOTA: Se si desidera modificare il tempo dopo che il timer è pronto, si deve ricominciare dal punto 1.

4.9 Protezione contro il surriscaldamento

Il piano cottura si spegne automaticamente se il sensore rileva una temperatura eccessiva.

4.10 Spegnimento di sicurezza automatico

Il dispositivo incorpora una funzione di protezione di sicurezza: si spegne automaticamente

se per qualche motivo si dimentica di spegnerlo. I tempi di spegnimento automatico a seconda del livello di potenza sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ventola

La ventola regola la temperatura interna. Anche se il piano cottura è spento, la ventola continua a funzionare finché il piano cottura non si raffredda.

Nota: E' normale che la ventola continui a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura; si fermerà quando il piano cottura sarà sufficientemente freddo. La ventola emette un ronzio udibile.

Attenzione:

Le persone con un pacemaker devono consultare il loro medico prima di usare questo piano cottura a induzione.

Consigli per il risparmio energetico

- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre la potenza.
- Utilizzare un coperchio per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Ridurre la quantità di olio o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un livello di potenza elevato e ridurlo quando il cibo si è riscaldato.

Cottura a fuoco lento e cucinare riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C. È adatta alla preparazione di alcune zuppe e stufati, in quanto esalta i sapori senza cuocere eccessivamente il cibo. Va utilizzato anche per cucinare salse a base di uova e addensate con la farina.
- Alcune ricette possono richiedere un'impostazione più alta del minimo per cuocere correttamente gli alimenti nel tempo consigliato.

Bistecche di manzo

Per bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Preriscaldare una padella a base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e mettere la carne nella padella.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dal proprio gusto. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere il filetto per misurare il grado di cottura; più il filetto è sodo, più è cotto.
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per evitare che si ammorbida prima di servirla.

Saltare in padella

1. Scegliere un wok a fondo piatto o una padella grande compatibile con il piano cottura a induzione.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti. La cottura sauté viene eseguita velocemente. Se si stanno cucinando grandi quantità di alimenti, cucinarli in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, mettere da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso, rimettere la carne nella padella e aggiungere una salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per riscaldarli.
7. Servire subito.

Impostazione del livello di potenza

Le regolazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, come la pentola utilizzata e la quantità che viene cucinata. Provare il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte.

Impostazione del livello di potenza	Uso
1 – 2	- Riscaldare leggermente piccole quantità di cibo. - Sciogliere il cioccolato, il burro e alimenti che si bruciano rapidamente. - Cucinare a fuoco lento. - Riscaldare gradualmente.
3 – 4	- Riscaldare. - Cuocere rapidamente. - Cucinare riso.
5 – 6	- Preparare pancake.
7 – 8	- Saltare. - Cucinare pasta.
9	- Saltare. - Rosolare. - Portare zuppe a ebollizione. - Bollire l'acqua.

Consigli e suggerimenti

Sporco	Pulizia	Nota bene
Sporco sui comandi touch	1. Scollegare l'alimentazione. 2. Pulire la macchina. 3. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. 5. Accendere il piano cottura a induzione.	Il piano cottura a induzione potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e le icone potrebbero non funzionare se bagnate. Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura a induzione.

5.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Seguire le istruzioni della tabella seguente per cercare di risolvere il problema da soli prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

1. **Il piano cottura non riceve corrente elettrica:**

- Verificare se c'è stata un'interruzione di corrente.
- Verificare che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il conto alla rovescia del timer è terminato.
- La funzione di spegnimento automatico è stata attivata perché è stato superato il tempo massimo di cottura.

2. **Le icone touch non funzionano:**

- È stata attivata la funzione «Blocco».
- È possibile che vi sia una leggera pellicola d'acqua sui pulsanti touch o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello. Assicurarsi che l'area di controllo touch sia asciutta e usare la punta delle dita quando si premono i pulsanti.

3. **Al termine della cottura, sul display appare il simbolo "H" relativo alla zona di cottura utilizzata.**

- È normale. Il piano cottura avverte che la superficie è ancora calda. Questo simbolo continuerà a comparire finché la superficie non sarà sufficientemente fredda da poter essere toccata.

4. **Dopo aver spento il piano cottura, la ventola continuerà a funzionare per un po'.**

- È normale, la sua funzione è quella di raffreddare il piano cottura ed evitare il surriscaldamento.

- Non scollegare il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.
5. **Alcuni contenitori possono emettere strani suoni durante il riscaldamento.**
- È normale, è il suono delle bobine di induzione quando sono in funzione.
 - Più alto è il livello di potenza, più alto è il livello sonoro delle bobine di induzione.
 - Alcuni utensili da cucina possono provocare rumori a seconda dei materiali di costruzione, delle leghe, del numero e dei tipi di strati costruttivi, ecc.
6. **Il vetro di controllo è graffiato.**
- Sono state usate spugne o detergenti abrasivi.
7. **La resistenza del piano cottura si accende e si spegne alternativamente durante il funzionamento:**
- Questo avviene in tutti i piani cottura.
- Se è stato selezionato il livello di potenza più alto, la resistenza rimarrà accesa per un certo tempo e poi si accenderà/spegnerà alternativamente.
 - Se è stato selezionato un livello di potenza inferiore, la resistenza si accende/spegne alternativamente dall'inizio.
8. **La spia di potenza di cottura si accende, ma il riscaldamento non inizia:**
- Temperatura elevata del piano cottura.
 - La ventola è difettosa.
 - La scheda di alimentazione è danneggiata.
 - Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
9. **Le pentole non si riscaldano o il piano cottura non le rileva:**
- Il diametro della base della pentola è troppo grande o troppo piccolo, oppure la pentola non è completamente centrata sulla zona di cottura.
 - Utilizzare pentole adatte all'induzione.

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione mostrerà i seguenti codici di errore:

Codici di errore		
Errore	Causa	Soluzione
F3/F4	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
F9/FA	L' IGBT è in cortocircuito o c'è un circuito aperto.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

E1/ E2	Tensione di alimentazione inadeguata	Verificare che la tensione di rete sia corretta e ricollegare il piano cottura.
E 3	Il sensore di temperatura rileva una temperatura elevata nella bobina di induzione	Spegnere il piano cottura, lasciarlo raffreddare e riportarlo alla normale temperatura di esercizio. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E 5	La temperatura del sensore IGBT è troppo alta.	Spegnere il piano cottura, lasciarlo raffreddare e riportarlo alla normale temperatura di esercizio. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Se compare un altro codice di errore non presente in questo elenco, spegnere il piano cottura e contattare l'assistenza tecnica Cecotec.

Nota:

- Queste istruzioni sono destinate a tecnici qualificati, non tentare di eseguirle se non si hanno la formazione e le conoscenze necessarie, poiché qualsiasi danno causato da una riparazione errata invaliderà la garanzia.
- Se nessuna di queste situazioni corrisponde al proprio problema, non tentare di smontare o riparare l'apparecchio da soli. Le riparazioni effettuate da persone inesperte possono provocare lesioni o gravi malfunzionamenti. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico autorizzato e devono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali.

6.COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

CE Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link:
<https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de indução 1
2. Zona de indução 2
3. Zona de indução 3
4. Zona de indução 4

Fig. 2

1. Tocar no ícone para «ON/OFF» (Ligado/Desligado)
2. Tocar no ícone «Bloquear».
3. Toque no ícone para «Temporizador».
4. Seletor de seleção de tempo
5. Ícones tácteis para seleção da zona de cozedura
6. Seletor para seleccionar os níveis de potência
7. Ícone tátil da função «Booster
8. Tocar no ícone da zona «Flexível

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao produto.

2. ANTES DE UTILIZAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da caixa e remova todo o material de embalagem. Pode guardar a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danificar o dispositivo se precisar de o transportar no futuro. Se desejar eliminar a embalagem original, certifique-se de que recicla todos os artigos corretamente.
- Certificar-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se algum deles estiver em falta ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o serviço técnico oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Placa de indução.
- Kit de montagem.
- Controlo por cabo
- Este manual de instruções.
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de pedido de assistência.

3. INSTALACIÓN

3.1 Antes de instalar a placa:

- Verificar se o tampo de trabalho é quadrado, nivelado, de dimensão suficiente e se nenhum elemento estrutural interfere com os requisitos de espaço.
- Se a placa estiver instalada por cima de um forno, este deve estar equipado com uma ventoinha de arrefecimento.
- Cumprir todos os requisitos de segurança locais e eléctricos.
- Instalar e montar um interruptor de segurança acessível e aprovado, com uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores de fase activos, se os regulamentos locais permitirem esta variação de requisitos), que permita desligar completamente a alimentação eléctrica. O interruptor deve ser montado e posicionado de acordo com as normas e regulamentos locais em vigor.
- O interruptor de isolamento deve ser facilmente acessível ao utilizador com a placa instalada.
- Consultar as autoridades competentes e/ou os regulamentos locais em caso de dúvida sobre a instalação.
- Utilize materiais resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos de cerâmica) nas superfícies das paredes que rodeiam a placa de indução.
- O tampo de trabalho (não incluído) deve ser feito de um material resistente ao calor superior a 400°C com uma espessura de 12 mm-15 mm, como granito ou porcelana.
- A instalação está em conformidade com os requisitos de espaço de ventilação.

Advertencias

- A instalação deve ser efectuada por pessoal ou técnicos qualificados.
- Não instalar a placa por cima de aparelhos eléctricos como máquinas de lavar louça, frigoríficos, congeladores, máquinas de secar roupa ou máquinas de lavar roupa, pois a humidade gerada por estes aparelhos pode danificar os componentes electrónicos.
- A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir a melhor radiação térmica para aumentar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido na superfície da bancada devem suportar o calor.
- Para evitar danos, as colas devem ser resistentes ao calor.
- A ligação eléctrica deve ser adequada e não devem ser utilizados adaptadores.
- O cabo de alimentação não deve tocar em peças que possam aquecer ou exceder 75°C.
- Consulte um electricista autorizado para a instalação e quaisquer modificações necessárias.
- O cabo deve ser controlado periodicamente e não deve ser dobrado ou pressionado.
- A Cecotec não pode ser responsabilizada por acidentes resultantes de uma ligação à terra incorrecta.

3.2 Preparação da bancada (NÃO INCLuíDA):

IMPORTANTE: escolher um material de bancada resistente ao calor (por exemplo, granito ou porcelana) para evitar as deformações provocadas pela radiação térmica da placa de cozedura. Para um funcionamento correto, sugere-se a utilização de um tampo de 12mm-15mm de espessura com uma resistência superior a 400°C.

RECOMENDACIÓN: Se a resistência ao calor da sua bancada estiver entre 200°C e 400°C, recomenda-se a utilização de almofadas de silicone para a proteger adequadamente do calor (almofadas não incluídas).

- Vire o aparelho ao contrário e marque as posições de acordo com as dimensões (os círculos são as posições de colagem), como mostra a figura 3.
Legenda Figura 3:
 - 1.- Bordo do tampo de trabalho.
 - 2.- Bordo da placa.
 - 3.- Bordo da bobina de indução.
 - 4.- Superfície.
 - 5.- Verso da placa.
 - 6.- Posição de base.
 - 7.- Posição de colagem.
- Aplicar cola (adesivo de resina epóxi AB ou outro adesivo forte adequado para colar cerâmica e metais) uniformemente nas posições marcadas. Em seguida, colocar os parafusos e as juntas nas posições correspondentes com cola e deixar atuar durante 24 horas (Fig. 4).

Legenda da figura 4:

- 1.- Verso da placa.

- Dependendo da situação real do armário da bancada, selecione uma posição adequada para fazer os furos, insira os 3 fios nos conectores correspondentes no painel do visor e, em seguida, fixe a caixa do painel do visor no furo ou noutra posição fixa (Fig. 5).

Legenda figura 5:

- 1.- Montagem numa gaveta.
- 2.- Fixação lateral.

- Coloque uma panela de tamanho adequado cheia de água, depois ligue a placa para encontrar a zona de aquecimento e coloque a almofada de silicone na área de aquecimento para utilização futura (Fig. 6).

Legenda Figura 6:

- 1.- Localizar a zona de aquecimento.
- 2.- Colocar a almofada de silicone na zona de aquecimento (para bancadas que não suportam temperaturas superiores a 400 °C).

ADVERTENCIA: A distância de segurança entre a placa de indução e o armário por cima (se existir) deve ser de pelo menos 760 mm.

3.3 Ventilação

- Certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas.
- Observar a figura 7 para assegurar uma ventilação correta da placa.

Medições Figura 7

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mínimo)	300 (mínimo)	Entrada de ar	Saída de ar 10 mm

3.4 Depois de instalar a placa, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação eléctrica não é acessível através de portas ou gavetas do armário.
- Mantenha uma ventilação adequada (fluxo de ar fresco) do exterior do armário para a placa de base.
- Se a placa estiver localizada em gavetas, móveis ou armários, instale uma barreira de proteção térmica sob a base.

3.5 Antes de fixar os suportes de fixação:

- A placa deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a própria embalagem).
- Não exercer força sobre o painel de controlo que sobressai da placa.
- Verificar se a instalação doméstica está adaptada à potência consumida pela placa.
- A tensão e a frequência eléctrica correspondem ao valor indicado na placa de identificação.
- As secções transversais dos cabos da instalação doméstica suportam a carga gerada pelo painel.
- Ao ligar a placa à rede eléctrica, não utilizar adaptadores, redutores ou conectores múltiplos, pois podem provocar sobreaquecimento e incêndio.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, contacte a Assistência Técnica Cecotec.
- A alimentação eléctrica deve ser ligada de acordo com as normas em vigor ou através de um disjuntor unipolar.

3.6 Ligação eléctrica

- A figura 8 mostra os métodos de ligação.

Legenda figura 8:

A: Ligação bifásica

1: Cabo preto

2: Cabo castanho

3: cabo azul

4: Cabo cinzento

PORTUGUÊS

5: Fio de terra de proteção verde-amarelo

L1: Fase 1 (preto)

L2: Fase 2 (castanho)

N: Neutro (azul e cinzento)

B: Ligação monofásica (mais comum)

1: Cabo preto

2: Cabo castanho

3: Cabo azul

4: Cabo cinzento

5: Fio terra de proteção verde-amarelo

L: Fase (preto e castanho)

N: Neutro (azul e cinzento)

4. FUNCIONAMENTO DA PLACA

4.1 Utilização de ícones tácteis

- Os ícones tácteis respondem ao toque, não é necessária qualquer pressão. Utilize a ponta do dedo, não a ponta, para pressionar.
- É emitido um sinal sonoro sempre que o crachá detecta o dedo.
- Mantenha os ícones tácteis limpos e secos, certificando-se de que não estão cobertos por objectos (por exemplo, utensílios de cozinha ou panos), uma vez que até uma fina película de água pode afetar o seu funcionamento.

4.2 Recipientes adequados para placa de indução

- Utilizar apenas utensílios de cozinha (frigideiras, tachos, panelas, frigideiras, caçarolas...) com uma base adequada à indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou na base do utensílio de cozinha.
- Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado efectuando um teste magnético. Mova um ímã em direção à base do utensílio de cozinha; se for atraído, é adequado para indução.
- Os recipientes adequados para cozinhar com uma placa de indução são feitos de material ferromagnético, como o aço esmaltado, o ferro fundido ou o aço inoxidável (liga).
- Os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

Contentores especiais

- Existem outros tipos de recipientes adequados cuja base não é totalmente ferromagnética. Antes de utilizar, verificar o diâmetro da base e certificar-se de que a placa de indução o detecta.

Escolher os recipientes de cozedura adequados

- Não utilizar recipientes com arestas dentadas ou bases curvas.
- Certifique-se de que utiliza panelas com uma base plana, que se apoiam corretamente e que correspondem ao tamanho da área de cozedura.
- Utilizar panelas com um diâmetro inferior ao da zona de cozedura selecionada.
- Ao utilizar um utensílio ligeiramente maior, será consumida mais energia para obter a máxima eficiência.
- Se utilizar um utensílio mais pequeno, a eficiência pode ser inferior à esperada.
- Colocar sempre a panela no centro da zona de cozedura.
- Os recipientes de qualidade superior na base podem melhorar a distribuição do calor, poupando tempo e energia.
- Levante o contentor se precisar de o deslocar para evitar danos, não o faça deslizar.
- Não colocar recipientes vazios ou de base muito fina sobre a placa iluminada para evitar danos.

Dimensões do contentor

As zonas de cozedura são automaticamente ajustadas ao diâmetro do utensílio utilizado, até um limite. No entanto, o fundo do recipiente deve ter um diâmetro mínimo correspondente à zona de cozedura em causa. Para obter o melhor desempenho da placa de cozedura, coloque a panela no centro da zona de cozedura.

Diâmetro da base do recipiente para cozinhar por indução

Diâmetro da zona de cozedura	Diâmetro mínimo do utensílio de cozinha (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Zona flexível	200

4.3 Começar a cozinhar

- Premir o ícone tátil «ON/OFF» ①.
- Após a ligação, a placa de indução emite um sinal sonoro e no visor aparece «—», indicando que a placa de indução entrou no modo de espera.

- Este tipo de placa de encaixe tem uma potência total limitada. Ao ligar 2 ou mais zonas de cozedura, a placa regula automaticamente a potência dentro do limite máximo de potência, evitando assim sobrecargas que podem levar a cortes de energia e avarias.
- Colocar um utensílio adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.
- Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
- Um «0» intermitente aparece no ecrã de visualização ao lado do ícone de cada zona de cozedura (Fig. 9).
- Se o visor piscar alternadamente com este símbolo $\geq U \leq$, isso significa que:
 - 1.- A panela não foi colocada na zona de cozedura correta.
 - 2.- A panela não é adequada para placas de indução.
 - 3.- O diâmetro do fundo do tacho é demasiado grande ou demasiado pequeno, ou o tacho não está completamente centrado sobre a zona de cozedura.
 - 4.- A base do recipiente deve coincidir o mais possível com a da zona de cozedura em que vai ser colocado.
 - 5.- Não existe nenhum recipiente colocado na zona de cozedura.

NOTA:

- Não haverá aquecimento se não houver um recipiente adequado sobre a zona de cozedura.
- O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocado um recipiente adequado na zona de cozedura.

IMPORTANTE:

Tenha especial cuidado com as superfícies quentes.



Risco de queimaduras

4.4 Regulação do nível de potência

1. Premir o ícone tátil da zona de cozedura desejada; o número «0» pisca no visor.
2. Deslize a ponta do dedo no seletor da esquerda para a direita para aumentar a potência do nível 0 (desligado) para o nível 9 (máximo) e da direita para a esquerda para diminuir a potência de 9 para 0.
3. Para regular a potência da zona de cozedura em qualquer momento, seleccionar a zona desejada e repetir a operação.

4.4 Bloqueio do painel de controlo

1. É possível bloquear os comandos para evitar uma utilização incorrecta, por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura.
2. Quando os ícones tácteis estão no estado «bloqueado», todos os ícones permanecem desactivados, exceto o ícone «ON/OFF».
3. Para bloquear, premir o ícone tátil «Bloquear» , o visor apresenta «Lo». Para desbloquear, certifique-se de que a placa está ligada, prima e mantenha premido o ícone tátil «Bloquear» durante alguns segundos.

NOTA:

No estado «Bloqueado», é possível desligar a placa utilizando o ícone tátil «Ligar/Desligar» em caso de emergência, mas quando a ligar novamente, terá de a desbloquear.

4.5 Após cozedura

1. Premir o ícone tátil da zona de cozedura que se pretende desligar.
2. Regule o nível de potência com o cursor até aparecer «0» no visor.
3. Desligar a placa de indução premindo o ícone tátil «On/Off». Se for apresentado «H», significa que a temperatura da superfície é superior a cerca de 60°C e desaparecerá quando a superfície arrefecer. Se quiser aquecer outros recipientes, utilize a área que ainda está quente para poupar energia.

4.6 Função Booster

Esta função aumenta temporariamente a potência para um aquecimento rápido. Utilizar com precaução.

1. Premir o ícone da zona de cozedura que pretende utilizar.
2. Em seguida, prima o ícone tátil «» para selecionar o nível de potência «Booster». O ecrã deve mostrar «P».
3. A função «Booster» é activada durante 5 minutos. Em seguida, a zona de cozedura regressa automaticamente ao nível de potência «9».
4. Para anular esta função antes de decorridos 5 minutos, premir o ícone tátil da zona de cozedura correspondente e premir novamente o ícone tátil «Booster». A zona de cozedura volta à sua configuração inicial.

Aviso: Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se utilizar a função «Booster». A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem arder, constituindo um grave risco de incêndio.

4.7 Zona flexível

- Esta zona pode ser utilizada como uma zona única ou como duas zonas separadas, consoante as necessidades de cozedura num dado momento.
 - A zona flexível consiste em dois indutores independentes que são controlados separadamente.
 - Quando funciona como uma zona única, um utensílio pode ser deslocado de uma zona para outra, mantendo o nível de potência da zona anterior.
 - Isto fará com que o aquecimento pare quando já não detetar o utensílio.
 - **IMPORTANTE:** Certifique-se de que o tabuleiro está centrado na zona de cozedura separada, como indicado na figura 10.
 - Se utilizar um recipiente demasiado grande, oval, retangular ou largo, certifique-se de que está centrado em ambas as áreas e que cobre ambas as secções transversais.
1. Prima o ícone tátil da zona «Flexível» pretendida. 

2. Ajuste o nível de potência utilizando o cursor.
3. Prima novamente o ícone tátil da zona «Flexível» para utilizar esta função como 2 zonas separadas que funcionam independentemente uma da outra.

4.8 Temporizador

- Pode utilizar o temporizador para programar o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de decorrido o tempo definido.
- Pode definir o temporizador até 99 minutos (contagem decrescente). Se o tempo definido exceder os 99 minutos, o temporizador regressará automaticamente aos 0 minutos.

Definição do temporizador para desligar uma zona de cozedura

Siga os passos abaixo:

- 1.- Premir o ícone tátil para selecionar a zona de cozedura para a qual deseja programar o temporizador.
- 2.- Prima o ícone tátil «Temporizador». O indicador começa a piscar e «30» aparece no ecrã.
- 3.- Ajuste a hora deslizando a ponta do dedo ao longo do cursor.

NOTA: Prima o ícone tátil «Temporizador». O indicador piscará em unidades. Prima novamente o ícone tátil «Temporizador». O indicador piscará em 10 unidades. No final deste passo, o indicador começa a piscar e a hora é indicada no ecrã.

Quando o ícone tátil «Temporizador» é premido pela primeira vez, a posição das unidades pisca. Ajuste a hora deslizando a ponta do dedo ao longo da barra deslizante da esquerda para a direita (para aumentar) ou da direita para a esquerda (para diminuir). Pode definir a posição das dezenas aumentando ou diminuindo em 1 minuto.

- 4.- Em seguida, prima novamente o ícone tátil «Temporizador»; o algarismo das dezenas pisca. Ajuste a hora deslizando a ponta do dedo ao longo da barra deslizante da esquerda para a direita (para aumentar) ou da direita para a esquerda (para diminuir). Pode definir a posição de um só dígito aumentando ou diminuindo 10 minutos.

- 5.- Ao premir o ícone tátil de seleção da zona de cozedura e, em seguida, o ícone tátil «Temporizador», a função de temporizador é anulada e o visor apresenta «-».

NOTA: Nalguns modelos, também é necessário deslizar o cursor para «00».

- 6.- Uma vez definido o tempo, a contagem decrescente inicia-se imediatamente. O visor apresentará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.

NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência acende-se, indicando que a zona está selecionada.

7.- No final do tempo programado, soa um alarme acústico durante 30 segundos e o visor apresenta a indicação «-».

Definição do temporizador para desligar mais do que uma zona de cozedura

Siga os passos abaixo:

1.- Se várias zonas de cozedura utilizarem esta função, o indicador do temporizador indicará o tempo mínimo.

Por exemplo, se a zona de cozedura 2 tiver um tempo de cozedura de 3 minutos e a zona 4 tiver um tempo de cozedura de 6 minutos, o indicador do temporizador indica «3».

NOTA: O ponto vermelho junto ao indicador do nível de potência fica intermitente.

Se desejar consultar a hora de uma outra zona de cozedura, prima o respetivo ícone tátil de seleção. O visor apresenta a hora definida.

2.- No final da contagem decrescente, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente e o visor indica «H».

NOTA: Se pretender alterar a hora depois de o temporizador estar pronto, tem de recomeçar a partir do passo 1.

4.9 Proteção contra o sobreaquecimento

A placa tem um sensor que mede a temperatura e desliga-a automaticamente se detetar uma temperatura excessiva.

4.10 Desativação automática de segurança

O aparelho possui uma função de proteção de segurança que o desliga automaticamente se, por qualquer razão, se esquecer de o desligar. Os tempos de desativação automática em função do nível de potência são indicados no quadro seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo predefinido (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ventilador

O ventilador regula a temperatura interna. Mesmo que a placa esteja desligada, a ventoinha continuará a funcionar até a placa arrefecer.

Nota: É normal que a ventoinha continue a funcionar depois de a placa ser desligada; parará quando a placa estiver suficientemente fria. O ventilador emite um zumbido audível.

Advertencia:

As pessoas com pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta placa de indução.

Conselhos de poupança de energia

- Quando os alimentos começarem a ferver, reduza a potência.
- Utilize uma tampa para reduzir o tempo de cozedura e poupar energia.
- Reduzir a quantidade de óleo ou gordura utilizada para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar com um nível de potência elevado e reduza o nível quando os alimentos tiverem aquecido.

Cozinhar o arroz em lume brando

- A cozedura em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C. É adequado para preparar algumas sopas e guisados, uma vez que realça os sabores sem cozer demasiado os alimentos. Também deve ser utilizado para cozinhar molhos à base de ovos engrossados com farinha.
- Algumas receitas podem exigir uma regulação mais elevada do que a mínima para que os alimentos cozinhem corretamente no tempo recomendado.

Filetes de carne

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixe a carne repousar à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de a cozinhar.
2. Pré-aqueça uma frigideira de base grossa.
3. Pincele os dois lados do filete com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne.
4. Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do filete e do seu gosto. O tempo pode variar de 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione o filete para medir o grau de cozedura; quanto mais firme o filete estiver, mais cozinhado está.
5. Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para amolecer antes de servir.

Saltear (fritar)

1. Escolha um wok de fundo plano compatível com a placa ou uma frigideira grande.
2. Ter todos os ingredientes prontos. Saltear é rápido. Quando preparar grandes quantidades de alimentos, cozinhe em pequenas quantidades.
3. Pré-aqueça a frigideira por breves instantes e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe primeiro a carne, reserve e mantenha quente.
5. Saltear os legumes. Quando estiver quente, mas ainda estaladiço, coloque a zona de

cozedura numa posição mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione um molho.

6. Mexa suavemente os ingredientes para aquecer.
7. Servir de imediato.

Regulação do nível de potência

As definições seguintes são meramente indicativas. A regulação exacta dependerá de vários factores, como os recipientes de cozedura e a quantidade que está a cozinhar. Teste o quadro para encontrar as definições que melhor se adequam a si.

Ajuste do nível de potência	Utilização
1 - 2	- Aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos. - Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente. - Cozinhar em lume brando. - Aquecer gradualmente.
3 - 4	- Reaquecer. - Cozinhar rapidamente. - Cozinhar o arroz.
5 - 6	- Fazer panquecas.
7 - 8	- Saltear. - Cozinhar massa.
9	- Saltear. - Castanho. - Levar as sopas a ferver. - Ferver a água.

Dicas e sugestões

Sujidade	Limpeza	Notas
Derrame nos controlos tácteis	1. Desligar a fonte de alimentação. 2. Limpar o derrame. 3. Limpe os ícones tácteis com uma esponja ou um pano limpo e húmido. 4. Secar completamente a área com papel de cozinha. 5. Ligar a placa de indução.	A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os ícones tácteis podem não funcionar se estiverem molhados. Não se esqueça de secar os ícones tácteis antes de voltar a ligar a placa de indução.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Siga as instruções abaixo para tentar resolver o problema antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

1. **A placa não recebe corrente eléctrica:**

- Verificar se houve uma falha de energia.
- Verificar se a placa está corretamente ligada à rede eléctrica.
- A contagem decrescente do temporizador terminou.
- A função de desligamento automático foi activada porque o tempo máximo de cozedura foi ultrapassado.

2. **Os ícones tácteis não funcionam:**

- A função «Bloqueio» foi activada.
- Pode haver uma ligeira película de água nos botões ou pode estar a utilizar a ponta do dedo para premir os botões. Certifique-se de que a área de controlo tátil está seca e utilize a ponta do dedo ao premir os botões.

3. **Quando a cozedura está terminada, o símbolo «H» aparece no ecrã para a zona de cozedura utilizada.**

- Isto é normal. A placa avisa-o de que a superfície ainda está quente. Este símbolo continuará a aparecer até que a superfície esteja suficientemente fria para ser tocada.

4. **Depois de a placa ser desligada, a ventoinha continuará a funcionar durante algum tempo.**

- Isto é normal, a sua função é arrefecer a placa e evitar o sobreaquecimento.
- Não desligar a placa da tomada enquanto a ventoinha estiver a funcionar.

5. **Alguns recipientes podem emitir sons estranhos durante o aquecimento.**

- Isto é normal, é o som das bobinas de indução quando estão a funcionar.

- Quanto maior for o nível de potência, maior será o nível sonoro das bobinas de indução.
- Alguns utensílios de cozinha podem provocar ruídos em função dos seus materiais de construção, ligas, número e tipos de camadas de construção, etc.

6. O vidro do comando de controlo está riscado.

- Utilizou esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.

7. A resistência de placa liga-se e desliga-se alternadamente durante o funcionamento:»

Isto acontece em todas as placas.

- Se tiver seleccionado o nível de potência mais elevado, a resistência permanece ligada durante um certo período de tempo e depois liga-se/desliga-se alternadamente.
- Se tiver seleccionado um nível de potência inferior, o aquecedor será ligado/desligado alternadamente desde o início.

8. O indicador de potência de cozedura acende-se, mas o aquecimento não arranca:

- Temperatura elevada da placa de indução.
- A ventoinha está avariada.
- A placa de alimentação eléctrica está danificada.
- Contactar o serviço de assistência técnica Cecotec.

9. O recipiente para cozinhar não aquece ou a placa de cozedura não o detecta:

- O diâmetro da base da panela é demasiado pequeno ou a base não está corretamente centrada na zona de cozedura.
- Utilizar utensílios de cozinha de indução.

Em caso de anomalia, a placa de indução apresenta os códigos de erro seguintes:

Códigos de erro		
Erro	Causa possível	Solução
F3/F4	Falha do sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.
F9/FA	O IGBT está em curto-circuito ou existe um circuito aberto.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.
E1/ E2	Tensão de alimentação inadequada	Verificar se a tensão de rede está correta e voltar a ligar a placa.

PORTUGUÊS

E 3	O sensor de temperatura detecta temperaturas elevadas na bobina de indução	Desligar a placa, deixar arrefecer e voltar à temperatura normal de funcionamento. Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica Cecotec.
E 5	A temperatura do IGBT é demasiado elevada.	Desligar a placa, deixar arrefecer e voltar à temperatura normal de funcionamento. Se o problema persistir, contacte a Assistência Técnica Cecotec.

Se aparecer qualquer outro código de erro que não conste desta lista, desligue a placa e contacte a Assistência Técnica Cecotec.

Nota:

- Estas instruções destinam-se a técnicos qualificados, não tente executá-las se não tiver a formação e os conhecimentos necessários, pois qualquer dano causado por uma reparação incorrecta invalidará a garantia.
- Se nenhuma destas situações corresponder ao seu problema, não tente desmontar ou reparar o aparelho por si próprio. As reparações efectuadas por pessoas inexperientes podem provocar ferimentos ou avarias graves. Contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec. A reparação deve ser efectuada por um técnico autorizado e só devem ser utilizadas peças sobressalentes originais.

6.COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído, no todo ou em parte, por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7.DECLARAÇÃO UE DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA



A Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado para cumprir as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto integral da

Declaração de Conformidade da UE pode ser consultado no seguinte sítio Web:

<https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Inductiezone 1
2. Inductiezone 2
3. Inductiezone 3
4. Inductiezone 4

Fig. 2

1. Raak het pictogram voor "ON/OFF" (AAN/UIT) aan.
2. Aanraakpictogram 'Vergrendeling'
3. Aanraakpictogram 'Timer'
4. Schuifregelaar voor tijdselectie
5. Pictogrammen aanraken voor selectie van kookzone
6. Schuifregelaar voor het selecteren van vermogensniveaus
7. Aanraakpictogram van de functie 'Booster'
8. Aanraakpictogram van de 'Flexibele' zone

OPMERKING:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

2. VOOR GEBRUIK VAN

- Dit apparaat is verpakt in een verpakking die ontworpen is om het te beschermen tijdens transport. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Je kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plek bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als je het in de toekomst moet vervoeren. Als je de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat je alle artikelen op de juiste manier recyclet.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er één ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.

Inhoud doos

- Inductiekookplaat.
- Montageset.
- Bedrade bediening
- Deze handleiding.

- Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van een verzoek om assistentie.

3. INSTALLATIE

3.1 Voordat u de printplaat installeert:

- Controleer of het werkblad vierkant, vlak en voldoende groot is en of er geen structurele elementen in de weg staan.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
- Voldoe aan alle plaatselijke en elektrische veiligheidsvereisten.
- Installeer en monteer een toegankelijke, goedgekeurde veiligheidsschakelaar met een contactscheiding van 3 mm op alle polen (of op alle actieve fasegeleiders, als de plaatselijke voorschriften deze variatie van vereisten toestaan), die de voeding volledig uitschakelt. De schakelaar moet worden gemonteerd en geplaatst in overeenstemming met de geldende lokale normen en voorschriften.
- De werkschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de gebruiker wanneer de plaat geïnstalleerd is.
- Raadpleeg de relevante autoriteiten en/of plaatselijke verordeningen bij twijfel over de installatie.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken materialen (zoals keramische tegels) op de wandoppervlakken rond de inductiekookplaat.
- Het werkblad (niet inbegrepen) moet gemaakt zijn van een hittebestendig materiaal van meer dan 400°C met een dikte van 12 mm-15 mm, zoals graniet of porselein.
- De installatie voldoet aan de vereisten voor vrije ventilatieruimte.

Waarschuwingen

- De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel of technici.
- Installeer de kookplaat niet boven elektrische apparaten zoals vaatwassers, koelkasten, vriezers, wasdrogers of wasmachines, omdat het vocht dat hierdoor wordt gegenereerd de elektronische componenten kan beschadigen.
- De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat de beste warmtestraling wordt verkregen om de betrouwbaarheid te vergroten.
- De wand en de geïnduceerde verwarmingszone op het werkbladoppervlak moeten bestand zijn tegen de hitte.
- Om schade te voorkomen, moeten lijmen hittebestendig zijn.
- De elektrische aansluiting moet goed zijn en er mogen geen adapters worden gebruikt.
- De voedingskabel mag niet in contact komen met onderdelen die heet kunnen worden of warmer zijn dan 75°C.
- Raadpleeg een bevoegd elektricien voor de installatie en eventuele noodzakelijke aanpassingen.

- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag niet worden gebogen of ingedrukt.
- Cecotec kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen die het gevolg zijn van onjuiste aarding.

3.2 Voorbereiding van het aanrechtblad (NIET INBEGREPEN):

BELANGRIJK: kies een hittebestendig werkbladmateriaal (zoals graniet of porselein) om vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Voor een correcte werking wordt aanbevolen een werkblad te gebruiken met een dikte van 12 mm-15 mm en een weerstand van meer dan 400°C.

RECOMENDACIÓN: Als de hittebestendigheid van je werkblad tussen 200°C en 400°C ligt, is het aan te raden siliconen pads te gebruiken om het voldoende tegen hitte te beschermen (pads niet meegeleverd).

- Draai het apparaat ondersteboven en markeer de posities volgens de afmetingen (de cirkels zijn de lijmposities) zoals weergegeven in figuur 3.

Legenda Figuur 3:

- 1.- Rand van het werkblad.
- 2.- Rand van de plaat.
- 3.- Rand van de inductiespoel.
- 4.- Oppervlakte.
- 5.- Achterkant van de plaquette.
- 6.- Basispositie.
- 7.- Lijmpositie.

- Breng gelijkmatig lijm aan (AB epoxyharslijm of andere sterke lijm die geschikt is voor het lijmen van keramiek en metalen) op de gemarkeerde plaatsen. Plaats vervolgens de schroeven en afdichtingen op de corresponderende posities met lijm en laat 24 uur zitten (Fig. 4).

Legenda figuur 4:

- 1.- Achterkant van de plaquette.

- Afhankelijk van de feitelijke situatie van het aanrecht kiest u een geschikte positie om de gaten te boren, steekt u de 3 draden in de overeenkomstige aansluitingen op het displaypaneel en bevestigt u vervolgens de displaypaneeldoos in het geboorde gat of op een andere vaste plaats (Afb. 5).

Legenda figuur 5:

- 1.- Montage in een lade.
- 2.- Zijmontage.

NEDERLANDS

- Plaats een pan van geschikte grootte gevuld met water, sluit vervolgens de plaat aan om de verwarmingszone te vinden en plaats het siliconen kussentje op de verwarmingszone voor toekomstig gebruik (Fig. 6).

Legenda Figuur 6:

- 1.- Zoek de verwarmingszone.
- 2.- Plaats het siliconenviltje op de verwarmingszone (voor werkbladen die niet bestand zijn tegen temperaturen boven 400 °C).

ADVERTENCIA: De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de kast erboven (indien aanwezig) moet minstens 760 mm bedragen.

3.3 Ventilatie

- Zorg ervoor dat het bord goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.
- Neem figuur 7 in acht voor een goede ventilatie van de plaat.

Metingen Figuur 7

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (minimum)	300 (minimum)	Luchtinlaat	Luchtuitleet 10 mm

3.4 Controleer na het installeren van de printplaat of:

- De voedingskabel is niet toegankelijk via deuren of kastladen.
- Zorg voor voldoende ventilatie (frisse luchtstroom) van de buitenkant van de kast naar de bodemplaat.
- Als de plaat zich bovenop laden, meubels of kasten bevindt, installeer dan een thermische barrière onder de basis.

3.5 Voor het bevestigen van de bevestigingsbeugels:

- De plaat moet op een stabiele en gladde ondergrond worden geplaatst (je kunt de verpakking zelf gebruiken).
- Oefen geen kracht uit op het bedieningspaneel dat uit de plaat steekt.
- Controleer of de huisinstallatie geschikt is voor het vermogen dat de kookplaat verbruikt.
- De spanning en elektrische frequentie komen overeen met de waarde op het typeplaatje.
- De kabeldoorsneden van de huisinstallatie ondersteunen de belasting die door het paneel wordt gegenereerd.
- Gebruik bij het aansluiten van het bord op het lichtnet geen adapters, verloopstukken of meervoudige connectoren, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.
- Als het netsnoer beschadigd is, neem dan contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.
- De voeding moet worden aangesloten volgens de relevante voorschriften of door middel van een enkelpolige stroomonderbreker.

3.6 Elektrische aansluiting:

- Figuur 8 toont de verbindingsmethoden.

Legenda figuur 8:

A: Tweefasige aansluiting

1: Zwarte kabel

2: Bruine kabel

3: blauwe kabel

4: Grijs kabel

5: Groen-gele aardedraad

L1: Fase 1 (zwart)

L2: Fase 2 (bruin)

N: Neutraal (blauw en grijs)

B: Eenfasige aansluiting (meest voorkomend)

1: Zwarte kabel

2: Bruine kabel

3: blauwe kabel

4: Grijs kabel

5: Groen-gele aardedraad

L: Fase (zwart en bruin)

N: Neutraal (blauw en grijs)

4. PRINTPLAATBEDIENING

4.1 Gebruik van aanraakpictogrammen

- Aanraakpictogrammen reageren op aanraking, er is geen druk nodig. Gebruik je vingertop, niet de punt, om te drukken.
- Telkens wanneer de badge je vinger detecteert, hoor je een pieptoon.
- Houd de touchpictogrammen schoon en droog en zorg ervoor dat er geen voorwerpen (zoals keukengerei of doeken) op liggen, want zelfs een dun laagje water kan de werking beïnvloeden.

4.2 Recipiënten geschikt voor inductiekookplaat

- Gebruik alleen kookgerei (koekenpannen, potten, pannen, steelpannen...) met een bodem die geschikt is voor inductie.
- Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het kookgerei.
- Je kunt controleren of je kookgerei geschikt is door een magnetische test uit te voeren. Beweeg een magneet naar de onderkant van het kookgerei. Als deze wordt aangetrokken, is het geschikt voor inductie.

NEDERLANDS

- Recipiënten die geschikt zijn voor inductiekoken zijn gemaakt van ferromagnetisch materiaal zoals geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal (legering).
- De volgende materialen zijn niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Speciale pannen

- Er zijn ook andere geschikte pannen waarvan de bodem niet volledig ferromagnetisch is. Controleer voor gebruik de diameter van de basis en zorg ervoor dat de inductiekookplaat deze detecteert.

Kies de juiste kookvaten

- Gebruik geen containers met gekartelde randen of gebogen bodems.
- Zorg ervoor dat je pannen met een vlakke bodem gebruikt, die goed ondersteunen en passen bij de grootte van het kookgedeelte.
- Gebruik pannen met een diameter die kleiner is dan die van de geselecteerde kookzone.
- Als je een iets groter keukengerei gebruikt, wordt er meer energie verbruikt voor maximale efficiëntie.
- Als je een kleiner keukengerei gebruikt, kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht.
- Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone.
- Vaten van hogere kwaliteit in de basis kunnen de warmteverdeling verbeteren en tijd en energie besparen.
- Til de container op als u hem moet verplaatsen om schade te voorkomen, niet schuiven.
- Plaats geen lege of zeer dunne verpakkingen op de verlichte plaat om schade te voorkomen.

Afmetingen verpakkingen

De kookzones worden automatisch tot een bepaald maximum aangepast aan de diameter van het gebruikte keukengerei. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben die overeenkomt met de betreffende kookzone. Voor de beste prestaties van de kookplaat plaatst u de pan in het midden van de kookzone.

Inductie kookgerei basis diameter

Diameter kookzone	Minimumdiameter keukengerei (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Flex zone	200

Begin met koken

- Druk op het "ON/OFF" aanraakpictogram ①.
- Na het inschakelen piept de kookplaat en toont het display "—", wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-bystand staat.
- Dit type plug-in plaat heeft een beperkt totaal vermogen. Bij het inschakelen van 2 of meer kookzones past de kookplaat het vermogen automatisch aan binnen de volledige vermogenslimiet, waardoor overbelasting wordt voorkomen die kan leiden tot stroomonderbrekingen en storingen.
- Plaats een geschikt voorwerp op de kookzone die je wilt gebruiken.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
- Er verschijnt een knipperende "0" op het scherm naast het pictogram voor elke kookzone (Afb. 9).
- Als het display afwisselend knippert met dit symbool $\geq \leq$, betekent dit dat:
 - 1.- U hebt de pan niet in de juiste kookzone geplaatst.
 - 2.- De pan is niet geschikt voor inductiekookplaten.
 - 3.- De diameter van de bodem van de pan is te groot of te klein, of de pan is niet volledig gecentreerd boven de kookzone.
 - 4.- De bodem van de pan moet zo goed mogelijk samenvallen met die van de kookzone waarin hij wordt geplaatst.
 - 5.- Er is geen container op de kookzone geplaatst.

OPMERKING:

- Er vindt geen verwarming plaats tenzij er een geschikte bak boven de kookzone staat.
- Het display schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen geschikte bak op de kookzone wordt geplaatst.

BELANGRIJK:

Wees vooral voorzichtig met hete oppervlakken.



Brandgevaar

4.4 Aanpassen vermogensniveau

1. Druk op het aanraakpictogram van de gewenste kookzone; het cijfer "0" knippert op het display.
2. Schuif je vingertop op de schuifregelaar van links naar rechts om het vermogen te verhogen van niveau 0 (uit) naar niveau 9 (maximaal) en van rechts naar links om het vermogen te verlagen van 9 naar 0.
3. Om het vermogen van de kookzone op elk moment aan te passen, selecteert u de gewenste zone en herhaalt u de handeling.

4.4 Vergrendeling van het bedieningspaneel

1. U kunt de bedieningselementen vergrendelen om misbruik te voorkomen, bv. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen.
2. Wanneer de aanraakpictogrammen zich in de "vergrendelde" stand bevinden, blijven alle pictogrammen uitgeschakeld, behalve het "AAN/UIT"-pictogram.
3. Druk op het aanraakpictogram "Lock" om te vergrendelen , op het scherm verschijnt "Lo". Om te ontgrendelen, zorg je ervoor dat het bord ingeschakeld is en houd je het "Lock" touch icoon enkele seconden ingedrukt.

OPMERKING:

In de "Vergrendelde" stand is het mogelijk om het bord uit te schakelen met het "Aan/Uit" touch icoon in geval van nood, maar als je het bord weer inschakelt, moet je het ontgrendelen.

4.5 Na het koken

1. Druk op het aanraakpictogram van de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Pas het vermogensniveau aan met de schuifknop totdat "0" op het display wordt weergegeven.
3. Schakel de inductiekookplaat uit door op het aanraakpictogram "Aan/Uit" te drukken. Als "H" wordt weergegeven, betekent dit dat de oppervlaktetemperatuur hoger is dan ongeveer 60°C en zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld. Als je andere containers wilt verwarmen, gebruik dan het gedeelte dat nog warm is om energie te besparen.

4.6 Boosterfunctie

Deze functie verhoogt tijdelijk het vermogen om snel op te warmen. Voorzichtig gebruiken.

1. Druk op het pictogram van de kookzone die u wilt gebruiken.
2. Druk vervolgens op het aanraakpictogram  om het vermogensniveau "Booster" te selecteren. Op het display verschijnt "P".

3. De functie "Booster" wordt gedurende 5 minuten geactiveerd. Daarna keert de kookzone automatisch terug naar vermogensniveau "9".
4. Om deze functie te annuleren voordat er 5 minuten zijn verstreken, drukt u op het aanraakpictogram van de betreffende kookzone en drukt u nogmaals op het "Booster" aanraakpictogram. De kookzone keert terug naar de oorspronkelijke instelling.

Waarschuwing: Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden erg snel heet, vooral als je de "Booster"-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet verbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

4.7 Flexibele zone

- Deze zone kan als enkele zone of als twee aparte zones worden gebruikt, afhankelijk van de kookvereisten op een bepaald moment.
 - De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk worden aangestuurd.
 - Als het apparaat als enkele zone werkt, kan een gebruiksvoorwerp van de ene zone naar de andere worden verplaatst terwijl het vermogensniveau van de vorige zone gehandhaafd blijft.
 - Hierdoor stopt de verwarming wanneer het keukengerei niet meer wordt gedetecteerd.
 - BELANGRIJK: Zorg ervoor dat de pan gecentreerd is in de aparte kookzone zoals getoond in figuur 10.
 - Als je een te grote, ovale, rechthoekige of brede bak gebruikt, zorg er dan voor dat deze in beide gebieden gecentreerd is en beide dwarsdoorsneden bedekt.
1. Druk op het aanraakpictogram van de gewenste "Flexibele" zone. 
 2. Pas het vermogensniveau aan met de schuifknop.
 3. Druk nogmaals op het "Flexible" zonetouchpictogram om deze functie te gebruiken als 2 afzonderlijke zones die onafhankelijk van elkaar werken.

4.8 Timer

- Je kunt de timer gebruiken om één of meer kookzones uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.
- Je kunt de timer instellen tot 99 minuten (aftellen). Als de ingestelde tijd 99 minuten overschrijdt, gaat de timer automatisch terug naar 0 minuten.

Timerinstelling om een kookzone uit te schakelen

Volg de onderstaande stappen:

- 1.- Druk op het aanraakpictogram om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.

2.- Druk op het aanraakpictogram "Timer". De indicator begint te knipperen en "30" wordt weergegeven op het display.

3.- Pas de tijd aan door met je vingertop langs de schuifknop te schuiven.

OPMERKING: Druk op het aanraakpictogram "Timer". De indicator knippert in eenheden. Druk nogmaals op het aanraakpictogram "Timer". De indicator knippert in 10 eenheden. Aan het einde van deze stap begint de indicator te knipperen en wordt de tijd weergegeven op het display.

Wanneer het aanraakpictogram "Timer" voor de eerste keer wordt ingedrukt, knippert de positie van de eenheden. Pas de tijd aan door met je vingertop langs de schuifregelaar te schuiven van links naar rechts (om te verhogen) of van rechts naar links (om te verlagen). Je kunt de positie van de tientallen instellen door deze met 1 minuut te verhogen of verlagen.

4.- Druk vervolgens opnieuw op het aanraakpictogram "Timer"; het cijfer tientallen knippert. Pas de tijd aan door met je vingertop langs de schuifregelaar te schuiven van links naar rechts (om te verhogen) of van rechts naar links (om te verlagen). U kunt de positie met één cijfer instellen door 10 minuten te verhogen of te verlagen.

5.- Door op het aanraakpictogram voor de selectie van de kookzone en vervolgens op het aanraakpictogram "Timer" te drukken, wordt de timerfunctie geannuleerd en toont het display "-".

OPMERKING: Bij sommige modellen is het ook nodig om de schuifknop naar "00" te schuiven.

6.- Zodra de tijd is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert 5 seconden.

OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

7.- Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt er gedurende 30 seconden een akoestisch alarm en toont het display "-".

Timerinstelling om meer dan één kookzone uit te schakelen

Volg de onderstaande stappen:

1.- Als meerdere kookzones deze functie gebruiken, geeft de timerindicator de minimumtijd aan.

Als kookzone 2 bijvoorbeeld een ingestelde tijd van 3 minuten heeft en kookzone 4 een ingestelde tijd van 6 minuten, geeft de timerindicator "3" weer.

OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het energieniveau knippert.

Als u de tijd van een andere kookzone wilt raadplegen, drukt u op het selectietouch-pictogram ervan. Het display toont de ingestelde tijd.

2.- Als het aftellen voorbij is, schakelt de betreffende kookzone automatisch uit en verschijnt er "H" op het display.

OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer klaar is, moet u opnieuw beginnen vanaf stap 1.

4.9 Oververhittingsbeveiligingssysteem

Het bord heeft een sensor die de temperatuur meet en het automatisch uitschakelt als het een te hoge temperatuur detecteert.

4.10 Automatische veiligheidsuitschakeling

Het apparaat heeft een veiligheidsfunctie, het schakelt automatisch uit als je het om de een of andere reden vergeet uit te schakelen. De automatische uitschakeltijden afhankelijk van het vermogensniveau worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Machtsniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard tijd (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ventilator

De ventilator regelt de interne temperatuur. Zelfs als het bord uitgeschakeld is, blijft de ventilator draaien tot het bord afgekoeld is.

Opmerking: Het is normaal dat de ventilator blijft draaien nadat het bord is uitgeschakeld; hij stopt wanneer het bord voldoende afgekoeld is. De ventilator geeft een hoorbare brom.

Warning:

Personen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze deze inductiekookplaat gebruiken.

Tips voor energiebesparing

- Verminder het vermogen wanneer het voedsel begint te koken.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Gebruik minder olie of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoog vermogen en verlaag het vermogen wanneer het voedsel is opgewarmd.

Rijst laten sudderen en koken

- Sudderden vindt plaats onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C. Het is geschikt voor het bereiden van sommige soepen en stoofschotels, omdat het de smaken versterkt zonder het voedsel te overkoken. Het moet ook worden gebruikt voor het koken van sauzen op basis van ei die zijn ingedikt met bloem.
- Voor sommige recepten is een hogere instelling dan de minimuminstelling nodig om het voedsel binnen de aanbevolen tijd goed gaar te krijgen.

Vleesfilets

Voor het bereiden van sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen voordat je het bereidt.
2. Verwarm een koekenpan met zware bodem voor.
3. Bestrijk beide kanten van de filet met olie. Sprengel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.
4. Draai de biefstuk tijdens het koken slechts één keer om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van de filet en je smaak. De tijden kunnen variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de filet om de gaarheid te meten; hoe steviger de filet, hoe gaarder hij is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een warm bord om zacht te worden voordat je hem serveert.

Sauté (roerbakken)

1. Kies een wok met een platte bodem die compatibel is met de kookplaat of een grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten klaar. Sauteren gaat snel. Kook in kleinere porties als je grote hoeveelheden voedsel bereidt.
3. Verwarm de koekenpan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook het vlees eerst, zet apart en houd warm.
5. Fruit de groenten. Als het vlees heet is, maar nog wel knapperig, zet je de kookzone op een lagere stand, doe je het vlees terug in de pan en voeg je een saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ze door te warmen.
7. Serveer onmiddellijk.

Instelling vermogensniveau

De volgende instellingen zijn slechts indicatief. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals de kookvaten en de hoeveelheid die je kookt. Test het bord om de instellingen te vinden die het beste bij je passen.

Aanpassing vermogensniveau	Gebruik
1 - 2	- Verwarm kleine hoeveelheden voedsel lichtjes. - Smelt chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt. - Laat sudderen. - Geleidelijk opwarmen.
3 - 4	- Opnieuw opwarmen. - Kook snel. - Rijst koken.
5 - 6	- Pannenkoeken bakken.
7 - 8	- Sauteren. - Pasta koken.
9	- Sauteren. - Bruin. - Breng de soepen aan de kook. - Kook water.

Hints en suggesties

Vuil	Schoonmaken	Opmerkingen
Morsen op aanraakbediening	1. Koppel de voeding los. 2. Ruim het gemorste materiaal op. 3. Veeg de aanraakpictogrammen schoon met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog het gebied volledig af met keukenpapier. 5. Zet de inductiekookplaat aan.	De kookplaat kan piepen en uitschakelen en de aanraakpictogrammen werken mogelijk niet als ze nat zijn. Zorg ervoor dat u de aanraakpictogrammen droogt voordat u de inductiekookplaat weer inschakelt.

5. PROBLEMEN OPLOSSEN

Volg de onderstaande instructies om te proberen het probleem zelf op te lossen voordat u contact opneemt met de officiële technische hulpdienst van Cecotec.

1. Het bord ontvangt geen elektrische stroom:

- Controleer of er een stroomstoring is geweest.

- Controleer of het bord goed is aangesloten op het lichtnet.
 - Het aftellen van de timer is voorbij.
 - De automatische uitschakelfunctie is geactiveerd omdat de maximale kooktijd is overschreden.
2. **Aanraakpictogrammen werken niet:**
- De functie "Vergrendelen" is geactiveerd.
 - Mogelijk zit er een laagje water op de knoppen of druk je met je vingertop op de knoppen. Zorg ervoor dat het gedeelte met de aanraakbediening droog is en gebruik je vingertop wanneer je op de knoppen drukt.
3. **Als het koken klaar is, verschijnt het «H»-symbool op het display voor de gebruikte kookzone.**
- Dit is normaal. De plaat waarschuwt dat het oppervlak nog heet is. Dit symbool blijft verschijnen totdat het oppervlak koel genoeg is om aan te raken.
4. **Na het uitschakelen van het bord blijft de ventilator nog een tijdje draaien.**
- Dit is normaal, de functie is om de plaat af te koelen en oververhitting te voorkomen.
 - Haal de stekker van de printplaat niet uit het stopcontact als de ventilator in werking is.
5. **Sommige containers kunnen vreemde geluiden maken tijdens het opwarmen.**
- Dit is normaal, het is het geluid van de inductiespoelen wanneer ze in werking zijn.
 - Hoe hoger het vermogen, hoe hoger het geluidsniveau van de inductiespoelen.
 - Sommige keukengereedschappen kunnen geluiden veroorzaken afhankelijk van hun constructiemateriaal, legeringen, aantal en soort constructielagen, enz.
6. **Het glas van de besturing is bekrast.**
- Schuursponsjes of schurende schoonmaakmiddelen heeft gebruikt.
7. **De plaatweerstand gaat tijdens bedrijf afwisselend aan en uit:**
Dit gebeurt op alle platen.
- Als je het hoogste vermogensniveau hebt geselecteerd, blijft het verwarmingselement een bepaalde tijd aan en schakelt het daarna afwisselend aan en uit.
 - Als u een lager vermogensniveau hebt geselecteerd, wordt de verwarming vanaf het begin afwisselend in- en uitgeschakeld.
8. **Kookindicator brandt, maar verwarming start niet:**
- Hoge temperatuur van de inductiekookplaat.
 - De ventilator is defect.
 - De voedingskaart is beschadigd.
 - Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.

9. Het kookgerei wordt niet warm of de kookplaat detecteert het niet:

- De diameter van de bodem van de pan is te klein of de bodem is niet goed gecentreerd op de kookzone.
- Gebruik inductiekookgerei.

Als er een afwijking optreedt, geeft de inductiekookplaat de volgende foutcodes weer:

Foutcodes		
Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
F3/F4	Storing inductiespoel temperatuursensor	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.
F9/FA	De IGBT is kortgesloten of er is een open circuit.	Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.
E1/ E2	Onvoldoende voedingsspanning	Controleer of de netspanning correct is en sluit de printplaat opnieuw aan.
E 3	Temperatuursensor detecteert hoge temperatuur in de inductiespoel	Schakel de kookplaat uit, laat hem afkoelen en keer terug naar de normale bedrijfstemperatuur. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.
E 5	De IGBT-temperatuur is te hoog.	Schakel de kookplaat uit, laat hem afkoelen en keer terug naar de normale bedrijfstemperatuur. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.

Als er een andere foutcode verschijnt die niet in deze lijst staat, schakelt u de kookplaat uit en neemt u contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.

Opmerking:

- Deze instructies zijn bedoeld voor gekwalificeerde technici, probeer ze niet uit te voeren als u niet over de nodige opleiding en kennis beschikt, want schade door een verkeerde reparatie maakt de garantie ongeldig.
- Als geen van deze situaties overeenkomt met uw probleem, probeer het apparaat dan niet zelf te demonteren of te repareren. Reparaties die worden uitgevoerd door onervaren personen kunnen leiden tot letsel of ernstige storingen. Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec. De reparatie moet worden uitgevoerd door een erkende technicus en er mogen alleen originele reserveonderdelen worden gebruikt.

6. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten van de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, verzonden of gedistribueerd op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of iets dergelijks) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING



Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende webadres:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Strefa indukcyjna 1
2. Strefa indukcyjna 2
3. Strefa indukcyjna 3
4. Strefa indukcyjna 4

Rys. 2

1. Icono táctil de „Encendido/Apagado” (WŁ./WYŁ.)
2. Ikona dotykowa „Bloqueo”
3. Ikona dotykowa „Timer”
4. Suwak wyboru czasu
5. Dotknij ikon, aby wybrać strefę gotowania
6. Suwak wyboru poziomu mocy
7. Ikona dotykowa funkcji „Booster”
8. Ikona dotykowa strefy „Elastycznej”

NOTATKA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no zbiega się z dokładnym con los del producto.

2. PRZED UŻYCIEM

- Do urządzenia dołączono opakowanie mające na celu jego ochronę w czasie transportu. Saque el aparato de su caja y wycofaj się z materiału el embalaje. Puede guardar la caja originalne elementy otros del embalaje en un lugar seguro para prevenir Damage en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Jeśli jesteś oryginalny deshacerse deshacerse del embalaje, pamiętaj o odtworzeniu wszystkich elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Si faltara alguno or no estuviera in buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec .

Zawartość pudełka

- Płyta indukcyjna.
- Zestaw montażowy.
- Panel sterowania przewodowego
- Niniejsza instrukcja obsługi.
- Jeśli zwrócisz się o pomoc, nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby zachować możliwość prawidłowego śledzenia sprzętu.

3. INSTALACJA

3.1 Przed montażem płyty:

- Verificar que la encimera esté cuadrada, nivelada, tiene tamaño suficiente y que ningún estructural elemento interfiera con los requisitos de espacio.
- Si instala la placa encima de un horno, este debe contar con un ventilador de friación.
- Spełnia wszystkie wymagania bezpieczeństwa elektrycznego i lokalnego.
- Zamontuj i umieść dostępny i homologowany wyłącznik bezpieczeństwa z 3-milimetrowym rozwarciem styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich czynnych przewodnikach, poza fazą, jeżeli lokalne normy dopuszczają taką zmianę wymagań), który zapewni całkowite odłączenie od zasilania. El przerwacz debe montarse y ubicarse según la Normativa y Regulaciones locales valides.
- El przerwacz izolacji será un botón accesible para el usuario con la placa instalada.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji skonsultuj się z autoryzacją dotyczącą lokalizacji y/o con las ordenanzas.
- Na powierzchniach ścian otaczających płytę indukcyjną należy stosować materiały odporne na ciepło i łatwe do czyszczenia (np. płytki ceramiczne).
- La encimera (nie wchodzi w skład zestawu) debe estar hecha de un material resistente al calor mayor a 400°C de 12mm-15mm de espesor como granito o porcelana.
- Instalacja spełnia wymagania wolnej przestrzeni wentylacyjnej.

Reklamy

- Instalację musi przeprowadzić wykwalifikowany personel lub technicy.
- Nie należy instalować płytki na urządzeniach elektrycznych, takich jak zmywarki, lodówki, zamrażarki, suszarki i pralki, gdyż wilgoć wytwarzana przez urządzenia może uszkodzić podzespoły elektroniczne.
- Płytę indukcyjną należy zamontować w sposób gwarantujący najlepsze promieniowanie ciepłe, co zwiększy jej niezawodność.
- La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la Surface de la encimera deben soportar el calor.
- Para evitar daños, los adhesivos deben ser resistentes al calor.
- Podłączenie elektryczne musi być odpowiednie i nie może być używane w adapterach.
- El cable de alimentación no debe tocar partes que puedan calentarse o superar los 75 °C .
- Skonsultuj się z elektrykiem uprawnionym do instalacji i wszelkich niezbędnych modyfikacji.
- El Cable debe ser revisado periódicamente y no debe doblarse ni presionarse.
- Cecotec nie bierze odpowiedzialności za wypadki będące następstwem nieprawidłowego uziemienia.

3.2 Preparación de la encimera (BRAK W ZESTAWIE):

WAŻNE: wybierz blat wykonany z materiału odpornego na ciepło (np. granit lub porcelanę), aby uniknąć odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym na płycie. Para un Correcto funcionamiento se susigete utilizar encimera con Resistance Major a 400°C de 12mm-15mm de gasser.

ZALECENIE: Jeśli odporność termiczna blatu mieści się w przedziale od 200°C do 400°C, zaleca się użycie podkładek silikonowych w celu odpowiedniej ochrony blatu przed ciepłem (podkładki nie są dołączone).

- Dé la vuelta al aparato y mark las posiciones según las Dimensions (los círculos son las posiciones de pegado), tal y como se muestra en la figure 3.
Legenda do rysunku 3 :
 - 1.- Krawędź blatu.
 - 2.- Krawędź talerza.
 - 3.- Granica cewki indukcyjnej.
 - 4.- Powierzchnia.
 - 5.- Tylne strona talerza.
 - 6.- Pozycja bazowa.
 - 7.- Pozycja klejenia.
- Natóż klej (adhesivo de resina epoxi AB lub otro tipo de adhesivo fuerte apto para pegar cerámica y metales) równomiernie w las posiciones marcadas. Następnie należy umieścić śruby i złącza w odpowiednich pozycjach za pomocą kleju i pozostawić na 24 godziny (rys. 4).
Legenda do rysunku 4 :
 - 1.- Tylne strona talerza.
- W zależności od rzeczywistej sytuacji szafki lub blatu, wybierz odpowiednie miejsce do wywiercenia otworów, włóż 3 kable do odpowiednich złączy panelu wyświetlacza, a następnie zamocuj obudowę panelu wyświetlacza w wywierconym otworze lub w innej ustalonej pozycji (rys. 5).
Legenda do rysunku 5 :
 - 1.- Montaż szuflady.
 - 2.- Montaż boczny.
- Postaw garnek o odpowiedniej wielkości wypełniony wodą, następnie podłącz płytę, aby znaleźć strefę grzewczą i umieść w niej podkładkę silikonową do wykorzystania w przyszłości (rys. 6).
Legenda do rysunku 6 :
 - 1.- Zlokalizuj strefę ogrzewania.

2.- Umieść podkładkę silikonową w strefie grzewczej (w przypadku blatów, które nie wytrzymują temperatur powyżej 400 °C)

UWAGA: Odległość bezpieczna między płytą indukcyjną a szafą znajdującą się na niej (jeśli jest większa) musi wynosić co najmniej 760 mm.

3.3 Wentylacja

- Upewnij się, że płyta ma dobrą wentylację i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację płytki, należy przestrzegać rysunku 7.

Pomiary Rysunek 7

A (mm)	Średnica (mm)	C (mm)	D	Ten
760	50 (minimum)	300 (minimum)	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

3.4 Po zamontowaniu płyty należy upewnić się, że:

- El Cable de alimentación no sea accesible a través de puertas o cajones de armarios.
- Mantenga una ventilación adecuada (flujo de aire fresco) desde el external del mueble hasta la base de la placa.
- Jeżeli płyta ma być umieszczona na szufladach, meblach lub szafach, należy pod podstawą zamontować barierę termiczną.

3.5 Przed umieszczeniem podpór mocujących:

- Płytkę należy umieścić na stabilnej i gładkiej powierzchni (można wykorzystać własne opakowanie)
- No ejerza fuerza sobre el panel de control que sobresale de la placa.
- Sprawdź czy instalacja domowa jest odpowiednia do poboru mocy przez płytę.
- Napięcie i częstotliwość prądu elektrycznego odpowiadają wartościom podanym na tabliczce znamionowej.
- Las secciones de los cables de la instalación doméstica soportan la carga generowane por la placa.
- Do podłączenia płyty do sieci elektrycznej nie należy stosować adapterów, redukcji ani wielozłączy, gdyż mogą się one przegrzewać i powodować pożar.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec .
- La fuente de alimentación debe conectarse con la Normativa pertinente o mediante un disyuntor unipolar.

3.6 Podłączenie elektryczne:

- Rysunek 8 przedstawia metody połączenia.
Legenda do rysunku 8:
A: Połączenie dwufazowe

- 1: Czarny kabel
- 2: Brązowy kabel
- 3: niebieski kabel
- 4: Szary kabel
- 5: Cable de protección a tierra verde-amarillo
- L1: Faza 1 (czarny)
- L2: Faza 2 (brązowy)
- N: Neutralny (niebieski i szary)

B: Conexión monofasica (es las más común)

- 1: Czarny kabel
- 2: Brązowy kabel
- 3: niebieski kabel
- 4: Szary kabel
- 5: Cable de protección a tierra verde-amarillo
- L: Faza (czarny i brązowy)
- N: Neutralny (niebieski i szary)

4. OBSŁUGA PŁYTY KUCHENNEJ

4.1 Korzystanie z ikon dotykowych

- Ikony dotykowe reagują na dotyk, nie ma potrzeby wywierania nacisku. Użyj la yema del dedo, no la punta, para pulsar.
- Se escuchará un pitido cada vez que la placa Detecte su Dedo.
- Utrzymuj ikony dotykowe w czystości i suchości, upewniając się, że nie są zakryte żadnymi przedmiotami (na przykład przyborami kuchennymi lub ściereczkami), a nawet cienka warstwa wody może wpłynąć na ich działanie.

4.2 Odpowiednie pojemniki na płytę indukcyjną

- Użyj unikalnych narzędzi cocina (sartenes, ollas, cazos...) z bazą apta para ducción.
- Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub spodzie naczynia.
- Puede comprador si sus utensilios de cocina son aptos aparatiana una prueba Magnetica. Mueva un imán hacia la base del utensil, si es Attraction, es apto para la inducción.
- Pojemniki nadające się do gotowania na płycie indukcyjnej wykonane są z materiałów ferromagnetycznych, takich jak stal emaliowana, żeliwo lub stal nierdzewna (stop).
- Los siguientes materiales no son aptos: acero inoxidable puro, aluminio lub cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

Specjalne pojemniki

- Istnieją inne typy pojemników, których podstawa nie jest całkowicie ferromagnetyczna. Przed użyciem należy sprawdzić średnicę podstawy i upewnić się, że płyta indukcyjna jest wykryta.

Wybierz odpowiednie pojemniki do gotowania

- Nie należy używać pojemników z wgniecionymi krawędziami lub zaokrąglonymi podstawami.
- Należy używać pojemników o płaskim dnie, które mają odpowiedni kształt i wielkość odpowiadającą polu gotowania.
- Używaj naczyń, których średnica jest mniejsza niż średnica wybranej strefy gotowania.
- Al usar un utensilio lecho más grande, se consumirá más energía para obtener la máxima eficiencia.
- Jeśli użyjesz małego naczynia, wydajność może być niższa od oczekiwanej.
- Zawsze umieszczaj pojemnik w środkowej części strefy gotowania.
- Odbiorcy wyższej jakości w bazie mogą poprawić dystrybucję ciepła, oszczędzając czas i energię.
- Levante el odbiorców si necesita moverlo para evitar daños, no lo lo plasterek.
- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy stawiać na płycie ogniowej pustych pojemników lub pojemników o bardzo cienkim dnie.

Wymiary kontenera

Strefy gotowania automatycznie dostosowują się do średnicy używanego naczynia, w określonym zakresie. Sin embargo, el fundo del odbiorcy debe tener un diámetro mínimo acorde con la zona de cócción korespondent. Aby uzyskać maksymalną wydajność płyty, umieść pojemnik w centralnej części strefy gotowania.

Średnica podstawy naczyń kuchennych do indukcji

Średnica strefy gotowania	Minimalna średnica naczynia kuchennego (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Strefa Flex	200

4.3 Zaczynij gotować

- Pulse el icono táctil de „Encendido/Apagado” (ON/OFF) ①.
- Po włączeniu płyta wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „—”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.
- Tego typu płytka z wtyczką ma całkowitą ograniczoną moc. Podczas włączania 2 lub więcej pól grzewczych płyta automatycznie dostosuje moc do limitu całkowitej mocy, zapobiegając przeciążeniom, które mogą powodować przerwy w dostawie prądu i awarie.
- Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć.
- Upewnij się, że dno pojemnika i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
- Na ekranie wyświetlacza obok ikony każdej strefy grzewczej pojawi się migająca cyfra „0” (rys. 9).
- Jeżeli na ekranie naprzemiennie miga ten symbol $\geq \frac{H}{L} \leq$, oznacza to, że:
 - 1.- No ha colocado el odfiornik en la zona de cócción Correcta.
 - 2.- Odbiornik nie jest przystosowany do płyt indukcyjnych.
 - 3.- Średnica podstawy pojemnika jest zbyt duża lub mała, przez co nie jest on dokładnie wyśrodkowany na polu gotowania.
 - 4.- Dno naczynia powinno jak najbardziej pokrywać się z powierzchnią strefy gotowania, w której jest umieszczone.
 - 5.- Na polu grzewczym nie należy stawiać żadnych pojemników.

NOTATKA:

- Temperatura nie będzie produkowana, jeśli na polu grzewczym nie będzie ustawiony odpowiedni pojemnik.
- La pantalla se apagará automáticamente transcurridos 2 minutos si no se locación odpowiedni pojemnik sobre la zona cócción.

WAŻNY:

Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku gorących powierzchni.



Ryzyko poparzenia

4.4 Ajuste del nivel de potencia

1. Naciśnij ikonę dotykową żądanej strefy gotowania; Na ekranie zacznie migać liczba „0”.
2. Przesuwaj kciukiem po suwaku od lewej do prawej, aby zwiększyć moc od poziomu 0 (wyłączone) do poziomu 9 (maksymalne), a od prawej do lewej, aby zmniejszyć moc od 9 do 0.
3. Aby w dowolnym momencie zmienić moc pola grzejnego, należy wybrać żądane pole i powtórzyć czynność.

4.4 Blokowanie panelu sterowania

1. Puede bloquear los controles para evitar un uso indebido, por ejemplo, que los niños przypadkowe zapalenie stref las cocción.

2. Gdy ikony dotykowe zostaną „zablokowane”, wszystkie pozostaną nieaktywne z wyjątkiem „Encendido/Apagado” (WŁ./WYŁ.).
3. Aby zablokować, naciśnij ikonę dotykową „Blokuj” , na ekranie wyświetli się „Lo”. Aby odblokować, upewnij się, że płytka jest włączona i przytrzymaj ikonę dotykową „Blokuj” przez kilka sekund.

NOTATKA:

En el estado de „Bloqueo” to możliwe apagar la placa poprzez el icono dotykowe „Encendido/Apagado” frente una Emergency, pero cuando re-encendarla, deboda unblockarla.

4.5 Po ugotowaniu

1. Naciśnij ikonę dotykową pola grzejnego, które chcesz wyłączyć.
2. Za pomocą suwaka wyreguluj poziom mocy, aż na ekranie pojawi się „0”.
3. Wyłącz płytę indukcyjną naciskając ikonę dotykową „Encendido/Apagado”. Jeżeli wyświetla się „H”, oznacza to, że temperatura powierzchni jest wyższa niż około 60 °C i symbol zniknie, gdy powierzchnia zostanie ochłodzona. Jeśli chcesz ogrzać inne pojemniki, wykorzystaj strefę, która jest jeszcze ciepła, aby zaoszczędzić energię.

Funkcja Booster

Funkcja ta tymczasowo zwiększa moc w celu szybszego nagrzania. Używaj ostrożnie.

1. Naciśnij ikonę strefy grzewczej, której chcesz użyć.
2. Następnie naciśnij ikonę dotykową, aby wybrać  poziom mocy „Booster”. Na ekranie pojawi się „P”.
3. Funkcja „Booster” będzie włączona przez 5 minut. Następnie strefa gotowania automatycznie powróci do poziomu mocy „9”
4. Aby anulować tę funkcję przed upływem 5 minut, naciśnij ikonę dotykową odpowiedniego pola grzewczego i ponownie naciśnij ikonę dotykową „Booster”. Strefa gotowania powróci do pierwotnej konfiguracji.

Ostrzeżenie: Podczas smażenia należy zachować ostrożność, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji „Booster”. W przypadku ekstremalnie wysokich temperatur olej i smar mogą się zapalić, co stwarza poważne zagrożenie pożarem.

4.7 Strefa elastyczna

- Strefę tę można używać jako pojedynczą lub jako dwie oddzielne strefy, zależnie od aktualnych potrzeb w zakresie gotowania.
- Strefa elastyczna składa się z dwóch niezależnych cewek, które są sterowane oddzielnie.
- Cuando funciona como una sola zona, se puede mover un utensilio de una zona a otra, manteniendo el nivel de potencia de la zona anterior.

- Esto detendrá el calentamiento cuando ya no Detecte el utensilio.
 - WAŻNE: Upewnij się, że pojemnik jest umieszczony centralnie w niezależnej strefie gotowania, jak pokazano na rysunku 10.
 - Si utiliza un odbiorców demasiado grande, ovalado, rectangular o ancho, asegure que está centrado en ambas zonas y que cubra ambas zonas transversales.
1. Naciśnij ikonę dotykową strefy „Elastycznej”, którą chcesz wybrać. 
 2. Ajuste el nivel de potencia mediante el slider.
 3. Naciśnij ponownie ikonę dotykową strefy „Elastycznej”, aby użyć tej funkcji jako 2 oddzielnych stref, z niezależnym działaniem jednej od drugiej.

4.8 Regulator czasowy

- Puede usar el temporizador para configurarlo y apagar una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos (cuenta atrás). Si el tiempo establecido supera los 99 minutos, el temporizador automáticamente pasará a minutos.

Konfiguracja timera wyłączonego strefy gotowania

Wykonaj poniższe kroki:

- 1.- Naciśnij ikonę dotykową, aby wybrać strefę gotowania i skonfigurować timer.
- 2.- Naciśnij ikonę dotykową „Timer”. Wskaźnik zacznie migać, a na ekranie pojawi się liczba „30”.
- 3.- Dostosuj czas przesuwając palcem za pomocą suwaka.

UWAGA: Naciśnij ikonę dotykową „Timer”. El indicador parpadeará en unidades. Ponownie naciśnij ikonę dotykową „Timer”. El indicador parpadeará en 10 unidades. Po zakończeniu tego kroku wskaźnik zacznie migać, a na ekranie zostanie wyświetlony czas.

Po pierwszym naciśnięciu ikony dotykowej „Timer” pozycja jednostek zacznie migać. Dostosuj czas przesuwając palcem za pomocą suwaka od lewej do prawej (aby zwiększyć) lub od prawej do lewej (aby zmniejszyć). Puede configurar la posición de las decenas aumentando o reduciendo 1 minuto.

4.- Następnie naciśnij ponownie ikonę dotykową „Temporizador”; el dígito de las decenas parpadeará. Dostosuj czas przesuwając palcem za pomocą suwaka od lewej do prawej (aby zwiększyć) lub od prawej do lewej (aby zmniejszyć). Puede configurar la posición de un solo dígito, aumentando o reduciendo 10 minutos.

5.- Naciśnięcie ikony wyboru strefy gotowania, a następnie ikony „Timer” spowoduje anulowanie funkcji timera, a na ekranie wyświetli się „—”.

UWAGA: W niektórych modelach konieczne jest również przesunięcie suwaka na pozycję „00”.

6.- Po ustawieniu czasu, konto zostanie natychmiast uruchomione. Na ekranie wyświetli się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.

UWAGA: Czerwony punkt obok wskaźnika poziomu naładowania baterii zaświeci się, wskazując, że strefa została wybrana.

7.- Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund będzie słyszalny alarm dźwiękowy, a na ekranie pojawi się komunikat „—”.

Konfiguracja timera wyłaczającego inną strefę gotowania

Wykonaj poniższe kroki:

1.- Jeżeli z tej funkcji korzysta kilka stref grzewczych, wskaźnik timera pokaże minimalny czas. Na przykład, jeśli strefa 2 ma ustawiony czas 3 minut, a strefa 4 ma ustawiony czas 6 minut, wskaźnik timera będzie pokazywał „3”.

UWAGA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia będzie migać.

Jeśli chcesz sprawdzić czas dla innego pola grzewczego, naciśnij ikonę wyboru dotykowego. Na ekranie wyświetli się ustawiony czas.

2.- Po zakończeniu ostatniego odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie, a na ekranie pojawi się symbol „H”.

UWAGA: Jeśli chcesz zmienić czas po zakończeniu działania timera, musisz zacząć od kroku 1.

4.9 Zabezpieczenie przed przegrzaniem

La placa dispone de un sensor que mide la temperatura y que la apaga automáticamente wykrywa una temperatura excesiva.

4.10 Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa

El dispositivo contiene función de protección de seguridad, se apaga automáticamente si por alguna circunstancia se olvida de apagarla. Casy automatycznego wyłączenia w zależności od poziomu mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas domyślny (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wentylator

Wentylator reguluje temperaturę wewnętrzną. Aunque la placa est apagada, el ventilador seguirá funcionando hasta enfriar la placa.

Uwaga: Es normal que el ventilador siga función después de apagar la placa; se detendrá cuando la placa esté suficiente fría. El ventilador emite el sonido de zumbido.

Ostrzeżenie:

Las personas con un marcapasos deben Consultar con su Médico antes de utilizar esta placa de ducción.

Consejos para ahorrar energía

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- Aby skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię, użyj pokrywki.
- Aby skrócić czas gotowania, zmniejsz ilość używanego oleju lub tłuszczu.
- Rozpocznij gotowanie na poziomie mocy wysokiej i zmniejsz ją, gdy jedzenie się zagotuje.

Cocción a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se wyprodukowano por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C. Es adecuada para przygotowywanie algunas sopas y guisos, ya que potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe utilizarse para cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina.
- Es posible que algunas recetas requieran un ajuste Superior al mínimo para que los alimentos se cocinaren en el tiempo adecuado.

Polećdwice wołowe

Filety para cocinar soczyste i soczyste:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante 20 minutos antes de cocinarla.
2. Precaliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rozgrzej patelnię, rozgrzej odrobinę oleju i wóć mięso.
4. Obróć filet tylko raz w trakcie gotowania. Dokładny czas gotowania zależy od grubości filetu i jego smaku. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir su grado de cocción; cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se alande antes de servirlo.

Smażone (sofreir)

1. Elija un wok de base plana compatible con una sartén.
2. Tenga listos todos los ingredientes. El plato frito en sartén es rápido. Cuando va a preparar cantidades grandes de alimentos, cocínelos en tandas más pequeñas.

3. Krótko rozgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
5. Podsmaż warzywa. Gdy mięso będzie jeszcze gorące, ale nadal chrupiące, ustaw niższą temperaturę smażenia, włóż mięso na nową patelnię i dodaj sałkę.
6. Remueva suavemente los składników para que se calienten bien.
7. Zaraz zacznij pakać.

Regulacja poziomu mocy

Poniższe ustawienia mają charakter wyłącznie orientacyjny. El ajuste validará de varios factores como por ejemplo, de los receptores de cocción y de la cantidad que cocine. Haga pruebas con la placa para encontrar los ajustes que más le convengan.

Regulacja poziomu mocy	Używać
1 - 2	- Calentar lekko pequeñas cantidades de comida. - Deretir czekolada, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. - Gotować na małym ogniu. - Podgrzewaj stopniowo.
3 - 4	- Zmień kalendarz. - Gotuj szybko. - Ugotuj ryż.
5 - 6	- Zrób naleśniki.
7 - 8	- Soneczny. - Ugotuj makaron.
9	- Soneczny. - Dora. - Doprowadź zupy do wrzenia. - Zagotuj wodę.

Porady i sugestie

Brud	Czysty	Notariusz
Derrames en los controles dotykowe	1. Odłącz źródło zasilania. 2. Posprzątaj wyciek. 3. Przetrzyj ikony dotykowe gąbką lub czystą, wilgotną ściereczką. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Włącz płytę indukcyjną.	Płyta grzewcza może się zepsuć i wyłączyć, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. Przed włączeniem płyty indukcyjnej należy dokładnie wysuszyć ikony dotykowe.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Poniższe wskazówki dotyczą próby rozwiązywania problemu, który można wykorzystać samodzielnie, kontaktując się z urzędnikiem Servicio de Asistencia Técnica Cecotec .

1. **Płyta nie otrzymuje prądu elektrycznego:**

- Compruebe si se ha producido un corte de Electricidad.
- Sprawdź, czy płytka jest dobrze podłączona do sieci elektrycznej.
- La cuenta atrás del temporizado ha finalizado.
- Jeżeli funkcja automatycznego wyłączania została aktywowana po przekroczeniu maksymalnego czasu gotowania.

2. **Ikony dotykowe nie działają:**

- Jeżeli funkcja „Blokuj” jest włączona.
- Możliwe, że na przyciskach znajduje się cienka warstwa wody lub że naciskasz przyciski opuszkami palców. Upewnij się, że strefa dotykowa jest sucha i naciskaj przyciski palcem.

3. **Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu używanej strefy grzewczej pojawi się symbol «H».**

- To jest normalne. La placa le está ostrzeżenie de que la Surface todavía está caliente. Symbol ten będzie się pojawiał tak długo, aż powierzchnia stanie się na tyle zimna, że będzie można jej dotknąć.

4. **Después de apagar la placa, el ventilador seguirá función durante un rato.**

- Jest to normalne zjawisko, jego funkcją jest chłodzenie płyty i zapobieganie przegrzaniu.
- Nie odłączaj gniazdka elektrycznego podczas pracy wentylatora.

5. **Odbiorcy Algunos pueden emitir sonidos extraños mientras se están calentando.**

- Jest to coś normalnego i jest to dźwięk wydawany przez cewki indukcyjne podczas ich pracy.
- A major nivel de potencia, major nivel sonoro de las bobbinas de inducción.
- Naczynia kuchenne Algunos mogą powodować dźwięki w zależności od materiałów, z których są wykonane, stopów, liczby i rodzaju zaślepek konstrukcyjnych itp.

6. **El vidrio de control de mandos está porysowany.**

- Ha usado estropajos o productos de limpieza abrasivos.

7. **La Resistencia de la placa se enciende y apaga alternativamente durante el función:**

Dzieje się tak na każdym talerzu.

- Si ha selección el nivel de potencia más alto, la resistencia będzie nadal zapalać się podczas un cierto tiempo y luego se encenderá/agará alternativamente.

- Si ha selección un nivel de potencia inferior, la stressencia se engará/apagará alternativamente desde el principio.
- 8. **El wskaźnik de la potencia de cocci3n se enciende, pero el calentamiento no se inicia:**
 - Wysoka temperatura płyty indukcyjnej.
 - El ventilador presenta algún fallo.
 - Talerz z jedzeniem jest uszkodzony.
 - Skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec .
- 9. **Los utensilios de cocina no se calientan o la placa no los Detecta:**
 - Średnica podstawy pojemnika jest zbyt mała lub podstawa nie jest prawidłowo wyśrodkowana względem pola grzejnego.
 - Używaj przyborów kuchennych nadających się do indukcji.

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości na płycie indukcyjnej pojawią się następujące kody błędów:

Kody błędów		
Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec .
F9/FA	W tranzystorze IGBT wystąpiło zwarcie lub obwód jest otwarty.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec .
E1/ E2	Niewystarczające napięcie zasilania	Sprawdź czy napięcie sieci elektrycznej jest odpowiednie i powróć do podłączania płytki.
E3	Czujnik temperatury wykrywa podwyższoną temperaturę na cewce indukcyjnej	Apague la placa, deje que se enfríe y vuelva a su temperatura normal de servicio. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec .
E5	Temperatura IGBT jest zbyt wysoka.	Apague la placa, deje que se enfríe y vuelva a su temperatura normal de servicio. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec .

Si aparece algún otro código de error que no esté en esta lista, apague la placa y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec .

Notatka:

- Estas indicaciones están dirigados a técnicos qualificados, nointe realizarlas si no tiene la preparación y los conocimientos necesarios ya que cualquier daño provocado por una reparación incorrecatio anula la garantía.
- Jeżeli żadna z tych sytuacji nie dotyczy Twojego problemu, nie próbuj rozmontowywać ani naprawiać używanego urządzenia. Las reparaciones realeased por personas inexpertas pueden provocare lesiones o groby fallos de función. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec . Un técnico autorizado debe realizar la reparación y debe utilizar unikalne piezas de repuesto Originales.

6. PRAWA AUTORSKIE

Los derechos de propiedad intelectualny sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, SL Quedan zarezerwowat todos los derechos. Treść niniejszej publikacji nie może być powielana, przechowywana w systemie odzyskiwania, przesyłana ani rozpowszechniana za pomocą żadnego nośnika (elektronicznego, mechanicznego, fotokopii, nagrania lub podobnego) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

7. DEKLARACJA UE DE CONFORMACIÓN SIMPLIFICADA



Firma Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi postanowieniami obowiązujących przepisów Unii Europejskiej. Produkt ten został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi standardami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji Zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym:

<https://cecotec.es/es/information/deklaracja-zgodnosci>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obr. 1

1. Indukční zóna 1
2. Indukční zóna 2
3. Indukční zóna 3
4. Indukční zóna 4

Obr. 2

1. Dotyková ikona „ZAP/VYP“
2. Dotyková ikona „Zamknout“
3. Dotyková ikona „Časovač“
4. Posuvník pro výběr času
5. Dotykové ikony pro výběr varné zóny
6. Posuvník pro výběr úrovně výkonu
7. funkci „Booster“
8. Dotyková ikona pro oblast „Flexibilní“

POZNÁMKA:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat obrázku na produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu určeném k jeho ochraně během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové předměty můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny položky řádně recyklujete.
- Ujistěte se, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Indukční varná deska.
- Montážní sada.
- Drátový ovládací knoflík
- Tento návod k obsluze.
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

3. INSTALACE

3.1 Před instalací desky:

- Zkontrolujte, zda je pracovní deska čtvercová, rovná, dostatečně velká a zda žádné konstrukční prvky neruší požadavky na prostor.
- Pokud instalujete varnou desku nad troubu, musí být vybavena chladicím ventilátorem.
- Dodržujte všechny elektrické a místní bezpečnostní požadavky.
- Nainstalujte a umístěte přístupný a schválený bezpečnostní spínač s odstupem kontaktů 3 mm na všech pólech (nebo na všech fázových vodičích pod napětím, pokud místní předpisy tuto variantu požadavků povolují), který zajistí úplné odpojení od napájení. Spínač musí být namontován a umístěn v souladu s platnými místními normami a předpisy.
- Izolační vypínač bude pro uživatele snadno přístupný s nainstalovanou deskou.
- Máte-li jakékoli dotazy ohledně instalace, obraťte se na příslušné úřady a/nebo místní vyhlášky.
- Na stěny obklopující indukční varnou desku používejte žáruvzdorné, snadno čistitelné materiály (například keramické dlaždice).
- Pracovní deska (není součástí dodávky) musí být vyrobena z tepelně odolného materiálu vyššího než 400 °C, o tloušťce 12–15 mm, jako je žula nebo porcelán.
- Instalace splňuje požadavky na volný prostor pro větrání.

Varování

- Instalaci musí provést kvalifikovaný personál nebo technici.
- Neinstalujte varnou desku na spotřebiče, jako jsou myčky nádobí, ledničky, mrazničky, sušičky nebo pračky, protože vlhkost, která tyto spotřebiče generují, by mohla poškodit elektronické součástky.
- Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno optimální tepelné vyzařování a zvýšila se tak její spolehlivost.
- Stěna a oblast indukovaného ohřevu nad povrchem pracovní desky musí odolat teplotě.
- Aby se zabránilo poškození, musí být lepidla odolná vůči teplotě.
- Elektrické připojení musí být dostatečné a nepoužívejte adaptéry.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat částí, které se mohou zahřát nebo překročit 75 °C.
- Instalaci a veškeré potřebné úpravy svěřte autorizovanému elektrikáři.
- Kabel by měl být pravidelně kontrolován a neměl by být ohnutý ani stlačený.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za nehody způsobené špatným uzemněním.

3.2 Příprava pracovní desky (NENÍ SOUČÁSTÍ DOBA):

DŮLEŽITÉ: Zvolte pracovní desku z tepelně odolného materiálu (například žuly nebo porcelánu), abyste zabránili její deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Pro správný provoz se doporučuje použít pracovní desku s odolností vyšší než 400 °C a tloušťkou 12–15 mm.

DOPORUČENÍ: Pokud je tepelná odolnost vaší varné desky mezi 200 °C a 400 °C, doporučuje se použít silikonové podložky k její dostatečné ochraně před teplem (podložky nejsou součástí dodávky).

- Otočte spotřebič a označte si polohy podle rozměrů (kruhy představují místa lepení), jak je znázorněno na obrázku 3.
Legenda k obrázku 3 :
 1. Okraj pracovní desky.
 2. Okraj talíře.
 3. Okraj indukční cívky.
 4. Povrch.
 5. Zadní strana talíře.
 6. Základní poloha.
 7. Poloha pro lepení.
- Naneste lepidlo (epoxidové lepidlo AB nebo jiné silné lepidlo vhodné pro lepení keramiky a kovů) rovnoměrně na označená místa. Poté umístěte šrouby a těsnění na odpovídající místa pomocí lepidla a nechte působit 24 hodin (obr. 4).
Legenda k obrázku 4 :
 1. Zadní strana talíře.
- Podle aktuálního umístění kuchyňské linky vyberte vhodné místo pro vyražení otvorů, zasuňte 3 vodiče do odpovídajících konektorů na panelu displeje a poté upevněte krabici panelu displeje do vyraženého otvoru nebo jiné pevné polohy (obr. 5).
Legenda k obrázku 5 :
 1. Montáž do zásuvky.
 2. Boční montáž.
- Umístěte hrnec vhodné velikosti naplněný vodou, poté zapojte varnou desku do zásuvky, abyste našli topnou zónu, a umístěte na ni silikonovou podložku pro budoucí použití (obr. 6).
Legenda k obrázku 6 :
 1. Vyhledejte rozcvičovací prostor.
 2. Umístěte silikonovou podložku na topnou zónu (pro pracovní desky, které nesnesou teploty nad 400 °C)

VAROVÁNÍ: Bezpečná vzdálenost mezi indukční varnou deskou a skříňkou nad ní (pokud existuje) musí být alespoň 760 mm.

3.3 Větrání

- Ujistěte se, že varná deska je dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou blokovány.
- Pro zajištění správného odvětrávání desky sledujte obrázek 7.

Měření Obrázek 7

A (mm)	Š (mm)	C (mm)	D	A
760	50 (minimálně)	300 (minimálně)	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 10 mm

3.4 Po instalaci desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříněk ani zásuvky.
- Zajistěte dostatečné větrání (proud čerstvého vzduchu) od vnější strany skříně ke spodní části varné desky.
- Pokud je varná deska umístěna na zásuvkách, nábytku nebo skříňkách, nainstalujte pod základnu tepelnou ochrannou bariéru.

3.5 Před umístěním upevňovacích konzol:

- Talíř musí být umístěn na stabilním a hladkém povrchu (můžete použít samotný obal)
- Netlačte silou na ovládací panel, který vyčnívá z desky.
- Zkontrolujte, zda je instalace ve vaší domácnosti vhodná pro výkon spotřebovaný varnou deskou.
- Napětí a elektrická frekvence odpovídají hodnotě uvedené na typovém štítku.
- Úseky kabelů v domácí instalaci nesou zatížení generované deskou.
- Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce ani vícenásobné konektory, protože mohou způsobit přehřátí a požár.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, kontaktujte technickou podporu Cecotec .
- Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnými předpisy nebo pomocí jednopólového jističe.

3.6 Elektrické připojení:

- Způsoby připojení jsou znázorněny na obrázku 8.

Legenda k obrázku 8:

A: Dvoufázové připojení

1: Černý kabel

2: Hnědý drát

3: modrý vodič

4: Šedý kabel

5: Zeleno-žlutý ochranný kabel uzemnění

L1: Fáze 1 (černá)

L2: Fáze 2 (hnědá)

N: Neutrální (modrá a šedá)

B: Jednofázové připojení (nejběžnější)

1: Černý kabel

2: Hnědý drát

3: modrý vodič

4: Šedý kabel

5: Zeleno-žlutý ochranný kabel uzemnění

L: Fáze (černá a hnědá)

N: Neutrální (modrá a šedá)

4. OBSLUHA DESKY

4.1 Používání dotykových ikon

- Dotykové ikony reagují na dotyk, není potřeba žádný tlak. K stisknutí používejte bříško prstu, nikoli jeho špičku.
- Pokaždé, když destička detekuje váš prst, ozve se pípnutí.
- Udržujte dotykové ikony čisté a suché a dbejte na to, aby nebyly zakryty žádnými předměty (např. kuchyňským náčiním nebo utěrkami), protože i tenká vrstva vody může ovlivnit jejich funkci.

4.2 Vhodné nádoby pro indukční varné desky

- Používejte pouze kuchyňské náčiní (pánve, hrnce, kastroly atd.) s dnem vhodným pro indukci.
- Hledejte symbol indukce na obalu nebo na dně nádobí.
- Vhodnost vašeho nádobí můžete ověřit magnetickým testem. Přiblížte magnet ke dnu nádoby. Pokud ho přitahuje, je vhodná pro indukci.
- Nádobí vhodné pro vaření na indukční varné desce je vyrobeno z feromagnetického materiálu, jako je smaltovaná ocel, litina nebo nerezová ocel (slitina).
- Následující materiály nejsou vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického podkladu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

Speciální kontejnery

- Existují i jiné typy vhodných nádob, jejichž dno není zcela feromagnetické. Před jejich použitím zkontrolujte průměr dna a ujistěte se, že je indukční varná deska dokáže detekovat.

Výběr správných nádob na vaření

- Nepoužívejte nádoby s ostrými okraji nebo zakřiveným dnem.
- Ujistěte se, že používáte pánve s plochým dnem, které správně stojí a odpovídají velikosti varné plochy.
- Používejte nádoby s menším průměrem, než je průměr zvolené varné zóny.
- Použitím o něco většího nádobí se spotřebuje více energie pro dosažení maximální účinnosti.

- Pokud použijete menší nádobí, může být účinnost nižší, než se očekávalo.
- Nádobu vždy umístěte do středu varné zóny.
- Pánve s kvalitnějším dnem mohou zlepšit rozložení tepla, což šetří čas a energii.
- Pokud potřebujete nádobu přemístit, zvedněte ji, abyste předešli poškození, neposouvejte ji.
- Nestavte na horkou plotýnku prázdné nádoby ani nádoby s tenkým dnem, abyste předešli jejich poškození.

Rozměry kontejnerů

Varné zóny se automaticky přizpůsobí průměru použitého nádobí, a to až do určitého limitu. Dno nádoby však musí mít minimální průměr vhodný pro příslušnou varnou zónu. Abyste z varné desky vytěžili maximum, umístěte pánve do středu varné zóny.

Průměr dna indukční nádoby

Průměr varné zóny	Minimální průměr kuchyňského náčiní (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Flexibilní zóna	200

4.3 Začněte vařit

- Stiskněte dotykovou ikonu „ZAP/VYP“ .
- Po zapnutí varná deska pípně a na displeji se zobrazí „___“, což znamená, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.
- Tento typ varné desky do zásuvky má omezený celkový výkon. Když zapnete dvě nebo více varných zón, varná deska automaticky upraví výkon v rámci celkového limitu výkonu, čímž se zabrání přetížení, které může vést k výpadkům proudu a poruchám.
- Umístěte vhodné nádobí na varnou zónu, kterou chcete použít.
- Ujistěte se, že dno pánve a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
- Na displeji se vedle každé ikony varné zóny (obr. 9) zobrazí blikající „0“.
- Pokud se na displeji střídavě bliká tento symbol , znamená to, že:
 1. Neumístili jste nádobu na správnou varnou zónu.
 2. Nádoba není vhodná pro indukční varné desky.

ČEŠTINA

3. Průměr dna nádoby je příliš velký nebo malý, nebo není zcela vystředěn na varné ploše.
4. Dno nádoby by mělo co nejvíce odpovídat varné ploše, na kterou bude umístěna.
5. Na varné ploše není umístěna žádná nádoba.

POZNÁMKA:

- K ohřevu nedojde, pokud na varné ploše není vhodná nádoba.
- Displej se automaticky vypne po 2 minutách, pokud na varnou zónu neumístíte vhodný hrnec.

DŮLEŽITÉ:

Buďte obzvláště opatrní s horkými povrchy.



Nebezpečí popálenin

4.4 Nastavení úrovně výkonu

1. Stiskněte dotykovou ikonu požadované varné zóny; Na obrazovce bude blikat číslo „0“.
2. Posouváním prstu po posuvníku zleva doprava zvyšujete výkon z úrovně 0 (vypnuto) na úroveň 9 (maximum) a zprava doleva snižujete výkon z 9 na 0.
3. Chcete-li kdykoli upravit výkon varné zóny, vyberte požadovanou zónu a opakujte postup.

4.4 Zamknutí ovládacího panelu

1. Ovládací prvky můžete zablokovat, abyste zabránili zneužití, například nechtěnému zapnutí varných zón dětmi.
2. Pokud jsou dotykové ikony v „uzamčeném“ stavu, všechny ikony zůstanou neaktivní kromě ikony „ZAP/VYP“.
3. Pro uzamčení stiskněte dotykovou ikonu „Uzamknout“ , na obrazovce se zobrazí „Lo“. Pro odemčení se ujistěte, že je varná deska zapnutá, a stiskněte a několik sekund podržte dotykovou ikonu „Zámek“.

POZNÁMKA:

Ve stavu „Uzamčeno“ je možné v případě nouze varnou desku vypnout dotykovou ikonou „Zapnuto/Vypnuto“, ale po opětovném zapnutí ji musíte odemknout.

4.5 Po uvaření

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Upravte úroveň výkonu pomocí posuvníku, dokud se na displeji nezobrazí „0“.
3. Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony „Zap/Vyp“. Pokud se zobrazí „H“, znamená to, že teplota povrchu je vyšší než přibližně 60 °C a zmizí, jakmile povrch vychladne. Pokud chcete ohřívat jiné nádoby, použijte pro úsporu energie oblast, která je stále horká.

Funkce posilovače

Tato funkce dočasně zvyšuje výkon pro rychlé zahřátí. Používejte s opatrností.

1. Stiskněte ikonu varné zóny, kterou chcete použít.
2. Poté stiskněte dotykovou ikonu pro výběr » úrovně výkonu „Booster“. Na obrazovce se zobrazí „P“.
3. Funkce „Booster“ bude aktivována na 5 minut. Varná zóna se poté automaticky vrátí na výkonový stupeň „9“.
4. Chcete-li tuto funkci zrušit před uplynutím 5 minut, stiskněte dotykovou ikonu příslušné varné zóny a znovu stiskněte dotykovou ikonu „Booster“. Varná zóna se vrátí k původnímu nastavení.

Varování: Při smažení buďte opatrní, olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci „Booster“. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk mohou vznítit, což představuje vážné riziko požáru.

4.7 Flexibilní zóna

- Tuto zónu lze použít jako jednu zónu nebo dvě samostatné zóny, v závislosti na potřebách vaření v daném okamžiku.
 - Flexibilní zóna se skládá ze dvou nezávislých induktorů, které jsou řízeny samostatně.
 - Při provozu jako jedna zóna lze nádobí přesouvat z jedné zóny do druhé, přičemž se zachovává úroveň výkonu předchozí zóny.
 - Toto zastaví ohřev, jakmile již nedetekuje nádobí.
 - **DŮLEŽITÉ:** Ujistěte se, že je pánev umístěna vystředěně na samostatné varné zóně, jak je znázorněno na obrázku 10.
 - Pokud používáte nádobu, která je příliš velká, oválná, obdélníková nebo široká, ujistěte se, že je v obou oblastech vystředěná a pokrývá obě příčné plochy.
1. Klepněte na dotykovou ikonu požadované „flexibilní“ oblasti. 
 2. Upravte úroveň výkonu pomocí posuvníku.
 3. Stiskněte znovu dotykovou ikonu „Flexibilní“ zóny pro použití této funkce jako 2 samostatných zón, které fungují nezávisle na sobě.

1.8 Časovač

- Časovač můžete použít k nastavení a vypnutí jedné nebo více varných zón po uplynutí nastaveného času.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut (odpočítávání). Pokud nastavený čas překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 99 minut.

Nastavení časovače pro vypnutí varné zóny

Postupujte takto:

1. Stiskněte dotykovou ikonu pro výběr varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.
2. Stiskněte dotykovou ikonu „Časovač“. Indikátor začne blikat a na obrazovce se zobrazí „30“.
3. Upravte čas posunutím prstu po posuvníku.

POZNÁMKA: Stiskněte dotykovou ikonu „Časovač“. Indikátor bude blikat v jednotkách. Znovu stiskněte dotykovou ikonu „Časovač“. Indikátor bude blikat v 10 jednotkách. Po dokončení tohoto kroku začne indikátor blikat a na obrazovce se zobrazí čas.

Při prvním stisknutí dotykové ikony „Časovač“ bude blikat poloha jednotky. Čas upravte posunutím prstu po posuvníku zleva doprava (pro zvýšení) nebo zprava doleva (pro snížení). Desítky můžete nastavit zvýšením nebo snížením o 1 minutu.

4. Poté znovu stiskněte ikonu „Časovač“. Číslice desítek bude blikat. Čas upravte posunutím prstu po posuvníku zleva doprava (pro zvýšení) nebo zprava doleva (pro snížení). Polohu jedné číslice můžete nastavit zvýšením nebo snížením o 10 minut.

5. Stisknutím dotykové ikony pro výběr varné zóny a poté dotykové ikony pro „Časovač“ se funkce časovače zruší a na obrazovce se zobrazí „—“.

POZNÁMKA: U některých modelů je také nutné posunout posuvník na „00“.

6. Jakmile je čas nastaven, odpočítávání se okamžitě spustí. Na displeji se zobrazí zbývajíc čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.

POZNÁMKA: Rozsvítí se červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu, což znamená, že je zóna vybrána.

7. Po uplynutí nastaveného času zazní 30 sekund zvukový alarm a na obrazovce se zobrazí „—“.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

Postupujte takto:

1. Pokud tuto funkci používá několik varných zón, ukazatel časovače zobrazí minimální čas. Například, pokud má varná zóna 2 nastavený čas 3 minuty a zóna 4 má nastavený čas 6 minut, indikátor časovače zobrazí „3“.

POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu bude blikat.

Pokud chcete zkontrolovat čas pro jinou varnou zónu, stiskněte její ikonu dotykového výběru. Na obrazovce se zobrazí nastavený čas.

2. Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji se zobrazí „H“.

POZNÁMKA: Pokud chcete změnit čas po dokončení časovače, musíte začít znovu od kroku 1.

4.9 Ochrana proti přehřátí

Varná deska má senzor, který měří teplotu a automaticky ji vypne, pokud detekuje nadměrnou teplotu.

4.10 Automatické bezpečnostní vypnutí

Zařízení je vybaveno bezpečnostní ochrannou funkcí, která se automaticky vypne, pokud jej z jakéhokoli důvodu zapomenete vypnout. Doby automatického vypnutí v závislosti na úrovni výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí čas (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Větrák

Ventilátor reguluje vnitřní teplotu. I když je varná deska vypnutá, ventilátor bude běžet, dokud varná deska nevychladne.

Poznámka: Je normální, že ventilátor běží i po vypnutí desky; Zastaví se to, jakmile je talíř dostatečně studený. Ventilátor vydává slyšitelný vrčivý zvuk.

Varování:

Osoby s kardiostimulátorem by se měly před použitím této indukční varné desky poradit se svým lékařem.

Tipy pro úsporu energie

- Jakmile se jídlo začne vařit, snižte teplotu.
- Použijte poklici pro zkrácení doby vaření a úsporu energie.
- Snižte množství použitého oleje nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni výkonu a snižte teplotu, jakmile se jídlo prohřeje.

Vaření a dušení rýže

- Vaření probíhá pod bodem varu, přibližně při 85 °C. Je vhodný k přípravě některých polévek a dušených pokrmů, protože zvýrazňuje chuť, aniž by jídlo převařilo. Měl by se také používat k vaření omáček na bázi vajec a omáček zahuštěných moukou.
- Některé recepty mohou vyžadovat vyšší nastavení než minimální, aby se jídlo správně uvařilo v doporučené době.

Masové steaky

Pro přípravu šťavnatých a chutných steaků:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut odležet při pokojové teplotě.
2. Předehřejte pánev s těžkým dnem.

3. Potřete steak z obou stran olejem. Do rozpálené pánve nalijte trochu oleje a vložte maso.
4. Během vaření steak otočte pouze jednou. Přesná doba pečení bude záviset na tloušťce steaku a vaší chuti. Doba vaření se může pohybovat od 2 do 8 minut na každou stranu. Stiskněte steak, abyste změřili stupeň jeho propečenosti; čím pevnější to bude, tím lépe to bude uvařené.
5. Před podáváním nechte steak několik minut odpočinout na teplém talíři, aby změkkl.

Restované (restované)

1. Vyberte wok s plochým dnem vhodný pro sporák nebo velkou pánev.
2. Mějte připravené všechny ingredience. Smažení za stálého míchání je rychlé. Při přípravě velkého množství jídla vařte po menších dávkách.
3. Krátce předehejte pánev a přidejte dvě lžíce oleje.
4. Nejprve uvařte maso, dejte stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je maso horké, ale stále křupavé, snižte teplotu, vraťte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Jemně míchejte ingredience, dokud se důkladně neprohřejí.
7. Ihned podávejte.

Nastavení úrovně výkonu

Níže uvedená nastavení slouží pouze pro informaci. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, jako je nádoba a množství, které vaříte. Experimentujte s deskou a najdete nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení úrovně výkonu	Použití
1 - 2	- Jemně ohříváte malé množství jídla. - Rozpusťte čokoládu, máslo a potraviny, které se rychle připalují. - Vřít. - Zahříváte postupně.
3 - 4	- Ohříváte znovu. - Vařte rychle. - Uvařte rýži.
5 - 6	- Udělejte si palačinky.
7 - 8	- Přeskočit. - Uvařte těstoviny.
9	- Přeskočit. - Hnědý. - Polévky přiveďte k varu. - Vařte vodu.

Tipy a návrhy

Špína	Čištění	Známky
Rozlití na dotykové ovládací prvky	1. Odpojte napájení. 2. Uklidte rozlitou tekutinu. 3. Dotykové ikony čistěte čistou, vlhkou houbičkou nebo hadříkem. 4. Oblast důkladně osušte kuchyňským papírem. 5. Zapněte indukční varnou desku.	Vaříč může pítat a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud je mokrá. Před opětovným zapnutím indukční varné desky nezapomeňte osušit dotykové ikony.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

oficiální technickou podporu společnosti Cecotec , pokuste se problém vyřešit sami podle níže uvedených pokynů.

1. Deska nepřijímá elektrické napájení:

- Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.
- Zkontrolujte, zda je varná deska správně připojena k elektrické síti.
- Odpočítávání časovače skončilo.
- Funkce automatického vypnutí byla aktivována, protože byla překročena maximální doba vaření.

2. Dotykové ikony nefungují:

- Funkce „Zámek“ byla aktivována.
- Na tlačítkách se může nacházet tenký vodní film nebo je můžete mačkat špičkou prstu. Ujistěte se, že je dotyková ovládací oblast suchá, a při stisknutí tlačítek používejte špičku prstu.

3. Po dokončení vaření se na displeji používané varné zóny zobrazí symbol „H“.

- To je normální. Deska vás varuje, že povrch je stále horký. Tento symbol se bude zobrazovat, dokud povrch nebude dostatečně chladný na dotyk.

4. Po vypnutí varné desky bude ventilátor ještě chvíli běžet.

- To je normální, jeho funkcí je chladit desku a zabránit jejímu přehřátí.
- Neodpojujte varnou desku od elektrické zásuvky, pokud běží ventilátor.

5. Některé nádoby mohou při zahřívání vydávat zvláštní zvuky.

- To je normální, je to zvuk indukčních cívek, když jsou v provozu.
- Čím vyšší je výkon, tím vyšší je hladina hluku indukčních cívek.
- Některé kuchyňské nádoby může vydávat zvuky v závislosti na materiálu, slitině, počtu a typu konstrukčních vrstev atd., ze kterého je vyrobeno.

6. Sklo ovládacího panelu je poškrábané.

- Použili jste drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky.

7. Odpor varné desky se během provozu střídavě zapíná a vypíná:

To se děje na všech talířích.

- Pokud jste zvolili nejvyšší úroveň výkonu, topné těleso zůstane po určitou dobu zapnuté a poté se bude střídavě zapínat/vypínat.
- Pokud jste zvolili nižší úroveň výkonu, topné těleso se bude od začátku střídavě zapínat a vypínat.

8. Kontrolka výkonu vaření svítí, ale ohřev se nespustí:

- Vysoká teplota indukční varné desky.
- Ventilátor má nějakou závadu.
- Napájecí deska je poškozená.
- technickou podporu společnosti Cecotec .

9. Nádoby se nezahřívá nebo ho varná deska nedetekuje:

- Průměr dna pánve je příliš malý nebo dno není správně vycentrováno nad varnou zónou.
- Používejte nádoby vhodné pro indukční vaření.

Pokud dojde k anomálii, indukční varná deska zobrazí následující chybové kódy:

Chybové kódy		
Chyba	Možná příčina	Řešení
F3/F4	Porucha snímače teploty indukční cívky	Kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec .
F9/FA	IGBT je zkratovaný nebo má přerušovaný obvod.	Kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec .
E1/ E2	Nedostatečné napájecí napětí	Zkontrolujte, zda je síťové napětí správné, a znovu zapojte varnou desku.

E 3	Teplotní senzor detekuje vysokou teplotu v indukční cívce	Vypněte sporák, nechte vychladnout a vrátit se na obvyklou teplotu pro podávání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technickou podporu Cecotec .
E 5	Teplota IGBT je příliš vysoká.	Vypněte sporák, nechte vychladnout a vrátit se na obvyklou teplotu pro podávání. Pokud problém přetrvává, kontaktujte technickou podporu Cecotec .

Pokud se zobrazí jakýkoli jiný chybový kód, který není v tomto seznamu, vypněte varnou desku a kontaktujte technickou podporu Cecotec .

Poznámka:

- Tyto pokyny jsou určeny pro kvalifikované techniky. Nepokoušejte se je provádět, pokud nemáte potřebné školení a znalosti, protože jakékoli poškození způsobené nesprávnou opravou ruší platnost záruky.
- Pokud se žádná z těchto situací netýká vašeho problému, nepokoušejte se zařízení sami rozebírat ani opravovat. Opravy prováděné nezkušeným personálem mohou způsobit zranění nebo vážné poruchy. Kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec . Opravu musí provést autorizovaný technik a použít pouze originální náhradní díly.

6. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován jakýmkoli prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovations tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy. Úplné znění Prohlášení o shodě EU naleznete na následující webové adrese:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. İndüksiyon bölgesi 1
2. İndüksiyon bölgesi 2
3. İndüksiyon bölgesi 3
4. İndüksiyon bölgesi 4

Şekil 2

1. "AÇIK/KAPALI" dokunmatik simgesi
2. "Kilit" dokunmatik simgesi
3. "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesi
4. Zaman seçimi kaydırıcısı
5. Pişirme bölgesini seçmek için dokunmatik simgeler
6. Güç seviyesi seçim kaydırıcısı
7. Booster " fonksiyonu için dokunmatik simge
8. "Esnek" alan için dokunmatik simge

NOT:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünlerdeki grafiklerle tam olarak uyuşmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, nakliye sırasında koruma sağlayacak şekilde tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkartın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Cihazınızı ileride taşımak zorunda kalmanız durumunda hasar görmesini önlemek için orijinal kutusunu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak istiyorsanız, tüm ürünleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Tüm parça ve bileşenlerin dahil olduğundan ve iyi durumda olduğundan emin olun. Bunlardan herhangi biri eksikse veya iyi durumda değilse, derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği

- İndüksiyonlu ocak.
- Montaj takımı.
- Kablolü kontrol düğmesi
- Bu kullanım kılavuzu.
- Ekipmanınızın yardım talebinde bulunmanız halinde uygun şekilde izlenebilirliğini sağlamak için seri numarasını üründen çıkarmayın.

3. KURULUM

3.1 Plakayı Takmadan Önce:

- Tezgahın kare, düz, yeterince büyük olduğundan ve herhangi bir yapısal elemanın alan gereksinimlerini engellemediğinden emin olun.
- Eğer ocağı fırının üstüne yerleştirecekseniz mutlaka soğutma fanı bulunmalıdır.
- Tüm elektrik ve yerel güvenlik gerekliliklerine uyun.
- Tüm kutuplara (veya yerel düzenlemeler bu gereksinim değişikliğine izin veriyorsa tüm canlı faz iletkenlerine) 3 mm'lik temas ayrımı olan, güç kaynağından tamamen bağlantıyı kesen, erişilebilir ve onaylı bir güvenlik şalteri takın ve konumlandırın. Anahtar, geçerli yerel standartlara ve yönetmeliklere uygun olarak monte edilmeli ve yerleştirilmelidir.
- Plaka takıldığında izolasyon anahtarı kullanıcı tarafından kolayca erişilebilir olacaktır.
- Kurulumunuzla ilgili herhangi bir sorunuz varsa ilgili makamlara ve/veya yerel yönetmeliklere danışın.
- İndüksiyonlu ocak çevresindeki duvar yüzeylerinde ısıya dayanıklı, kolay temizlenebilen malzemeler (seramik fayans gibi) kullanın.
- Tezgah (dahil değildir) 400°C'den yüksek ısıya dayanıklı, 12mm-15mm kalınlığında granit veya porselen gibi bir malzemeden yapılmalıdır.
- Tesizat havalandırma için gerekli boşlukları sağlıyor.

Uyarılar

- Montaj mutlaka kalifiye personel veya teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- Ocakları bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, kurutucu veya çamaşır makinesi gibi cihazların üzerine monte etmeyin; çünkü bu cihazların ürettiği nem elektronik parçalara zarar verebilir.
- Endüksiyonlu ocak, güvenilirliğini artırmak için optimum ısı yayılımını sağlayacak şekilde monte edilmelidir.
- Tezgah yüzeyinin üstündeki duvar ve indüksiyonlu ısıtma alanı ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Zarar görmemesi için yapıstırıcıların ısıya dayanıklı olması gerekir.
- Elektrik bağlantısı yeterli olmalı ve adaptör kullanılmamalıdır.
- Güç kablosu ısınabilecek veya 75 °C'yi aşabilecek parçalara temas etmemelidir .
- Montaj ve gerekli değişiklikler için mutlaka yetkili bir elektrikçiye danışın.
- Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli, bükülmemeli veya ezilmemelidir.
- Cecotec , kötü topraklamadan kaynaklanan kazalardan sorumlu değildir.

3.2 Tezgah hazırlığı (DAHİL DEĞİLDİR):

ÖNEMLİ: Ocaktan gelen ısı radyasyonunun neden olduğu eğilmeleri önlemek için ısıya dayanıklı bir tezgah malzemesi (granit veya porselen gibi) seçin. Doğru çalışması için 400°C'den büyük dayanıma sahip ve 12mm-15mm kalınlığında tezgah kullanılması önerilir.

ÖNERİ: Ocağınızın ısıl dayanımı 200°C ile 400°C arasında ise ısıdan yeterli şekilde korunması için silikon pedler kullanmanız önerilir (pedler dahil değildir).

TÜRKÇE

- Şekil 3'te gösterildiği gibi boyutlara göre konumları işaretleyin (daireler yapıştırma konumlarıdır) .
Açıklama Şekil 3 :
1.- Tezgah kenarı.
2.- Tabanın kenarı.
3.- Endüksiyon bobininin kenarı.
4.- Yüzey.
5.- Tabanın arkası.
6.- Temel pozisyon.
7.- Yapıştırma pozisyonu.
- Tutkalı (AB epoksi reçine yapıştırıcısı veya seramik ve metalleri yapıştırmaya uygun diğer güçlü yapıştırıcı) işaretlenen yerlere eşit şekilde uygulayın. Daha sonra vidaları ve contaları yapıştırıcı ile uygun pozisyonlara yerleştirin ve 24 saat bekleyin (Şekil 4).
Şekil 4'ün açıklaması :
1.- Tabanın arkası.
- Tezgah dolabının gerçek durumuna göre, delikleri delmek için uygun bir konum seçin, 3 kabloyu ekran panelinin ilgili konnektörlerine yerleştirin ve ardından ekran paneli kutusunu delinmiş deliğe veya diğer sabit konuma sabitleyin (Şekil 5).
Efsane şekil 5 :
1.- Çekmece montajı.
2.- Yan montaj.
- Uygun büyüklükte bir tencereyi suyla doldurun, ocağın fişini prize takın ve ısıtma bölgesini bulun, silikon pedi ısıtma bölgesine yerleştirin ve daha sonra kullanın (Şekil 6).
Efsane şekil 6 :
1.- Isınma alanını belirleyin.
2.- Silikon pedi ısıtma bölgesine yerleştirin (400 °C'nin üzerindeki sıcaklıklara dayanamayan tezgahlar için)

UYARI: İndüksiyonlu ocak ile üstündeki dolap (varsa) arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır.

3.3 Havalandırma

- Ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının tıkalı olmadığından emin olun.
- Plakanın uygun şekilde havalandırılmasını sağlamak için Şekil 7'yi inceleyin.

Ölçümler Şekil 7

Bir (mm)	B (mm)	C (mm)	D	VE
760	50 (asgari)	300 (asgari)	Hava girişi	Hava çıkışı 10 mm

3.4 Kartı taktıktan sonra şunlardan emin olun:

- Elektrik kablosuna dolap kapaklarından veya çekmecelerden ulaşamıyor.
- Dolabın dışından ocağın tabanına kadar yeterli havalandırma (temiz hava akışı) sağlayın.
- Ocak çekmece, mobilya veya dolapların üzerinde bulunuyorsa, tabanın altına termal koruma bariyeri yerleştirin.

3.5 Sabitleme braketlerini yerleştirmeden önce:

- Tabak sabit ve düz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajın kendisini kullanabilirsiniz)
- Kontrol panelinin karttan dışarı taşan kısmına kuvvet uygulamayın.
- Ev tesisatınızın ocağın tükettiği güce uygun olduğundan emin olun.
- Voltaj ve elektrik frekansı, etikette belirtilen değere uygundur.
- Ev tesisatındaki kablo kesitleri, plakanın oluşturduğu yükü destekler.
- Ocağı elektrik şebekesine bağlamak için adaptör, redüktör veya çoklu konektör kullanmayın; bunlar aşırı ısınmaya ve yangına sebep olabilir.
- Güç kablosu hasarlıysa Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .
- Elektrik beslemesi ilgili yönetmeliklere uygun olarak veya tek kutuplu devre kesici vasıtasıyla yapılmalıdır.

3.6 Elektrik bağlantısı:

- Bağlantı yöntemleri Şekil 8'de gösterilmiştir.

Efsane şekil 8:

A: İki fazlı bağlantı

1: Siyah kablo

2: Kahverengi tel

3: mavi tel

4: Gri kablo

5: Yeşil-sarı toprak koruma kablosu

L1: Faz 1 (siyah)

L2: Faz 2 (kahverengi)

N: Nötr (mavi ve gri)

B: Tek fazlı bağlantı (en yaygın olanı)

1: Siyah kablo

2: Kahverengi tel

3: mavi tel

4: Gri kablo

5: Yeşil-sarı toprak koruma kablosu

TÜRKÇE

L: Faz (siyah ve kahverengi)

N: Nötr (mavi ve gri)

4. PLAKANIN ÇALIŞMASI

4.1 Dokunmatik simgelerin kullanımı

- Dokunmatik simgeler dokunmaya yanıt verir, baskı gerektirmez. Bastırmak için parmağınızın ucunu değil, iç kısmını kullanın.
- Plaka parmağınızı her algıladığında bir bip sesi duyulacaktır.
- Dokunmatik simgeleri temiz ve kuru tutun, üzerlerinde herhangi bir nesne (örneğin mutfak gereçleri veya bezler) olmamasına dikkat edin; zira ince bir su tabakası bile bunların çalışmasını etkileyebilir.

4.2 İndüksiyon ocakları için uygun kaplar

- Sadece indüksiyona dayanıklı tabana sahip pişirme kapları (tavalar, tencereler, sosluklar, vb.) kullanın.
- Ambalaj üzerinde veya tencerenin tabanında indüksiyon sembolünü arayın.
- Tencerenizin uygun olup olmadığını manyetik test yaparak kontrol edebilirsiniz. Tencere tabanına doğru bir mıknatıs gezdirin, eğer mıknatıs çekiyorsa indüksiyon için uygundur.
- İndüksiyonlu ocakta pişirmeye uygun pişirme kapları emaye çelik, döküm demir veya paslanmaz çelik (alaşım) gibi ferromanyetik malzemeden üretilir.
- Aşağıdaki malzemeler uygun değildir: Saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak eşyalar.

Özel konteynerler

- Tabanı tamamen ferromanyetik olmayan başka tipte uygun kaplar da vardır. Kullanmadan önce taban çapını kontrol edin ve indüksiyonlu ocağın bunları algılayabildiğinden emin olun.

Doğru pişirme kaplarını seçmek

- Kenarları tırtıklı veya tabanı kavisli olan kapları kullanmayın.
- Pişirme alanının büyüklüğüne uygun, düz tabanlı tavalar kullanmaya dikkat edin.
- Seçtiğiniz pişirme bölgesinin çapından daha küçük çaplı kaplar kullanın.
- Biraz daha büyük bir kap kullanıldığında maksimum verim elde etmek için daha fazla enerji tüketilecektir.
- Daha küçük bir mutfak aleti kullanırsanız, beklenenden daha düşük verim elde edebilirsiniz.
- Kabı her zaman pişirme alanının ortasına yerleştirin.
- Daha kaliteli alt tavalar ısı dağılımını iyileştirerek zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar.
- Hasar görmesini önlemek için konteyneri taşımanız gerektiğinde kaldırın, kaydırmayın.
- Hasar görmemesi için boş veya ince tabanlı kapları sıcak plakanın üzerine koymayın.

Konteynerlerin boyutları

Pişirme bölgeleri, kullanılan pişirme kabının çapına göre belli bir sınıra kadar otomatik olarak ayarlanır. Ancak kabin tabanının, ilgili pişirme bölgesine uygun bir minimum çapa sahip olması gerekir. Ocağınızdan en iyi verimi alabilmek için tavayı pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.

İndüksiyonlu pişirme kabı taban çapı

Pişirme alanı çapı	Mutfak gereçlerinin minimum çapı (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Esnek Bölge	200

4.3 Pişirmeye başla

- "AÇIK/KAPALI" dokunmatik simgesine basın .
- Ocak açıldıktan sonra bip sesi duyulacak ve ekranda "—" yazısı görünecek ve bu, indüksiyonlu ocağın bekleme moduna geçtiğini gösterecektir.
- Bu tip fişli ocakların toplam gücü sınırlıdır. İki veya daha fazla pişirme bölgesini açtığınızda, ocak toplam güç sınırı dahilinde gücü otomatik olarak ayarlayacak ve böylece elektrik kesintilerine ve arızalara yol açabilecek aşırı yüklenmelerin önüne geçilecektir.
- Kullanmak istediğiniz pişirme alanına uygun bir kap koyun.
- Tavanın tabanının ve pişirme yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Her pişirme bölgesi simgesinin yanında ekranda yanıp  bir "0" görünecektir (Şekil 9).
- Ekranda bu simge dönüşümlü olarak yanıp sönüyorsa , bu şu anlama gelir:
 - 1.- Kabı doğru pişirme bölgesine yerleştirmediniz.
 - 2.- Kap indüksiyonlu ocaklarda kullanıma uygun değildir.
 - 3.- Kabin taban çapı çok büyük veya çok küçük olabilir ya da pişirme alanına tam olarak yerleştirilemeyebilir.
 - 4.- Kabin tabanı, yerleştirileceği pişirme alanına mümkün olduğunca yakın olmalıdır.
 - 5.- Pişirme alanına herhangi bir kap konulmamıştır.

NOT:

- Pişirme alanında uygun bir kap olmadığı takdirde ısınma gerçekleşmez.
- Pişirme bölgesine uygun bir tava konulmazsa ekran 2 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

TÜRKÇE

ÖNEMLİ:

Sıcak yüzeylere özellikle dikkat edin.



Yanık riski

4.4 Güç seviyesinin ayarlanması

1. İsteddiğiniz pişirme bölgesinin dokunmatik simgesine basın; Ekranda "0" rakamı yanıp sönecektir.
2. Gücü 0'dan (kapalı) 9'a (maksimum) çıkarmak için parmak ucunuzu kaydırıcı üzerinde soldan sağa, gücü 9'dan 0'a düşürmek için sağdan sola kaydırın .
3. Pişirme bölgesinin gücünü istediğiniz zaman ayarlamak için, istediğiniz bölgeyi seçip işlemi tekrarlayın.

4.4 Kontrol panelinin kilitlenmesi

1. Çocukların yanlışlıkla pişirme bölgelerini açması gibi yanlış kullanımları önlemek için kontrolleri kilitleyebilirsiniz.
2. Dokunmatik simgeler "kilitli" durumda olduğunda, "AÇIK/KAPALI" simgesi hariç tüm simgeler devre dışı kalacaktır.
3. Kilitlemek için "Kilit" dokunmatik simgesine basın  Ekranda "Lo" yazısı görünecektir. Kilidi açmak için ocağın açık olduğundan emin olun, "Kilit" dokunmatik simgesine birkaç saniye basılı tutun.

NOT:

"Kilit" konumundayken acil bir durumda "Açma/Kapama" dokunmatik ikonunu kullanarak ocağı kapatmak mümkün, ancak tekrar açtığınızda kilidini açmanız gerekiyor.

4.5 Pişirdikten sonra

1. Kapatmak istediğiniz pişirme bölgesinin dokunmatik simgesine basın.
2. Ekranda "0" görüne kadar kaydırıcıyı kullanarak güç seviyesini ayarlayın.
3. "Açma/Kapama" dokunmatik simgesine basarak induksiyonlu ocağı kapatın. "H" görüntüleniyorsa, yüzey sıcaklığının yaklaşık 60 °C'nin üzerinde olduğu ve yüzey soğuduğunda kaybolacağı anlamına gelir. Eğer başka kapları ısıtmak istiyorsanız, enerji tasarrufu sağlamak için hala sıcak olan alanı kullanın.

Güçlendirici Fonksiyonu

Bu özellik, hızlı ısınma için gücü geçici olarak artırır. Dikkatli kullanın.

1. Kullanmak istediğiniz pişirme bölgesinin simgesine basın.
2. Daha sonra dokunmatik ikona basarak " » » » Booster " güç seviyesini seçin . Ekranda "P" yazısı görünecektir.
3. Booster " fonksiyonu 5 dakika boyunca aktif olacaktır. Pişirme bölgesi daha sonra otomatik olarak "9" güç seviyesine geri dönecektir.

4. Bu fonksiyonu 5 dakika geçmeden iptal etmek için ilgili pişirme bölgesinin dokunmatik simgesine basın ve ardından tekrar " Booster " dokunmatik simgesine basın. Pişirme alanı başlangıç ayarlarına geri dönecektir.

Booster " fonksiyonunu kullanıyorsanız yağ çok çabuk ısınır . Çok yüksek sıcaklıklarda yağ ve gres yanabilir ve ciddi yangın riski oluşturabilir.

4.7 Esnek Bölge

- Bu bölge, anlık pişirme ihtiyaçlarına bağlı olarak tek bölge veya iki ayrı bölge olarak kullanılabilir.
 - Esnek Bölge, ayrı ayrı kontrol edilen iki bağımsız endüktörden oluşur.
 - Tek bölge olarak çalıştırıldığında, pişirme kabı bir bölgeden diğerine taşınabilir ve önceki bölgenin güç seviyesi korunabilir.
 - Artık tencereyi algılamadığında ısıtmayı durduracaktır.
 - ÖNEMLİ: Tavanın, Şekil 10'da gösterildiği gibi ayrı pişirme bölgesinin ortasına yerleştirildiğinden emin olun.
 - Çok büyük, oval, dikdörtgen veya geniş bir kap kullanırsanız, her iki alanı da ortaladığından ve her iki çapraz alanı da kapladığından emin olun.
1. İstediğiniz "Esnek" alan için dokunmatik simgeye dokununuz. 
 2. Güç seviyesini kaydırıcıyı kullanarak ayarlayınız.
 3. Bu özelliği birbirinden bağımsız çalışan 2 ayrı bölge olarak kullanmak için tekrar "Esnek" bölge dokunmatik ikonuna basın.

4.8 Zamanlayıcı

- Zamanlayıcıyı kullanarak, ayarlanan süre geçtikten sonra bir veya daha fazla pişirme bölgesini ayarlayabilir ve kapatabilirsiniz.
- Zamanlayıcıyı 99 dakikaya kadar (geri sayım) ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan süre 99 dakikayı aşarsa zamanlayıcı otomatik olarak 99 dakikaya döner.

Bir pişirme bölgesini kapatmak için zamanlayıcıyı ayarlama

Aşağıdaki adımları izleyin:

- 1.- Zamanlayıcısını ayarlamak istediğiniz pişirme bölgesini seçmek için dokunmatik simgeye basın.
- 2.- "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine basın. Gösterge yanıp sönmeye başlayacak ve ekranda "30" görünecektir.
- 3.- Parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırarak zamanı ayarlayınız.

NOT: "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine basın. Gösterge birimler halinde yanıp sönecektir. "Zamanlayıcı" dokunmatik ikonuna tekrar basın. Gösterge 10'arlı aralıklarla yanıp sönecektir.

TÜRKÇE

Bu adım tamamlandıktan sonra gösterge yanıp sönmeye başlayacak ve ekranda saat görüntülenecektir.

"Timer" dokunmatik ikonuna ilk bastığınızda ünite pozisyonu yanıp sönecektir. Zamanı ayarlamak için parmağınızı kaydırıcı üzerinde soldan sağa (artırmak için) veya sağdan sola (azaltmak için) kaydırabilirsiniz. Onlar basamağını 1'er dakika artırıp azaltarak ayarlayabilirsiniz.

4.- Daha sonra tekrar "Zamanlayıcı" dokunmatik ikonuna basın; onlar basamağı yanıp sönecektir. Zamanı ayarlamak için parmağınızı kaydırıcı üzerinde soldan sağa (artırmak için) veya sağdan sola (azaltmak için) kaydırabilirsiniz. Tek haneli pozisyonu 10'ar dakika artırıp azaltarak ayarlayabilirsiniz.

5.- Pişirme bölgesini seçmek için dokunmatik ikona ve ardından "Zamanlayıcı" dokunmatik ikonuna basıldığında zamanlayıcı fonksiyonu iptal edilir ve ekranda "—" belirir.

NOT: Bazı modellerde kaydırıcıyı "00"a kaydırmak da gerekebilir.

6.- Zaman ayarlandıktan sonra geri sayım hemen başlayacaktır. Ekranda kalan süre gösterilecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir.

NOT: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, bölgenin seçildiğini belirtmek için yanacaktır.

7.- Ayarlanan süre dolduğunda 30 saniye boyunca akustik alarm duyulur ve ekranda "—" gösterilir.

Birden fazla pişirme bölgesini kapatmak için zamanlayıcı ayarlama

Aşağıdaki adımları izleyin:

1.- Birden fazla pişirme gözü bu fonksiyonu kullanıyorsa, zamanlayıcı göstergesi minimum süreyi gösterecektir.

Örneğin, 2. pişirme bölgesinin 3 dakikalık, 4. pişirme bölgesinin 6 dakikalık ayar süresi varsa, zamanlayıcı göstergesi "3"ü gösterecektir.

NOT: Güç seviyesi göstergesinin yanındaki kırmızı nokta yanıp sönecektir.

Başka bir pişirme bölgesinin saatini kontrol etmek istiyorsanız, o bölgenin dokunmatik seçim simgesine basın. Ekranda ayarlanan zaman görüntülenecektir.

2.- Geri sayım bittiğinde ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapanacak ve ekranda "H" yazısı görünecektir.

NOT: Zamanlayıcı hazır olduktan sonra süreyi değiştirmek isterseniz 1. adımdan başlamanız gerekmektedir.

4.9 Aşırı ısınma koruması

Ocakta sıcaklığı ölçen ve aşırı sıcaklık algıladığında otomatik olarak kapatan bir sensör bulunmaktadır.

4.10 Otomatik emniyet kapatma

Cihazda bir güvenlik koruma fonksiyonu bulunmaktadır, herhangi bir nedenle kapatmayı unuttuğunuzda otomatik olarak kapanır. Güç seviyesine bağlı olarak otomatik kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Güç Seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan zaman (saat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Fan

Fan iç sıcaklığı düzenler. Ocak kapalı olsa bile, ocak soğuyana kadar fan çalışmaya devam edecektir.

Not: Kart kapatıldıktan sonra fanın çalışmaya devam etmesi normaldir; Tabak yeteri kadar soğuduğunda duracaktır. Vantilatörden duyulabilen bir vızıltı sesi geliyor.

Uyarı:

Kalp pili kullanan kişilerin bu indüksiyonlu ocağı kullanmadan önce doktorlarına danışmaları gerekmektedir.

Enerji tasarrufu için ipuçları

- Yemek kaynamaya başlayınca ateşi kısın.
- Pişirme süresini kısaltmak ve enerji tasarrufu sağlamak için kapak kullanın.
- Pişirme sürelerini kısaltmak için kullanılan yağ miktarını azaltın.
- Pişirmeye yüksek güçte başlayın ve yemek iyice ısındığında ateşi kısın.

Pirincin kaynatılması ve pişirilmesi

- Kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de gerçekleşir. Bazı çorba ve güveçlerin hazırlanmasında kullanılabilir, çünkü yiyecekleri fazla pişirmeden lezzetlerini artırır. Yumurtalı sosların ve unla koyulaştırılmış sosların pişirilmesinde de kullanılabilir.
- Bazı tariflerde, yemeğin önerilen sürede düzgün şekilde pişmesini sağlamak için minimum ayardan daha yüksek bir ayar gerekebilir.

Et biftekleri

Sulu ve lezzetli biftek pişirmek için:

1. Eti pişirmeden önce yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir tavayı önceden ısıtın.

TÜRKÇE

3. Bifteklerin her iki tarafını da yağla yağlayın. Kızgın tavaya az miktarda sıvı yağ gezdirip etleri koyun.
4. Pişirme esnasında bifteği sadece bir kez çevirin. Pişirme süresi bifteğin kalınlığına ve damak tadınıza göre değişecektir. Pişirme süreleri her bir taraf için 2 ila 8 dakika arasında değişebilmektedir. Pişirme derecesini ölçmek için bifteğin üzerine bastırın; ne kadar sert olursa o kadar pişmiş olur.
5. Servis etmeden önce bifteği yumuşaması için birkaç dakika ılık bir tabakta dinlendirin.

Sotelenmiş (sotelenmiş)

1. Ocakla uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir tava seçin.
2. Bütün malzemeleri hazırlayın. Kızartma işlemi çabuk yapılır. Çok miktarda yemek hazırlarken, daha küçük miktarlarda pişirin.
3. Tavayı hafifçe ısıtın ve içine iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Önce eti pişirin, kenara alın ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri soteleyin. Sıcak ama çıtır çıtır olunca ocağın altını kısın, eti tekrar tavaya alın ve sosu ekleyin.
6. Malzemeler iyice ısınana kadar yavaşça karıştırın.
7. Hemen servis edin.

Güç seviyesinin ayarlanması

Aşağıdaki ayarlar yalnızca yol gösterici niteliktedir. Tam ayar, pişirme kabı ve pişirdiğiniz miktar gibi çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. Sizin için en iyi sonucu veren ayarları bulmak için kartta denemeler yapın.

Güç seviyesinin ayarlanması	Kullanmak
1 - 2	- Yiyecekleri az miktarda hafifçe ısıtın. - Çikolatayı, tereyağını ve çabuk yanan yiyecekleri eritin. - Kaynamaya bırakın. - Yavaş yavaş ısıtın.
3 - 4	- Tekrar ısıtın. - Hızlı pişirin. - Pirinç pişirin.
5 - 6	- Krep yap.
7 - 8	- Atlamak. - Makarna pişirin.
9	- Atlamak. - Kahverengi. - Çorbaları kaynatın. - Suyu kaynatın.

İpuçları ve öneriler

Kir	Temizlik	Notlar
Dokunmatik kontrollerdeki dökülmeler	1. Elektrik beslemesini kesin. 2. Dökülen sıvıyı temizleyin. 3. Dokunmatik simgeleri temiz ve nemli bir sünger veya bezle temizleyin. 4. Alanı mutfak kağıdıyla tamamen kurulayın. 5. İndüksiyon ocağını açın.	Islak olması durumunda ocak bip sesi çıkarıp kapanabilir ve dokunmatik simgeler çalışmayabilir. İndüksiyonlu ocağı tekrar açmadan önce dokunmatik simgeleri kuruladığınızdan emin olun.

5. SORUN GIDERME

Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçmeden önce, sorunu kendiniz çözmeye çalışmak için aşağıdaki talimatları izleyin .

1. **Plakaya elektrik gelmiyor:**

- Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin.
- Ocağın elektrik şebekesine düzgün şekilde bağlanıp bağlanmadığını kontrol edin.
- Zamanlayıcı geri sayımı sona erdi.
- Maksimum pişirme süresi aşıldığı için otomatik kapanma fonksiyonu devreye girmiştir.

2. **Dokunmatik simgeler çalışmıyor:**

- "Kilit" fonksiyonu aktifleştirildi.
- Tuşların üzerinde hafif bir su tabakası olabilir veya tuşlara basmak için parmak ucunuzu kullanıyor olabilirsiniz. Dokunmatik kontrol alanının kuru olduğundan emin olun ve tuşlara basarken parmak ucunuzu kullanın.

3. **Pişirme işlemi tamamlandığında kullanılan pişirme bölgesinin ekranında "H" sembolü belirir.**

- Bu normaldir. Plaka, yüzeyin hala sıcak olduğu konusunda sizi uyarıyor. Bu sembol, yüzey dokunulabilecek kadar soğuyana kadar görünmeye devam edecektir.

4. **Ocağı kapattıktan sonra fan bir süre daha çalışmaya devam edecektir.**

- Bu normaldir, görevi plakayı soğutmak ve aşırı ısınmasını önlemektir.
- Fan çalışırken ocağın fişini prizden çekmeyin.

5. **Bazı kaplar ısıtılırken garip sesler çıkarabilir.**

- Bu normaldir, bu induksiyon bobinlerinin çalışırken çıkardığı sestir.

TÜRKÇE

- İndüksiyon bobinlerinin güç seviyesi ne kadar yüksek olursa gürültü seviyesi de o kadar yüksek olur.
- Bazı pişirme kapları, yapım malzemesine, alaşımına, yapım katmanlarının sayısına ve türüne vb. bağlı olarak ses çıkarabilir.

6. Kontrol paneli camı çizilmiş.

- Bulaşık teli veya aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmışsınız.

7. Ocak rezistansı çalışma esnasında dönüşümlü olarak açılıp kapanıyor:

Bu durum tüm tabaklarda geçerlidir.

- En yüksek güç seviyesini seçtiyseniz, ısıtma elemanı belirli bir süre açık kalacak ve ardından dönüşümlü olarak açılıp kapanacaktır.
- Daha düşük bir güç seviyesi seçtiyseniz, ısıtma elemanı başlangıçtan itibaren dönüşümlü olarak açılıp kapanacaktır.

8. Pişirme gücü göstergesi yanıyor, ancak ısıtma başlamıyor:

- İndüksiyon ocağının sıcaklığı yüksek.
- Fanın bir kusuru var.
- Güç kartı hasarlı.
- Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .

9. Tencere ısınmıyor veya ocak bunu algılamıyor:

- Tavanın taban çapı çok küçük veya taban pişirme yüzeyinin tam ortasına yerleştirilmemiş.
- İndüksiyona dayanıklı pişirme kapları kullanın.

Herhangi bir anormallik meydana gelirse indüksiyonlu ocakta aşağıdaki hata kodları görüntülenir:

Hata kodları		
Hata	Olası neden	Çözüm
F3/F4	Endüksiyon bobini sıcaklık sensörü arızası	Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .
F9/FA	IGBT'de kısa devre veya açık devre var.	Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .
E1/E2	Yetersiz besleme voltajı	Şebeke voltajının doğru olduğundan emin olun ve ocağı yeniden bağlayın.

E3	Sıcaklık sensörü indüksiyon bobininde yüksek bir sıcaklık algılıyor	Ocağı kapatıp soğumaya bırakın ve normal servis sıcaklığına gelmesini bekleyin. Sorun devam ederse Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .
E5	IGBT sıcaklığı çok yüksek.	Ocağı kapatıp soğumaya bırakın ve normal servis sıcaklığına gelmesini bekleyin. Sorun devam ederse Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .

Bu listede yer almayan başka bir hata kodu görüntülenirse, ocağı kapatın ve Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .

Not:

- Bu talimatlar kalifiye teknisyenlere yöneliktir. Gerekli eğitim ve bilgiye sahip değilseniz bunları yapmaya çalışmayın, çünkü uygunuz onarımdan kaynaklanan herhangi bir hasar garantiyi geçersiz kılacaktır.
- Eğer bu durumlardan hiçbirisi sorununuzla ilgili değilse, cihazı kendiniz sökmeye veya onarmaya çalışmayın. Deneyimsiz personel tarafından yapılan onarımlar yaralanmalara veya ciddi arızalara yol açabilir. Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin . Yetkili bir teknisyen tarafından onarım yapılmalı ve yalnızca orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.

6. TELİF HAKKI

Bu kılavuzda yer alan metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Her hakkı saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmaksızın, tamamen veya kısmen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

7. BASITLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI

CE Cecotec Innovations , bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metnine aşağıdaki web adresinden ulaşabilirsiniz:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Ζώνη επαγωγής 1
2. Ζώνη επαγωγής 2
3. Ζώνη επαγωγής 3
4. Ζώνη επαγωγής 4

Σχήμα 2

1. Εικονίδιο αφής «ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ»
2. Εικονίδιο αφής «Κλειδωμα»
3. Εικονίδιο αφής «Χρονόμετρο»
4. Ρυθμιστικό επιλογής ώρας
5. Αγγίζτε τα εικονίδια για την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος
6. Ρυθμιστικό επιλογής επιπέδου ισχύος
7. λειτουργία « Ενίσχυση »
8. Αγγίζτε το εικονίδιο για την περιοχή «Ευέλκτο»

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά που απεικονίζονται στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφυγείτε τυχόν ζημιά στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν θέλετε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού

- Επαγωγική εστία.
- Κιτ τοποθέτησης.
- Ενσύρματο κουμπί ελέγχου
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, για να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

3.1 Πριν από την εγκατάσταση της πλάκας:

- Ελέγξτε ότι ο πάγκος εργασίας είναι τετράγωνος, επίπεδος, αρκετά μεγάλος και ότι κανένα δομικό στοιχείο δεν επηρεάζει τις απαιτήσεις χώρου.
- Εάν εγκαταστήσετε την εστία πάνω από φούρνο, πρέπει να διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης.
- Συμμορφωθείτε με όλες τις ηλεκτρικές και τοπικές απαιτήσεις ασφαλείας.
- Εγκαταστήστε και τοποθετήστε έναν προσβάσιμο και εγκεκριμένο διακόπτη ασφαλείας, με απόσταση επαφών 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους αγωγούς φάσης υπό τάση, εάν οι τοπικοί κανονισμοί επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων), ο οποίος παρέχει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος. Ο διακόπτης πρέπει να τοποθετηθεί και να τοποθετηθεί σύμφωνα με τα ισχύοντα τοπικά πρότυπα και κανονισμούς.
- Ο διακόπτης απομόνωσης θα είναι εύκολα προσβάσιμος στον χρήστη με την εγκατεστημένη πλάκα.
- Συμβουλευτείτε τις αρμόδιες αρχές ή/και τους τοπικούς κανονισμούς εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με την εγκατάστασή σας.
- Χρησιμοποιήστε υλικά ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στον καθαρισμό (όπως κεραμικά πλακίδια) στις επιφάνειες των τοίχων γύρω από την επαγωγική εστία.
- Ο πάγκος εργασίας (δεν περιλαμβάνεται) πρέπει να είναι κατασκευασμένος από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα άνω των 400°C, πάχους 12mm-15mm, όπως γρανίτη ή πορσελάνη.
- Η εγκατάσταση πληροί τις απαιτήσεις απόστασης για αερισμό.

Προειδοποιήσεις

- Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς.
- Μην εγκαθιστάτε την εστία πάνω σε συσκευές όπως πλυντήρια πιάτων, ψυγεία, καταψύκτες, στεγνωτήρια ή πλυντήρια ρούχων, καθώς η υγρασία που παράγεται από αυτά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.
- Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η βέλτιστη θερμική ακτινοβολία για την αύξηση της αξιοπιστίας της.
- Ο τοίχος και η περιοχή επαγόμενης θέρμανσης πάνω από την επιφάνεια του πάγκου πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφευχθούν ζημιές, οι κόλλες πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να είναι επαρκής και μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει μέρη που ενδέχεται να θερμανθούν ή να υπερβούν τους 75 °C .
- Συμβουλευτείτε έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο για την εγκατάσταση και τυχόν απαραίτητες τροποποιήσεις.

- Το καλώδιο θα πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και δεν πρέπει να λυγίζεται ή να πιέζεται.
- Η Cecotec δεν φέρει ευθύνη για ατυχήματα που προκύπτουν από κακή γείωση.

3.2 Προετοιμασία πάγκου (ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ):

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Επιλέξτε ένα υλικό πάγκου ανθεκτικό στη θερμότητα (όπως γρανίτη ή πορσελάνη) για να αποφύγετε τη στρέβλωση που προκαλείται από την ακτινοβολία θερμότητας από την εστία. Για σωστή λειτουργία, προτείνεται η χρήση πάγκου με αντίσταση μεγαλύτερη από 400°C και πάχος 12mm-15mm.

ΣΥΣΤΑΣΗ: Εάν η θερμική αντίσταση της εστίας σας είναι μεταξύ 200°C και 400°C, συνιστάται η χρήση μαξιλαριών σιλικόνης για την επαρκή προστασία της από τη θερμότητα (οι μαξιλαράκια δεν περιλαμβάνονται).

- Γυρίστε τη συσκευή ανάποδα και σημειώστε τις θέσεις σύμφωνα με τις διαστάσεις (οι κύκλοι είναι οι θέσεις κόλλησης), όπως φαίνεται στο Σχήμα 3.
3 του υπομνήματος :
 - 1.- Άκρη του πάγκου.
 - 2.- Άκρη της πλάκας.
 - 3.- Άκρη του επαγωγικού πηνίου.
 - 4.- Επιφάνεια.
 - 5.- Πίσω μέρος της πλάκας.
 - 6.- Θέση βάσης.
 - 7.- Θέση κόλλησης.
- Εφαρμόστε κόλλα (κόλλα εποξειδικής ρητίνης AB ή άλλη ισχυρή κόλλα κατάλληλη για συγκόλληση κεραμικών και μετάλλων) ομοιόμορφα στις σημειωμένες θέσεις. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις βίδες και τις φλάντζες στις αντίστοιχες θέσεις με κόλλα και αφήστε τις για 24 ώρες (Εικ. 4).
4 του υπομνήματος :
 - 1.- Πίσω μέρος του πιάτου.
- Ανάλογα με την πραγματική κατάσταση του ντουλαπιού του πάγκου, επιλέξτε μια κατάλληλη θέση για να ανοίξετε τρύπες, τοποθετήστε τα 3 καλώδια στις αντίστοιχες υποδοχές της οθόνης και, στη συνέχεια, στερεώστε το κουτί της οθόνης στην τρυπημένη οπή ή σε άλλη σταθερή θέση (Εικ. 5).
5 του υπομνήματος :
 - 1.- Τοποθέτηση συρταριού.
 - 2.- Πλευρική τοποθέτηση.
- Τοποθετήστε μια κατασρόλα κατάλληλου μεγέθους γεμάτη με νερό, στη συνέχεια συνδέστε την εστία στην πρίζα για να βρείτε τη ζώνη θέρμανσης και τοποθετήστε το σιλικονούχο

επίθεμα στην περιοχή θέρμανσης για μελλοντική χρήση (Εικ. 6).

Υπόμνημα σχήμα 6 :

- 1.- Εντοπίστε την περιοχή προθέρμανσης.
- 2.- Τοποθετήστε το σιλικονούχο επίθεμα στην ζώνη θέρμανσης (για πάγκους που δεν αντέχουν σε θερμοκρασίες άνω των 400 °C)

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της επαγωγικής εστίας και του ντουλαπιού από πάνω της (εάν υπάρχει) πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.

3.3 Αερισμός

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες.
- Παρατηρήστε το Σχήμα 7 για να διασφαλίσετε τον σωστό αερισμό της πλάκας.

Μετρήσεις Σχήμα 7

A (mm)	B (mm)	Γ (χιλ.)	ρε	ΚΑΙ
760	50 (ελάχιστο)	300 (ελάχιστο)	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 10 mm

3.4 Μετά την εγκατάσταση της πλακέτας, βεβαιωθείτε ότι:

- Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι προσβάσιμο μέσω των θυρών ή των συρταριών των ντουλαπιών.
- Διατηρείτε επαρκή αερισμό (ροή φρέσκου αέρα) από το εξωτερικό του ντουλαπιού μέχρι τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία βρίσκεται πάνω σε συρτάρι, έπιπλα ή ντουλάπια, εγκαταστήστε ένα θερμικό προστατευτικό φράγμα κάτω από τη βάση.

3.5 Πριν από την τοποθέτηση των στηριγμάτων στερέωσης:

- Η πλάκα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή και λεία επιφάνεια (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ίδια τη συσκευασία)
- Μην ασκείτε δύναμη στον πίνακα ελέγχου που προεξέχει από την πλακέτα.
- Ελέγξτε ότι η εγκατάσταση του σπιτιού σας είναι κατάλληλη για την ισχύ που καταναλώνει η εστία.
- Η τάση και η ηλεκτρική συχνότητα αντιστοιχούν στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου.
- Τα τμήματα των καλωδίων στην οικιακή εγκατάσταση υποστηρίζουν το φορτίο που παράγεται από την πλάκα.
- Για να συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή πολλαπλούς συνδετήρες, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Η τροφοδοσία ρεύματος πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ή μέσω μονοπολικού διακόπτη.

3.6 Ηλεκτρική σύνδεση:

- Οι μέθοδοι σύνδεσης φαίνονται στο Σχήμα 8.
Υπόμνημα σχήμα 8:
A: Διφασική σύνδεση
1: Μαύρο καλώδιο
2: Καφέ σύρμα
3: μπλε σύρμα
4: Γκρι καλώδιο
5: Πράσινο-κίτρινο καλώδιο προστασίας γείωσης
L1: Φάση 1 (μαύρο)
L2: Φάση 2 (καφέ)
N: Ουδέτερο (μπλε και γκρι)

B: Μονοφασική σύνδεση (η πιο συνηθισμένη)
1: Μαύρο καλώδιο
2: Καφέ σύρμα
3: μπλε σύρμα
4: Γκρι καλώδιο
5: Πράσινο-κίτρινο καλώδιο προστασίας γείωσης
L: Φάση (μαύρο και καφέ)
N: Ουδέτερο (μπλε και γκρι)

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ

4.1 Χρήση εικονιδίων αφής

- Τα εικονίδια αφής ανταποκρίνονται στην αφή, δεν απαιτείται πίεση. Χρησιμοποιήστε το μαξιλαράκι του δακτύλου σας, όχι την άκρη, για να πιέσετε.
- Θα ακούγεται ένας ήχος "μπιπ" κάθε φορά που η πλάκα ανιχνεύει το δάχτυλό σας.
- Διατηρείτε τα εικονίδια αφής καθαρά και στεγνά, διασφαλίζοντας ότι δεν καλύπτονται από αντικείμενα (π.χ. σκεύη κουζίνας ή πανιά), καθώς ακόμη και μια λεπτή στρώση νερού μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία τους.

4.2 Κατάλληλα δοχεία για επαγγελματικές εστίες

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη (τηγάνια, κατσαρόλες, κατσαρόλες κ.λπ.) με βάση κατάλληλη για επαγωγή.
- Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στη βάση του μαγειρικού σκεύους.

- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα εκτελώντας μια μαγνητική δοκιμή. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του μαγειρικού σκεύους. Αν έλκεται, είναι κατάλληλος για επαγωγή.
- Τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για μαγείρεμα σε επαγωγική εστία είναι κατασκευασμένα από σιδηρομαγνητικό υλικό όπως εμαγνημένο χάλυβα, χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο χάλυβα (κράμα).
- Τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.

Ειδικά δοχεία

- Υπάρχουν και άλλοι τύποι κατάλληλων δοχείων των οποίων η βάση δεν είναι πλήρως σιδηρομαγνητική. Πριν από τη χρήση τους, ελέγξτε τη διάμετρο της βάσης και βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία μπορεί να τα ανιχνεύσει.

Επιλέγοντας τα σωστά σκεύη μαγειρέματος

- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία με οδοντωτές άκρες ή καμπυλωτό πάτο.
- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίπεδο πάτο που στηρίζονται σωστά και ταιριάζουν με το μέγεθος της περιοχής μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε δοχεία με διάμετρο μικρότερη από αυτήν της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιώντας ένα ελαφρώς μεγαλύτερο σκεύος, θα καταναλωθεί περισσότερη ενέργεια για να επιτευχθεί η μέγιστη απόδοση.
- Αν χρησιμοποιήσετε μικρότερο σκεύος, η απόδοση μπορεί να είναι χαμηλότερη από την αναμενόμενη.
- Τοποθετείτε πάντα το δοχείο στο κέντρο της περιοχής μαγειρέματος.
- Τα τηγάνια με βάση υψηλότερης ποιότητας μπορούν να βελτιώσουν την κατανομή θερμότητας, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.
- Σηκώστε το δοχείο εάν χρειάζεται να το μετακινήσετε για να αποφύγετε ζημιές, μην το σύρετε.
- Μην τοποθετείτε άδεια δοχεία ή δοχεία με λεπτό πάτο πάνω στην εστία για να αποφύγετε ζημιές.

Διαστάσεις των δοχείων

Οι ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρο του χρησιμοποιούμενου μαγειρικού σκεύους, μέχρι ένα όριο. Ωστόσο, ο πάτος του δοχείου πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο κατάλληλη για την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο την εστία σας, τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Διάμετρος βάσης επαγωγικού μαγειρικού σκεύους

Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος	Ελάχιστη διάμετρος σκευών κουζίνας (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Ζώνη Ευέλικτης	200

Ξεκινήστε το μαγείρεμα

- Πατήστε το εικονίδιο αφής «ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ» ①.
- Μετά την ενεργοποίηση, η εστία θα ηχήσει και η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «___», υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.
- Αυτός ο τύπος εστίας με σύνδεση στο ρεύμα έχει περιορισμένη συνολική ισχύ. Όταν ενεργοποιείτε δύο ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος, η εστία θα ρυθμίσει αυτόματα την ισχύ εντός του συνολικού ορίου ισχύος, αποφεύγοντας έτσι υπερφορτώσεις που μπορούν να οδηγήσουν σε διακοπές ρεύματος και δυσλειτουργίες.
- Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στην εστία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του τηγανιού και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.
- Ένα «0» που αναβοσβήνει θα εμφανιστεί στην οθόνη δίπλα σε κάθε εικονίδιο ζώνης μαγειρέματος (Εικ. 9).
- Εάν η οθόνη αναβοσβήνει εναλλάξ με αυτό το σύμβολο $\geq \leq$, σημαίνει ότι:
 - 1.- Δεν έχετε τοποθετήσει το δοχείο στη σωστή ζώνη μαγειρέματος.
 - 2.- Το δοχείο δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες.
 - 3.- Η διάμετρος της βάσης του δοχείου είναι πολύ μεγάλη ή μικρή ή δεν είναι πλήρως κεντραρισμένη στην περιοχή μαγειρέματος.
 - 4.- Η βάση του δοχείου πρέπει να ταιριάζει όσο το δυνατόν περισσότερο με την περιοχή μαγειρέματος όπου θα τοποθετηθεί.
 - 5.- Δεν υπάρχει τοποθετημένο δοχείο στην περιοχή μαγειρέματος.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

- Η θέρμανση δεν θα πραγματοποιηθεί εκτός εάν υπάρχει κατάλληλο δοχείο στην περιοχή μαγειρέματος.
- Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά εάν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.

ΣΠΟΥΔΑΙΟΣ:

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις θερμές επιφάνειες.

 Κίνδυνος εγκαυμάτων
4.4 Ρύθμιση της στάθμης ισχύος

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος. Ο αριθμός «0» θα αναβοσβήνει στην οθόνη.
2. Σύρετε την άκρη του δακτύλου σας πάνω από το ρυθμιστικό από αριστερά προς τα δεξιά για να αυξήσετε την ισχύ από το επίπεδο 0 (απενεργοποίηση) στο επίπεδο 9 (μέγιστο) και από δεξιά προς τα αριστερά για να τη μειώσετε από το 9 στο 0.
3. Για να ρυθμίσετε την ισχύ της ζώνης μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή, επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη και επαναλάβετε τη διαδικασία.

4.4 Κλειδώμα του πίνακα ελέγχου

1. Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε κακή χρήση, όπως το να ενεργοποιήσουν κατά λάθος οι ζώνες μαγειρέματος τα παιδιά.
2. Όταν τα εικονίδια αφής βρίσκονται σε κατάσταση «κλειδώματος», όλα τα εικονίδια θα παραμείνουν απενεργοποιημένα εκτός από το εικονίδιο «ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ».
3. Για κλειδώμα, πατήστε το εικονίδιο αφής «Κλειδώμα»  , η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo». Για να ξεκλειδώσετε, βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη, πατήστε παραπεταμένα το εικονίδιο αφής «Κλειδώμα» για μερικά δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Στην κατάσταση «Κλειδώμα», είναι δυνατό να απενεργοποιήσετε την εστία χρησιμοποιώντας το εικονίδιο αφής «Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση» σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά όταν την ενεργοποιήσετε ξανά, πρέπει να την ξεκλειδώσετε.

4.5 Μετά το μαγείρεμα

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Ρυθμίστε την ισχύ χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την ένδειξη «0».
3. Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία πατώντας το εικονίδιο αφής «On/Off». Εάν εμφανίζεται η ένδειξη «H», σημαίνει ότι η θερμοκρασία της επιφάνειας είναι πάνω από περίπου 60 °C και θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει. Αν θέλετε να θερμάνετε άλλα δοχεία, χρησιμοποιήστε την περιοχή που είναι ακόμα ζεστή για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Λειτουργία ενίσχυσης

Αυτή η λειτουργία αυξάνει προσωρινά την ισχύ για γρήγορη προθέρμανση. Χρησιμοποιήστε με προσοχή.

1. Πατήστε το εικονίδιο της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

2. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής για να επιλέξετε το >>> επίπεδο ισχύος « Booster » . Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη «P».
3. λειτουργία « Booster » θα ενεργοποιηθεί για 5 λεπτά. Η ζώνη μαγειρέματος θα επιστρέψει αυτόματα στο επίπεδο ισχύος «9».
4. Για να ακυρώσετε αυτήν τη λειτουργία πριν περάσουν 5 λεπτά, πατήστε το εικονίδιο αφής για την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος και πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής « Booster ». Η ζώνη μαγειρέματος θα επιστρέψει στις αρχικές της ρυθμίσεις.

Προειδοποίηση: Να είστε προσεκτικοί κατά το τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος ζεσταίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία « Booster ». Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το γράσο μπορούν να καούν, δημιουργώντας σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

4.7 Ευέλικτη Ζώνη

- Αυτή η ζώνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία ζώνη ή ως δύο ξεχωριστές ζώνες, ανάλογα με τις ανάγκες μαγειρέματος κάθε δεδομένη στιγμή.
 - Η Ευέλικτη Ζώνη αποτελείται από δύο ανεξάρτητους επαγωγείς που ελέγχονται ξεχωριστά.
 - Όταν λειτουργεί ως μία ζώνη, ένα μαγειρικό σκεύος μπορεί να μετακινηθεί από τη μία ζώνη στην άλλη, διατηρώντας το επίπεδο ισχύος της προηγούμενης ζώνης.
 - Αυτό θα σταματήσει τη θέρμανση όταν δεν ανιχνεύει πλέον το μαγειρικό σκεύος.
 - ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Βεβαιωθείτε ότι το τηγάνι είναι κεντραρισμένο στην ξεχωριστή ζώνη μαγειρέματος, όπως φαίνεται στο Σχήμα 10.
 - Εάν χρησιμοποιείτε ένα δοχείο που είναι πολύ μεγάλο, οβάλ, ορθογώνιο ή φαρδύ, βεβαιωθείτε ότι είναι κεντραρισμένο και στις δύο περιοχές και καλύπτει και τις δύο εγκάρσιες περιοχές.
1. Πατήστε το εικονίδιο αφής για την επιθυμητή περιοχή «Ευέλικτη». 
 2. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό.
 3. Πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής «Ευέλικτη» ζώνη για να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία ως 2 ξεχωριστές ζώνες που λειτουργούν ανεξάρτητα η μία από την άλλη.

4.8 Μετρών την ώρα

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε και να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος αφού παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο έως και 99 λεπτά (αντίστροφη μέτρηση). Εάν ο καθορισμένος χρόνος υπερβεί τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στα 99 λεπτά.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- 1.- Πατήστε το εικονίδιο αφής για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
- 2.- Πατήστε το εικονίδιο αφής «Χρονοδιακόπτης». Η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «30».
- 3.- Ρυθμίστε την ώρα σύροντας την άκρη του δακτύλου σας κατά μήκος του ρυθμιστικού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Πατήστε το εικονίδιο αφής «Χρονοδιακόπτης». Η ένδειξη θα αναβοσβήνει σε μονάδες. Πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής «Χρονοδιακόπτης». Η ένδειξη θα αναβοσβήνει σε 10 μονάδες. Αφού ολοκληρώσετε αυτό το βήμα, η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η ώρα θα εμφανιστεί στην οθόνη.

Όταν πατήσετε για πρώτη φορά το εικονίδιο αφής «Χρονοδιακόπτης», η θέση των μονάδων θα αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την ώρα σύροντας την άκρη του δακτύλου σας κατά μήκος του ρυθμιστικού από αριστερά προς τα δεξιά (για αύξηση) ή από δεξιά προς τα αριστερά (για μείωση). Μπορείτε να ορίσετε τη θέση των δεκάδων αυξάνοντας ή μειώνοντας κατά 1 λεπτό.

4.- Στη συνέχεια, πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής «Χρονοδιακόπτης». Το ψηφίο των δεκάδων θα αναβοσβήνει. Ρυθμίστε την ώρα σύροντας την άκρη του δακτύλου σας κατά μήκος του ρυθμιστικού από αριστερά προς τα δεξιά (για αύξηση) ή από δεξιά προς τα αριστερά (για μείωση). Μπορείτε να ορίσετε τη θέση ενός μονοψήφιου ψηφίου αυξάνοντας ή μειώνοντας κατά 10 λεπτά.

5.- Πατώντας το εικονίδιο αφής για την επιλογή της ζώνης μαγειρέματος και στη συνέχεια το εικονίδιο αφής για το «Χρονοδιακόπτης», η λειτουργία χρονοδιακόπτη ακυρώνεται και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «—».

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε ορισμένα μοντέλα είναι επίσης απαραίτητο να σύρετε το ρυθμιστικό στο «00».

6.- Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει αμέσως. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι η ζώνη έχει επιλεγεί.

7.- Όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος, θα ηχησει ένας ηχητικός συναγερμός για 30 δευτερόλεπτα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «—».

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση περισσότερων από μίας ζωνών μαγειρέματος

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

1.- Εάν πολλές ζώνες μαγειρέματος χρησιμοποιούν αυτή τη λειτουργία, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει τον ελάχιστο χρόνο.

Για παράδειγμα, εάν η ζώνη μαγειρέματος 2 έχει καθορισμένο χρόνο 3 λεπτών και η ζώνη 4 έχει καθορισμένο χρόνο 6 λεπτών, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «3».

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη στάθμης ισχύος θα αναβοσβήνει.

Αν θέλετε να ελέγξετε την ώρα για μια άλλη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το εικονίδιο επιλογής αφής. Η οθόνη θα εμφανίσει την καθορισμένη ώρα.

2.- Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «H».

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε να αλλάξετε την ώρα αφού ο χρονοδιακόπτης είναι έτοιμος, πρέπει να ξεκινήσετε από την αρχή από το βήμα 1.

4.9 Προστασία από υπερθέρμανση

Η εστία διαθέτει έναν αισθητήρα που μετρά τη θερμοκρασία και την απενεργοποιεί αυτόματα εάν ανιχνεύσει υπερβολικές θερμοκρασίες.

4.10 Αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας

Η συσκευή ενσωματώνει μια λειτουργία προστασίας ασφαλείας, η οποία απενεργοποιείται αυτόματα εάν για οποιονδήποτε λόγο ξεχάσετε να την απενεργοποιήσετε. Οι χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης ανάλογα με το επίπεδο ισχύος εμφανίζονται στον ακόλουθο πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένη ώρα (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ανεμιστήρας

Ο ανεμιστήρας ρυθμίζει την εσωτερική θερμοκρασία. Ακόμα κι αν η εστία είναι απενεργοποιημένη, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η εστία.

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση της πλάκας. Θα σταματήσει όταν το πιάτο κρυώσει αρκετά. Ο ανεμιστήρας κάνει έναν ακουστικό θούρητο.

Προειδοποίηση:

Τα άτομα με βηματοδότη θα πρέπει να συμβουλευτούν τον γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν αυτήν την επαγωγική εστία.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Όταν το φαγητό αρχίσει να βράζει, χαμηλώστε τη φωτιά.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος, εξοικονομώντας ενέργεια.

- Μειώστε την ποσότητα λαδιού ή λίπους που χρησιμοποιείται για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ισχύ και χαμηλώστε τη φωτιά όταν το φαγητό ζεσταθεί καλά.

Σιγοβράζοντας και μαγειρεύοντας ρύζι

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C. Είναι κατάλληλο για την παρασκευή ορισμένων σούπας και μαγειρευτών φαγητών, καθώς ενισχύει τις γεύσεις χωρίς να παραψήσει το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα σαλτσών με βάση το αυγό και εκείνων που έχουν πήξει με αλεύρι.
- Ορισμένες συνταγές ενδέχεται να απαιτούν ρύθμιση υψηλότερη από την ελάχιστη, για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό θα μαγειρευτεί σωστά στον συνιστώμενο χρόνο.

Μπριζόλες κρέατος

Για να μαγειρέψετε ζουμερές και νόστιμες μπριζόλες:

1. Αφήστε το κρέας να σταθεί σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγειρέψετε.
2. Προθερμάνετε ένα τηγάνι με χοντρή βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε λίγο λάδι σε ένα ζεστό τηγάνι και τοποθετήστε το κρέας.
4. Γυρίζετε την μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτηθεί από το πάχος της μπριζόλας και τις προτιμήσεις σας. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να κυμαίνεται από 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιάστε την μπριζόλα για να μετρήσετε τον βαθμό ψησίματος. όσο πιο σφιχτό είναι, τόσο πιο ψημένο θα είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να μαλακώσει πριν τη σερβίρετε.

Σοταρισμένο (σοταρισμένο)

1. Επιλέξτε ένα γούκι με επίπεδο πάτο συμβατό με εστία μαγειρέματος ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Να έχετε όλα τα υλικά έτοιμα. Το τηγάνισμα είναι γρήγορο. Όταν προετοιμάζετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, μαγειρέψτε σε μικρότερες δόσεις.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αφήστε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Σοτάρτε τα λαχανικά. Όταν είναι ζεστά αλλά ακόμα τραγανά, χαμηλώστε τη φωτιά, επιστρέψτε το κρέας στην κατσαρόλα και προσθέστε τη σάλτσα.
6. Ανακατέψτε απαλά τα υλικά μέχρι να ζεσταθούν καλά.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ρύθμιση της στάθμης ισχύος

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο για καθοδήγηση. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από διάφορους παράγοντες, όπως το μαγειρικό σκεύος και την ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την πλακέτα για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ρύθμιση της στάθμης ισχύος	Χρήση
1 - 2	- Ζεσταίνετε απαλά μικρές ποσότητες φαγητού. - Λιώστε σοκολάτα, βούτυρο και τροφές που καίγονται γρήγορα. - Σιγοβράζω. - Ζεστάνετε σταδιακά.
3 - 4	- Αναθερμαίνω. - Μαγειρέψτε γρήγορα. - Μαγειρέψτε ρύζι.
5 - 6	- Φτιάξτε τηγανίτες.
7 - 8	- Παραλείπω. - Μαγειρέψτε ζυμαρικά.
9	- Παραλείπω. - Καστανός. - Βράστε τις σούπες. - Βράστε νερό.

Συμβουλές και προτάσεις

Βρωμιά	Καθάρισμα	Βαθμοί
Διαρροές στα χειριστήρια αφής	1. Αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος. 2. Καθαρίστε τη διαρροή. 3. Καθαρίστε τα εικονίδια αφής με ένα καθαρό, υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία.	Η εστία μπορεί να κάνει ένα ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί, και τα εικονίδια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν εάν είναι βρεγμένα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει τα εικονίδια αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την επαγωγική εστία.

5. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

1. Η πλάκα δεν λαμβάνει ηλεκτρική ενέργεια:

- Ελέγξτε αν έχει γίνει διακοπή ρεύματος.
- Ελέγξτε αν η εστία είναι σωστά συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Η αντίστροφη μέτρηση του χρονομέτρου έχει τελειώσει.

- Η λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης έχει ενεργοποιηθεί επειδή έχει ξεπεραστεί ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος.
2. **Τα εικονίδια αφής δεν λειτουργούν:**
- Η λειτουργία «Κλειδωμα» έχει ενεργοποιηθεί.
 - Μπορεί να υπάρχει μια ελαφριά στρώση νερού στα κουμπιά ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας για να τα πατήσετε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε την άκρη του δακτύλου σας όταν πατάτε τα κουμπιά.
3. **Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, το σύμβολο «H» εμφανίζεται στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος που χρησιμοποιείται.**
- Αυτό είναι φυσιολογικό. Η πλάκα σας προειδοποιεί ότι η επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή. Αυτό το σύμβολο θα συνεχίσει να εμφανίζεται μέχρι η επιφάνεια να κρυώσει αρκετά ώστε να μπορείτε να την αγγίξετε.
4. **Αφού απενεργοποιήσετε την εστία, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.**
- Αυτό είναι φυσιολογικό, η λειτουργία του είναι να ψύχει την πλάκα και να αποτρέπει την υπερθέρμανση.
 - Μην αποσυνδέετε την εστία από την πρίζα ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
5. **Ορισμένα δοχεία μπορεί να κάνουν περίεργους ήχους κατά τη θέρμανση.**
- Αυτό είναι φυσιολογικό, είναι ο ήχος των επαγωγικών πηνίων όταν αυτά λειτουργούν.
 - Όσο υψηλότερη είναι η στάθμη ισχύος, τόσο υψηλότερο είναι το επίπεδο θορύβου των επαγωγικών πηνίων.
 - Ορισμένα μαγειρικά σκεύη μπορούν να παράγουν ήχους ανάλογα με τα υλικά κατασκευής τους, τα κράματα, τον αριθμό και τους τύπους στρώσεων κατασκευής κ.λπ.
6. **Το γυαλί του πίνακα ελέγχου είναι γρατσουνισμένο.**
- Έχετε χρησιμοποιήσει συρμάτινα σφουγγάρια ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
7. **Η αντίσταση της εστίας ενεργοποιείται και απενεργοποιείται εναλλάξ κατά τη λειτουργία:**
- Αυτό συμβαίνει σε όλα τα πιάτα.
- Εάν έχετε επιλέξει την υψηλότερη βαθμίδα ισχύος, το θερμαντικό στοιχείο θα παραμείνει αναμμένο για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια θα ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται εναλλάξ.
 - Εάν έχετε επιλέξει χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος, το θερμαντικό στοιχείο θα ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται εναλλάξ από την αρχή.

8. Η ένδειξη ισχύος μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινά:

- Υψηλή θερμοκρασία της επαγωγικής εστίας.
- Ο ανεμιστήρας έχει κάποιο ελάττωμα.
- Η πλάκετα τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.
- την τεχνική υποστήριξη της Cecotec .

9. Το μαγειρικό σκεύος δεν θερμαίνεται ή η εστία δεν το ανιχνεύει:

- Η διάμετρος της βάσης του τηγανιού είναι πολύ μικρή ή η βάση δεν είναι σωστά κεντραρισμένη πάνω από τη ζώνη μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγή.

Εάν παρουσιαστεί κάποια ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα εμφανίσει τους ακόλουθους κωδικούς σφάλματος:

Κωδικοί σφάλματος		
Λάθος	Πιθανή αιτία	Διάλυμα
F3/F4	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας επαγωγικού πηνίου	Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη της Cecotec .
F9/FA	Το IGBT είναι βραχυκυκλωμένο ή υπάρχει ανοιχτό κύκλωμα.	Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη της Cecotec .
E1/ E2	Ανεπαρκής τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε ότι η τάση του δικτύου είναι σωστή και επανασυνδέστε την εστία.
E 3	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ανιχνεύει υψηλή θερμοκρασία στο επαγωγικό πηνίο	Σβήστε την εστία, αφήστε το να κρυώσει και να επανέλθει στην κανονική θερμοκρασία σεβρίσματος. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .
E 5	Η θερμοκρασία IGBT είναι πολύ υψηλή.	Σβήστε την εστία, αφήστε το να κρυώσει και να επανέλθει στην κανονική θερμοκρασία σεβρίσματος. Εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .

Εάν εμφανιστεί οποιοσδήποτε άλλος κωδικός σφάλματος που δεν περιλαμβάνεται σε αυτήν τη λίστα, απενεργοποιήστε την εστία και επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .

Σημείωμα:

- Αυτές οι οδηγίες απευθύνονται σε εξειδικευμένους τεχνικούς. Μην επιχειρήσετε να τα εκτελέσετε εκτός εάν έχετε την απαραίτητη εκπαίδευση και γνώσεις, καθώς οποιαδήποτε ζημιά που προκαλείται από ακατάλληλη επισκευή θα ακυρώσει την εγγύηση.

- Εάν καμία από αυτές τις περιπτώσεις δεν ισχύει για το πρόβλημά σας, μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας. Οι επισκευές που εκτελούνται από άπειρο προσωπικό μπορούν να προκαλέσουν τραυματισμό ή σοβαρές δυσλειτουργίες. Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη της Cecotec . Ένας εξουσιοδοτημένος τεχνικός πρέπει να εκτελέσει την επισκευή και να χρησιμοποιήσει μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

6. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της δημοσίευσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ



Η Cecotec Innovations δηλώνει με το παρόν ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί ώστε να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διαδικτυακή διεύθυνση:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Zona d'inducció 1
2. Zona d'inducció 2
3. Zona d'inducció 3
4. Zona d'inducció 4

Figura 2

1. Icono tàctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF)
2. Icono tàctil de "Bloqueo"
3. Icono tàctil del "Temporizador"
4. Control lliscant de selecció del temps
5. Iconos tàctils de selecció de la zona de cocció
6. Control lliscant de selecció dels nivells de potència
7. Icono tàctil de la funció " Booster "
8. Icono tàctil de la zona "Flexible"

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i poden no coincidir exactament amb el producte.

2. ABANS DEL FINAL

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el seu transport. Saque l'aparell de la seva caixa i retireu tot el material d'embalatge. Pot guardar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell i necessitareu transportar-lo en el futur. Si voleu deshacerse de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i components estan inclosos i en bon estat. Si faltara algun o no estuviéssim en buen estado, contacte de forma immediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec .

El contingut de la caixa

- Làmpada d'inducció.
- Kit de muntatge.
- Manual per controlar el cable
- Aquest és el manual d'instruccions.
- No retireu el número de sèrie del producte, per mantenir una correcta trazabilitat del seu equip en cas de sol·licitar assistència.

3. INSTAL·LACIÓ

3.1 Antes d'instalar la placa:

- Verifiqueu que l'encimera estigui quadrada, nivellada, té una mida suficient i que cap element estructural interfaci amb els requisits de l'espai.
- Si installeu la placa damunt d'un forn, heu de comptar amb un ventilador de refrigeració.
- Compliu amb tots els requisits de seguretat elèctrica i local.
- Instal·leu i col·loqueu un interruptor de seguretat accessible i homologat, amb una separació de contactes de 3 mm en tots els polos (o en tots els conductors actius, de fase, si les normes locals permeten aquesta variació dels requisits), que proporciona una desconexió completa de la font d'alimentació. L'interruptor s'ha de muntar i ubicar segons la Normativa i les Regulacions locals vigents.
- El interruptor d'aislamiento serà fàcilment accessible per a l'usuari amb la placa instal·lada.
- Consulteu amb les autoritats pertinents i/o amb les ordenances locals en cas de dubte sobre la seva instal·lació.
- Utilitzeu materials resistents a la calor i fàcils de netejar (com azulejos de ceràmica) a les superfícies de les parets circumdants a la placa d'inducció.
- La encimera (no inclosa) ha d'estar hecha d'un material resistent a la calor major a 400°C de 12mm-15mm de espesor com a granit o porcelánico.
- La instal·lació acumula amb els requisits de l'espai lliure per a la ventilació.

Advertències

- La instal·lació ha de ser realitzada per personal o tècnics qualificats.
- No instale la placa sobre electrodomésticos como lavavajillas, frigoríficos, congeladores, secadoras o lavadoras, ya que la humedad generada por éstos podría dañar los componentes electrónicos.
- La placa d'inducció s'ha d'instalar de forma que garanteixi la millor radiació tèrmica per augmentar la seva fiabilitat.
- La paret i la zona d'escalfament induït sobre la superfície de l'encimera han de suportar el calor.
- Per evitar danys, els adhesius han de ser resistents al calor.
- La connexió elèctrica ha de ser adequada i no utilitzar adaptadors.
- El cable de alimentació no ha de tocar parts que puguin calentar-se o superar los 75 °C .
- Consulteu un electricista autoritzat per a la instal·lació i qualsevol modificació necessària.
- El cable ha de ser revisat periòdicament i no ha de doblar-se ni pressionar.
- Cecotec no es fa responsable per accidents derivats d'una mala connexió a terra.

3.2 Preparació de l'encimera (NO INCLUIDA):

IMPORTANT: elija un material de l'encimera resistent al calor (como granit o porcelánico) per evitar deformacions causades per la radiació tèrmica de la placa. Per a un correcte funcionament se sugiere utilitzar encimera amb resistència major a 400°C de 12mm-15mm de espesor.

RECOMENDACIÓ: Si la resistència tèrmica de la seva encimera està compresa entre 200°C i 400°C, es recomana utilitzar almohadillas de silicona per protegir-la adequadament de la calor (almohadillas no incloses).

- Dé la vuelta al aparato y marque las posiciones según las dimensiones (los círculos son las posiciones de pegado), tal y como se muestra en la figura 3.
Llegenda figura 3 :
 - 1.- El color de l'encimera.
 - 2.- Vora del quadrat.
 - 3.- Borde de la bobina d'inducció.
 - 4.- Superfit.
 - 5.- Revers del preu.
 - 6.- Posició base.
 - 7.- El càrrec del professor/a.
- Aplique pegamento (adhesivo de resina epoxi AB u otro tipo de adhesivo fuerte apto para pegar cerámica y metales) uniformemente en las posiciones marcadas. A continuació, col·loqueu els tornillos i les juntes en les posicions corresponents amb adhesivo i deje actuar durant 24 hores (Fig. 4).
Llegenda figura 4 :
 - 1.- Revers del preu.
- Segons la situació real de l'armari de l'encimera, seleccioneu una posició adequada per perforar els agujeros, inseriu els 3 cables en els connectors corresponents del panel de visualització i després fixe la caixa del panell de visualització en l'agujero perforat o en una altra posició fija (Fig. 5).
Llegenda figura 5 :
 - 1.- Muntatge del caixó.
 - 2.- Muntatge lateral.
- Col·loqueu una olla de mida adequada omple d'aigua, després connecteu la placa per trobar la zona d'escalfament i col·loqueu l'almohadilla de silicona a l'àrea d'escalfament per a un ús futur (Fig. 6).
Llegenda figura 6 :
 - 1.- Localice la zona d'escalfament.
 - 2.- Coloque la almohadilla de silicona en la zona de calentamiento (para encimeras que no resistan temperaturas por encima de los 400 °C)

ADVERTÈNCIA: La distància de seguretat entre la placa d'inducció i l'armari situat sobre ella (si lo hubiere), ha de ser de menys de 760 mm.

3.3 Ventilació

- Assegureu-vos que la placa tingui bona ventilació i que l'entrada i sortida d'aire no estiguin bloquejades.
- Observe la figura 7 per assegurar la ventilació adequada de la placa.

Mides Figura 7

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 (mínim)	300 (mínim)	Tom de l'aire	Salinitat de l'aire 10 mm

3.4 Després d'instal·lar la placa, assegureu-vos que:

- El cable d'alimentació no sea accessible a través de portes o cajons d'armaris.
- Mantenga una ventilació adequada (flujo d'aire fresc) des de l'exterior del moble fins a la base de la placa.
- Sila placa està ubicada sobre cajons, mobles o armaris, installa una barrera de protecció tèrmica baix de la base.

3.5 Antes de col·locar els suports de fijació:

- La placa ha de col·locar-se sobre una superfície estable i lisa (podeu utilitzar el propi embalatge)
- No hi ha força sobre el panel de control que sobreveda de la placa.
- Compruebe que la instal·lació domèstica és adequada per a la potència consumida per la placa.
- La tensió i la freqüència elèctrica es correspon amb el valor indicat a la placa de característiques.
- Les seccions dels cables de la instal·lació domèstica suporten la càrrega generada per la placa.
- Per connectar la placa a la red elèctrica, no utilice adaptadores, reductores ni conectores múltiples, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendios.
- Si el cable d'alimentació està fet, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .
- La font d'alimentació ha de connectar-se d'acord amb la Normativa pertinent o mitjançant un disyuntor unipolar.

3.6 Connexió elèctrica:

- En la figura 8 es mostren els mètodes de connexió.

Llegenda figura 8:

A: Connexió bifàsica

1: Cable Negre

2: Cable marró

3: cable blau

4: Cable Gris

5: Cable de protección a tierra verde-marillo

L1: Fase 1 (negre)

L2: Fase 2 (marró)

N: Neutro (blau i gris)

B: Connexió monofàsica (és les més comuns)

1: Cable Negre

2: Cable marró

3: cable blau

4: Cable Gris

5: Cable de protección a tierra verde-marillo

L: Fase (negre i marró)

N: Neutro (blau i gris)

4. MÈTODE DE PAGAMENT

4.1 Ús dels iconos tàctils

- Els iconos tàctils responen al contacte, no és necessari exercir pressió. Useu la yema del dedo, no la punta, para pulsar.
- Se escoltarà un pitido cada vegada que la placa detecte el seu fet.
- Mantenga els iconos tàctils limpios i secs, assegurant-se de que no hagi objectes (per exemple, utensilis de cuina o panys) que els cubran, ja que inclosa una fina pel·lícula d'aigua pot afectar el seu funcionament.

4.2 Destinataris adequats per a la placa d'inducció

- Utilice únicament utensilis de cuina (sartenes, ollas, cazos...) amb una base apta per a la inducció.
- Busque el símbol d'inducció en l'embalatge o en la base de l'utensili.
- Podeu comprovar si els seus utensilis de cuina són aptos realitzant una prova magnètica. Mueva un imán hacia la base de l'utensili, si és atrait, és apto per a la inducció.
- Els recipients adequats per cuinar amb una placa d'inducció estan fets de material ferromagnètic com acer esmaltat, ferro fundit o acer inoxidable (aleació).
- Els següents materials no són aptos: acero inoxidable pur, alumini o cobre sense base magnètica, vidre, madeira, porcellana, ceràmica i loza.

Destinataris especials

- Existeixen altres tipus de destinataris adequats cuya base no és totalment ferromagnètica. Antes de utilizarlos, compruebe el diámetro de la base i assegureu-vos que la placa d'inducció els detecte.

Escoger els destinataris de cocció adequats

- No utilitze recipients amb bords dentats o base curvada.
- Assegureu-vos d'utilitzar els destinataris de la base plana, que apoyeu la forma correcta i coincideixin amb el tamany de la zona de cocció.
- Utilitze recipients cuyo diámetro sea menor que el de la zona de cocció seleccionada.
- Al usar un utensili lligerament més gran, consumirà més energia per obtenir la màxima eficiència.
- Si utilitzeu un utensili més petit, l'eficiència podria ser menor de l'esperat.
- Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocció.
- Els destinataris de major qualitat a la base poden millorar la distribució de calor, estalviant temps i energia.
- Levante el destinatari si necessita moure's per evitar danys, no lo deslice.
- No coloque recipients buits o amb base molt fina sobre la placa encendida per evitar danys.

Dimensions dels destinataris

Les zones de cocció s'ajusten automàticament al diàmetre de l'utensili utilitzat, fins a un límit. Sense embargo, el fons del destinatari ha de tenir un diàmetre mínim acord amb la zona de cocció corresponent. Per obtenir el màxim rendiment de la placa, col·loqueu el destinatari al centre de la zona de cocció.

Diàmetre de la base dels utensilis de cuina per a inducció

Diàmetre de la seva cocció	Diàmetre mínim utensili de cuina (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Zona Flexible	200

4.3 Vine i uneix-te a nosaltres

- Pulse el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) ①.
- Tras encendit, la placa emetrà un pitido i la pantalla de visualització mostrarà "—", el que indica que la placa d'inducció ha entrat en modo espera (standby).

- Aquest tipus de placa amb enchufe té una potència total limitada. Al encender 2 o més zones de cocció, la placa ajustarà automàticament la potència dins del límit de potència total, evitant així sobrecàrregues que puguin donar lloc a corts del subministrament elèctric i averies.
- Col·loqueu un utensili adequat sobre la zona de cocció que voleu utilitzar.
- Assegureu-vos que el fons del destinatari i la superfície de la zona de cocció estén limpios i segons.
- A la pantalla de visualització apareixerà un "0" parpadeant al lado de l'icona de cada zona de cocció (Fig. 9).
- Si la pantalla parpadea alternativament amb aquest símbol $\geq \frac{U}{\leq}$, significa que:
 - 1.- No ha col·locat el destinatari a la zona de cocció correcta.
 - 2.- El destinatari no és apte per a plaques d'inducció.
 - 3.- El diàmetre de la base del destinatari és massa gran o petit, o aquest no està completament centre sobre la zona de cocció.
 - 4.- La base del destinatari ha de coincidir amb el màxim possible amb la zona de cocció en la que vaya a col·locar-se.
 - 5.- No hi ha cap destinatari col·locat sobre la zona de cocció.

NOTA:

- No es produirà escalfament a menys que hagi un recipient adequat sobre la zona de cocció.
- La pantalla s'apagarà automàticament transcurts 2 minuts si no es col·loca un destinatari adequat sobre la zona de cocció.

IMPORTANT:

Tenga especial precaució amb les superfícies calentes.



El Camí de les Meravelles

4.4 Ajust del nivell de potència

1. Pulse el icono tàctil de la zona de cocció deseada; el número "0" parpadearà a la pantalla.
2. Deslice la yema del dedo sobre el control deslizante de izquierda a derecha para aumentar la potencia desde el nivel 0 (apagado) hasta el nivel 9 (máximo) y de derecha a izquierda para disminuir la potencia desde 9 hasta 0.
3. Per ajustar la potència de la zona de cocció en qualsevol moment, seleccioneu la zona desitjada i repetiu l'operació.

4.4 Bloc del panel de control

1. Pot bloquejar els controls per evitar un ús indebidu, per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció.
2. Quan els iconos tàctils estiguin en estat "bloquejat", tots romandran desactivats excepte el de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).

- Per bloquejar, pols el ícono tàctil de "Bloqueo" , la pantalla mostrarà "Lo". Per desbloquejar, assegureu-vos que la placa estigui encendida, mantenga pulsada l'ícono tàctil de "Bloqueo" durant uns segons.

NOTA:

En l'estat de "Bloqueo" és possible apagar la placa mitjançant l'ícono tàctil "Encendido/Apagado" davant d'una emergència, però quan vulgui a encender-la, haurà de desbloquejar-la.

4.5 Después de cuinar

- Pulse el ícono tàctil de la zona de cocció que desee apagar.
- Ajusteu el nivell de potencia mitjançant el deslizador fins a la pantalla mostra "0".
- Apague la placa d'inducció polsant l'ícono tàctil de "Encendido/Apagado". Si se mostra "H", significa que la temperatura de la superfície és superior a 60 °C aproximadament i desapareixerà quan la superfície s'hagi enfriat. Si voleu escalfar altres destinataris, utilitzeu la zona que encara està calenta per estalviar energia.

4.6 Potenciador de funcions

Aquesta funció augmenta temporalment la potència per a un escalfament ràpid. Utilitats per precaució.

- Pulse el ícono de la zona de cocció  e desee utilitzar.
- A continuació, pulse el ícono tàctil  per seleccionar el nivell de potència "Booster". La pantalla mostrarà "P".
- La funció "Booster" estarà activada durant 5 minuts. Después de la zona de cocció es tornarà automàticament al nivell de potència "9".
- Per cancel·lar aquesta funció abans de transcórrer 5 minuts, pulse el ícono tàctil de la zona de cocció corresponent i pols del nou ícono tàctil "Booster". La zona de cocció regressarà a la seva configuració inicial.

Advertencia: Tenga cura al freír, ja que l'oli i la grasa es calien molt ràpidament, sobre tot i utilitzar la funció "Booster". Amb la temperatura extremadament alta, l'oli i la grasa poden quemar, el que suposa un greu risc d'incendi.

4.7 Zona flexible

- Aquesta zona es pot utilitzar com una zona única o dues separades, segons les necessitats de cocció en cada moment.
- La zona Flexible consta de dos inductors independents que es controlen per separat.
- Quan funciona com una sola zona, es pot moure un utensili d'una zona a una altra, mantenint el nivell de potència de la zona anterior.
- Esto detendrá l'escalfament quan no detecteu l'utensili.
- IMPORTANT: Assegureu-vos que el destinatari esté centre a la zona de cocció independent, segons se mostra a la figura 10.

- Si utilitzeu un recipient massa gran, ovalat, rectangular o ancho, assegureu-vos que estigui centre en les dues zones i que cobreix les zones transversals.
1. Pulse el icono tàctil de la zona "Flexible" que desee. 
 2. Ajuste el nivell de potencia mitjançant el deslizador.
 3. Pulse de nuevo el icono tàctil de la zona "Flexible" per utilitzar aquesta funció com 2 zones separades i amb funcionament independent la una de l'altra.

4.8 Temporitzador

- Podeu utilitzar el temporitzador per configurar-lo i apagar una o més zones de cocció una vegada transcurrida el temps establert.
- Pot configurar el temporitzador fins a 99 minuts (cuanta enrere). Si el temps establert supera els 99 minuts, el temporitzador tornarà automàticament als minuts.

Configuració del temporitzador per apagar una zona de cocció

Aquí teniu els altres passos:

- 1.- Pulse el icono tàctil de selecció de la zona de cocció per a la que vulgui configurar el temporitzador.
- 2.- Pulse el icono tàctil de "Temporizador". L'indicador començarà a parpadear i es mostrarà "30" a la pantalla.
- 3.- Ajuste el tiempo deslizando la yema del dedo por el control deslizante.

NOTA: Pulse el icono tàctil del "Temporizador". El indicador parpadearà en unitats. Vuelva a pulsar el ícono tàctil del "Temporizador". El indicador parpadearà en 10 unitats. Al finalitzar aquest pas, l'indicador començarà a parpadear i el temps es mostrarà a la pantalla.

Al pulsar per primera vegada el icono tàctil del "Temporizador", la posició de les unitats parpadearà. Ajuste el tiempo deslizado la yema del dedo por el control deslizante de izquierda a derecha (para aumentar) o de derecha a izquierda (para disminuir). Pot configurar la posició de les decenas augmentant o disminuint 1 minut.

4.- A continuació, polseu el icono tàctil del "Temporizador" novament; el dígito de las decenas parpadeará. Ajuste el tiempo deslizando la yema del dedo por el control deslizante de izquierda a derecha (para aumentar) o de derecha a izquierda (para disminuir). Pot configurar la posició d'un sol dígito augmentant o disminuint 10 minuts.

5.- Pulsando l'ícono tàctil de selecció de la zona de cocció i després de l'ícono tàctil del "Temporizador", es cancela la funció del temporitzador i a la pantalla es mostrarà "—".

NOTA: En alguns models també és necessari deslligar el control lliscant fins a "00".

6.- Una vegada configurat el temps, començarà el compte enrere immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpadearà durant 5 segons.

NOTA: El punt vermell junt a l'indicador de nivell de potència s'il·luminarà indicant que la zona està seleccionada.

7.- Quan finalitzi el temps establert, sonarà una alarma acústica durant 30 segons i la pantalla mostrarà "—".

Configuració del temporitzador per apagar més d'una zona de cocció

Aquí teniu els altres passatges:

1.- Si diverses zones de cocció utilitzen aquesta funció, l'indicador del temporitzador mostrarà el temps mínim.

Per exemple, si la zona de cocció 2 té un temps establert de 3 minuts i la zona 4 té un temps establert de 6 minuts, l'indicador del temporitzador mostrarà "3".

NOTA: El punt vermell junt a l'indicador de nivell de potència parpadearà.

Si voleu consultar el temps d'una altra zona de cocció, polseu el seu ícono tàctil de selecció. La pantalla mostrarà el temps establert.

2.- Quan finalice la cuenta atrás, la zona de cocción correspondiente s'apagarà automàticament i la pantalla mostrarà "H".

NOTA: Si voleu modificar el temps després de que el temporitzador estigui llest, haureu de començar el nou des del pas 1.

4.9 Protecció contra sobrecaientament

La placa disposa d'un sensor que mesura la temperatura i que l'apaga automàticament si detecta una temperatura excessiva.

4.10 Apagat automàtic de seguretat

El dispositiu incorpora una funció de protecció de seguretat, s'apaga automàticament si per alguna circumstància s'oblida d'apagar-la. Els temps d'apagat automàtic en funció del nivell de potència es mostren a la taula següent:

Nivell de poder	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps predeterminat (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ventilador

El ventilador regula la temperatura interna. Encara que la placa estigui apagada, el ventilador seguirà funcionant fins a enfriar la placa.

Note: És normal que el ventilador siga funcionant després d'apagar la placa; se detindrà quan la placa estigui suficientment fría. El ventilador emite un zumbido audible.

Avís:

Les persones amb un marcapasos han de consultar amb el seu metge abans d'utilitzar aquesta placa d'inducció.

Consells per a estalviar energia

- Quan els aliments comencien a l'hervir, reduzca la potència.
- Utilitzeu una tapa per reduir els temps de cocció, estalviant energia.
- Reduzca la quantitat d'oli o grassa usada per disminuir els temps de cocció.
- Comience a cuinar a un nivell de potència alt i reduir el nivell quan els aliments s'hagin esclafat.

Cocción a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C. És adequada per preparar algunes sopas i guisos, ja que potencia els sabors sense cuinar massa els aliments. També s'ha d'utilitzar per cuinar les salses a la base de huevo i espesades amb farina.
- És possible que algunes receptes requereixen un ajust superior al mínim per a que els aliments es cuinin correctament en el temps recomanat.

Filets de carn

Per cuinar filets jugosos i sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durant uns 20 minuts abans de cuinar.
2. Precaliente una sartén de base gruesa.
3. Unte tots dos lados del filet amb oli. Rocíe una pequeña cantidad d'oli en el sartén caliente i coloque la carne.
4. Dele la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El temps exacte de cocció dependrà del grosor del filet i dels seus gustos. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presió el filet per medir el seu grau de cocció; quant más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plat calent durant uns minuts per a que s'ablande abans de servir-lo.

Saltat (sofreir)

1. Elija un wok de base plana compatible amb la placa o una sartén gran.
2. Tenga llest tots els ingredients. El salat és ràpid. Quan va a preparar quantitats grans d'aliments, cócelos en tandas más pequeñas.
3. Precaliente breument la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primer la carne, reserva y manténgala caliente.
5. Salta les verdures. Quan estiguin calents, però encara cruixents, ponga la zona de cocció a un nivell més baix, col·loqueu la carne en el sartén de nou i afegiu una salsa.

6. Remueva suaument els ingredients per a que calguin bé.
7. Sirvalos immediatament.

Ajusta el nivell de potència

Els ajustos que s'indiquen a continuació son sol orientatius. L'ajust exacte dependrà de diversos factors com, per exemple, dels destinataris de cocció i de la quantitat que cuina. Feu proves amb la placa per trobar els ajustos que més li convengan.

Ajusta el nivell de potència	Ús
1 - 2	- Calentar ligerament petites quantitats de menjar. - Derretir xocolata, mantega i aliments que es queman ràpidament. - Coure i foc lent. - El mes gradualment.
3 - 4	- Reescalfar. - Cocer ràpidament. - Cuinar arròs.
5 - 6	- On són les truites?
7 - 8	- Saltejar. - Pasta per cuinar.
9	- Saltejar. - Dorar. - Deixa un comentari Cancel·la la resposta - Hervir aigua.

Consells i suggeriments

Sucietat	Neteja	Notes
Derrames en els controls tàctils	1. Desconecte la font d'alimentació. 2. Neteja el derrame. 3. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Sequeu completament la zona amb paper de cuina. 5. Encienda la placa d'inducció.	La placa de cocció pot pitar i apagar-se, i els icones tàctils no poden funcionar si estan mojats. Assegureu-vos de cercar els icones tàctils abans de tornar a encendre la placa d'inducció.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Siga les indicacions per intentar solucionar el problema següent abans de contactar amb el Servei d'Assistència Técnica oficial de Cecotec .

1. La placa no rep corriente eléctrica:

- Compruebe si s'ha produït una cort d'electricitat.
- Compruebe si la placa està ben connectada a la red electrica.
- El compte enrere del temporizador ha finalitzat.
- S'ha activat la funció d'apagat automàtic per haver superat el temps de cocció màxim.

2. Els iconos tàctils no funcionen:

- S'ha activat la funció "Bloqueo".
- És possible que hagi una lletra pel·lícula d'aigua sobre els botons o que estigui usant la punta del dedo per pulsar els botons. Assegureu-vos de que la zona de control tàctil està seca i utilitzeu la yema del fet quan pulse los botones.

3. Quan hagi acabat de cuinar, apareix el símbol «H» en el visualitzador de la zona de cocció utilitzada.

- Això és normal. La placa li està advirtiend de que la superfície encara està calenta. Aquest símbol continuarà apareixent fins a que la superfície estigui prou fregida per tocarla.

4. Després d'apagar la placa, el ventilador seguirà funcionant durant un rato.

- Això és algo normal, la seva funció és enfriar la placa i prevenir sobrecalentamientos.
- No desenchufar la placa de la toma de corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.

5. Alguns destinataris poden emetre sons extraños mentre s'estan escalfant.

- Això és algo normal, és el so de les bobines d'inducció quan estan en funcionamiento.
- A mayor nivel de potencia, mayor nivel sonoro de les bobines d'inducción.
- Algunos utensilios de cocina pueden provocar sonidos dependiendo de sus materiales constructivos, aleaciones, número y tipos de capas constructivas, etc.

6. El vidre de control de mans està aranyat.

- Ha usat estropajos o productos de neteja abrasivos.

7. La resistència de la placa s'encende i s'apaga alternativament durant el funcionament:

Això ocorre en totes les plaques.

- Si ha seleccionat el nivell de potència més alt, la resistència continuarà encendida durant un cert temps i després s'encenderà/apagarà alternativament.

- Si ha seleccionat un nivell de potència inferior, la resistència s'encenderà/apagarà alternativament des del principi.

8. L'indicador de la potència de cocció s'encendeix, però l'escalfament no s'inicia:

- Temperatura elevada de la placa d'inducció.
- El ventilador presenta algun fallo.
- La placa d'alimentació està dançada.
- Contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .

9. Los utensilis de cocina no se calientan o la placa no los detecten:

- El diàmetre de la base del destinatari és massa petit o la base no està correctament centre sobre la zona de cocció.
- Utilice utensilis de cuina aptos per a la inducció.

Si es produeix una anomalia, la placa d'inducció mostrarà els següents codis d'error:

Codis d'error		
Error	Possible causa	Solució
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina d'inducció	Póngase en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .
F9/FA	El IGBT està curtcircuitat o hi ha un circuit obert.	Póngase en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .
E1/E2	Tensió de sumistre inadecuada	Compruebe que la tensió de la vermella elèctrica és l'adequada i vuelva a conectar la placa.
E3	El sensor de temperatura detecta una temperatura elevada en la bobina d'inducció	Apague la placa, deje que se enfríe y vuelva a la temperatura normal de servicio. Si el problema persisteix, Póngase en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .
E5	La temperatura del IGBT és massa elevada.	Apague la placa, deje que se enfríe y vuelva a la temperatura normal de servicio. Si el problema persisteix, Póngase en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .

Si apareix algun altre codi d'error que no estigui en aquesta llista, apague la placa i póngase en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .

Nota:

- Aquestes indicacions estan dirigides a tècnics qualificats, no intenten realitzar-les si no té la preparació i els coneixements necessaris i que qualsevol dany provocat per una reparació incorrecta anul·la la garantia.
- Si no hi ha situacions coincident amb el seu problema, no intente desmuntar ni reparar el dispositiu vostè mateix. Las reparaciones realizadas por personas inexpertas pueden provocar lesiones o graves fallos de funcionamiento. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. Un tècnic autoritzat ha de realitzar la reparació i ha d'utilitzar únicament peces de reposició originals.

6. DRETS D'AUTOR

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL Quedan reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni en la seva totalitat, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre o distribuir per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense l'autorització prèvia de CECOTEC INNOVACIONES, SL

7. DECLARACIÓN UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

CE Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix amb els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/informació/declaració-de-conformitat>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. 1. indukciós zóna
2. 2. indukciós zóna
3. 3. indukciós zóna
4. Indukciós zóna 4

2. ábra

1. „BE/KI” érintőikon
2. „Zárolás” érintőikon
3. „Időzítő” érintőikon
4. Időválasztó csúszka
5. Érintőképernyős ikonok a főzőzóna kiválasztásához
6. Teljesítményszint-választó csúszka
7. Booster " funkcióhoz
8. Érintse meg a „Rugalmas” terület ikonját

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a terméken láthatóktól.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás során történő védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítsa el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen tarthatja, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és összetevő megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy nincs jó állapotban, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma

- Indukciós főzőlap.
- Szerelőkészlet.
- Vezetékes vezérlógomb
- Ez a használati útmutató.
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy biztosítsa a berendezés nyomon követhetőségét, ha segítségre van szüksége.

3. TELEPÍTÉS

3.1 A lemez felszerelése előtt:

- Ellenőrizd, hogy a munkalap derékszögű, vízszintes, elég nagy-e, és hogy semmilyen szerkezeti elem nem zavarja-e a helyigényeket.
- Ha a főzőlapot sütő fölé szereli, akkor hűtőventilátorral kell rendelkeznie.
- Tartsa be az összes elektromos és helyi biztonsági előírást.
- Szereljen fel és helyezzen elegykönnyen hozzáférhető és jóváhagyott biztonsági kapcsolót, amelynek minden pólusán (vagy minden fázisvezetőn, ha a helyi előírások megengedik ezt a követelményváltoztatást) 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie, és amely teljes leválasztást biztosít a tápellátásról. A kapcsolót a vonatkozó helyi szabványoknak és előírásoknak megfelelően kell felszerelni és elhelyezni.
- A leválasztó kapcsoló könnyen hozzáférhető lesz a felhasználó számára a felszerelt lemezzel.
- Ha bármilyen kérdése van a telepítéssel kapcsolatban, forduljon az illetékes hatóságokhoz és/vagy a helyi rendeletekhez.
- Használjon hőálló, könnyen tisztítható anyagokat (például kerámialapokat) az indukciós főzőlapot körülvevő falfelületeken.
- A konyhapultnak (nem tartozék) 400°C-nál nagyobb hőmérsékletnek ellenálló, 12-15 mm vastag anyagból, például gránitból vagy porcelánból kell készülnie.
- A telepítés megfelel a szellőzésre vonatkozó követelményeknek.

Figyelmeztetések

- A telepítést szakképzett személyzetnek vagy technikusoknak kell elvégezniük.
- Ne szerelje a főzőlapot olyan készülékekre, mint mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, szárítógép vagy mosógép, mivel az ezek által termelt nedvesség károsíthatja az elektronikus alkatrészeket.
- Az indukciós főzőlapot úgy kell telepíteni, hogy biztosítsa az optimális hőszugárzást a megbízhatóságának növelése érdekében.
- A falnak és a munkalap feletti indukciós fűtési területnek ellen kell állnia a hőnek.
- A károsodás elkerülése érdekében a ragasztóknak hőállóknak kell lenniük.
- Az elektromos csatlakozásnak megfelelőnek kell lennie, és ne használjon adaptereket.
- A tápkábel nem érintkezhet olyan alkatrészekkel, amelyek felforrósodhatnak, vagy meghaladhatják a 75 °C-os hőmérsékletet.
- A telepítéshez és a szükséges módosításokhoz forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- A kábel rendszeresen ellenőrizni kell, és nem szabad meghajlítani vagy megnyomni.
- A Cecotec nem vállal felelősséget a rossz földelésből eredő balesetekért.

3.2 Pult előkészítése (NEM TARTALMAZZA):

FONTOS: Válasszon hőálló konyhapult anyagot (például gránitot vagy porcelánt), hogy elkerülje a főzőlap hőszugárzása okozta vetemedést. A megfelelő működéshez 400°C-nál nagyobb ellenállású és 12-15 mm vastag munkalap használata javasolt.

JAVASLAT: Ha a főzőlap hőállósága 200°C és 400°C között van, akkor szilikon párnák használata ajánlott a hő elleni megfelelő védelem érdekében (a párnák nem tartozékok).

- Fordítsa meg a készüléket, és jelölje be a pozíciókat a méreteknak megfelelően (a körök a ragasztási pozíciókat jelölik), a 3. ábrán látható módon.
Jelmagyarázat 3. ábra :
1.- A munkalap széle.
2.- A tányér széle.
3.- Az indukciós tekercs széle.
4. Felület.
5.- A tányér hátulja.
6.- Alapállás.
7.- Ragasztási pozíció.
- Vigyen fel ragasztót (AB epoxigyanta ragasztót vagy más erős ragasztót, amely alkalmas kerámiák és fémek ragasztására) egyenletesen a megjelölt helyekre. Ezután ragasztóval rögzítse a csavarokat és tömítéseket a megfelelő helyekre, és hagyja 24 órán át (4. ábra).
Jelmagyarázat 4. ábra :
1.- A tányér hátulja.
- A konyhapult szekrényének tényleges helyzetétől függően válasszon ki egy megfelelő helyet a lyukak kilyukasztásához, csatlakoztassa a 3 vezetékét a kijelzőpanel megfelelő csatlakozóihoz, majd rögzítse a kijelzőpanel dobozát a lyukasztott lyukba vagy más rögzített helyre (5. ábra).
Jelmagyarázat 5. ábra :
1. Fiók rögzítése.
2.- Oldalsó rögzítés.
- Helyezzen egy megfelelő méretű, vízzel teli edényt a főzőlapra, majd csatlakoztassa a főzőlapot a fűtési zóna megtalálásához, és helyezze a szilikonlapot a fűtési területre későbbi használatra (6. ábra).
Jelmagyarázat 6. ábra :
1.- Keresd meg a bemelegítő területet.
2.- Helyezze a szilikonpárnát a fűtőzónára (400 °C feletti hőmérsékletet nem ellenálló konyhapultok esetén)

FIGYELMEZTETÉS: Az indukciós főzőlap és a felette lévő szekrény (ha van ilyen) közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.

3.3 Szellőzés

- Győződjön meg arról, hogy a főzőlap jól szellőzik, és hogy a levegő be- és kimenete nincs eltakarva.
- A lemez megfelelő szellőzésének biztosítása érdekében figyelje a 7. ábrát.

Mérések 7. ábra

Átmérő (mm)	B (mm)	C (mm)	D	ÉS
760	50 (minimum)	300 (minimum)	Levegőbeömlő	Levegőkimenet 10 mm

3.4 A panel telepítése után győződjön meg a következőkről:

- A tápkábel nem érhető el a szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül.
- Biztosítson megfelelő szellőzést (friss légáramlást) a szekrény külsejétől a főzőlap aljáig.
- Ha a főzőlap fiókokon, bútoron vagy szekrényeken található, szereljen fel hővédő réteget az alap alá.

3.5 A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt:

- A tányért stabil és sima felületre kell helyezni (használhatja magát a csomagolást is)
- Ne alkalmazzon erőt a panelből kiálló kezelőpanelre.
- Ellenőrizze, hogy az otthoni hálózat megfelel-e a főzőlap által fogyasztott energia mennyiségének.
- A feszültség és az elektromos frekvencia megfelel a típustáblán feltüntetett értéknek.
- A házszerelésben található kábelek szakaszai tartják a lemez által generált terhelést.
- A főzőlap hálózati csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, szűkítőket vagy elosztókat, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.
- Ha a tápkábel sérült, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec műszaki támogatásával.
- A tápellátást a vonatkozó előírásoknak megfelelően, vagy egypólusú megszakítóval kell csatlakoztatni.

3.6 Elektromos csatlakozás:

- A csatlakozási módok a 8. ábrán láthatók.

Jelmagyarázat 8. ábra:

A: Kétfázisú csatlakozás

1: Fekete kábel

2: Barna vezeték

3: kék vezeték

4: Szürke kábel

5: Zöld-sárga földelővédő kábel

L1: 1. fázis (fekete)

L2: 2. fázis (barna)

N: Semleges (kék és szürke)

B: Egyfázisú csatlakozás (a leggyakoribb)

1: Fekete kábel

2: Barna vezeték

3: kék vezeték

4: Szürke kábel

5: Zöld-sárga földelővédő kábel

L: Fázis (fekete és barna)

N: Semleges (kék és szürke)

4. A LEMEZ MŰKÖDÉSE

4.1 Érintőképernyős ikonok használata

- Az érintőikonok reagálnak az érintésre, nincs szükség nyomásra. Az ujjbeggyel nyomd meg, ne az ujjbeggyel.
- Minden alkalommal, amikor a lemez érzékeli az ujját, sípoló hang hallható.
- Tartsa tisztán és szárazon az érintőképernyős ikonokat, ügyelve arra, hogy semmilyen tárgy (pl. konyhai eszközök vagy rongyok) ne takarja el őket, mivel már egy vékony vízréteg is befolyásolhatja a működésüket.

4.2 Indukciós főzőlapokhoz megfelelő edények

- Kizárólag indukciós aljú főzőeszközöket (serpenyőket, fazekakat, lábasokat stb.) használjon.
- Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy az edény alján.
- Mágneses teszttel ellenőrizheti, hogy az edénye alkalmas-e. Mozgass egy mágnest az edény alja felé; ha vonzza, akkor alkalmas indukciós főzőlapon való használatra.
- Az indukciós főzéshez alkalmas edények ferromágneses anyagból, például zománcozott acélból, öntöttvasból vagy rozsdamentes acélból (ötvözetből) készülnek.
- A következő anyagok nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, mágneses talp nélküli alumínium vagy réz, üveg, fa, porcelán, kerámia és fajszenz.

Speciális konténerek

- Vannak más típusú megfelelő tartályok is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses. Használat előtt ellenőrizze az alj átmérőjét, és győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap érzékeli azokat.

A megfelelő főzőedények kiválasztása

- Ne használjon éles szélű vagy ívelt aljú edényeket.
- Ügyeljen arra, hogy lapos aljú edényeket használjon, amelyek megfelelően fekszenek, és illeszkednek a főzőfelület méretéhez.

MAGYAR

- Használjon a kiválasztott főzőzóna átmérőjénél kisebb átmérőjű edényeket.
- Egy kicsit nagyobb eszköz használatával több energiát fogyasztunk a maximális hatékonyság eléréséhez.
- Ha kisebb eszközt használ, a hatékonyság a vártnál alacsonyabb lehet.
- A tartályt mindig a főzőzóna közepére helyezze.
- A jobb minőségű alsó edények javíthatják a hőeloszlást, időt és energiát takarítva meg.
- Emelje fel a tartályt, ha mozgatni kell, hogy elkerülje a sérülést, ne csúsztassa el.
- Ne helyezzen üres vagy vékony aljú edényeket a forró lapra, hogy elkerülje a sérüléseket.

A konténerek méretei

A főzőzónák automatikusan igazodnak a használt edény átmérőjéhez, egy bizonyos határig. Az edény aljának azonban a megfelelő főzőzónához megfelelő minimális átmérővel kell rendelkeznie. A főzőlap maximális kihasználása érdekében helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

Indukciós főzőedény aljának átmérője

Főzőzóna átmérője	Konyhai eszköz minimális átmérője (mm)
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
Rugalmas zóna	200

4.3 Kezdje el a főzést

- Nyomja meg a „BE/KI” érintógombot .
- Bekapcsolás után a főzőlap sípoló hangot ad, és a kijelzőn a „—” jelzés jelenik meg, ami azt jelzi, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba lépett.
- Az ilyen típusú konnektoros főzőlap korlátozott összteljesítménnyel rendelkezik. Amikor két vagy több főzőzónát bekapcsol, a főzőlap automatikusan beállítja a teljesítményt a teljes teljesítménycorláton belül, így elkerülve a túlterhelést, amely áramkimaradásokhoz és meghibásodásokhoz vezethet.
- Helyezzen egy megfelelő eszközt a használni kívánt főzőzónára.
- Győződjön meg róla, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.
- Egy villogó „0” jelenik meg a kijelzőn minden főzőzóna ikonja mellett (9. ábra).

- Ha a kijelző felváltva villog ezzel a szimbólummal $\geq \leq$, az azt jelenti, hogy:
 - 1.- Nem a megfelelő főzőzónára helyezte az edényt.
 - 2.- A tartály nem alkalmas indukciós főzőlapokhoz.
 - 3.- Az edény aljának átmérője túl nagy vagy túl kicsi, vagy nincs teljesen a főzőfelület középpontjában.
 - 4.- Az edény aljának a lehető legjobban illeszkednie kell a főzőfelülethez, ahová elhelyezik.
 - 5.- Nincs edény elhelyezve a főzőfelületen.

JEGYZET:

- A melegítés csak akkor történik meg, ha a főzőfelületen megfelelő edény található.
- A kijelző 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ha nem helyezünk megfelelő edényt a főzőzónára.

FONTOS:

Különösen óvatosan bánjon a forró felületekkel.



Égési sérülések veszélye

4.4 A teljesítményszint beállítása

1. Nyomja meg a kívánt főzőzóna érintőgombját; a „0” szám villogni fog a képernyőn.
2. Csúsztassa az ujjbegyét a csúszka fölé balról jobbra a teljesítmény 0-ról (kikapcsolva) 9-es szintre (maximális) történő növeléséhez, jobbról balra pedig a teljesítmény 9-ről 0-ra történő csökkentéséhez.
3. A főzőzóna teljesítményének bármikori módosításához válassza ki a kívánt zónát, és ismételje meg a műveletet.

4.4 A kezelőpanel zárolása

1. A kezelőszerveket lezárhatja, hogy megakadályozza a nem rendeltetésszerű használatot, például a főzőzónák véletlen bekapcsolását a gyerekek részéről.
2. Amikor az érintőképernyős ikonok „zárolt” állapotban vannak, az összes ikon letiltva marad, kivéve a „BE/KI” ikont.
3. A zároláshoz nyomja meg a „Zárolás” érintőikont , a képernyőn a „Lo” felirat jelenik meg. A feloldáshoz győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva, majd nyomja meg és tartsa lenyomva néhány másodpercig a „Zárolás” érintőikont.

JEGYZET:

„Zárolt” állapotban vészhelyzet esetén a főzőlap kikapcsolható a „Be/Ki” érintőgombbal, de amikor újra bekapcsolja, fel kell oldania a zárat.

4.5 Főzés után

1. Nyomja meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna érintőgombját.

2. A csúszka segítségével állítsa be a teljesítményszintet, amíg a kijelzőn „0” nem jelenik meg.
3. Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot a „Be/Ki” érintógomb megnyomásával. Ha a „H” betű látható, az azt jelenti, hogy a felület hőmérséklete körülbelül 60 °C felett van, és eltűnik, amint a felület lehűlt. Ha más edényeket is melegíteni szeretne, használja a még forró területet az energiatakarékosság érdekében.

Booster funkció

Ez a funkció ideiglenesen növeli a teljesítményt a gyors bemelegítés érdekében. Óvatosan használja.

1. Nyomja meg a használni kívánt főzőzóna -ját.
2. Ezután nyomja meg az érintógombot a „ Booster” teljesítményszint kiválasztásához. A képernyőn „P” betű jelenik meg.
3. Booster” funkció 5 percre aktiválódik. A főzőzóna ezután automatikusan visszatér a „9”-es teljesítményszintre.
4. A funkció 5 perc letelte előtti törléséhez nyomja meg a megfelelő főzőzóna érintőikonját, majd ismét a „Booster” érintőikont. A főzőzóna visszaáll a kezdeti beállításokra.

Figyelmeztetés: Sütés közben legyen óvatos, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha a „Booster” funkciót használja. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír meggyulladhat, ami komoly tűzveszélyt jelent.

4.7 Rugalmas zóna

- Ez a zóna egyetlen zónaként vagy két különálló zónaként is használható, az adott időpontban felmerülő főzési igényektől függően.
 - A Rugalmas Zóna két független induktorból áll, amelyeket külön-külön vezérelnek.
 - Egyetlen zónaként működtetve az edény áthelyezhető egyik zónából a másikba, miközben az előző zóna teljesítményszintje változatlan marad.
 - Ez leállítja a melegítést, amikor már nem érzékeli az edényt.
 - FONTOS: Győződjön meg róla, hogy az edény a különálló főzőzóna közepére van helyezve, a 10. ábrán látható módon.
 - Ha túl nagy, ovális, téglalap alakú vagy széles edényt használ, ügyeljen arra, hogy mindkét területen középre illeszkedjen, és mindkét keresztirányú területet lefedje.
1. Koppintson a kívánt „Rugalmas” terület érintő ikonjára. 
 2. Állítsa be a teljesítményszintet a csúszka segítségével.
 3. Nyomja meg ismét a „Rugalmas” zóna érintőikont, ha ezt a funkciót két különálló, egymástól függetlenül működő zónaként szeretné használni.

4.8 Időzítő

- Az időzítő segítségével beállíthat és kikapcsolhat egy vagy több főzőzónát a beállított idő letelte után.

- Az időzítőt akár 99 percre is beállíthatja (visszaszámlálás). Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszaáll 99 percre.

Az időzítő beállítása a főzőzóna kikapcsolásához

Kövesse az alábbi lépéseket:

- 1.- Nyomja meg az érintógombot annak a főzőzónának a kiválasztásához, amelyhez be szeretné állítani az időzítőt.
- 2.- Nyomja meg az „Időzítő” érintőikont. A jelző villogni kezd, és a képernyőn a „30” felirat jelenik meg.
- 3.- Állítsa be az időt az ujjbegyének a csúszka mentén történő csúsztatásával.

MEGJEGYZÉS: Nyomja meg az „Időzítő” érintőikont. A jelzőfény egységekben villog. Nyomja meg ismét az „Időzítő” érintőikont. A jelző 10 egységenként villog. A lépés elvégzése után a jelző villogni kezd, és az idő megjelenik a képernyőn.

Amikor először megnyomja az „Időzítő” érintőikont, a mértékegységek helye villogni kezd. Az időt úgy állíthatja be, hogy az ujjbegyét a csúszkán balról jobbra (növeléshez) vagy jobbról balra (csökkentéshez) csúsztatja. A tízes helyiértékeket 1 perccel növelheti vagy csökkentheti.

- 4.- Ezután nyomja meg ismét az „Időzítő” érintőikont; A tízes számjegy villogni fog. Az időt úgy állíthatja be, hogy az ujjbegyét a csúszkán balról jobbra (növeléshez) vagy jobbról balra (csökkentéshez) csúsztatja. Egyetlen számjegy pozícióját 10 perccel növelheti vagy csökkentheti.

- 5.- A főzőzóna kiválasztására szolgáló érintőikon, majd az „Időzítő” érintőikon megnyomásával az időzítő funkció törlődik, és a képernyőn „—” jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: Egyes modelleknél a csúszkát „00” állásba kell állítani.

- 6.- Az idő beállítása után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a hátralévő idő látható, és az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint-jelző melletti piros pont világít, jelezve, hogy a zóna ki van választva.

- 7.- Amikor a beállított idő lejár, 30 másodpercig hangjelzés hallható, és a képernyőn „—” jelenik meg.

Időzítő beállítása egynél több főzőzóna kikapcsolásához

Kövesse az alábbi lépéseket:

1.- Ha több főzőzóna is használja ezt a funkciót, az időzítő kijelzője a minimális időt mutatja. Például, ha a 2. főzőzóna időtartama 3 perc, a 4. zóna időtartama pedig 6 perc, az időzítő kijelzőjén a „3” jelzés látható.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint-jelző melletti piros pont villogni fog.

Ha egy másik főzőzóna idejét szeretné ellenőrizni, nyomja meg annak érintőképernyős kiválasztási ikonját. A képernyőn megjelenik a beállított idő.

2.- Amikor a visszaszámlálás véget ér, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn a „H” betű jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: Ha az időzítő beállítása után módosítani szeretné az időt, akkor az 1. lépéstől kell újrakezdenie.

4.9 Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap hőmérséklet-érzékelővel van felszerelve, amely automatikusan kikapcsol, ha túl magas hőmérsékletet érzékel.

4.10 Automatikus biztonsági kikapcsolás

A készülék biztonsági funkcióval van ellátva, automatikusan kikapcsol, ha bármilyen okból elfelejtí kikapcsolni. Az automatikus kikapcsolási időket a teljesítményszinttől függően az alábbi táblázat mutatja:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett idő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ventilátor

A ventilátor szabályozza a belső hőmérsékletet. Még ha a főzőlap ki is van kapcsolva, a ventilátor tovább működik, amíg a főzőlap le nem hűl.

Megjegyzés: Normális, ha a ventilátor a panel kikapcsolása után is tovább működik; Akkor áll le, amikor a tányér kellően lehűlt. A ventilátor hallható zúgó hangot ad ki.

Figyelmeztetés:

Pacemakerrel élők konzultáljanak orvosukkal az indukciós főzőlap használata előtt.

Tippek az energiatakarékossághoz

- Amikor az étel forrni kezd, csökkentse a hőt.
- Használjon fedőt a főzési idő lerövidítéséhez, így energiát takaríthat meg.
- Csökkentse az olaj vagy zsír mennyiségét a sütési idő lerövidítése érdekében.
- Magas teljesítményen kezdje a főzést, és amikor az étel átmelegedett, csökkentse a hőt.

Rizs főzése és párolása

- A forralás a forráspont alatt, körülbelül 85 °C-on történik. Alkalmas levesek és pörkölték elkészítéséhez, mivel fokozza az ízeket anélkül, hogy túlfőzné az ételt. Tojásalapú és liszttel sűrített szósok főzéséhez is használható.
- Egyes recepteknél a minimálisnál magasabb beállítás szükséges ahhoz, hogy az étel a javasolt időn belül megfelelően elkészüljön.

Hús steakek

Lédús és ízletes steakek készítéséhez:

1. Sütés előtt hagyjuk a húst körülbelül 20 percig szobahőmérsékleten állni.
2. Melegítsen elő egy nehéz aljú serpenyőt.
3. Kend meg a steak mindkét oldalát olajjal. Öntsünk egy kevés olajat a forró serpenyőbe, és tegyük bele a húst.
4. Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. Pontos sütési idő a steak vastagságától és az ízlésedtől függ. A sütési idő oldalanként 2 és 8 perc között változhat. Nyomkodd meg a steaket a sütési fokának mérésére; minél keményebb, annál jobban átsül.
5. Tálalás előtt hagyjuk a steaket néhány percig meleg táányéron pihenni, hogy megpuhuljon.

Pirított (pirított)

1. Válasszon egy lapos aljú, tűzhelyhez vagy egy nagy serpenyőt kompatibilis wokot.
2. Készítsd elő az összes hozzávalót. A wokban sütés gyors. Nagyobb mennyiségű étel készítésekor kisebb adagokban süssük meg.
3. Röviden melegítse elő a serpenyőt, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
4. Először a húst süsd meg, majd tedd félre és tartsd melegen.
5. Párold meg a zöldségeket. Amikor már forrók, de még ropogósak, vedd lejjebb a hőfokot, tedd vissza a húst a serpenyőbe, és add hozzá a szószt.
6. Óvatosan keverjük össze az összetevőket, amíg alaposan felmelegsznek.
7. Azonnal tálaljuk.

A teljesítményszint beállítása

Az alábbi beállítások csak tájékoztató jellegűek. A pontos beállítás számos tényezőtől függ, például az edénytől és a főtt étel mennyiségétől. Kísérletezz a táblával, hogy megtaláld a számodra legmegfelelőbb beállításokat.

A teljesítményszint beállítása	Használat
1 - 2	- Óvatosan melegítsen kis mennyiségű ételt. - Olvaszd fel a csokoládét, a vaját és a gyorsan égő ételeket. - Párolás. - Fokozatosan melegítse.

MAGYAR

3 - 4	- Utánégetés. - Főzz gyorsan. - Főzz rizst.
5 - 6	- Palacsintákat készíteni.
7-8	- Kihagyás. - Főzz tésztát.
9	- Kihagyás. - Barna. - Forraljuk fel a leveseket. - Forralj vizet.

Tippek és javaslatok

Piszok	Tisztítás	Osztályzatok
Kiömlött folyadékok az érintőképernyős vezérlőkön	1. Válassza le a tápellátást. 2. Takarítsd fel a kiömlött anyagot. 3. Tisztítsa meg az érintőképernyős ikonokat egy tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Konyhai papírtörülővel teljesen szárítsa meg a területet. 5. Kapcsolja be az indukciós főzőlapot.	Nedves állapotban a főzőlap sípolhat és kikapcsolhat, az érintógombok pedig nem működhetnek. Az indukciós főzőlap visszakapcsolása előtt mindenképpen szárítsa meg az érintőképernyős ikonokat.

5. HIBAELHÁRÍTÁS

a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával .

1. **A főzőlap nem kap áramot:**

- Ellenőrizd, hogy volt-e áramszünet.
- Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően csatlakozik-e a hálózati áramforráshoz.
- Az időzítő visszaszámlálása véget ért.
- Az automatikus kikapcsolás funkció aktiválódott, mert túllépte a maximális főzési időt.

2. **Az érintőképernyős ikonok nem működnek:**

- A „Zárolás” funkció aktiválva van.

- Lehet, hogy egy vékony vízréteg van a gombokon, vagy az ujjbegyével nyomja meg a gombokat. Győződjön meg róla, hogy az érintőképernyős vezérlőfelület száraz, és az ujjbegyével nyomja meg a gombokat.
3. **A főzés befejezése után a használt főzőzóna kijelzőjén megjelenik a „H” szimbólum.**
 - Ez normális. A lap figyelmeztet, hogy a felülete még forró. Ez a szimbólum addig jelenik meg, amíg a felület elég hideg nem lesz ahhoz, hogy megérinthető legyen.
 4. **A főzőlap kikapcsolása után a ventilátor egy ideig még tovább működik.**
 - Ez normális, a funkciója a lap hűtése és a túlmelegedés megakadályozása.
 - Ne húzza ki a főzőlap csatlakozóját a konnektorból, amíg a ventilátor működik.
 5. **Egyes tartályok furcsa hangokat adhatnak ki melegítés közben.**
 - Ez normális, az indukciós tekercsek működés közben adják ki a hangjukat.
 - Minél nagyobb a teljesítményszint, annál magasabb az indukciós tekercsek zajszintje.
 - Egyes főzőedények hangokat adhatnak ki az anyaguktól, ötvözetektől, a rétegek számától és típusától stb. függően.
 6. **A kezelőpanel üvege megkarcolódott.**
 - Súrolószivacsot vagy súrolószert használt.
 7. **A főzőlap ellenállása működés közben felváltva be- és kikapcsol:**

Ez minden tányéron előfordul.

 - Ha a legmagasabb teljesítményszintet választotta, a fűtőszál egy bizonyos ideig bekapcsolva marad, majd felváltva be- és kikapcsol.
 - Ha alacsonyabb teljesítményszintet választott, a fűtőelem elejétől fogva felváltva be- és kikapcsol.
 8. **A főzési teljesítményjelző világít, de a melegítés nem indul el:**
 - Az indukciós főzőlap magas hőmérséklete.
 - A ventilátornak van valami hibája.
 - A tápegység panelje sérült.
 - a Cecotec műszaki támogatásával.
 9. **A főzőedény nem melegszik fel, vagy a főzőlap nem érzékeli azt:**
 - A serpenyő aljának átmérője túl kicsi, vagy az alja nincs megfelelően középre igazítva a főzőzóna felett.
 - Használjon indukciós tűzhelyen használható edényeket.

Rendellenesség esetén az indukciós főzőlap a következő hibakódokat jeleníti meg:

Hibakódok		
Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
F3/F4	Indukciós tekercs hőmérséklet-érzékelő hibája	Lépjén kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával .
F9/FA	Az IGBT rövidzárlatos vagy szakadás van az áramkörben.	Lépjén kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával .
E1/ E2	Nem megfelelő tápfeszültség	Ellenőrizze a hálózati feszültség megfelelőségét, és csatlakoztassa újra a főzőlapot.
E 3	A hőmérséklet-érzékelő magas hőmérsékletet érzékel az indukciós tekercsben	Kapcsold le a tűzhelyet, hagyd kihűlni, és melegítsd vissza a normál tálalási hőmérsékletre. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec műszaki támogatásával .
E 5	Az IGBT hőmérséklete túl magas.	Kapcsold le a tűzhelyet, hagyd kihűlni, és melegítsd vissza a normál tálalási hőmérsékletre. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec műszaki támogatásával .

Ha bármilyen más hibakód jelenik meg, amely nem szerepel a listán, kapcsolja ki a főzőlapot, és vegye fel a kapcsolatot a Cecotec műszaki támogatásával .

Jegyzet:

- Ezek az utasítások képzett szakemberek számára készültek. Ne kísérelje meg ezeket elvégezni, hacsak nem rendelkezik a szükséges képzéssel és tudással, mivel a nem megfelelő javítás okozta károk érvénytelenítik a garanciát.
- Ha a fentiek egyike sem vonatkozik a problémára, ne próbálja meg szétszerelni vagy megjavítani a készüléket. A tapasztalatlan személyzet által végzett javítások sérülést vagy súlyos meghibásodást okozhatnak. Lépjén kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával . A javítást hivatalos szakembernek kell elvégeznie, és csak eredeti alkatrészeket szabad használnia.

6. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).



TETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A Cecotec Innovations ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó rendeletek alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket úgy tervezték, gyártották és tesztelték, hogy megfeleljen a szükséges biztonsági és minőségi előírásoknak. Az EU megfeleléségi nyilatkozat teljes szövege a következő weboldalon található:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

تان وكملاو عاجل 1.

1 لكشلا

1. 1 ثحل ٱقطنم
2. 2 ثحل ٱقطنم
3. 3 ثحل ٱقطنم
4. 4 ثحل ٱقطنم

2 الكشف

1. "فأقْبِلْ إِلَيَّ غِثْتَ" سَجَلْهَا خُزُوقِي
2. "فَلْقُ" سَجَلْهَا خُزُوقِي
3. "تَقْوِيل" سَجَلْهَا خُزُوقِي
4. تَقْوِيل رَايْتِخَا رِيْمَت طُيُوش
5. يَطْلِي فَقُطْنَم رَايْتِخَال سَجَلْهَا تَانُوقِي
6. قُطَاطِلَا يُوْتَسَم رَايْتِخَا رِيْمَت طُيُوش
7. "زُزْ طُول" قَفِيْ طُول
8. "قُزْجُول" قُطْنَم سَجَلْهَا خُزُوقِي

ةظوحلم

یلع ۛنوجومل اقلت عم امامت قباطت ال دقو ۛطی طخت تالی ثمت ن ۛرابع لی دل اذه یف ۛنوجومل تاموسرل
جنتل

2. مادختس ال ا لبق

- [illegible]

قودنصلاتايوتحم

- شاحل دقوم
- بيكرتلا مقط
- يلسلسلا مكحتلا ضيقوم
- تاميلعتلا ليلا اذه
- لكشيب لعتادعم عيبتت فين الصم اىل ع ظافحلل ، جتنملا نم يلسلسلتلا مقولا هلازاب مقيت ال
 دقعاسملا ببلط هلا ح يف حي حص

تبيثتلا 3.

ةحوللا بيكرت لبق 3.1:

- ةيلكيلا رصانلا لخانتت الاو ،يفكي امب ريپكو ،يوتسمو ،عبرم لمعل حطس نا نم دكأت .
ةحاسلا تابلطتم عم
- ديربت ةحورم ىلع يوتحي نا دب الف ،نرفلا قوف دقوعل تبيثتت تبق اذإ .
ةيلجل او ةيئابرهكلا قمل سل تابلطتم عيمجب مازتلالا
- مم 3 رادقمب لاصتا لصف عم ،دمتعمو هيلال لوصولا نكمي ناما احتفتم عضوو تبيثتت بق
مومتلا ادب حمست ةيلجل ا حياوللا تناك اذإ ،ةيحل روطلا تالوصوم عيمج ىلع وا) باطقالا عيمج ىلع
هعقوم ديدحتو احتفتم بيكرت متي نا بجي .ةقاطلا رصم نع الماك اللف رفوي امم ،(تابلطتملا يف
امب لومعمل ةيلجل ا حياوللاو ريياعملل اقفو
- فتبتتملا حوللا عم مدختسلما لبق نم هيلال لوصولا لمس لزعل احتفتم نوكتس
- تبيثتلا لوح ءلىسأ ياكيدل ناك اذإ ةيلجل ا نيناوللا واكو ءصتخلما تاطلسلا رشتسا
كعب صاخلا
- حطسالا ىلع (يكيما ريسلا طالعلا لثم) فيظنتلا ءلمسو قراخلل مقواقم داوم مدختسا
تخلل دقوبم قضي عمل ا ءيرادلجلا
- ءجرد 400 نع ديزت قراخلل مقواقم تدام نم اوعونصم (نمضتم ريغ) لمعل حطس نوكتي نا بجي
نيلسروبلل وا تينارجل لثم ،مم 15 - مم 12 اكلمسو ،ةيؤم
ةيوتملل صيلختلا تابلطتم عم بيكرتلا قفاوتتي

تاريذحت

- نيلموم نييف وا نيفظوم قطسواب تبيثتلا متي نا بجي
- تادمجلل وا ،تاجللل وا ،قابطال تالاسغ لثم ءزهجالا ىلع دقوعل تبيثتت مقل ال
ثانوكمل فلت ىلا يدوت ق ءزهجالا هذه اءلوت يتلا قبطورلا نا ثيح ،تالاسغلل وا ،تاففجلل وا
ةينورنكلل اإ
- متي قوشوم ءدايزل لثم ال يراجل ا عاعشالا نمضت ققيرطب تحلل ققوم بيكرت بجي
- قراخلل ءلواطلا حطس قوف تاجتسلما نيخستلا قطنمو رادلجلا لمحتي نا بجي
- تالوجلل مقواقم ققصال داوملا نوكت نا بجي ،ررضلا بنجتل
- ءيؤم ءجرد 75 زواجت وا قنخاس حبصت ق يتلا ءازجالا قاطلا لباك سمال ال بجي
- ءيرورض تاليدعت ياو تبيثتلا ءارجل اصخرم ايئابرهك رشتسا
- هيلع طغضلا وا هينث مدع بجي يروء لكشب لباكلا صحف يغبني
- صنيرائلل ءوس نع ءچانلالا تداوخلل نع ءلووسم تسيل Cecotec كئرش

نمضتم ريغ) لمعل حطس ررضت 3.2:

- نع جتانلا ءانحنالا بنجتل (نيلسروبلل وا تينارجل لثم) لمعل حطسالا قراخلل مقواقم تدام رنخا :امه
400 نم رباكأ مقواقم وء لمع حطس مادختسا حرتقي ،ميلسل ليغشتلا نامضل .دقوعل نم يراجل ا عاعشالا
مم 15 ىلا مم 12 كئسمو ءيؤم ءجرد
- نمف :ةيؤم ءجرد 400 ءيؤم ءجرد 200 نيبحوارت لك دقوعل ءيرارجل مقواقملا تناك اذإ :ةيصوللا
(.قمنضتم ريغ تاداسوالا) قراخلل نم بسنام لكشب هتياجل نوكتي ليل سل تاداسو مادختسا نسحستلما

- حضوره وه امك، (قصللدا عضاوم يه رى او دلدا) داعبالا بس ح عضاوملدا ديدحتب مقو زاهچلا بلىقا
3. لكشلا يف
3 : مقور يحيضوتلا لكشلا
لمعلا حطس قفاح - 1.
ةحوللا قفاح - 2.
يخلا فللملا قفاح - 3.
حطسلا - 4.
ةحوللا رمظ - 5.
دعاقلا عضو - 6.
قصللدا عضوم - 7.
- قيسانم رخا قيوق قفصال قدام يا و AB يسكوببالا جنتار قفصال ءارغلا عضوب مق
انلكام يف شايشخلا او يغاربلا عضو دت. دندخلما عضاوملا ىلع يواسنلاب (نداعمل او لكيماريىسلا طنبول
(4. لكشلا) ءاس 24 دتمل اكرت او قفصاللا قداملا مادختساب قيسانملا
3 : مقور يحيضوتلا لكشلا
ةحوللا نم يفلاخلا ءزجلا - 1.
- لخدأو ،بوقثلا لمعل ابسانم اعضوم ددح ،لمعلا حطس قنازخلا ىلع عفلا عضولل اقفو
بوقثلا يف ضررلا ءحول قودنص تبت دت ،ضررلا ءحول قلاباقملا تالصوملا يف ءشاللا لكاسالا
(5. لكشلا) رخا تبت عضو يا و بوقثملا
5 : مقور قروطسالا
چردلا بيكرت - 1.
يبناجلا بيكرتلا - 2.
- نيخستلا قطنم ىلع روثعلل دقووللا ليصوتب مق دت ،ءاملا اب ءولمم مجحلا بسانم ءاوعو عضو
(6. لكشلا) لبقتسلا يف امدادختسالا نيخستلا قطنم ىلع نوكليليسلا قداسو عضو
6 : مقور قروطسالا
ءامحالا قطنم ديدحت - 1.
تاجرد لمحتت ال يتلا لمعلا حطسالا قيسنلاب (نيخستلا قطنم ىلع نوكليليسلا قداسو عضو - 2.
(قويى ءجرد 400 نم ىلعأ قزارح

لقالا ىلع لمم 760 (تدجو نا) مقوف دتوچوملا قنازخلا و ثحلا دقوم نيي قنملا قفاسملا نوكت نا بجي ريذحت

ةيوهتلا 3.3

- نيدودسم ريغ ءاوللا چرخمو لخدم ناو قديج دقووللا قيوهت نا نم دكات
- ءحولل قيسانملا قيوهتلا نم دكاتلل 7 لكشلا طحال

7 لكشلا تاسايقلا

و	د	(مم) ج	(مم) ب	(مم) أ
مم 10 ءوطلا جرخم	ءوطلا لخدم	دحلأ 300 (يندال)	دحلأ 50 (يندال)	760

نن: دكأت، ةجولل تيبيثت دعب 3.4

- جاردالاً وأ ةنازخلا بابوأل لالغ نم ةقاطلا لكلس ىلإ لوصولا نكمي ال
- دقوولم ددعاق ىلإ ةنازخلا جراخ نم (يقلل ءوطلا قفدت) ةيفالكل ةيومتلا ىلع ظفاح
- لفسأ يراح ةيامح زجاج تيبيثت بق، نىازخلا وأ ناثالال وأ جاردالال ىلع ادوجوم دقوولم ناك اذا ددعاقلا

تيبيثتلا ساوقا عضو لبق 3.5

- (اسفن ءوبعل امدختسا كنكمي) سلمأو تيبات حطس ىلع ةجولل عضو بجي
- ةجولل نم زربت يتلا مكحتلا ةجول ىلع قوولل مديتست ال
- دقوولم اقلكتسي يتلا ةقاطل بسانم لعب صاخلا يلزنملا بيكرتلا نأ نم دكأت
- همسالا ةجول ىلع ةحصولم ةمقولا عم يئابركلا ددرتلاو دهجلا قفاوتي
- ةجولل اكلوت يذلا لمحل يلزنملا بيكرتلا يف دقوولم تالباكللاساق امدت
- تالصولم وأ تاضفخم وأ تالووم مديتست ال، سيسيزلا ةقاطلا ردصمب دقوولم لىصول
- قئارحل او قزارحل ةجرد عافترا يف ببست نأ نكمي شيح، ددعتم
- . Cecotec ككرشل ينفل امدلاب لصتا، ةقاطلا لباك فلت قلا يف
- بطقلا يداح قزاد عطاق قيرط نع وأ قلصل تاذ حىاولل اقفو ةقاطلا ردصم لىصول بجي

يئابركلا لىصول 3.6

- 8. لكشلا يف لاصتال قرط رظت
- 8: مقّر قروطنال
- روطلا يئانث لاصتا:
- 1: دوس لباك
- 2: ينب لكس
- 3: قرزالا لفسلا
- 4: يدامر لباك
- رفصأرضخا يضرا ةيامح لباك 5:
- L1: (دوس) 1 ءلجرملا
- (ينبلا) 2 ءلجرملا L2:
- (يدامرو قرزا) دياحم ن:

(أعويش رثكال) روطلا يداح لاصتا: ب

- 1: دوس لباك
- 2: ينب لكس
- 3: قرزالا لفسلا
- 4: يدامر لباك
- رفصأرضخا يضرا ةيامح لباك 5:
- (ينبلاو دوسال) روطلا: L
- (يدامرو قرزا) دياحم ن:

4. تحولل لي غشت

سملل تانوق ي ا م ادختسا 4.1

- سيلو ،كع بصرا دنايو مدختسا ،طغض ي ا ببلطنت الو ،سملل سملل تانوق ي ا بي جتست طغضلل ،مفرط
- كع بصرا تحولل اديف فشيتكف قزم لك يف هي بنيت توص عامس متيس
- لشم) ءايشا ي ا طغخت مدع نم دكاشل عام ،فصا جو قفيظن سملل تانوق ي ا اقبا يلع صرحا املعم يلع رشوت دق ءامل نم ققيقر ققبط يتح ن ا ثيح ،(سبالل و ا خبطلم تاودا

ثحل دق اوئل قيسنم تايواح 4.2

- تاوذ (كلذ يل امو ،قريغصل ي مطلا ين او او ،ين او او ،يل ا قمل) ي مطلا تاودا طوق مدختسا ثحل ا م ادختساب م ادختسال قن ا ل دق ا قلا
- ي مطلا ين او ا دق ا ق يلع و ا قوب عل يلع دوجومل ثحل زمر نع ثحب
- مق .يسيطانغم رابتخا ءارج ا قيرط نع كعب فصاخل ي مطلا ين او ا قمل نم ققحتل كنكمي ثحلل بسانم وف ،ه ي ل ا بذجن ا اذا ،ي مطلا ءاغو دق ا ق وحن سيطانغم كيرحتب
- ذالوفل لشم ءيديذح ءيسيطانغم قدام نم ثحل ا دقوم يلع ي مطلق قيسنم ا ي مطلا ين او ا عنصت (كيس) ا نصلل موقا ا لالوفل و ا رزل ا ديدخل و ا ا ن يملاب يلطملا
- دق ا ق نودب سا نل و ا موي نملال او ،يقنل ا نصلل موقا ا لالوفل :قبسانم ريغ ءيل ا نل ا داومل راخفل او ،كيدماريسل او ،مزلخل او ،بشخل او ،ج ا جزل او ،ءيسيطانغم

فصاخ تايواح

- لبق لم ا للاب ءيسيطانغم امتدق ا ق نوكتف ال يتل ا قيسنم ا تايواح نم يرخا ءاون ا لانه امفاشتكف كنكمي ثحل ا دقوم ن ا نم دكاشو دق ا قلا رطق نم ققحت ،ام ادختسا

قبسانم ا ي مطلا ءي عو ا راي تخا

- ءينحنم عاق و ا فنشخ فواح تاوذ تايواح مدختست ال
- بسانم تشو جي حص لكشب رقتست يتل او ءطسمل دق ا قلا تاوذ يل ا قمل ا م ادختسا نم دكاش
- ي مطلا ققطنم م ج ح عم
- دكدجمل ا ي مطلا ققطنم رطق نم رغصا رطق تاوذ تايواح مدختسا
- نم رنق ي صق ا قيقحتل ققاطل ا نم ديدجمل كالمستا متيس ،ال يلق ربك ا ءاذا م ادختسا لال خ نم ءءافكل
- عقوتجمل ا لقا ءءافكل نوكت دق ،ام ج ح رغصا ءاذا مدختست تنك اذا
- ي مطلا ققطنم طسوي ف ا م اءاد ءيواح ا عض
- تقول رفوي امو ،قر ا رل ا عيزوت نيسحت يلع ا ل ا دوجل تاوذ ءيلفسل ا ين او ا ل كنكمي ققاطل و
- امل كيرحتب دقت الو ،فلتل ا بن جتل امل كيرحت يل ا ءاجب تنك اذا ءيواح ا عفر
- فلتل ا بن جتل قن خا ا ل تحولل يلع ققيقرل دق ا قلا تاوذ و ا ءر افلا تايواح ا عضت ال

تايواح ا داعب

- نوكتي ن ا بجي ،كلذ عمو .نعيم دح يتح ،مدختسمل ا ي مطلا ين او ا رطق ا قفو اي ا قلت ي مطلا قطنم طبض متي نم دكافتسا ي صق ا ق لوصحلل .قلم ا قمل ا ي مطلا ققطنم بسانم ين ا رطقب ءيواح ا نم يلفسل ا عجل ا

ي.هطلأ ققطنم فصتئم يف ةالقملأ عض ،دقوئلا

يثحلأ يهطلأ ينأوأ دقعاق رطق

يهطلأ ققطنم رطق	(مم) خبطملأ نأودأ رطقل ىندالأ دحلأ
180	120
190	140
210	140
240	160
280	180
قترم ققطنم	200

خبطملأ أدبأ 4.3

- ① "فاقي/ليغشت" سمللأ قنوقيأ ىلع طغضأ -
- ىلأ ريئشي أمم ،" __ " ضرر علأ قشاش ضرر عتسو هيبنت تشوص دقوئلا رنصيس ،ليغشتلأ دعب . دادعتسلأ عضو يفل خذ يثحلأ دقوئلا نأ
- رثكأ وأ نيقتقطنم ليغشت دنع . قنودحم ةيلامجإ ققابط لىصوتلأ دقاوم نم عونلأ اذه عتمتتي لىمحتلأ بينجت يلائلأ ابو ،يلامجإلأ ققابطلأ دح نمض ققابطلأ طبضب ايئاقلت دقوئلا فوق ي ،يهطلل لاطعلأو يئابرملأ رايئلل عاطقنأ ىلأ يذوي قق يئلا دىازلأ
- اهداخستأ يف بغرث يئلل يهطلأ ققطنم يف قيسانم ةادأ عض
- ن.انفاجو نافيلن يهطلأ ققطنم حطسو ةالقملأ نم يلفسلأ ءزجلأ نأ نم دكأت
- (9 لكشلا) يهط ققطنم لك قنوقيأ راجب ضرر علأ قشاش ىلع ضرىم أو "0" زمر رطيس :نأ ينغي اذمف ، ٠ ≤ ١ ≤ زمرلأ اذه عم بوانتلاب ضموت قشاشلأ تنأك اذإ
- ةحىحصلأ يهطلأ ققطنم يف ةيواحلأ عضوب مقت مل -1
- ثحلأ دقاومل قيسانم ريغ ةيواحلأ -2
- يهطلأ ققطنم ىلع اءامت قزلكر دتمتتس يلائلأ وأ ،أدج ريغض وأ ريئك ةيواحلأ دقعاق رطق -3
- اءيف اعضو دتيس يئلل يهطلأ ققطنم عم لكءلأ رطق ةيواحلأ دقعاق قباطت نأ بجي -4
- خبطملأ ققطنم ىلع ةيواح يأ عضو مدع -5

ةطوئلم:

- يهطلأ ققطنم يف بسانم ءاوعو كئانه نأك اذإ اللأ نىخستلأ ثدحي نل
- يف قيسانم ةالقم عضو دتيس مل اذإ نيقتيق دعب ايئاقلت قشاشلأ ليغشت فاق ي دتيس . يهطلأ ققطنم

مم:

قنخسلأ حطسلأ عم لءماعتلأ دنع صاخ لكشب رذخلأ ىخوت

⚠ قورحلأ رطخ

قواطل اوتوسم طخب 4.4

1. شاشلا ىلع "0" مقررلا رمهي فوس ؛قبولطملا يهطلا قطنملا سمللا قنوقي ىلع طغضا
2. نم قواطلا تدايزل نيميللا ىلا راسيلا نم ريرمتلا طيرش قوف كعباصأ فارطا ريرمتب مق
0. ىلا 9 نم قواطلا ليلىقتل راسيلا ىلا نيميللا نمو (ىصقلا دحل) 9 ىوتسمللا ىلا (فاقيا) 0 ىوتسمللا
3. ىعلملا رلكو قبولطملا قطنملا دح ،تقو ياف يهطلا قطنم قواط طخبلا

مكحتلا حول لفق 4.4

1. قطنم ليغشتب لافطال ايق لنثم ،مادختسالا عوس عنمل مكحتلا رصانع لفق لنكلمي
- اطخلا قيرط نع يهطلا
2. انشتساب قطنم تانوقيالا عيمج لظتس ،"لفقم" قلاح يف سمللا تانوقيا نوكت امدن
- "ليغشتلا فاقيا/ليغشت" قنوقيا
3. دكات ،لفقلا اغلال ،"Lo" شاشلا صرعتس "لفق" سمللا قنوقيا ىلع طغضا ،لفقلا
- ناوئ دحل "لفق" سمللا قنوقيا ىلع رارمتسالا عم طغضا م ،دقو مل ليغشت نم

فطو حلم

قلاح يف "فاقيا/ليغشت" سمللا قنوقيا مادختساب دقو مل ليغشت فاقيا لنكمل نم ،"لفقلا" قلاح يف لفق اغلال ليلىع بجي ،ىرخا قرم مليغشت دنع نكلو ،ىراوطلا

يهطلا دعب 4.5

1. امل ليغشت فاقيا ديرت يتلا يهطلا قطنمب قضاخا سمللا قنوقيا ىلع طغضا
2. "0" شاشلا ىلع رمهي ىتح ريرمتلا طيرش مادختساب قواطلا اوتوسم طخب مق
3. صرعت اذ "فاقيا/ليغشت" سمللا قنوقيا ىلع طغضلاب ثحلا دقو مل ليغشت فاقيا مق
- دربي امدن يفتخت فوسو ابيرقت ةيوئم ةجرد 60 نم ىلغا حطسلا قراح ةجرد نا ينعي اذف ،"H"
- قواطلا ريفوتل قنخاس لانت ال يتلا قطنملا مدختسا ،ىرخا تايواخ نيخست ديرت تنك اذ .حطسلا

زيزعتلا قفيظو

رذحب مدختسا .عيرسلا نيخستلل اتقو قواطلا تدايز ىلع قزيملا مده لمعت

1. امدختسا ديرت يتلا يهطلا قطنم قنوقيا ىلع طغضا
2. صرعتس . " ززعلا " قواطلا اوتوسم >>> ديدحتل سمللا قنوقيا ىلع طغضا ،لكل دعب
- "P" شاشلا
3. ىلا اياقليت يهطلا قطنم دوعتس .قئاق 5 قنمل " زيزعتلا " قفيظو ليغشت مديس
- "9" قواطلا اوتوسم
4. قلابقلا يهطلا قطنملا سمللا قنوقيا ىلع طغضا ،قئاق 5 رورم لبق قفيظولا مده اغلال
- قيلوالا امتدادع ىلا يهطلا قطنم دوعتس .ىرخا قرم " ززعلا " سمللا قنوقيا ىلع طغضا

" قفيظو مدختست تنك اذ فصاخ ،قريبك عرسب نوملاو تيزلا نخسي شح ،يلقلا دنع ارذح نك :ريذحت ريطخ قيرح رطخ لكشي ام ،موحشلاو تيزلا قرتحي نا نكمي ،قياغلل قلاع قراح تاجرد دنع . " زيزعتلا

قنملا قطنملا 4.7

- ىلع ادامتعا ،نيتل صرفنم نيتقطنم وا دحاو قطنمك قطنملا مده مادختسا نكمي
- تقو ياف يهطلا تاجايتحا

- لصفنم لكشيب ادمهف ملكحتل دتي نيئلقنسم نيئتساحم نم قنرمل قطنملا نولكست
 - ظافحل اعم ، ىرخا ىلا قطنم نم يهطلا يئاوا لقن نكمي ، دحواو قطنمك ليغشتلا دنع ققباىلا قطنملا قاطلا يوتسم ىلع
 - يهطلا يئاوا فاشيتكلا نع فقوتى امدن نع نىخستلا فاقيا ىلا اذه يدويس
 - يف حضوم وه امك ءلصفنملا يهطلا قطنم طسو يف عوضوم ءالقلا نا نم لكأت م:اه 10. لكشلا
 - نم دكأتف ،عضيرع وا ءليطنسم وا ءيواضيب وا ادج قريبك قيواح دختست تنك اذا نيئعطاقتملا نيئقطنملا لك يطغتو نيئقطنملا اتلك يف قنرمت انا
 - 1. [!] قبول طملا "قنرمل" قطنملا ىلا لوصول سمللا قنوقيا ىلع طغضا
 - 2. رييرمتلا طيرش مادختساب قاطلا يوتسم طبض
 - 3. نيئقطنمك قزيملا هذه مادختسالا ىرخا قنم "قنرمل" قطنملا سمل قنوقيا ىلع طغضا
- ضعبلا امضعب نع لقنسم لكشيب نالمت نيئلصفنم

تقوؤل 4.8

- دعب رثكلا وادحوا يهط قطنم ليغشت فاقياو نيئيعتل تقوؤل مادختسا كنكمي
- ددحمل تقولا واضقنا
- 99 ددحمل تقولا زواجت اذا (يلزانتل دغلا) ققيقد 99 ىتح تقوؤل طبض كنكمي
- ققيقد 99 ىلا اياقلاقت تقوؤل دوخي فوسف ،ققيقد

يهطلا قطنم ليغشت فاقيا ل تقوؤل طبض

ءيئلا تلوطل عبتا

1. امل تقوؤل طبض ديرت يتلا يهطلا قطنم ديدحتل سمللا قنوقيا ىلع طغضا -
 2. ءئاشلا ىلع "30" مقرلا ضرع مئيسو ضيمولاب رشوؤل انبيس ، "تقوؤل" سمللا قنوقيا ىلع طغضا -
 3. رييرمتلا طيرش لوط ىلع كعباصا فارطا كيرحت قيرط نع تقولا طبضا -
- "تقوؤل" سمللا قنوقيا ىلع طغضا ، تادحولاب رشوؤل ضموييس ، "تقوؤل" سمللا قنوقيا ىلع طغضا :فظوحلم مئيسو ضيمولاب رشوؤل انبيس ، فوطخلا هذه نم ءامتئالا دعب ، تادحو 10 قءمل رشوؤل ضموييس . ىرخا قنم ءئاشلا ىلع تقولا ضرع
- قيرط نع تقولا طبضب مق ، تادحولاب عضوم ضموي فوس ، قنم لوال "تقوؤل" سمللا قنوقيا ىلع طغضلا دنع راسيلا ىلا نيمملا نم وا (ءايزلل) نيمملا ىلا راسيلا نم رييرمتلا طيرش ربع كعباصا فارطا كيرحت . دحواو ققيقد ليلقت وا ءايز قيرط نع تارشعلا تناخ طبض كنكمي . (ليلقتلل)
4. تقولا طبضب مق ، تارشعلا مقر ضموي فوس ؛ ىرخا قنم "تقوؤل" سمللا قنوقيا ىلع طغضا ، لكذ دعب -
 - ىلا نيمملا نم وا (ءايزلل) نيمملا ىلا راسيلا نم رييرمتلا طيرش ربع كعباصا فارطا كيرحت قيرط نع قئاقدا 10 ليلقت وا ءايز قيرط نع دحواو مقر عضوم طبض كنكمي . (ليلقتلل) راسيلا
 5. فعيظو ، اغل دتي ، "تقوؤل" ل سمللا قنوقيا دت يهطلا قطنم رايئخال سمللا قنوقيا ىلع طغضلاب -
- ءئاشلا ىلع " — " رمظيسو تقوؤل

٠٠" إلى إيري مبالا طيرش كي رحا اضيا يرورضلا نم ،تال يدوملا ضعب يف :عظوح لم

6. ضرموي سو يقيبتمل تقولا ششاشل ضرعتس. روفل يلع يلزانملا دغا ادبئس :تقولا طبض درجمب - 5. ناوٹ 5 قلم تقوئل رشوم

عقطنملا دي دحت ىلا اقراش اللى عقا طلا ىوتسم رشوم راجب كنوجوملا اءارمحل عطقنلا عيضا تس :فطحالم

7. "—" ةشاشلا ضرعتسو ةينات 30 قءمل يتوص هيبن توص رءص يس ،ءءءملا تقولا ءهتنا نء ع .

قدح او يدق قطنم نم رشكأ لي غشت فاق ي إل تقوّم طبض
:ةيلاتل تاوطخل عبتا

١- تقوّل ىندالّا دحلّ تقوّملا رشوّم حضوي فوسف ،تقّظولّا هذه دمحّست يطق قطنم دّع كانه تنك اذّا .
 6 غلّبي ددحم تقو 4 قطنملاو قئاقّد 3 غلّبي ددحم تقو اهل 2 يطقلا قطنم تنك اذّا ،الاشمّل ليّيس ىلّع
 3. ”مؤرلا تقوّملا رشوّم ضرعي فوسف ،قئاقّد

٤٠٠

أجاب فصاحت اب سملل اب ديد دحلأ فزوقي أىل ع طغضا ، ىرخأ يهط ققطن مل تقولا زم ققح تلأ ديرت تنك اذلأ
ددح ملأ تقولا فشا شلا ضرر عتس

فشارش را ضرر عس و ای اقلت قلب اقمه ی مطلقا فقط نرم لی غشت فاقی! میس، یلزان تل دعل، امتنا دن ع - 2. "H".

1. قوطخلا نم ءدبلا كيلىع بجيف ، ازهاج تقوئلا حبصي نأ دعب تقوئلا رييغت ديرت تنك اذإ : قوطوخل

4.9 قدي ازل اقرار ا ن م قى ا م ا ل

تاجرد فشتاكا اذ اى ئاقلىت لىي غىشت فاقياب موقويو قاراحل ةجرد سيقى رعشتسم ىلع دقوملا يوتحي
ةدئاز قراح

4.10 ممال سلسلے یں اقلیتوں کی غشتوں میں فاقہ

يال لهي غشت فاقيا! تيسين اذا ايئالقلت لهي غشت فاقيا! متي شيح ، ةم ال سال ةيامح فقي ظو زاهج ل نمضتني
:يلات لودجلا يف ةق اطل ا يوتسم بسح يئالقلت ا قال غل ا تاقوا ر هظت . باببس ال نم بببس

9	8	7	6	5	4	3	2	1	قطاعي و قسم
2	2	2	4	4	4	8	8	8	(تاعام) عيضا رتفالا تقولا

بج عم

دربي يتح لمعل يف ءورملا رمبستس ،أفطم دقوعل ناك ول يتح .عيلخا دل ءارحلا ءجرد ءورملا مظنت
دقوعل

حبصت امدن ع فوقوت فوس؛ حوولل لي غشت فاق ي ادع لم عل ايف حوورم رمست نأ ي عي بطلأ نم؛ قظو ح لم
أج عزم اتوص رصت حوورمأ . قىفاك عر دب قذاب حوولل

ريذحت:

تحللا دقوم مادختسا لبق مهب يبط قراشتسا بلقل تابرض ميظنت زاهج مهيدل نذلا صاخشاألا ىلع بجي اذه.

قواظلا ري فوئتل حى اصن

- قرا رحلا يف فسخ ،نايلا غلاب ماعظلا ادبي امدن ع
- قواظلا ري فوئتل ماعظلا تقو ليلقنل ءاطغ مدختسا
- ماعظلا تقو ليلقنل قدختسا مل نودلا و ا تيزلا ةيمك ليلقنل مق
- اديج ماعظلا نخسي امدن ع قرا رحلا للقو عفترم قواظ ىوتسم ىلع ماعظلا ادب

ةئاده ران ىلع ززالا يهط

- بسب انم وهف ،ةيوىم ةجرد 85 يلواح دن ع ،نايلا غلا ءطقن تحت ءئاده ران ىلع ماعظلا شدحي
- ماعظلا يهط يف طارفالل نود تامللل زيزعت ىلع لمعي شيح ،تانيلا او اساسلا عاونأ صعب ريضحتل افبي شلكت مذي يتلا لئلسو ضيبلأ ىلع دمتعت يتلا تاصلصلأ يهط اضيأ مادختسا نكمي قيقولاب
- حيحص لكشب ماعظلا يهط نامضل ىندال دحلأ نم ىلعأ ادادعأ تافصولا صعب بلطتت دق
- بب ىصولا تقولا يف

محللا حى اراش

قريص علأو ءذيذلأ محللا حى اراش ريضحتل

1. ماعظلا لبق ابيرقت قيقود 20 دمل ففرغلا قرا ح ءجرد يف محللا يكرتا
2. ءليقت ءدعاق تاذا ءلقم ينخس
3. قنخاسلا ءلقملا يف تيزلا نم ءليقت ءيمك بكسن .تيزلاب محللا ءحيرش يبناج نهدب مق محللا عضن دث
4. لكبس ىلع قيقولاب ماعظلا تقو دمتعي .ماعظلا ءانثأ طقف ءدحاو قرم محللا ءحيرش بلقب مق ءحيرش ىلع طغضا .بناج لكل قيقود 8 ىلأ 2 نم ماعظلا تقاوأ حوارتت نأ نكمي .لقواذأو محللا ءحيرش لىضا لكشب اخوبطم ناك املك ،اكسامت رشكأ ناك املك ،اهجضن ءجرد سايقول محللا
5. ميقذلأ لبق جضنت ىتح قيقود عضبل ىفاد قبط ىلع محللا ءحيرش يكرتا

(هتوس) يلقم

1. قريبك ءلقم وأ دقوئل عم ققفاوتمو حطسم عاق تاذا ءلقم يراتخا
2. ىلع ادهيظ مق ،ماعظلا نم قريبك تايك ريضحت دن ع .حيرسلا يلقلا ،تاناوملل لك يزده رجصأ تاعفد
3. تيزلا نم نيتريبك نيتقوئل اهيلأ يف يضاو ءزيجو قرتغل ءلقملا ينخس
4. ءيفاد امب يطقف تاروا أبناج اهيض دث ،ألوأ موئلل ماعظا
5. دعال دث ،قرا رحلا ءجرد ضيف مق ،قشروم نكلو قنخاس حبصت امدن ع .تاورضلا ىلقت
6. ءصلصلأ فضاو ءلقملا ىلأ محللا
7. اديج نخست ىتح فطلب تاناوملل لك يرحتب يموق
8. روفلا ىلع مدقت

قواطل يوتسم طبض

موقت يتلأ تيمكلاو يقطلا ينأوأ لثم ،لمأوع ؤدع ىلع قيقلأ دادعإلا دمتعي .طقف دأشرإلل يه هاندأ تادادعإلا لصفأ لكشب لكبسانت يتلأ تادادعإلا ىلع روثعلل ؤحوللأ قمبرجتب مق .اهي قطب

مدختسي	يوتسم طبض قواطلأ
- فطلب مأقطلا نم قريغص تايملك نيخسئب مق - قرتحت يتلأ قمعطالأو قذبزالأو قتالوكوشلأ بيؤتتب مق - ؤعرب - ؤئذاه ران ىلع يقطي - اي جيردت ينغص	1 - 2
- نيخسئلا قذاعإ - ؤعرب خبطا - ززالأ يقط	3 - 4
- رىأطفلا عنصا	5 - 6
- ىطختي - قنورك عملأ خبط	7 - 8
- ىطختي - يئب - ماسحلأ يلغأ - ماملأ يلغأ	9

تاجرتقاو حوائصن

تاجردلا	فيظنت	خاسوالأ
مئ هيبتت توص نقوملأ رنصي دق لمعت ال دقو ،ليغشئلا نع فقوت ي ذكأت .أللبم ناك اذإ سمللأ تانوقيأ لبق سمللأ تانوقيأ فيفجت نم عرأ قزم ثحلأ نقوم ليغشئت	1. قواطلأ ردصم لصفأ 2. بأكسنالأ فيظنت 3. تانوقيأ فيظنتب مق 4. عطق وأ ؤجنفسإ مادختساب سمللأ 5. قبطرو قفيظن شامق 6. لمالكاب قطنملأ ففج 7. خبطملأ قرو مادختساب 8. دقو ليغشئتب مق 9. بئحلا	ىلع تابأكسنالأ سمللأ ب مكحتلأ تاودأ

5. ادخال صا وءاطخأل افاشكتسا

Cecotec. كترشل تي مسرلا ىن فلما عدلا ممدخب

1. :عقابر هكلا عقا طرا لبقتست ال ةحوللا

ی. ایبر مکمل رای تلل عاطقنا دوجو مدع نم دكأت -

حی حص لکشب یسی لاقاطلا رصمب دقو ملا لیصوت نم دکأت

تَقْوَاهُ لِيَلْزِمَ زَيْدًا دَعَا يَمْتَنِزُهُ قَوْلٌ -

یہ مطلق تقویٰ ہے۔ صریحاً دلالت ہے کہ جو اس سبب سے باقی رہتا ہے وہ بالکل عفو و مغفرت میں

2. لمعت ال سمللا تانوة، أ

- «لَفْقُولَا» عَفِيظُو لِي عَفْت مَت

طغض ليل كعباصراً فارطاً مدختست دق و أ، رار زال إلى عائلته زم قفي فخقة بط كانه زو كى دق -

يَلْعَلْ طَغَضَلَا دَنَعَكَ عِبَا صُفَار طَا مَدْخَبْتَسَاوْ عَفَاجْ سَلَلْ أَبْ دَكْ حَتْلَا قُؤْطَنِمْنَا نَمْ دَكْ أَتْ رَارْ زَالَا يَلْعَلْ

روز آلا

3. قەدخست سىملىرىنىڭ ئۆلچەمىنىڭ «H» زىمىن رەھبى، يەنى ئۆلچەملىك دىن

رومظلا یف زمړلا اذه رمتس یس. ان خاس لازی ال حطسلا نأ نم افرذحت ةحوللا. یعیبط رمأ اذه -

مسجل في فاكه جردب اذراب حطسلا حبصى ىت ح

4. يتقولا ض عيل لم عل ا يف ة حورملا رمت ستس ،دق و دلا ءافط دعب

امتناع راح مجرد عافتر عن مواعول لا دیربت هتفیظو، یعی یبط رم اذه

٥٠. سور مل ا لي غشت ءانثا قق اطل ا ذخام ن ع دقو مل ا لصفب موقت ال

5. اهنی خست و انشاؤ بی رغبتا وصال تائی و احلاض عب رخصت دق

ل. غشيتا ديق، نوكت امدن عثحلا تافل م تو ص و ف، ی عی بط ر م ا ذه

بشرا تافلم ي فاض وضلا يوتسم عفترا املك ،فق اطل يوتسم عفترا املك -

عَاوَنُوهُ دَعْوَةَ اللَّهِ ابْنِ سُلَاسٍ وَأَنْبِلَا دَاوُدَ عَلَيْهِ السَّلَامُ وَأَتَاوُا صَارَ دَعْوَتُهُ نَارًا مَطْلُوعًا مِنْ أَرْضِ عِبِلٍ نَقَمِي

كُلُّ ذِي لَإِ اِوْءَانِ بِلَا تَا قِبْط

6. مك حتل اة حول جاجز شدخ مت

فَطَشَ الْكَلَّاءُ فِي ظَنِّهِمْ وَأَطَشَ الْكَلَّاءُ تَاجِنَ فِئَالٍ أَمْ دَخَسَ دِقْلٌ -

7. لی غشت ل ا عان ثأ بوان تل اب دق و ملا قمو اق م فاق ی او لی غشت مت ی

ق. ابطل اعمى جى ف شد حى اذه

- فكمثل لي غشتا لدق ني خستال رصنع لظي فوسف، فقل اطللي يوتسم يل عأ دي دحسب تنوق اذا

بہو انت لاب ہلای غشت فاقی او ہلای غشت متی مٹ قوی عم

هلی غشت فاقی او نی خست الارصنع لی غشت متی سف، لقاً فقط یوتسم دی دحتب تدمق اذا -

۴. ادب نامہ بوانتلاب

8. أدبی ال نی خستلا نکل ، یهطلا عقاط رشوم عیضی

رشنل او عبطل قوق ح. 6

CECOTEC INNOVACIONES, شفرشل ؤكولم ليلدل اذه يف ؤوجومل صوصنلل ؤيركفلل ؤيكلمل قوق ح ماظن يف هنيزخت و ا، ايئزج و ا، ايلك، روشنمل اذه ؤوتحم جاتنل ؤداع! زوجي ال. ؤطوفحم قوقحلل عيمج SL. مبالش ام و ا، ليچسيت و ا، ريوصت و ا، ؤيكنالكييم و ا، ؤينورتكلل) ؤليسو ياب دعيزوت و ا، ملقن و ا، عاجرتسا CECOTEC INNOVACIONES, SL. شفرش نم قبسم نذل علل لوصحلل نود (كلذل

يپوروأل داحتال طسبمل ؤقباطمل نال ع. 7



ةيساسال تابلطمل عم قفاوتي جتنمل اذه نأ Cecotec Innovaciones شفرش نلعت اذه ميمصت مت. يپوروأل داحتال يف ابب لومعملل حياوللاب ؤلصلل ناذ يرخالل مالخال او روتخلل نكمي. ؤبولطمل ؤوجل او ؤمالسلل ريياعم ؤيبلتل مراتخ او دعينصتو جتنمل: يلاتل بيولل ناونع علل يپوروأل داحتال ؤقباطمل نال عال لماللا صللل علل

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

