

cecotec

BOLERO SQUAD V 3001 MAX

Placa vitroceramica / Ceramic hob.



bolero

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'instruccions
Használati utasítás
تاميل عتلا ليلد

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Instalación	6
4. Funcionamiento	8
5. Limpieza y mantenimiento	14
6. Resolución de problemas	16
7. Copyright	17
8. Declaración UE de conformidad simplificada	18

INDEX

1. Parts and components	19
2. Before use	19
3. Installation	20
4. Operation	22
5. Cleaning and maintenance	28
6. Troubleshooting	29
7. Copyright	31
8. Simplified EU Declaration of Conformity	31

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	32
2. Avant utilisation	32
3. Installation	33
4. Fonctionnement	35
5. Nettoyage et entretien	42
6. Résolution de problèmes	43
7. Copyright	45
8. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	45

INHALT

1. Teile und Komponenten	46
2. Vor dem Gebrauch	46
3. Montage	47
4. Bedienung	49
5. Reinigung und Wartung	56
6. Problembehebung	57
7. Copyright	59
8. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	59

INDICE

1. Parti e componenti	60
2. Prima dell'uso	60
3. Installazione	61
4. Funzionamento	63
5. Pulizia e manutenzione	69
6. Risoluzione dei problemi	71
7. Copyright	73
8. Dichiarazione di conformità UE semplificata	73

ÍNDICE

1. Peças e componentes	74
2. Antes de usar	74
3. Instalação	75
4. Funcionamento	77
5. Limpeza e manutenção	83
6. Resolução de problemas	84
7. Copyright	86
8. Declaração de conformidade simplificada da UE	86

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	87
2. Voor gebruik	87
3. Installatie	88
4. Bediening	90
5. Reiniging en onderhoud	96
6. Probleemoplossing	98
7. Copyright	100
8. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	100

INDEKS

1. Części i komponenty	101
2. Przed użyciem	101
3. Instalacja	102
4. Działanie	104
5. Czyszczenie i konserwacja	110
6. Rozwiązywanie problemów	112
7. Prawa autorskie	113
8. Uproszczona deklaracja zgodności UE	114

INDEX

1. Součásti a komponenty	115
2. Před použitím	115
3. Instalace	116
4. Provoz	118
5. Čištění a údržba	124
6. Řešení problémů	125
7. Autorská práva	127
8. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	127

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	128
2. Kullanmadan önce	128
3. Kurulum	129
4. Operasyon	131
5. Temizlik ve bakım	137
6. Problem çözme	138
7. Telif Hakkı	140
8. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı	140

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	141
2. Πριν από τη χρήση	141
3. Εγκατάσταση	142
4. Λειτουργία	144
5. Καθαρισμός και συντήρηση	151
6. Επίλυση προβλημάτων	152
7. Πνευματικά δικαιώματα	154
8. Απλουστευμένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	

ÍNDEX

1. Peces i components	155
2. Abans de fer servir	155
3. Instal·lació	156
4. Funcionament	158
5. Neteja i manteniment	164
6. Resolució de problemes	165
7. Copyright	167
8. Declaració UE de conformitat simplificada	167

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	168
2. Használat előtt	168
3. Telepítés	169
4. Működés	171
5. Tisztítás és karbantartás	177
6. Problémamegoldás	178
7. Szerzői jog	180
8. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	180

سرف

1. تانوكمل او ءازج آل	181
2. مءءءس آل لبء	181
3. ءءبءءءل	181
4. لءءءءءل	184
5. ءءاءءل او ءءءلءءل	189
6. ءءلءءءءل لء	190
7. رءءءل او ءءءل ءوءءء	192
8. ءءءءل ءءءلءل ءءءلءل ءءءلءل ءلءلءل	192

NOTA

EU01_002500 Bolero Squad V 3001 Max

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

زاهجلا اب قصا خلا ةيجمربلا تاميلعتلا تاريغتم عيمج ىلع قبطنيو اماع ليلدلا • يبرع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de cocción 1 (máx. 1200 W)
2. Zona de cocción 2 (máx. 1800 W)
3. Zona de cocción 3 (1050 W/ 1950 W / 2700 W)
4. Placa de vidrio
5. Botón de encendido/apagado
6. Panel de control

Panel de control

Figura 2

1. Botón de encendido/apagado
2. Botones de potencia
3. Botón de bloqueo
4. Botón del temporizador
5. Botón de la triple zona

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

2. ANTES DE USAR

- Este producto presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el dispositivo de su caja, y guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudará a prevenir daños en el producto 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 incluidas y en buen estado. Si faltara alguna o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Placa de vitrocerámica
- 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

Selección de las herramientas de instalación

- Recorte la encimera donde vaya a colocar la placa según las medidas indicadas en la siguiente tabla y la figura 3.
- Para la instalación y el uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la encimera es al menos de 30 mm. Seleccione una encimera con un material resistente al calor y aislado (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de encimera a menos que estén impregnados) para evitar una descarga eléctrica o una deformación causada por la radiación de calor de la placa.

Nota:

La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm.

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no queden bloqueadas. Consulte la figura 4.

Nota

La distancia de seguridad entre la placa y un armario situado encima de la placa debe ser al menos de 760 mm. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Ventilación adecuada

Para evitar el contacto accidental con el fondo de la placa mientras esté caliente, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante su uso, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa. Siga las indicaciones de la figura 6.

Advertencia

- Hay agujeros de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa.
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir una temperatura superior a 150°C, para evitar el despegue del revestimiento.
- La pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

Soportes de fijación

- Debe colocar la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No ejerza fuerza sobre los botones que sobresalen de la placa.
- Ajuste la posición del soporte para adaptarse al grosor de la encimera. Fig. 7
- Fije la placa a la encimera atornillando los cuatro soportes que se encuentran en la parte inferior de la placa después de colocarla en la encimera. Fig. 8

Leyenda figura 7

- A. Placa vitrocerámica
- B. Soporte
- C. Encimera

Leyenda figura 8

- A: Tornillo
- B: Soporte
- C: Orificio para el tornillo
- D: Base de la placa vitrocerámica

Advertencias

- Los soportes no deben bajo ninguna circunstancia tocar las superficies interiores de la encimera después de la instalación. Fig. 7
- Es recomendable que la placa sea instalada por personal o técnicos cualificados. No debe realizar la instalación usted solo.
- No debe instalar la placa junto a equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores rotativos.
- La placa debe instalarse de manera que garantice una mejor radiación del calor para obtener mejores resultados.
- La pared y la zona que quede por encima de la superficie de trabajo debe soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa de unión y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.

Conexión de la placa a la red eléctrica

Fig. 9

La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma correspondiente, o con un interruptor diferencial de un solo polo. El método de conexión se muestra en la Fig. 9

- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar peligro.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalar un interruptor diferencial de un solo polo con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que esta cumple con las normas de seguridad.
- No doble ni presione el cable.
- Revise regularmente el cable en busca de daños.

Aviso:

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no quedarán accesibles después de la instalación.

4. FUNCIONAMIENTO

- Esta placa emplea directamente el calentamiento por hilo de resistencia, y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de la potencia con los botones táctiles.

Botones táctiles

- Los botones responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la base del dedo, no la punta. Fig. 10
- Escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Asegúrese de que los botones estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los botones.

Selección de los utensilios de cocina adecuados

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada. Fig. 11
- Asegúrese de que la base del utensilio de cocina es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre el utensilio en la zona de cocción. Fig. 12
- Levante siempre los utensilios de cocina de la vitrocerámica, no los deslice, ya que podrían rayar el cristal. Fig. 13

Comenzar a cocinar

Tras encender la placa, emitirá un pitido, todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo y luego se apagarán, lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

Fig. 14

1. Pulse el botón de encendido/apagado y todos los indicadores mostrarán "-".
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Seleccione la potencia pulsando los botones + y/o -. Si no selecciona una potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá encenderla de nuevo y volver al paso 1. Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina. Si mantiene pulsado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo.
4. Para apagar la zona de cocción pulse - hasta que muestre el valor "0" o pulse al mismo tiempo los botones + y -.
5. Apague por completo la placa pulsando el botón de encendido/apagado.

Precaución con las superficies calientes

Fig. 15

La placa mostrará una H en cualquier zona de cocción que esté caliente al tacto tras su uso. La H desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura. Para ahorrar energía también puede utilizar este calor residual para calentar más utensilios.

Uso de los botones de triple zona

- Esta función sólo está disponible para la zona de cocción 3.
- La triple zona de cocción se divide en tres áreas: la A que es la más pequeña; la B que incluye la A y una zona más; y la C que incluye la B y otra zona más. Fig. 16

Activación de la triple zona

Fig. 17

1. Ajuste la potencia de la zona 3 desde el nivel 1 al 9 (por ejemplo, 6).
2. La sección A de la triple zona se encenderá.
3. Pulse el botón de la triple zona una vez para encender la sección B.
4. El indicador de la zona de cocción 3 mostrará dos guiones y un 6 alternativamente.
5. Pulse el botón de la triple zona una segunda vez para encender la sección C.
6. El indicador de la zona de cocción 3 mostrará tres guiones y un 6 alternativamente.

Desactivación de la triple zona

1. Si en la zona de cocción 3 está activa la sección B, pulse dos veces el botón de la triple

zona para que se mantenga encendida exclusivamente la sección A, la triple zona se desactivará.

- Si en la zona de cocción 3 está activa la sección C, pulse una vez el botón de la triple zona para que se mantenga encendida exclusivamente la sección A, la triple zona se desactivará.
- Tras desactivar la triple zona, el indicador de la zona de cocción mostrará un 6, es decir, la potencia que tenga seleccionada.

Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando active el bloqueo, todos los botones estarán desactivados, menos el botón encendido/apagado.

Para bloquear los botones

Pulse el botón de bloqueo, el indicador del temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear los botones

Asegúrese de que la placa está encendida. Mantenga pulsado el botón de bloqueo para desbloquear los botones.

Advertencia

Cuando la placa está bloqueada, se desactivan todos los botones, excepto el botón de encendido/apagado, de modo que puede apagar la placa con este botón en caso de emergencia, pero deberá desbloquear todos los botones cuando vuelva a encender la placa.

Temporizador

Puede establecer el temporizador de dos maneras distintas:

- Puede utilizarlo como minutero. En este caso, no se apagará ninguna zona de cocción cuando el temporizador finalice.
- Puede programarlo para que una o varias zonas de cocción se apaguen una vez transcurrido el tiempo programado.

El tiempo máximo es de 99 minutos.

Visualización del tiempo

Fig. 18

- Botones de ajuste del temporizador
- La pantalla del temporizador muestra el tiempo en minutos.

Uso del temporizador como minutero

Fig. 19

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción:

- Asegúrese de que la placa está encendida. Pulse el botón del temporizador y el indicador del temporizador parpadeará. Ajuste el tiempo pulsando los botones - o + del temporizador.
- Pulse los botones - y + a la vez para cancelar el temporizador y la pantalla del tiempo mostrará "--".
- Cuando haya seleccionado el tiempo que desea, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
- Cuando la cuenta atrás finalice, emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "- -".

Consejos

- Pulse los botones - o del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto.
- Mantenga pulsados los botones - o + en el temporizador para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 10 minutos.
- Si el ajuste sobrepasa los 99 minutos, el temporizador volverá automáticamente a 0 minutos.

Uso del temporizador para apagar una zona de cocción

Fig. 20

- Pulse los botones + o - de la zona de cocción en la que quiere activar el temporizador para seleccionar la potencia.
- Ajuste el tiempo pulsando los botones - o + del temporizador.
- Pulse los botones - y + a la vez para cancelar el temporizador y la pantalla del tiempo mostrará "--".
- Cuando confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
- Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y la pantalla mostrará H, lo que quiere decir que está caliente.

Aviso:

- El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará indicando que ha seleccionado la zona. Fig. 21
- Si quiere modificar el tiempo tras establecer el temporizador, debe empezar por el paso 1.

Uso del temporizador para apagar más de una zona de cocción

Fig. 22

1. Si utiliza esta función en más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo. Por ejemplo, si en la zona 1 ajusta un tiempo de 5 minutos y en la zona 2 ajusta un tiempo de 15 minutos, el indicador del temporizador mostrará "5").
2. Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará. La pantalla mostrará el nuevo minutero y el punto de la zona correspondiente parpadeará.
3. Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Aviso:

- El punto rojo al lado del indicador de potencia se ilumina indicando que ha seleccionado el temporizador de esa zona de cocción.
- Si quiere modificar el tiempo tras establecer el temporizador, debe empezar por el paso 1.

Protección contra sobrecalentamiento

Esta placa incluye un sensor de temperatura que puede controlar la temperatura dentro de la placa de vitrocerámica. Cuando alcanza una temperatura excesiva, la placa se apaga automáticamente.

Aviso de calor residual

Cuando utilice la placa de cocción durante cierto tiempo, esta conservará calor residual tras su funcionamiento. La pantalla mostrará H para advertirle.

Apagado automático

Otro sistema de seguridad de la placa vitrocerámica es el apagado automático. Este se activa cuando olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos del apagado automático por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de operación por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Consejos de cocción

- Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. Con temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se pueden inflamar espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.
- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía debido a la retención del calor.

- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para disminuir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar con un ajuste alto y redúzcalo a medida que la comida se vaya calentando.

Cocer a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando algunas burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. Es indispensable para preparar sopas deliciosas y guisos tiernos, porque potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas recetas, como en la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Chuletas de cerdo

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 relaje y se ablande antes de servirlo.

Salteado

1. Elija un utensilio de cocina de base plana compatible con la placa vitrocerámica.
2. Tenga listos todos los ingredientes y el equipo. El salteado es rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente el utensilio de cocina 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 cualquier salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado.

Ajuste de calor

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

Ajuste de calor	Adecuado para
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	- Crepes/tortitas
7 - 8	- Saltear - Cocinar pasta
9	- Saltear a mayor temperatura - Abrasar - Llevar sopa a ebullición - Hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Suciedad	Limpieza	Importante
Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.)	1. Desconecte la placa de cocción de la corriente. 2. Aplique un limpiador de encimeras mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente) 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a conectar la placa de cocción de la corriente si desea seguir utilizándola.	- Si desconecta la placa de cocción de la red, no aparecerá la indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción seguirá estando caliente. Tenga especial cuidado. - Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. - No deje nunca residuos de limpieza en la placa de cocción: el cristal puede mancharse.

Derrames de azúcar y otros alimentos derretidos calientes en el cristal	Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para las placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la placa de cocción de la corriente. 2. Sostenga el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad habitual en el vidrio".	- Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si deja que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio. - Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de la rasqueta puede estar afilada como una cuchilla. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Suciedad en los botones táctiles	1. Desconecte la placa de cocción de la corriente. 2. Absorba el derrame 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa de cocción de la corriente si desea seguir utilizándola.	Es posible que la placa de cocción emita un pitido y se apague, y que los botones táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de cocción.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
La placa de cocción no se puede encender.	No hay suministro eléctrico	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Atención Técnica.
Los botones táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte el apartado bloqueo de los botones para obtener instrucciones.
Es difícil utilizar los botones táctiles.	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.
El vidrio está arañado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Selección de los utensilios de cocina adecuados". Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento"
Algunos utensilios de cocina emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a la construcción de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en utensilios de cocina y no indica un fallo.

Códigos de error y posibles soluciones

La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta función, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin tener que retirar la placa de cocción de la superficie de trabajo.

Códigos de error y posibles soluciones:

Código de error	Problema	Posibles soluciones
E0	Error cero.	Vuelva a conectar la placa de la pantalla y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito abierto.	Compruebe la conexión o sustituya el sensor de temperatura de la placa cerámica. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica.	
C1	Temperatura elevada del sensor de la placa.	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el icono ON/OFF para reiniciar el producto.
E3	Fallo del sensor de temperatura NTC E3 - circuito abierto.	Sustituya la placa de la pantalla. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
E4	Fallo del sensor de temperatura NTC - cortocircuito	
EL	La tensión del suministro eléctrico es inferior a la tensión nominal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Tras conectar a la red, el producto se enciende con normalidad.
EH	La tensión del suministro eléctrico es superior a la tensión nominal.	
EU	Fallo en la comunicación	Vuelva a conectar la placa de la pantalla y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o la placa de la pantalla. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.

7. 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.

8. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA



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. Cooking zone 1 (max. 1200 W)
2. Cooking zone 2 (max. 1800 W)
3. Cooking zone 3 (1050 W/ 1950 W / 2700 W)
4. Glass plate
5. On/Off button
6. Control panel

Control panel

Fig. 2

1. On/Off button
2. Power buttons
3. Lock button
4. Timer button
5. Triple zone button

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

2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the appliance needs to be transported in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Glass ceramic hob
- Instruction manual
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. INSTALLATION

Selection of the installation tools

- Cut out the worktop where the hob is to be fitted according to the dimensions given in the table below and figure 3.
- For its installation and use, you must keep a space of at least 5 cm around the gap.
- Make sure the counter thickness is at least 30 mm. Select a counter with a heat-resistant and insulated material (wood or other similar fibrous or hygroscopic materials should not be used as worktop material unless impregnated) to avoid electric shock or deformation caused by heat radiation from the hob.

Note:

The safety distance between the sides of the hob and the interior surfaces of the worktop must be at least 3 mm.

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

In any case, make sure the hob is well ventilated, and the air inlet and outlet are not blocked. Check figure 4.

Please note

The safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at least 760 mm. Fig. 5.

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Air inlet	Air outlet 5 mm

Proper ventilation

To avoid accidental contact with the bottom of the hob while it is hot, or receiving an unexpected electric shock during use, it is necessary to place a wooden insert, fixed with screws, at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the hob. Follow the indications in Figure 6.

Warning

- There are ventilation gaps around the exterior of the hob. You must ensure these gaps are not blocked by the worktop when placing the hob.
- Please note that the glue that binds the plastic or wooden material to the furniture must

withstand a temperature of more than 150°C to prevent the coating from peeling off.

- The rear wall and the adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

Fixing brackets

- You must place the unit on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not apply force to the buttons protruding from the hob.
- Set the bracket position to adapt to the thickness of the worktop. Fig. 7
- Secure the hob to the worktop by screwing in the four mounting brackets located on the underside of the hob after positioning it in the worktop. Fig. 8

Fig. 7

- A. Glass ceramic hob
- B. Stand
- C. Worktop

Figure 8 key

- A: Screw
- B: Stand
- C: Screw hole
- D: Base of the ceramic hob

Warnings

- Brackets should not, under any circumstance, touch the interior surfaces of the worktop after installation. Fig. 7
- It is recommended that qualified personnel or technicians install the hob. You should not install it on your own.
- You should not install the hob near cooling devices, dishwashers and dryers.
- The hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the work surface must withstand the heat.
- To avoid any damage, the bonding layer and the adhesive must be heat resistant.
- You must not use steam cleaners.

Connecting the hob to the mains

Fig. 9

The power supply must be connected in accordance with the relevant regulations, or with a single-pole residual current circuit breaker. The connection method is shown in Fig. 9

- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier or similarly qualified personnel to avoid hazards.

- If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole residual current circuit breaker with a minimum contact separation of 3 mm must be installed.
- The person in charge of the installation must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- Do not bend or press the cord.
- Check the cord for damage regularly.

Note:

The bottom surface and the power cord of the hob should not be accessible after installation.

4. OPERATION

- This hob uses direct heating through resistance wire and adjusts the output power via touch control buttons.

Touch buttons

- The buttons react to touch, so there is no need to apply any pressure.
- Use the base of your finger, not the tip. Fig. 10
- You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Make sure the buttons are always clean, dry and there are no objects (for example, a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water can make it difficult to operate the buttons.

Selecting suitable cookware

- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base. Fig. 11
- Make sure the base of the cookware is smooth, flat against the glass, and of same size as the cooking zone. Always centre the cookware in the cooking zone. Fig. 12
- Always lift the cookware off the ceramic hob, do not slide them, as they could scratch the glass. Fig. 13

Start cooking

After turning on the hob, it will beep, all the indicators will turn on for 1 second and then they will turn off, indicating the ceramic hob is on standby mode.

Fig. 14

1. Press the On/Off button and all the indicators will show -.
2. Place suitable cookware on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking-area surface are clean and dry.
3. Adjust the power by pressing the + and/or - buttons. If power is not selected within 1 minute, the hob will turn off automatically. You must turn it on again and retry from step 1.

You can change the power any time while cooking. If you hold down any of these buttons, the value will be set up or down.

4. To turn off the cooking zone, press - until the value shows 0 or press the + and - buttons at once.
5. Turn off the hob completely by pressing the On/Off button.

Caution with hot surfaces

Fig. 15

The hob will show H for any cooking zone that is still hot to the touch after use. The H will disappear when the surface has cooled down and reached a safe temperature. To save energy, you can also use the residual heat to heat additional cookware.

Use of the triple area buttons

- This function is only available for cooking zone 3.
- The triple cooking zone is divided into three areas: A is the smallest one, B includes A and another area; and C includes B and another area. Fig. 16

Activation of the triple area

Fig. 17

1. Set the power in the cooking zone 3 from 1 to 9 (for example, 6).
2. The section A in the triple zone will turn on.
3. Press the triple area button once to turn on section B.
4. The cooking zone 3 indicator will alternatively show two dashes and a 6.
5. Press the triple area button once to turn on section C.
6. The cooking zone 3 indicator will alternatively show three dashes and a 6.

Deactivation of the triple area

1. If section B is active in the cooking zone 3, press the triple area button twice so section A is only on, the triple area will be deactivated.
2. If section C is active in the cooking zone 3, press the triple area button once so section A is only on, the triple area will be deactivated.
3. After deactivating the triple area, the cooking zone indicator will show a 6, that is, the power you have selected.

Buttons lock

- You can lock the icons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking zones).
- When you activate the lock, all the buttons will be disabled, except the On/Off button.

Locking the buttons

Press the lock button, the timer indicator will show 'Lo'.

Unlocking the buttons

Make sure the hob is on. Hold down the lock button to unlock the buttons.

Warning

When the hob is locked, all buttons will be disabled, except the On/Off button, so you can turn off the hob with this button in case of emergency, but you should unlock all buttons when you turn on the hob again.

Timer

You can set the timer in two different ways:

- You can use it as a minute counter. In this case, no cooking zone will be switched off once time elapses.
- You can set it so one or both cooking zones turn off once the time expires.

The maximum time is 99 minutes.

Time display

Fig. 18

- A. Timer setting buttons
- B. The timer display will show the time in minutes.

Using the timer as a minute hand

Fig. 19

If you have not selected any cooking zone

1. Make sure the hob is on. Press the timer button and the timer indicator will flash. Set the time by using the – or + icons of the timer.
2. Press the – or + buttons at once to cancel the timer and the time display will show –.
3. When you have selected the desired time, the countdown will start immediately. The display will show the remaining time, and the timer indicator will flash for 5 seconds.
4. When the countdown ends, it will beep for 30 seconds, and the timer indicator light will show –.

Tips

- Press the + or – buttons of the timer once to increase or decrease the time in 1-minute intervals.
- Hold down the + or – buttons of the timer to increase or decrease the time in 10-minute intervals.

- If the setting exceeds 99 minutes, the timer will return automatically to 0 minutes.

Use of the timer to turn off the cooking zone

Fig. 20

1. Press the + or – buttons of the cooking zone in which you wish to activate the timer to select the power.
2. Set the time by using the – or + icons of the timer.
3. Press the – or + buttons at once to cancel the timer and the time display will show –.
4. Once time is confirmed, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time, and the timer indicator light will flash for 5 seconds.
5. When the countdown ends, the corresponding cooking zone will turn off automatically and the display will show H, indicating it is hot.

Note:

- The red dot next to the power indicator will light up to indicate you have selected the area. Fig. 21
- If you wish to modify the time after setting the timer, you must start with step 1.

Use of the timer to turn off more than one cooking zone

Fig. 22

1. If you use this function in more than one cooking zone, the timer indicator will show the lowest time. For example, if in the cooking zone 1 you set a time of 5 minutes and in the cooking zone 2 you set a time of 15 minutes, the timer indicator will show 5.
2. When the countdown ends, the corresponding cooking zone will turn off. The display will show the new timer and the dot on the corresponding cooking zone will flash.
3. When the countdown ends, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

Note:

- The red dot next to the power indicator will turn on, which indicates you have selected the timer in this cooking zone.
- If you wish to modify the time after setting the timer, you must start with step 1.

Overheating protection

This hob includes a temperature sensor which can control the temperature in the ceramic hob. When the temperature is too high, the hob will turn off automatically.

Residual heat warning

When you use the cooking hob for some time, this will maintain the residual heat after its

operation. The display will show H to warn you.

Automatic shut-off

Another safety system is the auto-off. It will be active when you forget to turn off a cooking zone. The default auto switch-off times are shown in the following table:

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

Advice for cooking

- Be careful when frying, as oil and grease heat up very quickly. With extremely high temperatures, oil and grease can ignite spontaneously, causing a serious fire hazard.
- When food begins to boil, reduce the power level.
- Using a lid will reduce the cooking time and save energy due to heat retention.
- Reduce the amount of liquid or grease to shorten cooking times.
- Start cooking with a high-power setting and reduce it as food heats up.

Simmering and cooking rice

- Simmering occurs below the boiling point, at about 85 °C, when some bubbles rise to the surface of the cooking liquid. It is essential for preparing delicious soups and tender stews, because it enhances the flavours without overcooking the food. Egg-based and flour-thickened sauces should also be cooked below boiling point.
- Some recipes, like cooking rice using the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure that the food is cooked properly in the recommended time.

Pork chops

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.
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 meat stand on a hot dish for some minutes so it softens before serving it.

Stir-frying

1. Choose a flat-bottomed cookware that is compatible with the ceramic hob.

2. Have all ingredients and equipment ready. Stir-frying is fast. If you cook large amounts, cook food in several smaller batches.
3. Preheat the cookware briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook meat first, set it aside and keep it warm.
5. Stir-fry the vegetables. When vegetables are hot but still crunchy, choose a lower power for the cooking zone, place the meat in the frying pan again and add any sauce.
6. Stir ingredients carefully.

Heat setting

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

Heat setting	Suitable for
1 - 2	- Lightly heat small amounts of food - Melting chocolate, butter and foods that burn quickly. - Simmering - Gradually heating
3 - 4	- Reheating - Cooking quickly - Cooking rice
5 - 6	- Crepes/omelettes
7 - 8	- Stir-frying - Cooking pasta
9	- Stir-frying at a higher temperature - Searing/browning - Boiling soup - Boiling water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

There is dirt.	Cleaning	Important
Usual dirt on glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	1. Unplug the hob from the mains. 2. Apply a worktop cleaner while the glass is still warm (but not hot). 3. Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel. 4. Reconnect the hob to the mains if you wish to continue using it.	- If you unplug the cooking hob from the mains, the hot surface indicator will disappear, but the cooking zone will be hot. Be especially careful. - Strong or some nylon scouring pads and strong/abrasive cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. - Never leave any cleaning remains on the cooking hob: glass may get stained.
Spills of sugar and other hot melted food on glass	Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for ceramic hobs, but be careful with hot surfaces in the cooking zone: 1. Unplug the hob from the mains. 2. Hold the cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the hob. 3. Clean the dirt or spill with a cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 from the 'Usual dirt on glass' section.	- Remove melted and sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the glass surface. - Cutting hazard: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be sharp as a razor. Use it with extreme care and always store it safely and out of reach of children.

Dirt on touch control buttons.	1. Unplug the hob from the mains. 2. Absorb the spill. 3. Clean the icons area with a sponge or a damp and clean cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Reconnect the hob to the mains if you wish to continue using it.	The hob may emit a beep and switch off automatically, and the touch controls may become unresponsive if liquid is present on them. Ensure the touch control area is completely dry before switching the hob back on.
--------------------------------	--	--

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The hob cannot be switched on.	There is no power supply	Make sure the hob is connected to the mains and it is on. Check if there has been a power failure. After these checks, if the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The touch controls are unresponsive.	The icons are locked.	Unlock the icons. Check the 'Buttons lock' section for instructions.
It is difficult to use the touch buttons.	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.
The glass is scratched.	Cookware with rough edges. Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. Check the "Selecting suitable cookware" section. Read the "Cleaning and maintenance" section.
Some cookware makes crackling or popping noises.	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Error codes and possible solutions

This hob is equipped with a self-diagnostic function. This feature allows technicians to verify the operation of various components without removing the hob from the worktop.

Error codes and solutions:

Error code	Problem	Possible solutions
E0	Zero error.	Reconnect the display board and the power supply board. Replace the power board. Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E1	Ceramic hob temperature sensor failure - open circuit.	Check the connection or substitute the temperature sensor of the ceramic hob. Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E2	Fault in the temperature sensor of the ceramic hob - short-circuit.	
E7	Ceramic hob temperature sensor failure.	
C1	High temperature of the hob sensor.	Wait for the hob temperature to return to normal. Press the On/Off icon to restart the appliance.
E3	NTC E3 temperature sensor failure - open circuit.	Replace the display board. Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E4	NTC temperature sensor failure - short circuit.	
EL	The voltage of the power supply is lower than the rated voltage.	Check if the power supply operates correctly. After connecting to the mains, the product turns on as usual.
EH	The voltage of the power supply is higher than the rated voltage.	
EU	Communication fault.	Reconnect the display board and the power supply board. Replace the power supply board or display board. Please contact Cecotec's Official Technical Support Service.

7. COPYRIGHT

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

8. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

Cecotec Innovaciones hereby declares that this product 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

Image 1

1. Foyer 1 (max. 1200 W)
2. Foyer 2 (max. 1800 W)
3. Foyer 3 (1050 W/ 1950 W / 2700 W)
4. Plaque en verre
5. Bouton marche/arrêt
6. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

Image 2

1. Bouton marche/arrêt
2. Boutons de puissance
3. Bouton de blocage
4. Bouton de la minuterie
5. Bouton triple zone

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

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit 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 vitrocéramique
- 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

Sélection des outils d'installation

- Découpez le plan de travail où la plaque doit être installée en respectant les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous et l'image 3.
- Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de respecter un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un plan de travail dont le matériau est résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les décharges électriques ou les déformations causées par le rayonnement thermique de la plaque.

Note

La distance de sécurité entre les deux côtés de la plaque et les surfaces intérieures du plan de travail doit être d'au moins 3 mm.

Img. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Consultez l'image 4.

Note

La distance de sécurité entre la plaque et une armoire située au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm. Img. 5

Img. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Ventilation appropriée

Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la plaque chauffante, ou de recevoir une décharge électrique inattendue pendant l'utilisation, il est nécessaire de placer un insert fileté en bois, fixé avec des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque. Suivez les indications présentes dans l'image 6.

Avvertimento

- Il y a des trous de ventilation autour de l'extérieur de la plaque. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque.
- Notez que la colle qui lie le matériau en plastique ou en bois au meuble doit résister à une température de plus de 150°C pour éviter que le revêtement ne se décolle.
- La paroi arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être capables de résister à une température de 90 °C.

Supports de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez pas de force sur les boutons qui dépassent de la plaque.
- Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail. Img. 7
- Fixez la plaque au plan de travail en vissant les quatre supports situés sous la plaque après l'avoir placée sur le plan de travail. Img. 8

Image 7

- A. Plaque vitrocéramique
- B. Support
- C. Plan de travail

Image 8

- A : Vis
- B : Support
- C : Trou pour la vis
- D : Base de la plaque vitrocéramique

Avvertimenti

- Les supports ne doivent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation. Img. 7
- Il est recommandé que la plaque soit installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Vous ne devez pas effectuer l'installation vous-même.
- La plaque ne doit pas être installée à côté d'équipements de réfrigération, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour de meilleurs résultats.
- Le mur et la zone située au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche de fixation et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

Branchement de la plaque au réseau électrique

Img. 9

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur ou à l'aide d'un disjoncteur unipolaire à courant résiduel. La méthode de connexion est indiquée sur l'img. 9

- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire à courant résiduel avec une séparation minimale des contacts de 3 mm.
- La personne en charge de l'installation doit vérifier que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Ne pliez pas ou ne serrez pas le câble.
- Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé.

Avvertimento :

La surface inférieure et le câble d'alimentation de la plaque ne seront pas accessibles après l'installation.

4. FONCTIONNEMENT

- Cette plaque utilise directement le chauffage par fil de résistance, et règle la puissance de sortie en ajustant la puissance avec les boutons tactiles.

Boutons tactiles

- Les boutons réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.
- Utilisez la base du doigt, pas le bout. Img. 10
- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Assurez-vous que les boutons sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un tissu) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des boutons.

Sélection des ustensiles de cuisson appropriés

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée. Img. 11
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisson est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Centrez toujours l'ustensile sur le foyer. Img. 12
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre. Img. 13

Commencer à cuisiner

Après avoir allumé la plaque, celle-ci émettra un bip, tous les témoins s'allumeront pendant une seconde puis s'éteindront, indiquant que la plaque vitrocéramique est entrée en mode veille.

Img. 14

1. Appuyez sur le bouton de connexion/déconnexion, tous les témoins afficheront « - ».
2. 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.
3. Sélectionnez la puissance en appuyant sur les boutons + et/ou -. Si vous ne sélectionnez pas une puissance dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement. Vous devrez l'allumer de nouveau et revenir à l'étape 1. Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment. Si vous maintenez appuyé l'un de ces boutons, la valeur sera ajustée vers le haut ou vers le bas.
4. Pour éteindre le foyer, appuyez sur - jusqu'à ce que la valeur « 0 » s'affiche ou appuyez simultanément sur les boutons + et -.
5. Éteignez complètement la plaque en appuyant sur le bouton de connexion/déconnexion.

Attention aux surfaces chaudes

Img. 15

La plaque affichera un « H » sur tout foyer qui est chaud au toucher après utilisation. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre. Pour économiser de l'énergie, vous pouvez également utiliser cette chaleur résiduelle pour chauffer d'autres ustensiles.

Utilisation du bouton de la triple zone

- Cette fonction n'est disponible que pour le foyer 3.
- La zone de cuisson triple est divisée en trois foyers : A, qui est le plus petit foyer ; B, qui comprend A et un autre foyer ; et C, qui comprend B et un autre foyer. Img. 16

Activation de la triple zone

Img. 17

1. Réglez la puissance du foyer 3 du niveau 1 à 9 (par exemple 6).
2. La section A de la triple zone s'allumera.
3. Appuyez une fois sur le bouton de la triple zone pour allumer la section B.
4. Le témoin du foyer 3 affichera alternativement deux tirets et un 6.
5. Appuyez une seconde fois sur le bouton de la triple zone pour allumer la section C.
6. Le témoin du foyer 3 affichera alternativement trois tirets et un 6.

Désactivation de la triple zone

1. Si la section B est active dans le foyer 3, appuyez deux fois sur le bouton de la triple zone pour que seule la section A reste active, la triple zone sera désactivée.
2. Si la section C est active dans le foyer 3, appuyez une fois sur le bouton de la triple zone pour que seule la section A reste active, la triple zone sera désactivée.
3. Après avoir désactivé la triple zone, le témoin du foyer affichera un 6, c'est-à-dire la puissance sélectionnée.

Verrouillage des boutons

- Vous pouvez verrouiller les boutons pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Lorsque vous activez le verrouillage, tous les boutons sont désactivés, à l'exception du bouton de connexion/déconnexion.

Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur le bouton de verrouillage, le témoin de la minuterie affichera « Lo ».

Pour déverrouiller les boutons

Assurez-vous que la plaque est allumée. Maintenez appuyé le bouton de verrouillage pour déverrouiller les boutons.

Avertissement

Lorsque la plaque est verrouillée, tous les boutons sont désactivés à l'exception du bouton de connexion/déconnexion. Vous pouvez donc éteindre la plaque avec ce bouton en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller tous les boutons lorsque vous rallumez la plaque.

Minuterie

Vous pouvez régler la minuterie de deux manières différentes :

- Elle peut être utilisée comme compteur de minutes. Dans ce cas, aucun foyer ne sera désactivé à la fin de la minuterie.
- Vous pouvez le programmer de manière à ce qu'un ou plusieurs foyers s'éteignent une fois le temps programmé écoulé.

Le temps maximum est de 99 min.

Affichage du temps

Img. 18

- A. Boutons de réglage de la minuterie.
- B. L'écran de la minuterie indique le temps en minutes.

Utilisation de la minuterie comme compteur de minutes

Img. 19

Si vous n'avez pas sélectionné aucun foyer :

1. Assurez-vous que la plaque est allumée. Appuyez sur le bouton de la minuterie et le témoin de la minuterie clignotera. Réglez le temps en appuyant sur les boutons - ou + de la minuterie.
2. Appuyez sur les boutons - et + en même temps pour annuler la minuterie et l'écran du temps affichera « -- ».
3. Lorsque vous avez sélectionné le temps souhaité, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le témoin de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.
4. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra un bip pendant 30 secondes et le témoin du temps affichera « - - ».

Conseils

- Appuyez une fois sur les boutons - ou + de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute.
- Maintenez appuyés les boutons - ou + de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles de 10 minutes.
- Si le réglage dépasse 99 minutes, la minuterie reviendra automatiquement à 0 minute.

Utilisation de la minuterie pour éteindre un foyer

Img. 20

1. Appuyez sur les boutons + ou - du foyer où vous souhaitez activer la minuterie pour sélectionner la puissance.
2. Réglez le temps en appuyant sur les boutons - ou + de la minuterie.
3. Appuyez sur les boutons - et + en même temps pour annuler la minuterie et l'écran du temps affichera « -- ».
4. Lorsque vous confirmez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et le témoin de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.
5. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement et l'écran affichera « H », ce qui signifie qu'il est chaud.

Avertissement

- Le point rouge situé à côté du témoin de puissance s'allumera pour indiquer que vous avez sélectionné le foyer. Img. 21
- Si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer depuis l'étape 1.

Utilisation de la minuterie pour éteindre plus d'un foyer

Img. 22

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 pour le foyer 1 vous avez réglé une durée de 5 minutes et pour le foyer 2 une durée de 15 minutes, le témoin de la minuterie affichera « 5 »).
2. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra. L'écran affichera la nouvelle minuterie et le point du foyer correspondant clignotera.
3. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement.

Avertissement :

- Le point rouge à côté du témoin de puissance s'allumera pour indiquer que vous avez sélectionné la minuterie pour ce foyer.
- Si vous souhaitez modifier le temps après avoir réglé la minuterie, vous devez recommencer depuis l'étape 1.

Protection contre les surchauffes

Cette plaque comprend un capteur de température qui peut contrôler la température à l'intérieur de la plaque vitrocéramique. Lorsqu'elle atteint une température excessive, la plaque s'éteint automatiquement.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque de cuisson est utilisée pendant un certain temps, elle conserve la chaleur résiduelle après son fonctionnement. L'écran affichera « H » pour vous avertir.

Déconnexion automatique

Un autre système de sécurité de la plaque vitrocéramique est la déconnexion automatique. Ce système de sécurité est activé lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer. Les temps de déconnexion automatique par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Conseils de cuisson

- Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très vite. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.
- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.

- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie grâce à la rétention de la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez le réglage au fur et à mesure que les aliments chauffent.

Mijoter et cuire le riz

- La cuisson à feu doux se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque certaines bulles remontent à la surface du liquide de cuisson. Ce mode de cuisson est indispensable pour préparer de délicieuses soupes et de tendres ragoûts, car il rehausse les saveurs sans trop cuire les aliments. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines recettes, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Côtelettes de porc

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 qu'il se détende et se ramollisse avant de le servir.

Faire sauter

1. Choisissez un ustensile de cuisson à fond plat compatible avec la plaque vitrocéramique.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Faire sauter est rapide. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
3. Préchauffez brièvement l'ustensile de cuisine 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, mettez le foyer à un niveau inférieur, remettez la viande dans la poêle et ajoutez de la sauce.
6. Remuez soigneusement les ingrédients.

Réglage de la chaleur

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 vitrocéramique pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de la chaleur	Convient pour
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	- crêpes/pancakes
7 - 8	- Faire sauter - cuire des pâtes
9	- faire sauter à une température plus élevée - Griller - Porter la soupe à ébullition - Faire bouillir l'eau

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Saleté	Nettoyage	Important
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.)	- Débranchez la plaque de cuisson. - Appliquez un nettoyant pour plan de travail pendant que le verre est encore tempéré (mais pas chaud). - Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. - Branchez de nouveau la plaque de cuisson si vous souhaitez continuer à l'utiliser.	- Si vous débranchez la plaque de cuisson, la mention « surface chaude » n'apparaîtra pas, mais le foyer sera toujours chaud. Faites bien attention. - Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre pourrait être taché.
Renversement de sucre et d'autres aliments chauds et fondus sur le verre.	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un racloir adapté aux plaques vitrocéramiques, mais faites bien attention aux surfaces chaudes des foyers : - Débranchez la plaque de cuisson. - Tenez l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque de cuisson. - Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. - Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ».	- Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir peut être tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et stockez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.

Saleté sur les boutons tactiles	- Débranchez la plaque de cuisson. - Essuyez les produits renversés - Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. - Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. - Branchez de nouveau la plaque de cuisson si vous souhaitez continuer à l'utiliser.	La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre, et les boutons tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à sécher la zone de contrôle tactile avant d'allumer de nouveau la plaque de cuisson.
---------------------------------	--	--

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
La plaque de cuisson ne s'allume pas.	Il n'y a pas de distribution électrique.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Après ces vérifications, si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les boutons tactiles ne fonctionnent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons. Consultez le paragraphe sur le verrouillage des boutons pour obtenir des instructions.
Il est difficile d'utiliser les boutons tactiles.	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.

Le verre est rayé.	Utilisation d'ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. Utilisation d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Consultez le paragraphe « Sélection d'ustensiles de cuisson appropriés ». Consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
Certains ustensiles de cuisson émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la fabrication de votre ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal dans le cas des ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.

Codes d'erreur et possibles solutions

La plaque est équipée d'une fonction d'auto-diagnostic. Grâce à cette fonction, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à retirer la plaque du plan de travail.

Codes d'erreur et possibles solutions

Codes d'erreur	Problème	Possibles solutions
E0	Erreur zéro	Connectez de nouveau la carte de l'écran et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E1	Erreur au niveau du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E2	Erreur au niveau du capteur de température de la plaque céramique (court-circuit).	
E7	Erreur au niveau du capteur de température de la plaque céramique	
C1	Température élevée du capteur de la plaque.	Attendez que la température de la plaque revienne à un niveau normal. Appuyez sur l'icône ON/OFF pour redémarrer le produit.

E3	Erreur au niveau du capteur de température NTC E3 (circuit ouvert).	Remplacez la plaque de l'écran. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E4	Défaut du capteur de température NTC (court-circuit)	
EL	La tension de l'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Après le raccordement au réseau, le produit s'allume normalement.
EH	La tension de l'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
EU	Erreur au niveau de la communication	Connectez de nouveau la carte de l'écran et la carte d'alimentation. Remplacez la carte d'alimentation ou la carte de l'écran. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

7. 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.

8. 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.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Kochfeld 1 (máx. 1200 W)
2. Kochfeld 2 (máx. 1800 W)
3. Kochfeld 3 (1050 / 1950 / 2700 W)
4. Glasplatte
5. Ein-/Aus Taste
6. Bedienfeld

Bedienfeld

Abbildung 2

1. Ein-/Aus Taste
2. Leistungstasten
3. Verriegelungstaste
4. Timer Taste
5. Dreifach - Kochzone Taste

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und bewahren Sie den Originalkarton und andere Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort auf. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Produkt zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt

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

3. MONTAGE

Auswahl der Montagewerkzeuge

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut werden soll, gemäß den in der Tabelle unten und in Abbildung 3 angegebenen Maßen aus.
- Für den Einbau und die Benutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem und isolierendem Material (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge oder Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

Hinweis:

Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens 3 mm betragen.

Abb. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass die Platine gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Siehe Abbildung 4.

Hinweis

Der Sicherheitsabstand zwischen der Platte und einem Schrank über der Platte muss mindestens 760 mm betragen. Abb. 5

Abb. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Ausreichende Belüftung

Um einen versehentlichen Kontakt mit dem Boden der Kochplatte oder einen unerwarteten Stromschlag während des Gebrauchs zu vermeiden, ist es notwendig, eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage in einem Mindestabstand von 50 mm vom Boden der Platte anzubringen. Beachten Sie die Hinweise in Abbildung 6.

Hinweis

- An der Außenseite des Induktionskochfeldes befinden sich Lüftungslöcher. Achten Sie darauf, dass diese Löcher beim Einbau des Kochfeldes nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.
- Bitte beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit dem Möbelstück verbindet, einer Temperatur von mehr als 150°C standhalten muss, damit die Beschichtung nicht abblättert.
- Die Rückwand und die angrenzenden und umgebenden Flächen müssen einer Temperatur von 90°C standhalten können.

Halterungen

- Das Gerät muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche aufgestellt werden (Sie können die Verpackung verwenden). Üben Sie keine Kraft auf die Tasten aus, die aus der Platte herausragen.
- Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke der Arbeitsplatte an. Abb. 7
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Halterungen, die sich an der Unterseite des Kochfeldes befinden, verschrauben, nachdem Sie das Kochfeld in die Arbeitsplatte eingesetzt haben. Abb. 8

Legende Abbildung 7

- A. Glaskeramikkochfeld
- B. Montagewinkel
- C. Arbeitsplatte

Legende Abbildung 8

- A: Schraube
- B: Montagewinkel
- C: Schraubenloch
- D: Basis des Glaskeramikkochfeldes

Warnungen

- Die Halterungen dürfen nach der Montage auf keinen Fall die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren. Abb. 7
- Es wird empfohlen, dass die Platte von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert wird. Sie sollten die Installation nicht selbst vornehmen.
- Das Kochfeld darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern installiert werden.
- Die Platte muss so angebracht werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Klebeschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Kochplatte an das Stromnetz anschließen

Abb. 9

Die Stromversorgung muss gemäß der einschlägigen Norm oder mit einem einpoligen Fehlerstrom-Schutzschalter angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode ist in Abb. dargestellt. 9

- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein einpoliger Fehlerstromschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.
- Die für die Installation verantwortliche Person muss sich vergewissern, dass ein korrekter elektrischer Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Schäden.

Hinweis:

Die Unterseite und der Stromkabel der Platte sollten nach dem Einbau nicht zugänglich sein.

4. BEDIENUNG

- Diese Platte arbeitet direkt mit einem Widerstandsdraht als Heizquelle, und die Leistung wird über die Berührungstasten eingestellt.

Symbole

- Die Tasten reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.
- Benutzen Sie die Basis des Fingers, nicht die Spitze. Abb. 10
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn der Ausweis Ihren Finger erkennt.
- Achten Sie darauf, dass die Tasten immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Utensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Schon ein dünner Wassertropfen kann die Bedienung der Tasten erschweren.

Auswahl der geeigneten Küchengeräte

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Abb. 11
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig in die Kochzone. Abb. 12

- Heben Sie Kochgeschirr immer vom Glaskeramikkochfeld ab, schieben Sie sie nicht, denn sie könnten das Glas zerkratzen. Abb. 13

Mit dem Kochen beginnen

Nach dem Einschalten des Kochfeldes ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

Abb. 14

1. Drücken Sie die Ein-/Ausschalttaste und alle Anzeigen zeigen „-“ an.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wählen Sie die Leistung durch Drücken der Tasten + und/oder -. Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistung wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen es wieder einschalten und mit Schritt 1 fortfahren. Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern. Wenn Sie eine dieser Tasten gedrückt halten, wird der Wert nach oben oder unten angepasst.
4. Um die Kochzone auszuschalten, drücken Sie -, bis der Wert „0“ angezeigt wird, oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten + und -.
5. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der Ein/Aus-Taste vollständig aus.

Vorsicht bei heißen Flächen

Abb. 15

Das Kochfeld zeigt ein H auf jeder Kochzone an, die sich nach dem Gebrauch heiß anfühlt. Das H verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und eine sichere Temperatur erreicht hat. Um Energie zu sparen, können Sie diese Restwärme auch zum Erwärmen von zusätzlichen Kochgeschirr nutzen.

Verwendung der Dreifach-Zonentasten

- Diese Funktion ist nur für die Kochzone 3 verfügbar.
- Die Dreifach-Kochzone ist in drei Bereiche unterteilt: A, der kleinste Bereich; B, der A und einen weiteren Bereich umfasst; und C, der B und einen weiteren Bereich umfasst. Abb. 16

Aktivierung der Dreifachzone

Abb. 17

1. Stellen Sie die Leistung der Zone 3 von Stufe 1 bis 9 ein (zum Beispiel, 6).
2. Der A-Bereich der Dreifachzone leuchtet auf.
3. Drücken Sie die Dreifach-Zonentaste einmal, um den B-Bereich einzuschalten.

4. Die Anzeige für die Kochzone 3 zeigt abwechselnd zwei Striche und eine 6 an.
5. Drücken Sie die Dreifach-Kochzone Taste ein zweites Mal, um den C-Bereich einzuschalten.
6. Die Anzeige für die Kochzone 3 zeigt abwechselnd drei Striche und eine 6 an.

Deaktivierung der Dreifachzone

1. Wenn der Bereich B in der Kochzone 3 aktiv ist, drücken Sie zweimal die Taste für die Dreifach-Kochzone, um nur die Sektion A einzuschalten, die Dreifachzone wird dann deaktiviert.
2. Wenn der Bereich C in der Kochzone 3 aktiv ist, drücken Sie einmal die Taste für die Dreifach-Kochzone, um nur die Sektion A einzuschalten, die Dreifachzone wird dann deaktiviert.
3. Nach der Deaktivierung der Dreifach-Kochzone zeigt die Kochzonenanzeige eine 6 an, das heißt, die gewählte Leistung.

Tasten blockieren

- Sie können die Tasten sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Sperre aktivieren, werden alle Tasten außer die Ein-/Ausschaltung deaktiviert.

Um die Tasten zu blockieren

Drücken Sie die Verriegelungstaste, die Timeranzeige zeigt „Lo“ an.

Um die Tasten zu entsperren

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Halten Sie die Sperrtaste gedrückt, um die Tasten zu entsperren.

Warnung

Wenn die Karte gesperrt ist, sind alle Tasten außer der Ein-/Ausschalttaste deaktiviert, so dass Sie die Karte im Notfall mit dieser Taste ausschalten können, aber Sie müssen alle Tasten entsperren, wenn Sie die Karte wieder einschalten.

Timer

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten einstellen:

- Er kann als Minutenzeiger verwendet werden. In diesem Fall wird bei Ablauf des Timers keine Kochzone ausgeschaltet.
- Sie können es so programmieren, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der programmierten Zeit ausgeschaltet werden.

Die Höchstzeit beträgt 99 Minuten.

Zeitanzeige

Abb. 18

- A. Tasten für die Timer-Einstellung
- B. Die Timer-Anzeige zeigt die Zeit in Minuten an.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Abb. 19

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Drücken Sie die Timer-Taste und die Timer-Anzeige blinkt. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten - oder + auf dem Timer drücken.
2. Drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig, um den Timer abzurechnen; auf der Zeitanzeige erscheint „--“.
3. Wenn Sie die gewünschte Zeit ausgewählt haben, beginnt der **Countdown** (Stoppuhr) sofort. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.
4. Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein 30-sekündiger Signalton und auf der Zeitanzeige erscheint „-“.

Ratschläge/ Tipps

- Drücken Sie die Tasten - oder + auf dem Timer einmal, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.
- Halten Sie die Tasten - oder + auf dem Timer gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.
- Wenn die Einstellung 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf 0 Minuten zurückgesetzt.

Verwendung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Abb. 20

1. Drücken Sie die Tasten + oder - auf der Kochzone, auf der Sie den Timer aktivieren möchten, um die Leistung zu wählen.
2. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Tasten - oder + auf dem Timer drücken.
3. Drücken Sie die Tasten - und + gleichzeitig, um den Timer abzurechnen; auf der Zeitanzeige erscheint „--“.
4. Wenn Sie die Zeit bestätigen, beginnt der Countdown sofort. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.
5. Nach Ablauf des Countdowns schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab und auf der Anzeige erscheint H, was bedeutet, dass sie heiß ist.

Hinweis:

- Der rote Punkt neben der Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass Sie die

Zone ausgewählt haben. Abb. 21

- Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

Mehrere Kochzonen ausschalten mit dem Timer

Abb. 22

1. Wenn Sie diese Funktion auf mehr als einer Kochzone verwenden, zeigt die Timeranzeige die niedrigste Zeit an. Wenn Sie z. B. in Zone 1 eine Zeit von 5 Minuten und in Zone 2 eine Zeit von 15 Minuten eingestellt haben, zeigt die Timeranzeige „5“ an).
2. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone aus. Auf der Anzeige wird der neue Minutenzähler angezeigt und der entsprechende Zonenpunkt blinkt.
3. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Hinweis:

- Der rote Punkt neben der Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass Sie den Timer für diese Kochzone gewählt haben.
- Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie bei Schritt 1 beginnen.

Überhitzungsschutz

Dieses Kochfeld ist mit einem Temperatursensor ausgestattet, der die Temperatur im Inneren des Glaskeramikkochfeldes überwachen kann. Bei Erreichen einer zu hohen Temperatur schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Abwärme Warnung

Wenn das Kochfeld eine bestimmte Zeit lang benutzt wird, bleibt nach dem Betrieb eine Abwärme zurück. Auf der Anzeige wird H angezeigt, um Sie zu warnen.

Abschaltautomatik

Ein weiteres Sicherheitssystem des Glaskeramikkochfeldes ist die automatische Abschaltung. Diese Funktion wird aktiviert, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardzeiten für die automatische Abschaltung sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kochtipps

- Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, denn Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öle und Fette spontan entzünden, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.
- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen heiß wird.

Reis kochen und köcheln

- Das Schmoren (auf kleiner Flamme kochen) findet unterhalb des Kochpunkts statt, bei etwa 85°C, wenn einige Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Er ist unverzichtbar für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da er die Aromen verstärkt, ohne die Speisen zu verkochen. Soßen mit Ei und mit Mehl angedickte Soßen sollten ebenfalls unter dem Kochpunkt gekocht werden.
- Bei einigen Rezepten, wie z. B. dem Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Schweinekoteletts

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 sich entspannt und weich wird.

Sautieren (leicht anbraten)

1. Wählen Sie ein Kochgeschirr mit flachem Boden, das mit dem Glaskeramikkochfeld kompatibel ist.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Sautieren ist schnell. Wenn Sie große Mengen kochen, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen zubereiten.
3. Das Kochgeschirr kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
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, legen es zurück in die Pfanne und geben die Soße dazu.
6. Rühren Sie die Zutaten sorgfältig um.

Wärmeeinstellung

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z. B. von dem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Testen Sie das Glaskeramik-Kochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen zu finden.

Wärmeeinstellung	Geeignet für
1 - 2	- Erhitzen Sie kleine Mengen von Lebensmitteln leicht - Schmelzende Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell verbrennen - Köcheln - Allmählich aufwärmen
3 - 4	- Aufwärmen - Schnell kochen - Reis kochen
5 - 6	- Crêpes/Pfannkuchen
7 - 8	- Rührbraten - Nudeln (Pasta) kochen
9	- Sautieren mit höherer Temperatur - Erhitzen - Suppe zum Kochen bringen - Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Schmutz	Reinigung	Wichtig
Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)	1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch abtrocknen. 4. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an, wenn Sie es weiter benutzen wollen.	- Wenn Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen, erscheint die Anzeige "heiße Oberfläche" nicht mehr, aber die Kochzone ist noch heiß. Seien Sie besonders vorsichtig. - Starke Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. - Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.
Verschüttungen von Zucker und anderen heißen geschmolzenen Lebensmitteln auf Glas	Entfernen Sie sie sofort mit einem für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone: 1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Halten Sie das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder das verschüttete Wasser auf eine kühle Stelle des Kochfeldes. 3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt "Übliche Verschmutzung auf Glas" aus.	- Entfernen Sie geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich unter Umständen nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. - Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, kann die Klinge des Abstreifers scharf wie eine Rasierklinge sein. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

Schmutz auf den Berührungstasten	1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. 2. Verschüttetes aufnehmen 3. Reinigen Sie das Berührungs-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. 5. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an, wenn Sie es weiter benutzen wollen.	Das Kochfeld kann piepsen und sich ausschalten, und die Berührungstasten funktionieren möglicherweise nicht, wenn Flüssigkeit darauf ist. Achten Sie darauf, dass Sie den Bereich des Berührungs-Bedienfeld abtrocknen, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
----------------------------------	---	--

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Energieversorgung	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Wenn das Problem nach diesen Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Die Berührungstasten antworten nicht.	Die Tasten sind blockiert	Schalten Sie die Tasten frei. Lesen Sie Abschnitt "Blockierung der Tasten" für weitere Anweisungen.
Die Berührungstasten sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Tasten oder Sie drücken die Tasten mit Ihrer Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich des Displays trocken ist, und drücken Sie die Symbole mit der Fingerspitze.

Das Glas ist zerkratzt.	Küchengeräte mit rauen Kanten. Verwendung von ungeeigneten und scheuernden Scheuerschwämmen oder Reinigungsprodukten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Lesen Sie Abschnitt „Auswahl der geeigneten Küchengeräte“. Lesen Sie Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
Einige Küchengeräte geben knisternde oder knallende Geräusche von sich.	Das kann durch den Bau Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist normal für Küchengeräte und kein Hinweis auf einen Fehler.

Fehlercodes und mögliche Lösungen

Die Platine ist mit einer Selbstdiagnosefunktion ausgestattet. Mit dieser Funktion kann der Techniker die Funktion verschiedener Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld von der Arbeitsfläche nehmen zu müssen.

Fehlercodes und mögliche Lösungen.

Fehlercode	Problem	Mögliche Lösungen
E0	Null-Fehler.	Schließen Sie die Displayplatine und die Stromversorgungsplatine wieder an. Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E1	Glaskeramikkochfeld Temperatursensor Fehler - offener Stromkreis.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor an der Keramikplatte aus. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E2	Fehler im Temperatursensor der Keramikplatte - Kurzschluss.	
E7	Ausfall des Temperatursensors des Glaskeramikkochfeldes	
C1	Hohe Temperatur des Plattensensors.	Warten Sie, bis die Temperatur der Kochplatte wieder normal ist. Drücken Sie das Symbol ON/OFF (EIN/AUS), um das Gerät zurückzusetzen.

E3	Fehler NTC-Temperatursensor E3 - offener Stromkreis.	Tauschen Sie die Displayplatine aus. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E4	Fehler NTC-Temperatursensor - Kurzschluss	
EL	Die Spannung der Stromversorgung ist niedriger als die Nennspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Nach dem Anschluss an das Stromnetz schaltet sich das Gerät normal ein.
EH	Die Spannung der Stromversorgung ist höher als die Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler	Schließen Sie die Anzeigeplatte und die Stromplatte wieder an. Tauschen Sie die Stromplatte oder die Anzeigeplatte aus. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

7. COPYRIGHT

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

8. 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 auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

- 1. Zona di cottura 1 (max 1200 W)
- 2. Zona di cottura 2 (max 1800 W)
- 3. Zona di cottura 3 (1050 W/ 1950 W / 2700 W)
- 4. Piastra di vetro
- 5. Tasto On/Off
- 6. Pannello di controllo

Pannello di controllo

Figura 2

- 1. Tasto On/Off
- 2. Tasti di potenza
- 3. Tasto di blocco
- 4. Tasto del timer
- 5. Tasto delle tre zone

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. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola e conservarla in un luogo sicuro insieme agli altri elementi d'imballaggio. Questo aiuterà a prevenire danni all'apparecchio nel caso in cui sia 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 inclusi 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 in vitroceramica
- 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

Selezione degli strumenti di installazione

- Ritagliare il piano di lavoro dove verrà installato il piano cottura secondo le dimensioni indicate nella tabella sottostante e nella figura 3.
- Per l'installazione e l'uso, si deve mantenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro con un materiale resistente al calore e isolato (il legno e altri materiali simili fibrosi o igroscopici non dovrebbero essere usati come materiale del piano di lavoro, a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche o deformazioni causate dalla radiazione di calore dal piano cottura.

Nota:

La distanza di sicurezza tra i lati del piano cottura e le superfici interne del piano di lavoro deve essere di almeno 3 mm.

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

In ogni caso, assicurarsi che la piastra sia ben ventilata e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Vedere la figura 4.

Nota

La distanza di sicurezza tra la piastra e un mobile sopra la piastra deve essere di almeno 760 mm. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Ventilazione adeguata

Per evitare il contatto accidentale con il fondo della piastra mentre è calda, o ricevere una scossa elettrica imprevista durante l'uso, è necessario posizionare un inserto di legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 50 mm dal fondo della piastra. Seguire le indicazioni della figura 6.

Avvertenza

- Ci sono dei fori di ventilazione intorno all'esterno del piano cottura. È necessario assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro durante il montaggio del piano cottura.
- Si prega di notare che la colla che lega il materiale plastico o il legno al mobile deve resistere a una temperatura superiore a 150°C per evitare che il rivestimento si stacchi.
- La parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti devono essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

Supporto di fissaggio

- L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (si può usare l'imballaggio). Non esercitare forza sui pulsanti che sporgono dal piano cottura.
- Regolare la posizione del supporto in base allo spessore del piano di lavoro. Fig. 7
- Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando i quattro supporti sul lato inferiore del piano cottura dopo averlo posizionato sul piano di lavoro. Fig. 8

Legenda figura 7

- A. Piano cottura in vetroceramica
- B. Staffa
- C. Piano di lavoro

Legenda figura 8

- A: Vite
- B: Supporto
- C: Foro per la vite
- D: Base del piano cottura in vetroceramica

Avvertenze

- I supporti non devono in nessun caso toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione. Fig. 7
- Si raccomanda che il piano cottura sia installato da personale o tecnici qualificati. L'installazione non deve essere effettuata da soli.
- Il piano cottura non deve essere installato vicino ad apparecchiature di refrigerazione, lavastoviglie ed essiccatori rotativi.
- La piastra deve essere installata in modo da garantire una migliore radiazione del calore per ottenere i migliori risultati.
- Il muro e la zona sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare qualsiasi danno, lo strato di incollaggio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.

Collegamento del piano cottura alla corrente elettrica

Fig. 9

L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma pertinente o con un interruttore di corrente residua unipolare. Il metodo di connessione è mostrato in Fig. 9

- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare eventuali pericoli.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete, si deve installare un interruttore di corrente residua unipolare con una separazione minima dei contatti di 3 mm.
- La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Non piegare né schiacciare il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato.

Avviso:

La superficie inferiore e il cavo di alimentazione del piano cottura non devono essere accessibili dopo l'installazione.

4. FUNZIONAMENTO

- Questa piastra impiega direttamente il riscaldamento con filo di resistenza, e regola la potenza di uscita regolando la potenza con i pulsanti touch.

Pulsanti touch

- I pulsanti rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Usare la base del dito, non la punta. Fig. 10
- Verrà emesso un bip ogni volta che la piastra rileva il dito.
- Assicurarsi che i pulsanti siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei pulsanti.

Selezionare gli utensili da cucina adatti

- Non usare pentole con bordi seghettati o con una base curva. Fig. 11
- Assicurarsi che la base dell'utensile sia liscia, che sia piatta contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare sempre gli utensili nella zona di cottura. Fig. 12
- Sollevare sempre gli utensili dal piano cottura in vetroceramica, non trascinarli, perché questo potrebbe graffiare il vetro. Fig. 13

Inizio cottura

Dopo l'accensione, il piano cottura emette un segnale acustico, tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono, indicando che il piano di cottura è entrato in modalità standby.

Fig. 14

1. Premere il pulsante on/off e tutti gli indicatori mostreranno "-".
2. Posizionare un utensile di cottura adatto sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo dell'utensile e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Selezionare la potenza premendo i tasti + e/o -. Se non si seleziona la potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente. Bisognerà riaccenderlo e tornare al passo 1. È possibile cambiare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura. Se si tiene premuto uno di questi pulsanti, il valore sarà regolato in alto o in basso.
4. Per spegnere la zona di cottura, premere - fino alla visualizzazione del valore "0" o premere contemporaneamente i pulsanti + e -.
5. Spegnere completamente il piano cottura premendo il pulsante on/off.

Precauzioni per le superfici calde

Fig. 15

Il piano cottura mostrerà una H su ogni zona di cottura che è calda al tatto dopo l'uso. L'H scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Per risparmiare energia si può anche usare questo calore residuo per riscaldare altri utensili.

Uso dei tasti delle tre zone

- Questa funzione è disponibile solo per la zona di cottura 3.
- La zona di cottura tripla è divisa in tre zone: A che è la più piccola; B che comprende A e una zona in più; e C che comprende B e una zona in più. Fig. 16 Fig. 16

Attivazione della zona tripla

Fig. 17

1. Regolare la potenza della zona 3 dal livello 1 al 9 (per esempio 6).
2. La sezione A della zona tripla si accende.
3. Premere una volta il pulsante della zona tripla per accendere la sezione B.
4. L'indicatore della zona di cottura 3 visualizza alternativamente due trattini e un 6.
5. Premere una seconda volta il pulsante della zona tripla per accendere la sezione C.
6. L'indicatore della zona di cottura 3 visualizza alternativamente tre trattini e un 6.

Disattivazione della zona tripla

1. Se la zona B è attiva nella zona di cottura 3, premere due volte il pulsante della zona tripla

in modo che rimanga accesa solo la sezione A, la zona tripla sarà disattivata.

2. Se la sezione C è attiva nella zona di cottura 3, premere una volta il pulsante della zona tripla in modo che rimanga accesa solo la sezione A, la zona tripla sarà disattivata.
3. Dopo aver disattivato la zona tripla, l'indicatore della zona di cottura mostrerà un 6, cioè la potenza che avete selezionato.

Blocco dei tasti

- È possibile bloccare i tasti per evitare un uso involontario (ad esempio, i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura).
- Quando si attiva il blocco, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne il pulsante on/off.

Per bloccare i tasti

Toccare l'icona di blocco: l'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Per sbloccare i tasti

Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Tenere premuto il pulsante di blocco per sbloccare i pulsanti.

Avvertenza

Quando il piano cottura è bloccato, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne il pulsante on/off, quindi è possibile spegnere il piano cottura con questo pulsante in caso di emergenza, ma bisogna sbloccare tutti i pulsanti quando si riaccende il piano cottura.

Timer

È possibile impostare il timer in due modi diversi:

- Può essere usato come contaminuti. In questo caso, nessuna zona di cottura verrà spenta al termine del timer.
- Si può impostare in modo che una o più zone di cottura si spengano al termine del tempo programmato.

Il tempo massimo configurabile è di 99 minuti.

Visualizzazione del tempo

Fig. 18

- A. Pulsanti di impostazione del timer
- B. Il display del timer mostra il tempo in minuti.

Uso del contaminuti

Fig. 19

Se non è stata selezionata nessuna zona di cottura:

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso. Premere il pulsante del timer e l'indicatore del timer lampeggia. Impostare l'ora premendo i pulsanti - o + del timer.
2. Premere i pulsanti - e + allo stesso tempo per annullare il timer e il display del tempo mostrerà "--".
3. Quando è stato selezionato il tempo desiderato, il conto alla rovescia inizierà immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e l'indicatore del timer lampeggerà per 5 secondi.
4. Quando il conto alla rovescia è finito, suonerà per 30 secondi e il display del tempo mostrerà "--".

Consigli

- Premere il pulsante - o + del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 1 minuto.
- Tenere premuti i pulsanti - o + sul timer per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 10 minuti.
- Se l'impostazione supera i 99 minuti, il timer torna automaticamente a 0 minuti.

Usare il timer per spegnere una zona di cottura

Fig. 20

1. Premere i pulsanti + o - sulla zona di cottura su cui si vuole attivare il timer per selezionare la potenza.
2. Impostare l'ora premendo i tasti - o + del timer.
3. Premere i pulsanti - e + allo stesso tempo per annullare il timer e il display del tempo mostrerà "--".
4. Quando viene confermato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e la spia del timer lampeggerà per 5 secondi.
5. Quando il conto alla rovescia è finito, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente e il display mostra H, che significa che è calda.

Avviso

- Il punto rosso accanto all'indicatore di accensione si accenderà, indicando che la zona è stata selezionata. Fig. 21
- Se si vuole cambiare l'ora dopo aver impostato il timer, bisogna ricominciare dal punto 1.

Usare il timer per spegnere più di una zona di cottura

Fig. 22

1. Se si usa questa funzione in più di una zona di cottura, l'indicatore del timer mostrerà il tempo inferiore. Per esempio, se si imposta un tempo di 5 minuti nella zona 1 e si imposta un tempo di 15 minuti nella zona 2, l'indicatore del timer mostrerà "5".

2. Quando il conto alla rovescia è finito, la zona di cottura corrispondente si spegne. Il display visualizzerà il nuovo contaminuti e il punto della zona corrispondente lampeggerà.
3. Quando il conto alla rovescia è finito, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

Avviso:

- Il punto rosso accanto all'indicatore di potenza si accende indicando che è stato selezionato il timer per quella zona di cottura.
- Se si vuole cambiare l'ora dopo aver impostato il timer, bisogna ricominciare dal punto 1.

Protezione contro il surriscaldamento

Questo piano cottura include un sensore di temperatura che può monitorare la temperatura all'interno del piano cottura in vetroceramica. Quando raggiunge una temperatura eccessiva, il piano cottura si spegne automaticamente.

Avviso di calore residuo

Quando si usa il piano cottura per un certo periodo di tempo, esso conserverà il calore residuo dopo il funzionamento. Il display mostrerà H come avviso.

Spegnimento automatico

Un'altra caratteristica di sicurezza del piano cottura in vetroceramica è lo spegnimento automatico. Si attiva quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento automatico predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

Consigli di cottura

- Fare attenzione quando si frigge, poiché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono infiammarsi spontaneamente, costituendo un serio pericolo di incendio.
- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e fa risparmiare energia grazie alla ritenzione del calore.
- Ridurre la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura su un'impostazione alta e ridurla man mano che il cibo si riscalda.

Cuocere a fuoco lento e cucinare riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C, quando

alcune bolle salgono alla superficie del liquido di cottura. È indispensabile per fare deliziose zuppe e teneri stufati, perché esalta i sapori senza cuocere troppo il cibo. Anche le salse a base di uova e le salse addensate con farina dovrebbero essere cucinate al di sotto del punto di ebollizione.

- Alcune ricette, come la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore a quella più bassa per assicurare che il cibo sia cotto correttamente nel tempo raccomandato.

Bistecche di maiale

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 farla riposare e ammorbidire prima di servire.

Sauté

1. Scegliere un utensile a fondo piatto compatibile con il piano cottura in vetroceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La cottura sauté viene eseguita velocemente. Se si stanno cucinando grandi quantità, cucinare il cibo in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la pentola 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 la salsa.
6. Mescolare accuratamente gli ingredienti.

Impostazione del calore

Le impostazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipenderà da diversi fattori, come l'utensile usato e la quantità che viene cucinata. Provare il piano cottura in vetroceramica per trovare le impostazioni più adatte a ognuno.

Regolazione termica	Adatto per
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	- Crêpe/pancake;
7 – 8	- Soffriggere; - Cucinare pasta;
9	- Soffriggere a una temperatura più alta; - Scottare - Portare zuppe a ebollizione - Bollire l'acqua

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Sporco	Pulizia	Importante
Sporco comune sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.)	1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo). 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o carta da cucina. 4. Ricollegare il piano cottura all'alimentazione elettrica se si vuole continuare ad usarlo.	- Se si scollega il piano cottura dalla rete, l'indicazione "superficie calda" non apparirà, ma la zona di cottura sarà ancora calda. Prestare particolare attenzione. - Spugne abrasive forti, alcune spugne di nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare se il proprio detersivo o spugna sono adatti. - Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.

Resti di zucchero e altri alimenti sciolti caldi sul vetro	Rimuoverli immediatamente con una spatola o un raschietto adatto ai piani di cottura in vetroceramica, ma fare attenzione alle superfici calde nella zona di cottura: 1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. 2. Tenere l'utensile con un angolo di 30° e raschiare lo sporco o i resti su una zona fredda del piano cottura. 3. Pulire lo sporco o i resti con un panno o carta da cucina. 4. Seguire i passi da 2 a 4 nella sezione "Sporco comune sul vetro".	- Rimuovere le macchie di cibo fuso e zuccherato o i resti il più presto possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono persino danneggiare permanentemente la superficie del vetro. - Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è retracts, la lama del raschietto può essere affilata. Usare con estrema cura e conservare sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Sporco sui pulsanti touch	1. Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. 2. Assorbire le fuoriuscite 3. Pulire l'area di controllo tattile con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. 5. Ricollegare il piano cottura all'alimentazione elettrica se si vuole continuare ad usarlo.	Il piano cottura può emettere un segnale acustico e spegnersi e i pulsanti touch possono non funzionare se c'è del liquido su di essi. Assicurarsi di asciugare l'area di controllo tattile prima di riaccendere il piano cottura.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il piano cottura non si accende.	Non è presente corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo questi controlli, se il problema persiste, contattare il servizio tecnico.
I tasti touch non rispondono.	I tasti sono bloccati.	Sbloccare le icone. Vedere la sezione sul blocco dei tasti per le istruzioni.
È difficile utilizzare i tasti touch.	Potrebbe esserci una leggera pellicola d'acqua sui tasti o si potrebbe star usando la punta del dito per premere i tasti.	Assicurarsi che l'area di controllo touch sia asciutta e usare la punta delle dita quando si premono i pulsanti.
Il vetro è graffiato.	Pentole con bordi ruvidi. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare pentole con basi piatte e lisce. Fare riferimento alla sezione "Scelta degli utensili adatti". Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcuni utensili emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla costruzione dell'utensile (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale e non indica un difetto.

Codici di errore e possibili soluzioni

Il piano cottura è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questa funzione, il tecnico può controllare il funzionamento dei vari componenti senza dover rimuovere il piano cottura dal piano di lavoro.

Codici di errore e possibili soluzioni:

Codice di errore	Problema	Possibili soluzioni
E0	Errore zero.	Ricollegare la scheda del display e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E1	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - circuito aperto.	Controllare il collegamento o sostituire il sensore di temperatura della piastra ceramica. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E2	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica - cortocircuito.	
E7	Guasto del sensore di temperatura della piastra ceramica.	
C1	Temperatura elevata del sensore del piano cottura a induzione.	Aspettare che la temperatura del piano cottura a induzione ritorni alla normalità. Premere l'icona ON/OFF per riavviare l'apparecchio.
E3	Guasto al sensore di temperatura NTC E3 - circuito aperto.	Sostituire la scheda del display. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E4	Guasto del sensore di temperatura NTC - cortocircuito	
EL	La tensione dell'alimentazione è inferiore alla tensione nominale.	Controllare se l'alimentazione funziona normalmente.
EH	La tensione dell'alimentazione è superiore alla tensione nominale.	Dopo il collegamento alla rete, l'apparecchio si accende normalmente.
EU	Guasto nella comunicazione	Ricollegare la scheda dell'indicatore e la scheda di alimentazione. Sostituire la scheda di alimentazione o la scheda del display. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

7. 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.

8. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA



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

Figura 1

- 1. Área de cozedura 1 (máx. 1200 W)
- 2. Área de cozedura 2 (máx. 1800 W)
- 3. Área de cozedura 3 (1050 W/ 1950 W / 2700 W)
- 4. Placa de vidro
- 5. Botão de ligar/desligar
- 6. Pannel de controlo

Painel de controlo

Figura 2

- 1. Botão ligar/desligar
- 2. Botões de potência
- 3. Ícone Bloqueio
- 4. Botão Temporizador
- 5. Botão de área tripla

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao aparelho se precisar de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídas e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Placa vitrocerâmica
- Manual de instruções
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de necessidade de assistência.

3. INSTALAÇÃO

Seleccção de ferramentas de instalação

- Recorte a bancada onde a placa deve ser instalada de acordo com as dimensões indicadas na tabela abaixo e na figura 3.
- Para a instalação e utilização, deve ser mantida um espaço mínimo de 5 cm em redor do buraco.
- Certificar-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. Seleccionar uma bancada com material resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada a menos que impregnados) para evitar choques eléctricos ou deformações causadas pela radiação térmica da placa.

Nota:

A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Ver figura 4.

Nota

A distância de segurança entre a placa e um armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760 mm. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Ventilação adequada

Para evitar o contacto accidental com o fundo da placa quente, ou receber um choque eléctrico inesperado durante a utilização, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm do fundo da placa. Siga as indicações da figura 6.

Aviso

- Existem orifícios de ventilação à volta do exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada ao montar a placa.
- Note-se que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve resistir a uma temperatura superior a 150°C para evitar que o revestimento se descasque.
- A parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90°C.

Suporte de fixação

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exercer força sobre os botões que sobressaem da placa.
- Ajustar a posição do suporte de acordo com a espessura da bancada. Fig. 7
- Fixar a placa à bancada aparafusando os quatro suportes na parte inferior da placa depois de a ter colocado na bancada. Fig. 8

Legenda figura 8

- A. Placa vitrocerâmica
- B. Suporte
- C. Bancada

Legenda figura 8

- A: Parafuso
- B: Suporte
- C: Orifício do parafuso
- D: Base da placa de vitrocerâmica

Advertências

- Os suportes não devem em caso algum tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação. Fig. 7
- Recomenda-se que a placa seja instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Não deve efectuar a instalação por si próprio.
- A placa não deve ser instalada junto a equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
- A parede e a área acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada de união e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

Ligação da placa à rede elétrica

Fig. 9

A alimentação eléctrica deve ser ligada de acordo com a norma relevante, ou com um disjuntor de corrente residual de pólo único. O método de ligação é mostrado na Fig. 9

- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado directamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de corrente residual de um pólo com uma separação mínima de contacto de 3 mm.
- A pessoa responsável pela instalação deve assegurar-se de que foi efetuada uma ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
- Não dobre nem pressione o cabo.
- Verificar regularmente se o cabo está danificado.

Aviso:

A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não devem ser acessíveis após a instalação.

4. FUNCIONAMENTO

- Esta placa emprega directamente o aquecimento por fio de resistência, e ajusta a potência de saída ajustando a potência com os botões de toque.

Botões táteis

- Os botões respondem ao toque, pelo que não é necessária qualquer pressão.
- Utilizar a base do dedo, não a unha. Fig. 10
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detectar o seu dedo.
- Certificar-se de que os botões estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objecto (por exemplo, utensílio ou pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos botões.

Escolher os utensílios de cozinha adequados

- Não utilizar utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva. Fig. 11
- Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, deitada contra o vidro e do mesmo tamanho que a área de cozedura. Centrar sempre o utensílio na área de cozedura. Fig. 12
- Levantar sempre os utensílios de cozinha da placa de vitrocerâmica, não os deslizar, pois poderiam riscar o vidro. Fig. 13

Começar a cozinhar

Depois de ligar a placa, esta emitirá um sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acenderão durante 1 segundo e depois sairão, indicando que a placa entrou em modo de espera.

Fig. 14

1. Premir o botão Ligar/Desligar e todos os indicadores mostrarão "-".
2. Colocar um utensílio de cozinha adequado na área de cozedura que deseja utilizar. Certificar-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da área de cozedura estão limpos e secos.
3. Seleccionar a potência premindo os botões + e/ou -. Se não seleccionar uma alimentação dentro de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Terá de o ligar novamente e voltar ao passo 1. Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha. Premindo e segurando qualquer um destes botões, o valor será ajustado para cima ou para baixo.
4. Para desligar a área de cozedura, premir - até que o valor "0" seja exibido ou premir os botões + e - ao mesmo tempo.
5. Desligar completamente a placa pressionando o botão Ligar/Desligar.

Cuidado com as superfícies quentes

Fig. 15

A placa exibirá um H em qualquer área de cozedura que esteja quente ao toque após a utilização. O H desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido e atingido uma temperatura segura. Para poupar energia, também se pode utilizar este calor residual para aquecer utensílios adicionais.

Utilização dos botões de área tripla

- Esta função só está disponível para a área de cozedura 3.
- A área de cozedura tripla está dividida em três áreas: A, que é a área mais pequena; B, que inclui A e uma área adicional; e C, que inclui B e uma área adicional. Fig. 16

Activação da área tripla

Fig. 17

1. Ajustar a potência da área 3 do nível 1 para 9 (por exemplo, 6).
2. A secção A da área tripla será iluminada.
3. Premir uma vez o botão de área tripla para ligar a secção B.
4. O indicador da área de cozedura 3 mostrará dois traços e um 6 alternadamente.
5. Premir o botão de área tripla uma segunda vez para ligar a secção C.
6. O indicador da área de cozedura 3 exibirá três traços e um 6 alternadamente.

Desactivação da área tripla

1. Se a secção B estiver activa na área de cozedura 3, premir duas vezes o botão de área tripla para manter apenas a secção A ligada, a área tripla será desactivada.
2. Se a secção C estiver activa na área de cozedura 3, premir uma vez o botão de área tripla para manter apenas a secção A ligada, a área tripla será desactivada.

3. Após desactivar a área tripla, o indicador de área de cozedura mostrará um 6, ou seja, a potência seleccionada.

Bloqueio dos botões

- Pode bloquear os botões para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as áreas de cozedura).
- Quando se activa o bloqueio, todos os botões são desactivados, excepto o botão de Ligar/Desligar.

Para bloquear os botões

Prima o botão de bloqueio, o indicador do temporizador mostrará "Lo".

Para desbloquear os botões

Certifique-se de que a placa está ligada. Manter premido o botão de bloqueio para desbloquear os botões.

Advertência

Quando o quadro está bloqueado, todos os botões são desactivados excepto o botão de Ligar/Desligar, para que se possa desligar o quadro com este botão numa emergência, mas deve desbloquear todos os botões quando voltar a ligar o quadro.

Temporizador

Pode definir o temporizador de duas maneiras diferentes:

- Pode ser usado como um ponteiro de minutos. Neste caso, nenhuma área de cozedura será desligada quando o temporizador terminar.
- Pode programá-lo de modo a que uma ou mais áreas de cozedura sejam desligadas após o tempo programado ter decorrido.

O tempo máximo é de 99 minutos.

Visualização do tempo

Fig. 18

- A. Botões de ajuste do temporizador
- B. O visor do temporizador mostra o tempo em minutos.

Uso do temporizador como ponteiro de minutos.

Fig. 19

Se não tiver seleccionado uma área de cozedura:

1. Certifique-se de que a placa está ligada. Premir o botão de temporizador e o indicador de temporizador irá piscar. Definir o tempo pressionando os botões - ou + no temporizador.

- 2. Premir os botões - e + ao mesmo tempo para cancelar o temporizador e o visor da hora irá mostrar "--".
- 3. Quando tiver seleccionado a hora desejada, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.
- 4. Quando a contagem decrescente estiver terminada, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e a indicação do tempo mostrará "- -".

Dicas

- Premir uma vez os botões - ou + no temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em incrementos de 1 minuto.
- Manter premidos os botões - ou + no temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em intervalos de 10 minutos.
- Se a definição exceder os 99 minutos, o temporizador voltará automaticamente a 0 minutos.

Utilização do temporizador para desligar uma área de cozedura

Fig. 20

- 1. Premir os botões + ou - na área de cozedura onde pretende activar o temporizador para seleccionar a potência.
- 2. Definir o tempo pressionando os botões - ou + no temporizador.
- 3. Premir os botões - e + ao mesmo tempo para cancelar o temporizador e o visor da hora irá mostrar "--".
- 4. Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O visor mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.
- 5. Quando a contagem decrescente estiver concluída, a área de cozedura correspondente desligar-se-á automaticamente e o visor mostrará H, o que significa que está quente.

Aviso:

- O ponto vermelho ao lado do indicador de potência acender-se-á indicando que seleccionou a área. Fig. 21
- Se quiser alterar o tempo após a definição do temporizador, deve começar a partir do passo 1.

Utilização do temporizador para desligar mais de uma área de cozedura

Fig. 22

- 1. Se utilizar esta função em mais do que uma área de cozedura, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais baixo. Por exemplo, se na área 1 definir uma hora de 5 minutos e na área 2 definir uma hora de 15 minutos, o indicador do temporizador mostrará "5").

- 2. Quando a contagem decrescente terminar, a área de cozedura correspondente será desligada. O visor mostrará o novo ponteiro de minutos e o ponto de área correspondente piscará.
- 3. Quando a contagem decrescente terminar, a área de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

Aviso:

- O ponto vermelho junto ao indicador de potência acende-se indicando que seleccionou o temporizador para essa área de cozedura.
- Se quiser alterar o tempo após a definição do temporizador, deve começar a partir do passo 1.

Proteção contra sobreaquecimento

Esta placa inclui um sensor de temperatura que pode monitorizar a temperatura no interior da placa de vitrocerâmica. Quando atinge uma temperatura excessiva, a placa desliga-se automaticamente.

Aviso de calor residual

Quando a placa é utilizada durante um certo período de tempo, ela reterá o calor residual após a operação. O visor mostrará H para o avisar.

Desligamento automático

Outro sistema de segurança da placa de vitrocerâmica é o desligamento automático. Isto é activado quando se esquece de desligar uma área de cozedura. Os tempos de desligamento automática predefinidos são mostrados na tabela abaixo:

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

Conselhos para cozinhar

- Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.
- Quando os alimentos começam a ferver, reduzir a potência.
- A utilização de uma tampa irá reduzir o tempo de cozedura e poupar energia devido à retenção de calor.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar num ambiente elevado e reduza o ambiente à medida que os alimentos aquecem.

Ferver no fogo baixo e cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em cerca de 85°C, quando algumas bolhas sobem à superfície do líquido de cozedura. É indispensável para preparar sopas deliciosas e guisados tenros, porque realça os sabores sem cozer em demasia os alimentos. Os molhos à base de ovos e espessados de farinha devem também ser cozinhados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas receitas, tais como cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados correctamente no tempo recomendado.

Costeletas de porco

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixar a carne em repouso à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Pré-aquecer uma frigideira de base grossa.
3. Pincelar ambos os lados do filete com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne.
4. Virar o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura do bife e dos seus gostos. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o grau de cozedura; quanto mais firme for o filete, mais cozinhado é.
5. Deixar o bife descansar num prato quente durante alguns minutos para relaxar e amolecer antes de servir.

Salteado

1. Escolher um utensílio de cozinha de fundo plano que seja compatível com a placa de vitrocerâmica.
2. Ter todos os ingredientes e equipamento prontos. O salteado é rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozer os alimentos em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aquecer brevemente os utensílios de cozinha e adicionar duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhar primeiro a carne, pôr de lado e manter quente.
5. Saltear os legumes. Quando estiver quente mas ainda crocante, virar a área de cozedura para uma configuração mais baixa, colocar a carne de volta na frigideira e adicionar qualquer molho.
6. Mexer cuidadosamente os ingredientes.

Configuração do calor

As seguintes configurações são apenas para orientação. A configuração exacta dependerá de vários factores, tais como os utensílios de cozinha e a quantidade que cozinhar. Teste a placa de vitrocerâmica para encontrar as configurações que mais lhe convêm.

Configuração do calor	Adequado para
1 - 2	- Aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos - Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente. - Ferver no fogo baixo - Aquecer gradualmente
3 - 4	- Reaquecer - Ferver rapidamente - Cozinhar arroz
5 - 6	- Crepes/tortitas
7 - 8	- Saltear - Cozinhar pasta
9	- Saltear a uma temperatura mais elevada - Queimar - Levar a sopa à ebulição - Ferver água

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sujeira	Limpeza	Importante
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.)	1. Desligar a placa da fonte de alimentação. 2. Aplicar um limpador de bancada enquanto o vidro ainda está temperado (mas não quente). 3. Enxaguar e secar com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Volte a ligar a placa à rede se desejar continuar a utilizá-la.	- Se desligar a placa de cozedura da rede, o visor de "superfície quente" não aparecerá, mas a área de cozedura ainda estará quente. Tenha um cuidado especial. - Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. - Nunca deixar resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.

Derramamentos de açúcar e outros alimentos quentes derretidos em vidro.	Removê-los imediatamente com uma espátula ou raspador adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na área de cozedura: 1. Desligar a placa da fonte de alimentação. 2. Segurar o utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derramamento numa área fria da placa. 3. Limpar qualquer sujidade ou derramamento com um pano de papel. 4. Seguir os passos 2 a 4 na secção "Sujidade habitual do vidro".	- Remova manchas de comida derretidas e açucaradas ou derramamentos o mais depressa possível. Se os deixar esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. - Risco de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina de barbear. Utilizar com extremo cuidado e guardar sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Sujidade nos botões de toque.	1. Desligar a placa da fonte de alimentação. 2. Absorver o derramamento 3. Limpar a área de controlo de toque com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Secar completamente a área com papel de cozinha. 5. Volte a ligar a placa à rede se desejar continuar a utilizá-la.	A placa pode apitar e desligar-se, e os botões de toque podem não funcionar enquanto o líquido estiver sobre eles. Certifique-se de que seca a área de controlo de toque antes de voltar a ligar a placa.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possíveis soluções
Não é possível ligar a placa.	Sem alimentação elétrica.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada. Verificar se houve uma falha de energia. Após estas verificações, se o problema persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.

Os botões de toque não respondem.	Os botões estão bloqueados.	Desbloqueie os botões. Ver a secção sobre o bloqueio dos botões para instruções.
É difícil utilizar os botões de toque.	Pode haver uma ligeira película de água nos botões ou pode estar a usar a unha do dedo para premir os botões.	Certifique-se de que a área de controlo tátil está seca e use a ponta dos dedos ao tocar nos ícones.
O vidro está riscado.	Utensílios de cozinha com bordas rugosas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilizar utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Ver secção sobre "Escolher os utensílios de cozinha adequados". Veja a secção "Limpeza e Manutenção".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou de estalos.	Isto pode dever-se à construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.

Códigos de erro e possíveis soluções

A placa está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com esta função, o técnico pode verificar a função de vários componentes sem ter de remover a placa da superfície de trabalho. Códigos de erro e possíveis soluções:

Código de erro	Problema	Possíveis soluções
E0	Erro zero.	Volte a ligar a placa do visor e a placa de alimentação de energia. Substitua a placa de alimentação de energia. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E1	Falha do sensor de temperatura da placa cerâmica - circuito aberto.	Verificar a ligação ou substituir o sensor de temperatura na placa de cerâmica. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E2	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica - curto-circuito.	
E7	Falha no sensor de temperatura da placa cerâmica.	

C1	Temperatura elevada do sensor da placa.	Aguarde que a temperatura da placa volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar o aparelho.
E3	Falha do sensor de temperatura NTC E3 - circuito aberto.	Substitua a placa de visualização. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E4	Falha do sensor de temperatura NTC - curto-circuito.	
EL	A tensão de alimentação é mais baixa do que a tensão nominal.	Verifique se o fornecimento de energia é normal. Após a ligação à rede, o produto liga-se normalmente.
EH	A tensão da fonte de alimentação é superior à tensão nominal.	
EU	Falha na comunicação	Volte a ligar a placa do visor e a placa de alimentação de energia. Substitua a placa de alimentação de energia ou a placa do visor. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

7. 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, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

8. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



Pela presente, 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 de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da

UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Kookzone 1 (max. 1200 W)
2. Kookzone 2 (max. 1800 W)
3. Kookzone 3 (1050 W / 1950 W / 2700 W)
4. Glazen plaat
5. Aan/uit-knop
6. bedieningspaneel

bedieningspaneel

Figuur 2

1. Aan/uit-knop
2. Aan/uit-knoppen
3. Vergrendelknop
4. Timerknop
5. Drievoudige zoneknop

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit product wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats. Dit voorkomt schade aan het product als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recyclet.
- Controleer of de levering compleet en in goede staat is. Als de levering ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan contact op met de officiële technische klantendienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Keramische kookplaat
- Deze gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed traceerbaar blijft als u hulp nodig hebt.

3. INSTALLATIE

Installatiegereedschappen selecteren

- Zaag het aanrechtblad op de plek waar u het bord gaat plaatsen, volgens de afmetingen die in de volgende tabel en figuur 3 staan aangegeven.
- Bij montage en gebruik dient rondom het gat minimaal 5 cm ruimte te worden aangehouden.
- Zorg ervoor dat het aanrechtblad minimaal 30 mm dik is. Kies een aanrechtblad van hittebestendig en isolerend materiaal (hout en andere soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet worden gebruikt, tenzij geïmpregneerd) om elektrische schokken of kromtrekken door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

Opmerking:

De veiligheidsafstand tussen de zijkanalen van de kookplaat en de binnenkant van het werkblad moet minimaal 3 mm bedragen.

Afbeelding 3

Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	D (mm)	Een (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Minimaal 50	Minimaal 3

Zorg er in ieder geval voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn (zie afbeelding 4).

Opmerking

De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en een kast die zich erboven bevindt, moet minimaal 760 mm bedragen. Afb. 5

Afbeelding 4

Een (mm)	B (mm)	C (mm)	D	EN
760	Minimaal 50	Minimaal 20	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm

Voldoende ventilatie

Om onbedoeld contact met de onderkant van de hete plaat of een onverwachte elektrische schok tijdens gebruik te voorkomen, moet een houten inzetstuk, vastgezet met schroeven, minimaal 50 mm onder de plaat worden geplaatst. Volg de instructies in figuur 6.

Waarschuwing

- Er zitten ventilatiegaten aan de buitenkant van de kookplaat. Zorg ervoor dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het aanrechtblad bij het installeren van de kookplaat.
- Houd er rekening mee dat de lijm waarmee het kunststof of houtmateriaal aan het meubel is bevestigd, bestand moet zijn tegen temperaturen boven de 150 °C, om te voorkomen dat de coating loslaat.
- °C kunnen weerstaan.

Bevestigingsbeugels

- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond (gebruik hiervoor de verpakking). Oefen geen kracht uit op de knoppen die uit het moederbord steken.
- Pas de positie van de beugel aan de dikte van het aanrechtblad aan. Afb. 7
- Bevestig de kookplaat aan het aanrechtblad door de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven nadat u deze op het aanrechtblad hebt geplaatst. Afb. 8

Legenda figuur 7

- A. Keramische kookplaat
- B. Medium
- C. Werkblad

Legenda figuur 8

- A: Schroef
- B: Ondersteuning
- C: Schroefgat
- D: Bodem van de glaskeramische kookplaat

Waarschuwingen

- De steunen mogen na installatie in geen geval de binnenoppervlakken van het aanrechtblad raken. Afb. 7
- Het wordt aanbevolen om de kookplaat te laten installeren door gekwalificeerd personeel of technici. U mag de installatie niet zelf uitvoeren.
- Plaats de kookplaat niet naast koelapparatuur, vaatwassers en droogtrommels.
- De plaat moet op een manier worden geïnstalleerd die zorgt voor een betere warmtestraling en optimale resultaten.
- De muur en het oppervlak boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de hitte.
- Om beschadigingen te voorkomen, moeten de hechtlaag en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.

De kookplaat op het lichtnet aansluiten

Afbeelding 9

De voeding moet worden aangesloten volgens de relevante norm of met een enkelpolige aardlekschakelaar (RCD). De aansluitmethode is weergegeven in figuur 9.

- Indien de kabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, distributeur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Indien het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet er een enkelpolige aardlekschakelaar (RCD) worden geïnstalleerd met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Degene die verantwoordelijk is voor de installatie moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is en voldoet aan de veiligheidsnormen.
- Buig of druk de kabel niet.
- Controleer de kabel regelmatig op beschadigingen.

Waarschuwing:

Na installatie zijn de onderkant en het netsnoer van de kookplaat niet meer toegankelijk.

4. BEDIENING

- Dit bord maakt rechtstreeks gebruik van weerstandsdraadverwarming en regelt het uitgangsvermogen door het vermogen te regelen met aanraakknoppen.

Aanraakknoppen

- De knoppen reageren op aanraking, dus u hoeft er niet op te drukken.
- Gebruik de basis van je vinger, niet de top. Afbeelding 10
- Elke keer dat het bord uw vinger detecteert, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de knoppen altijd schoon, droog en vrij van voorwerpen (zoals keukengerei of doeken) zijn. Zelfs een dun laagje water kan de bediening van de knoppen bemoeilijken.

Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem. Afb. 11
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan glad is, vlak tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Plaats de pan altijd in het midden van de kookzone. Afb. 12
- Til het kookgerei altijd van de kookplaat; schuif het niet, want dit kan krassen op het glas veroorzaken. Afb. 13

Begin met koken

Zodra u de kookplaat inschakelt, hoort u een pieptoon en gaan alle indicatielampjes 1 seconde branden. Vervolgens gaan ze uit. Dit geeft aan dat de kookplaat in de stand-bymodus staat.

Afbeelding 14

1. Druk op de aan/uit-knop en alle indicatoren geven "–" weer.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Selecteer het vermogen door op de + en/of – knoppen te drukken. Als u binnen 1 minuut geen vermogensniveau selecteert, schakelt de kookplaat automatisch uit. U moet hem dan opnieuw inschakelen en teruggaan naar stap 1. U kunt het vermogensniveau op elk moment tijdens het koken wijzigen. Door een van deze knoppen ingedrukt te houden, wordt de waarde verhoogd of verlaagd.
4. Om de kookzone uit te schakelen, drukt u op – totdat de waarde "0" wordt weergegeven of drukt u tegelijkertijd op de knoppen + en –.
5. Schakel de kookplaat volledig uit door op de aan/uitknop te drukken.

Voorzichtig met hete oppervlakken

Afbeelding 15

De kookplaat geeft een H weer op elke kookzone die na gebruik heet aanvoelt. De H verdwijnt zodra het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt. Om energie te besparen, kunt u deze restwarmte ook gebruiken om meer kookgerei te verwarmen.

De driezoneknoppen gebruiken

- Deze functie is alleen beschikbaar voor kookzone 3.
- De drievoudige kookzone is verdeeld in drie zones: A, de kleinste zone; B, die A en nog een zone omvat; en C, die B en nog een zone omvat. Afb. 16

Drievoudige zone-activering

Afbeelding 17

1. Pas het vermogen van zone 3 aan van niveau 1 tot en met 9 (bijvoorbeeld 6).
2. Sectie A van de drievoudige zone zal oplichten.
3. Druk eenmaal op de knop voor de drievoudige zone om sectie B in te schakelen.
4. Op de indicator van kookzone 3 verschijnen afwisselend twee streepjes en een 6.
5. Druk een tweede keer op de knop voor de drievoudige zone om sectie C in te schakelen.
6. Op de indicator van kookzone 3 worden afwisselend drie streepjes en een 6 weergegeven.

Deactiveren van de drievoudige zone

1. Als kookzone 3 actief is met sectie B, druk dan twee keer op de knop voor de drievoudige zone om alleen sectie A ingeschakeld te houden; de drievoudige zone wordt dan uitgeschakeld.
2. Als kookzone 3 actief is met sectie C, druk dan één keer op de knop voor de drievoudige zone om alleen sectie A ingeschakeld te houden; de drievoudige zone wordt dan uitgeschakeld.
3. Nadat u de drievoudige zone hebt uitgeschakeld, geeft de indicator van de kookzone een 6 aan. Dit is het vermogen dat u hebt geselecteerd.

Knopvergrendeling

- U kunt de knoppen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld doordat kinderen per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer u het slot activeert, worden alle knoppen uitgeschakeld, behalve de aan/uit-knop.

Om de knoppen te vergrendelen

Druk op de vergrendelknop, de timerindicator geeft "Lo" weer.

Om de knoppen te ontgrendelen

Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat. Houd de vergrendelknop ingedrukt om de knoppen te ontgrendelen.

Waarschuwing

Wanneer de kookplaat is vergrendeld, zijn alle knoppen uitgeschakeld, behalve de aan/uitknop. U kunt de kookplaat in geval van nood dus met deze knop uitschakelen. Wanneer u de kookplaat weer inschakelt, moet u echter alle knoppen ontgrendelen.

Timer

U kunt de timer op twee manieren instellen:

- Je kunt het als timer gebruiken. In dat geval schakelt geen enkele kookzone uit wanneer de timer afloopt.
- U kunt het zo programmeren dat één of meerdere kookzones worden uitgeschakeld nadat de geprogrammeerde tijd is verstreken.

De maximale tijd bedraagt 99 minuten.

Tijdweergave

Afbeelding 18

- Knoppen voor het instellen van de timer
- Het timerdisplay geeft de tijd in minuten weer.

De timer gebruiken als kookwekker

Afbeelding 19

Als u geen kookzone heeft geselecteerd:

1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat. Druk op de timerknop en de timerindicator knippert. Stel de tijd in door op de - of + knoppen op de timer te drukken.
2. Druk tegelijkertijd op de knoppen - en + om de timer te annuleren. Op het tijdsdisplay verschijnt "--".
3. Zodra je de gewenste tijd hebt geselecteerd, begint het aftellen direct. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert 5 seconden.

4. Wanneer het aftellen is afgelopen, piept het apparaat 30 seconden lang en geeft de tijdsindicator "- " weer.

Tips

- Druk eenmaal op de - of timerknop om de tijd in stappen van 1 minuut te verhogen of te verlagen.
- Houd de knoppen - of + op de timer ingedrukt om de tijd in stappen van 10 minuten te verhogen of te verlagen.
- Als de instelling hoger is dan 99 minuten, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

De timer gebruiken om een kookzone uit te schakelen

Afbeelding 20

1. Druk op de + of - knoppen van de kookzone waarvoor u de timer wilt activeren om het vermogen te selecteren.
2. Stel de tijd in door op de - of + knoppen op de timer te drukken.
3. Druk tegelijkertijd op de knoppen - en + om de timer te annuleren. Op het tijdsdisplay verschijnt "--".
4. Zodra u de tijd bevestigt, begint het aftellen direct. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert 5 seconden.
5. Zodra het aftellen is afgelopen, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en verschijnt er een H op het display. Dit betekent dat de zone heet is.

Waarschuwing :

- De rode stip naast de stroomindicator gaat branden om aan te geven dat u de zone hebt geselecteerd. Afb. 21
- Als u de tijd wilt wijzigen nadat u de timer hebt ingesteld, moet u opnieuw beginnen bij stap 1.

De timer gebruiken om meer dan één kookzone uit te schakelen

Afbeelding 22

1. Als u deze functie op meer dan één kookzone gebruikt, geeft de timerindicator de laagste tijd aan. Stelt u bijvoorbeeld een tijd van 5 minuten in voor zone 1 en een tijd van 15 minuten voor zone 2, dan geeft de timerindicator "5" aan.
2. Zodra het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone uitgeschakeld. Op het display verschijnt de nieuwe kookwekker en knippert de stip van de betreffende zone.
3. Zodra het aftellen is afgelopen, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.

Waarschuwing:

- Het rode stipje naast de aan/uit-indicator gaat branden. Dit geeft aan dat u de timer voor die kookzone hebt geselecteerd.
- Als u de tijd wilt wijzigen nadat u de timer hebt ingesteld, moet u opnieuw beginnen bij stap 1.

Oververhittingsbeveiliging

Deze kookplaat is voorzien van een temperatuursensor die de temperatuur in de keramische kookplaat meet. Wanneer deze te hoog oploopt, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Waarschuwing voor restwarmte

Wanneer u de kookplaat gedurende een bepaalde tijd gebruikt, behoudt deze na gebruik de restwarmte. Op het display verschijnt een H om u te waarschuwen.

Automatische uitschakeling

Een andere veiligheidsfunctie van de keramische kookplaat is de automatische uitschakeling. Deze wordt geactiveerd wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard automatische uitschakeltijden vindt u in de volgende tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaardbedrijfstijd (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Kooktips

- Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden zeer snel heet. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.
- Zodra het eten begint te koken, zet u het vuur lager.
- Door een deksel te gebruiken wordt de kooktijd verkort en bespaart u energie omdat de warmte wordt vastgehouden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag het vuur naarmate het eten warmer wordt.

Rijst laten sudderen en koken

- Sudderen vindt plaats onder het kookpunt, rond de 85 °C, wanneer een paar belletjes naar de oppervlakte van de kookvloeistof stijgen. Het is essentieel voor het bereiden van heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat het de smaken versterkt zonder het eten te gaar te koken. Sauzen op basis van eieren en met bloem ingedikte sauzen kun je ook het beste onder het kookpunt koken.
- Voor sommige recepten, zoals het koken van rijst met de absorptiemethode, is een hogere

stand nodig dan de laagste stand om ervoor te zorgen dat het eten binnen de aanbevolen tijd gaar is.

Varkenskoteletten

Om sappige en smakelijke steaks te bereiden:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen voordat u het gaat koken.
2. Verwarm een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Giet een beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.
4. Draai de biefstuk slechts één keer om tijdens het bakken. De exacte baktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en uw smaak. De baktijd kan variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om de gaarheid te beoordelen; hoe steviger, hoe beter hij gaar is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een warm bord, zodat hij zachter wordt en minder vet wordt, voordat u hem serveert.

Gebakken

1. Kies een kookgerei met een platte bodem dat geschikt is voor uw keramische kookplaat.
2. Zorg dat alle ingrediënten en benodigdheden klaarstaan. Roerbakken gaat snel. Als je grote hoeveelheden kookt, kook ze dan in meerdere kleinere porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Bak eerst het vlees, zet het apart en houd het warm.
5. Bak de groenten. Als ze warm maar nog knapperig zijn, zet je het vuur lager, doe je het vlees terug in de pan en voeg je de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig door.

Warmte-instelling

De onderstaande instellingen zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals het kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Experimenteer met uw kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte-instelling	Geschikt voor
1 - 2	- Kleine hoeveelheden voedsel voorzichtig verwarmen - Smelt chocolade, boter en snel verbrandende voedingsmiddelen - Sudderen - Geleidelijk opwarmen

3 - 4	- Opwarmen - Snel koken - Rijst koken
5 - 6	- Pannenkoeken
7 - 8	- Overslaan - Pasta koken
9	- Sauteren op een hogere temperatuur - Schreeuwen - Breng de soep aan de kook - Water koken

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Vuil	Schoonmaak	Belangrijk
Veelvoorkomend vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, etensvlekken, enz.)	1. Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 2. Breng de aanrechtreiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet) 3. Afspoelen en drogen met een schone doek of keukenpapier. 4. Sluit de kookplaat opnieuw aan op de stroomvoorziening als u deze wilt blijven gebruiken.	- Als u de kookplaat loskoppelt van het lichtnet, verdwijnt de "heet oppervlak"-indicator, maar de kookzone blijft heet. Wees extra voorzichtig. - Sterke schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. - Laat nooit resten van schoonmaakmiddelen op de kookplaat zitten: het glas kan hierdoor vlekken krijgen.

Morsen van suiker en andere hete gesmolten voedingsmiddelen op het glas	Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of schraper die geschikt is voor keramische kookplaten, maar wees voorzichtig met de hete oppervlakken van het kookgedeelte: 1. Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 2. Houd de pan in een hoek van 30 graden en schraap het vuil of de gemorste vloeistof op een koele plek op de kookplaat. 3. Veeg vuil en gemorste vloeistoffen weg met een papieren handdoek. 4. Volg stappen 2-4 in het gedeelte 'Veelvoorkomend glasvuil'.	- Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel of gemorste vloeistoffen zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs permanent beschadigen. - Snijgevaar: Wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, kan het schraperblad vlijmscherp zijn. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
Vuil op de aanraakknoppen	1. Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact. 2. Absorbeer de gemorste vloeistof 3. Maak het aanraakbedieningsgedeelte schoon met een schone, vochtige spons of doek. 4. Maak de plek goed droog met keukenpapier. 5. Sluit de kookplaat opnieuw aan op de stroomvoorziening als u deze wilt blijven gebruiken.	Het is mogelijk dat de kookplaat een pieptoon geeft en zichzelf uitschakelt, en dat de aanraakknoppen niet werken als er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat u het aanraakscherm droogt voordat u de kookplaat weer inschakelt.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
De kookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Er is geen elektriciteitsvoorziening	Zorg ervoor dat de kookplaat op het elektriciteitsnet is aangesloten en dat deze is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is geweest. Als het probleem na deze controles aanhoudt, neem dan contact op met de technische ondersteuning.
De aanraakknoppen reageren niet.	De knoppen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de knoppen. Zie het gedeelte over knopvergrendeling voor instructies.
De aanraakknoppen zijn lastig te gebruiken.	Het kan zijn dat er een dun laagje water op de knoppen zit, of dat u uw vingertop gebruikt om de knoppen in te drukken.	Zorg ervoor dat het aanraakgevoelige gedeelte droog is en gebruik uw vingertop bij het indrukken van de knoppen.
Het glas is bekrast.	Keukengerei met ruwe randen. Gebruik van ongeschikte, schurende schuursponsjes of schoonmaakmiddelen.	Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde bodem. Zie het gedeelte 'Het juiste kookgerei kiezen'. Zie het gedeelte 'Reiniging en onderhoud'.
Sommige keukenbenodigdheden maken klikkende of krakende geluiden.	Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal bij kookgerei en duidt niet op een defect.

Foutcodes en mogelijke oplossingen

De kookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Deze functie stelt de technicus in staat de werking van verschillende componenten te controleren zonder de kookplaat van het werkblad te hoeven verwijderen.

Foutcodes en mogelijke oplossingen:

Foutcode	Probleem	Mogelijke oplossingen
E0	Geen enkele fout.	Sluit het displaybord en de voedingskaart opnieuw aan. Vervang het moederbord. Neem contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec.
E1	Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat - open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de keramische plaattemperatuursensor. Neem contact op met de officiële technische klantendienst van Cecotec.
E2	Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat - kortsluiting.	
E7	Storing in temperatuursensor van keramische plaat.	
C1	Hoge temperatuur van de plaatsensor.	Wacht tot de temperatuur van de plaat weer normaal is. Druk op het AAN/UIT-pictogram om het product opnieuw te starten.
E3	Storing in temperatuursensor NTC E3 - open circuit.	Vervang het displaybord. Neem contact op met de officiële technische klantenservice van Cecotec.
E4	Storing NTC-temperatuursensor - kortsluiting	
HIJ	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Nadat u verbinding hebt gemaakt met
HOI	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	het netwerk, wordt het product normaal ingeschakeld.
EU	Communicatiefout	Sluit het displaybord en de voedingskaart opnieuw aan. Vervang het voedingsbord of het displaybord. Neem contact op met de officiële technische klantenservice van Cecotec.

7. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalstelsel, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

8. 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 in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

declaration-of-conformity

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Strefa gotowania 1 (maks. 1200 W)
2. Strefa gotowania 2 (maks. 1800 W)
3. Strefa gotowania 3 (1050 W / 1950 W / 2700 W)
4. Płyta szklana
5. Przycisk włączania/wyłączania
6. Panel sterowania

Panel sterowania

Rysunek 2

1. Przycisk włączania/wyłączania
2. Przyciski zasilania
3. Przycisk blokady
4. Przycisk timera
5. Przycisk potrójnej strefy

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać dokładnie tym widocznym na produkcie.

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt jest dostarczany w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i przechowuj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będziesz musiał go transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostaną poddane recyklingowi w odpowiedni sposób.
- natychmiast z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .

Zawartość pudełka

- Płyta ceramiczna
- Niniejsza instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby zachować możliwość prawidłowego śledzenia sprzętu na wypadek konieczności uzyskania pomocy.

3. INSTALACJA

Wybór narzędzi instalacyjnych

- Wytnij blat, na którym chcesz położyć talerz, zgodnie z wymiarami podanymi w poniższej tabeli i na rysunku 3.
- Podczas montażu i użytkowania należy zachować minimalną przestrzeń 5 cm wokół otworu.
- Upewnij się, że blat ma co najmniej 30 mm grubości. Wybierz blat wykonany z materiału odpornego na ciepło i izolowanego (drewno i inne podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie powinny być używane, chyba że są impregnowane), aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym lub odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym z płyty kuchennej.

Notatka:

Odległość bezpieczeństwa między bokami płyty kuchennej a wewnętrznymi powierzchniami blatu roboczego musi wynosić co najmniej 3 mm.

Rys. 3

Długość (mm)	Szerokość (mm)	H(mm)	Średnica (mm)	A (mm)	Średnica (mm)	X (mm)	P (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana i że wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Zobacz rysunek 4.

Notatka

Odległość bezpieczeństwa między płytą grzewczą a szafką znajdującą się nad nią musi wynosić co najmniej 760 mm. Rys. 5

Rys. 4

A (mm)	Średnica (mm)	C (mm)	D	I
760	Min. 50	Min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Odpowiednia wentylacja

Aby uniknąć przypadkowego kontaktu z dnem płyty grzewczej lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas użytkowania, należy umieścić drewnianą wkładkę, przymocowaną śrubami, w odległości co najmniej 50 mm od spodu płyty. Postępuj zgodnie z instrukcjami na rysunku 6.

Ostrzeżenie

- Wokół płyty kuchennej znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że otwory te nie są zablokowane przez blat podczas instalacji płyty kuchennej.
- Należy pamiętać, że klej łączący tworzywo sztuczne lub drewno z meblem musi wytrzymywać temperaturę powyżej 150°C, aby zapobiec tuszczoniu się powłoki.
- Ściana tylna oraz powierzchnie przyległe i otaczające muszą być w stanie wytrzymać temperaturę 90 °C.

Mocowanie wsporników

- Należy umieścić jednostkę na stabilnej, płaskiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie należy naciskać na przyciski wystające z płyty.
- Dostosuj położenie wspornika do grubości blatu. Rys. 7
- Przymocuj płytę kuchenną do blatu, przykręcając cztery wsporniki znajdujące się na spodzie płyty po jej umieszczeniu na blacie. Rys. 8

Legenda rysunek 7

- A. Płyta ceramiczna
- B. Średni
- C. Blat roboczy

Legenda rysunek 8

- A: Śruba
- B: Wsparcie
- C: Otwór na śrubę
- D: Podstawa płyty ceramicznej

Ostrzeżenia

- Podpory nie mogą w żadnym wypadku dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po montażu. Rys. 7
- Zaleca się, aby płytę grzewczą instalował wykwalifikowany personel lub technicy. Nie należy wykonywać instalacji samodzielnie.
- Nie należy instalować płyty kuchennej w pobliżu urządzeń chłodniczych, zmywarek do naczyń i suszarek obrotowych.
- Płytę należy zamontować w sposób zapewniający lepsze odprowadzanie ciepła, aby uzyskać najlepsze rezultaty.
- Ściana i obszar nad powierzchnią roboczą muszą być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa wiążąca i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej

Ryc. 9

Zasilanie musi być podłączone zgodnie z odpowiednią normą lub za pomocą jednobiegunowego wyłącznika różnicowoprądowego (RCD). Sposób podłączenia pokazano na rys. 9.

- Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, dystrybutora lub osobę o podobnych kwalifikacjach, aby uniknąć zagrożenia.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować jednobiegunowy wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) z minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Osoba odpowiedzialna za instalację musi upewnić się, że podłączenie elektryczne jest prawidłowe i zgodne z normami bezpieczeństwa.
- Nie zginać i nie naciskać kabla.
- Regularnie sprawdzać, czy kabel nie jest uszkodzony.

Ostrzeżenie:

Po instalacji dolna powierzchnia płyty i kabel zasilający nie będą dostępne.

4. DZIAŁANIE

- Płyta ta bezpośrednio wykorzystuje podgrzewanie drutu oporowego i reguluje moc wyjściową poprzez regulację mocy za pomocą przycisków dotykowych.

Przyciski dotykowe

- Przyciski reagują na dotyk, więc nie ma potrzeby naciskania.
- Używaj podstawy palca, nie jego czubka. Ryc. 10
- Za każdym razem, gdy płyta wykryje Twój palec, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że przyciski są zawsze czyste, suche i wolne od jakichkolwiek przedmiotów (takich jak przybory kuchenne lub ściereczki). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę przycisków.

Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

- Nie należy używać naczyń kuchennych z ostrymi krawędziami lub zakrzywionym dnem. Ryc. 11
- Upewnij się, że podstawa naczynia jest gładka, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze ustawiaj naczynie na środku strefy gotowania. Ryc. 12
- Zawsze podnoś naczynia kuchenne z płyty kuchennej; nie przesuwaj ich, ponieważ może to zarysować szkło. Ryc. 13

Zaczynaj gotować

Po włączeniu płyty usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wszystkie kontrolki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną. Oznacza to, że płyta przeszła w tryb czuwania.

Ryc. 14

1. Naciśnij przycisk zasilania, a wszystkie wskaźniki wyświetlą „-”.
2. Umieść odpowiednie naczynie kuchenne na strefie gotowania, której zamierzasz używać. Upewnij się, że dno naczynia kuchennego i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Wybierz moc, naciskając przyciski + i/lub -. Jeśli nie wybierzesz poziomu mocy w ciągu 1 minuty, płyta automatycznie się wyłączy. Będziesz musiał ją ponownie włączyć i wrócić do kroku 1. Możesz zmienić poziom mocy w dowolnym momencie gotowania. Przytrzymanie dowolnego z tych przycisków spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie wartości.
4. Aby wyłączyć strefę grzejną, naciśnij przycisk -, aż na wyświetlaczu pojawi się wartość „0” lub naciśnij jednocześnie przyciski + i -.
5. Wyłącz całkowicie płytę grzejną naciskając przycisk włącz/wyłącz.

Ostrożnie z gorącymi powierzchniami

Ryc. 15

Płyta grzewcza wyświetli H na każdej strefie gotowania, która jest gorąca w dotyku po użyciu. H zniknie, gdy powierzchnia ostygnie i osiągnie bezpieczną temperaturę. Aby oszczędzać energię, możesz również wykorzystać to ciepło resztkowe do podgrzania większej ilości naczyń kuchennych.

Korzystanie z przycisków potrójnej strefy

- Funkcja ta jest dostępna tylko w strefie grzewczej 3.
- Potrójna strefa gotowania podzielona jest na trzy obszary: A, która jest najmniejsza; B, która obejmuje A i jeszcze jedną strefę; i C, która obejmuje B i jeszcze jedną strefę. Rys. 16

Aktywacja potrójnej strefy

Ryc. 17

1. Dostosuj moc strefy 3 od poziomu 1 do 9 (na przykład 6).
2. Zapali się sekcja A potrójnej strefy.
3. Naciśnij przycisk potrójnej strefy jeden raz, aby włączyć sekcję B.
4. Wskaźnik strefy gotowania 3 będzie wyświetlał naprzemiennie dwie kreski i cyfrę 6.
5. Naciśnij przycisk potrójnej strefy po raz drugi, aby włączyć sekcję C.
6. Wskaźnik strefy gotowania 3 będzie wyświetlał naprzemiennie trzy kreski i cyfrę 6.

Dezaktywacja strefy potrójnej

1. Jeśli strefa grzejna 3 jest aktywna z sekcją B, naciśnij przycisk potrójnej strefy dwukrotnie, aby włączyć tylko sekcję A. Strefa potrójna zostanie wyłączona.
2. Jeśli strefa grzejna 3 jest aktywna z sekcją C, naciśnij przycisk potrójnej strefy raz, aby włączyć tylko sekcję A. Strefa potrójna zostanie wyłączona.

- Po wyłączeniu potrójnej strefy, wskaźnik strefy gotowania będzie pokazywał cyfrę 6, co odpowiada wybranej mocy.

Blokada przycisków

- Można zablokować przyciski, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzejnych przez dzieci).
- Po włączeniu blokady wszystkie przyciski zostaną wyłączone, oprócz przycisku zasilania.

Aby zablokować przyciski

Naciśnij przycisk blokady, a wskaźnik timera wyświetli „Lo”.

Aby odblokować przyciski

Upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona. Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady, aby odblokować przyciski.

Ostrzeżenie

Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie przyciski są nieaktywne, poza przyciskiem Włącz/Wyłącz, dzięki czemu w razie awarii możesz wyłączyć płytę za pomocą tego przycisku, ale będziesz musiał odblokować wszystkie przyciski po ponownym włączeniu płyty.

Regulator czasowy

Istnieją dwa sposoby ustawienia timera:

- Można go używać jako timera. W tym przypadku żadna strefa gotowania nie wyłączy się, gdy timer się wyczerpie.
- Można zaprogramować tak, aby jedno lub więcej pól grzewczych wyłączyło się po upływie zaprogramowanego czasu.

Maksymalny czas wynosi 99 minut.

Wyświetlacz czasu

Ryc. 18

- Przyciski ustawiania timera
- Wyświetlacz timera pokazuje czas w minutach.

Używanie timera jako minutnika

Ryc. 19

Jeśli nie wybrałeś żadnej strefy gotowania:

- Upewnij się, że płyta jest włączona. Naciśnij przycisk timera, a wskaźnik timera zacznie migać. Ustaw czas, naciskając przyciski - lub + na timerze.
- Aby anulować timer, naciśnij jednocześnie przyciski - i +, a na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol "--".

- Po wybraniużądanego czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.
- Po zakończeniu odliczania urządzenie będzie emitować sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wskaźnik czasu wyświetli „-”.

Porady

- Naciśnij przycisk - lub przycisk timera jeden raz, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępach 1-minutowych.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk - lub + na timerze, aby zwiększać lub zmniejszać czas w odstępach 10-minutowych.
- Jeżeli ustawienie przekroczy 99 minut, timer automatycznie powróci do 0 minut.

Wyłączanie strefy gotowania za pomocą timera

Ryc. 20

- Naciśnij przycisk + lub - odpowiadający polu grzejnemu, dla którego chcesz włączyć timer, aby wybrać moc.
- Ustaw czas, naciskając przyciski - lub + na timerze.
- Aby anulować timer, naciśnij jednocześnie przyciski - i +, a na wyświetlaczu czasu pojawi się symbol "--".
- Po potwierdzeniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas, a wskaźnik timera będzie migał przez 5 sekund.
- Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa grzejna automatycznie się wyłączy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol H, co oznacza, że strefa jest gorąca.

Ostrzeżenie :

- Czerwona kropka obok wskaźnika zasilania zaświeci się, wskazując, że wybrałeś strefę. Rys. 21
- Jeśli po ustawieniu timera chcesz zmienić czas, musisz zacząć od kroku 1.

Korzystanie z timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

Ryc. 22

- Jeśli używasz tej funkcji na więcej niż jednej strefie gotowania, wskaźnik timera pokaże najniższy czas. Na przykład, jeśli ustawisz czas 5 minut dla strefy 1 i czas 15 minut dla strefy 2, wskaźnik timera pokaże „5”).
- Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się nowy minutnik, a kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.
- Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

Ostrzeżenie:

- Czerwona kropka obok wskaźnika zasilania zaświeci się, wskazując, że wybrano timer dla danej strefy grzejnej.
- Jeśli po ustawieniu timera chcesz zmienić czas, musisz zacząć od kroku 1.

Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Ta płyta grzewcza zawiera czujnik temperatury, który może monitorować temperaturę wewnątrz płyty ceramicznej. Gdy osiągnie ona zbyt wysoką temperaturę, płyta automatycznie się wyłączy.

Ostrzeżenie o resztkowym cieple

Gdy używasz płyty przez pewien okres czasu, po użyciu zachowa ona ciepło resztkowe. Na wyświetlaczu pojawi się H, aby Cię ostrzec.

Automatyczne wyłączenie

Inną funkcją bezpieczeństwa płyty ceramicznej jest automatyczne wyłączenie. Jest ono aktywowane, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. Domyślne czasy automatycznego wyłączenia są pokazane w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas działania (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Porady kulinarne

- Uważaj podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą samoistnie się zapalić, co stwarza poważne ryzyko pożaru.
- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz ogień.
- Użycie pokrywki skróci czas gotowania i pozwoli zaoszczędzić energię dzięki zatrzymywaniu ciepła.
- Aby skrócić czas gotowania, zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu.
- Rozpocznij gotowanie od ustawienia wysokiej temperatury, a następnie zmniejszaj ją w miarę nagrzewania się potrawy.

Gotować i gotować ryż

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, gdy kilka bąbelków unosi się na powierzchnię gotującego się płynu. Jest to niezbędne do przygotowywania pysznych zup i delikatnych gulaszów, ponieważ wzmacnia smaki bez przegotowywania jedzenia. Należy również gotować sosy na bazie jajek i sosy zagęszczane mąką poniżej temperatury wrzenia.

- Niektóre przepisy, takie jak te na gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby mieć pewność, że potrawa zostanie odpowiednio ugotowana w zalecanym czasie.

Kotlety wieprzowe

Aby przygotować soczyste i smaczne steki:

1. Przed gotowaniem odstaw mięso na około 20 minut w temperaturze pokojowej.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obie strony steka olejem. Skrop niewielką ilością oleju gorącą patelnię i potóż na niej mięso.
4. Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steka i Twojego smaku. Czas może się wahać od 2 do 8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić jego stopień wysmażenia; im twardszy, tym bardziej będzie wysmażony.
5. Przed podaniem odstaw stek na kilka minut na ciepły talerz, aby się rozluźnił i zmiękł.

Smażony

1. Wybierz naczynia z płaskim dnem, które będą kompatybilne z Twoją płytą ceramiczną.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie na patelni jest szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj w kilku mniejszych partiach.
3. Krótko podgrzej naczynie i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odstaw je i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz temperaturę, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj dowolny sos.
6. Dokładnie wymieszaj składniki.

Ustawienie ciepła

Poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami. Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, takich jak naczynia kuchenne i ilość gotowania. Eksperymentuj z płytą grzejną, aby znaleźć ustawienia, które najlepiej Ci odpowiadają.

Ustawienie ciepła	Nadaje się do
1 - 2	- Delikatnie podgrzewaj małe ilości jedzenia - Rozpuść czekoladę, masło i produkty spożywcze, które szybko się palą - Dusić - Rozgrzewaj się stopniowo
3 - 4	- Podgrzać - Gotuj szybko - Gotowanie ryżu

5 - 6	- Naleśniki
7 - 8	- Pominąć - Gotowanie makaronu
9	- Smażyć w wyższej temperaturze - Przypalić - Doprowadzić zupeł do wrzenia - Zagotuj wodę

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Brud	Czyszczenie	Ważny
Częste zabrudzenia szkła (odciski palców, plamy, plamy po jedzeniu itp.)	1. Odłącz płytę grzewczą od zasilania. 2. Nanieś środek czyszczący na blat, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące) 3. Optucz i osusz czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Jeśli chcesz nadal używać płyty, podłącz ją ponownie do zasilania.	- Jeśli odłączysz płytę od sieci, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie będzie się już pojawiać, ale strefa gotowania pozostanie gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność. - Mocne gąbki do szorowania, niektóre nylonowe gąbki do szorowania i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy Twój środek czyszczący lub gąbka do szorowania są odpowiednie. - Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie kuchennej: szkło może się zaplamić.

Rozlane na szkło resztki cukru i innych gorących, roztopionych potraw	Należy je natychmiast usunąć za pomocą szpatułki lub skrobaczki przeznaczonej do płyt ceramicznych. Należy jednak zachować ostrożność w przypadku gorących powierzchni obszaru gotowania: 1. Odłącz płytę grzewczą od zasilania. 2. Trzymaj naczynie pod kątem 30° i zeskrob brud lub rozlany płyn na chłodne miejsce na płycie kuchennej. 3. Wytrzyj wszelkie zabrudzenia i rozlane płyny ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki 2–4 z sekcji „Typowe zabrudzenia szkła”.	- Usuń roztopione i słodkie plamy lub rozlane jedzenie tak szybko, jak to możliwe. Jeśli pozwolisz im ostygnąć na szkło, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię szkła. - Ryzyko skaleczenia: Gdy ostona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka może być bardzo ostre. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
Brud na przyciskach dotykowych	1. Odłącz płytę grzewczą od zasilania. 2. Wchłonać wyciek 3. Obszar sterowania dotykowego należy czyścić czystą, wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Dokładnie osusz to miejsce papierowym ręcznikiem kuchennym. 5. Jeśli chcesz nadal używać płyty, podłącz ją ponownie do zasilania.	Płyta grzewcza może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, jeżeli znajduje się na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty grzewczej należy dokładnie osuszyć obszar sterowania dotykowego.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązania
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak zasilania elektrycznego	Sprawdź, czy płyta jest podłączona do zasilania sieciowego i włączona. Sprawdź, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Po tych kontrolach, jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z pomocą techniczną.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Zobacz sekcję blokady przycisków, aby uzyskać instrukcje.
Trudno jest korzystać z przycisków dotykowych.	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody albo przyciski możesz naciskać opuszkami palców.	Upewnij się, że obszar dotykowy jest suchy i naciskaj przyciski opuszkami palców.
Szkoło jest zarysowane.	Naczynia kuchenne o ostrych krawędziach. Stosowanie nieodpowiednich, ściernych gąbek lub środków czyszczących.	Używaj naczyń kuchennych z płaskimi, gładkimi podstawami. Zobacz sekcję „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”. Zobacz sekcję „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre przybory kuchenne wydają dźwięki klikania i trzeszczenia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali, które wibrują w różny sposób).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie świadczy o ich usterce.

Kody błędów i możliwe rozwiązania

Płyta grzewcza jest wyposażona w funkcję autodiagnostyki. Funkcja ta umożliwia technikowi sprawdzenie działania różnych podzespołów bez konieczności zdejmowania płyty z powierzchni roboczej.

Kody błędów i możliwe rozwiązania:

Kod błędu	Problem	Możliwe rozwiązania
E0	Zero błędów.	Podłącz ponownie płytkę wyświetlacza i płytkę zasilania. Wymień płytę zasilającą. Skontaktuj się z oficjalnym działem pomocy technicznej C ecotec .
E1	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej - obwód otwarty.	Sprawdź połączenie lub wymień czujnik temperatury płytki ceramicznej. z oficjalnym działem pomocy technicznej C ecotec .
E2	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej - zwarcie.	
E7	Awaria czujnika temperatury płytki ceramicznej.	
C1	Wysoka temperatura czujnika płyty.	Poczekaj, aż temperatura płyty powróci do normy. Naciśnij ikonę WŁ./WYŁ., aby ponownie uruchomić produkt.
E3	Awaria czujnika temperatury NTC E3 - obwód otwarty.	Wymień płytkę wyświetlacza. z oficjalnym działem pomocy technicznej C ecotec .
E4	Awaria czujnika temperatury NTC - zwarcie	
ON	Napięcie zasilania jest niższe od napięcia znamionowego.	Sprawdź czy zasilanie działa prawidłowo. Po podłączeniu do sieci produkt włącza się normalnie.
HEJ	Napięcie zasilania jest wyższe od napięcia znamionowego.	
UE	Błąd komunikacji	Podłącz ponownie płytkę wyświetlacza i płytkę zasilania. Wymień płytę zasilającą lub płytę wyświetlacza. z oficjalnym działem pomocy technicznej C ecotec .

7. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w

całości ani w części powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana ani dystrybuowana w żaden sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL.

8. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. Varná zóna 1 (max. 1200 W)
2. Varná zóna 2 (max. 1800 W)
3. Varná zóna 3 (1050 W/ 1950 W/ 2700 W)
4. Skleněný talíř
5. Tlačítko Zap/Vyp
6. ovládací panel

ovládací panel

Obrázek 2

1. Tlačítko Zap/Vyp
2. Tlačítka napájení
3. Tlačítko zámku
4. Tlačítko časovače
5. Tlačítko trojitě zóny

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento produkt je dodáván v obalu, který je určen k jeho ochraně během přepravy. Vyjměte zařízení z krabice a uložte originální krabici a další obalové materiály na bezpečné místo. Tím zabráníte poškození produktu v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se prosím, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice

- Sklokeramická varná deska
- Tento návod k obsluze
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

3. INSTALACE

Výběr instalačních nástrojů

- Pracovní desku, na kterou umístíte talíř, rozřízněte podle rozměrů uvedených v následující tabulce a na obrázku 3.
- Pro instalaci a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 5 cm.
- Ujistěte se, že pracovní deska má tloušťku alespoň 30 mm. Vyberte pracovní desku vyrobenou z tepelně odolného a izolovaného materiálu (dřevo a jiné podobné vláknité nebo hygroskopické materiály by se neměly používat, pokud nejsou impregnovány), aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem nebo deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky.

Poznámka:

Bezpečná vzdálenost mezi boky varné desky a vnitřními povrchy pracovní desky musí být alespoň 3 mm.

Obr. 3

Délka (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	Š (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

V každém případě se ujistěte, že je varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokované. Viz obrázek 4.

Poznámka

Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříňkou umístěnou nad ní musí být alespoň 760 mm. Obr. 5

Obr. 4

A (mm)	Š (mm)	C (mm)	D	A
760	Min. 50	Min. 20	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Dostatečné větrání

Abyste předešli náhodnému kontaktu se dnem horké desky nebo neočekávanému úrazu elektrickým proudem během používání, musí být dřevěná vložka zajištěná šrouby umístěna alespoň 50 mm od spodní části desky. Postupujte podle pokynů na obrázku 6.

Varování

- Po obvodu varné desky jsou větrací otvory. Při instalaci varné desky byste se měli ujistit, že tyto otvory nejsou blokovány pracovní deskou.
- Vezměte prosím na vědomí, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolat teplotě nad 150 °C, aby se zabránilo odlupování povlaku.
- Zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy musí být schopny odolat teplotě 90 °C.

Upevňovací konzoly

- Jednotku byste měli umístit na stabilní, rovný povrch (můžete použít obal). Netlačte silou na tlačítka, která vyčnívají z desky.
- Upravte polohu držáku tak, aby odpovídala tloušťce pracovní desky. Obr. 7
- Varnou desku upevněte k pracovní desce zašroubováním čtyř držáků umístěných na spodní straně varné desky po jejím umístění na pracovní desku. Obr. 8

Legenda k obrázku 7

- A. Sklokeramická varná deska
- B. Střední
- C. Pracovní deska

Legenda k obrázku 8

- A: Šroub
- B: Podpora
- C: Otvor pro šroub
- D: Dno sklokeramické varné desky

Varování

- Podpěry se po instalaci za žádných okolností nesmí dotýkat vnitřních povrchů pracovní desky. Obr. 7
- Doporučuje se, aby varnou desku montoval kvalifikovaný personál nebo technici. Instalaci byste neměli provádět sami.
- Neinstalujte varnou desku vedle chladniček, myček nádobí a rotačních sušiček.
- Deska musí být instalována tak, aby zajistila lepší vyzařování tepla pro dosažení nejlepších výsledků.
- Stěna a plocha nad pracovní deskou musí odolávat teple.
- Aby se zabránilo poškození, musí být spojovací vrstva a lepidlo tepelně odolné.
- Neměli byste používat parní čistič.

Připojení varné desky k elektrické síti

Obr. 9

Napájecí zdroj musí být připojen v souladu s příslušnou normou nebo pomocí jednopólového proudového chrániče (RCD). Způsob připojení je znázorněn na obr. 9.

- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován jednopólový proudový chránič (RCD) s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Osoba odpovědná za instalaci musí zajistit, aby elektrické připojení bylo správné a splňovalo bezpečnostní normy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Pravidelně kontrolujte kabel, zda není poškozený.

Varování:

Spodní povrch a napájecí kabel varné desky nebudou po instalaci přístupné.

4. PROVOZ

- Tato deska přímo využívá ohřev odporovým drátem a upravuje výstupní výkon regulací výkonu pomocí dotykových tlačítek.

Dotyková tlačítka

- Tlačítka jsou dotyková, takže není potřeba žádný tlak.
- Používejte kořen prstu, nikoli špičku. Obr. 10
- Pokaždé, když destička detekuje váš prst, uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že tlačítka jsou vždy čistá, suchá a bez jakýchkoli předmětů (například nádobí nebo hadříků). I tenká vrstva vody může ztížit ovládání tlačítek.

Výběr správného nádobí

- Nepoužívejte nádobí s ostrými okraji nebo zakřiveným dnem. Obr. 11
- Ujistěte se, že dno nádoby je hladké, přiléhá rovnoměrně ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Nádobu vždy umístěte do středu varné zóny. Obr. 12
- Nádobí vždy zvedejte z varné desky; neposouvejte ho, mohlo by dojít k poškrábání skla. Obr. 13

Začněte vařit

Po zapnutí varné desky se ozve pípnutí, všechny kontrolky se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.

Obr. 14

1. Stiskněte tlačítko napájení a všechny indikátory zobrazí „-“.
2. Na varnou zónu, kterou chcete používat, umístěte vhodnou nádobu. Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Vyberte výkon stisknutím tlačítek + a/nebo -. Pokud do 1 minuty nevyberete úroveň výkonu,

varná deska se automaticky vypne. Budete ji muset znovu zapnout a vrátit se ke kroku 1. Úroveň výkonu můžete kdykoli během vaření změnit. Podržením kteréhokoli z těchto tlačítek upravíte hodnotu nahoru nebo dolů.

4. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte tlačítko –, dokud se nezobrazí hodnota „0“, nebo stiskněte tlačítka + a – současně.
5. Varnou desku zcela vypněte stisknutím tlačítka zap/vyp.

Pozor na horké povrchy

Obr. 15

Na varné desce se po použití zobrazí písmeno H na každé varné zóně, která je horká na dotek. H zmizí, jakmile povrch vychladne a dosáhne bezpečné teploty. Chcete-li ušetřit energii, můžete toto zbytkové teplo využít také k ohřevu dalšího nádobí.

Používání tlačítek tří zón

- Tato funkce je k dispozici pouze pro varnou zónu 3.
- Trojitá varná zóna je rozdělena do tří oblastí: A, která je nejmenší; B, která zahrnuje A a jednu další zónu; a C, která zahrnuje B a jednu další zónu. Obr. 16

Aktivace trojitých zón

Obr. 17

1. Upravte výkon zóny 3 od úrovně 1 do 9 (například 6).
2. Rozsvítí se část A trojité zóny.
3. Jedním stisknutím tlačítka trojzóny zapnete sekci B.
4. Ukazatel varné zóny 3 bude střídavě zobrazovat dvě pomlčky a číslo 6.
5. Stiskněte tlačítko trojzóny podruhé pro zapnutí sekce C.
6. Ukazatel varné zóny 3 bude střídavě zobrazovat tři pomlčky a číslici 6.

Deaktivace trojitých zón

1. Pokud je aktivní varná zóna 3 se sekcí B, stiskněte dvakrát tlačítko trojité zóny, aby zůstala zapnutá pouze sekce A, trojitá zóna se deaktivuje.
2. Pokud je aktivní varná zóna 3 se sekcí C, stiskněte jednou tlačítko trojité zóny, aby zůstala zapnutá pouze sekce A, trojitá zóna se deaktivuje.
3. Po deaktivaci trojitých zón se na indikátoru varné zóny zobrazí 6, což je zvolený výkon.

Zámek tlačítka

- Tlačítka můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (např. dětem, které nechtěně zapnou varné zóny).
- Po aktivaci zámku budou všechna tlačítka kromě tlačítka napájení deaktivována.

Zamknutí tlačítek

Stiskněte tlačítko zámku, indikátor časovače zobrazí „Lo“.

Odemknutí tlačítek

Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Stiskněte a podržte tlačítko zámku pro odemčení tlačítek.

Varování

Když je varná deska uzamčena, všechna tlačítka jsou deaktivována kromě tlačítka Zap/Vyp, takže v případě nouze můžete varnou desku tímto tlačítkem vypnout, ale po opětovném zapnutí varné desky budete muset všechna tlačítka odemknout.

Časovač

Časovač můžete nastavit dvěma různými způsoby:

- Můžete jej použít jako časovač. V tomto případě se žádná varná zóna po uplynutí času časovače nevypne.
- Můžete jej naprogramovat tak, aby se jedna nebo více varných zón vypnuly po uplynutí naprogramovaného času.

Maximální doba je 99 minut.

Zobrazení času

Obr. 18

- Tlačítka pro nastavení časovače
- Displej časovače zobrazuje čas v minutách.

Použití časovače jako minutky

Obr. 19

Pokud jste nevybrali žádnou varnou zónu:

- Ujistěte se, že je varná deska zapnutá. Stiskněte tlačítko časovače a kontrolka časovače bude blikat. Nastavte čas stisknutím tlačítek - nebo + na časovači.
- Současným stisknutím tlačítek - a + zrušíte časovač a na displeji se zobrazí „--“.
- Jakmile vyberete požadovaný čas, odpočítávání se okamžitě spustí. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.
- Po skončení odpočítávání se ozve 30 sekundový zvukový signál a na indikátoru času se zobrazí „- -“.

Tipy

- Jedním stisknutím tlačítek časovače – nebo prodlužujete nebo snižujete čas v minutových intervalech.
- Stiskněte a podržte tlačítka – nebo + na časovači pro zvýšení nebo snížení času v

10minutových intervalech.

- Pokud nastavení překročí 99 minut, časovač se automaticky vrátí na 0 minut.

Použití časovače k vypnutí varné zóny

Obr. 20

- Stiskněte tlačítka + nebo - pro varnou zónu, na které chcete aktivovat časovač, a vyberte výkon.
- Nastavte čas stisknutím tlačítek - nebo + na časovači.
- Současným stisknutím tlačítek - a + zrušíte časovač a na displeji se zobrazí „--“.
- Po potvrzení času se okamžitě spustí odpočet. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.
- Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne a na displeji se zobrazí H, což znamená, že je horká.

Varování :

- Červená tečka vedle indikátoru napájení se rozsvítí, což znamená, že jste vybrali varnou zónu. Obr. 21
- Pokud chcete po nastavení časovače změnit čas, musíte začít od kroku 1.

Použití časovače k vypnutí více než jedné varné zóny

Obr. 22

- Pokud tuto funkci používáte na více než jedné varné zóně, indikátor časovače zobrazí nejkratší dobu. Například, pokud nastavíte čas 5 minut pro zónu 1 a čas 15 minut pro zónu 2, indikátor časovače zobrazí „5“).
- Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna vypne. Na displeji se zobrazí nový minutník a tečka odpovídající zóny bude blikat.
- Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne.

Varování:

- Červená tečka vedle indikátoru napájení se rozsvítí, což znamená, že jste pro danou varnou zónu zvolili časovač.
- Pokud chcete po nastavení časovače změnit čas, musíte začít od kroku 1.

Ochrana proti přehřátí

Tato varná deska obsahuje teplotní senzor, který dokáže sledovat teplotu uvnitř sklokeramické varné desky. Když teplota dosáhne nadměrné teploty, varná deska se automaticky vypne.

Varování před zbytkovým teplem

Pokud varnou desku používáte po určitou dobu, po použití si uchová zbytkové teplo. Na displeji se zobrazí H, které vás na to upozorní.

Automatické vypnutí

Další bezpečnostní funkce sklokeramické varné desky je automatické vypnutí. Aktivuje se, když zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí časy automatického vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

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

Tipy na vaření

- Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk mohou samovolně vznítit, což představuje vážné riziko požáru.
- Jakmile se jídlo začne vařit, snižte teplotu.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii díky zachování tepla.
- Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a snižte teplotu, jak se jídlo zahřívá.

Vařte a duste rýži

- Vaření na mírném ohni probíhá pod bodem varu, přibližně při 85 °C, kdy se na hladinu vařící tekutiny objeví několik bublinek. Je to nezbytné pro přípravu lahodných polévek a křehkých dušených pokrmů, protože to zvýrazňuje chuť, aniž by se jídlo převařilo. Pod bodem varu byste měli vařit i omáčky na bázi vajec a omáčky zahuštěné moukou.
- Některé recepty, například ty, které vaří rýži absorpční metodou, mohou vyžadovat vyšší než nejnižší nastavení, aby se jídlo správně uvařilo v doporučené době.

Vepřové kotlety

Pro přípravu šťavnatých a chutných steaků:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut odležet při pokojové teplotě.
2. Předehřejte pánve s těžkým dnem.
3. Potřete obě strany steaků olejem. Do rozpálené pánve kápněte trochu oleje a vložte do něj maso.
4. Během pečení steak otočte pouze jednou. Přesná doba pečení bude záviset na tloušťce steaků a vaší chuti. Doba pečení se může pohybovat od 2 do 8 minut z každé strany. Propečení steaků zkontrolujte stisknutím; čím je pevnější, tím lépe propečený bude.
5. Před podáváním nechte steak několik minut odpočinout na teplém talíři, aby změkkl.

Restované

1. Vyberte nádobí s plochým dnem, které je kompatibilní s vaší sklokeramickou varnou deskou.

2. Mějte připravené všechny ingredience a vybavení. Smažení je rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte v několika menších dávkách.
3. Krátce předehřejte nádobu a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejprve uvařte maso, dejte stranou a udržujte v teple.
5. Orestujte zeleninu. Jakmile je horká, ale stále křupavá, snižte teplotu, vraťte maso do pánve a přidejte případnou omáčku.
6. Ingredience pečlivě promíchejte.

Nastavení teploty

Níže uvedená nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení bude záviset na několika faktorech, jako je nádobí a množství, které vaříte. Experimentujte s varnou deskou, abyste našli nastavení, která vám nejlépe vyhovují.

Nastavení teploty	Vhodné pro
1 - 2	- Jemně ohříváte malé množství jídla - Rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují - Vřít - Postupně se zahříváte
3 - 4	- Ohřátí - Rychle vařte - Vaření rýže
5 - 6	- Palačinky/palačinky
7 - 8	- Přeskočit - Vaření těstovin
9	- Restujte při vyšší teplotě - Spálit - Přiveďte polévku k varu - Vařit vodu

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Špína	Čištění	Důležité
Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, skvrny od jídla atd.)	1. Odpojte varnou desku od elektrické sítě. 2. Naneste čistič na pracovní desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké) 3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Pokud chcete varnou desku nadále používat, znovu ji zapojte do elektrické sítě.	- Pokud varnou desku odpojíte od sítě, indikátor „horkého povrchu“ se již nezobrazí, ale varná zóna zůstane horká. Buďte zvláště opatrní. - Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a agresivní/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek, abyste se ujistili, že je váš čistič nebo drátěnka vhodná. - Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na varné desce: sklo by se mohlo zašpinit.
Rozlitý cukr a jiné horké roztavené potraviny na skle	Okamžitě je odstraňte špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro sklokeramické varné desky, ale buďte opatrní s horkými povrchy varné zóny: 1. Odpojte varnou desku od elektrické sítě. 2. Držte nádobí pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty nebo rozlitou tekutinu na chladnou část varné desky. 3. Veškeré nečistoty nebo rozlité tekutiny setřete papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2–4 v části „Běžné znečištění skla“.	- Roztavené a sladké skvrny od jídla nebo rozlité tekutiny odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být obtížné je odstranit, nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch skla. - Nebezpečí požezání: Když je bezpečnostní kryt zatažený, může být škrabka ostrá jako břitva. Používejte s maximální opatrností a vždy skladujte bezpečně mimo dosah dětí.

Nečistoty na dotykových tlačítkách	1. Odpojte varnou desku od elektrické sítě. 2. Absorbujte rozlitou tekutinu 3. Oblast dotykového ovládání očistěte čistou, vlhkou houbičkou nebo hadříkem. 4. Oblast důkladně osušte kuchyňským papírem. 5. Pokud chcete varnou desku nadále používat, znovu ji zapojte do elektrické sítě.	Vaříč může pípat a vypnout se a dotyková tlačítka nemusí fungovat, pokud je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky nezapomeňte osušit dotykové ovládání.
------------------------------------	---	--

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Varnou desku nelze zapnout.	Není k dispozici dodávka elektřiny	Ujistěte se, že je varná deska připojena k elektrické síti a je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud problém přetrvává i po provedení těchto kontrol, kontaktujte technickou podporu.
Dotyková tlačítka nereagují.	Tlačítka jsou zablokovaná.	Odemkněte tlačítka. Pokyny naleznete v části o zámku tlačítek.
Je obtížné používat dotyková tlačítka.	Na tlačítkách může být lehký vodní film nebo je můžete stisknout špičkou prstu.	Ujistěte se, že je dotyková ovládací oblast suchá, a při stisknutí tlačítek používejte špičku prstu.
Sklo je poškrábané.	Kuchyňské náčiní s drsnými hranami. Použití nevhodných, abrazivních drátěnek nebo čisticích prostředků.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz část „Výběr vhodného nádobí“. Viz část „Čištění a údržba“.
Některé kuchyňské náčiní vydává cvakavé nebo vrzací zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů, které vibrují různě).	To je u nádobí normální a neznamena to závadu.

Chybové kódy a možná řešení

Varná deska je vybavena funkcí autodiagnostiky. Tato funkce umožňuje technikovi zkontrolovat funkčnost různých součástí, aniž by musel varnou desku sundat z pracovní plochy.

Chybové kódy a možná řešení:

Kód chyby	Problém	Možná řešení
E0	Nulová chyba.	Znovu připojte desku displeje a napájecí desku. Vyměňte napájecí desku. Kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .
E1	Porucha teplotního senzoru keramické desky - přerušný obvod.	Zkontrolujte připojení nebo vyměňte teplotní senzor s keramickou deskou. oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .
E2	Porucha teplotního senzoru keramické desky - zkrat.	
E7	Porucha teplotního senzoru keramické desky.	
C1	Vysoká teplota senzoru desky.	Počkejte, až se teplota desky vrátí k normálu. Stiskněte ikonu ZAP/VYP pro restartování produktu.
E3	Porucha teplotního senzoru NTC E3 - přerušný obvod.	Vyměňte desku displeje. oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .
E4	Porucha teplotního senzoru NTC - zkrat	
ON	Napájecí napětí je nižší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte, zda je napájení normální. Po připojení k síti se produkt normálně zapne.
HEJ	Napájecí napětí je vyšší než jmenovité napětí.	
EU	Selhání komunikace	Znovu připojte desku displeje a napájecí desku. Vyměňte napájecí desku nebo desku displeje. oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

7. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva jsou 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.

8. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ

Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Pişirme bölgesi 1 (maks. 1200 W)
2. Pişirme bölgesi 2 (maks. 1800 W)
3. Pişirme alanı 3 (1050 W/ 1950 W / 2700 W)
4. Cam levha
5. Açma/Kapama düğmesi
6. kontrol Paneli

kontrol Paneli

Şekil 2

1. Açma/Kapama düğmesi
2. Güç düğmeleri
3. Kilit düğmesi
4. Zamanlayıcı düğmesi
5. Üçlü bölge düğmesi

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle tam olarak uyuşmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu ürün, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayın. Bu, gelecekte taşımamız gerekirse ürünün hasar görmesini önlemeye yardımcı olacaktır. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, lütfen tüm öğeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği

- Seramik ocak
- Bu kullanım kılavuzu
- Ekipmanınızın yardım talebinde bulunmanız halinde uygun şekilde izlenebilirliğini sağlamak için seri numarasını üründen çıkarmayın.

3. KURULUM

Kurulum araçlarının seçilmesi

- Tabanğı yerleştireceğiniz tezgahı aşağıdaki tabloda ve şekil 3'te belirtilen ölçülere göre kesin.
- Montaj ve kullanım için deliğin etrafında minimum 5 cm boşluk bırakılması gerekmektedir.
- Tezgahın en az 30 mm kalınlığında olduğundan emin olun. Ocaktan gelen ısı radyasyonunun neden olduğu elektrik çarpmasını veya eğilmeyi önlemek için ısıya dayanıklı ve yalıtımlı malzemeden yapılmış bir tezgah seçin (ahşap ve diğer benzer lifli veya higroskopik malzemeler emdirilmedikçe kullanılmamalıdır).

Not:

Ocak kenarları ile tezgahın iç yüzeyleri arasındaki emniyet mesafesi en az 3 mm olmalıdır.

Şekil 3

Uzunluk (mm)	Genişlik (mm)	Hmm)	Ç (mm)	Bir (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	En az 50	En az 3

Her durumda, ocağın iyi havalandırıldığından ve hava girişi ve çıkışının tıkalı olmadığından emin olun. Şekil 4'e bakın.

Not

Ocak ile ocağın üstünde bulunan dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır.

Şekil 5

Şekil 4

Bir (mm)	B (mm)	C (mm)	D	VE
760	En az 50	En az 20	Hava girişi	çıkışı 5 mm

Yeterli havalandırma

Sıcak plaka tabanına kazara temas veya kullanım sırasında beklenmeyen elektrik çarpmasından kaçınmak için, vidalarla sabitlenmiş ahşap bir ek parça plakanın tabanından en az 50 mm uzağa yerleştirilmelidir. Şekil 6'daki talimatları izleyin.

Uyarı

- Ocağın dış tarafında havalandırma delikleri vardır. Ocağı monte ederken bu deliklerin tezgah tarafından kapatılmadığından emin olmalısınız.
- Mobilyaya plastik veya ahşap malzemeyi bağlayan yapıştırıcının, kaplamanın soyulmaması için 150 °C nin üzerindeki bir sıcaklığa dayanıklı olması gerektiğini lütfen unutmayın.
- °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır .

Sabitlenme braketleri

- Üniteyi sabit, düz bir yüzeye koymalısınız (ambalajı kullanabilirsiniz). Tahtadan dışarı taşan düğmelere kuvvet uygulamayın.
- Braketin konumunu tezgahın kalınlığına uyacak şekilde ayarlayın. Şekil 7
- Ocağı tezgaha yerleştirdikten sonra, ocağın alt kısmında bulunan dört braketini vidalayarak tezgahı sabitleyin. Şekil 8

Efsane Şekil 7

- A. Seramik ocak
- B. Orta
- C. Tezgah

Efsane Şekil 8

- A: Vida
- B: Destek
- C: Vida deliği
- D: Cam seramik ocağın tabanı

Uyarılar

- Destekler, montajdan sonra hiçbir koşulda tezgahın iç yüzeylerine temas etmemelidir. Şekil 7
- Ocağın kalifiye personel veya teknisyenler tarafından monte edilmesi önerilir. Montajı kendiniz yapmamalısınız.
- Ocağı soğutma cihazlarının, bulaşık makinelerinin ve döner kurutucuların yanına yerleştirmeyin.
- En iyi sonucu elde etmek için plakanın daha iyi ısı yayılımını sağlayacak şekilde monte edilmesi gerekir.
- Duvar ve çalışma yüzeyinin üstündeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Herhangi bir zararın oluşmaması için, bağlayıcı tabakanın ve yapıştırıcının ısıya dayanıklı olması gerekir.
- Buharlı temizleyici kullanmamalısınız.

Ocağın Şebekeye Bağlanması

Şekil 9

Güç kaynağı ilgili standarda uygun olarak veya tek kutuplu bir artık akım cihazı (RCD) ile bağlanmalıdır. Bağlantı yöntemi Şekil 9'da gösterilmiştir.

- Kablonun hasar görmesi durumunda tehlikeyi önlemek için üretici, dağıtıcı veya benzeri yetkili kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihaz doğrudan şebekeye bağlanacaksa, kontaklar arasında en az 3 mm mesafe olacak şekilde tek kutuplu kaçak akım rölesi (RCD) takılmalıdır.
- Tesisat sorumlusu elektrik bağlantısının doğru ve güvenlik standartlarına uygun olmasını sağlamalıdır.
- Kabloyu bükmeyin veya bastırmayın.
- Kabloda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.

Uyarı:

Ocak alt yüzeyine ve elektrik kablosuna montajdan sonra ulaşamayacaktır.

4. OPERASYON

- Bu kart doğrudan direnç teli ısıtmasını kullanır ve dokunmatik düğmelerle gücü düzenleyerek çıkış gücünü ayarlar.

Dokunmatik tuşlar

- Tuşlar dokunmatik olduğu için herhangi bir baskıya gerek kalmıyor.
- Parmağınızın ucunu değil tabanını kullanın. Şekil 10
- Plaka parmağınızı her algıladığında bir bip sesi duyacaksınız.
- Düğmelerin her zaman temiz, kuru ve herhangi bir nesneden (örneğin mutfak eşyaları veya bezler) arındırılmış olduğundan emin olun. İnce bir su tabakası bile düğmelerin çalıştırılmasını zorlaştırabilir.

Doğru Pişirme Kaplarını Seçmek

- Pürüzlü kenarları veya kavisli tabanı olan pişirme kaplarını kullanmayın. Şekil 11
- Pişirme kabının tabanının pürüzsüz olduğundan, cama düz bir şekilde oturduğundan ve pişirme bölgesiyle aynı boyutta olduğundan emin olun. Pişirme kabını her zaman pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin. Şekil 12
- Pişirme kaplarını her zaman ocak üzerinden kaldırın; kaydırmayın, çünkü bu camı çizebilir. Şekil 13

Pişirmeye başla

Ocak açıldığında bip sesi duyulur, tüm göstergeler 1 saniye boyunca yanar ve daha sonra söner, bu ocağın bekleme moduna geçtiğini gösterir.

Şekil 14

1. Güç düğmesine basın, tüm göstergelerde "-" görünecektir.
2. Kullanmayı düşündüğünüz pişirme bölgesine uygun bir pişirme kabı yerleştirin. Pişirme kabının tabanının ve pişirme bölgesi yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. + ve/veya - düğmelerine basarak gücü seçin. 1 dakika içinde bir güç seviyesi seçmezseniz, ocak otomatik olarak kapanır. Tekrar açmanız ve 1. adıma dönmenez gerekir. Pişirme sırasında güç seviyesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz. Bu düğmelerden herhangi birini basılı tutmak, değeri yukarı veya aşağı ayarlayacaktır.
4. Pişirme bölgesini kapatmak için, "0" değeri görüntülenene kadar – tuşuna basın veya + ve – tuşlarına aynı anda basın.
5. Açma/kapama düğmesine basarak ocağı tamamen kapatın.

Sıcak yüzeylerde dikkatli olun

Şekil 15

Ocak, kullanımdan sonra dokunulduğunda sıcak olan herhangi bir pişirme bölgesinde H harfini görüntüler. Yüzey soğuduğunda ve güvenli bir sıcaklığa ulaştığında H harfi kaybolur. Enerji tasarrufu için bu artık ısıyı daha fazla pişirme kabını ısıtmak için de kullanabilirsiniz.

Üçlü bölge düğmelerini kullanma

- Bu fonksiyon sadece 3 numaralı pişirme bölgesinde kullanılabilir.
- Üçlü pişirme bölgesi üç alana bölünmüştür: En küçük olan A; A ve bir bölgeyi daha içeren B; ve B ve bir bölgeyi daha içeren C. Şekil 16

Üçlü bölge aktivasyonu

Şekil 17

1. Bölge 3'ün gücünü 1'den 9'a (örneğin 6) ayarlayın.
2. Üçlü bölgenin A bölümü yanacaktır.
3. B bölümünü açmak için üçlü bölge düğmesine bir kez basın.
4. 3 numaralı pişirme bölgesi göstergesinde dönüşümlü olarak iki çizgi ve bir 6 simgesi görüntülenecektir.
5. C bölümünü açmak için üçlü bölge düğmesine ikinci kez basın.
6. 3 numaralı pişirme bölgesi göstergesinde sırayla üç çizgi ve 6 simgesi görüntülenecektir.

Üçlü bölgeyi devre dışı bırakma

1. Eğer 3 numaralı pişirme bölgesi B bölümüyle aktif ise, sadece A bölümünü açık tutmak için üçlü bölge düğmesine iki kez basın, üçlü bölge devre dışı kalacaktır.
2. Eğer 3 numaralı pişirme gözü C bölümüyle birlikte aktif ise, sadece A bölümünü açık tutmak için üçlü pişirme gözü düğmesine bir kez basın, üçlü pişirme gözü devre dışı kalacaktır.
3. Üçlü bölmeyi devre dışı bıraktığınızda, pişirme bölmesi göstergesinde seçtiğiniz güç olan 6 gösterilir.

Düğme kilidi

- Çocukların yanlışlıkla pişirme bölgelerini açması gibi istenmeyen kullanımları önlemek için düğmeleri kilitleyebilirsiniz.
- Kilidi aktifleştirdiğinizde güç tuşu hariç tüm tuşlar devre dışı kalacaktır.

Düğmeleri kilitlemek için

Kilit düğmesine basın, zamanlayıcı göstergesi "Lo" ifadesini gösterecektir.

Düğmelerin kilidini açmak için

Ocağın açık olduğundan emin olun. Düğmelerin kilidini açmak için kilit düğmesine basın ve basılı tutun.

Uyarı

Ocak kilitliken Açma/Kapama düğmesi hariç tüm düğmeler devre dışı kalır, dolayısıyla acil bir durumda bu düğmeyi kullanarak ocağı kapatabilirsiniz, ancak ocağı tekrar açtığınızda tüm düğmelerin kilidini açmanız gerekecektir.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde ayarlayabilirsiniz:

- Zamanlayıcı olarak kullanabilirsiniz. Bu durumda zamanlayıcı süresi dolduğunda hiçbir pişirme bölgesi kapanmaz.
- Programladığınız sürenin sonunda bir veya daha fazla pişirme bölgesinin kapanmasını sağlayabilirsiniz.

Maksimum süre 99 dakikadır.

Zaman gösterimi

Şekil 18

- A. Zamanlayıcı ayar düğmeleri
- B. Zamanlayıcı göstergesi, zamanı dakikalar halinde gösterir.

Zamanlayıcıyı dakika hatırlatıcı olarak kullanma

Şekil 19

Herhangi bir pişirme bölgesi seçmediyseniz:

1. Ocağın açık olduğundan emin olun. Zamanlayıcı düğmesine basın ve zamanlayıcı göstergesi yanıp sönecektir. Zamanlayıcıdaki - veya + düğmelerine basarak zamanı ayarlayın.
2. Zamanlayıcıyı iptal etmek için - ve + tuşlarına aynı anda basın, zaman göstergesinde "--" görünecektir.
3. İsteddiğiniz zamanı seçtiğinizde geri sayım hemen başlayacaktır. Ekran kalan zamanı gösterecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir.

4. Geri sayım bittiğinde 30 saniye boyunca bip sesi duyulacak ve zaman göstergesinde "- -" yazısı görünecektir.

İpuçları

- veya zamanlayıcı tuşlarına bir kez basarak süreyi 1 dakikalık aralıklarla artırabilir veya azaltabilirsiniz.
- Zamanlayıcı üzerindeki - veya + düğmelerini basılı tutarak zamanı 10 dakikalık aralıklarla artırabilir veya azaltabilirsiniz.
- Ayar 99 dakikayı aşarsa zamanlayıcı otomatik olarak 0 dakikaya döner.

Pişirme bölgesini kapatmak için zamanlayıcıyı kullanma

Şekil 20

1. Zamanlayıcıyı etkinleştirmek istediğiniz pişirme bölgesinin gücünü seçmek için + veya - düğmelerine basın.
2. Zamanlayıcı üzerindeki - veya + tuşlarına basarak zamanı ayarlayın.
3. Zamanlayıcıyı iptal etmek için - ve + tuşlarına aynı anda basın, zaman göstergesinde "--" görünecektir.
4. Zamanı onayladığınızda geri sayım hemen başlayacaktır. Ekran kalan süreyi gösterecek ve zamanlayıcı göstergesi 5 saniye boyunca yanıp sönecektir.
5. Geri sayım bittiğinde ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapanacak ve ekranda H yazısı yani sıcak olduğu görülecektir.

Uyarı :

- Güç göstergesinin yanındaki kırmızı nokta, bölgeyi seçtiğinizi belirterek yanacaktır. Şekil 21
- Zamanlayıcıyı ayarladıktan sonra zamanı değiştirmek isterseniz 1. adımdan başlamanız gerekir.

Birden fazla pişirme bölgesini kapatmak için zamanlayıcıyı kullanma

Şekil 22

1. Bu işlevi birden fazla pişirme bölgesinde kullanırsanız, zamanlayıcı göstergesi en düşük süreyi gösterecektir. Örneğin, bölge 1 için 5 dakikalık ve bölge 2 için 15 dakikalık bir süre ayarlarsanız, zamanlayıcı göstergesi "5" gösterecektir.
2. Geri sayım sona erdiğinde, ilgili pişirme bölgesi kapanacaktır. Ekranda yeni dakika hatırlatıcısı gösterilecek ve ilgili bölgenin noktası yanıp sönecektir.
3. Geri sayım sona erdiğinde ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapanacaktır.

Uyarı:

- Güç göstergesinin yanındaki kırmızı nokta yanarak, o pişirme bölgesi için zamanlayıcıyı seçtiğinizi gösterecektir.

- Zamanlayıcıyı ayarladıktan sonra zamanı değiştirmek isterseniz 1. adımdan başlamanız gerekir.

Aşırı ısınma koruması

Bu ocak, cam seramik ocağın içindeki sıcaklığı izleyebilen bir sıcaklık sensörü içerir. Aşırı bir sıcaklığa ulaştığında, ocak otomatik olarak kapanır.

Kalan ısı uyarısı

Ocağı belirli bir süre kullandıktan sonra, kullanımdan sonra kalan ısıyı koruyacaktır. Ekranda sizi uyarmak için H simgesi gösterilecektir.

Otomatik kapanma

Seramik ocaktaki bir diğer güvenlik özelliği de otomatik kapanmadır. Bu, bir pişirme bölgesini kapatmayı unuttuğunuzda etkinleştirilir. Varsayılan otomatik kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Güç seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan çalışma süresi (saat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Yemek pişirme ipuçları

- Kızartma yaparken dikkatli olun, çünkü yağ ve katı yağ çok hızlı ısınır. Çok yüksek sıcaklıklarda, yağ ve katı yağ kendiliğinden tutuşabilir ve ciddi bir yangın riski oluşturabilir.
- Yemek kaynamaya başlayınca ateşi kısın.
- Kapak kullanımı pişirme süresini kısaltacağı gibi ısıyı koruduğu için enerji tasarrufu da sağlayacaktır.
- Pişirme süresini kısaltmak için sıvı veya yağ miktarını azaltın.
- Yüksek ayarda pişirmeye başlayın ve yemek ısındıkça ateşi kısın.

Pirinci kısık ateşte pişirin

- Kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de, pişirme sıvısının yüzeyine birkaç kabarcık çıktığında gerçekleşir. Lezzetli çorbalar ve yumuşak güveçler hazırlamak için önemlidir, çünkü yemeği fazla pişirmeden lezzetleri artırır. Ayrıca yumurta bazlı sosları ve unla koyulaştırılmış sosları da kaynama noktasının altında pişirmelisiniz.
- Pirinç pişirme yöntemi gibi bazı tariflerde, yemeğin önerilen sürede düzgün şekilde pişmesini sağlamak için en düşük ayardan daha yüksek bir ayar gerekebilir.

Domuz pirzolası

Sulu ve lezzetli biftekler pişirmek için:

1. Eti pişirmeden önce yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir tavayı önceden ısıtın.

- Bifteklerin her iki tarafını da yağla fırçalayın. Sıcak tavaya az miktarda yağ gezdirin ve eti içine koyun.
- Pişirme sırasında bifteği yalnızca bir kez çevirin. Tam pişirme süresi bifteğin kalınlığına ve zevkinize bağlı olacaktır. Süreler taraf başına 2 ila 8 dakika arasında değişebilir. Pişip pişmediğini ölçmek için bifteğe bastırın; ne kadar sertse o kadar iyi pişmiş olur.
- Servis etmeden önce bifteği birkaç dakika ılık bir tabakta dinlendirin ve yumuşamasını bekleyin.

Sotelenmiş

- Seramik ocağınızla uyumlu, düz tabanlı bir pişirme kabı seçin.
- Tüm malzemeleri ve ekipmanları hazır bulundurun. Kızartma hızlıdır. Çok miktarda pişiriyorsanız, birkaç küçük parti halinde pişirin.
- Tencereyi kısa bir süre önceden ısıtın ve içine iki yemek kaşığı sıvı yağ ekleyin.
- Önce eti pişirin, kenara alın ve sıcak tutun.
- Sıcak ama hala çıtır çıtır olduklarında, ısı ayarını düşürün, eti tavaya geri koyun ve istediğiniz sosu ekleyin.
- Malzemeleri dikkatlice karıştırın.

Isı ayarı

Aşağıdaki ayarlar yalnızca kılavuz niteliğindedir. Tam ayar, pişirme kabı ve pişirdiğiniz miktar gibi çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. Sizin için en iyi işe yarayan ayarları bulmak için ocağınızla denemeler yapın.

Isı ayarı	Uygun olanlar:
1 - 2	- Az miktarda yiyeceği yavaşça ısıtın - Çikolatayı, tereyağını ve çabuk yanan yiyecekleri eritin - Kaynatmak - Yavaş yavaş ısıtın
3 - 4	- Yeniden ısıtma - Hızlı pişirin - Pirinç pişirmek
5 - 6	Krep/pankek
7 - 8	- Atlamak - Makarna pişirmek
9	- Daha yüksek bir sıcaklıkta soteleyin - Kızartmak - Çorbayı kaynatın - Suyu kaynatın

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Kir	Temizlik	Önemli
Camdaki yaygın kirler (parmak izleri, lekeler, yiyecek lekeleri, vb.)	- Ocağın elektrik bağlantısını kesin. - Tezgah temizleyicisini cam hala sıcakken (ama sıcak değilken) uygulayın - Temiz bir bez veya kağıt havluyla durulayıp kurulayın. - Kullanmaya devam etmek istiyorsanız ocağı tekrar elektrik prizine takın.	- Ocağın fişini prizden çekerseniz, "sıcak yüzey" göstergesi artık görünmeyecektir, ancak pişirme bölgesi sıcak kalacaktır. Ekstra dikkat edin. - Güçlü bulaşık süngerleri, bazı naylon bulaşık süngerleri ve sert/aşındırıcı temizlik ürünleri camı çizebilir. Temizleyicinizin veya bulaşık süngerinizin uygun olup olmadığını kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun. - Ocak üzerinde kesinlikle temizlik artıkları bırakmayın: cam lekelenabilir.
Cam üzerine şeker ve diğer sıcak erimiş yiyeceklerin dökülmesi	Seramik ocaklara uygun bir spatula veya kazıyıcı ile hemen temizleyin, ancak pişirme alanının sıcak yüzeylerine dikkat edin: - Ocağın elektrik bağlantısını kesin. - Aleti 30° açıyla tutun ve kiri veya döküntüyü ocağın serin bir alanına kazıyın. - Kir ve dökümleri kağıt havluyla silin. "Yaygın Cam Kirleri" bölümündeki 2-4. adımları izleyin.	- Erimiş ve şekerli yiyecek lekelerini veya dökümleri mümkün olan en kısa sürede çıkarın. Bunları cam üzerinde soğumaya bırakırsanız, çıkarmak zor olabilir veya hatta cam yüzeyine kalıcı hasar verebilir. - Kesilme Tehlikesi: Emniyet kapağı geri çekildiğinde, kazıyıcı bıçak jilet gibi keskin olabilir. Son derece dikkatli kullanın ve her zaman güvenli bir şekilde ve çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayın.

Dokunmatik tuşlardaki kir	- Ocağın elektrik bağlantısını kesin. - Dökülen sıvıyı emdirin - Dokunmatik kontrol alanını temiz, nemli bir sünger veya bezle temizleyin. - Alanı mutfak kağıdıyla tamamen kurulayın. - Kullanmaya devam etmek istiyorsanız ocağı tekrar elektrik prizine takın.	Ocakta sıvı varken bip sesi duyulabilir ve kapanabilir, dokunmatik tuşlar çalışmayabilir. Ocağı tekrar açmadan önce dokunmatik kontrol alanının kuru olduğundan emin olun.
---------------------------	---	--

6. PROBLEM ÇÖZME

Sorun	Olası nedenler	Olası çözümler
Ocak açılmıyor.	Elektrik temini yok	Ocağın elektrik şebekesine bağlı ve açık olduğundan emin olun. Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Bu kontrollerden sonra sorun devam ederse Teknik Destek ile iletişime geçin.
Dokunmatik tuşlar yanıt vermiyor.	Düğmeler kilitli.	Düğmelerin kilidini açın. Talimatlar için düğme kilidi bölümüne bakın.
Dokunmatik tuşları kullanmak zor.	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.
Cam çizilmiş.	Pürüzlü kenarlı mutfak gereçleri. Uygun olmayan, aşındırıcı bulaşık telleri veya temizlik ürünleri kullanımı.	Düz, pürüzsüz tabanlı pişirme kapları kullanın. "Uygun Pişirme Kaplarını Seçme" bölümüne bakın. "Temizlik ve Bakım" bölümüne bakın.
Bazı mutfak gereçleri tıkırtı veya gıcırtı sesleri çıkarır.	Bu, pişirme kabının yapısından (farklı titreşimler oluşturan farklı metal katmanlarından) kaynaklanıyor olabilir.	Bu durum pişirme kapları için normaldir ve bir arıza olduğunu göstermez.

Hata kodları ve olası çözümler

Ocak, kendi kendini teşhis etme işleviyle donatılmıştır. Bu özellik, teknisyenin ocağı çalışma yüzeyinden kaldırmadan çeşitli bileşenlerin çalışmasını kontrol etmesini sağlar.

Hata kodları ve olası çözümler:

Hata kodu	Sorun	Olası çözümler
E0	Sıfır hata.	Ekran kartını ve güç kartını yeniden bağlayın. Güç kartını değiştirin. Resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
E1	Seramik plaka sıcaklık sensörü arızası - açık devre.	Seramik plaka sıcaklık sensörünün bağlantısını kontrol edin veya değiştirin. Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
E2	Seramik plaka sıcaklık sensörü arızası - kısa devre.	
E7	Seramik plaka sıcaklık sensörü arızası.	Plaka sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. Ürünü yeniden başlatmak için ON/OFF simgesine basın.
C1	Plaka sensörünün sıcaklığı yüksek.	
E3	NTC E3 sıcaklık sensörü arızası - açık devre.	Ekran kartını değiştirin. Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
E4	NTC sıcaklık sensörü arızası - kısa devre	
0	Güç kaynağı voltajı nominal voltajdan düşüktür.	Elektrik beslemesinin normal olup olmadığını kontrol edin.
HEY	Güç kaynağı voltajı nominal voltajdan yüksek.	Ağa bağlandıktan sonra ürün normal şekilde açılıyor.
AB	İletişim hatası	Ekran kartını ve güç kartını yeniden bağlayın. Güç kartını veya ekran kartını değiştirin. Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

7. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmadan tamamen veya kısmen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

8. BASİTLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI



Cecotec Innovaciones, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uyduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni şu web adresinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Ζώνη μαγειρέματος 1 (μέγ. 1200 W)
2. Ζώνη μαγειρέματος 2 (μέγ. 1800 W)
3. Ζώνη μαγειρέματος 3 (1050 W / 1950 W / 2700 W)
4. Γυάλινη πλάκα
5. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
6. Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου

Σχήμα 2

1. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Κουμπιά λειτουργίας
3. Κουμπί κλειδώματος
4. Κουμπί χρονοδιακόπτη
5. Κουμπί τριπλής ζώνης

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

- Αυτό το προϊόν διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να το προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και φυλάξτε το αρχικό κουτί και τα άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Αυτό θα βοηθήσει στην αποφυγή ζημιάς στο προϊόν σε περίπτωση που χρειαστεί να το μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα είδη σωστά.
- αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού

- Κεραμική εστία
- 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

Επιλογή εργαλείων εγκατάστασης

- Κόψτε τον πάγκο όπου θα τοποθετήσετε την πλάκα σύμφωνα με τις μετρήσεις που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα και στο σχήμα 3.
- Για την εγκατάσταση και τη χρήση, πρέπει να διατηρείται ελάχιστος χώρος 5 cm γύρω από την οπή.
- Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος εργασίας έχει πάχος τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε έναν πάγκο εργασίας κατασκευασμένο από ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο υλικό (δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ξύλο και άλλα παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά εκτός εάν είναι εμποτισμένα) για να αποτρέψετε ηλεκτροπληξία ή παραμόρφωση που προκαλείται από την ακτινοβολία θερμότητας από την εστία.

Σημείωμα:

Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.

Σχήμα 3

Λ (χιλ.)	Π (mm)	Υ (mm)	Δ (mm)	A (mm)	B (mm)	X (χιλ.)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Ελάχ. 50	Ελάχ. 3

Σε κάθε περίπτωση, βεβαιωθείτε ότι η εστία αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες. Δείτε το Σχήμα 4.

Σημείωμα

Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και ενός ντουλαπιού που βρίσκεται πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm. Εικ. 5

Σχήμα 4

A (mm)	B (mm)	Γ (χιλ.)	ρε	ΚΑΙ
760	Ελάχ. 50	Ελάχ. 20	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5 mm

Επαρκής αερισμός

Για να αποφύγετε τυχαία επαφή με το κάτω μέρος της θερμαινόμενης πλάκας ή απροσδόκητη ηλεκτροπληξία κατά τη χρήση, πρέπει να τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε απόσταση τουλάχιστον 50 mm από το κάτω μέρος της πλάκας. Ακολουθήστε τις οδηγίες στο Σχήμα 6.

Προειδοποίηση

- Υπάρχουν οπές εξαερισμού γύρω από το εξωτερικό της εστίας. Θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι αυτές οι οπές δεν είναι φραγμένες από τον πάγκο κατά την εγκατάσταση της εστίας.
- Λάβετε υπόψη ότι η κόλλα που κολλάει το πλαστικό ή το ξύλο στα έπιπλα πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία άνω των 150 °C , για να αποφευχθεί το ξεφλούδισμα της επίστρωσης.
- Το πίσω τοίχωμα και οι παρακείμενες και περιβάλλουσες επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90 °C .

Βάσεις στερέωσης

- Θα πρέπει να τοποθετήσετε τη μονάδα σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα κουμπιά που προεξέχουν από την πλακέτα.
- Ρυθμίστε τη θέση της βάσης ώστε να ταιριάζει στο πάχος του πάγκου. Εικ. 7
- Στερεώστε την εστία στον πάγκο βιδώνοντας τις τέσσερις βάσεις που βρίσκονται στο κάτω μέρος της εστίας αφού την τοποθετήσετε στον πάγκο. Εικ. 8

Υπόμνημα σχήμα 7

- A. Κεραμική εστία
- B. Μέσον
- C. Πάγκος εργασίας

Υπόμνημα σχήμα 8

- A: Βίδα
- B: Υποστήριξη
- C: Οπή βίδας
- Δ: Βάση της γυάλινης κεραμικής εστίας

Προειδοποιήσεις

- Τα στηρίγματα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να αγγίζουν τις εσωτερικές επιφάνειες του πάγκου μετά την εγκατάσταση. Εικ. 7
- Συνιστάται η εγκατάσταση της εστίας να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Δεν πρέπει να πραγματοποιείτε την εγκατάσταση μόνοι σας.
- Μην εγκαθιστάτε την εστία δίπλα σε ψυκτικό εξοπλισμό, πλυντήρια πιάτων και περιστροφικά στεγνωτήρια.
- Η πλάκα πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο που να εξασφαλίζει καλύτερη θερμική ακτινοβολία για καλύτερα αποτελέσματα.
- Ο τοίχος και η περιοχή πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, το στρώμα συγκόλλησης και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή.

Σύνδεση της εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο

Σχήμα 9

Η τροφοδοσία ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή με μονοπολική διάταξη διαρροής ρεύματος (RCD). Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται στο Σχ. 9.

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον διανομέα ή από παρόμοια εξειδικευμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.
- Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί μια μονοπολική διάταξη προστασίας από ρεύματα διαρροής (RCD) με ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο υπεύθυνος εγκατάστασης πρέπει να διασφαλίσει ότι η ηλεκτρική σύνδεση είναι σωστή και συμμορφώνεται με τα πρότυπα ασφαλείας.
- Μην λυγίζετε ή πιέζετε το καλώδιο.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο για τυχόν ζημιές.

Προειδοποίηση:

Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας δεν θα είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Αυτή η πλακέτα χρησιμοποιεί απευθείας θέρμανση σύρματος αντίστασης και ρυθμίζει την ισχύ εξόδου ρυθμίζοντας την ισχύ με κουμπιά αφής.

Κουμπιά αφής

- Τα κουμπιά είναι ευαίσθητα στην αφή, επομένως δεν απαιτείται πίεση.
- Χρησιμοποιήστε τη βάση του δακτύλου σας, όχι την άκρη. Εικ. 10
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που η πλάκα ανιχνεύει το δάχτυλό σας.
- Βεβαιωθείτε ότι τα κουμπιά είναι πάντα καθαρά, στεγνά και απαλλαγμένα από οποιαδήποτε αντικείμενα (όπως σκεύη ή πανιά). Ακόμα και μια λεπτή στρώση νερού μπορεί να δυσκολέψει τη λειτουργία των κουμπιών.

Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση. Εικ. 11
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι λεία, εφάπτεται στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Να τοποθετείτε πάντα το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος. Εικ. 12
- Να σηκώνετε πάντα το μαγειρικό σκεύος από την εστία. Μην το σύρετε, καθώς αυτό μπορεί να γρατσουνίσει το γυαλί. Εικ. 13

Ξεκινήστε το μαγείρεμα

Αφού ενεργοποιήσετε την εστία, θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος (μπιπ), όλες οι ενδείξεις θα ανάψουν για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια θα σβήσουν, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.

Σχήμα 14

1. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας και όλες οι ενδείξεις θα εμφανίσουν την ένδειξη «-».
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος στην εστία που σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι ο πάτος του μαγειρικού σκεύους και η επιφάνεια της εστίας είναι καθαρές και στεγνές.
3. Επιλέξτε την ισχύ πατώντας τα κουμπιά + ή/και -. Εάν δεν επιλέξετε επίπεδο ισχύος εντός 1 λεπτού, η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να την ενεργοποιήσετε ξανά και να επιστρέψετε στο βήμα 1. Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος οποιαδήποτε στιγμή κατά το μαγείρεμα. Κρατώντας πατημένο οποιοδήποτε από αυτά τα κουμπιά, θα προσαρμόσετε την τιμή προς τα πάνω ή προς τα κάτω.
4. Για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, πατήστε – μέχρι να εμφανιστεί η τιμή «0» ή πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά + και –.
5. Απενεργοποιήστε εντελώς την εστία πατώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Προσοχή με θερμές επιφάνειες

Σχήμα 15

Η εστία θα εμφανίζει ένα H σε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος που είναι ζεστή στην αφή μετά τη χρήση. Το H θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει και φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Για να εξοικονομήσετε ενέργεια, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτήν την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε περισσότερα μαγειρικά σκεύη.

Χρήση των κουμπιών τριπλής ζώνης

- Αυτή η λειτουργία είναι διαθέσιμη μόνο για τη ζώνη μαγειρέματος 3.
- Η τριπλή ζώνη μαγειρέματος χωρίζεται σε τρεις περιοχές: A, η οποία είναι η μικρότερη, B, η οποία περιλαμβάνει A και μία ακόμη ζώνη, και C, η οποία περιλαμβάνει B και μία ακόμη ζώνη. Εικ. 16

Ενεργοποίηση τριπλής ζώνης

Σχήμα 17

1. Ρυθμίστε την ισχύ της ζώνης 3 από το επίπεδο 1 έως το 9 (για παράδειγμα, 6).
2. Το τμήμα A της τριπλής ζώνης θα ανάψει.
3. Πατήστε το κουμπί τριπλής ζώνης μία φορά για να ενεργοποιήσετε την ενότητα B.
4. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος 3 θα εμφανίζει δύο παύλες και ένα 6 εναλλάξ.
5. Πατήστε το κουμπί τριπλής ζώνης δεύτερη φορά για να ενεργοποιήσετε την ενότητα C.

6. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος 3 θα εμφανίζει τρεις παύλες και ένα 6 εναλλάξ.

Απενεργοποίηση της τριπλής ζώνης

- Εάν η ζώνη μαγειρέματος 3 είναι ενεργή με την ενότητα Β, πατήστε δύο φορές το κουμπί της τριπλής ζώνης για να παραμείνει ενεργοποιημένη μόνο η ενότητα Α. Η τριπλή ζώνη θα απενεργοποιηθεί.
- Εάν η ζώνη μαγειρέματος 3 είναι ενεργή με την ενότητα C, πατήστε το κουμπί της τριπλής ζώνης μία φορά για να παραμείνει ενεργοποιημένη μόνο η ενότητα Α. Η τριπλή ζώνη θα απενεργοποιηθεί.
- Αφού απενεργοποιήσετε την τριπλή ζώνη, η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος θα εμφανίσει τον αριθμό 6, που αντιστοιχεί στην ισχύ που έχετε επιλέξει.

Κλειδώμα κουμπιού

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα κουμπιά για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ. παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν ενεργοποιήσετε το κλειδώμα, όλα τα κουμπιά θα απενεργοποιηθούν εκτός από το κουμπί λειτουργίας.

Για να κλειδώσετε τα κουμπιά

Πατήστε το κουμπί κλειδώματος, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη “Lo”.

Για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά

Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι αναμμένη. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος για να ξεκλειδώσετε τα κουμπιά.

Προειδοποίηση

Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, όλα τα κουμπιά είναι απενεργοποιημένα εκτός από το κουμπί On/Off, επομένως μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία με αυτό το κουμπί σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα χρειαστεί να ξεκλειδώσετε όλα τα κουμπιά όταν την ενεργοποιήσετε ξανά.

Μετρών την ώρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο με δύο διαφορετικούς τρόπους:

- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως χρονοδιακόπτη. Σε αυτήν την περίπτωση, καμία ζώνη μαγειρέματος δεν θα απενεργοποιηθεί όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης.
 - Μπορείτε να το προγραμματίσετε έτσι ώστε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος να απενεργοποιούνται μετά την πάροδο του προγραμματισμένου χρόνου.
- Ο μέγιστος χρόνος είναι 99 λεπτά.

Εμφάνιση ώρας

Σχήμα 18

- Κουμπιά ρύθμισης χρονοδιακόπτη
- Η οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζει την ώρα σε λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη ως χρονόμετρο

Σχήμα 19

Εάν δεν έχετε επιλέξει κάποια ζώνη μαγειρέματος:

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη. Πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήσει. Ρυθμίστε την ώρα πατώντας τα κουμπιά - ή + στο χρονοδιακόπτη.
- Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά - και + για να ακυρώσετε το χρονόμετρο και η ένδειξη ώρας θα εμφανίσει την ένδειξη “—”.
- Μόλις επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει αμέσως. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.
- Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη χρόνου θα εμφανίσει την ένδειξη «- -».

Συμβουλές

- Πατήστε τα κουμπιά — ή χρονοδιακόπτη μία φορά για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο σε διαστήματα 1 λεπτού.
- Πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά — ή + στο χρονόμετρο για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο σε διαστήματα 10 λεπτών.
- Εάν η ρύθμιση υπερβεί τα 99 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης θα επιστρέψει αυτόματα στα 0 λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μιας ζώνης μαγειρέματος

Σχήμα 20

- Πατήστε τα κουμπιά + ή - για τη ζώνη μαγειρέματος στην οποία θέλετε να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε την ισχύ.
- Ρυθμίστε την ώρα πατώντας τα κουμπιά - ή + στο χρονόμετρο.
- Πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά - και + για να ακυρώσετε το χρονόμετρο και η ένδειξη ώρας θα εμφανίσει την ένδειξη “—”.
- Μόλις επιβεβαιώσετε την ώρα, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει αμέσως. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα.
- Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη H, που σημαίνει ότι είναι ζεστή.

Προειδοποίηση :

- Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη λειτουργίας θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι έχετε επιλέξει τη ζώνη. Εικ. 21
- Αν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1.

Χρήση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση περισσότερων από μίας ζώνης μαγειρέματος

Σχήμα 22

1. Εάν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία σε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει τον χαμηλότερο χρόνο. Για παράδειγμα, εάν ορίσετε χρόνο 5 λεπτών για τη ζώνη 1 και χρόνο 15 λεπτών για τη ζώνη 2, η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει “5”).
2. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί. Η οθόνη θα εμφανίσει το νέο χρονόμετρο και η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει.
3. Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Προειδοποίηση:

- Η κόκκινη κουκκίδα δίπλα στην ένδειξη ισχύος θα ανάψει, υποδεικνύοντας ότι έχετε επιλέξει τον χρονοδιακόπτη για τη συγκεκριμένη ζώνη μαγειρέματος.
- Αν θέλετε να αλλάξετε την ώρα μετά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, πρέπει να ξεκινήσετε από το βήμα 1.

Προστασία από υπερθέρμανση

Αυτή η εστία περιλαμβάνει έναν αισθητήρα θερμοκρασίας που μπορεί να παρακολουθεί τη θερμοκρασία στο εσωτερικό της γυάλινης κεραμικής εστίας. Όταν η θερμοκρασία φτάσει σε υπερβολική θερμοκρασία, η εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, αυτή θα διατηρήσει την υπολειπόμενη θερμότητα μετά τη χρήση. Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη H για να σας προειδοποιήσει.

Αυτόματο κλείσιμο

Ένα άλλο χαρακτηριστικό ασφαλείας στην κεραμική εστία είναι η αυτόματη απενεργοποίηση. Αυτή ενεργοποιείται όταν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης εμφανίζονται στον ακόλουθο πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Συμβουλές μαγειρικής

- Να είστε προσεκτικοί κατά το τηγάνισμα, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος μπορούν να αναφλεγούν αυθόρμητα, δημιουργώντας σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Όταν το φαγητό αρχίσει να βράζει, χαμηλώστε τη φωτιά.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει τον χρόνο μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια λόγω της διατήρησης της θερμότητας.
- Μειώστε την ποσότητα υγρού ή λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και χαμηλώστε τη φωτιά καθώς το φαγητό ζεσταίνεται.

Σιγοβράστε και μαγειρέψτε το ρύζι

- Το σιγοβράσιμο συμβαίνει κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C, όταν μερικές φυσαλίδες ανεβαίνουν στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι απαραίτητο για την παρασκευή νόστιμων σουπας και τρυφερών μαγειρευτών, καθώς ενισχύει τις γεύσεις χωρίς να παραψηθεί το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε σάλτσες με βάση το αυγό και σάλτσες που έχουν πηχτεί από αλεύρι κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες συνταγές, όπως αυτές που μαγειρεύουν ρύζι με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να απαιτούν ρύθμιση υψηλότερη από τη χαμηλότερη για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό θα μαγειρευτεί σωστά στον συνιστώμενο χρόνο.

Χοιρινές μπριζόλες

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 στο ζεστό τηγάνι και τοποθετήστε μέσα το κρέας.
4. Γυρίστε την μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ο ακριβής χρόνος ψησίματος θα εξαρτηθεί από το πάχος της μπριζόλας και τη γεύση σας. Οι χρόνοι μπορεί να κυμαίνονται από 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε την μπριζόλα για να μετρήσετε αν είναι έτοιμη. Όσο πιο σφιχτή είναι, τόσο πιο καλοψημένη θα είναι.
5. Αφήστε την μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να χαλαρώσει και να μαλακώσει πριν τη σερβίρετε.

Σοταρισμένο

1. Επιλέξτε ένα μαγειρικό σκεύος με επίπεδη βάση που είναι συμβατό με την κεραμική σας εστία.

2. Να έχετε όλα τα υλικά και τον εξοπλισμό έτοιμα. Το τηγάνισμα είναι γρήγορο. Αν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε σε αρκετές μικρότερες δόσεις.
3. Προθερμάνετε για λίγο το μαγειρικό σκεύος και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αφήστε το στην άκρη και διατηρήστε το ζεστό.
5. Σοτάρετε τα λαχανικά. Όταν είναι ζεστά αλλά ακόμα τραγανά, χαμηλώστε τη φωτιά, επιστρέψτε το κρέας στο τηγάνι και προσθέστε ό,τι σάλτσα θέλετε.
6. Ανακατέψτε προσεκτικά τα υλικά.

Ρύθμιση θερμότητας

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση θα εξαρτηθεί από διάφορους παράγοντες, όπως το μαγειρικό σκεύος και την ποσότητα που μαγειρεύετε. Πειραματιστείτε με την εστία σας για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Ρύθμιση θερμότητας	Κατάλληλο για
1 - 2	- Ζεσταίνετε απαλά μικρές ποσότητες φαγητού - Λιώστε σοκολάτα, βούτυρο και τροφές που καίγονται γρήγορα - Σιγοβράζω - Ζεσταθείτε σταδιακά
3 - 4	- Αναθερμαίνω - Μαγειρέψτε γρήγορα - Μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	- Κρέπες/τηγανίτες
7 - 8	- Παραλείπω - Μαγείρεμα ζυμαρικών
9	- Σοτάρετε σε υψηλότερη θερμοκρασία - Καίω - Βράστε τη σούπα - Βράστε νερό

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βρωμιά	Καθάρισμα	Σπουδαίος
Συνηθισμένη βρωμιά στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες από φαγητά κ.λπ.)	1. Αποσυνδέστε την εστία από την παροχή ρεύματος. 2. Εφαρμόστε καθαριστικό πάγκου όσο το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό) 3. Ξεπλύνετε και στεγνώστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Συνδέστε ξανά την εστία στην παροχή ρεύματος εάν θέλετε να συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε.	- Εάν αποσυνδέσετε την εστία από το ρεύμα, η ένδειξη "θερμής επιφάνειας" δεν θα εμφανίζεται πλέον, αλλά η ζώνη μαγειρέματος θα παραμείνει ζεστή. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. - Τα ισχυρά σφουγγάρια τριψίματος, ορισμένα νάιλον σφουγγάρια τριψίματος και τα σκληρά/λειαντικά προϊόντα καθαρισμού μπορεί να γρατσουνίσουν το γυαλί. Να διαβάσετε πάντα την ετικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγάρι τριψίματος που χρησιμοποιείτε είναι κατάλληλο. - Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: το γυαλί μπορεί να λεκιαστεί.
Διαρροές ζάχαρης και άλλων ζεστών λιωμένων τροφίμων στο ποτήρι	Αφαιρέστε τα αμέσως με μια σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για κεραμικές εστίες, αλλά να είστε προσεκτικοί με τις ζεστές επιφάνειες της περιοχής μαγειρέματος: 1. Αποσυνδέστε την εστία από την παροχή ρεύματος. 2. Κρατήστε το σκεύος υπό γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά ή το υγρό που χύθηκε σε ένα δροσερό σημείο της εστίας. 3. Σκουπίστε τυχόν βρωμιά ή διαρροές με χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2-4 στην ενότητα "Κοινή βρωμιά από γυαλί".	- Αφαιρέστε τους λιωμένους και ζαχαρούχους λεκέδες ή τις διαρροές τροφών το συντομότερο δυνατό. Αν τους αφήσετε να κρυώσουν πάνω στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμα και να προκληθεί μόνιμη ζημιά στην επιφάνεια του γυαλιού. - Κίνδυνος κοπής: Όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα της ξύστρας μπορεί να είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και φυλάξτε το πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

Βρωμιά στα κουμπιά αφής	1. Αποσυνδέστε την εστία από την παροχή ρεύματος. 2. Απορροφήστε τη διαρροή 3. Καθαρίστε την περιοχή ελέγχου αφής με ένα καθαρό, υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Συνδέστε ξανά την εστία στην παροχή ρεύματος εάν θέλετε να συνεχίσετε να τη χρησιμοποιείτε.	Η εστία μπορεί να κάνει ένα ηχητικό σήμα και να απενεργοποιηθεί, και τα κουμπιά αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν όσο υπάρχει υγρό πάνω τους. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει την περιοχή ελέγχου αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.
-------------------------	--	--

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
Η εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν υπάρχει παροχή ηλεκτρικού ρεύματος	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν έχει γίνει διακοπή ρεύματος. Μετά από αυτούς τους ελέγχους, εάν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη.
Τα κουμπιά αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα κουμπιά είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα κουμπιά. Ανατρέξτε στην ενότητα κλειδώματος κουμπιών για οδηγίες.
Είναι δύσκολο να χρησιμοποιήσετε τα κουμπιά αφής.	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.
Το γυαλί είναι γρατσουνισμένο.	Σκεύη κουζίνας με τραχιές άκρες. Χρήση ακατάλληλων, λειαντικών σφουγγαριών τριψίματος ή προϊόντων καθαρισμού.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες, λείες βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Δείτε την ενότητα «Καθαρισμός και Συντήρηση».

Ορισμένα σκεύη κουζίνας κάνουν ήχους κλικ ή τριξίματος.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώσεις διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδηλώνει βλάβη.
---	---	---

Κωδικοί σφάλματος και πιθανές λύσεις

Η εστία είναι εξοπλισμένη με λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Αυτή η λειτουργία επιτρέπει στον τεχνικό να ελέγχει τη λειτουργία διαφόρων εξαρτημάτων χωρίς να χρειάζεται να αφαιρέσει την εστία από την επιφάνεια εργασίας.

Κωδικοί σφάλματος και πιθανές λύσεις:

Κωδικός σφάλματος	Πρόβλημα	Πιθανές λύσεις
E0	Μηδενικό σφάλμα.	Επανασυνδέστε την πλακέτα οθόνης και την πλακέτα τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της C ecotec .
E1	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας - ανοιχτό κύκλωμα.	Ελέγξτε τη σύνδεση ή αντικαταστήστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας της κεραμικής πλάκας. την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .
E2	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας - βραχυκύκλωμα.	
E7	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας κεραμικής πλάκας.	
Γ1	Υψηλή θερμοκρασία του αισθητήρα πλάκας.	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της πλάκας στο φυσιολογικό. Πατήστε το εικονίδιο ON/OFF για να επανεκκινήσετε το προϊόν.
E3	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας NTC E3 - ανοιχτό κύκλωμα.	Αντικαταστήστε την πλακέτα οθόνης. την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .
E4	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας NTC - βραχυκύκλωμα	

ΑΥΤΟΣ	Η τάση τροφοδοσίας είναι χαμηλότερη από την ονομαστική τάση.	Ελέγξτε αν η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική.
ΓΕΙΑ	Η τάση τροφοδοσίας είναι υψηλότερη από την ονομαστική τάση.	Μετά τη σύνδεση στο δίκτυο, το προϊόν ενεργοποιείται κανονικά.
ΕΕ	Αποτυχία επικοινωνίας	Επανασυνδέστε την πλακέτα οθόνης και την πλακέτα τροφοδοσίας. Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ή την πλακέτα οθόνης. την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

7. 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 έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

8. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ



Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης

Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Zona de cocció 1 (màx. 1200 W)
2. Zona de cocció 2 (màx. 1800 W)
3. Zona de cocció 3 (1050 W / 1950 W / 2700 W)
4. Placa de vidre
5. Botó d'encesa/apagada
6. Panell de control

Panell de control

Figura 2

1. Botó d'encesa/apagada
2. Botons de potència
3. Botó de bloqueig
4. Botó del temporitzador
5. Botó de la triple zona

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest producte presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu el dispositiu de la caixa, i deseu la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur. L'ajudarà a prevenir danys al producte si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i components estan incloses i en bon estat. Si en faltés alguna o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa

- Placa de vitroceràmica
- Aquest manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. INSTAL·LACIÓ

Selecció de les eines d'instal·lació

- Retalleu el taulell on col·loqueu la placa segons les mesures indicades a la taula següent i la figura 3.
- Per a la instal·lació i l'ús, cal conservar un espai mínim de 5 cm al voltant de l'orifici.
- Assegureu-vos que el gruix del taulell és almenys de 30 mm. Seleccioneu un taulell amb un material resistent a la calor i aïllat (la fusta i altres materials fibrosos o higroscòpics similars no s'han d'utilitzar com a material de taulell a menys que estiguin impregnats) per evitar una descàrrega elèctrica o una deformació causada per la radiació.

Nota:

La distància de seguretat entre els costats de la placa i les superfícies interiors del taulell ha de ser d'almenys 3 mm.

Fig. 3

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560	490	Min. 50	Min. 3

En qualsevol cas, assegureu-vos que la placa estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no quedin bloquejades. Consulteu la figura 4.

Nota

La distància de seguretat entre la placa i un armari situat a sobre de la placa ha de ser com a mínim de 760 mm. Fig. 5

Fig. 4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Entrada d'aire	Sortida d'aire 5 mm

Ventilació adequada

Per evitar el contacte accidental amb el fons de la placa mentre estigui calent, o rebre una descàrrega elèctrica inesperada durant el seu ús, cal col·locar un inserit de fusta, fixat amb cargols, a una distància mínima de 50 mm del fons de la placa. Seguiu les indicacions de la figura 6.

Advertència

- Hi ha forats de ventilació al voltant de l'exterior de la placa. Heu d'assegurar-vos que

aquests orificis no quedin bloquejats pel taulell quan col·loqueu la placa.

- Tingueu en compte que la cola que uneix el material plàstic o de fusta al moble ha de resistir una temperatura superior a 150 °C , per evitar l'enlairament del revestiment.
- La paret posterior i les superfícies adjacents i circumdants han de ser capaços de suportar una temperatura de 90 °C .

Suports de fixació

- Heu de col·locar la unitat sobre una superfície estable i llisa (pot utilitzar l'embalatge). No exerceixi força sobre els botons que sobresurten de la placa.
- Ajusteu la posició del suport per adaptar-vos al gruix del taulell. Fig. 7
- Fixeu la placa al taulell cargolant els quatre suports que es troben a la part inferior de la placa després de col·locar-la al taulell. Fig. 8

Llegenda figura 7

- A. Placa vitroceràmica
- B. Suport
- C. Taulell

Llegenda figura 8

- A: Cargol
- B: Suport
- C: Orifici per al cargol
- D: Base de la placa vitroceràmica

Advertiments

- Els suports no han de sota cap circumstància tocar les superfícies interiors del taulell després de la instal·lació. Fig. 7
- És recomanable que la placa sigui instal·lada per personal o tècnics qualificats. No heu de realitzar la instal·lació sol.
- No heu d'instal·lar la placa juntament amb equips de refrigeració, rentaplats i assecadors rotatius.
- La placa s'ha d'instal·lar de manera que garanteixi una radiació millor de la calor per obtenir millors resultats.
- La paret i la zona que quedi per sobre de la superfície de treball han de suportar la calor.
- Per evitar qualsevol dany, la capa dunió i l'adhesiu han de ser resistents a la calor.
- No heu d'utilitzar un netejador de vapor.

Connexió de la placa a la xarxa elèctrica

Fig. 9

La font d'alimentació ha d'estar connectada d'acord amb la norma corresponent, o amb un interruptor diferencial d'un sol pol. El mètode de connexió es mostra a la Fig. 9

- Si el cable està fet malbé, ha de ser substituït pel fabricant, el distribuïdor o persones amb qualificació similar per evitar perill.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, heu d'instal·lar un interruptor diferencial d'un sol pol amb una separació mínima de 3 mm entre els contactes.
- La persona encarregada de la instal·lació ha d'assegurar-se que s'ha realitzat una connexió elèctrica correcta i que aquesta compleix les normes de seguretat.
- No doblegueu ni premeu el cable.
- Reviseu regularment el cable a la recerca de danys.

Avís:

La superfície inferior i el cable d'alimentació de la placa no quedaran accessibles després de la instal·lació.

4. FUNCIONAMENT

- Aquesta placa utilitza directament l'escalfament per fil de resistència, i ajusta la potència de sortida mitjançant la regulació de la potència amb els botons tàctils.

Botons tàctils

- Els botons responen al tacte, per la qual cosa no cal aplicar cap pressió.
- Utilitzeu la base del dit, no la punta. Fig. 10
- Escoltarà un xiulet cada vegada que la placa detecti el dit.
- Assegureu-vos que els botons estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un utensili o un drap) que els cobreixi. Fins i tot una fina pel·lícula daigua pot dificultar el funcionament dels botons.

Selecció dels utensilis de cuina adequats

- No utilitzeu utensilis de cuina amb vores dentades o amb una base corbada. Fig. 11
- Assegureu-vos que la base de l'utensili de cuina és llisa, queda plana contra el vidre i té la mateixa mida que la zona de cocció. Centre sempre l'utensili a la zona de cocció. Fig. 12
- Aixequeu sempre els utensilis de cuina de la vitroceràmica, no els feu lliscar, ja que podrien ratllar el vidre. Fig. 13

Començar a cuinar

Després d'encendre la placa, emetrà un xiulet, tots els indicadors s'il·luminaran durant 1 segon i després s'apagaran, cosa que indica que la vitroceràmica ha entrat en el mode d'espera.

Fig. 14

1. Premeu el botó d'encesa/apagada i tots els indicadors mostraran "-".
2. Col·loqueu un utensili de cuina adequat a la zona de cocció que voleu utilitzar. Assegureu-

vos que el fons de l'utensili i la superfície de la zona de cocció estiguin nets i secs.

3. Seleccioneu la potència prement els botons + i/o -. Si no seleccioneu una potència en 1 minut, la placa s'apagarà automàticament. Haureu d'encendre-la i tornar al pas 1. Podeu modificar la potència en qualsevol moment mentre cuina. Si manteniu premut qualsevol d'aquests botons, el valor s'ajustarà cap amunt o cap avall.
4. Per apagar la zona de cocció premeu - fins que mostri el valor "0" o premeu alhora els botons + i -.
5. Apagueu completament la placa prement el botó d'encesa/apagada.

Precaució amb les superfícies calentes

Fig. 15

La placa mostrarà una H a qualsevol zona de cocció que estigui calenta al tacte després del seu ús. La H desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat i hagi arribat a una temperatura segura. Per estalviar energia també podeu utilitzar aquesta calor residual per escalfar més utensilis.

Ús dels botons de triple zona

- Aquesta funció només està disponible per a la zona de cocció 3.
- La triple zona de cocció es divideix en tres àrees: la que és la més petita; la B que inclou l'A i una zona més; i la C que inclou la B i una altra zona més. Fig. 16

Activació de la triple zona

Fig. 17

1. Ajusteu la potència de la zona 3 des del nivell 1 al 9 (per exemple, 6).
2. La secció A de la triple zona s'encendrà.
3. Premeu el botó de la triple zona una vegada per engegar la secció B.
4. L'indicador de la zona de cocció 3 mostra dos guions i un 6 alternativament.
5. Premeu el botó de la zona triple una segona vegada per engegar la secció C.
6. L'indicador de la zona de cocció 3 mostra tres guions i un 6 alternativament.

Desactivació de la triple zona

1. Si a la zona de cocció 3 està activa la secció B, premeu dues vegades el botó de la triple zona perquè es mantingui encesa exclusivament la secció A, la triple zona es desactivarà.
2. Si a la zona de cocció 3 està activa la secció C, premeu una vegada el botó de la triple zona perquè es mantingui encesa exclusivament la secció A, la triple zona es desactivarà.
3. Després de desactivar la triple zona, l'indicador de la zona de cocció mostrarà un 6, és a dir, la potència que tingueu seleccionada.

Bloqueig dels botons

- Podeu bloquejar els botons per evitar un ús involuntari (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
- Quan activeu el bloqueig, tots els botons estaran desactivats, menys el botó encès/apagat.

Per bloquejar els botons

Premeu el botó de bloqueig, l'indicador del temporitzador mostrarà "Lo".

Per desbloquejar els botons

Assegureu-vos que la placa està engegada. Mantingueu premut el botó de bloqueig per desbloquejar els botons.

Advertència

Quan la placa està bloquejada, es desactiven tots els botons, excepte el botó d'encesa/apagada, de manera que podeu apagar la placa amb aquest botó en cas d'emergència, però haureu de desbloquejar tots els botons quan torneu a engegar la placa.

Temporitzador

Podeu establir el temporitzador de dues maneres diferents:

- Podeu utilitzar-lo com a minuter. En aquest cas, no s'apaga cap zona de cocció quan el temporitzador finalitzi.
- Podeu programar-lo perquè una o diverses zones de cocció s'apaguin un cop transcorregut el temps programat.

El temps màxim és de 99 minuts.

Visualització del temps

Fig. 18

- Botons d'ajust del temporitzador
- La pantalla del temporitzador mostra el temps en minuts.

Ús del temporitzador com a minuter

Fig. 19

Si no heu seleccionat cap zona de cocció:

1. Assegureu-vos que la placa està engegada. Premeu el botó del temporitzador i l'indicador del temporitzador parpelleja.
2. Premeu els botons - i + alhora per cancel·lar el temporitzador i la pantalla del temps mostrarà "--".
3. Quan hàgiu seleccionat el temps que vulgueu, el compte enrere començarà immediatament.
4. Quan finalitzi el compte enrere, emetrà un xiulet durant 30 segons i l'indicador de temps mostrarà "--".

Consells

- Premeu els botons - o del temporitzador una vegada per augmentar o disminuir el temps en intervals de 1 minut.
- Mantingueu premuts els botons - o + al temporitzador per augmentar o disminuir el temps en intervals de 10 minuts.
- Si la configuració sobrepassa els 99 minuts, el temporitzador tornarà automàticament a 0 minuts.

Ús del temporitzador per apagar una zona de cocció

Fig. 20

1. Premeu els botons + o - de la zona de cocció on voleu activar el temporitzador per seleccionar la potència.
2. Ajusteu el temps prement els botons - o + del temporitzador.
3. Premeu els botons - i + alhora per cancel·lar el temporitzador i la pantalla del temps mostrarà "--".
4. Quan confirmeu el temps, el compte enrere començarà immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant i l'indicador del temporitzador parpellejarà durant 5 segons.
5. Quan finalitzi el compte enrere, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament i la pantalla mostrarà H, cosa que vol dir que està calenta.

Avís:

- El punt vermell al costat de l'indicador de potència s'illuminarà indicant que heu seleccionat la zona. Fig. 21
- Si voleu modificar el temps després d'establir el temporitzador, heu de començar pel pas 1.

Ús del temporitzador per apagar més d'una zona de cocció

Fig. 22

1. Si utilitzeu aquesta funció a més d'una zona de cocció, l'indicador del temporitzador mostrarà el temps més baix. Per exemple, si a la zona 1 ajusta un temps de 5 minuts i a la zona 2 ajusta un temps de 15 minuts, l'indicador del temporitzador mostrarà "5").
2. Quan finalitzi el compte enrere, la zona de cocció corresponent s'apagarà. La pantalla mostrarà el nou minuter i el punt de la zona corresponent parpellejarà.
3. Quan finalitzi el compte enrere, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.

Avís:

- El punt vermell al costat de l'indicador de potència s'illumina indicant que heu seleccionat el temporitzador d'aquesta zona de cocció.
- Si voleu modificar el temps després d'establir el temporitzador, heu de començar pel pas 1.

Protecció contra sobreescalfament

Aquesta placa inclou un sensor de temperatura que pot controlar la temperatura dins la placa de vitroceràmica. Quan arriba a una temperatura excessiva, la placa s'apaga automàticament.

Avís de calor residual

Quan utilitzeu la placa de cocció durant un cert temps, aquesta conservarà calor residual després del funcionament. La pantalla mostrarà H per advertir-lo.

Apagat automàtic

Un altre sistema de seguretat de la placa vitroceràmica és l'apagat automàtic. Aquest s'activa quan oblideu apagar una zona de cocció.

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps d'operació per defecte (hores)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Consells de cocció

- Aneu amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament. Amb temperatures extremadament altes, l'oli i el greix es poden inflamar espontàniament, fet que suposa un risc d'incendi greu.
- Quan els aliments comencin a bullir, redueixi la potència.
- L'ús d'una tapa reduirà el temps de cocció i estalviarà energia a causa de la retenció de la calor.
- Reduiu la quantitat de líquid o greix per disminuir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar amb un ajustament alt i reduïu-lo a mesura que el menjar es vagi escalfant.

Coure a foc lent i cuinar arròs

- La cocció a foc lent es produeix per sota del punt d'ebullició, a uns 85 °C, quan algunes bombolles pugen a la superfície del líquid de cocció. És indispensable per preparar sopes delicioses i guisats tendres, perquè potencia els sabors sense cuinar gaire els aliments. També heu de cuinar les salses a base d'ou i espessides amb farina per sota del punt d'ebullició.
- Algunes receptes, com ara la cocció d'arròs pel mètode d'absorció, poden requerir un ajustament superior al més baix per garantir que els aliments es cuinin correctament en el temps recomanat.

Chuletes de porc

Per cuinar filets sucosos i saborosos:

1. Deixeu la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar-la.

2. Preescalfeu una paella de base gruixuda.
3. Unteu ambdós costats del filet amb oli. Ruixeu una petita quantitat d'oli a la paella calenta i poseu la carn.
4. Doneu la volta al filet només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix del filet i dels gustos. Els temps poden variar de 2 a 8 minuts per banda. Premeu el filet per mesurar el seu grau de cocció; com més ferma, més fet estarà.
5. Deixeu reposar el filet en un plat calent durant uns minuts perquè es relaxi i s'estovi abans de servir-lo.

Saltejat

1. Trieu un utensili de cuina de base plana compatible amb la placa vitroceràmica.
2. Tingueu a punt tots els ingredients i lequip. El saltat és ràpid. Si cuina grans quantitats, cuini els aliments en diverses tandes més petites.
3. Preescalfeu breument l'utensili de cuina i afegiu-hi dues cullerades d'oli.
4. Cuini primer la carn, reservi-la i mantingui calenta.
5. Salteu les verdures. Quan estiguin calents però encara cruixents, poseu la zona de cocció a un nivell més baix, poseu la carn a la paella de nou i afegiu qualsevol salsa.
6. Remeneu els ingredients amb cura.

Ajust de calor

Els paràmetres que s'indiquen a continuació només són orientatius. L'ajust exacte dependrà de diversos factors, com els utensilis de cuina i la quantitat que cuini. Feu proves amb la placa vitroceràmica per trobar els ajustaments que més us convinguin.

Ajust de calor	Adequat per
1 - 2	- Escalfar lleugerament petites quantitats de menjar - Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament - Coure a foc lent - Escalfar gradualment
3 - 4	- Reescalfar - Coure ràpidament - Cuinar arròs
5 - 6	- Creps/tortitas
7 - 8	- Saltar - Cuinar pasta
9	- Saltar a més temperatura - Abrasar - Portar sopa a ebullició - Bullir aigua

5. NETEJA I MANTENIMENT

Brutícia	Neteja	Important
Brutícia habitual al vidre (empremtes dactilars, marques, taques de menjar, etc.)	1. Desconnecteu la placa de cocció del corrent. 2. Apliqueu un netejador de taulells mentre el vidre està encara temperat (però no calent) 3. Aclariu i assequi amb un drap net o una tovallola de paper. 4. Torneu a connectar la placa de cocció del corrent si voleu continuar utilitzant-la.	- Si desconnecteu la placa de cocció de la xarxa, no apareixerà la indicació de "superfície calenta", però la zona de cocció continuarà estant calenta. Tingueu especial cura. - Els fregalls forts, alguns fregalls de niló i els productes de neteja forts/abrasius poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el vostre netejador o fregall és adequat. - No deixeu mai residus de neteja a la placa de cocció: el vidre es pot tacar.
Vessaments de sucre i altres aliments fosos calents al vidre	Retireu-los immediatament amb una espàtula o una rasqueta adequada per a les plaques de vitroceràmica, però aneu en compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció: 1. Desconnecteu la placa de cocció del corrent. 2. Sostingui l'utensili en un angle de 30° i raspi la brutícia o el vessament cap a una zona freda de la placa de cocció. 3. Netegeu la brutícia o el vessament amb un drap paper de cuina. 4. Seguiu els passos 2 a 4 de la secció "Subcietat habitual al vidre".	- Elimineu com més aviat millor les taques d'aliments fosos i ensucrats o els vessaments. Si deixeu que es refredin al vidre, poden ser difícils d'eliminar o fins i tot poden danyar permanentment la superfície de vidre. - Perill de tall: quan la coberta de seguretat està retreta, el full de la rasqueta pot estar esmolat com una fulla. Utilitzeu-lo amb extrema cura i deseu-lo sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.

Brutícia als botons tàctils	1. Desconnecteu la placa de cocció del corrent. 2. Absorba el vessament 3. Netegeu la zona del control tàctil amb una esponja o un drap net i humit. 4. Assequi completament la zona amb paper de cuina. 5. Torneu a connectar la placa de cocció del corrent si voleu continuar utilitzant-la.	És possible que la placa de cocció emeti un xiulet i s'apagui, i que els botons tàctils no funcionin mentre hi hagi líquid. Assegureu-vos dassecar la zona de control tàctil abans de tornar a encendre la placa de cocció.
-----------------------------	---	---

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Possibles solucions
La placa de cocció no es pot encendre.	No hi ha subministrament elèctric	Assegureu-vos que la placa està connectada a la xarxa elèctrica i que està engegada. Comproveu si hi ha hagut un tall de llum. Després d'aquestes comprovacions, si el problema persisteix, contacteu amb el Servei d'Atenció Tècnica.
Els botons tàctils no responen.	Els botons estan bloquejats.	Desbloquegeu els botons. Consulteu l'apartat bloqueig dels botons per obtenir instruccions.
És difícil fer servir els botons tàctils.	És possible que hi hagi una lleugera pel·lícula d'aigua sobre els botons o que utilitzeu la punta del dit per prémer els botons.	Assegureu-vos que la zona de control tàctil està seca i utilitzeu el rovell del dit quan premeu els botons.
El vidre està esgarrapat.	Estris de cuina amb vores rugoses. Utilització de fregalls o productes de neteja inadequats i abrasius.	Utilitzeu estris de cuina amb bases planes i llises. Consulteu l'apartat "Selecció dels utensilis de cuina adequats". Consulteu l'apartat de "Neteja i manteniment"

Alguns utensilis de cuina emeten sorolls de espetecs o cruixen.	Això pot ser degut a la construcció del seu utensili de cuina (capes de diferents metalls que vibren de manera diferent).	Això és normal en utensilis de cuina i no indica una fallada.
---	---	---

Codis d'error i possibles solucions

La placa està equipada amb una funció d'autodiagnòstic. Amb aquesta funció, el tècnic pot comprovar el funcionament de diversos components sense haver de retirar la placa de cocció de la superfície de treball.

Codis d'error i solucions possibles:

Codi d'error	Problema	Possibles solucions
E0	Error zero.	Torneu a connectar la placa de la pantalla i la placa d'alimentació. Substituiu la placa d'alimentació. Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
E1	Fallada del sensor de temperatura de la placa ceràmica - circuit obert.	Comproveu la connexió o substituiu el sensor de temperatura de la placa ceràmica. Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
E2	Fallada del sensor de temperatura de la placa ceràmica - curtcircuit.	
E7	Fallada del sensor de temperatura de la placa ceràmica.	
C1	Temperatura elevada del sensor de la placa.	Espereu que la temperatura de la placa torni a la normalitat. Premeu la icona ON/OFF per reiniciar el producte.
E3	Fallada del sensor de temperatura NTC E3 - circuit obert.	Substituiu la placa de la pantalla. Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
E4	Fallada del sensor de temperatura NTC - curtcircuit	

EL	La tensió del subministrament elèctric és inferior a la tensió nominal.	Comproveu si el subministrament elèctric és normal.
EH	La tensió del subministrament elèctric és superior a la tensió nominal.	Després de connectar a la xarxa, el producte s'encén normalment.
EU	Fallada en la comunicació	Torneu a connectar la placa de la pantalla i la placa d'alimentació. Substituiu la placa d'alimentació o la placa de la pantalla. Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .

7. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden 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's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

8. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix 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/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra
- 1. főzőzóna (max. 1200 W)
 - 2. főzőzóna (max. 1800 W)
 - 3. főzőzóna (1050 W / 1950 W / 2700 W)
 - 4. Üveglap
 - 5. Be/Ki gomb
 - 6. Vezérlőpult

Vezérlőpult

2. ábra
- 1. Be/Ki gomb
 - 2. Bekapcsológombok
 - 3. Zár gomb
 - 4. Időzítő gomb
 - 5. Három zóna gomb

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a terméken láthatóktól.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a termék olyan csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot tárolja biztonságos helyen. Ez segít megelőzni a termék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.
- a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával .

Doboz tartalma

- Kerámia főzőlap
 - Ez a használati útmutató
-
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy biztosítsa a berendezés nyomon követhetőségét, ha segítségre van szüksége.

3. TELEPÍTÉS

Telepítőeszközök kiválasztása

- Vágd ki a munkalapot ahová a tányért fogod helyezni, a következő táblázatban és a 3. ábrán feltüntetett méretek szerint.
- A telepítéshez és használathoz legalább 5 cm szabad helyet kell hagyni a lyuk körül.
- Győződjön meg arról, hogy a konyhapult legalább 30 mm vastag. Válasszon hőálló és szigetelt anyagból készült konyhapultot (fa és más hasonló rostos vagy higroszkópos anyagok impregnátlanul nem használhatók), hogy elkerülje az áramütést vagy a főzőlap hősugárzása okozta vetemedést.

Jegyzet:

A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.

3. ábra

H (mm)	Szélesség (mm)	Magasság (mm)	Átmérő (mm)	Átmérő (mm)	B (mm)	X (mm)	Átmérő (mm)
590	520	55	51	560	490	Minimum 50	3. perc

Mindenesetre győződjön meg arról, hogy a főzőlap jól szellőzik, és hogy a levegő be- és kimenete nincs eltakarva. Lásd a 4. ábrát.

Jegyzet

A főzőlap és a felette elhelyezkedő szekrény közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie. 5. ábra

4. ábra

Átmérő (mm)	B (mm)	C (mm)	D	ÉS
760	Minimum 50	20 perc	Levegőbeömlő	Levegőkimenet 5 mm

Megfelelő szellőzés

A forró lap aljával való véletlen érintkezés, illetve a használat közbeni váratlan áramütés elkerülése érdekében egy csavarokkal rögzített fabetétet kell elhelyezni a lap aljától legalább 50 mm-re. Kövesse a 6. ábrán látható utasításokat.

Figyelmeztetés

- A főzőlap külsején szellőzőnyílások találhatók. A főzőlap felszerelésekor ügyeljen arra, hogy ezeket a lyukakat ne takarja el a munkalap.
- Felhívjuk figyelmét, hogy a műanyagot vagy fát a bútorhoz rögzítő ragasztónak 150 °C feletti hőmérsékletet kell kibírnia, hogy a bevonat ne lepattanjon.
- 90 °C -os hőmérsékletet kell elviselniük.

Rögzítőkonzolok

- A készüléket stabil, sík felületre kell helyezni (használhatja a csomagolást). Ne erőltesse a panelből kiálló gombokat.
- Állítsa be a konzol helyzetét a munkalap vastagságához. 7. ábra
- Miután a főzőlapot a munkalapra helyezte, rögzítse a főzőlapot a munkalaphoz a négy, a főzőlap alján található konzol becsavarozásával. 8. ábra

Jelmagyarázat 7. ábra

- A. Kerámia főzőlap
- B. Közepes
- C. Munkalap

Jelmagyarázat 8. ábra

- A: Csavar
- B: Támogatás
- C: Csavarlyuk
- D: Az üvegkerámia főzőlap alja

Figyelmeztetések

- A tartóelemek semmilyen körülmények között sem érintkezhetnek a munkalap belső felületeivel a beszerelés után. 7. ábra
- Javasoljuk, hogy a főzőlapot szakképzett személyzet vagy technikus telepítse. A telepítést ne végezze el saját kezűleg.
- Ne szerelje fel a főzőlapot hűtőberendezések, mosogatógépek és szárítógépek mellé.
- A legjobb eredmény elérése érdekében a lemezt úgy kell felszerelni, hogy jobb hőleadást biztosítson.
- A falnak és a munkafelület feletti területnek ellen kell állnia a hőnek.
- A sérülések elkerülése érdekében a kötőrétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
- Nem szabad gőztisztítót használni.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózathoz

9. ábra

A tápegységet a vonatkozó szabványnak megfelelően, vagy egypólusú maradékáram-védőkapcsolóval (RCD) kell csatlakoztatni. A csatlakoztatási módszer a 9. ábrán látható.

- Ha a kábel sérült, azt a gyártónak, a forgalmazónak vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszély elkerülése érdekében.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózati áramforráshoz csatlakoztatják, egy egypólusú maradékáram-védőkapcsolót (RCD) kell felszerelni, amelynek érintkezői között legalább 3 mm távolság van.
- A telepítésért felelős személynek gondoskodnia kell arról, hogy az elektromos csatlakozás megfelelő legyen és megfeleljen a biztonsági előírásoknak.
- Ne hajlítsa meg és ne nyomja meg a kábelt.
- Rendszeresen ellenőrizze a kábelt sérülések szempontjából.

Figyelmeztetés:

A főzőlap alja és a tápkábel a telepítés után nem lesz hozzáférhető.

4. MŰKÖDÉS

- Ez a panel közvetlenül ellenálláshuzal-fűtést alkalmaz, és az érintőgombokkal szabályozza a kimeneti teljesítményt.

Érintőgombok

- A gombok érintésérzékenyek, így nem kell nyomást gyakorolni rájuk.
- Az ujjad tövét használd, ne a hegyét. 10. ábra
- Minden alkalommal sípoló hangot fog hallani, amikor a lemez érzékeli az ujját.
- Győződjön meg róla, hogy a gombok mindig tiszták, szárazak és mentesek minden tárgytól (például evőeszközöktől vagy rongyoktól). Már egy vékony vízréteg is megnehezítheti a gombok működtetését.

A megfelelő főzőedény kiválasztása

- Ne használjon csipkézett szélű vagy ívelt aljú edényeket. 11. ábra
- Győződjön meg róla, hogy az edény alja sima, szépen illeszkedik az üveghez, és azonos méretű a főzőzóna méretével. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze. 12. ábra
- Az edényt mindig emelje le a főzőlapról; ne csúsztassa el, mert ez megkarcolhatja az üveget. 13. ábra

Kezdje el a főzést

A főzőlap bekapcsolása után sípoló hangot ad, az összes jelzőfény 1 másodpercre világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti üzemmódba lépett.

14. ábra

1. Nyomja meg a bekapcsológombot, és az összes kijelzőn a „-” jelzés fog megjelenni.
2. Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára. Győződjön meg arról,

hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

3. Válassza ki a teljesítményt a + és/vagy - gombok megnyomásával. Ha 1 percen belül nem választ teljesítményszintet, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ezután újra be kell kapcsolnia, és vissza kell térnie az 1. lépéshez. A teljesítményszintet főzés közben bármikor módosíthatja. Bármelyik gomb lenyomva tartásával növelheti vagy csökkentheti az értéket.
4. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a - gombot, amíg a „0” érték meg nem jelenik, vagy nyomja meg egyszerre a + és - gombokat.
5. Kapcsolja ki teljesen a főzőlapot a be/ki gomb megnyomásával.

Vigyázat forró felületekkel

15. ábra

A főzőlap használat után egy H betűt jelenít meg minden olyan főzőzónán, amely forró. A H betű eltűnik, amikor a felület lehűlt és elérte a biztonságos hőmérsékletet. Energiatakarékosság érdekében ezt a maradékhőt további edények melegítésére is felhasználhatja.

A háromzónás gombok használata

- Ez a funkció csak a 3-as főzőzónához érhető el.
- A hármas főzőzóna három részre oszlik: A, amely a legkisebb; B, amely az A zónát és egy további foglalja magában; és C, amely a B zónát és egy további tartalmazza. 16. ábra

Háromzónás aktiválás

17. ábra

1. Állítsa be a 3. zóna teljesítményét 1-től 9-ig (például 6-ig).
2. A hármas zóna A szekciója világítani fog.
3. Nyomja meg egyszer a tripla zóna gombot a B szekció bekapcsolásához.
4. A 3-as főzőzóna jelzőjén felváltva jelenik meg két kötőjel és egy 6-os szám.
5. A C szekció bekapcsolásához nyomja meg másodszor a tripla zóna gombot.
6. A 3-as főzőzóna jelzőjén felváltva jelenik meg három kötőjel és egy 6-os szám.

A hármas zóna kikapcsolása

1. Ha a 3-as főzőzóna aktív a B résszel együtt, nyomja meg kétszer a tripla zóna gombot, hogy csak az A rés maradjon bekapcsolva, a tripla zóna kikapcsol.
2. Ha a 3-as főzőzóna aktív a C résszel együtt, nyomja meg egyszer a tripla zóna gombot, hogy csak az A rés maradjon bekapcsolva, a tripla zóna kikapcsol.
3. A hármas zóna kikapcsolása után a főzőzóna jelzőfénye egy 6-os számot mutat, amely a kiválasztott teljesítményszint.

Gombzár

- A gombok lezárhatók a véletlen használat megakadályozása érdekében (pl. ha a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónákat).
- A zár aktiválásakor az összes gomb letiltásra kerül, kivéve a bekapcsológombot.

A gombok zárolásához

Nyomja meg a zár gombot, az időzítő kijelzőjén a „Lo” felirat fog megjelenni.

A gombok feloldásához

Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva. Nyomja meg és tartsa lenyomva a zár gombot a gombok feloldásához.

Figyelmeztetés

Amikor a főzőlap zárolva van, a Be/Ki gomb kivételével minden gomb letiltásra kerül, így vészhelyzetben ezzel a gombbal kikapcsolhatja a főzőlapot, de a főzőlap újbóli bekapcsoláskor fel kell oldania az összes gomb zárolását.

Időzítő

Az időzítőt kétféleképpen állíthatja be:

- Időzítőként is használható. Ebben az esetben egyetlen főzőzóna sem kapcsol ki az időzítő lejártá után.
- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzóna a beállított idő letelte után kikapcsoljon.

A maximális idő 99 perc.

Időkijelzés

18. ábra

- A. Időzítő beállító gombok
- B. Az időzítő kijelzője percekben mutatja az időt.

Az időzítő használata percszámlálóként

19. ábra

Ha nem választott ki főzőzónát:

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva. Nyomja meg az időzítő gombot, és az időzítő jelzőfénye villogni fog. Állítsa be az időt az időzítő - vagy + gombjainak megnyomásával.
2. Az időzítő törléséhez nyomja meg egyszerre a - és + gombokat, ekkor a kijelzőn “--” fog megjelenni.
3. Miután kiválasztotta a kívánt időt, a visszaszámlálás azonnal elindul. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog.

- Amikor a visszaszámlálás véget ér, 30 másodpercig sípoló hangjelzés hallható, és az időjelzőn „- -” jelenik meg.

Tippek

- Nyomja meg egyszer a – vagy az időzítő gombot az idő 1 perces lépésekben történő növeléséhez vagy csökkentéséhez.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva az időzítő – vagy + gombját az idő 10 perces lépésekben történő növeléséhez vagy csökkentéséhez.
- Ha a beállítás meghaladja a 99 percet, az időzítő automatikusan visszaáll 0 percre.

Az időzítő használata a főzőzóna kikapcsolásához

20. ábra

- Nyomja meg annak a főzőzónának a + vagy - gombját, amelyiken aktiválni szeretné az időzítőt, a teljesítmény kiválasztásához.
- Állítsa be az időt az időzítőn található - vagy + gombok megnyomásával.
- Az időzítő törléséhez nyomja meg egyszerre a - és + gombokat, ekkor a kijelzőn "--" fog megjelenni.
- Az idő megerősítése után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható, és az időzítő jelzőfénye 5 másodpercig villog.
- Amikor a visszaszámlálás véget ér, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn a H betű jelenik meg, ami azt jelenti, hogy forró.

Figyelmeztetés :

- A bekapcsolt állapotot jelző piros pont világít, jelezve, hogy kiválasztotta a zónát. 21. ábra
- Ha az időzítő beállítása után módosítani szeretné az időt, az 1. lépéstől kell kezdenie.

Több főzőzóna kikapcsolása időzítő használatával

22. ábra

- Ha ezt a funkciót egynél több főzőzónán használja, az időzítő kijelzője a legalacsonyabb időt mutatja. Például, ha az 1. zónához 5 percet, a 2. zónához pedig 15 percet állít be, az időzítő kijelzője az „5” értéket mutatja.
- Amikor a visszaszámlálás véget ér, a megfelelő főzőzóna kikapcsol. A kijelzőn az új percszámláló jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.
- Amikor a visszaszámlálás véget ér, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Figyelmeztetés:

- A teljesítményjelző melletti piros pont világítani kezd, jelezve, hogy kiválasztotta az időzítőt az adott főzőzónához.
- Ha az időzítő beállítása után módosítani szeretné az időt, az 1. lépéstől kell kezdenie.

Túlmelegedés elleni védelem

Ez a főzőlap egy hőmérséklet-érzékelővel rendelkezik, amely figyelmeztet az üvegkerámia főzőlap belsejében uralkodó hőmérsékletet. Ha a hőmérséklet eléri a túlzott mértéket, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Maradék hő figyelmeztetés

Ha a főzőlapot egy bizonyos ideig használja, az használat után megtartja a maradék hőt. A kijelzőn figyelmeztetésül a H betű jelenik meg.

Automatikus kikapcsolás

A kerámia főzőlap egy másik biztonsági funkciója az automatikus kikapcsolás. Ez akkor aktiválódik, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát. Az alapértelmezett automatikus kikapcsolási idő a következő táblázatban látható:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett működési idő (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Főzési tippek

- Sütés közben legyen óvatos, mert az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán meggyulladhat, ami komoly tűzveszélyt jelent.
- Amikor az étel forrni kezd, csökkentse a hőt.
- A fedő használata csökkenti a főzési időt és energiát takarít meg a hő megtartása miatt.
- A főzési idő lerövidítéséhez csökkentse a folyadék vagy a zsír mennyiségét.
- Kezdje a főzést magas fokozaton, és csökkentse a hőt, ahogy az étel melegszik.

Pároljuk és főzzük a rizst

- A lassú tűzön forralás a forráspont alatt, körülbelül 85°C-on történik, amikor néhány buborék emelkedik a főzőlé felszínére. Ez elengedhetetlen a finom levesek és pörköltök elkészítéséhez, mivel kiemeli az ízeket anélkül, hogy az étel túlfőne. A tojásalapú szószokat és a liszttel sűrített szószokat is forráspont alatt kell főzni.
- Néhány recept, például az abszorpciós módszerrel főző rizs, a legalacsonyabbnál magasabb fokozatot igényelhet annak érdekében, hogy az étel a javasolt időn belül megfelelően megfőjön.

Sertésszeletek

Lédús és ízletes steakek készítéséhez:

- Sütés előtt hagyjuk a húst körülbelül 20 percig szobahőmérsékleten állni.
- Melegítsen elő egy nehéz aljú serpenyőt.

- 3. Kend meg a steak mindkét oldalát olajjal. Csepegtess egy kevés olajat a forró serpenyőbe, és helyezd bele a húst.
- 4. Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos sütési idő a steak vastagságától és az Ön ízlésétől függ. Az idő oldalanként 2 és 8 perc között változhat. Nyomja meg a steaket, hogy ellenőrizze a sültségét; minél keményebb, annál jobban átsült.
- 5. Tálalás előtt hagyjuk a steaket néhány percig pihenni egy meleg tányéron, hogy megpuhuljon és összeálljon.

Pirított

- 1. Válasszon olyan lapos aljú edényt, amely kompatibilis a kerámia főzőlapjával.
- 2. Készítsd elő az összes hozzávalót és eszközt. A wokban sütés gyors. Ha nagy mennyiséget főzöl, több kisebb adagban süsd meg.
- 3. Melegítse elő röviden az edényt, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
- 4. Először a húst süsd meg, majd tedd félre és tartsd melegen.
- 5. Pirítsd meg a zöldségeket. Amikor már forrók, de még ropogósak, vedd lejjebb a hőfokot, tedd vissza a húst a serpenyőbe, és add hozzá a szószt, ha van rá szükség.
- 6. Óvatosan keverjük össze a hozzávalókat.

Hőbeállítás

Az alábbi beállítások csak iránymutatásul szolgálnak. A pontos beállítás számos tényezőtől függ, például az edényektől és a főzött étel mennyiségétől. Kísérletezzon a főzőlapjával, hogy megtalálja az Önnek legmegfelelőbb beállításokat.

Hőbeállítás	Alkalmas
1 - 2	- Óvatosan melegítsen kis mennyiségű ételt - Csokoládét, vaját és gyorsan égő ételeket olvasztunk - Párolás - Fokozatosan melegítsen be
3 - 4	- Utánégetés - Gyorsan főzzük - Rizsfőzés
5 - 6	- Palacsinták
7-8	- Kihagyás - Tésztafőzés
9	- Magasabb hőmérsékleten pirítsd meg - Kíéget - Forraljuk fel a levest - Forralj vizet

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Piszok	Tisztítás	Fontos
Gyakori szennyeződések az üvegen (ujjlenyomatok, foltok, ételfoltok stb.)	1. Válassza le a főzőlapot a tápellátásról. 2. Vigyen fel konyhapulttisztítót, amíg az üveg még meleg (de nem forró) 3. Öblítse le és szárítsa meg tiszta ruhával vagy papírtörlővel. 4. Csatlakoztassa újra a főzőlapot az elektromos hálózathoz, ha továbbra is használni szeretné.	- Ha leválasztja a főzőlapot a hálózatról, a „forró felület” jelzőfény eltűnik, de a főzőzóna forró marad. Legyen különösen óvatos. - Az erős súrolópárnák, egyes nejlon súrolópárnák és a durva/dörzsölő tisztítószerek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassd el a címkét, hogy ellenőrizd, alkalmas-e a tisztítószered vagy a súrolópárnád. - Soha ne hagyjon tisztítószermaradványokat a főzőlapon: az üveg foltosodhat.
Cukor és más forró, olvadt ételek kiömlése az üvegen	Azonnal távolítsa el őket egy kerámia főzőlaphoz alkalmas spatulával vagy kaparóval, de legyen óvatos a főzőfelület forró felületeivel: 1. Válassza le a főzőlapot a tápellátásról. 2. Tartsa az eszközt 30°-os szögben, és kaparja le a szennyeződések vagy kiömlött folyadékot a főzőlap egy hideg részére. 3. Törölje fel a szennyeződések vagy kiömlött folyadékokat papírtörlővel. 4. Kövesse a „Gyakori üvegszennyeződések” című szakasz 2–4. lépéseit.	- A megolvadt és cukros ételfoltokat vagy kiömlött folyadékokat a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha hagyja kihűlni őket az üvegen, nehéz lehet eltávolítani őket, vagy akár véglegesen károsíthatják az üvegfelületet. - Vágásveszély: Amikor a biztonsági fedél be van húzva, a kaparópenge borotvaéles lehet. Használja rendkívül óvatosan, és mindig biztonságosan, gyermekek előtt elzárva tárolja.

Szennyeződés az érintőgombokon	- Válassza le a főzőlapot a tápellátásról. - Itassa fel a kiömlött folyadékot - Tisztítsa meg az érintőképernyős vezérlőfelületet egy tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. - Konyhai papírtörülővel teljesen szárítsa meg a területet. - Csatlakoztassa újra a főzőlapot az elektromos hálózathoz, ha továbbra is használni szeretné.	A főzőlap sípolhat és kikapcsolhat, az érintőgombok pedig nem működhetnek, amíg folyadék van rajtuk. A főzőlap újbóli bekapcsolása előtt mindenképpen szárítsa meg az érintőgombos területet.
--------------------------------	--	---

6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges okok	Lehetséges megoldások
A főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áramellátás	Győződjön meg arról, hogy a főzőlap csatlakoztatva van a hálózati áramforráshoz, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, hogy volt-e áramszünet. Ha a probléma továbbra is fennáll az ellenőrzések után, vegye fel a kapcsolatot a Műszaki Támogatással.
Az érintőgombok nem reagálnak.	A gombok le vannak zárva.	Oldja fel a gombokat. Az utasításokat lásd a gombzár című részben.
Nehézkesen használhatók az érintőgombok.	Lehet, hogy egy vékony vízfóreg 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.

Az üveg megkarcolódott.	Érdes szélű konyhai eszközök. Nem megfelelő, súrolószer vagy súrolószivacs használata.	Használjon lapos, sima aljú edényeket. Lásd a „Megfelelő edény kiválasztása” című részt. Lásd a „Tisztítás és karbantartás” című részt.
Néhány konyhai eszköz kattánó vagy nyikorgó hangot ad ki.	Ez az edények felépítésének köszönhető (különböző fémekből álló rétegek, amelyek eltérően rezegnek).	Ez normális az edényeknél, és nem jelez hibát.

Hibakódok és lehetséges megoldások

A főzőlap öndiagnózis funkcióval van felszerelve. Ez a funkció lehetővé teszi a szerelő számára, hogy a főzőlap munkafelületről való eltávolítása nélkül ellenőrizze a különböző alkatrészek működését.

Hibakódok és lehetséges megoldások:

Hibakód	Probléma	Lehetséges megoldások
E0	Nulla hiba.	Csatlakoztassa újra a kijelzőpanelt és a táppanelt. Cserélje ki a táppanelt. Lépjen kapcsolatba a hivatalos Cecotec műszaki támogatási szolgálattal.
E1	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hibája - szakadás.	Ellenőrizze a csatlakozást, vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet-érzékelőjét. a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.
E2	Kerámialap hőmérséklet-érzékelő hibája - rövidzárlat.	
E7	Kerámia lap hőmérséklet-érzékelőjének meghibásodása.	
C1	A lemezérzékelő magas hőmérséklete.	Várja meg, amíg a lemez hőmérséklete visszaáll a normális értékre. A termék újraindításához nyomja meg a BE/KI ikont.

E3	NTC E3 hőmérséklet-érzékelő hiba - szakadás.	
E4	NTC hőmérséklet-érzékelő meghibásodása - rövidzárlat	Cserélje ki a kijelzőpanelt. a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.
Ö	A tápfeszültség alacsonyabb a névleges feszültségnél.	Ellenőrizd, hogy a tápegység normális-e. A hálózathoz való csatlakozás után a termék normálisan bekapcsol.
HÉ	A tápfeszültség magasabb a névleges feszültségnél.	
EU	Kommunikációs hiba	Csatlakoztassa újra a kijelzőpanelt és a táppanelt. Cserélje ki a táppanelt vagy a kijelzőpanelt. a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.

7. 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).

8. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

 A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó rendeletek alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. تان وئكملاو ءازجال 1.

1 لكشلا

1. (طاو 1200 ىصقأال دحلا) 1 يهطلا ؤقطنم
2. (طاو 1800 ىصقأال دحلا) 2 يهطلا ؤقطنم
3. (طاو 2700 / طاو 1950 / طاو 1050) 3 يهطلا ؤقطنم
4. ؤيچاچز ؤحيفص
5. فاقيالالي غشتلا رز
6. مكحتلا ؤحول

مكحتلا ؤحول

2 لكشلا

1. فاقيالالي غشتلا رز
2. ؤقاطلا رارزا
3. لفقلا رز
4. تقوؤلا رز
5. ؤيثاللا ؤقطنملا رز

ءدوجوملا لكلت عم اءامت قباطتت ال دقو ؤيطي طختت تال يثمت نع ؤرابع ليلدلا اذه يف ؤدوجوملا تاموسرلا جتنملا ىلع

2. مءدختسالا لبقي 2.

- ظفح او متبلع نم زاهجلا چرخأ. لقنلا ءانثأ متي امحل مءمصم قوبع يف جتنملا اذه يتأي ؤءاحلا دنع جتنملا فلت عنم ىلع لكذ دءاسيس. نم اءكم يف ىرخأال فيل غتلا داومو ؤيلصالا قبلعلا ريودت ؤءاع نم لكأتل ىجرى، ؤيلصالا قوبعلا نم صلختلا يف بقرت تنك اذلا. البقتسم طقنل جىحص لكشب رصانعلا عيمج
- . اروف Cecotec ؤكشرشل ؤيمسرلا ينفلا مءءلا ؤمءخ

قودنصلا تايوتحم

- لكيم اريس دقوم
- تاميل عتلا ليلد اذه

- لكشب لكئءادع عبئت ؤينءكملا ىلع ظافحلل، جتنملا نم يلسلستلا مءرلا ؤلازاب مقت ال ؤءءاسملا بلط ؤلاچ يف جىحص

3. تي بشتلا 3.

تي بشتلا تاودأ رايءخا

- يلع فوقب طرغنت ال . (قوب عل امدختسا كن كم) تبناشو و تسم حطس يل ع راهيلا عض
- ءحوللا نم قزابل راوزالا
- 7 لكشلا لم عل حطس كئس بسا نيل لاملح اعضوم طبضا -
- دقولم لغسا دوجولم اعبرال ساوقال تيبيئت قيوطن ع لم عل حطس يل ع دقولم تبتث
- 8 لكشلا هيل ع عضو دب

7 لكشلا قروطسأ

- A. كئيماري س د قوم
B. قطس او
C. لم عل ا ح طس

8 لكشلا قروطسأ

ی غرب: أ

م عدل ا : ب

رامس مل ا بقت :ج

ی جاجزلا یفزخلا دقو ملا قد عاق د:

تاریذحت

- دعب لمعل حطس ل ءيل خادل حطس ال ، فورظلا نم فرظيأ تحت ، تاما دعل سمات ال باجي
- 7 لكشلا . بي كرتلا
- بي كرتلا ب مقت ال . نيل مؤم ني ينف وأ ني ينف قطساوب دقو مل بي كرتب حصنُي
- كفسفن ب
- فرادل تائف حمل وأ قابطلا نالاسغو ديربتلا تادعم راجب دقو مل تي بتب مقت ال
- لضفأ ءل لع لوصحلل لضفأ ايرارح اعاشل نمضت ققيرطب ءوللا بي كرت باجي
- جى انتلا
- فرارحل لمعل حطس قوف ققطن ملو رادل لمحتي نأ باجي
- فرارحل ءواقم ققصلال ءداملو طبارتلا ققبط نوكت نأ باجي ، ررضي بن جتلا
- راخللا فظنم مادختسا لكل ىغبني ال

یئابرہ مکلا رای تل اب دق و ملا لی صوت

9 لکشا

9. لكشال يف ةمضوم لىصوتلا

- صراخه اشل وأ عزمه وأ عزمه صرعا فخرشلا لبق بق لم ادبتسا بجي ،لبالفا فلت قلاح يف رطخل ابن جتل لثامم وحن علع نيلوؤملا
- ارايت زامع بيكفرت بجيف ،يئابركا فلكل ارايتلا رصمب قرشامب زاهل لي صوت مت اذا لاصتالا تاهج ني بم 3 نع لقت ال فقامم دوجو عم (RCD) بطوقل اداخ ي قببتم
- حي حص يئابركا فلكل لي صوتلا نأ نم دكأنتلا تبيبتنلا نع لوؤسمل صخشلا علع بجي فمالا سول ري اعم عم فقاوتو

- لودجلا يف حضورمدا داعبال اقفو ءحوللا هيف عضتس يذلا لمعل حطس صرّبق مق
ني.بي.اتلا 3 لكشلاو
- ءتفلا لوح مس 5 نع لقت ال قفاسم كرت بجي مادختسا الو بيكرتلل
- قفوام قدام نم اعونصم لمع حطس رتخا. مم. 30 نع لقني ال لمعل حطس كمس نأ نم ذكأت
- نعمل (عغيشم تناك اذل ال قبوطرلل قسام و اعيفيد لاوم ا و ببشخا لمدختس ي ال) قلووزعو قزارحلل
لودجلا نم راداصل برارحل اعاشرا لع عتبارلا اءانر ال اءىابرب طفا تامداصل

عظوم حلیم

للقال أيل عم 3 لم عل ا حطسل ةيل خا دل ا حطسل ا و دقو مل ا بن ا و ج ن ي ب ن ا م ا ل ا ة فاس م نوكت ن ا ب جي

3 لكشلا

(م) ل	ض ر ع (م)	م	(م) د	(م) ا	(م) ب	(م) X	(م) ف
590	520	55	51	560	490	دحل یندال 50	دحل 3 یندال

4. لكشلا رضا. نىدودسم ريغاو مال جرخمولخدم ناو ادىج دقو مال قىومت نم دكات، لاح اى لىع

عظو حل م

5 لكشلا .لقال اىل ع مم 760 دقو م اىل ع ا قن از خ ل او دقو م ا نى ب نام ال ا قف اس م نوكت ن ا ب جى

4 لكشلا

و	د	(مم) ج	(مم) ب	أ (مم)
مم 5 ءاوملا جر خم	ءاوملا ل خنم	دحل ىن دال 20	دحل ىن دال 50	760

ةىفاك ةىوهت

6. لكشلا يف حضو ملا تامايل عتلا

ریذحت

- ندع لمعل حطسب تاحتفلا هذه داسن ا مدع نم دكأت .دقوالم حطس لوح ةيوته تاحتف دجوت .دقوالم بيهفرت
- انا بجي ثاتالث ةيبشخا وأ ةيكيهتسالبلا داوملا طبري يذلا اارغل ا فطحالم ا جري
 - .الاطلا ريشقت عزملا ، ةيوئم ةجرد 150 نم ىلع ا قزارح ا جرد لمحتي
 - 90 قزارح ا جرد لمحت ىلع ا قرداق قضيحمل او قزواجمل حطسالاو يفيلال رادجال نوكمي ا بجي
 - .ةيوئم ةجرد

تی بشتل اس اوقاً

دربي امدن د زمرل اذه يفتخي .مادختسالا دعب سملالا دنن خناس ي مط قطنم ي ا يلح H زمر دقو مل اضري س
ني خستل يقي قتلما قر ارحلا مده مادختسا اضي ا كن كنمي ،قاطلا ري فو تل .نم ا قر ارح ا جرد لالا لص يو حطسالا
ي.مطلا ين او انم ديزملا

۴-۱-۳) مؤثرات اقتصادی

3. يهطلأ ققطن مل طوق ءحرا تم ءفي طولأ مءه
- ققطن مو أ لمشت يتلأ ، ب : رغص الأ هو ، أ : قطن ثالئ إلى ءيئالئلأ يهطلأ ققطن مسقنت
16 لكشلا . ىرخأ ققطن مو ب لمشت يتلأ ، جو : ىرخأ

٤١٣

17 لكشلا

1. (6). لاشمل لاييس (ىلع) 9 يوتسمىل 1 اىوتسمىل 3 ن قطنمىل فوق طبضب دق
 2. قىثالثل قطنمىل ن ا مىسؤل ءءاضا مئىس
 3. B. مىسؤل لىغىشئل قءاو قرم قىثالثل قطنمىل رز ىلع طغضا
 4. بىوانئلاب 6 مقرو نىطرش 3 يهطلا قطنم رشؤم ضررىس
 5. C. مىسؤل لىغىشئل قىئاث قرم قىثالثل قطنمىل رز ىلع طغضا
 6. بىوانئلاب 6 مئاطرش ئالئث 3 مىطلا قطنم رشؤم ضررىس

هيثالثلثا عقطنملا طيشنتءاغلا

1. نيترىم ڦيئالالٲا ڦڦنملا رز يلع طرغضاف B، سىرلا عم قطنش 3 يملطا قطنم تناك اذا ڦيئالالٲا ڦڦنملا طيشنت اغلا مٲيسو، لي غشتلا ديق طوق A سىرلا اقباىل
2. دحوا م ڦم ڦيئالالٲا ڦڦنملا رز يلع طرغضاف C، سىرلا عم قطنش 3 يملطا قطنم تناك اذا ڦيئالالٲا ڦڦنملا طيشنت اغلا مٲيسو، لي غشتلا ديق طوق A سىرلا اقباىل
3. يونسىم ومو 6، مىرلا يملطا قطنم رشوم رمطوس ،ڦيئالالٲا ڦڦنملا طيشنت اغلا دعب يونسىم يخل قفاطلا

رزل الفق

- لافطالما دايق، لالتاملا ليبيس (لعل) دوصقلم ريع مادختسالا عنمل رارزالا لفق لئكممي (اطخل) قيروط نع يطلما قطانم لي غثتبت
- لفق اطلا رز ءانتستساب رارزالا فئاك لي طعت متيس ،لفقلا لي عفت دنع

رار زأا لفقل

“Lo” تقویمل رشوم ضرعی فوسو، لفقلا رز یلع طغضا

رارزالا حتفل

برار زال ا حتفل لفقل رز یل عرار متساب طغضا. بقومل لی غشت نم دکات

هیلع طغضلا وأ لب الكلا ينثب مقت ال -

- فقلت يا نفع أثحب ما ظنت اب لبائل الص حغب مق -

ريذحت

ب. تي ب. ث. تل. د. ع. ب. د. ق. و. م. اب. ص. ا. خ. ل. ا. ق. ق. ا. ط. ل. ا. لب. الكو. ي. ل. ف. س. ل. ا. ح. ط. س. ل. ا. ي. ل. ا. ل. و. ص. و. ل. ا. ن. ك. م. ل. ا. ن. م. ن. و. ك. ي. ن. ل.

4. لی غشتلا

- س.مدلل رارزا مادختساب ققاطلا میظنت قیروط
- ن.ع جرخلا ققاط طبضتو ،رشابم لكشب ققواقملا كللس نیخست یلع ءحوللا مده دمعت

سملا رارزا

- ط.غض ي رمال بلطتي ال اذل ،سجل بي چست رازال -
 10 لكشرا ،مفرط سيلو ،كعبصا قذاق مذخترا -
 كعبصا ،عولل اهي فشنتك قزم لك يف دييت توص عست فوس -
 يست .(سبالمل) و تاودال لثم) ماسجا ن يف تيلاخو قفاو قفيظن رازال ن ام امدل دكأت
 رازال مذخترا مبعثن دق عامل نم قفيظن قبيظن -

عقبسانملا یهطلا تاودأ رای تخا

- 11 لكشلا .قېنلرم دقاوق وا قشخ فواح تاذ يطي اونا دمختست ال
- انا. عض .ي.مظلا قطنم موح سفنبو ،جااژلا عل ع حطسبو ،قمعان ي.مظلا انا قذعاق نا نم دكأت
12 لكشلا .ي.مظلا قطنم فصتتم يف امأا ي.مظلا
- 13 لكشلا .جااژلا شرخ لىا لىلذ دىوى دوق ،امحسبت ال ؛دقو.مظلا ن ع ي.مظلا اونا امأا عبرا

خبطلأ أدبا

امم ،يفظنن مٹ قدح او ڏينٺ ڏنمل تار شو مل ا عيجم عيظتسو ،هي ٻن ت تو ص ر نصي س ،دقو مل ا لي غش ت دغب
داد عتس ا ل عضو ي ف ل خ د قو مل ا ن ا ي ل ا ريشي

14 لكشلا

1. "أنا شؤمنا فاك رطمت فوسو قاطلا رز يلع طغضا
2. حطسو وانا لعاق نا نم دكافت .امدخستسا يونت يتلا يطلا ققطنم يلع ايسانم يملط انا عرض
نا فاجو نافيظني يطلا ققطنم
3. فقوي قد لال خ قاطلا يوتسم دححت مل اذا .- واو + ويرز يلع طغضلاب قاطلا يوتسم رتخا
1. قوطخلا لدا دتوعالو ولي غشت دداعا لدا جاتحتست .أي ئاقلت دقوولم لي غشت فاقيا متي سف ، دححو
نيرزلا نيذه نم يا يلع ارادمتساب طغضلا .يطلا وانا ثا تقو يا يف قاطلا يوتسم ري غت لكانم
ق.اطلا يوتسم ضفخ وأ غر لدا يذوي
4. يلع طغضا وأ "0" مهي قلا ضرع متي يتح - يلع طغضا ، يطلا ققطنم لي غشت فاقيا ل
تقوول سفن يف - و + نيرزلا
5. فاقيا لدا لي غشت رز يلع طغضلاب امدت دقوولم لي غشت فاقيا ب مق

قۇاطلا يوتسىم	1	2	3	4	5	6	7	8	9
يىضارىتىقالا لىيغىشنىلا تىقو (تاعاس)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

خىبىطلا جىئاصىنى

- قىلغۇ قىزارغى تىاجىردىن. قىرىپك قىرسىب ئانخىسى ئوۋىلا تىيىزلىف، يىللىلا دىن رىزىلاخوت رىيىپك قىيىرغى رىط لىكشىي امم، اىيىاقلىت ئوۋىلا تىيىزلا لىغىشنى دىق، ادىج. قىزارغىل يىففىخ، ئايىلغىلاب ماغىطلا ادىبى امدىن -
- ظافىتىحالا بىبىسىب قۇاطلا رىيىفوتو يىمىطلا تىقو لىيلىقىت يلىغۇ، ااطغىل ماىختىسا دىغىسى قىزارغىلاب
- يىمىطلا تىقو لىيلىقىتلا ئوۋىلا ولىئوسىلا قىمىك لىيلىقىت بىق
- ماغىطلا ئىيىغىتى ائىشا قىزارغىل فىففىخ مى قىلغۇ قىزارغى قىردى يلىغۇ يىمىطلا ادىبى

قىلداه ران يلىغۇ زىلالا يىمىطىي

- رىمىطلى امدىنغۇ، قىيوىم قىردى 85 يىلاو حدىنغۇ، ئايىلغىل قىردى تىحت قىلداه ران يلىغۇ يىمىطلا تىدحى
- ذى، قىيىرغى تانخىي قىيىزلى تاءاسى رىيىضىتىل اىرورىض اذىدغىي. يىمىطلا لىئاسى رىطى يلىغۇ تاعاقىلا ضىغىب قىيىزلى تاصىللىصو ضىيىبىل تاصىللىص يىمىطىب اضىي اىصىنىي. ماغىطلا يىمىطىي طارىفىلا ئود تاملانىلا نىسغىي ئايىلغىل قىردى تىحت قىففىتىكىلما
- صاصىتىمالا قىيىرغى ماىختىساب زىلالا خىبىطىت يىتلا كىلتىل، تافىصىللا ضىغىب بىللىطىت دىق
- بىبى يىصوىلا تىقوىلا يىففىجىيىص لىكشىب ماغىطلا يىمىطىل نامىضلى ئىندالا يوتسىملى نىم يلىغۇ ادادىغى

رىيىزىنغىل ماىل جىئارشى

قىرىصىغىلاو قىيىزلىلا ماىللا جىئارشى رىيىضىتىل

1. يىمىطلا لىبىق اىبىرىق قىيىق 20 قىمىل قىرغىلا قىزارغى قىردى يىففىمىللا يىكىرتا
2. قىللىق قىدغىق تاذى قالىقىم ئىنخىس
3. يىغىضو قىنسى قالىقىم يىففىتىزلا نىم قىللىق قىمىك يىغىض. تىيىزلا ب ماىللا قىيىرشى يىبناجى ئىنهدا اىيىف ماىللا
4. كىمىس يلىغۇ قىيىزلىلا يىمىطلا تىقو دىمىتىي. يىمىطلا ائىشا طوقى قىدغىل قىمىللا قىيىرشى بىللىق
5. قىيىرشى يلىغۇ طىغىضا. بىناج لىكىل قىئاقىد 8 يلىلا نىيىتىقىيىق نىم قىمىللا حوارىتى ئانكىيى. لىقوئو ماىللا قىيىرشى لىضىفا اىجىضىن ئانك، لىكىسماىت رىشكا تىنكىلما لىكىف، اىجىضىن قىردى قىرغىل ماىللا
5. لىبىق جىضىنىتو يىخىرىسىت يىتىح قىئاقىد غىضىبىل ئىفادى قىبىطى يلىغۇ ماىللا قىيىرشى يىكىرتا مىيىدىتىلا

يىللىق

1. لىكىدىل كىيىماىرىسىلا دىقو مى قىقفاوتىمو رىطىس عاق تاذى يىمىطىيئاو رىتىخا
2. اىخىبىطا، قىرىپك تىيىمىك خىبىطىت تىنكىل اذى. قىرىس قىرىسلا يىللىلا. تىدغىلما تانوكىلما قىيىمىج رىج
3. قىرىغىص تاعقىدى يلىغۇ
4. تىيىزلا نىم نىيىتىرىپك نىيىتىقلىم هىللا فىضىل قىيىجى قىرتىغىل يىمىطلا اعغى نىيىخىسىب بىق
5. قىيىفادىب يىظفىتىحىل اىبىناج اىيىغىص مى، الوىل ماىللا يىمىطا
6. فىضىل، قالىقىلما يلىلا ماىللا دىغىل، قىزارغىل ضىففىخ، قىشىمىرقىمو قىنخاس جىبىصىت امدىنغۇ. راضىللا بىللىق
7. اىبىب غىرتى قىصلىصىي
8. قىيىانغىب تانوكىلما بىيلىقىت بىق

قىزارغىل طىبىض

يىتلا ماغىطلا قىمىكو يىمىطلا ئىناو لىتىم، لىماو قىدغى يلىغۇ قىيىزلىلا دىدغىل دىمىتىي. طىقىف تىدالشىرلا يىه ائىدا تىدالىغىللا

لىكىل بىسنىلا تىدالىغىللا يلىغۇ روتىللى لىدقو مى بىرغى. اىخىبىطىت

لىبىسنىم	قىزارغىل طىبىض
فىطلىب ماغىطلا نىم قىرىغىص تىيىمىك نىيىخىسىب بىق	1 - 2
قىرسىب قىرىتى يىتلا قىمىطىلاو قىدبىزلاو قىتالوكوشىلا بىيوىتىب بىق	-
قىلداه ران يلىغۇ يىمىطىي	-
اىيىجىرىدىت اىماىللا	-
نىيىخىسىتلا قىدغىل	-
قىرسىب خىبىطا	-
زىلالا خىبىط	-
رىئاطفىللا/بىيىرلىلا	5 - 6
يىطىختىي	7 - 8
قىنورىكىغىلما خىبىط	-
يلىغۇ قىزارغى قىردى يلىغۇ بىيلىقىت	9
قىرغىل	-
اىسلىلا يىلغىل	-
اىمىلا يىلغى	-

قىنايىصىلاو فىيىظنىتلا 5.

مىمى	فىيىظنىت	خاسىوالا
رىدسىم نىم دىقوىلما تىللىصىف اذى	1. نىم دىقوىلما لىصىفا	قىئاشىلا خاسىوالا
حىطىسلا" رىشوم رىطىي نىلف، قىقاطلا	2. حىطىس فىظنىم مىدخىتىسا	جىچىزلا يلىغۇ
يىقىبىتىس يىمىطلا قىقظنىم نىكىل، "نىخاسىلا	3. ال جىچىزلا نوكىي اىمىيىب لىمىللا	غىباصىلالا تامىصىب
رىزىللا خوت. قىنخاس	4. (انخاس سىيىل نىكىلو) ائىفادىلازىي	قىقىبو، تىامالغىلاو
تىاجىنقىسلا جىچىزلا شىدخىت دىق	5. اىففىجىو اىففىطشا	(لىكىلذى يلىلا، اىمو، ماغىطلا
تىاجىنقىسلا ضىغىبو، قىيوىللا فىيىظنىتلا	6. قىفىشنىم ولى قىفىظنى شامىق قىغىطوب	
/قىساقلا فىيىظنىتلا تىاجىتىنمو، نولىيانلا	7. لىيىصوت قىدغىلما بىق	
قىصلىلما قىءارق يلىغۇ ائىفادى صىرغىل. قىطشلىلا	8. تىنكىل اذى قىقاطلا رىدسىمب دىقوىلما	
قىجىنقىسلا ولى كىفىظنىم قىمىلال نىم دىكائىللى	9. يىففى رارمىتىسالا يىففى بىغىرت	
فىيىظنىتلا اىيىاقىب لىكىرتىت ال	10. مىمىدخىتىسا	
جىچىزلا جىبىصىي دىقىف: ادىبىل دىقوىلما يلىغۇ		
اىخىطىلم		

رارزالا لفق مسق عجار .رارزالا حيتفا .تاميل عتلا ىل ع عالطالل	رارزالا لفق مت	ال سمللا رارزا .بيجست
قجاج سمللاب مكحتلا ققطنم نأ نم دكأت طغضل دن ع كعباصأ فارطا مدختساو رارزالا ىل ع	ءاملل نم قفي فح ققبط لكانه نوكي دق فارطا مدختست دق وأ ،رارزالا ىل ع .رارزالا ىل ع طغضلل كعباصأ	رارزا م ادختسا ب عصلل نم سمللا
ءحطسم دقاوق تاذ يهطي ناوا مدختسا يهطلا ي ناوا رايتخا“ مسق عجار .قم عانو .“قبس انملا .“قنايصل او فيظننلا“ مسق رظنا	م ادختسا .فاو حل ءنشخ خبطم تاودأ وأ قطنشاك فيظنن تاجنفسا .قبس انم ريغ فيظنن تاجننم	شودخم جاجزلا
الو يهطلا ي ناوال قبسنلاب يعي بط رمأ اذه .للخ دوجو ىل ا ريشي	ي ناوا ءينب ببسب اذه نوكي دق نداعم نم تناقبط لكب قصا خا يهطلا .(فلتخم لكشب زعتت ففلتخم	خبطملا تاودأ ضعب وأ رقن تاوصا رصت .ريرص

قنكمملا لولحل او اطلخا زومر ءجاجلا نود تناونوكملا فلتخم ءادأ ص حف ينفلل قزيملا مده حيتت .يتاذلا صيخشنتلا ءي صاخب دوزم دقو ملا لم علا حطس نم دقو ملا ءلازا ىل ا .قنكمملا لولحل او اطلخا زومر

قنكمملا لولحل	قنكمش	اطخلا زمر
قناطلا ءحولو ضرر علا ءحول ليصوت دغا .قناطلا ءحول لادبتسا . C ecotec ل ءيمسرلا ينفلا م علا م دخب لصتا	اطخ دجوي ال	ء0
قزارح ءچرد رعشتسم لادبتسا وأ لاصتالا نم ققحت .ءيفنخلا ءحولل . Cecotec قنكرشل ءيمسرلا ينفلا م علا م دخب	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءحولنملا قرائلا - ءيكي ماري سلا	ء1
ءعضو ىل ا ءحولل قزارح ءچرد دوعت ىتح رظننا .يعي بطلا لي غشت ءدا علا فاقي ال ا لي غشتلا قنوقي ا ىل ع طغضا .چتنملا	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءيئابرهك سام - ءيكي ماري سلا	ء2
	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءيكي ماري سلا	ء7
	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم فرارح ءچرد عافترا	1 ج

قنكمملا لولحل	قنكمش	اطخلا زمر
قناطلا ءحولو ضرر علا ءحول ليصوت دغا .قناطلا ءحول لادبتسا . C ecotec ل ءيمسرلا ينفلا م علا م دخب لصتا	اطخ دجوي ال	ء0
قزارح ءچرد رعشتسم لادبتسا وأ لاصتالا نم ققحت .ءيفنخلا ءحولل . Cecotec قنكرشل ءيمسرلا ينفلا م علا م دخب	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءحولنملا قرائلا - ءيكي ماري سلا	ء1
ءعضو ىل ا ءحولل قزارح ءچرد دوعت ىتح رظننا .يعي بطلا لي غشت ءدا علا فاقي ال ا لي غشتلا قنوقي ا ىل ع طغضا .چتنملا	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءيئابرهك سام - ءيكي ماري سلا	ء2
	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءيكي ماري سلا	ء7
	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم فرارح ءچرد عافترا	1 ج

تال كشملا ل ح 6.

قنكمملا لولحل	قنكمش	اطخلا زمر
قناطلا ءحولو ضرر علا ءحول ليصوت دغا .قناطلا ءحول لادبتسا . C ecotec ل ءيمسرلا ينفلا م علا م دخب لصتا	اطخ دجوي ال	ء0
قزارح ءچرد رعشتسم لادبتسا وأ لاصتالا نم ققحت .ءيفنخلا ءحولل . Cecotec قنكرشل ءيمسرلا ينفلا م علا م دخب	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءحولنملا قرائلا - ءيكي ماري سلا	ء1
ءعضو ىل ا ءحولل قزارح ءچرد دوعت ىتح رظننا .يعي بطلا لي غشت ءدا علا فاقي ال ا لي غشتلا قنوقي ا ىل ع طغضا .چتنملا	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءيئابرهك سام - ءيكي ماري سلا	ء2
	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم لشف .ءيكي ماري سلا	ء7
	ءحولل قزارح ءچرد رعشتسم فرارح ءچرد عافترا	1 ج

ضرر ع3	NTC E3 قرارحل ةجرد ر عشتسم لشف . ةحوتفم قرياد -	ضرر ع3
ه4	NTC قرارحل ةجرد ر عشتسم لشف يئابرمك سام	ضرر ع3
وه	دهجل نملقأ ققاطلا ردصم دهج نإ يئمالا	ضرر ع3
اي	دهجل نملقأ ققاطلا ردصم دهج نإ يئمالا	ضرر ع3
داحتال يبوروألا	لاصتال لشف	ضرر ع3

7. رشنلاو عبطل قوقح

روشنملا اذه يوتحم خسن زوجي ال CECOTEC INNOVACIONES, SL. ءكشرشل ءظوفحم قوقحل اعيمج ،
ةيكينالكيم ،ةينورتكلا) ءليسو ياب هعيزوت وأ ،ملقن وأ ،عاجرتسا ماظن يف هنيزخت وأ ،أيئزج وأ ايلك
CECOTEC INNOVACIONES, SL. ءكشرش نم قبسم نذا ىلع لوصحل نود (مباش ام وأ ،ليجست ،ريوصت
SL.

8. يبوروال داحتال طسبملا قبابطملا نال ع

چتنملا اذه نأ اذه بجومب (Cecotec Innovaciones) سينيوي سافونل اكي توكيس ءكشرش
يف اهب لومعمل حئاولل ءلصل تاذ ىرخال ماكحل او ءيساسال تابلطملا عم قفاوتي
ءدوجل او ءمالسل ريياعمل اقفو ربئخاو عنصو چتنملا اذه ممص دقو . يبوروال داحتال
يبوروألا داحتالاب صاخلا قبابطملا نال ع لملال صنلا ىلع عالطال نكمي . قبولطملا
يئمالا : [https://cecotec.es/es/information/declaration-](https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity)



of-conformity



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

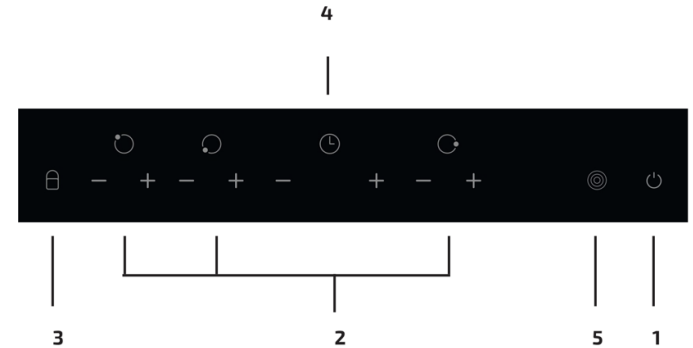


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

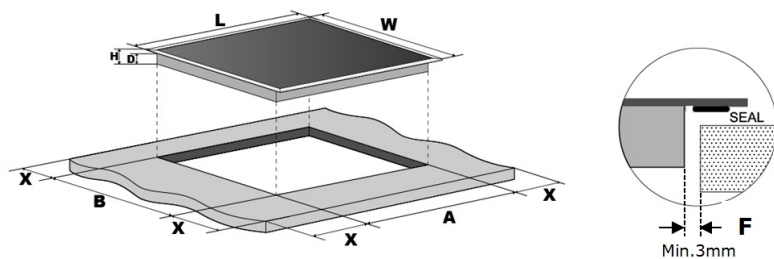


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

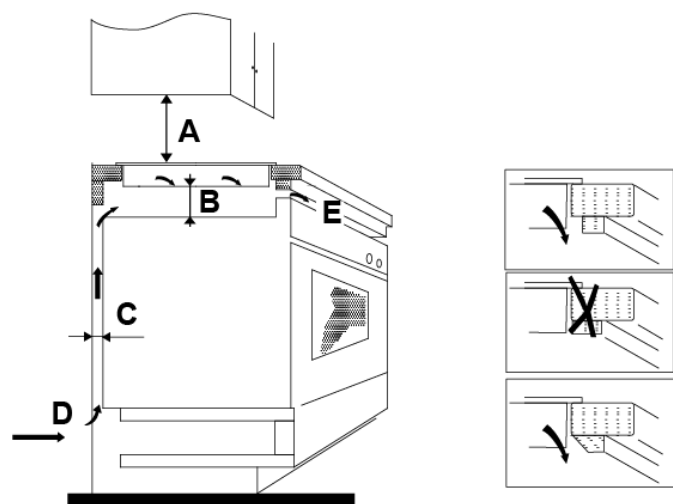


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

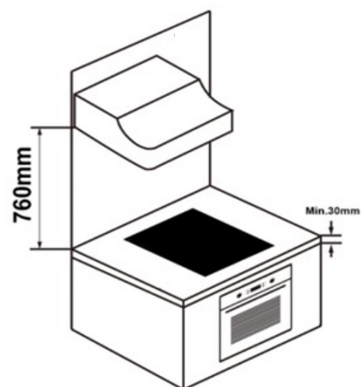


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

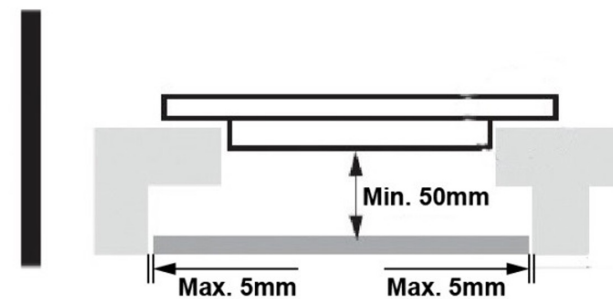


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

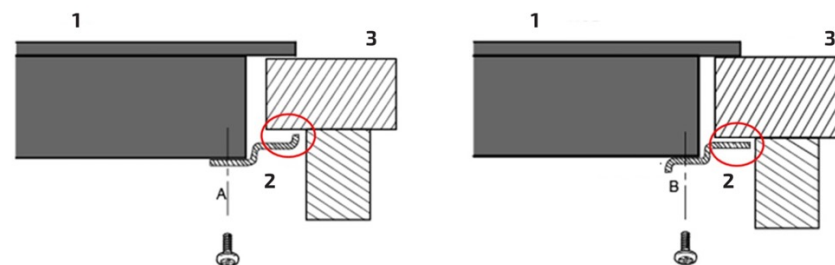


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

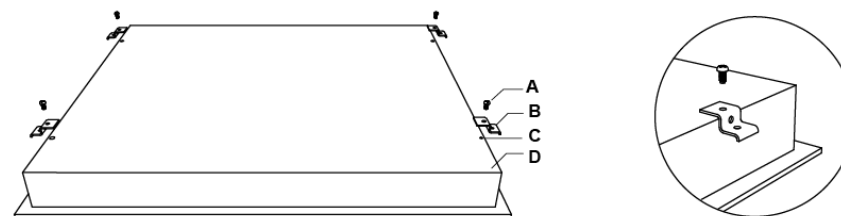


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

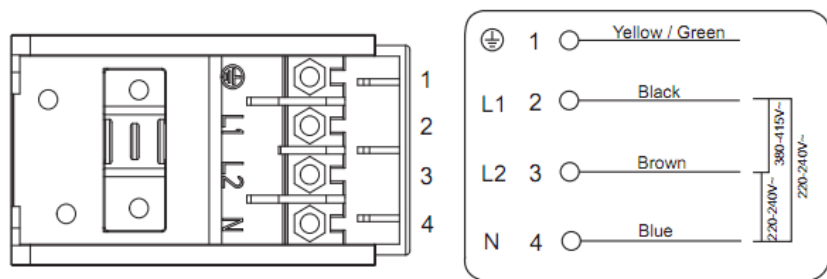


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

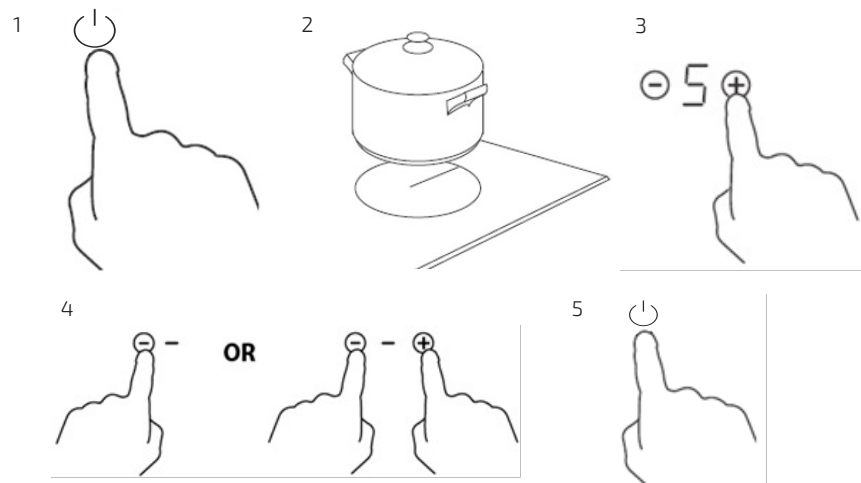


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

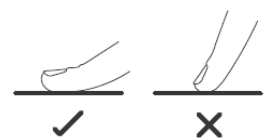


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

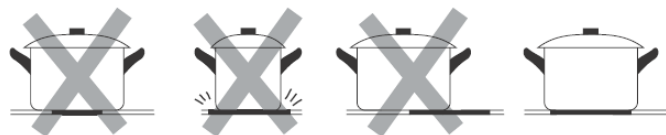


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

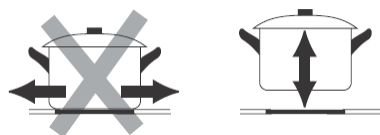


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

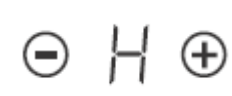


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

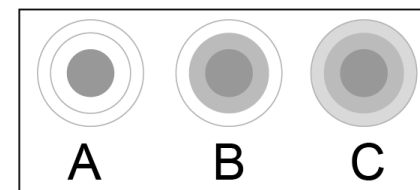


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

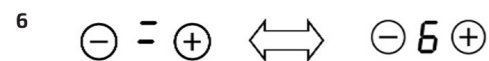
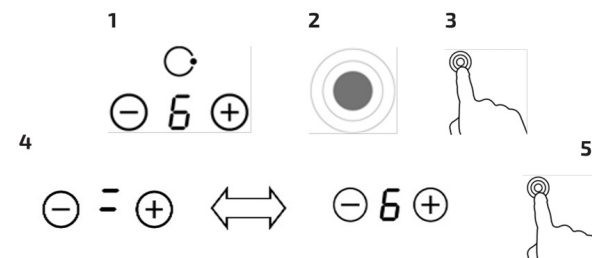


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

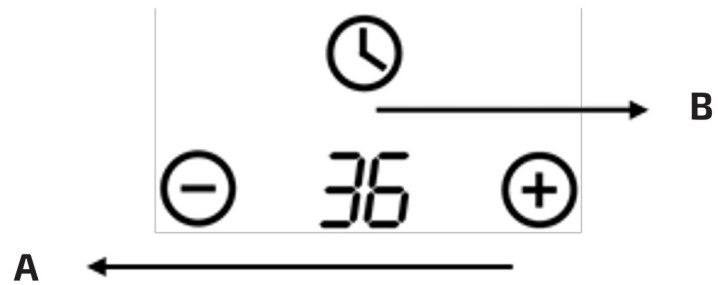


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18

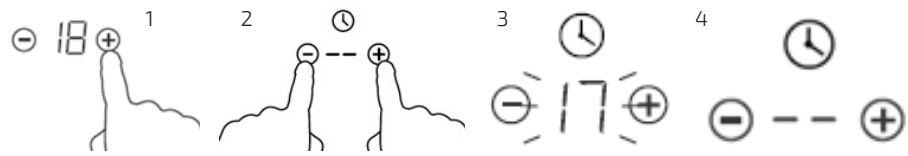


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 19

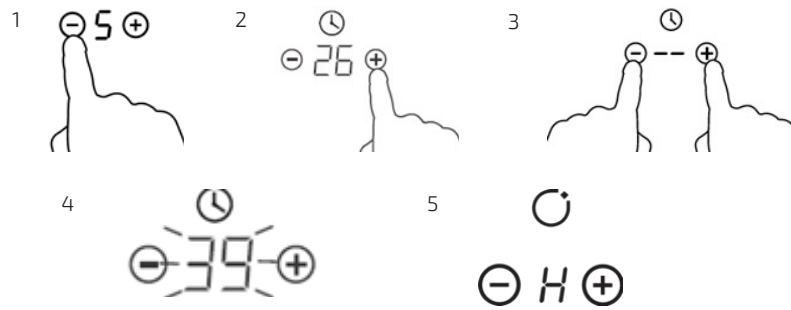


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 20

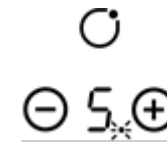


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 21

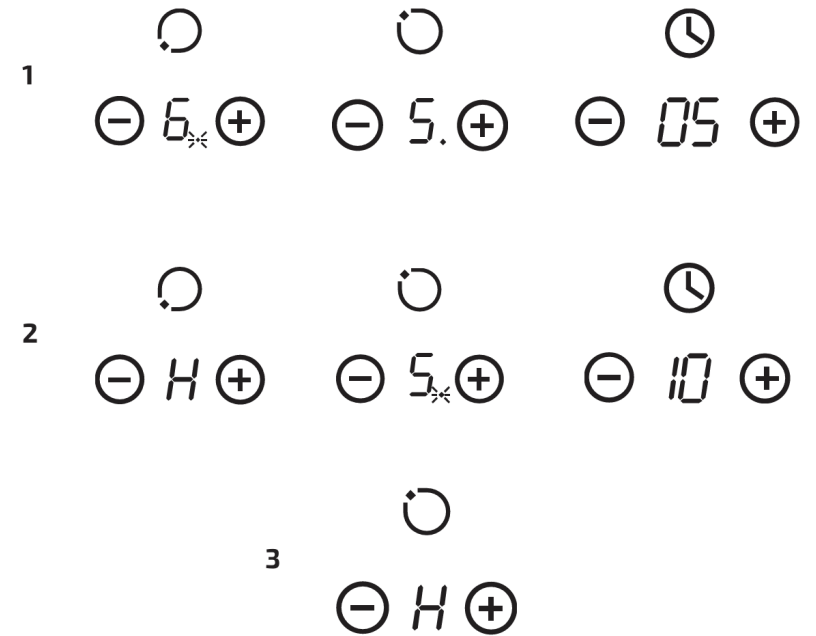


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 22

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

