

cecotec

FULL MAGMA DOUBLE

Placa de inducción/Induction hob



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	24
Veiligheidsvoorschriften	28
Instrukcje bezpieczeństwa	32
Bezpečnostní pokyny	36

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	40
2. Antes de usar	40
3. Funcionamiento	40
4. Limpieza y mantenimiento	42
5. Resolución de problemas	43
6. Especificaciones técnicas	44
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	45
8. Garantía y SAT	46
9. Copyright	46

INDEX

1. Parts and components	47
2. Before use	47
3. Operation	47
4. Cleaning and maintenance	49
5. Troubleshooting	50
6. Technical specifications	51
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	52
8. Technical support and warranty	52
9. Copyright	53

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	54
2. Avant utilisation	54
3. Fonctionnement	54
4. Nettoyage et entretien	57
5. Résolution de problèmes	57
6. Spécifications techniques	59
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	60
8. Garantie et SAV	60
9. Copyright	60

INHALT

1. Teile und Komponenten	61
2. Vor dem Gebrauch	61
3. Bedienung	61
4. Reinigung und Wartung	64
5. Problembehebung	64
6. Technische Spezifikationen	65
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	66
8. Garantie und Kundendienst	67
9. Copyright	67

INDICE

1. Parti e componenti	68
2. Prima dell'uso	68
3. Funzionamento	68
4. Pulizia e manutenzione	71
5. Risoluzione dei problemi	71
6. Specifiche tecniche	72
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	74
8. Garanzia e supporto tecnico	74
9. Copyright	74

ÍNDICE

1. Peças e componentes	75
2. Antes de usar	75
3. Funcionamento	75
4. Limpeza e manutenção	77
5. Resolução de problemas	78
6. Especificações técnicas	79
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	80
8. Garantia e SAT	80
9. Copyright	81

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	82
2. Vóór u het apparaat gebruikt	82
3. Werking	83
4. Schoonmaak en onderhoud	85
5. Probleemoplossing	85
6. Technische specificaties	86
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	88
8. Garantie en technische ondersteuning	88
9. Copyright	88

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	89
2. Przed użyciem	89
3. Funkcjonowanie	89
4. Czyszczenie i konserwacja	91
5. Rozwiązywanie problemów	92
6. Specyfikacja techniczna	93
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	94
8. Gwarancja i Serwis techniczny	95
9. Copyright	95

OBSAH

1. Části a složení	96
2. Před použitím	96
3. Provoz	96
4. Čištění a údržba	98
5. Řešení problémů	99
6. Technické specifikace	100
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	101
8. Záruka a technický servis	101
9. Copyright	101

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el aparato. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Es su responsabilidad asegurarse de que todos los usuarios estén informados acerca de las precauciones mencionadas en este manual.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Estos aparatos no están destinados a ser puestos en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ADVERTENCIA: si la superficie se rompe, apague el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico. Por favor, trate la placa de inducción con cuidado para evitar posibles daños. Deje de usar la placa de inducción y contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
- Los objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores,

cucharas y cubiertas no deben ser colocados sobre la placa de cocción, dado que pueden calentarse.

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La superficie es susceptible de estar caliente durante su uso. Tenga cuidado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Nunca sumerja la placa de inducción o su cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.
- Cualquier intervención en el producto, aparte de su limpieza y mantenimiento normal, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
- Las personas con marcapasos o aparatos médicos similares deben mantenerse alejados de la placa de inducción mientras esté conectada a la corriente. Si tiene cualquier duda al respecto, consulte con su médico de cabecera antes de usar este producto para evitar posibles peligros.
- Este producto está diseñado exclusivamente para un uso doméstico. En caso de uso profesional, inapropiado o no indicado en estas instrucciones, el fabricante no se hace responsable y la garantía no será aplicable.
- Antes de usarlo por primera vez, asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincida con el indicado en la placa de datos del producto. Cualquier error en la conexión del producto invalidará su garantía.
- El aparato debe conectarse a una base de toma de corriente que disponga de un contacto de tierra. No use adaptadores de corriente, ni conecte cualquier otro aparato en el mismo enchufe al mismo tiempo, para evitar sobrecargas eléctricas y riesgo de incendios.

- Si usa el electrodoméstico en un país diferente a aquel en el que fue adquirido, asegúrese de que un centro de servicio autorizado lo revise adecuadamente, debido a la diferencia en los estándares de cada país.
- Retire los envoltorios, pegatinas, y accesorios del interior y exterior del producto.
- Sitúe el electrodoméstico en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, alejada de posibles salpicaduras de agua.
- No sitúe ni use el producto en ambientes con un grado alto de humedad.
- No sitúe ni use la placa de inducción sobre superficies de acero o aluminio.
- Mantenga un espacio de 10 cm a todos lados del producto para asegurar una ventilación adecuada del mismo.
- Nunca sitúe ni use el producto cerca de muros o bajo armarios de pared.
- Nunca sitúe ni use la placa de inducción bajo o cerca de objetos fácilmente inflamables (cortinas, etc.).
- Nunca sitúe ni use el producto sobre o cerca de hornillos u otras fuentes de calor.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente antes de usar.
- No utilice alargadores. Nunca abandone el producto, ni siquiera por unos momentos, mientras esté conectado a la red eléctrica, especialmente si hay niños presentes.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue en lugares en los que los niños puedan alcanzarlo.
- El cable de alimentación no debe situarse cerca o en contacto con las partes calientes del producto, fuentes de calor o bordes afilados.

- Tome las precauciones necesarias para evitar tropezones con el cable de alimentación.
- Apague y desconecte el producto de la red eléctrica cuando no esté en uso.
- Nunca desconecte el enchufe tirando del cable de alimentación.
- Examine el producto y su cable de alimentación en busca de signos de desgaste o daños antes de conectarlo a la red eléctrica.
- Nunca mueva el electrodoméstico mientras esté caliente.
- Deje enfriar la placa de inducción por completo antes de limpiarla y guardarla.
- Mantenga siempre la placa de inducción limpia, para evitar que el polvo entre en el motor del ventilador y cause averías.
- Si alguna parte del electrodoméstico se incendiara, nunca trate de apagar las llamas con agua.
- Desconecte la placa de inducción y extinga las llamas con un trapo húmedo.
- Sitúe el recipiente en el centro del círculo de cocción.
- No sobrecaliente el recipiente, ni lo precaliente sin contenido durante períodos largos de tiempo.
- No caliente alimentos en latas de conserva o recipientes herméticos, para evitar explosiones causadas por la expansión de aire.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- It is your responsibility to make sure every user is informed about the warnings and precautions stated in this instruction manual.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- This appliance can be used by children aged 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are over 8 years old and are under supervision.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- WARNING: if the surface breaks, turn off the device to avoid electric shock. Please handle the induction plate with care to avoid damages. Do not use the appliance and contact the Technical Support Service of Cecotec.
- Metallic objects like knives, forks and spoons should not be placed on the induction hobs, as they may heat up.
-  This symbol means "caution, hot surface". The surface is susceptible to heat during use. Be careful.

- If the power cable is damaged, it must be replaced by the Technical Support Service of Cecotec or similar qualified personnel to avoid risks.
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.
- Any intervention, other than normal cleaning and maintenance, must be performed by the official Technical Support Service of Cecotec.
- People with cardiac pacemakers or similar medical devices should be kept away from the induction hob when it is connected to the power supply. If in any doubt, consult a medical practitioner before using this product to avoid any danger.
- This appliance is designed for indoor domestic use only. In case of professional use, inappropriate use, or failure to comply with these instructions, the manufacturer accepts no responsibility, and the warranty will not apply.
- Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches the one indicated on the appliance data plate. Any connection error will invalidate your warranty.
- The appliance must be connected to a socket outlet with an earth contact. Do not use a socket adapter or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- Remove all packaging materials, stickers, and accessories from the inside and outside of the appliance.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.

- Do not place or use this appliance in high humidity environments.
- Do not place or use the induction plate on steel or aluminium surfaces.
- Maintain a gap of at least 10 cm (4 inches) on all sides of the appliance to ensure adequate ventilation.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g., curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a portable stove or other sources of heat.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not use an extension lead. Never leave the product, even for a few moments, while it is connected to the mains, especially if children are present.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat, or resting on sharp edges.
- Take all necessary precautions to prevent anyone from tripping over an extension cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use.
- Never disconnect the plug by pulling from the power cord.
- Inspect the appliance and power cord for signs of wear or damage before connecting it to the power supply.
- Never move the appliance when it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Always keep the induction hob clean to avoid dust from entering the fan motor and causing a malfunction.

- Should any part of the appliance catch fire, never try to extinguish the flames with water.
- Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Place the pan at the centre of the cooking circle.
- Do not overheat an empty pan or pot during long periods of time.
- Do not heat the food in cans or other airtight containers to avoid explosions caused by air expansion.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veillez à ce que tous les utilisateurs soient informés des précautions mentionnées dans ce manuel.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est cassée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. S'il vous plaît, utilisez la plaque à induction soigneusement afin d'éviter tout type de danger. N'utilisez plus la plaque à induction et contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les

fourchettes, les cuillères et les couverts ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La surface peut atteindre de températures élevées pendant l'utilisation. Veuillez faire attention.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Ne submergez ni la plaque à induction ni le câble d'alimentation dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Toute intervention du produit, outre de son nettoyage et entretien quotidien, doit être réalisée par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Des personnes avec un pacemaker ou des appareils médicaux similaires doivent rester éloignées de la plaque à induction lorsqu'elle est branchée sur la prise de courant. Si vous avez des doutes, veuillez consulter votre médecin de famille avant d'utiliser ce produit et pour éviter de possibles dangers.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. En cas d'utilisation professionnelle, inappropriée ou non intentionnelle, le fabricant n'assume pas la responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
- Avant de l'utiliser pour la première fois, assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit. Toute faille de connexion du produit annule sa garantie.
- L'appareil doit être branché sur une prise de courant avec contact de terre. Afin d'éviter des surcharges électriques et des incendies, n'utilisez pas de adaptateurs de courant et ne branchez pas des autres appareils sur la même prise de courant.
- Si vous utilisez l'appareil dans un pays autre que celui dans

lequel il a été acheté, assurez-vous qu'un centre de service autorisé le vérifie correctement, en raison de la différence de normes dans chaque pays.

- Enlevez tous les éléments qui composent l'emballage, les autocollants et les accessoires de l'intérieur et l'extérieur du produit.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable résistante à la chaleur, et éloignée de possibles éclaboussures.
- Ne placez pas et n'utilisez pas le produit dans des environnements avec un haut degré d'humidité.
- Ne placez pas la plaque à induction sur des surfaces en acier ou aluminium.
- Laissez une distance de 10 cm approximativement entre le produit et autres objets pour qu'il puisse avoir une correcte ventilation.
- Ne placez jamais le produit à côté des murs ou sur des placards.
- Ne placez ni n'utilisez jamais le produit dessous ou prêt des objets inflammables (rideaux, etc).
- Ne placez ni n'utilisez jamais le produit sur ou à côté des fours ou d'autres sources de chaleur.
- Déroulez le câble d'alimentation complètement avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas des rallonges. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur la prise de courant, surtout si des enfants sont présents.
- Ne laissez pas le câble à la portée des enfants, ils pourraient l'attraper.
- Ne placez pas le câble à coté ou en contact avec des parties chaudes du produit, des sources de chaleur ou des bords pointus.

- Évitez de trébucher avec le câble d'alimentation. Placez-le dans un lieu sécurisé.
- Éteignez et déconnectez le produit du réseau électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant du câble d'alimentation.
- Examinez le produit et son câble d'alimentation pour voir s'il y a des signes d'usure ou des dommages avant de le connecter sur la prise de courant.
- Ne touchez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Laissez refroidir la plaque à induction avant de la nettoyer et de la ranger.
- Assurez-vous que la plaque à induction soit toujours propre afin d'éviter que la poussière entre au moteur du ventilateur et endommage le produit.
- Si quelques parties du produit incendient, n'utilisez pas de l'eau pour les éteindre.
- Déconnectez la plaque à induction et éteignez le feu avec un chiffon humide.
- Placer le récipient au centre du cercle de cuisson.
- Ne surchauffez pas le récipient et ne le préchauffez pas sans contenu pendant des longues périodes.
- Ne réchauffez pas des aliments en boîtes de conserve ou dans des récipients hermétiques afin d'éviter des explosions provoquées par l'expansion d'air.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie dieses Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Es liegt in Ihrer Verantwortung, sicherzustellen, dass alle Benutzer über die in dieser Bedienungsanleitung erwähnten Vorsichtsmaßnahmen informiert sind.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Diese Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Bitte behandeln Sie das Induktionskochfeld sorgfältig, um mögliche Schäden zu vermeiden. Stellen Sie die Verwendung des Induktionskochfelds ein und wenden

Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Oberfläche ist bei der Benutzung hitzeempfindlich
Vorsicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Induktionskochfeld oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Alle Eingriffe in das Produkt, abgesehen von der normalen Reinigung und Wartung, müssen vom technischen Kundendienst von Cecotec durchgeführt werden.
- Personen mit Herzschrittmachern oder ähnlichen medizinischen Geräten sollten sich vom Induktionskochfeld fernhalten, solange es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Wenn Sie Fragen dazu haben, wenden Sie sich an Ihren Hausarzt, bevor Sie dieses Produkt verwenden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt. Bei sachgemäßer Verwendung, die in dieser Anleitung nicht angegeben oder unangemessen ist, haftet der Hersteller nicht und die Garantie erlischt.
- Stellen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Produktdatenschild angegebenen übereinstimmt. Jeder Fehler in der Produktverbindung führt zum Erlöschen Ihrer Garantie.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden. Schließen Sie das Gerät nur an einen geerdete Stecker an. Verwenden Sie keine Netzteile

und stecken Sie kein anderes Gerät gleichzeitig in dieselbe Steckdose, um elektrische Überlastung und Brandgefahr zu vermeiden.

- Wenn Sie das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem es gekauft wurde, verwenden, vergewissern Sie sich, dass es von einem autorisierten Servicecenter ordnungsgemäß überprüft wird, da sich die Standards in den einzelnen Ländern unterscheiden.
- Entfernen Sie die Umhüllungen, Aufkleber und Zubehörteile innerhalb und außerhalb des Produkts.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche und halten Sie es von möglichen Wasserspritzern fern.
- Stellen Sie das Produkt nicht in Umgebungen mit hoher Luftfeuchtigkeit auf und verwenden Sie es nicht.
- Legen oder verwenden Sie die Induktionsplatte nicht auf Stahl- oder Aluminiumoberflächen.
- Halten Sie an allen Seiten des Produkts einen Abstand von 10 cm ein, um eine ausreichende Belüftung des Produkts zu gewährleisten.
- Stellen oder verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von Wänden oder unter Wandschränken.
- Stellen Sie das Induktionskochfeld niemals unter oder in der Nähe von leicht entflammaren Gegenständen (Gardinen usw.) auf. Stellen Sie das Produkt niemals auf oder in der Nähe von Öfen oder anderen Wärmequellen auf.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Verwenden Sie keine Erweiterungen. Lassen Sie das Gerät niemals, auch nicht für einige Augenblicke, stehen, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist, insbesondere nicht, wenn Kinder anwesend sind.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht an Stellen hängen, an denen Kinder es erreichen können.
- Das Netzkabel darf nicht in der Nähe von oder in Kontakt mit heißen Teilen des Produkts, Wärmequellen oder scharfen Kanten gebracht werden.
- Treffen Sie die erforderlichen Vorkehrungen, um ein Stolpern über das Netzkabel zu vermeiden.
- Schalten Sie das Produkt aus und trennen Sie es vom Stromnetz, wenn es nicht verwendet wird.
- Ziehen Sie niemals den Stecker aus der Steckdose, indem Sie am Netzkabel ziehen.
- Untersuchen Sie das Produkt und das Netzkabel auf Anzeichen von Verschleiß oder Beschädigung, bevor Sie es an das Stromnetz anschließen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, solange es heiß ist.
- Prüfen Sie, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es einlagern.
- Lassen Sie die Induktionsplatte vollständig abkühlen, bevor Sie sie reinigen und lagern.
- Wenn ein Teil des Geräts Feuer fängt, versuchen Sie niemals, die Flammen mit Wasser zu löschen.
- Trennen Sie die Induktionsplatte und löschen Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Stellen Sie die Schüssel in die Mitte des Kochkreises.
- Überhitzen Sie den Behälter nicht und wärmen Sie ihn nicht längere Zeit ohne Inhalt vor.
- Erwärmen Sie Lebensmittel nicht in Dosen oder luftdichten Behältern, um Explosionen durch Luftexpansion zu vermeiden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni originali. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- È propria responsabilità assicurarsi che tutti gli utenti siano informati riguardo le precauzioni di questo manuale.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema a controllo a distanza separato.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con età superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- **ATTENZIONE:** se la superficie si rompe, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche. Utilizzare il piano cottura a induzione con cautela per evitare possibili danni. Interrompere l'uso del piano cottura a induzione e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e posate sopra o all'interno dell'apparecchio per evitare che si riscaldino.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La superficie è soggetta a calore durante l'uso. Fare attenzione.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale altrettanto qualificato al fine di evitare pericoli.
- Non immergere il piano cottura a induzione o il cavo di alimentazione in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Qualsiasi operazione sull'apparecchio, esclusa pulizia e manutenzione normale, dovrà essere effettuata dal Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Le persone con pacemaker o dispositivi medici simili devono mantenersi lontane piano cottura a induzione mentre è collegato alla corrente. In caso di dubbi in merito, consultare il proprio medico di base prima dell'uso per evitare possibili pericoli.
- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico. In caso di uso professionale, improprio o non indicato in queste istruzioni, il produttore non è responsabile e la garanzia non verrà applicata.
- Prima dell'uso, accertarsi che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nell'etichetta dati dell'apparecchio. Qualsiasi errore nel collegamento dell'apparecchio invaliderà la garanzia.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra. Non utilizzare adattatori di corrente o collegare altri apparecchi alla stessa presa di corrente allo stesso tempo, per evitare il sovraccarico elettrico e il rischio di incendio.

- Se si utilizza l'apparecchio in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, assicurarsi di farlo controllare adeguatamente da un centro di assistenza autorizzato, a causa della differenza di norme in ogni paese.
- Rimuovere gli involucri, adesivi e accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da possibili schizzi d'acqua.
- Non posizionare né usare l'apparecchio in ambienti con un alto grado di umidità.
- Non collocare o usare il piano cottura a induzione su superfici in acciaio o alluminio.
- Mantenere uno spazio di 10 cm su ogni lato dell'apparecchio per garantire una buona circolazione dell'aria.
- Non posizionare né usare l'apparecchio vicino a muri o sotto armadi a parete.
- Non collocare o utilizzare piano cottura a induzione sotto o vicino a oggetti facilmente infiammabili (tende, ecc.).
- Non collocare né usare l'apparecchio vicino a fornelli o altre fonti di calore.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso.
- Non utilizzare prolunghe. Sorvegliare costantemente l'apparecchio durante l'uso, soprattutto in presenza di bambini.
- Non permettere che il cavo di alimentazione sia appeso dove i bambini possano raggiungerlo.
- Il cavo di alimentazione non deve entrare a contatto con parti calde dell'apparecchio, fonti di calore o bordi affilati.
- Prendere le dovute precauzioni per evitare inciampamenti sul cavo di alimentazione.

- Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla corrente quando non in uso.
- Scollegare il cavo di alimentazione tirando unicamente dalla spina.
- Esaminare l'apparecchio e il cavo di alimentazione in cerca di segni di usura o danni prima di collegarlo corrente.
- Non muovere l'apparecchio se ancora caldo.
- Lasciare raffreddare completamente piano cottura a induzione prima di pulirlo o riporlo.
- Mantenere sempre pulito piano cottura a induzione per evitare che la polvere entri nella ventola del motore e causi malfunzionamenti.
- In caso di incendio, non tentare di spegnere il fuoco con acqua.
- Scollegare piano cottura a induzione e spegnere le fiamme con un panno umido.
- Posizionare l'utensile al centro della zona di cottura.
- Non surriscaldare l'utensile né preriscaldarlo a vuoto per lunghi periodi di tempo.
- Non riscaldare il cibo in barattoli da conserva o recipienti ermetici per evitare esplosioni causate dall'espansione dell'aria.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções originais antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- É da sua responsabilidade assegurar que todos os utilizadores sejam informados sobre as precauções mencionadas neste manual.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser efetuada por crianças a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- ADVERTÊNCIA: se a superfície está danificada, desconecte o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Por favor, trate a placa de indução com cuidado para evitar eventuais danos. Deixe de usar a placa de indução e entre em contacto com o SAT de Cecotec.

- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As  superfícies acessíveis são suscetíveis de estar quentes durante a utilização. Tenham cuidado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Nunca submerja a placa de indução ou o seu cabo em água ou outros líquidos.
- Qualquer intervenção no produto, para além de limpeza e manutenção normal, deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- As pessoas com pacemaker ou aparelhos médicos parecidos devem manter-se longe da placa de indução enquanto estiver conectada à corrente. Se tiver qualquer dúvida a esse respeito, consulte o seu médico antes de usar este produto para evitar potenciais perigos.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Cecotec não se responsabiliza de nenhum dano ou acidente que seja consequência do uso inapropriado do produto.
- Antes de o usar, certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto. Qualquer erro ao conectar o produto anulará a sua garantia.
- O aparelho deve ser ligado a uma tomada de corrente com contacto de terra. Não use adaptadores de corrente, nem conecte outro aparelho na mesma ficha ao mesmo tempo, para evitar sobrecargas elétricas e risco de incêndios.

- Se usar o aparelho num país diferente daquele em que foi adquirido, certifique-se de que um centro de serviço autorizado o revise corretamente, devido à diferença dos padrões em cada país.
- Retire embalagem, autocolantes e acessórios do interior e exterior do produto.
- Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, longe de possíveis salpicos de água.
- Não coloque nem use o produto em ambientes com elevado grau de humidade.
- Não coloque nem use a placa de indução sobre superfícies de aço ou alumínio.
- Mantenha um espaço de 10 cm em todos os lados do produto para assegurar uma ventilação adequada do mesmo.
- Nunca coloque nem use o produto perto de muros ou debaixo de armários de parede.
- Nunca coloque nem use a placa de indução debaixo ou perto de objetos facilmente inflamáveis (cortinas, etc.)
- Nunca coloque nem use o produto sobre ou perto de fogões de cozinha ou outras fontes de calor.
- Desenrole o cabo de alimentação antes de usar.
- Não utilize cabos extensores. Nunca deixe o aparelho sem vigilância, nem mesmo por um curto período de tempo, enquanto estiver ligado à rede elétrica, especialmente se estiverem presentes crianças.
- Não permita que o cabo de alimentação pendure em lugares por onde as crianças o possam alcançar.
- O cabo de alimentação não deve estar situado perto das partes quentes do produto, de fontes de calor ou bordas afiadas.

- Tome as devidas precauções para evitar tropeçar no cabo elétrico.
- Desligue e desconecte o produto da fonte de alimentação quando não estiver em uso.
- Nunca desligue a ficha puxando o cabo de alimentação.
- Examine o produto e o seu cabo de alimentação para detetar sinais de desgaste ou danos antes de o ligar à rede elétrica.
- Nunca mova o aparelho enquanto estiver quente.
- Deixe a placa de indução arrefecer completamente antes de limpar e armazenar.
- Mantenha sempre limpa a placa de indução, para evitar que o pó entre no motor do ventilador e cause danos.
- Se alguma parte do aparelho se incendiar, nunca tente apagar as chamas com água.
- Desligue a placa de indução e extinga as chamas com um pano húmido.
- Coloque o recipiente no centro do círculo para cozinhar.
- Não sobreaqueça o recipiente, ou pré-aqueça sem conteúdo durante longos períodos de tempo.
- Não aqueça os alimentos em latas ou recipientes herméticos, para evitar explosões causadas pela expansão do ar.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Het is uw verantwoordelijkheid ervoor te zorgen dat alle gebruikers op de hoogte zijn van de voorzorgsmaatregelen die in deze handleiding worden genoemd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Deze apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **WAARSCHUWING:** schakel het apparaat uit als het oppervlak gebroken is, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen. Behandel de plaat voorzichtig aub om schade te vermijden. Stop met het toestel te gebruiken en contacteer de Technische Dienst van Cecotec.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en bestek mogen niet op de kookplaat worden geplaatst omdat zij heet kunnen worden.
- Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Het  oppervlak is gevoelig voor hitte tijdens het gebruik. Wees voorzichtig.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Dompel de plaat of de voedingskabel nooit onder in water of eender welke andere vloeistof.
- Elke ingreep aan het toestel, met uitzondering van het normale onderhoud, moet uitgevoerd worden door de technische dienst van Cecotec.
- Personen met pacemakers of soortgelijke medische apparatuur moeten uit de buurt van de inductiekookplaat blijven zolang deze op de stroomvoorziening is aangesloten. Indien u twijfelt of dit op u van toepassing is, raadpleeg uw arts voor u het toestel gebruikt om gevaar uit te sluiten.
- Dit product is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. In geval van commercieel gebruik, ongepast gebruik of gebruik dat afwijkt van de voorschriften is de fabrikant niet aansprakelijk en vervalt de garantie.
- Controleer voor het eerste gebruik of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het gegevensplaatje van het product is aangegeven. Fouten bij de aansluiting van het product doen de garantie vervallen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact. Gebruik geen adaptors en sluit geen andere

apparaten aan op hetzelfde stopcontact om overbelasting en brandgevaar te vermijden.

- Als u het apparaat in een ander land gebruikt dan waar het gekocht is, zorg er dan voor dat een geautoriseerd servicecentrum het goed controleert, vanwege het verschil in normen in elk land.
- Verwijder wikkels, stickers en accessoires van de binnen- en buitenkant van het product.
- Plaats het toestel op een stabiel en hittebestendig werkoppervlak, weg van mogelijke waterspatten.
- Plaats het product niet in omgevingen met een hoge vochtigheidsgraad.
- Plaats het product niet op een stalen of aluminium oppervlak.
- Houd aan alle zijden van het product een ruimte van 10 cm vrij om te zorgen voor voldoende ventilatie.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van muren of kasten.
- Plaats of gebruik het toestel niet in de buurt van brandbare voorwerpen (bv. gordijnen).
- Plaats of gebruik het toestel niet op of vlakbij het fornuis of andere warmtebronnen.
- Controleer de voedingskabel volledig voor elk gebruik.
- Gebruik geen verlengkabels. Verlaat het product nooit, zelfs niet voor enkele ogenblikken, terwijl het op het lichtnet is aangesloten, vooral als er kinderen bij zijn.
- Zorg dat het netsnoer altijd buiten het bereik van kinderen is.
- Houd het netsnoer weg van de warme oppervlakken van het product, warmtebronnen of scherpe randen.
- Neem voorzorgen om te vermijden dat niemand over netsnoer struikelt.

- Schakel het toestel uit een koppel het los wanneer het niet in gebruik is.
- Trek de stekker nooit uit door aan het snoer te trekken.
- Controleer het toestel en het netsnoer op tekenen van slijtage of schade vooraleer u het op de stroom aansluit.
- Verplaats het toestel nooit wanneer het warm is.
- Laat de plaat volledig afkoelen voor het toestel reinigt of opslaat.
- Houd de inductiekookplaat altijd proper om te vermijden dat er stof in de ventilatiemotor raakt en schade veroorzaakt.
- Als een onderdeel van het apparaat vuur vat, probeer het vuur nooit te blussen met water.
- Koppel het apparaat los van de stroom en doof de vlammen met een vochtige doek.
- Plaats potten en pannen in het midden van de kookplaat.
- Potten en pannen niet oververhitten of langdurig voorverwarmen zonder inhoud.
- Verhit geen voedsel in blikken of luchtdichte verpakkingen, om explosies door luchtuitzetting te voorkomen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Ponosisz odpowiedzialność za poinformowanie wszystkich użytkowników o środkach ostrożności wymienionych w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Urządzenia te nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub poinstruowanymi w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem. Prosimy o ostrożne obchodzenie się z płytą indukcyjną, aby uniknąć możliwych uszkodzeń. Przestań używać płyty indukcyjnej i skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, nie należy kłaść na płycie, ponieważ mogą się nagrzać.
-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Powierzchnia może być gorąca podczas użytkowania. Bądź ostrożny.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
- Nigdy nie zanurzaj płyty indukcyjnej ani jej kabla zasilającego w wodzie ani innym płynie.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód.
- Osoby z rozrusznikami serca lub podobnymi urządzeniami medycznymi powinny trzymać się z dala od płyty indukcyjnej, gdy jest ona podłączona do zasilania. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania na ten temat, skonsultuj się ze swoim lekarzem rodzinnym przed użyciem tego produktu, aby uniknąć możliwych zagrożeń.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. W przypadku profesjonalnego, niewłaściwego użytkowania lub nie wskazanego w niniejszej instrukcji, producent nie ponosi odpowiedzialności, a gwarancja nie ma zastosowania.
- Przed pierwszym użyciem upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu. Każdy błąd w podłączeniu produktu spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka z uziemieniem. Nie używaj zasilaczy ani nie podłączaj żadnego innego urządzenia do tego samego gniazdka w tym samym czasie, aby uniknąć przeciążenia elektrycznego

i zagrożenia pożarowego.

- Jeśli używasz urządzenia w kraju innym niż ten, w którym zostało zakupione, upewnij się, że zostało właściwie sprawdzone przez autoryzowany serwis, ze względu na różnice w standardach w każdym kraju.
- Usuń opakowanie, naklejki i akcesoria z wnętrza i z zewnątrz produktu.
- Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni roboczej, z dala od możliwych rozprysków wody.
- Nie umieszczaj ani nie używaj produktu w miejscach o dużej wilgotności.
- Nie umieszczać ani nie używać płyty indukcyjnej na powierzchniach stalowych lub aluminiowych.
- Zachowaj 10 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron produktu, aby zapewnić odpowiednią wentylację produktu.
- Nigdy nie umieszczaj ani nie używaj produktu w pobliżu ścian lub pod szafkami ściennymi.
- Nigdy nie umieszczaj ani nie używaj płyty indukcyjnej pod lub w pobliżu łatwopalnych przedmiotów (zastony itp.).
- Nigdy nie umieszczaj ani nie używaj produktu na kuchence lub w pobliżu pieców lub innych źródeł ciepła.
- Przed użyciem całkowicie rozwiń przewód zasilający.
- Nie używaj przedłużaczy. Nigdy nie zostawiaj produktu, nawet na kilka chwil, gdy jest on podłączony do sieci elektrycznej, zwłaszcza jeśli w pobliżu znajdują się dzieci.
- Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał w miejscu, w którym mogą go dosięgnąć dzieci.
- Przewód zasilający nie powinien znajdować się w pobliżu lub stykać się z gorącymi częściami produktu, źródłami ciepła lub ostrymi krawędziami.
- Podejmij niezbędne środki ostrożności, aby uniknąć

potknięcia się o przewód zasilający.

- Wyłącz i odłącz produkt od sieci, gdy nie jest używany.
- Nigdy nie odłączaj wtyczki ciągnąc za przewód zasilający.
- Przed podłączeniem do sieci sprawdź produkt i jego przewód zasilający pod kątem oznak zużycia lub uszkodzenia.
- Nigdy nie przesuwaj urządzenia, gdy jest gorące.
- Przed czyszczeniem i przechowywaniem pozwól płycie indukcyjnej całkowicie ostygnąć.
- Zawsze utrzymuj płytę indukcyjną w czystości, aby nie dopuścić do przedostania się pyłu do silnika wentylatora i spowodowania awarii.
- Jeśli jakakolwiek część urządzenia się zapali, nigdy nie próbuj gasić płomieni wodą.
- Odłącz płytę indukcyjną i zgaś płomień wilgotną szmatką.
- Umieść pojemnik na środku koła do gotowania.
- Nie przegrzewaj pojemnika ani nie podgrzewaj go wstępnie bez zawartości przez dłuższy czas.
- Nie podgrzewaj żywności w puszkach lub hermetycznych pojemnikach, aby uniknąć eksplozji spowodowanej rozszerzaniem się powietrza.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Je vaší povinností zajistit, aby všichni uživatelé byli informováni o bezpečnostních opatřeních uvedených v této příručce.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut odpovídající dohled nebo instrukce týkající se bezpečného používání spotřebiče a chápou související nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud dojde k poškození povrchu, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem. Zacházejte, prosím, s indukční deskou opatrně, aby se předešlo možným škodám. Přestaňte desku používat a kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
- Na varnou desku se nesmí pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokrývky, protože by se mohly zahřát.

-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Povrch je během používání náchylný na zahřívání. Buďte opatrní.
- Pokud je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaný personál, aby se předešlo nebezpečí.
- Za žádných okolností desku ani její kabel neponořujte do vody ani žádných jiných tekutin.
- Jakýkoli zásah do přístroje, mimo čištění a běžní údržbu, musí být realizován Oficiálním technickým servisem Cecotec.
- Osoby s kardio stimulátorem nebo s podobnými lékařskými zařízení by se měly držet v bezpečné vzdálenosti od přístroje, pokud je připojen do sítě elektrické energie. Pokud máte jakoukoli pochybnost ohledně tohoto doporučení, kontaktujte před použitím svého ošetřujícího lékaře, abyste se vyhnuli možným zdravotním obtížím.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití. Pokud desku použijte v profesionálním prostředí, nevhodně nebo ne v souladu s tímto manuálem, výrobce není odpovědný za případné škody a nebude možné uplatnit záruku.
- Před prvním použitím se přesvědčte, že napětí elektrické sítě je stejné jako to, které je uvedené na produktu. Jakákoli chyba v zapojení výrobku má za následek ztrátu záruky.
- Spotřebič musí být připojen k zásuvce s uzemněným kontaktem. Nepoužívejte adaptéry elektrické energie a ani zároveň nepřipojujte žádný jiný přístroj do stejné zásuvky. Vyhněte se přetížení zásuvky a riziku požáru.
- Pokud přístroj používáte v jiné zemi, než kde jste ho zakoupili, nechejte ho řádně zkontrolovat v autorizovaném servisu, protože bezpečnostní předpisy se v různých zemích liší.

- Odstraňte obaly, samolepky a příslušenství jak vevnitř, tak zvenčí přístroje.
- Spotřebič postavte na rovnou, stabilní a žáruvzdornou pracovní plochu mimo dosah možného postříkání vodou.
- Nepoužívejte přístroj v místech s vysokou mírou vlhkosti.
- Nepoužívejte tuto indukční desku na ocelovém nebo hliníkovém povrchu.
- Nechejte kolem přístroje volnou plochu 10 cm na každou stranu, abyste zajistili dostatečnou ventilaci přístroje.
- Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti zdí nebo pod nástěnnými skříňkami.
- Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti lehce hořlavých materiálů (jako jsou např. záclony atp.).
- Nikdy desku nepoužívejte na anebo blízko vařičů a ostatních zdrojů tepla.
- Před použitím rozmotejte celý kabel.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely. Nikdy od přístroje neodcházejte, ani na okamžik, pokud je připojen do sítě elektrické energie, zvláště pokud jsou v blízkosti děti.
- Nedovolte, aby přívodový kabel volně visel přes pracovní desku a děti se k němu mohly dostat a tahat za něj.
- Přívodový kabel by neměl být v blízkosti, ani by se neměl dotýkat horkých povrchů, zdrojů tepla ani ostrých hran.
- Přijměte patřičná bezpečnostní opatření, abyste zabránili zakopnutí o přívodový kabel.
- Vypněte a odpojte přístroj od sítě elektrické energie, pokud ho nepoužíváte.
- Pro odpojení nikdy netahejte za přívodový kabel.
- Před zapojením přístroj zkontrolujte a ujistěte se, že přívodový kabel není poškozen.
- Nikdy přístrojem nehýbejte, pokud je horký.

- Před čištěním a uskladněním nechte indukční varnou desku zcela vychladnout.
- Udržujte vždy indukční varnou desku čistou, abyste zabránili zaprášení motoru ventilátoru a tím i poruchám.
- Pokud se některá část přístroje vznítí, nikdy se ji nepokoušejte uhasit vodou.
- Odpojte indukční desku a uhasťte plameny vlhkým hadrem.
- Pánev umístěte do středu varného kruhu.
- Nepřehřívejte nádobu, ani ji nepřehřívejte bez obsahu po dlouhou dobu.
- Neohřívejte konzervy ani hermeticky uzavřené nádoby, abyste předešli explozi kvůli roztažení vzduchu.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

- 1. Placa de inducción 1
- 2. Placa de inducción 2
- 3. Display 1
- 4. Display 2
- 5. Panel de control 1
- 6. Panel de control 2
- 7. Circunferencia de cocinado 1
- 8. Circunferencia de cocinado 2

Nota

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara 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 inducción Full Magma Double
- Este manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

Ajuste de la temperatura/potencia

Niveles por ajuste de potencia:

Potencia zona de cocción izquierda (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
--	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

Potencia zona de cocción derecha (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		
--	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	--	--

Niveles por ajuste de temperatura:

Temperatura zona de cocción izquierda (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatura zona de cocción derecha (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Panel de control para ambas placasFig. 2.

- 1. Función
- 2. Temporizador
- 3. Disminuir
- 4. Aumentar
- 5. Bloqueo
- 6. On/Off

Encendido

Enchufe el cable de CA, la placa emitirá un pitido y los indicadores y la pantalla parpadearán durante 1 segundo. La pantalla mostrará "C" y la placa de inducción se encenderá.

Icono táctil On/Off

- 1. Cuando la placa esté conectada a la corriente, pulse el icono táctil ON/OFF; la pantalla se encenderá y mostrará "ON". La placa entrará en modo Standby.
- 2. En el modo Standby, la placa dejará de funcionar si no se selecciona ninguna función en 30 segundos.

Icono táctil Función

- 1. Pulse el icono táctil Función para seleccionar la temperatura o la potencia.
- 2. Después de seleccionar la función, puede pulsar el icono táctil Aumentar (+) o Disminuir (-) para ajustar la temperatura o la potencia.

Icono táctil Aumentar (+) / Disminuir (-):

- 1. Los dos iconos táctiles sirven para ajustar el nivel de temperatura. La zona de cocción izquierda cuenta con 10 niveles de potencia de 200 W a 2000 W y la zona de cocción derecha con 8 niveles de potencia de 200 W a 1500 W. La temperatura se puede configurar desde 60 °C hasta 240 °C.

2. Los iconos táctiles también sirven para ajustar la hora en la función de temporizador.

Icono táctil Temporizador

1. Pulse el icono táctil Temporizador para configurar el temporizador (de 1 minuto a 4 horas).
2. Pulse el icono Aumentar (+) o Disminuir (-) para ajustar el tiempo de funcionamiento. Pulse brevemente +/- para controlar el temporizador en intervalos de 1 minuto y mantenga pulsado +/- para controlar el temporizador en intervalos de 10 minutos.

Icono táctil Bloqueo

1. En cualquier momento, pulse el icono táctil Bloqueo para bloquear la placa de inducción. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere hasta que la placa de inducción se haya enfriado.
2. Si pulsa el icono táctil Bloqueo durante 3 segundos, la placa de inducción se desbloqueará y mantendrá el mismo estado que antes.

Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados para la inducción

- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para la placa de inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo del utensilio.
- Son incompatibles los utensilios de cocción fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.
- No utilice utensilios de cocción con bordes dentados o con una base curvada.
- Asegúrese de que la base de su utensilio 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. El diámetro no puede ser inferior a 12 cm para garantizar que el campo de energía tenga efecto. No utilice utensilios de cocina con un diámetro superior a 26 cm.
- Levante siempre los utensilios de cocina de la placa de inducción, no los deslice, ya que podrían rayar el cristal.
- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado mediante una prueba de imanes. Mueva un imán hacia la base del utensilio. Si se queda pegado o el utensilio lo atrae, significa que este último es compatible con la placa de inducción.

Si no tiene un imán

1. Vierta un poco de agua en el utensilio que quiere comprobar.
2. Encienda la placa y espere no más de 3 minutos para comprobar si el agua se calienta.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie la placa de inducción después de cada uso.
2. Desenchúfela y espere a que la placa de inducción se haya enfriado antes de limpiarla.
3. Si la superficie se ensucia, límpiela con un paño húmedo.
4. Mantenga la placa de inducción limpia, evite que los insectos entren para que la unidad funcione bien.
5. Limpie las rejillas de ventilación con un cepillo de dientes o un bastoncillo de algodón para asegurarse de que la salida de aire está despejada.
6. La placa de inducción solamente debe ser reparada por profesionales.
7. Nunca utilice trapos metálicos ni detergentes abrasivos para la limpieza de la placa, ya que esta podría deteriorarse y dejar de funcionar correctamente.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de error

Cuando la placa de inducción deja de funcionar, muestra un código de error que hace referencia a un problema en concreto. En la siguiente tabla podrá encontrar todos los códigos, así como sus causas y soluciones:

Código de error	Causa	Soluciones
E0	Sin utensilio de cocina / Utensilio de cocina incompatible	Coloque un utensilio de cocina adecuado sobre la placa de inducción.
E1	Sensor IGBT circuito abierto / cortocircuito	Por favor, acuda a un técnico para repararla.
E2	Sobrecalentamiento interno	Primero detecte si la salida de aire está bloqueada o no, y compruebe si la placa de inducción vuelve a funcionar correctamente después de enfriarse. Si todavía no funciona correctamente, por favor, acuda a un técnico para repararla.
E3, E4	Sobretensión 270 V Subtensión 90 V	Compruebe y asegúrese de que el aparato está conectado a una toma de corriente correctamente instalada con 220-240 V ~ 50/60 Hz.

E5	Sensor de la placa superior abierto / cortocircuito	Por favor, acuda a un técnico para repararla.
E6	Sobrecalentamiento de la superficie	Desconecte el enchufe de la toma de corriente y espere hasta que el aparato se haya enfriado. Si el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio Posventa y especifique el código de error.

Resolución de problemas:

ERROR	COMPROBACIÓN
1. Ningún pitido cuando se conecta el producto o no hay reacción cuando se pulsa el botón de encendido.	Compruebe si el enchufe está dañado.
	Compruebe que hay corriente eléctrica.
2. La placa de inducción se apaga tras mostrar un aviso y emitir pitidos.	Compruebe si la olla es compatible con el sistema de inducción magnética.
	Compruebe si la sartén o olla está centrada en la superficie de cocinado.
	Compruebe si el recipiente supera el diámetro indicado.
3. No se puede regular la temperatura.	Puede ser que haya algún tipo de problema en el hardware o el software del dispositivo. Póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02663
Producto: Placa de inducción Full Magma Double
Voltaje: 220 - 240 V ~
Frecuencia: 50 - 60 Hz
Potencia: 3500 W (Repartidos en 2000 W y 1500 W)

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	02658		
Tipo de placa de cocina	Placa de inducción		
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2	-
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Cocina de inducción		

	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	21 - 21	cm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L W	- -	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	ECcocción eléctrica	189.2 / 187.6	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	ECplaca eléctrica	188.4	Wh/kg

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. 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.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Induction hob 1
2. Induction hob 2
3. Display 1
4. Display 2
5. Control panel 1
6. Control panel 2
7. Cooking circumference 1
8. Cooking circumference 2

Please note

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, immediately contact the official Cecotec Technical Support Service.

Box content

- Full Magma Double induction hob
- Instruction manual

3. OPERATION

Temperature/power settings

Levels per power settings:

Power, left cooking zone (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
------------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

Power, right cooking zone (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		
-------------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	--	--

Levels per temperature settings:

Temperature, left cooking zone (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperature, right cooking zone (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Control panel for both induction hobs Fig. 2.

- 1. Function
- 2. Timer
- 3. Decrease icon
- 4. Increase icon
- 5. Child Lock
- 6. On/Off

Switch-on

Plug in the AC cord, the hob will beep and the indicators and display will flash for 1 second. The display will show "C" and the induction hob will switch on.

On/Off touch icon

- 1. When the hob is connected to the power supply, press the On/Off touch icon; the display will light up and show "ON". The hob will enter Standby mode.
- 2. In Standby mode, the hob will stop operating if no function is selected within 30 seconds.

Function touch icon

- 1. Press the Function touch icon to select temperature or power.
- 2. After selecting the function, you can press the Increase (+) or Decrease (-) touch icons to adjust the temperature or power.

Increase (+) / Decrease (-) touch icons:

- 1. Both touch icons are used to adjust the temperature level. The left cooking zone has 10 power levels from 200 W to 2000 W, and the right cooking zone has 8 power levels from 200 W to 1500 W. The temperature can be set from 60°C to 240 °C.
- 2. The touch icons are also used to set the time in the timer function.

Timer touch icon

1. Press the Timer touch icon to set the timer (from 1 minute to 4 hours).
2. Press the Increase (+) or Decrease (-) icon to adjust the operating time. Briefly press +/- to control the timer in 1-minute intervals, and press and hold +/- to control the timer in 10-minute intervals.

Lock touch icon

1. At any time, press the Lock touch icon to lock the induction hob. Disconnect the plug from the socket and wait until the induction hob has cooled down.
2. If you press the Lock touch icon for 3 seconds, the induction hob will unlock and maintain the same status as before.

How to choose the right cookware for induction cooking

- Use only cookware with a suitable base for induction hobs. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- Cookware made of the following materials is incompatible: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.
- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base.
- 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 area. The diameter cannot be less than 12 cm to ensure that the energy field has an effect. Do not use cookware with a diameter greater than 26 cm.
- Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it, as it could scratch the glass.
- You can check if your cookware is suitable with a magnet test. Move a magnet towards the cookware base. If it sticks or is attracted by the utensil, this means that the utensil is compatible with the induction hob.

If you do not have a magnet

1. Pour some water into the utensil to be tested.
2. Switch on the hob and wait no more than 3 minutes to see if the water heats up.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the induction hob after each use.
2. Unplug and wait until the induction hob has cooled down before cleaning.
3. If the surface becomes dirty, wipe it with a damp cloth.
4. Keep the induction hob clean; prevent insects from entering to keep the unit in good working order.

- 5. Clean the ventilation grilles with a toothbrush or cotton swab to ensure that the air outlet is clear.
- 6. The induction hob should only be repaired by professionals.
- 7. Never use metallic cloths or abrasive detergents to clean the hob, as this may cause it to deteriorate and stop working properly.

5. TROUBLESHOOTING

Error codes

When the induction hob stops working, it displays an error code referring to a specific problem. In the following table you can find all codes, as well as their causes and solutions:

Error code	Cause	Solutions
E0	Absent or incompatible cookware	Place a suitable cooking utensil on the induction hob.
E1	IGBT sensor open circuit / short circuit	Please, have it repaired by a technician.
E2	Internal overheating	First detect whether the air outlet is blocked or not, and check if the induction hob works properly again after cooling down. If it is still not working properly, please have it repaired by a technician.
E3, E4	270 V overvoltage 90 V undervoltage	Check and make sure that the appliance is connected to a correctly installed socket with 220-240 V ~ 50/60 Hz.
E5	Top hob sensor open / short circuit	Please, have it repaired by a technician.
E6	Surface overheating	Disconnect the plug from the socket and wait until the appliance has cooled down. If the problem persists, contact the Technical Support Service of Cecotec and specify the error code.

Troubleshooting:

ERROR	CHECK
1. There is no beep when the hob is plugged in, or no reaction or display when pressing the power button.	Check if plug is damaged.
	Check if power is cut off.
2. Hob turns off after warning with continuous beeps.	Check if the pan is compatible with the magnetic induction system.
	Check whether the pan is centered on the cooking surface.
	Check if the pan is over the stated diameter.
3. The temperature cannot be adjusted.	There may be some kind of hardware or software problem with the device. Please contact Cecotec Technical Support.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02663

Product: Full Magma Double Induction Hob

Voltage: 220 - 240 V~

Frequency: 50 - 60 Hz

Power: 3500 W (split into 2000 W and 1500 W)

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

	Symbol	Value	Unit
Model identification	02658		
Type of cooking hob	Induction hob		
Number of cooking zones		2	-
Heating technology (induction hotplates and cooking zones, radiation hotplates, solid hotplates)	Induction cooking		

	Symbol	Value	Unit
For circular cooking spots or cooking zones: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	Ø	21 - 21	cm
For non-circular lamps or cooking zones: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	L W	- -	cm
Energy consumption per lamp or cooking zone, calculated per kg (*)	Electric cooking	189.2 / 187.6	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	Electric hob	188.4	Wh/kg

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/ batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Plaque à induction 1
2. Plaque à induction 2
3. Écran 1
4. Écran 2
5. Panneau de contrôle 1
6. Panneau de contrôle 2
7. Foyer 1
8. Foyer 2

Note

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Plaque à induction Full Magma Double
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

Réglage de la puissance et de la température

Niveaux de puissance par foyer :

Puissance du foyer gauche (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Puissance du foyer droit (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

Niveaux de température par foyer :

Température du foyer gauche (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Température du foyer droit (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Panneau de contrôle pour les deux plaques Img. 2.

- 1. Fonction
- 2. Minuterie
- 3. Diminuer
- 4. Augmenter
- 5. Verrouillage
- 6. On/Off

Démarrage

Branchez le câble d'alimentation, la plaque émettra un bip et les indicateurs et l'écran clignoteront pendant 1 seconde. L'écran affichera « C » et la plaque à induction s'allumera.

Icône tactile On/Off

- 1. Lorsque la plaque est branchée, appuyez sur l'icône tactile ON/OFF ; l'écran s'allumera et affichera « ON ». La plaque passera en mode veille.
- 2. En mode veille, la plaque s'arrêtera si aucune fonction n'est sélectionnée dans les 30 secondes.

Icône tactile de fonction

- 1. Appuyez sur l'icône tactile de fonction pour sélectionner la température ou la puissance.
- 2. Après avoir sélectionné la fonction, vous pouvez appuyer sur l'icône tactile Augmenter (+) ou Diminuer (-) pour régler la température ou la puissance.

Icône tactile Augmenter (+) / Diminuer (-)

- 1. Les deux icônes tactiles permettent de régler le niveau de température. Le foyer gauche dispose de 10 niveaux de puissance de 200 W à 2000 W et le foyer droit dispose de 8

niveaux de puissance de 200 W à 1500 W. La température peut être réglée de 60 °C à 240 °C.

2. Les icônes tactiles sont également utilisées pour régler l'heure dans la fonction de minuterie.

Icône tactile de la minuterie

1. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie pour régler la minuterie (d'1 minute à 4 heures).
2. Appuyez sur l'icône augmenter (+) ou diminuer (-) pour régler le temps de fonctionnement. Appuyez brièvement sur +/- pour contrôler la minuterie par intervalles d'une minute et appuyez sur +/- pour contrôler la minuterie par intervalles de 10 minutes.

Icône tactile de verrouillage

1. Vous pouvez à tout moment appuyer sur l'icône tactile de verrouillage pour verrouiller la plaque à induction. Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que la plaque à induction ait refroidi.
2. Si vous appuyez sur l'icône tactile de verrouillage pendant 3 secondes, la plaque à induction se déverrouillera et conservera la même configuration que précédemment.

Comment choisir les bons ustensiles de cuisson pour la cuisson par induction

- N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base convient aux plaques à induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée.
- 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. Le diamètre ne peut être inférieur à 12 cm pour que le champ d'énergie soit efficace. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson d'un diamètre supérieur à 26 cm.
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la plaque à induction, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson convient en faisant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de l'ustensile de cuisson. S'il colle ou est attiré par l'ustensile, cela signifie que l'ustensile est compatible avec la plaque à induction.

Si vous n'avez pas d'aimant

1. Versez un peu d'eau dans l'ustensile à tester.
2. Allumez la plaque et attendez au maximum 3 minutes pour voir si l'eau chauffe.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez la plaque à induction après chaque utilisation.
2. Débranchez et attendez que la plaque à induction ait refroidi avant de la nettoyer.
3. Si la surface est sale, nettoyez-la avec un chiffon humide.
4. Maintenez la plaque à induction propre, empêchez les insectes d'y pénétrer afin de maintenir l'appareil en bon état de fonctionnement.
5. Nettoyez les fentes de ventilation à l'aide d'une brosse à dents ou d'un coton-tige pour vous assurer que la sortie d'air est dégagée.
6. La plaque à induction ne doit être réparée que par des professionnels.
7. N'utilisez jamais de chiffons métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la plaque à induction, car cela pourrait la détériorer et l'empêcher de fonctionner correctement.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Codes d'erreur

Lorsque la plaque à induction cesse de fonctionner, elle affiche un code d'erreur correspondant à un problème spécifique. Dans le tableau suivant, vous trouverez tous les codes, ainsi que les causes et les possibles solutions :

Codes d'erreur	Cause	Solutions
E0	Pas d'ustensile de cuisson ou ustensile inapproprié	Placez un ustensile de cuisson approprié sur la plaque à induction.
E1	Circuit ouvert du capteur IGBT/court-circuit	Veuillez le faire réparer par un technicien.
E2	Surchauffe interne.	Déterminez d'abord si la sortie d'air est obstruée ou non, puis vérifiez si la plaque à induction fonctionne à nouveau correctement après avoir été refroidie. Si elle ne fonctionne toujours pas correctement, faites-la réparer par un technicien.
E3, E4	Surtension 270 V Sous-tension 90 V	Vérifiez et assurez-vous que l'appareil est connecté à une prise de courant correctement installée de 220-240 V ~ 50/60 Hz.

E5	Capteur de la plaque supérieure ouvert/court-circuit	Veuillez le faire réparer par un technicien.
E6	Surchauffe de la surface.	Débranchez la fiche de la prise de courant et attendez que l'appareil ait refroidi. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec et indiquez le code d'erreur.

Résolution des problèmes :

ERREUR	Vérification
1. Aucun son lorsque l'appareil s'allume ou lorsqu'on appuie sur le bouton de connexion.	Vérifiez que la prise de courant ne soit pas abîmée.
	Vérifiez qu'il y a du courant électrique.
2. La plaque à induction s'éteint après avoir montré un avis et avoir émis des sons.	Vérifiez que l'ustensile est compatible avec le système d'induction magnétique.
	Vérifiez que la poêle ou la cocotte soient au centre de la surface de cuisson.
	Vérifiez que le récipient ne dépasse pas le diamètre indiqué.
3. La température ne peut pas être réglée.	Il est possible qu'il y ait un problème au niveau du hardware ou du software de l'appareil. Contactez le Service Après-Vente de Cecotec.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02663

Produit : Plaque à induction Full Magma Double

Voltage : 220 - 240 V~

Fréquence : 50 - 60 Hz

Puissance : 3500 W (2000 W et 1500 W)

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	02658		
Type de plaque	Plaque à induction		
Nombre de foyers		2	-
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Plaque à induction		

	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	21 - 21	cm
Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	- -	cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	ECCuisson électrique	189.2 / 187.6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC Plaque	188.4	Wh/kg

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux.

Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

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

9. 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.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

- 1. Induktionskochfeld 1
- 2. Induktionskochfeld 2
- 3. Display 1
- 4. Display 2
- 5. Bedienfeld 1
- 6. Bedienfeld 2
- 7. Kochumfang 1
- 8. Kochumfang 2

Hinweis

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später 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 technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Induktionsplatte Full Magma Double
- Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Temperatur-/Leistungseinstellung

Stufen pro Leistungseinstellung:

Leistung linke Kochzone (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
-----------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

DEUTSCH

Leistung Kochzone rechts (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		
------------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	--	--

Stufen pro Temperatureinstellung:

Temperatur der linken Kochzone (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatur der Kochzone rechts (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Bedienfeld für beide TafelnAbb. 2.

- 1. Funktion
- 2. Timer
- 3. Verringern
- 4. Erhöhen
- 5. Blockierung
- 6. On/Off

Einschalten

Stecken Sie das Netzkabel ein, das Board piept und die Anzeigen und das Display blinken 1 Sekunde lang. Auf dem Display wird „C“ angezeigt und das Induktionskochfeld schaltet sich ein.

Touch-Symbol ON/OFF

- 1. Wenn die Karte an das Stromnetz angeschlossen ist, drücken Sie auf das Berührungssymbol ON/OFF; das Display leuchtet auf und zeigt „ON“ an. Die Karte wechselt in den Standby-Modus.
- 2. Im Standby-Modus schaltet sich das Kochfeld ab, wenn innerhalb von 30 Sekunden keine Funktion gewählt wird.

Funktions Touch-Symbol

- 1. Drücken Sie das Funktionssymbol, um Temperatur oder Leistung auszuwählen.
- 2. Nachdem Sie die Funktion ausgewählt haben, können Sie das Berührungssymbol Erhöhen (+) oder Verringern (-) drücken, um die Temperatur oder die Leistung einzustellen.

Touch-Symbol Erhöhen (+) / Verringern (-):

- 1. Die beiden Berührungssymbole dienen zum Einstellen der Temperaturstufe. Die linke Kochzone hat 10 Leistungsstufen von 200W bis 2000W und die rechte Kochzone hat

8 Leistungsstufen von 200W bis 1500W. Die Temperatur kann von 60 °C bis 240 °C eingestellt werden.

- Die Touch-Symbole werden auch zum Einstellen der Zeit in der Timer-Funktion verwendet.

Timer Touch-Symbol

- Drücken Sie das Timer Touch-Symbol, um den Timer einzustellen (von 1 Minute bis 4 Stunden).
- Drücken Sie das Symbol Erhöhen (+) oder Verringern (-), um die Laufzeit einzustellen. Drücken Sie kurz +/-, um den Timer in 1-Minuten-Schritten zu steuern, und halten Sie +/- gedrückt, um den Timer in 10-Minuten-Schritten zu steuern.

Sperren Touch-Symbol

- Drücken Sie jederzeit auf das Symbol Lock touch, um das Induktionskochfeld zu sperren. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Induktionskochfeld abgekühlt ist.
- Wenn Sie das Touch-Symbol Sperren 3 Sekunden lang drücken, wird das Induktionskochfeld entsperrt und behält den gleichen Status wie zuvor.

Wie man die richtigen Küchenutensilien für das Induktionskochen auswählt

- Verwenden Sie nur Küchenutensilien mit einem für das Induktionskochfeld geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Geräts.
- Kochgeschirr ausfolgenden Materialien ist unverträglich: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Verwenden Sie kein Küchenutensil mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.
- Vergewissern Sie sich, dass der Boden Ihres Küchenutensil glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Setzen Sie das Küchenutensil immer mittig in die Kochzone. Der Durchmesser darf nicht kleiner als 12 cm sein, damit das Energiefeld seine Wirkung entfalten kann. Verwenden Sie kein Küchenutensil mit einem Durchmesser von mehr als 26 cm.
- Heben Sie Küchenutensil immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie es nicht, denn es könnte das Glas zerkratzen.
- Ob Ihr Küchenutensil geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung der Unterseite des Geräts. Bleibt sie haften oder wird sie vom Küchenutensil angezogen, bedeutet dies, dass das Küchenutensil mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.

Wenn Sie keinen Magneten haben

- Gießen Sie etwas Wasser in das zu prüfende Utensil.
- Vierta un poco de agua en el utensilio que vaya a probar.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- 1. Reinigen Sie das Induktionskochfeld nach jedem Gebrauch.
- 2. Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Induktionskochfeld abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- 3. Wenn die Oberfläche verschmutzt ist, wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab.
- 4. Halten Sie das Induktionskochfeld sauber und verhindern Sie das Eindringen von Insekten, um das Gerät in gutem Zustand zu halten.
- 5. Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen mit einer Zahnbürste oder einem Wattestäbchen, um sicherzustellen, dass der Luftauslass frei ist.
- 6. Das Induktionskochfeld sollte nur von Fachleuten repariert werden.
- 7. Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfeldes niemals metallische Tücher oder Scheuermittel, da dies zu einer Verschlechterung und zum Ausfall der Funktionstüchtigkeit des Kochfeldes führen kann.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlercode

Wenn das Induktionskochfeld nicht mehr funktioniert, zeigt es einen Fehlercode an, der sich auf ein bestimmtes Problem bezieht. In der folgenden Tabelle finden Sie alle Codes, sowie deren Ursachen und Lösungen:

Fehlercode	Ursache	Lösungen
E0	Kein Küchenutensil / Unverträgliches Küchenutensil	Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf das Induktionskochfeld.
E1	IGBT Leerlauf/Kurzschluss- Sensor	Bitte lassen Sie es von einem Techniker reparieren.
E2	Interne Überhitzung	Stellen Sie zunächst fest, ob der Luftauslass blockiert ist oder nicht, und prüfen Sie, ob das Induktionskochfeld nach dem Abkühlen wieder ordnungsgemäß funktioniert. Wenn es dann immer noch nicht richtig funktioniert, lassen Sie es bitte von einem Techniker reparieren.

E3, E4	Überspannung 270 V Unterspannung 90 V	Überprüfen Sie, ob das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit 220-240 V ~ 50/60 Hz angeschlossen ist und stellen Sie dies sicher.
E5	Sensor auf der oberen Platine offener/kurzer Stromkreis	Bitte lassen Sie es von einem Techniker reparieren.
E6	Überhitzung der Oberfläche	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst und geben Sie den Fehlercode an.

Fehlerbehebung:

FEHLER	ÜBERPRÜFEN
4. Kein Piepton, wenn das Produkt angeschlossen ist oder wenn der Netzschalter gedrückt wird.	Überprüfen Sie sich, ob der Stecker beschädigt ist.
	Überprüfen Sie sich, ob elektrischer Strom fließt.
5. Die Induktionsplatte erlischt, nachdem eine Warnung und Signaltöne angezeigt wurden.	Prüfen Sie, ob der Herd mit dem magnetischen Induktionssystem kompatibel ist.
	Überprüfen Sie, ob die Pfanne oder der Topf auf der Kochfläche zentriert ist.
	Überprüfen Sie, ob der Behälter den angegebenen Durchmesser überschreitet.
6. Die Temperatur kann nicht reguliert werden.	Möglicherweise liegt ein Hardware- oder Softwareproblem mit dem Gerät vor. Bitte wenden Sie sich an den technischen Support von Cecotec.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02663

Produkt: Induktionsplatte Full Magma Double

DEUTSCH

Spannung: 220 - 240 V~
Frequenz: 50 - 60 Hz
Leistung: 3500 W (aufgeteilt in 2000 W und 1500 W)

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	02658		
Art des Kochfeldes	Induktionsplatte		
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		2	-
Heiztechnik (Induktionskochplatten und -kochzonen, Strahlungskochplatten, feste Kochplatten)	Induktionskochfeld		

	Symbol	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	Ø	21 - 21	cm
Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	- -	cm
Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	Elektrisches Kochen EC	189.2 / 187.6	Wh/kg
Energieverbrauch der Platte, berechnet pro kg (*)	Elektrische Grillplatte EC	188.4	Wh/kg

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden [REDACTED] bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. 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).

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Piano cottura a induzione 1
2. Piano cottura a induzione 2
3. Display 1
4. Display 2
5. Pannello di controllo 1
6. Pannello di controllo 2
7. Zona di cottura 1
8. Zona di cottura 2

Nota bene

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di 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 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 a induzione Full Magma Double
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Regolazione della temperatura/potenza

Impostazioni di potenza:

Potenza della zona di cottura sinistra (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Potenza della zona di cottura destra (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

Impostazioni di temperatura:

Temperatura della zona di cottura sinistra (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatura della zona di cottura destra (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Pannello di controllo di entrambi i piani cottura Fig. 2.

1. Icona di funzione
2. Icona del timer
3. Icona di riduzione
4. Icona di aumento
5. Icona di blocco
6. Icona di alimentazione

Accensione

Collegare il cavo CA: il piano cottura emetterà un segnale acustico e le spie e il display lampeggeranno per 1 secondo, quindi il display mostrerà "C" e il piano cottura a induzione si accenderà.

Icona di alimentazione

1. Col piano cottura collegato alla corrente, toccare l'icona di alimentazione: il display si accenderà e mostrerà "ON", quindi il piano cottura entrerà in standby.
2. In modalità Standby, il piano cottura smetterà di funzionare dopo 30 secondi di inattività.

Icona di funzione

1. Toccare l'icona di funzione per cambiare tra temperatura e potenza.
2. Dopo aver selezionato la funzione, toccare l'icona di aumento (+) o riduzione (–) per regolare la temperatura o la potenza.

Icona di aumento (+) e riduzione (-)

1. Toccare le icone di aumento o riduzione per regolare i parametri di potenza e temperatura. La zona di cottura sinistra ha 10 livelli di potenza, da 200 W a 2000 W; la zona di cottura destra ha 8 livelli di potenza, da 200 W a 1500 W. La temperatura può essere regolata da 60 °C a 240 °C.
2. Le icone di aumento e riduzione possono anche essere usare per impostare il timer.

Icona del timer

1. Toccare l'icona del timer per configurare il timer da 1 minuto a 4 ore.
2. Toccare le icone di aumento (+) o riduzione (-) per regolare il tempo di funzionamento. Toccare brevemente le icone +/- per regolare il timer a incrementi o decrementi di 1 minuto; toccare a lungo le icone +/- per regolare il timer a incrementi o decrementi di 10 minuti.

Icona di blocco

1. Toccare l'icona di blocco in qualunque momento durante il funzionamento per bloccare il piano cottura a induzione. Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che il piano cottura a induzione si sia raffreddato.
2. Toccando l'icona di blocco per 3 secondi, il piano cottura a induzione si sbloccherà e ritornerà allo stato di configurazione precedente.

Selezione degli utensili di cottura adatti a induzione

- Usare solo utensili di cottura con un fondo adatto all'uso su un piano cottura a induzione. Cercare il simbolo d'induzione sulla confezione o sul fondo dell'utensile di cottura.
- Gli utensili realizzati con i seguenti materiali sono incompatibili: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Non utilizzare utensili di cottura con bordi seghettati o con fondo curvo.
- Assicurarsi che la base dell'utensile sia liscia, dello stesso diametro della zona di cottura e di appoggiarla adeguatamente al vetro del piano cottura. Centrare sempre gli utensili sulla zona di cottura. Il diametro dell'utensile non può essere inferiore a 12 cm per garantire l'effetto del campo energetico. Non utilizzare utensili di cottura con un diametro maggiore di 26 cm.
- Sollevare sempre gli utensili di cottura dal piano cottura a induzione; evitare di trascinarli per non graffiare il vetro.
- È possibile verificare se gli utensili di cottura sono adatti con un test del magnete. Spostare un magnete verso la base dell'utensile di cottura. Se il magnete rimane attaccato o viene attratto dall'utensile, significa che quest'ultimo è compatibile con il piano cottura a induzione.

Se non si possiede un magnete

1. versare un po' d'acqua nell'utensile da testare;

2. accendere il piano cottura e attendere non più di 3 minuti per verificare se l'acqua si riscalda.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire il piano cottura a induzione dopo ogni uso.
2. Scollega la spina e attendere che il piano cottura a induzione si raffreddi prima di pulirlo.
3. Se la superficie è sporca, pulirla con un panno umido.
4. Mantenere pulito il piano cottura a induzione ed evitare l'ingresso di insetti per mantenerlo in buone condizioni di funzionamento.
5. Pulire le griglie di ventilazione con uno spazzolino da denti o un bastoncino di cotone per eliminare eventuali ostruzioni dall'uscita dell'aria.
6. Rivolgersi unicamente a professionisti qualificati per riparare il piano cottura a induzione.
7. Non utilizzare mai panni metallici o detersivi abrasivi per pulire il piano cottura al fine di evitare deterioro e malfunzionamenti.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di errore

Se il piano cottura a induzione smette di funzionare, il display mostrerà il codice dell'errore riscontrato. Nella tabella seguente sono riportati tutti i codici, le cause e le soluzioni:

Codici di errore	Causa	Soluzioni
E0	Nessun utensile di cottura / Utensile incompatibile	Posizionare un utensile di cottura adatto sul piano cottura a induzione.
E1	Sensore IGBT di circuito aperto / cortocircuito	Rivolgersi a un tecnico per la riparazione.
E2	Surriscaldamento interno	Per prima cosa, verificare se l'uscita dell'aria è ostruita o meno e controllare se il piano cottura a induzione funziona di nuovo correttamente dopo il raffreddamento. Se il problema persiste, rivolgersi a un tecnico per la riparazione.
E3, E4	Sovratensione: 270 V Sottotensione: 90 V	Controllare e assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente da 220-240 V ~ 50/60 Hz correttamente installata.

E5	Sensore del pannello superiore aperto / cortocircuito	Rivolgersi a un tecnico per la riparazione.
E6	Surriscaldamento della superficie.	Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi. Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza post-vendita e specificare il codice di errore.

Risoluzione dei problemi:

ERRORE	VERIFICA
7. Nessun segnale acustico al collegamento elettrico e nessuna reazione dopo aver toccato l'icona di alimentazione.	Verificare se la presa della corrente è danneggiata.
	Controllare che vi sia corrente elettrica.
8. Il piano cottura a induzione si spegne posteriormente alla visualizzazione di un avviso e all'emissione di segnali acustici.	Verificare se l'utensile è compatibile con il sistema a induzione magnetica.
	Verificare se la padella o la pentola sia collocata al centro della superficie di cottura.
	Accertarsi che l'utensile non superi il diametro indicato.
9. Non è possibile regolare la temperatura.	Possibile problema hardware o software. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02663
Prodotto: piano cottura a induzione Full Magma Double
Tensione: 220 - 240 V ~
Frequenza: 50 - 60 Hz
Potenza: 3500 W (suddivisi in 2000 W e 1500 W)

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.
Fabbricato in China | Progettato in Spagna

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello	02658		
Tipo di piano cottura	Piano cottura a induzione		
Numero di zone di cottura		2	-
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)	Cottura a induzione		

	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	Ø	21 - 21	cm
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	Lunghezza Larghezza	- -	cm
Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	Cottura elettrica EC	189,2/187,6	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	Piano cottura	188,4	Wh/kg

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

9. 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, riapparecchio, 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.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

- 1. Placa de indução 1
- 2. Placa de indução 2
- 3. Ecrã 1
- 4. Ecrã 2
- 5. Painel de controlo 1
- 6. Painel de controlo 2
- 7. Zona de cozedura 1
- 8. Zona de cozedura 2

Nota

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite 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 incluídos 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 de indução Full Magma Double
- Este manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

Definições de temperatura/potência

Níveis por potência:

Potência da zona de cozedura esquerda (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
---	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

Potência da zona de cozedura direita (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		
--	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	--	--

Níveis de temperatura:

Temperatura da zona de cozedura esquerda (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatura da zona de cozedura direita (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Painel de controlo para ambas as placasFig. 2.

- 1. Função
- 2. Temporizador
- 3. Diminuir
- 4. Aumentar
- 5. Bloqueio
- 6. ON/OFF

Ligado

Ligue o cabo CA, a placa emitirá um sinal sonoro e os indicadores e o ecrã piscarão durante 1 segundo. O ecrã mostrará "C" e a placa de indução ligar-se-á.

Ícone tátil ON/OFF

- 1. Quando a placa estiver ligada à fonte de alimentação, toque no ícone tátil ON/OFF; o ecrã acender-se-á e mostrará "ON". A placa entrará no modo Standby.
- 2. No modo Standby, a placa deixará de funcionar se não for selecionada nenhuma função durante 30 segundos.

Ícone tátil Função

- 1. Toque no ícone tátil de função para selecionar a temperatura ou a potência.
- 2. Depois de selecionar a função, pode tocar no ícone tátil Aumentar (+) ou Diminuir (-) para definir a temperatura ou a potência.

Ícone tátil Aumentar (+) / Diminuir (-):

- 1. Os dois ícones táteis são utilizados para ajustar o nível de temperatura. A zona de cozedura esquerda tem 10 níveis de potência de 200 W até 2000 W e a zona de cozedura direita tem 8 níveis de potência de 200 W a 1500 W. A temperatura pode ser definida de 60 °C até 240 °C.

- Os ícones táteis também são utilizados para definir a hora na função Temporizador.

Ícone tátil Temporizador

- Toque no ícone tátil Temporizador para definir o temporizador (de 1 minuto a 4 horas).
- Toque no ícone Aumentar (+) ou Diminuir (-) para definir o tempo de funcionamento. Toque brevemente no +/- para controlar o temporizador em intervalos de 1 minuto e toque sem soltar +/- para controlar o temporizador em intervalos de 10 minutos.

Ícone tátil Bloqueio

- Em qualquer altura, toque no ícone tátil Bloqueio para bloquear a placa de indução. Desligue a ficha da tomada e esperar que a placa de indução arrefeça.
- Se tocar no ícone tátil Bloqueio durante 3 segundos, a placa de indução desbloqueará e manterá o mesmo estado que anteriormente.

Como escolher o utensílio de cozinha adequado para a placa de indução

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo dos utensílios de cozinha.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.
- Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva.
- Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, deitada contra o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centrar sempre o utensílio na área de cozedura. O diâmetro não pode ser inferior a 12 cm para garantir que o campo de energia tem efeito. Não utilize utensílios de cozinha com um diâmetro superior a 26 cm.
- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os deslizar, pois poderiam arranhar o vidro.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados por meio de um teste magnético. Mova um íman para a base dos utensílios de cozinha. Se a placa se colar ou for atraída pelo utensílio, isso significa que o utensílio é compatível com a placa de indução.

Se não tiver um íman

- Deite um pouco de água no utensílio a testar.
- Ligue a placa e espere no máximo 3 minutos para ver se a água aquecer.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe a placa de indução após cada utilização.
- Desligue a ficha da tomada e espere que a placa de indução arrefeça antes de a limpar.
- Se a superfície ficar suja, limpe-a com um pano húmido.

- 4. Mantenha a placa de indução limpa, evite a entrada de insetos para manter o aparelho em bom estado de funcionamento.
- 5. Limpe as aberturas de ventilação com uma escova de dentes ou um cotonete para garantir que a saída de ar está desobstruída.
- 6. A placa de indução só deve ser reparada por profissionais.
- 7. Nunca utilize panos metálicos ou detergentes abrasivos para limpar a placa de indução, pois isso pode provocar a sua deterioração e a interrupção do seu bom funcionamento.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro

Quando a placa de indução deixar de funcionar, apresentará um código de erro referente a um problema específico. Na tabela seguinte, pode encontrar todos os códigos, bem como as suas causas e soluções:

Código de erro	Causa	Soluções
E0	Sem utensílio de cozinha ou utensílio de cozinha não apto.	Coloque um utensílio de cozinha adequado sobre a placa de indução.
E1	Sensor IGBT circuito aberto / curto-circuito.	Solicite a reparação por um técnico.
E2	Sobreaquecimento interno.	Em primeiro lugar, detete se a saída de ar está bloqueada ou não e verifique se a placa de indução volta a funcionar corretamente após o arrefecimento. Se continuar a não funcionar corretamente, solicite a reparação por um técnico.
E3, E4	Sobretensão 270 V Subtensão 90 V	Verifique e certifique-se de que o aparelho está ligado a uma tomada corretamente instalada com 220-240 V ~ 50/60 Hz.
E5	Sensor da placa superior aberto / curto-circuito	Solicite a reparação por um técnico.
E6	Sobreaquecimento da superfície	Desligue a ficha da tomada e esperar que a placa de indução arrefeça. Se o problema persistir, contacte o serviço pós-venda e indique o código de erro.

Resolução de problemas

ERRO	VERIFICAÇÃO
1. Nenhum bip ao conectar o produto ou nenhuma reação ao pressionar o botão de ligar.	Verifique se a ficha estiver danificada.
	Verifique que haja corrente elétrica.
2. A placa de indução desliga-se depois de aparecer um aviso e emitir um sinal sonoro.	Verifique se a panela é compatível com o sistema de indução magnética.
	Verifique se a frigideira ou panela está centrada na superfície para cozinhar.
	Verifique se o recipiente supera o diâmetro indicado.
3. Não é possível regular a temperatura.	Pode haver algum tipo de problema de hardware ou software com o aparelho. Por favor, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 02663
Produto: Placa de indução Full Magma Double
Tensão: 220-240 V
Frequência: 50 - 60 Hz
Potência: 3500 W (divididos em 2000 W e 1500 W)

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado na Espanha

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	02658		
Tipo de placa de indução	Placa de indução		
Número de seletores das zonas de cozedura		2	-

Tecnologia de aquecimento (placas de indução e zonas de cozedura, placas de radiação, placas sólidas)	Cozinhar por indução.
---	-----------------------

	Símbolo	Valor	Unidade
Para os pontos ou zonas de cozedura circulares: diâmetro da área útil de cada ponto de cozedura elétrico, arredondado aos 5 mm mais próximos.	Ø	21 - 21	cm
Para os pontos ou zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada luz ou zona de cozedura elétrica, arredondados aos 5 mm mais próximos	L W	- -	cm
Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC cozedura elétrica	189,2 / 187,6	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC placa elétrica	188,4	Wh/kg

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou bateria deve ser eliminado separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

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

9. 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.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Inductiekookplaat 1
2. Inductiekookplaat 2
3. Display 1
4. Display 2
5. Bedieningspaneel 1
6. Bedieningspaneel 2
7. Kookontrek 1
8. Kookontrek 2

Opmerking

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Cecotec Technische Dienst.

Inhoud van de doos

- Inductieplaat Full Magma Double
- Handleiding

3. WERKING

Temperatuur-/vermogensinstelling

Niveaus per vermogensinstelling:

Vermogen linker kookzone (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
------------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

Vermogen kookzone rechts (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		
------------------------------------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	--	--

Niveaus per temperatuurinstelling:

Temperatuur kookzone links (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Temperatuur kookzone rechts (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Bedieningspaneel voor beide kookzones Afb. 2.

1. Functie
2. Timer
3. Verlagen
4. Verhogen
5. Kinderslot
6. Aan/uit

Inschakelen

Steek de stekker in het stopcontact, de kookzone geeft een pieptoon en de indicatoren en het scherm knipperen 1 seconde. Op het display verschijnt "C" en de inductiekookplaat wordt ingeschakeld.

AAN/UIT Touch icoon

1. Wanneer de inductiekookplaat is aangesloten op de voeding, drukt u op het ON/OFF Touch icoon; het scherm licht op en toont "ON". De kookplaat schakelt over naar de stand-bymodus.
2. In stand-by stopt de kookplaat met werken als er binnen 30 seconden geen functie wordt geselecteerd.

Functie Touch icoon

1. Druk op de functie Touch icoon om temperatuur of vermogen te selecteren.
2. Nadat u de functie hebt geselecteerd, kunt u op het aanraakicoon Verhogen (+) of Verlagen (-) drukken om de temperatuur of het vermogen aan te passen.

Verhogen (+) / Verlagen (-) Touch icoon

1. De twee Touch iconen worden gebruikt om het temperatuurniveau aan te passen. De linker kookzone heeft 10 vermogensstanden van 200W tot 2000W en de rechter kookzone heeft 8 vermogensstanden van 200W tot 1500W. De temperatuur kan worden ingesteld van 60 °C tot 240 °C.
2. De aanraak iconen worden ook gebruikt om de tijd in te stellen in de timerfunctie.

Timer Touch icoon

1. Druk op het aanraak icoon Timer om de timer in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur).
2. Druk op het icoon Verhogen (+) of Verlagen (-) om de gebruikstijd aan te passen. Druk kort op +/- om de timer in intervallen van 1 minuut te bedienen en houd +/- ingedrukt om de timer in intervallen van 10 minuten te bedienen.

Blokkering Touch icoon

1. Druk op elk moment op het aanraak icoon Vergrendelen om de inductiekookplaat te vergrendelen. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de inductiekookplaat is afgekoeld.
2. Als u het aanraak icoon Vergrendelen 3 seconden lang ingedrukt houdt, wordt de inductiekookplaat ontgrendeld en behoudt deze dezelfde status als voorheen.

Hoe kies je de juiste kookgerei voor inductie koken?

- Gebruik alleen keukengerei met een bodem die geschikt is voor de inductiekookplaat. Kijk voor het inductiesymbool op de verpakking van het keukengerei.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.
- Zorg ervoor dat de onderkant van je keukengerei glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. De diameter mag niet kleiner zijn dan 12 cm om ervoor te zorgen dat het energieveld effect heeft. Gebruik geen kookgerei met een diameter van meer dan 26 cm.
- Til keukengerei altijd op van de inductiekookplaat, niet schuiven, want dan kunnen er krassen op het glas komen.
- U kunt controleren of uw keukengerei geschikt is door middel van een magneetest. Beweeg een magneet naar de onderkant van het keukengerei. Als het blijft plakken of door het keukengerei wordt aangetrokken, betekent dit dat het keukengerei geschikt is voor de inductiekookplaat.

Als u geen magneet heeft

1. Giet wat water in het te testen keukengerei.
2. Zet de kookplaat aan en wacht niet langer dan 3 minuten om te zien of het water warm wordt.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

1. Reinig de inductiekookplaat na elk gebruik.
2. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de inductiekookplaat is afgekoeld voordat u deze schoonmaakt.
3. Als het oppervlak vuil wordt, veeg het dan af met een vochtige doek.
4. Houd de inductiekookplaat schoon, voorkom dat insecten binnendringen om het apparaat in goede staat te houden.
5. Reinig de luchtopeningen met een tandenborstel of een wattenstaafje om ervoor te zorgen dat de luchtuitlaat vrij is.
6. De inductiekookplaat mag alleen worden gerepareerd door professionals.
7. Gebruik nooit metalen doeken of schurende schoonmaakmiddelen om de kookplaat schoon te maken, want hierdoor kan de kookplaat verslechteren en niet meer goed werken.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Foutcodes

Wanneer de inductiekookplaat niet meer werkt, geeft deze een foutcode waar die verwijst naar een specifiek probleem. In de volgende tabel vind je alle codes en hun oorzaken en oplossingen:

Foutmelding	Oorzaak	Oplossing
E0	Geen keukengerei of ongeschikt keukengerei.	Plaats een geschikt kookgerei op de inductiekookplaat.
E1	IGBT open-circuit/ kortsluiting sensor	Laat het repareren door een technicus.
E2	Interne oververhitting	Controleer eerst of de luchtuitlaat geblokkeerd is en of de inductiekookplaat weer goed werkt na het afkoelen. Als het nog steeds niet goed werkt, laat het dan repareren door een technicus.
E3, E4	Overspanning 270 V Onderspanning 90 V	Controleer of het apparaat is aangesloten op een correct geïnstalleerd stopcontact met 220-240 V ~ 50/60 Hz.

NEDERLANDS

E5	Bovenste kookplaat sensor open/ kortsluiting	Laat het repareren door een technicus.
E6	Oververhitting oppervlak	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de After Sales Service en geef de foutcode op.

Probleemoplossing:

FOUT	CHECK
1. Geen pieptoon bij de aansluiting van het toestel of geen reactie bij het indrukken van de aan/uitknop	Bekijk of de stekker beschadigd is.
	Kijk of er stroom is.
2. Het toestel schakelt uit na het tonen van een melding en het produceren van pieptonen.	Controleer of de kookplaat compatibel is met het magnetische inductiesysteem.
	Controleer of de pot of pan in het midden van de kookplaat staan.
	Bekijk of de diameter van de pot of pan voldoet.
3. De temperatuur is niet te regelen.	Er kan een hardware- of softwareprobleem zijn met het apparaat. Neem contact op met de klantenservice van Cecotec.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02663

Product: Inductieplaat Full Magma Double

Voltage: 220 - 240 V~

Frequentie: 50 - 60 Hz

Vermogen: 3500 W (verdeeld in 2000 W en 1500 W)

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	02658		
Type kookplaat	Inductiekookplaat		
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		2	-
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)	Inductie kookplaat		

	Symbool	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaatsen of kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookplaat, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	21 - 21	Cm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L W	- -	Cm
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC Elektrisch koken	189.2/ 187.6	Wh/kg
Energieverbruik van de plaat, berekend per kg (*)	EC Elektrische bakplaat	188.4	Wh/kg

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Płyta indukcyjna 1
2. Płyta indukcyjna 2
3. Display 1
4. Display 2
5. Panel sterowania 1
6. Panel sterowania 2
7. Obwód gotowania 1
8. Obwód gotowania 2

Uwaga

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania

- Płyta indukcyjna Full Magma Double
- Ta instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Ustawienie temperatury/mocy

Poziomy na regulację mocy:

Moc lewego pola grzejnego (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Moc prawego pola grzejnego (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

Poziomy według regulacji temperatury:

Temperatura lewego pola grzejnego (°C)	60	80	100° do	120	140	160	180	200	220	240
Temperatura prawej strefy gotowania (°C)	60	80	100° do	120	140	160	180	200	220	240

Panel sterowania dla obu płyt Rys. 2.

- 1. Funkcja
- 2. Czasomierz
- 3. Zmniejszyć
- 4. Zwiększyć
- 5. Blokada
- 6. On/Off

Włączony

Podłącz przewód zasilający, płyta wyda sygnał dźwiękowy, a wskaźniki i ekran będą migać przez 1 sekundę. Na wyświetlaczu pojawi się „C” i płyta indukcyjna włączy się.

Ikona przycisku ON/OFF

- 1. Gdy płyta jest podłączona do prądu, naciśnij ikonę dotykową ON/OFF; wyświetlacz włączy się i pokaże „ON”. Tablica przejdzie w tryb gotowości.
- 2. W trybie gotowości płyta przestanie działać, jeśli w ciągu 30 sekund nie zostanie wybrana żadna funkcja.

Dotknij ikony Funkcja

- 1. Dotknij ikony dotykowej Funkcja, aby wybrać temperaturę lub moc.
- 2. Po wybraniu funkcji możesz dotknąć ikony dotykowej Zwiększ (+) lub Zmniejsz (-), aby dostosować temperaturę lub moc.

Dotknij ikony Zwiększ (+) / Zmniejsz (-):

- 1. Dwie ikony dotykowe służą do regulacji poziomu temperatury. Lewa strefa gotowania ma 10 poziomów mocy od 200 W do 2000 W, a prawa strefa gotowania ma 8 poziomów

mocy od 200 W do 1500 W. Temperaturę można ustawić w zakresie od 60°C do 240 °C.

- Ikony dotykowe służą również do ustawiania czasu w funkcji czasomierza.

Ikona dotykowa czasomierza

- Dotknij ikony dotykowej Timer, aby ustawić timer (od 1 minuty do 4 godzin).
- Dotknij ikony Zwiększ (+) lub Zmniejsz (-), aby dostosować czas pracy. Krótkie naciśnięcie +/- steruje timerem w odstępach 1-minutowych, a długie naciśnięcie +/- steruje timerem w odstępach 10-minutowych.

Dotknij Ikona blokady

- W dowolnym momencie naciśnij ikonę blokady dotykowej, aby zablokować płytę indukcyjną. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie.
- Jeśli naciśniesz ikonę dotykową Zablokuj przez 3 sekundy, płyta indukcyjna odblokuje się i zachowa ten sam stan co poprzednio.

Jak wybrać odpowiednie naczynie na indukcję

- Używać wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do płyty indukcyjnej. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Niekompatybilne są naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.
- Nie używaj naczyń kuchennych z postrzępionymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj naczynie w strefie gotowania. Średnica nie może być mniejsza niż 12 cm, aby zapewnić działanie pola energetycznego. Nie używać naczyń o średnicy większej niż 26 cm.
- Zawsze zdejmuj naczynia z płyty indukcyjnej, nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnesu. Przesuń magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli przykleja się lub przyciąga do naczynia, oznacza to, że jest kompatybilne z płytą indukcyjną.

Jeśli nie masz magnesu

- Nalej trochę wody na naczynie, które chcesz sprawdzić.
- Włączyć płytę i odczekać nie więcej niż 3 minuty, aby sprawdzić, czy woda się nagrzewa.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść płytę indukcyjną po każdym użyciu.
- Odłącz ją i poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie przed jej czyszczeniem.
- Jeśli powierzchnia ulegnie zabrudzeniu, przetrzyj ją wilgotną ściereczką.

4. Proszę utrzymywać płytę indukcyjną w czystości, zapobiegać przedostawaniu się owadów, aby urządzenie działało dobrze.
5. Wyczyść otwory wentylacyjne szczoteczką do zębów lub wacikiem, aby upewnić się, że wylot powietrza jest czysty.
6. Płyta indukcyjna powinna być naprawiana wyłącznie przez profesjonalistów.
7. Nigdy nie używaj metalowych szmatek ani ściernych detergentów do czyszczenia płyty, ponieważ mogą one ulec zniszczeniu i przestać działać prawidłowo.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kody błędów

Kiedy płyta indukcyjna przestaje działać, pokazuje kod błędu, który odnosi się do konkretnego problemu. W poniższej tabeli znajdziesz wszystkie kody, a także ich przyczyny i rozwiązania:

Kod błędu	Powód	Rozwiązania
E0	Bez naczynia kuchennego / Niekompatybilnego naczynia kuchennego	Umieść odpowiednie naczynie na płycie indukcyjnej.
E1	Przerwa w obwodzie / zwarcie czujnika IGBT	Proszę udać się do technika w celu naprawy.
E2	Wewnętrzne przegrzanie	Najpierw sprawdź, czy wylot powietrza jest zablokowany, czy nie, a następnie sprawdź, czy płyta indukcyjna ponownie działa prawidłowo po ostygnięciu. Jeśli nadal nie działa prawidłowo, udaj się do technika w celu naprawy.
E3, E4	Przebiegnięcie 270V Podnapięcie 90 V	Sprawdź i upewnij się, że urządzenie jest podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego o napięciu 220-240 V ~ 50/60 Hz.
E5	Otwarcie / zwarcie czujnika górnej płyty	Proszę udać się do technika w celu naprawy.
E6	Przegrzanie powierzchni	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z serwisem posprzedażowym i podaj kod błędu.

Rozwiązanie problemu:

BŁĄD	WERYFIKACJA
1. Brak sygnału dźwiękowego po podłączeniu produktu lub brak reakcji na naciśnięcie przycisku zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka nie jest uszkodzona.
	Sprawdź, czy jest prąd elektryczny.
2. Płyta indukcyjna wyłącza się po wyświetleniu ostrzeżenia i wyemitowaniu sygnału dźwiękowego.	Sprawdź, czy garnek jest kompatybilny z systemem indukcji magnetycznej.
	Sprawdź, czy patelnia lub garnek jest wyśrodkowany na powierzchni gotowania.
	Sprawdź, czy pojemnik nie przekracza wskazanej średnicy.
3. Nie można regulować temperatury.	Możliwe, że wystąpił jakiś problem ze sprzętem lub oprogramowaniem urządzenia. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 02663
Produkt: Płyta indukcyjna Full Magma Double
Napięcie: 220 - 240 V~
Frekwencja: 50 - 60 Hz
Moc: 3500 W (podzielone na 2000 W i 1500 W)

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.
Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu	02658		
Typ płyty kuchennej	Płyta indukcyjna		

Liczba przetęczników świateł i/lub stref gotowania		2	-
Technika grzewcza (indukcyjne miejsca i strefy gotowania, promienniki, płyty state)	Kuchni indukcyjnych.		

	Symbol	Wartość	Ilość
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdej elektrycznej płyty grzejnej, zaokrąglona do najbliższej części 5 mm	Ø	21 - 21	cm
W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub stref gotowania: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdej elektrycznej płyty grzejnej lub strefy gotowania, w zaokrągleniu do najbliższej części 5 mm	L W	- -	cm
Zużycie energii na ognisko lub pole grzejne, w przeliczeniu na kg (*)	ECcocci6n el6ctrica	189.2 / 187.6	Wh/kg
Zużycie energii przez talerz w przeliczeniu na kg (*)	Płyta elektryczna	188.4	Wh/kg

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel. Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Indukční deska 1
2. Indukční deska 2
3. Displej 1
4. Displej 2
5. Ovládací panel 1
6. Ovládací panel 2
7. Varný obvod 1
8. Varný obvod 2

Poznámka

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.

Obsah krabice

- Indukční deska Full Magma Double
- Tento návod k použití

3. PROVOZ

Nastavení teploty/výkonu

Úrovně pro nastavení výkonu:

Výkon levé varné zóny (W)	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
Výkon pravé varné zóny (W)	200	400	600	800	1000	1200	1300	1500		

Úrovně pro nastavení teploty:

Teplota levé varné zóny (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
Teplota pravé varné zóny (°C)	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

Ovládací panel pro obě desky Obr. 2.

1. Funkce
2. Časovač
3. Snížit
4. Zvýšit
5. Zablokování
6. On/Off

Zapnutí

Zapojte síťový kabel CA deska zapípá a indikátory a displej budou 1 sekundu blikat. Na obrazovce se zobrazí „C“ a indukční varná deska se zapne.

Dotyková ikona On/Off

1. Když je deska připojena k napájení, stiskněte dotykovou ikonu ON/OFF; obrazovka se rozsvítí a zobrazí se „ON“. Deska přejde do pohotovostního režimu Standby.
2. V pohotovostním režimu Standby varná deska přestane pracovat, pokud během 30 sekund nezvolíte žádnou funkci.

Dotyková ikona Funkce

1. Stisknutím dotykové ikony Funkce vyberte teplotu nebo výkon.
2. Po výběru funkce můžete stisknutím dotykové ikony Zvýšit (+) nebo Snížit (-) upravit teplotu nebo výkon.

Dotyková ikona Zvýšit (+) / Snížit (-):

1. Dvě dotykové ikony slouží k nastavení úrovně teploty. Levá varná zóna má 10 úrovní výkonu od 200 W do 2000 W a pravá varná zóna má 8 úrovní výkonu od 200 W do 1500 W. Teplotu lze nastavit od 60 °C do 240 °C.
2. Dotykové ikony slouží také k nastavení hodiny ve funkci časovače.

Dotyková ikona časovače

1. Stisknutím dotykové ikony Časovač nastavíte časovač (od 1 minuty do 4 hodin).
2. Stisknutím ikony Zvýšit (+) nebo Snížit (-) upravte dobu provozu. Krátce stiskněte +/-

pro ovládání časovače v minutových intervalech a stiskněte a podržte +/- pro ovládání časovače v intervalech 10 minut.

Dotyková ikona Uzamknout

1. Indukční varnou desku kdykoli zablokujete stisknutím dotykové ikony Uzamknout. Odpojte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až indukční varná deska vychladne.
2. Pokud stisknete dotykovou ikonu Uzamknout na 3 sekundy, indukční varná deska se odemkne a ponechá si stejný stav jako předtím.

Jak vybrat správné náčiní pro indukční vaření

- Používejte pouze náčiní s povrchem vhodným pro indukční varnou desku. Na obalu nebo na dně náčiní hledejte symbol indukce.
- Nekompatibilní je náčiní z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Nepoužívejte náčiní se zubatými hranami nebo zakřiveným povrchem.
- Ujistěte se, že povrch náčiní je hladký, rovně přiléhá ke sklu a je stejně velký jako varná zóna. Náčiní vždy umístěte do středu varné zóny. Průměr nesmí být menší než 12 cm, aby se zajistil účinek energetického pole. Nepoužívejte náčiní o průměru větším než 26 cm.
- Varné náčiní z indukční desky vždy zvedejte, neposouvejte je, protože by mohlo poškrábat sklo.
- Zda je vaše náčiní vhodné, můžete zkontrolovat pomocí zkoušky magnetem. Přiblížte magnet k povrchu náčiní. Pokud se přilepí na náčiní nebo je přitahováno, znamená to, že je náčiní kompatibilní s indukční varnou deskou.

Pokud nemáte magnet

1. Do testovaného náčiní nalijte trochu vody.
2. Zapněte varnou desku a počkejte maximálně 3 minuty, zda se voda zahřeje.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Indukční varnou desku čistěte po každém použití.
2. Před čištěním odpojte indukční varnou desku od sítě a počkejte, až vychladne.
3. Pokud se povrch zašpiní, otřete jej vlhkým hadříkem.
4. Indukční varnou desku udržujte v čistotě, zabraňte vniknutí hmyzu, aby byl spotřebič v dobrém provozním stavu.
5. Vyčistěte mřížky větracích otvorů zubním kartáčkem nebo vatovým tamponem, abyste se ujistili, že je výstup vzduchu čistý.
6. Indukční varnou desku by měli opravovat pouze odborníci.
7. K čištění varné desky nikdy nepoužívejte kovové hadříky nebo abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k jejímu poškození a přestala by správně fungovat.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Kódy chyb

Když indukční varná deska přestane fungovat, zobrazí se chybový kód odkazující na konkrétní problém. V následující tabulce najdete všechny kódy, jejich příčiny a řešení:

Kód chyby	Příčina	Řešení
E0	Žádné kuchyňské náčiní / Nekompatibilní kuchyňské náčiní	Na indukční varnou desku položte vhodné varné náčiní.
E1	Senzor otevřeného obvodu IGBT /zkrat	Nechte jej opravit technikem.
E2	Vnitřní přehřátí	Nejprve zjistěte, zda je výstup vzduchu zablokován, a zkontrolujte, zda indukční varná deska po vychladnutí opět správně funguje. Pokud stále nefunguje správně, nechte jej opravit technikem.
E3, E4	Přepětí 270 V Podpětí 90 V	Zkontrolujte a ujistěte se, že je spotřebič připojen ke správně instalované zásuvce 220–240 V ~ 50/60 Hz.
E5	Senzor horní desky otevřený / zkratovaný	Nechte jej opravit technikem.
E6	Přehřátí povrchu	Odpojte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až indukční varná deska vychladne. Pokud problém přetrvává, obraťte se na poprodejní servis a uveďte kód chyby.

Řešení problémů

CHYBA	KONTROLA
1. Příklad po připojení nepípá ani nereaguje po stisknutí tlačítka zapnutí.	Zkontrolujte, jestli zástrčka není poškozená
	Zkontrolujte, jestli je dostupná elektřina.

2. Indukční deska se vypne po ukázání upozornění a zapípání.	Zkontrolujte, zda je hrnec kompatibilní s magnetickým indukčním systémem.
	Zkontrolujte, zda je pánev nebo hrnec ve středu varné plochy.
	Zkontrolujte, zda nádoba nepřesahuje uvedený průměr.
3. Není možné regulovat teplotu.	V zařízení může být nějaký hardwarový nebo softwarový problém. Obráťte se na zákaznický servis společnosti Cecotec.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02663
Produkt: Indukční deska Full Magma Double
Napětí: 220 - 240 V~
Frekvence: 50 - 60 Hz
Výkon: 3500 W (rozdělených na 2000 W a 1500 W)

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu	02658		
Typ varné desky	Indukční deska		
Počet voličů světla a/nebo varných zón		2	-
Technologie ohřevu (indukční varné desky a varné zóny, sálavé varné desky, masivní varné desky).	Indukční vařič		

	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových zářičů nebo varných zón: průměr využitelné plochy každého elektrického varného místa zaokrouhlený na nejbližších 5 mm.	Ø	21-21	cm

U nekuhových zářičů nebo varných zón: šířka a délka užité plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L W	- -	cm
Spotřeba energie na zářič nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC Vaření na elektřinu	189.2 / 187.6	Wh/kg
Spotřeba energie desky, přepočtená na kg (*)	EC elektrická deska	188.4	Wh/kg

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

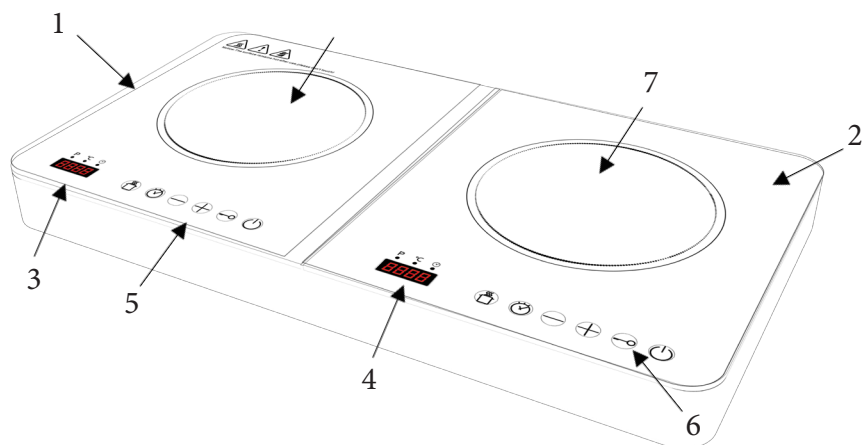


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

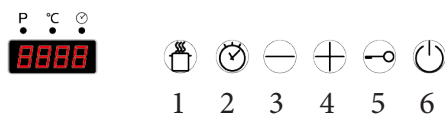


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
RP01230706