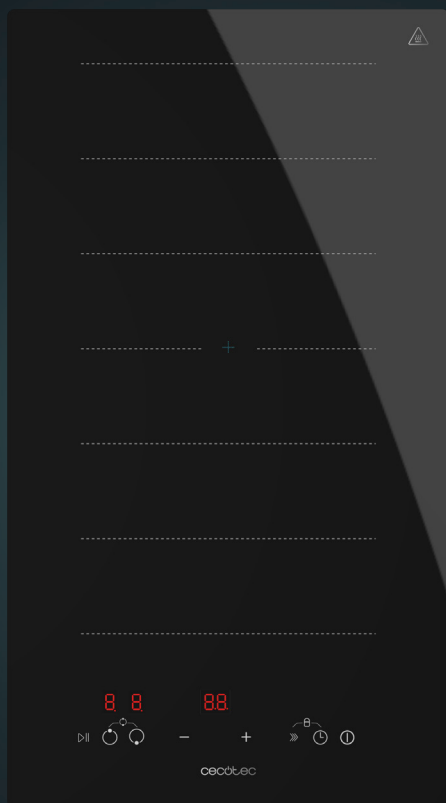


# cecotec

## BOLERO SQUAD I 2100 FLEX

Placa de Inducción/ Induction plaque



# bolero

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	13
Sicherheitshinweise	17
Istruzioni di sicurezza	22
Instruções de segurança	27
Veiligheidsvoorschriften	31
Instrukcja bezpieczeństwa	36
Bezpečnostní pokyny	41

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	46
2. Antes de usar	46
3. Instalación	47
4. Funcionamiento	50
5. Limpieza y mantenimiento	58
6. Resolución de problemas	59
7. Especificaciones técnicas	64
8. Reciclaje de Aparatos Eléctricos y Electrónicos	64
9. Garantía y SAT	65
10. Copyright	65

## INDEX

1. Parts and components	66
2. Before use	66
3. Installation	67
4. Operation	70
5. Cleaning and maintenance	77
6. Troubleshooting	78
7. Technical specifications	82
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	82
9. Technical support and warranty	83
10. Copyright	83

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	84
2. Avant utilisation	84
3. Installation	85
4. Fonctionnement	88
5. Nettoyage et entretien	96
6. Résolution de problèmes	97
7. Spécifications techniques	102
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	102
9. Garantie et SAV	103
10. Copyright	103

## INHALT

1. Teile und Komponenten	104
2. Vor dem Gebrauch	104
3. Montage	105
4. Bedienung	109
5. Reinigung und Wartung	116
6. Problembhebung	117
7. Technische Spezifikationen	122
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	122
9. Garantie und Kundendienst	123
10. Copyright	123

## INDICE

1. Parti e componenti	124
2. Prima dell'uso	124
3. Installazione	125
4. Funzionamento	128
5. Pulizia e manutenzione	135
6. Risoluzione dei problemi	136
7. Specifiche tecniche	141
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	141
9. Garanzia e supporto tecnico	142
10. Copyright	142

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	143
2. Antes de usar	143
3. Instalação	144
4. Funcionamento	147
5. Limpeza e manutenção	155
6. Resolução de problemas	156
7. Especificações técnicas	161
8. Reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos	161
9. Garantia e SAT	162
10. Copyright	162

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	163
2. Vóór u het apparaat gebruikt	163
3. Installatie	164
4. Werking	168
5. Schoonmaak en onderhoud	174
6. Probleemoplossing	176
7. Technische specificaties	181
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	181
9. Garantie en technische ondersteuning	182
10. Copyright	182

## SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	183
2. Przed użyciem	183
3. Instalacja	184
4. Funkcjonowanie	187
5. Czyszczenie i konserwacja	194
6. Rozwiązywanie problemów	196
7. Specyfikacja techniczna	200
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	201
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	201
10. Prawa autorskie	202

## OBSAH

1. Díly a součásti	203
2. Před použitím	203
3. Instalace	204
4. Provoz	207
5. Čištění a údržba	214
6. Řešení problémů	215
7. Technické specifikace	220
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	220
9. Záruka a technický servis	221
10. Copyright	221

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Es recomendable que la instalación y conexión del aparato sean realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- ADVERTENCIA: si la superficie está resquebrajada, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- Durante el uso el aparato se pone caliente. Evite tocar los elementos calefactores situados en el interior.
- ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Evite tocar las zonas de cocción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con la placa de inducción hasta que la superficie se enfríe.
- No realice la limpieza de este aparato a vapor.
- Los objetos metálicos tales como, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.

- Las asas de los utensilios de cocina pueden estar calientes al tacto después de su uso. Compruebe que las asas no sobresalgan de sobre otra zona de cocción en uso.
- Después del uso, pare el funcionamiento de la placa mediante su dispositivo de control y no mediante el detector de recipientes.
- Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.
- ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua, debe desconectar el aparato y cubrir las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- PRECAUCIÓN: el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado debe ser vigilado continuamente.
- ADVERTENCIA: peligro de fuego. No coloque objetos sobre la superficie de cocinado.
- No deposite objetos pesados sobre la placa de inducción.
- No se apoye sobre la placa de cocción.
- ADVERTENCIA: use solo las protecciones de placas diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de placas incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- 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 formación 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 sin supervisión.

- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal cerámico.
- No modifique el aparato de ninguna forma.
- La placa de inducción no se puede utilizar como superficie de apoyo o de trabajo.
- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Apague las zonas de cocción después del uso.
- Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el cristal o los utensilios de cocina calientes.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) no deben colocarse cerca del aparato conectado.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.
- Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el cristal cerámico.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal cerámico.
- No utilice productos o agentes abrasivos para realizar la limpieza de la placa de inducción.

- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el panel vitrocerámico.
- No golpee los bordes de la placa con los utensilios de cocina.
- Asegúrese de que el aparato está suficientemente ventilado según estas instrucciones.
- No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa de inducción.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden provocar roturas u otras alteraciones en el panel vitrocerámico por enfriamiento: encienda el aparato y sáquelos inmediatamente de la zona de cocción (tenga cuidado de no quemarse).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre el panel de control.
- Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato es lo suficientemente grande (2 cm). Esto es esencial para garantizar una correcta ventilación.
- No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de inducción. Los cajones y su contenido deben ser termorresistentes.
- Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento. No seguir esta advertencia puede dar lugar a una descarga eléctrica que provoque un accidente o incluso la muerte.
- Precauciones en caso de avería: si detecta una avería, apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica.
- La reparación del aparato la han de realizar profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta.
- Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre la zona de cocción. El fondo de los


utensilios de cocina debe cubrir lo más posible la zona de cocción.

- El campo magnético del aparato puede alterar el funcionamiento de marcapasos cardíacos o bombas de insulina. Para más información, acuda a la tienda donde ha comprado el producto o consulte con un médico. Estos dispositivos deben cumplir con la Directiva 90/385/CEE del Consejo de la UE del 20 de junio de 1990 y con las EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- No use recipientes de aluminio o de material sintético para evitar que se fundan por el calor residual de las zonas de cocción.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- USAR UN UTENSILIO DE COCINA DE MALA CALIDAD O CUALQUIER ADAPTADOR DE INDUCCIÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA NO MAGNÉTICOS SUPONE UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. CECOTEC NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS EN LA PLACA DE INDUCCIÓN Y/O SU ENTORNO.

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- It is recommended that the installation and connection of the appliance be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.

-  This symbol means 'Caution: hot surface.' The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- WARNING: if the surface is cracked, unplug the appliance to avoid electric shock.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- WARNING: the appliance and its accessible parts may heat up during use. Avoid touching the cooking areas. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not allow your body, clothes or any other object which is not suitable cookware to come into contact with the induction hob surface until the surface is cold.
- Do not steam-clean the appliance.
- Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the surface of the hob, as they may become hot.
- The cookware handles may be hot to the touch after use. Check that the handles do not protrude above another cooking area in use.
- Stop operation of the hob by means of its control device and not by means of the container detector after use.
- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
- WARNING: unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may cause a fire. NEVER try to extinguish

the fire with water. You must switch off the appliance and cover the flames with, e.g., a fireproof lid or blanket.

- CAUTION: always supervise the cooking process.
- WARNING: risk of fire. Do not place objects on the hob surface.
- Do not place heavy objects on the induction hob.
- Do not lean on the hob.
- WARNING: only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning 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 unsupervised children.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not modify the appliance in any way.
- The induction hob cannot be used as a support or work surface.
- The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- Turn off the cooking areas after use.
- Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avoid fire.


- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cords of any fixed or mobile appliance touch the glass or hot cookware.
- Magnetic objects (credit cards, calculators, etc.) must not be placed near the appliance when plugged in.
- Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Do not use abrasive products or agents to clean the induction hob.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic-glass panel.
- Avoid hitting the edges of the hob with cookware.
- Ensure that the appliance is sufficiently ventilated in accordance with these instructions.
- Do not place or leave empty cookware on the induction hob.
- Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking areas. These may cause breakage or other damage to the ceramic-glass panel due to cooling: switch on the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).
- Never place hot containers on the control panel.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.
- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer

under the induction hob. Drawers and their contents must be heat resistant.

- Unplug the appliance from the mains before carrying out any maintenance work. Failure to follow this warning may result in electric shock leading to an accident or death.
- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that cookware is well centred on the cooking area. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking area as possible.
- The magnetic field of the device may alter the functioning of cardiac pacemakers or insulin pumps. For further information, please contact the purchase store or refer to a doctor. These devices must comply with EU Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 and with EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Do not use aluminium or synthetic containers to prevent them from melting due to the residual heat of the cooking areas.
- NEVER try to put out the fire with water. Turn off the appliance and smother the flame with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- USING POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. CECOTEC IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE INDUCTION HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pendant utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les foyers. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou des objets autres que des ustensiles de cuisson appropriés entrer en contact avec la plaque à induction jusqu'à ce que la surface refroidisse.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes,

les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, car ils peuvent devenir chauds.

- Les poignées des ustensiles de cuisson peuvent être chaudes après utilisation. Vérifiez que les poignées ne dépassent pas dans un autre foyer en cours d'utilisation.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la plaque à induction à travers son dispositif de contrôle et non à travers le détecteur d'ustensiles de cuisson.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- AVERTISSEMENT : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être contrôlé.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur la plaque à induction.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque à induction.
- Ne vous appuyez pas sur la plaque de cuisson.
- AVERTISSEMENT : n'utilisez que des protections de plaque conçues par le fabricant ou indiquées comme appropriées par le fabricant dans le manuel d'instructions ou des protections de plaque fournies avec l'appareil. L'utilisation d'une protection inappropriée peut provoquer des dommages.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- 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 les informations

nécessaires à 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 du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.

- Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants du verre céramique.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La plaque à induction ne peut pas être utilisée comme support ou comme plan de travail.
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations locales.
- Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter tout dommage causé par la vapeur.
- Éteignez les foyers après utilisation.
- Surveillez la cuisson des aliments très gras ou huileux pour éviter les incendies.
- Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile ne touche le verre ou l'ustensile de cuisson chaud.
- Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'un film de protection pour éviter toute surchauffe et incendie.
- Les ustensiles de cuisson dont la partie inférieure est usée ou endommagée peuvent endommager le verre céramique.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre céramique.
- N'utilisez pas de produits ou d'agents abrasifs pour nettoyer la plaque à induction.
- Évitez de laisser tomber des objets de toute taille sur le panneau ou le verre céramique.



- Ne frappez pas les bords de la plaque avec des ustensiles de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé conformément à ces instructions.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'ustensiles de cuisson vides sur les foyers.
- Le sucre, les matériaux synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson. Ceux-ci peuvent provoquer des ruptures ou d'autres dommages au panneau en vitrocéramique en raison du refroidissement : allumez l'appareil et retirez-les immédiatement du foyer (faites attention à ne pas vous brûler).
- Ne posez jamais de récipients chauds sur le panneau de contrôle.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Cela est essentiel pour assurer une bonne ventilation.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir situé sous la plaque à induction. Les tiroirs et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.
- Débranchez l'appareil avant d'effectuer toute opération d'entretien. Le non-respect de cette consigne peut provoquer un choc électrique entraînant un accident ou même la mort.
- Précautions à prendre en cas de défaut : si vous détectez un défaut, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veillez toujours à ce que l'ustensile de cuisson soit bien centré sur le foyer. La partie inférieure de l'ustensile de

- cuisson doit couvrir la plus grande partie possible du foyer.
- Le champ magnétique de l'appareil peut altérer le fonctionnement des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline. Pour plus d'informations, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le produit ou consulter un médecin. Ces appareils doivent être conformes à la directive 90/385/CEE du Conseil de l'UE du 20 juin 1990 et aux normes EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium ou en matière synthétique pour éviter qu'ils ne fondent à cause de la chaleur résiduelle des foyers.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- L'UTILISATION D'UN USTENSILE DE CUISSON DE MAUVAISE QUALITÉ OU D'UN ADAPTATEUR D'INDUCTION POUR UN USTENSILE DE CUISSON NON MAGNÉTIQUE CONSTITUE UN NON-RESPECT DE LA GARANTIE. CECOTEC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À LA PLAQUE À INDUCTION ET/OU À SON ENVIRONNEMENT.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Es wird empfohlen, die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.

-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Kochstellen zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als ein geeignetes Kochgeschirr nicht mit dem Induktionskochfeld in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Griffe von Küchenutensilien können sich nach dem Gebrauch heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über eine andere in Betrieb befindliche Kochstelle hinausragen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Topfmelder aus.

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Induktionskochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Es besteht Brandgefahr. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Induktionskochfeld.
- Stützen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- 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. Reinigung und

Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.


- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.
- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.
- Das Induktionskochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochfläche nach Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Drähte von fest installierten oder mobilen Geräten das Glas oder das heiße Kochgeschirr berühren.
- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.) dürfen nicht in die Nähe des angeschlossenen Geräts gebracht werden.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit abgenutzten oder beschädigten Böden können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Induktionskochfelds keine Scheuermittel oder -produkte.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände jeglicher Größe auf die Glaskeramikplatte fallen zu lassen.
- Stoßen Sie nicht mit dem Kochgeschirr an die Kanten des Kochfeldes.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät entsprechend dieser Anleitung ausreichend belüftet wird.
- Stellen oder lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld stehen.
- Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den Kochstellen in Berührung kommen. Diese können durch die Abkühlung zu Bruch oder anderen Schäden an der Glaskeramikplatte führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie sie sofort von der Kochfläche (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).
- Stellen Sie niemals heiße Behälter auf das Bedienfeld.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Geräts groß genug ist (2 cm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Induktionskochfeld auf. Die Schubladen und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu einem elektrischen Schlag führen, der einen Unfall oder den Tod zur Folge haben kann.
- Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Störung: Wenn Sie eine Störung feststellen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochfläche steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen möglichst großen Teil der Kochfläche abdecken.
- Das Magnetfeld des Geräts kann die Funktion von

Herzschrittmachern oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, oder konsultieren Sie einen Arzt. Diese Geräte müssen der EU-Richtlinie 90/385/EWG des Rates vom 20. Juni 1990 und EN 45502-2-1, EN 45502-2-2 entsprechen.

- Verwenden Sie keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter, damit diese nicht durch die Abwärme der Kochfläche schmelzen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einer Feuerlöschdecke oder einer Löschdecke.
- DIE VERWENDUNG EINES MINDERWERTIGEN KOCHGESCHIRRS ODER EINES INDUKTIONSADAPTERS FÜR NICHT-MAGNETISCHES KOCHGESCHIRR STELLT EINE VERLETZUNG DER GARANTIE DAR. CECOTEC HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE AM INDUKTIONSKOCHFELD UND/ODER SEINER UMGEBUNG ENTSTEHEN.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- È consigliabile che l'installazione e il collegamento dell'apparecchio siano eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori d'installazione o collegamento.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- Montare e installare correttamente l'apparecchio in un mobile da cucina e in un piano di lavoro adeguati e approvati.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- ATTENZIONE: se la superficie è incrinata, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
- ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Evitare di toccare le zone di cottura. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non permettere che il proprio corpo, i propri vestiti o qualsiasi altro oggetto che non sia una pentola adatta entri in contatto con la superficie del piano cottura a induzione finché non si è raffreddata.
- Non pulire l'apparecchio con vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- I manici delle pentole possono essere caldi al tatto dopo l'uso. Verificare che i manici non sporgano da un'altra zona di cottura in uso.
- Dopo l'uso, accertarsi di spegnere il piano cottura unicamente tramite l'apposita icona di alimentazione.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- ATTENZIONE: la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare

un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con, p. es., una coperta antincendio o un coperchio antincendio.

- ATTENZIONE: sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- ATTENZIONE: rischio d'incendio. Non collocare oggetti sulla superficie di cottura.
- Non collocare oggetti pesanti sul piano di cottura a induzione.
- Non appoggiarsi sul piano di cottura.
- ATTENZIONE: utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.
- Non modificare l'apparecchio in nessun modo.
- Il piano cottura a induzione non può essere utilizzato come superficie d'appoggio.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra secondo le norme locali.
- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.


- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Fare attenzione alla cottura di cibi molto grassi od oleosi per evitare incendi.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi il vetro o utensili di cottura (pentole, padelle, ecc.) caldi.
- Mantenere oggetti magnetici come carte di credito, calcolatrici, ecc. lontani dall'apparecchio collegato.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- Non utilizzare prodotti o agenti abrasivi per pulire il piano cottura.
- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sul piano cottura vetroceramico.
- Non colpire i bordi del piano cottura con utensili da cucina.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Non collocare né lasciare utensili di cottura vuoti sul piano cottura a induzione.
- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Ciò aiuterà a evitare rotture o altri danni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico. Spegnere l'apparecchio e rimuovere immediatamente gli utensili dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).
- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.

- Se sotto l'apparecchio da incasso è presente un cassetto, accertarsi che ci sia sufficiente spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio (almeno 2 cm). Ciò è essenziale a garantire una ventilazione appropriata.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (p. es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I cassetti e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione. La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare scosse elettriche con conseguenti incidenti o morte.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Assicurarsi sempre che le pentole siano collocate bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Il campo magnetico del dispositivo può alterare il funzionamento di pacemaker o pompe di insulina (microinfusori). Per ulteriori informazioni, rivolgersi al negozio d'acquisto o consultare un medico. Questi dispositivi devono essere conformi alla Direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'UE del 20 giugno 1990 e alle direttive EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o sintetici per evitare che si sciolgano a causa del calore residuo delle zone di cottura.
- Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, p. es., con un coperchio o una coperta antincendio.

- L'UTILIZZO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ O DI UN ADATTATORE PER INDUZIONE PER UTENSILI DI COTTURA NON MAGNETICI COSTITUISCE UNA VIOLAZIONE DELLA GARANZIA. CECOTEC NON SI FA RESPONSABILE DI EVENTUALI DANNI CAUSATI AL PIANO COTTURA A INDUZIONE E/O ALLO SPAZIO CIRCOSTANTE.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Recomenda-se que a instalação e ligação do aparelho seja efetuada por especialistas autorizados. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
-  Este símbolo significa: cuidado! Superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- ADVERTÊNCIA: se a superfície está danificada, desconete o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nos elementos de aquecimento no interior.
- ADVERTÊNCIA: o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Evite tocar nas zonas de cozedura. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de

ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

- Não permita que o seu corpo, vestuário ou qualquer outra coisa que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com a superfície da placa até estar fria.
- Não realize a limpeza de este aparelho a vapor.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- As pegas dos utensílios de cozinha podem estar quentes ao toque após a sua utilização. Verifique que as pegas não sobressaem sobre outras zonas de cozedura ativas.
- Após a utilização, detenha o funcionamento da placa utilizando o painel de controlo e não utilizando o detetor de recipientes.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância numa placa gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e pode causar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre a superfície de cozedura.
- Não coloque objetos pesados sobre a placa de indução.
- Não se apoie na placa de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: use apenas as proteções de placas desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas como adequadas nas instruções de uso ou as proteções de placas incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- 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 do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de modo algum.
- A placa de indução não pode ser utilizada como superfície de suporte ou de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Desligue as zonas de cozedura após o uso.
- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.
- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho ligado.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.



- Os utensílios de cozinha com fundos desgastado ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Não utilize produtos ou agentes abrasivos para limpar a placa de indução.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o painel vitrocerâmico.
- Não bata nas extremidades da placa com utensílios de cozinha.
- Certifique-se de que o aparelho é suficientemente ventilado de acordo com estas instruções.
- Não coloque ou deixe utensílios de cozinha vazios sobre a placa de indução.
- O açúcar, os materiais sintéticos ou as folhas de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem causar ruturas ou outros danos no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-o imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Se houver uma gaveta debaixo do aparelho encastrado, certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para assegurar uma ventilação adequada.
- Não armazene nunca objetos inflamáveis (ex. aerossóis) na gaveta que esteja debaixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza ou manutenção. O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico, provocando um acidente ou a morte.

- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir a zona de cozedura o máximo possível.
- O campo magnético do aparelho pode alterar o funcionamento dos pacemakers cardíacos. Para mais informações, contacte a loja onde adquiriu o produto ou consulte um médico. Estes dispositivos devem cumprir a Diretiva 90/385/CEE do Conselho da UE de 20 de Junho de 1990 e as normas EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos para os impedir de derreter devido ao calor residual das zonas de cozedura.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e cobre a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.

A UTILIZAÇÃO DE UM UNTESÍLIO DE COZINHA DE MÁ QUALIDADE OU QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS CONSTITUI UMA IMCUMPRIMENTO DA GARANTIA. A CECOTEC NÃO É RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO CAUSADO À PLACA DE INDUÇÃO E/OU AO SEU AMBIENTE.

## **VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**

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

- Het wordt aanbevolen de installatie en aansluiting van het



apparaat door erkende specialisten te laten uitvoeren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.

-  Dit symbool betekent, voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Het apparaat moet op de juiste wijze worden gemonteerd en geïnstalleerd in een geschikt en goedgekeurd keukenblok en werkblad.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u de stekker uit het stopcontact halen om de kans op elektrische schokken te vermijden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen binnenin niet aan.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen ervan kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak de kookzones niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan geschikt keukengerei niet in contact komen met de inductiekookplaat totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Dit apparaat niet met stoom reinigen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- De handgrepen van het keukengerei kunnen na gebruik heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen niet boven een andere kookzone uitsteken die in gebruik is.

- Stop na gebruik de werking van de kookplaat door middel van het bedieningsapparaat en niet door middel van de containerdetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een vette of geolieerde kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT het vuur te blussen met water, u moet het apparaat uitschakelen en de vlammen bedekken, bijv. met een deksel of een branddeken.
- LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar. Plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Plaats geen zware voorwerpen op de inductiekookplaat.
- Leun niet op de inductiekookplaat.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen plaatbeschermers die ontworpen zijn door de fabrikant van de keukenmachine of die door de fabrikant van de machine in de gebruiksaanwijzing of in de machine zelf als geschikt worden aangeduid. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- 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 onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.


- Wijzig het apparaat op geen enkele manier.
- De inductiekookplaat kan niet worden gebruikt als steun of werkblad.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften worden geaard.
- Plaats het apparaat niet bovenop een vaatwasser of wasdroger om stoomschade te voorkomen.
- Schakel de kookzones uit na gebruik.
- Let op het koken van zeer vet of olieachtig voedsel om brand te voorkomen.
- Pas op dat u zich niet verbrandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat geen kabels van vaste of mobiele apparaten het glas of het hete keukengerei raken.
- Magnetische voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines, enz.) mogen niet in de buurt van het aangesloten apparaat worden geplaatst.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie om oververhitting en brand te voorkomen.
- Keukengerei met versleten of beschadigde bodems kan het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere schurende materialen kunnen het keramisch glas beschadigen.
- Gebruik geen schurende producten of middelen om de inductiekookplaat schoon te maken.
- Voorkom dat voorwerpen van enige omvang op het glas keramische paneel vallen.
- Sla niet met keukengerei op de randen van de kookplaat.
- Zorg voor voldoende ventilatie van het apparaat volgens deze instructies.
- Plaats of laat geen leeg keukengerei op de inductiekookplaat staan.

- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het glas keramische paneel veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).
- Plaats nooit hete containers op het bedieningspaneel.
- Als zich onder het inbouwapparaat een lade bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de inductiekookplaat. De laden en hun inhoud moeten hittebestendig zijn.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot elektrische schokken met een ongeval of de dood tot gevolg.
- Voorzorgsmaatregelen in geval van een storing: als u een storing constateert, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Zorg er altijd voor dat het keukengerei goed gecentreerd is op de kookzone. De bodem van het keukengerei moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Het magnetische veld van het apparaat kan de werking van pacemakers of insulinepompen beïnvloeden. Neem voor meer informatie contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht of raadpleeg een arts. Deze apparaten moeten voldoen aan EU-Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van 20 juni 1990 en aan EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

- Gebruik geen aluminium of kunststof bakjes om te voorkomen dat deze smelten door de restwarmte van de kookzones.
- Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of een branddeken.
- HET GEBRUIK VAN KEUKENGEREI VAN SLECHTE KWALITEIT OF EEN INDUCTIEADAPTER VOOR NIET-MAGNETISCH KEUKENGEREI IS EEN INBREUK OP DE GARANTIE. CECOTEC IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE AAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT EN/OF DE OMGEVING ERVAN.

## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Zaleca się, aby instalacji i podłączenia urządzenia dokonali uprawnieni specjaliści. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami instalacji lub podłączenia.
-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.

- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Unikaj dotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Unikać dotykania stref gotowania. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów poza odpowiednimi przyborami kuchennymi z płytą indukcyjną, dopóki jej powierzchnia nie ostygnie.
- Nie należy czyścić urządzenia parą.
- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty nie wystają ponad inne używane pole grzejne.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisków sterujących, a nie za pomocą czujnika obecności naczynia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru na płycie ubrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomienie, na przykład, pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- OSTRZEŻENIE: zagrożenie ogniem. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie indukcyjnej.

- Nie należy opierać się o płytę indukcyjną.
- OSTRZEŻENIE: należy stosować wyłącznie osłony płyt zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłony płyt stanowią integralną część urządzenia. Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.
- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyta indukcyjna nie może być używana jako podpora lub powierzchnia robocza.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z lokalnymi normami.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarkach lub suszarkach aby zapobiec uszkodzeniu poprzez parę wodną.
- Wyłącz strefy gotowania po użyciu.
- Nadzoruj gotowanie bardzo tłustych potraw lub potraw z dużą ilością oleju, aby uniknąć pożarów.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody urządzeń stacjonarnych


lub przenośnych nie dotykają szkła ani gorących przyborów kuchennych.

- Przedmiotów magnetycznych (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp.) nie należy umieszczać w pobliżu podłączonego urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.
- Garnki ze zużytym lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Do czyszczenia płyty indukcyjnej nie należy używać środków ściernych.
- Zapobiegaj spadaniu przedmiotów o dowolnym rozmiarze na panel vitroceramiczny.
- Nie uderzaj przyborami kuchennymi o krawędzie płyty kuchennej.
- Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie stawiaj pustych naczyń na płycie.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzewczymi. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenie panelu vitroceramicznego z powodu chłodzenia: należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z pola grzejnego (uważać, aby się nie poparzyć).
- Nigdy nie umieszczaj gorących pojemników na panelu sterowania.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia właściwej wentylacji.

- Nigdy nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą indukcyjną. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować porażenie prądem prowadzące do wypadku lub śmierci.
- Środki ostrożności w przypadku awarii: jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
- Sprzęt musi być naprawiany przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że naczynia są ustawione centralnie na polu grzewczym. Dno naczyń powinno zakrywać jak największą część strefy gotowania.
- Pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie rozruszników serca lub pomp insulinowych. Aby uzyskać więcej informacji, udaj się do sklepu, w którym został zakupiony produkt lub skonsultuj się z lekarzem. Urządzenia te muszą być zgodne z dyrektywą 90/385/CEE Rady UE z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normami EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Nie używaj aluminiowych pojemników lub wykonanych z tworzywa sztucznego, aby nie stopiły się pod wpływem ciepła resztkowego stref gotowania.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i przykryj płomień, na przykład, pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UŻYWANIE NACZYŃ KUCHENNYCH NISKIEJ JAKOŚCI LUB ADAPTERÓW INDUKCYJNYCH DO NACZYŃ KUCHENNYCH NIEMAGNETYCZNYCH STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím spotřebiče. Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Doporučuje se, aby instalaci a připojení zařízení provedli autorizovaní odborníci. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené chybou při instalaci nebo připojení.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Spotřebič musí být řádně zabudován a instalován do vhodné a schválené kuchyňské linky a pracovní desky.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se topných těles umístěných uvnitř.
- VAROVÁNÍ: spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Nedotýkejte se varných zón. Děti mladší 8 let by se neměly pohybovat v blízkosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Zabraňte kontaktu těla, oděvu nebo jiných předmětů než vhodného kuchyňského nádobí s indukční varnou deskou, dokud její povrch nevychladne.
- Tento spotřebič nečistěte párou.
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože by se mohly zahřát.
- Rukojeti kuchyňského nádobí mohou být po použití horké

na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti nevyčnívají nad jinou používanou varnou zónu.

- Po použití zastavte provoz varné desky pomocí jejího ovládacího zařízení, nikoli pomocí detektoru nádoby.
- Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, musíte spotřebič odpojit ze zásuvky a plameny přikrýt například pokličkou nebo hasicí dekou.
- **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru. Nepokládejte předměty na varnou plochu.
- Nepokládejte těžké předměty na indukční varnou desku.
- Neopírejte se o varnou desku.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze ochranné kryty desek navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v návodu k použití nebo ochranné kryty desek zabudované do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných prostředků může být příčinou nehod.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.

- Odstraňte všechny štítky a nálepky z keramického skla.
- Žádným způsobem neupravujte spotřebič.
- Indukční varnou desku nelze použít jako podložku nebo pracovní plochu.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Nepokládejte spotřebič na myčku nebo sušičku, aby nedošlo k poškození párou.
- Po použití vypněte varné zóny.
- Sledujte vaření velmi mastných nebo olejnatých jídel, abyste předešli požáru.
- Dávejte pozor, abyste se při používání nebo po použití spotřebiče nepopálili.
- Dbejte na to, aby se žádné kabely od pevných nebo mobilních spotřebičů nedotýkaly skla nebo horkého nádobí.
- Magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky apod.) se nesmí nacházet v blízkosti připojeného spotřebiče.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem nebo ochrannou fólií, aby nedošlo k přehřátí a požáru.
- Nádobí s opotřebeným nebo poškozeným dnem může poškodit keramické sklo.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Nepoužívejte k čištění indukční varné desky abrazivní prostředky nebo přípravky.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramický panel.
- Nenarážejte nádobím do okrajů varné desky.
- Zajistěte dostatečné větrání zařízení podle tohoto návodu.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné kuchyňské nádobí na indukční varné desce.
- Cukr, syntetické materiály nebo hliníková fólie nesmí přijít do kontaktu s topnými zónami. Ty mohou způsobit praskliny



nebo jiné změny na sklokeramickém panelu v důsledku chlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je vyjměte z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).

- Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Pokud je pod vestavným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že prostor mezi obsahem zásuvky a spodní částí spotřebiče je dostatečně velký (2 cm). To je nezbytné pro zajištění správné ventilace.
- Nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. aerosoly) do zásuvky pod indukční varnou deskou. Zásuvky a jejich obsah musí být žáruvzdorné.
- Před prováděním jakékoli údržby odpojte spotřebič od elektrické sítě. Nedodržení tohoto upozornění může vést k úrazu elektrickým proudem s následkem nehody nebo smrti.
- Opatření v případě poruchy: Pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte napájení.
- Opravu zařízení musí provádět kvalifikovaní odborníci. Nepokoušejte se přístroj opravit sami.
- Vždy se ujistěte, že je kuchyňské nádobí dobře vycentrováno na varné zóně. Dno varné nádoby by mělo pokrývat co největší část varné zóny.
- Magnetické pole spotřebiče může ovlivnit funkci kardiostimulátorů nebo inzulínových pump. Další informace získáte v obchodě, kde jste výrobek zakoupili, nebo se poradte s lékařem. Tato zařízení musí splňovat požadavky Směrnice 90/385/EHS Rady EU ze dne 20. června 1990 a norem EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Nepoužívejte hliníkové nebo syntetické nádoby, aby nedošlo k jejich roztavení vlivem zbytkového tepla varných zón.
- NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, spotřebič vypněte a plamen zakryjte např. poklicí nebo hasicí dekou.
- POUŽITÍ NEKVALITNÍHO KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ NEBO

INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ JE PORUŠENÍM ZÁRUKY. SPOLEČNOST CECOTEC NENESE ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE A/NEBO JEJÍM BLÍZKÉM OKOLÍ.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cocción (Máximo 1800/2000 W)
2. Zona de cocción (Máximo 3000/3500 W)
3. Zona de cocción (Máximo 1800/2000 W)
4. Placa
5. Pulsador táctil de encendido/apagado (ON/OFF)
6. Panel de control

### Panel de control

Fig. 2

1. Iconos de control de la zona FLEX
2. Icono de bloqueo
3. Pausa/Inicio
4. Pulsador táctil de selección de la zona de cocción superior
5. Pulsador táctil de selección de la zona de cocción inferior
6. Pulsadores táctiles de regulación de Potencia/Tiempo
7. Pulsador táctil Función "Booster"
8. Pulsador táctil del temporizador
9. Pulsador táctil de encendido/apagado (ON/OFF)

### NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

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

## 3. INSTALACIÓN

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

### Nota:

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

Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	50 mínimo	50 mínimo	50 mínimo	50 mínimo	Mínimo 3

Leyenda Figura 3:

1.- Junta

### Nota

- La distancia de seguridad entre la placa de inducción y la campana colocada encima debe cumplir las recomendaciones del fabricante de la campana. Si no hay instrucciones, debe mantenerse una distancia mínima de 760 mm. Fig. 4

Leyenda Figura 4:

1.- Pared

- En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no queden bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción en perfectas condiciones. Fig. 5

Fig. 5

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



**Ventilación adecuada**

Fig. 6

Para evitar el contacto accidental con el fondo de la placa cuando se ha calentado demasiado, o recibir una descarga eléctrica inesperada durante su uso, se recomienda colocar una placa de madera, fijada con tornillos, a una distancia mínima de 50 mm del fondo de la placa de inducción. Siga las indicaciones de la figura 6.

**Advertencia**

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

**Antes de instalar la placa**

- Asegúrese de que la encimera donde vaya a instalar la placa está nivelada, cumple con los requisitos de espacio y está hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si instala la placa de inducción encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación debe cumplir con todos los requisitos de seguridad y las normas y reglamentos aplicables.
- El cableado principal cuenta con un interruptor de aislamiento adecuado que permite la desconexión total de la red eléctrica, que ha sido instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de cableado.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un modelo aprobado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales de construcción y los reglamentos.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa.

**Después de instalar la placa**

- El cable de alimentación no debe quedar accesible a través de las puertas de los armarios o cajones inferiores.
- Asegúrese de que hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un espacio de cajones o armarios, debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El usuario debe poder acceder al interruptor de aislamiento con facilidad.

**Soportes de fijación**

- Debe colocar la placa sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No ejerza fuerza sobre los botones que sobresalen de la placa.
- Atornille los cuatro soportes en la parte inferior de la placa y a continuación instálela en el hueco de la encimera (como se muestra en la figura 7).
- Ajuste la posición del soporte para adaptarse al grosor de su encimera. Fig. 8

Leyenda Figura 8:

1. Placa de inducción
2. Soporte
3. Encimera

**Advertencia:**

Los soportes no pueden bajo ninguna circunstancia tocar las superficies interiores de la encimera después de la instalación. Fig. 8

**Precaución:**

- Es recomendable que la placa sea instalada por personal o técnicos cualificados. No debe realizar la instalación usted solo.
- No instale la placa de inducción directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico de la placa.
- La placa de inducción debe instalarse de manera que garantice una mejor radiación del calor para obtener mejores resultados.
- La pared y la zona que quede por encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño y asegurar una correcta fijación, recomendamos sellar la placa utilizando una junta de unión o adhesivo resistente al calor.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.

**Conexión de la placa de inducción a la red eléctrica**

- La conexión de la placa de inducción a la red eléctrica debe ser realizada por una persona debidamente cualificada.
- Antes de conectar la placa a la línea de suministro eléctrico, compruebe que:
  1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de inducción.
  2. El voltaje de red coincide con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
- El cable de alimentación proporcionado junto con la placa está dimensionado para soportar la carga específica indicada en la etiqueta del producto.
- Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos

de ramificación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o incendio.

- El cable de alimentación no debe estar en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún momento.

**Advertencia**

- Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de realizar modificaciones.
- Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.
- La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma correspondiente. El método de conexión se muestra en la figura 9.

Leyenda Figura 9:

- 1.- Cable de protección de Tierra (verde-amarillo).
- 2.- Netro (azul).
- 3.- Fase (marrón o negro).

- Si el cable de la placa de inducción está dañado, debe ser sustituido por Cecotec, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar peligro.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalar un interruptor diferencial de un solo polo con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que esta cumple con las normas de seguridad.
- No doble ni presione el cable.
- Revise regularmente el cable en busca de daños.
- El cable amarillo/verde del cable de alimentación debe tener conexión a tierra en los terminales de alimentación y en el aparato.
- Cecotec no se hará responsable de los accidentes que se produzcan por el uso de un aparato que no esté conectado a tierra, o con una conexión a tierra defectuosa.
- Si el aparato tiene una toma de corriente, debe instalarse de forma que la toma de corriente sea accesible.

**Aviso:**

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de inducción no deben quedar accesibles después de la instalación.

**4. FUNCIONAMIENTO**

**Controles táctiles**

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Utilice la base del dedo, no la punta. Fig. 10
- Escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.

- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

**Selección de los utensilios de cocina adecuados**

- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para placas de inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo del utensilio de cocina. Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado mediante una prueba de imanes. Mueva un imán hacia la base del utensilio de cocina (Fig. 11). Si el utensilio lo atrae, significa que es adecuado para la placa de inducción. Si no tiene un imán:

1. Vierta un poco de agua en el utensilio de cocina que quiere comprobar y colóquelo sobre una de las zonas de cocción.
2. Si **U** no aparece en la pantalla parpadeando y el agua se calienta, el utensilio de cocina es adecuado.

Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada. Fig. 12
- Asegúrese de que la base del utensilio de cocina es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios de cocina cuyo diámetro sea igual al de la zona seleccionada. El uso de un utensilio un poco más amplio aumentará la eficacia de la energía utilizada. Si utiliza un utensilio de cocina menor se verá afectada la eficiencia. Centre siempre el utensilio de cocina en la zona de cocción. Fig. 13
- Levante siempre los utensilios de cocina de la placa de inducción, no los deslice, ya que podrían rayar el cristal. Fig. 14
- Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto punto, al diámetro del utensilio de cocina. Sin embargo, el fondo del utensilio debe tener un diámetro mínimo acorde a la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa de inducción, coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base del utensilio de cocina	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

**Comenzar a cocinar**

Fig. 15

1. Mantenga pulsado el botón encendido/apagado durante 1 segundo aprox. Tras encender la placa, emitirá un pitido y todos los indicadores mostrarán "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.
2. Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Cuando pulse el botón de selección de la zona de cocción, el indicador junto al botón parpadeará.
4. Seleccione el nivel de potencia pulsando los botones + y/o -.
  - Si no selecciona una potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente. Deberá encenderla de nuevo y volver al paso 1.
  - Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina.

**Si en la pantalla parpadean  y el ajuste de potencia alternativamente**

Esto puede significar:

- No ha colocado el utensilio de cocina en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocina que está utilizando no es adecuado para la placa de inducción.
- El utensilio de cocina es demasiado pequeño o no está centrado correctamente en la zona de cocción.

Si no coloca un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción, no se producirá calor.

La pantalla se apagará automáticamente tras 2 minutos si no coloca ningún utensilio de cocina.

**Finalizar el cocinado**

Fig. 16

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desee apagar.
2. Apague la zona de cocción pulsando el botón - hasta que muestre el valor "0" o pulsando al mismo tiempo los botones + y -. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".
3. Apague por completo la placa pulsando el botón de encendido/apagado.

**Precaución con las superficies calientes**

Fig. 17

La placa mostrará una H en cualquier zona de cocción que esté caliente al tacto tras su uso. La H desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura. También puede utilizar una placa caliente como función de ahorro de energía si quiere calentar más utensilios de cocina.

**Zona FLEX**

- Esta zona se puede utilizar como una única zona (a) o como dos zonas diferentes (b), según las necesidades de cocción en cada momento.
- El área Flex está formada por dos boninas inductores independientes que se pueden controlar por separado.
  - a. Como una sola zona:
    1. Para activar la zona Flex como una única zona grande, pulse a la vez los dos controles táctiles de zona de cocción, como se muestra en la Figura 18
    2. Se recomienda usar utensilios de cocina con una base circular de 250 o 280 mm, o utensilios de cocina rectangulares u ovalados con un tamaño adecuado a la zona de cocción. Figura 19.

No recomendamos utilizar cualquier otro tipo de utensilio de cocina, ya que podría afectar al calentamiento del dispositivo.
  - b. Para utilizar el área Flex como dos zonas diferentes, dispone de dos opciones.
    1. Coloque un utensilio de cocina en el lado superior o inferior de la zona Flex (Figura 20).
    2. Coloque dos utensilios de cocina sobre la zona de cocción Flex (Figura 21).

**Importante:**

Asegúrese de que el diámetro del utensilio de cocina mide más de 14 cm.

**Bloqueo de los controles táctiles**

- Puede bloquear los controles táctiles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando active el bloqueo, todos los botones estarán desactivados, menos el botón encendido/apagado (ON/OFF), de modo que puede apagar la placa con el botón encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear todos los botones cuando vuelva a encender la placa.

**Para bloquear los controles táctiles**

Pulse simultáneamente el control táctil "Temporizador" y el control táctil Función "Booster", el indicador del temporizador mostrará "Lo".

**Para desbloquear los controles táctiles**

Mantenga pulsados el control táctil "Temporizador" y el control táctil Función "Booster" para desbloquear.

**Temporizador**

- Puede establecer el temporizador de dos maneras distintas:
  - 1.- Puede utilizarlo como minutero. En ese caso, no se apagará ninguna zona de cocción cuando el temporizador finalice.

2.- Puede programarlo para que una o varias zonas de cocción se apaguen una vez transcurrido el tiempo programado. El tiempo máximo es de 99 minutos.

### Uso del temporizador como minuterero

Fig. 18

1. Asegúrese de que la placa está encendida.
2. Pulse el botón del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y la pantalla del temporizador mostrará "10". Figura 22
3. Ajuste el tiempo pulsando los botones - o + del temporizador. Figura 23
4. Pulse los botones - y + a la vez para cancelar el temporizador y la pantalla del tiempo mostrará "00". Figura 24
5. Cuando confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

Si toca el control táctil del temporizador mientras el indicador del temporizador parpadea, dejará de parpadear inmediatamente. Figura 25

6. Cuando la cuenta atrás finalice, emitirá un pitido durante 30 segundos y el indicador de tiempo mostrará "-". Figura 26

Nota

Puede usar el minuterero aunque no haya seleccionado ninguna zona de cocción.

Consejos

- Pulse los controles táctiles - o + en el temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto.
- Mantenga pulsados los controles táctiles - o + en el temporizador para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 10 minutos.

### Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Pulse el control táctil de selección de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador. Figura 27
2. Pulse el control táctil del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y la pantalla del temporizador mostrará "10". Figura 28
3. Ajuste el tiempo pulsando los controles táctiles - o + del temporizador. Figura 29
4. Pulse los controles táctiles - y + a la vez para cancelar el temporizador y la pantalla del tiempo mostrará "00". Figura 30
5. Cuando confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

Si toca el control táctil del temporizador mientras el indicador del temporizador parpadea, dejará de parpadear inmediatamente

**Nota:** el punto rojo al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que ha seleccionado la zona de cocción. Figura 31

6. Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. Figura 32

### Aviso:

La otra zona de cocción seguirá funcionando si la ha encendido previamente.

### Función "Booster"

La función "Booster" permite un aumento de potencia de la zona de cocción seleccionada. Es útil, por ejemplo, para llevar una gran cantidad de agua al punto de ebullición rápidamente.

Activar la función "Booster":

- Presione el control táctil de la zona de cocción deseada y seleccione un nivel de potencia. Figura 33
- Presione el control táctil "Booster" »». Asegúrese de que el display muestra "P".

Desactivar la función "Booster":

- Presione el control táctil de la zona de cocción que desea desactivar.
- Desactive la función presionando el control táctil "Booster" »». Asegúrese de que el display muestre "0".
- La función "Booster" puede funcionar en cualquier zona de cocción.
- La función "Booster" se desactiva automáticamente transcurridos 5 minutos, la zona de cocción vuelve a su configuración original.
- Por ejemplo, si hemos seleccionado un nivel de potencia 9, transcurridos 5 minutos volverá a este nivel de potencia seleccionado.

### Función Pausa

- Puede pausar el proceso de cocinado en lugar de apagar el dispositivo.
- Al pulsar el icono táctil "Pausa/Inicio" todos los controles de deshabilitan excepto el control táctil de encendido/apagado (ON/OFF).
- Para pausar el cocinado, pulse el control táctil "Pausa/Inicio" |>. El display mostrará "II".
- Para iniciar el cocinado, pulse de nuevo. Se mantendrán los mismos parámetros seleccionados anteriormente).

### Apagado automático

Otro sistema de seguridad de la placa de inducción es el apagado automático. Este se activa cuando la zona de cocción permanece encendida sin cambiar la configuración. Los tiempos del apagado automático por defecto se muestran en la siguiente tabla:

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

Cuando retire el utensilio de cocina, la placa de inducción dejará de calentar inmediatamente y la placa se apagará automáticamente tras 2 minutos.

**Advertencia:**

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

**Consejos de cocción**

- Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente. Con temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.
- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía debido a la retención del calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para disminuir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar con un ajuste alto y redúzcalo a medida que la comida se vaya calentando.

**Detección de artículos pequeños**

Si coloca sobre la placa de inducción utensilio de cocina de tamaño inadecuado o no aptas para inducción (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa de inducción entrará automáticamente en el modo de espera en 1 minuto.

**Ajuste de nivel de potencia**

Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocina, la cantidad de alimentos, su contenido de humedad, etc. Haga pruebas con la placa de inducción para encontrar los ajustes que más le convengan.

Ajuste de calor	Adecuado para
1 - 2	- calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida - derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente - cocer a fuego lento - calentar gradualmente
3 - 4	- recalentar - cocer rápidamente - cocinar arroz
5 - 6	- crepes/tortitas
7 - 8	- saltear - cocinar pasta
9	- saltear a mayor temperatura - cocinar a la brasa - llevar sopa a ebullición - hervir agua

**Cocinar filetes de carne:**

- Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:
- Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- Calienta una sartén.
- Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego ponga la carne en la sartén caliente.
- Voltee el filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el filete para medir su grado de cocción: cuanto más firme, más "bien hecho" estará.
- Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que no se ablande antes de servir.

**Sofreír:**

- Elija un wok de base plana compatible o una sartén grande.
- Tenga preparados todos los ingredientes. Saltee rápidamente. Si cocina grandes cantidades,
- cocine la comida en varios lotes más pequeños.
- Precalienta la sartén brevemente y agregue dos cucharadas de aceite.
- Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
- Sofría las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje el nivel de potencia de cocción,
- Coloque de nuevo la carne en la sartén y agregue la salsa que desee.

- Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén bien calientes.
- Sirva inmediatamente.

**5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

Suciedad	Limpieza	Importante
Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de inducción de la corriente.</li> <li>2. Aplique un limpiador de encimeras mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente).</li> <li>3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a conectar la placa de inducción de la corriente si desea seguir utilizándola.</li> </ol>	<p>Si desconecta la placa de inducción de la red, no aparecerá la indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción seguirá estando caliente. Tenga especial cuidado.</p> <p>Los estropajos fuertes, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</p> <p>No deje nunca residuos de limpieza en la placa de inducción: el cristal puede mancharse.</p>
Derrames de azúcar y otros alimentos derretidos calientes en el cristal	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para las placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de inducción de la corriente.</li> <li>2. Sostenga el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de inducción.</li> <li>3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño o papel de cocina.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad habitual en el vidrio".</li> </ol>	<p>Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si deja que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de vidrio.</p>

Suciedad en los controles táctiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la placa de inducción de la corriente.</li> <li>2. Absorba la suciedad.</li> <li>3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.</li> <li>4. Seque completamente la zona con papel de cocina.</li> <li>5. Vuelva a conectar la placa de inducción de la corriente si desea seguir utilizándola.</li> </ol>	<p>Es posible que la placa de inducción emita un pitido y se apague, y que los controles táctiles no funcionen mientras haya líquido en ellos. Asegúrese de secar la zona de control táctil antes de volver a encender la placa de inducción.</p>
------------------------------------	---	---

**6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
La placa de inducción no se enciende.	No hay suministro eléctrico	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
Los controles táctiles no responden o la pantalla LED no funciona con normalidad.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte el apartado bloqueo de los botones.
	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.
El LED no se enciende cuando la unidad está conectada.	No hay electricidad.	Compruebe que el enchufe está bien fijado en la toma de corriente y que esta funciona.
	La placa de alimentación auxiliar y la placa conectada a la pantalla fallan.	Compruebe las conexiones.
	La placa de alimentación auxiliar está dañada.	Sustituya la placa de alimentación auxiliar.
	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.

El indicador de la potencia de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia.	Temperatura elevada de la placa de inducción.	La temperatura ambiente puede ser demasiado elevada. La entrada o salida de aire podría estar bloqueada.
	El ventilador presenta algún fallo.	Compruebe que el ventilador funciona con normalidad. Si no es así, sustituya el ventilador.
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.
Es difícil utilizar los controles táctiles.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los botones o que esté usando la punta del dedo para pulsar los botones.	Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo cuando pulse los botones.
El vidrio está arañado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Selección de los utensilios de cocina adecuados" y el apartado de "Limpieza y mantenimiento".
Algunos utensilios de cocina emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a la composición de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo con el descenso del ajuste de potencia.

Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha activado un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no debe preocuparse. No desconecte la placa de la corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.
El motor del ventilador produce ruidos extraños.	El ventilador del motor está dañado.	Sustituya el ventilador.
Los utensilios de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no detecta el utensilio porque no es adecuado para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta el utensilio porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado en ella.	Utilice solo utensilios de cocina diseñados para la placa de inducción. Consulte el apartado de "Selección de los utensilios de cocina adecuados". Centre el utensilio de cocina y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
Cuando intenta calentar las dos zonas muestran en la pantalla "u".	La placa de alimentación y la placa conectada a la pantalla fallan.	Compruebe las conexiones.
	La placa de visualización de la unidad de comunicación está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.
	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.

El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea "u".	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice un utensilio de cocina adecuado.
	El diámetro del utensilio es muy pequeño.	
	La placa se ha sobrecalentado.	La unidad se ha sobrecalentado. Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el botón encendido/apagado para reiniciar el producto.
	El circuito de detección de utensilios de cocina está dañado	Sustituya la placa de alimentación.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado sola inesperadamente, emite un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa de inducción de la corriente eléctrica y póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente oficial de Cecotec.

Nota:

- Estas indicaciones están dirigidas a técnicos cualificados, no intente realizarlas si no tiene la preparación y los conocimientos necesarios ya que cualquier daño provocado por una reparación incorrecta anula la garantía.
- No intente desmontar la unidad por sí solo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

**Códigos de error y posibles soluciones**

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

Código de error	Problema	Posibles soluciones
E1	Fallo del sensor de la placa (circuito abierto).	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E2	Fallo del sensor de la placa (cortocircuito).	
E7	Fallo del sensor del cristal vitrocerámico.	
C1	Temperatura elevada del sensor de la placa	Espere a que el sensor vuelva a su temperatura normal de funcionamiento. Pulse el botón de encendido/apagado.
E3	Fallo del sensor de temperatura del transistor IGBT (circuito abierto).	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E4	Fallo del sensor de temperatura del transistor IGBT (cortocircuito).	
C2	Temperatura elevada del transistor IGBT	Espere a que el transistor IGBT vuelva a su temperatura normal de funcionamiento. Pulse el botón de encendido/apagado. Si la incidencia persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
EL	Voltaje de suministro inferior al voltaje nominal.	Inspeccione la línea de suministro eléctrico.
EH	Voltaje de suministro superior al voltaje nominal.	
EU	Error de comunicación	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Nota

Estas indicaciones están dirigidas a técnicos cualificados, no intente realizarlas si no tiene la preparación y los conocimientos necesarios ya que cualquier daño provocado por una reparación incorrecta anula la garantía.



## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 00257

Producto: Placa Bolero Squad I 2100 Flex

Zonas de cocción: 2 zonas (o una zona Flex)

Tensión de alimentación: 220-240 V~, 50/ 60 Hz

Potencia eléctrica instalada: 3500 W

Dimensiones del producto: 288x520x59 mm

Dimensiones de encastre: 268x500 mm

Tamaño de la zona de cocción: 180x385 mm

Consumo energético por zona de cocción o área calculada por Kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ ): Área 191,1 Wh/Kg

Consumo energético de la palca de inducción calculada por Kg ( $EC_{\text{hob}}$ ): 191,1 Wh/Kg

Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de los utensilios de cocina (mm)	Cantidad agua $m_{cw}$ (g)	Consumo de energía del test $E_{cw}$ (Wh)	Consumo de energía del test por Kg de agua (Wh/Kg)
Delantera	150	1030	198,1	192,3
Media	270	3420	645,8	188,8
Trasera	180	1500	288,1	192,1

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

## 8. 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.

## 9. 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.

## 10. 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

7. Cooking area (Maximum 1800/2000 W)
8. Cooking area (Maximum 3000/3500 W)
9. Cooking area (Maximum 1800/2000 W)
10. Glass plate
11. Power icon (ON/OFF)
12. Control panel

### Control panel

Fig. 2

1. FLEX area control icons
2. Lock icon
3. Pause/Start
4. Upper cooking-area selection icon
5. Bottom cooking-area selection icon
6. Power/Time setting icons
7. Booster function icon
8. Timer icon
9. Power icon (ON/OFF)

### NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This appliance includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the appliance needs to be transported in the future. 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 in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

## 3. INSTALLATION

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

### Note:

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

Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	50 minimum	50 minimum	50 minimum	50 minimum	3 minimum

Fig. 3 key:

- 1.- Seal

### Please note

- The safety distance between the induction hob and the kitchen hood above must comply with the kitchen hood manufacturer's recommendations. If there are no instructions given, maintain a minimum distance of 760 mm. Fig. 4

Fig. 4 key:

- 1.- Wall
- In any case, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Make sure that the induction hob is in perfect condition. Fig. 5

Fig. 5

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

### Proper ventilation

Fig. 6.

To avoid accidental contact with the bottom of the hob when it has become too hot, or receiving an unexpected electric shock during use, it is necessary to place a wooden insert, fixed with

screws, at a minimum distance of 50 mm from the bottom of the induction hob. Follow the indications in Figure 6.

#### Warning

- There are ventilation holes around the outside of the induction hob. You must ensure these gaps are not blocked by the worktop when installing the hob.
- Please note that the glue that binds the plastic or wooden material to the furniture must withstand a temperature of more than 150°C to prevent the coating from peeling off.
- The rear wall and the adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

#### Before installing the hob

- Make sure the counter in which you install the hob is levelled, complies with the space requirements, and is made of a heat-resistant and insulated material.
- If you install the induction hob over an oven, the latter must have a cooling fan.
- The installation must comply with all the safety requirements and the applicable rules and regulations.
- The main wiring is fitted with a suitable isolating switch that allows complete disconnection from the mains, which has been installed and positioned in accordance with local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved model and provide 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- If in doubt about the installation, seek advice from local building authorities and regulations.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the hob.

#### After installing the hob

- The power cord should not be accessible through the cabinet doors or drawers.
- Make sure that there is an adequate flow of fresh air from the exterior of the cabinet to the hob base.
- If the hob is installed above drawers or cabinets, you must install a thermal protection barrier under the hob base.
- The user must be able to access the isolating switch easily.

#### Fixing brackets

- You must place the hob on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not apply force to the hob.
- Screw the four brackets to the bottom of the hob, then install the latter in the worktop recess (as shown in Figure 7).
- Adjust the bracket position to the thickness of the worktop. Fig. 8

Fig. 8 key:

1. Induction hob
2. Bracket
3. Worktop

#### Warning:

Brackets should not, under any circumstance, touch the interior surfaces of the worktop after installation. Fig. 8

#### Caution:

- It is recommended that qualified personnel or technicians install the hob. You should not install it on your own.
- Do not install the induction hob directly over a dishwasher, a refrigerator, a freezer, a washing machine, or a dryer, as moisture could damage the electric system of the hob.
- The induction hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the work surface must be heat resistant.
- To avoid any damage and ensure a correct fixing of the hob, we recommend sealing the latter using a sealing gasket or heat-resistant adhesive.
- You should not use steam cleaners.

#### Connecting the induction hob to the mains

- The induction hob must be connected to the mains by a suitably qualified person.
- Before connecting the hob to the power supply line, check that:
  1. The domestic electrical installation is suitable for the power consumed by the induction hob.
  2. The mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.
- The power cord supplied with the hob is sized to withstand the specific load indicated on the product label.
- To connect the hob to the mains, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they may cause overheating or fire.
- The power cord should not be in contact with any hot parts and must be positioned so as to avoid its temperature exceeding 75 °C.

#### Warning

- Check with an electrician whether your home wiring system is suitable without modifying it.
- Any modifications should only be carried out by a qualified electrician.
- The power supply must be connected in accordance with the relevant regulations. The connection method is shown in Figure 9.

Fig. 9 key:

- 1.- Earth protection cable (green, yellow).
- 2.- Neutral (blue).
- 3.- Phase (brown/black).

- If the cable is damaged, it must be replaced by Cecotec, the supplier or similarly qualified personnel to avoid hazards.
- If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole residual current circuit breaker with a minimum contact separation of 3 mm must be installed.
- The person in charge of the installation must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- Do not bend or press the cord.
- Check the cord for damage regularly.
- The yellow/green wire of the power cord must be earthed at the power supply terminals and at the appliance.
- Cecotec shall not be liable for accidents resulting from the use of an unearthed or improperly earthed appliance.
- If the appliance has a power socket, it must be installed in such a way that the socket is accessible.

**Note:**

The bottom surface and the power cable of the induction hob must not be accessible after installation.


**4. OPERATION**

**Icons**

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

**Selecting suitable cookware**

- 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.
- You can check if your cookware is suitable with a magnet test. Move a magnet towards the cookware base (Fig. 11). If the cookware attracts it, this means that it is suitable for the induction hob. If you do not have a magnet:

1. Pour some water in the cookware you wish to check and place it on one of the cooking areas.
2. If  does not appear on the display flashing and water heats up, the cookware is suitable. Cookware made of the following materials is not suitable: 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. Fig. 12
- Make sure the base of the cookware is smooth, flat against the glass, and of same size as the cooking area. Use cookware whose diameter is the same as the cooking area selected. The use of a slightly wider cookware will increase the efficiency of the energy used. If you use smaller cookware, efficiency will be affected. Always place the cookware at the centre of the cooking area. Fig. 13
- Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it, as it could scratch the glass. Fig. 14
- The cooking areas adapt automatically, to a certain extent, to the diameter of the cookware. However, the bottom of the cookware must have a minimum diameter that corresponds to the corresponding cooking area. However, the bottom of the cookware must have a minimum diameter that is suitable for the cooking area in question.

Cooking areas	Diameter of the cookware base	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

**Start cooking**

Fig. 15

1. Press and hold the power icon for approximately 1 second. After turning on the hob, it will beep and all the indicator lights will show – or – –, indicating the induction hob has entered standby mode.
  2. Place suitable cookware on the cooking area you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking-area surface are clean and dry.
  3. When pressing the cooking-area selection icon, the indicator light next to the icon will flash.
  4. Adjust the power level by pressing the + and/or – icons.
- If power is not selected within 1 minute, the hob will turn off automatically. You must turn it on again and retry from step 1.
  - You can change the power any time while cooking.

### If on the display and the power setting flash alternately

This can mean:




- You have not placed the cookware on the correct cooking area.
- The cookware you are using is not suitable for the induction hob.
- The cookware is too small or is not correctly centred on the cooking area.

If you do not place suitable cookware on the cooking area, the latter will not heat up.

The display will turn off automatically after 2 minutes if you do not place any cookware.

### Finish cooking

Fig. 16

1. Press the cooking-area selection icon of the cooking area you wish to turn off.
2. To turn off the cooking area, press  until the value is 0 or press the  and  icons simultaneously. Make sure the display shows "0".
3. Turn off the hob completely by pressing the power icon.

### Caution with hot surfaces

Fig. 17

The hob will show H for any cooking area that is still hot to the touch after use. The H will disappear when the surface has cooled down and reached a safe temperature. You can also use a hot hob to save energy if you wish to heat more frying pans.

### FLEX area

- This area can be used as a single area (a) or as two different areas (b), depending on the cooking requirements at any given time.
- The Flex area consists of two independent inductor coils that can be controlled separately.
  - a. As a single area:
    1. To activate the Flex area as a single large area, press both cooking-area selection icons at the same time, as shown in Figure 18.
    2. It is recommended to use cookware with a circular base of 250 or 280 mm, or rectangular or oval cookware with a size suitable for the cooking area. Fig. 19.

We do not recommend using any other type of cookware, as this may affect the heating of the appliance.

- b. To use the Flex area as two different areas, you have two options.
  1. Place a cooking utensil on the upper or bottom side of the Flex area (Figure 20).
  2. Place two cooking utensils on the Flex cooking area (Figure 21).

### Important:

Make sure that the diameter of the cookware is larger than 14 cm.

### Locking the icons

- You can lock the icons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking areas).
- When the lock is active, all icons will be disabled except the power icon, so you can turn off the hob with this icon in case of emergency, but you must unlock all icons when you turn the hob back on.

### To lock the icons

Simultaneously press the Timer icon and the Booster function icon, the timer indicator light will show "Lo".

### To unlock the icons





Simultaneously press and hold the Timer icon and the Booster function icon to unlock.

### Timer



- You can set the timer in two different ways:
  - 1.- You can use it as a minute hand. In this case, no cooking area will be switched off when the timer ends.
  - 2.- You can set it so one or several cooking areas turn off after the programmed time has elapsed. The maximum time is 99 minutes.

### Using the timer as a minute hand

Fig. 18

1. Make sure the hob is on.
2. Press the timer icon, the timer indicator light will start flashing and the timer display will show "10". Figure 22
3. Set the time by using the  or  icons of the timer. Figure 23
4. Press the  or  icons simultaneously to cancel the timer, the time display will show 00. Figure 24
5. Once time is confirmed, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time and the timer indicator light will flash for 5 seconds.



If you press the timer icon while the timer indicator light is flashing, it will stop flashing immediately. Figure 25

6. When the countdown ends, it will beep for 30 seconds and the timer indicator light will show  . Figure 26

Please note

You can use the timer even if you have not selected any cooking area.

Tips

- Press the  or  icons on the timer once to increase or decrease the time in 1-minute intervals.

- Press and hold the + or – icons on the timer to increase or decrease the time in 10-minute intervals.

#### Use of the timer to turn off one or more cooking areas:

1. Press the cooking-area selection icon of the area you wish to programme the timer for. Figure 27
2. Press the timer icon, the timer indicator light will start flashing and the timer display will show "10". Figure 28
3. Set the time by using the – or + icons of the timer. Figure 29
4. Press the – or + icons simultaneously to cancel the timer, the time display will show 00. Figure 30
5. Once time is confirmed, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time and the timer indicator light will flash for 5 seconds.
6. If you press the timer icon while the timer indicator light is flashing, it will stop flashing immediately

**Note:** the red dot next to the power level indicator light will light up to indicate you have selected the cooking area. Figure 31

7. When the countdown ends, the corresponding cooking area will turn off automatically. Figure 32

#### Note:

The other cooking area will continue operating if previously switched on.

#### Booster function

Booster function gives a power bonus to the selected cooking area. E.g., it can be used to quickly boil a large amount of water.

Activating the Booster function:

- Press the cooking-area selection icon of the desired cooking area and select a power level. Figure 33
- Press the Booster function icon »». Make sure the display shows "P".

Deactivating the Booster function:

- Press the cooking-area selection icon of the cooking area you wish to deactivate.
- Deactivate the function by pressing the Booster icon »». Make sure the display shows "0".
- The Booster function can operate on any cooking area.
- The Booster function is automatically deactivated after 5 minutes, and the cooking area returns to its original setting.

- For example, if you selected power level 9, the cooking area will return to said setting after 5 minutes.

#### Pause function

- You can pause the cooking process instead of switching off the appliance.
- Pressing the Pause/Start icon disables all icons except the Power icon.
- To pause cooking, press the Pause/Start icon. The display will show "II".
- To start cooking, press again. The same parameters as previously selected will be maintained.

#### Auto switch-off

The induction hob features an auto switch-off system as well. It activates when the cooking area stays on for too long with the same setting. The default auto switch-off times are shown in the following table:

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

When you remove the cookware, the induction hob will stop heating immediately and the hob will turn off automatically after 2 minutes.

#### Warning:

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

#### Advice for cooking

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

#### Detection of small items

If you place unsuitable or non-induction cookware (e.g. aluminium) or other small objects (e.g. a knife, fork, or key) on the hob, the induction hob will automatically enter standby mode within 1 minute.

#### Setting the power level

The following settings are for guidance only. The exact setting will depend on several factors, such as the cookware, the quantity of food, its moisture content, etc. Test the induction hob to find the settings that suit you best.

Heat setting	Suitable for
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lightly heating small amounts of food</li> <li>- melting chocolate, butter, and food that burns quickly</li> <li>- simmering</li> <li>- gradually heating</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- reheating</li> <li>- quickly cooking</li> <li>- cooking rice</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- crepes/omelettes</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stir-frying</li> <li>- cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- stir-frying at a higher temperature</li> <li>- grilling</li> <li>- boiling soup</li> <li>- boiling water</li> </ul>

**Cooking beef steaks:**

- For juicy and tasty results:
- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking it.
- Heat a frying pan.
- Brush both sides of the meat with oil. Spray a small amount of oil in the hot frying pan and place the meat.
- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the steak thickness. Times may vary from 2 to 8 minutes per side. Press the steak to measure the cooking doneness: the firmer it is, the more "well done" it is.
- Let the steak stand on a hot dish for some minutes to prevent it from going soft before serving.

**Sauté:**

- Choose a compatible flat-bottomed wok or large frying pan.
- Have all the ingredients ready. Sauté quickly. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the frying pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook the meat first, set aside and keep warm.
- Sauté the vegetables. When they are hot but still crisp, turn down the cooking power level.
- Place the meat back in the frying pan and add the sauce of your choice.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately.

**5. CLEANING AND MAINTENANCE**

Dirt	Cleaning icon	Important
Usual dirt on glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unplug the induction hob from the mains.</li> <li>2. Apply a worktop cleaner while the glass is still warm (not hot).</li> <li>3. Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel.</li> <li>4. Reconnect the induction hob to the mains if you wish to continue using it.</li> </ol>	<p>If you unplug the induction hob from the mains, the hot surface indicator light will disappear, but the cooking area will be hot. Be especially careful. Strong or some nylon scouring pads and strong/abrasive cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. Never leave any cleaning remains on the induction hob: glass may get stained.</p>
Spills of sugar and other hot melted food on glass	<p>Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for induction hobs, but be careful with the hot cooking area:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unplug the induction hob from the mains.</li> <li>2. Hold the cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the hob.</li> <li>3. Clean the dirt or spill with a cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 from the 'Usual dirt on glass' section.</li> </ol>	<p>Remove melted and sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the glass surface.</p>
Dirt on the icons	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unplug the induction hob from the mains.</li> <li>2. Absorb the dirt.</li> <li>3. Clean the icons area with a sponge or a damp and clean cloth.</li> <li>4. Dry the area completely with a paper towel.</li> <li>5. Reconnect the induction hob to the mains if you wish to continue using it.</li> </ol>	<p>The induction hob may beep and turn off, and the icons will not work while there is liquid on them. Make sure you dry the icons area before turning on the induction hob again.</p>

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solutions
The induction hob does not switch on	There is no power supply	Make sure the hob is connected to the mains and it is on. Check if there has been a power failure. If the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The icons do not respond or the LED display malfunctions	The icons are locked.	Unlock the icons. Check the "Locking the icons" section for instructions.
	The display is damaged.	Replace the display board.
The LED does not turn on when the unit is connected	There is no electricity.	Check if the plug is properly connected to the mains and if the latter works.
	The auxiliary power board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.
	The auxiliary power board is damaged.	Replace the power board.
	The display is damaged.	Replace the display board.

The cooking power indicator light turns on, but the cooking areas do not heat up	High temperature of the induction hob.	The room temperature may be high. The air inlet or outlet may be blocked.
	The fan is faulty.	Check if the fan operates as usual. If not, replace the fan.
	The power board is damaged.	Replace the power board.
It is difficult to use the icons	There may be a slight film of water on the icons, or you may be using your fingertip to press the icons.	Make sure the icons area is dry and use your finger base to press the icons.
The glass is damaged	Cookware with rough edges. Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. See the section on "Selecting suitable cookware" and the section on "Cleaning and maintenance".
Some cookware makes crackling or popping noises	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a slight buzzing sound when used at high power	This is due to the induction cooking technology.	It is usual, but the noise should decrease or completely disappear by lowering the power setting.
Fan noise from the induction hob	A cooling fan built in in this induction hob has been activated to prevent overheating of the electronic components. It may still operate even after turning off the induction hob.	This is usual and you do not need to worry. Do not unplug the hob from the mains if the fan is still running.



The fan motor produces unusual noises	The motor fan is damaged.	Replace the fan.
Cookware does not heat up and does not appear on the display	The induction hob does not detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob does not detect the cookware because it is too small for the cooking area or is not centred in it.	Only use cookware designed for induction hobs. Check the "Selecting suitable cookware" section. Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking area.
When you try to heat both cooking areas, the display shows "u"	The power board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.
	The display board of the communication unit is damaged.	Replace the display board.
	The main board is damaged.	Replace the power board.
Heating stops suddenly during operation and the display shows a flashing "u"	The cookware is not suitable.	Use a suitable cookware.
	The cookware diameter is too small.	
	The hob has overheated.	The unit has overheated. Wait for the hob temperature to return to normal. Press the Power icon to restart the appliance.
	The cookware detection circuit is damaged.	Replace the power board.
The induction hob or a cooking area has turned off unexpectedly, emits a sound, and an error code is displayed (usually alternating with one or two digits on the cooking timer display)	Technical fault.	Write down the error letters and numbers, unplug the induction hob from the mains, and contact the official Cecotec Technical Support Service.

Note:

- These instructions are intended for qualified technicians, do not attempt to carry them out if you do not have the necessary training and knowledge, as any damage caused by an incorrect repair will void the warranty.
- Do not try to disassemble the unit on your own to avoid hazards and damages to the induction hob.

**Error codes and possible solutions**

The induction hob is fitted with a self-diagnostic function. With this function, the technician can check the operation of different components without de-installing the induction hob from the worktop.

Error code	Problem	Possible solutions
E1	Board sensor failure (open circuit).	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E2	Board sensor failure (short circuit).	
E7	Failure of the ceramic-glass sensor.	
C1	High temperature of the hob sensor.	Wait for the sensor to return to normal operating temperature. Press the Power icon.
E3	IGBT transistor temperature sensor failure (open circuit).	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E4	IGBT transistor temperature sensor failure (short circuit).	
C2	Insulated-gate bipolar transistor high temperature.	Wait for the IGBT transistor to return to normal operating temperature. Press the Power icon. If the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
EL	Supply voltage lower than rated voltage.	Inspect the power supply line.
EH	Supply voltage higher than rated voltage.	
EU	Communication fault	Contact the official Cecotec Technical Support Service.

Please note

These instructions are intended for qualified technicians, do not attempt to carry them out if you do not have the necessary training and knowledge, as any damage caused by an incorrect repair will void the warranty.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 00257

Product: Bolero Squad I 2100 Flex induction hob

Cooking areas: 2 areas (or one Flex area)

Supply voltage: 220-240 V~, 50/ 60 Hz

Installed electric power: 3500 W

Product dimensions: 288 x 520 x 59 mm

Inset dimensions: 268 x 500 mm

Cooking area size: 180 x 385 mm

Energy consumption per cooking area or area calculated per kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ ): Area 191.1 Wh/Kg

Energy consumption of the induction hob calculated per Kg ( $EC_{\text{hob}}$ ): 191.1 Wh/Kg

Cooking areas	Cookware diameter (mm)	Quantity water $m_{\text{cw}}$ (g)	Test power consumption $E_{\text{cw}}$ (Wh)	Test energy consumption per kg of water (Wh/Kg)
Front	150	1030	198.1	192.3
Medium	270	3420	645.8	188.8
Rear	180	1500	288.1	192.1

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

Made in China | Designed in Spain

## 8. 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.

## 9. 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 96 321 07 28.

## 10. 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. Foyer (max. 1800/2000 W)
2. Foyer (max. 3000/3500 W)
3. Foyer (max. 1800/2000 W)
4. Plaque
5. Icône tactile marche/arrêt (On/Off)
6. Panneau de contrôle

### Panneau de contrôle

Img. 2

1. Icônes de contrôle de la zone Flex
2. Icône de verrouillage
3. Démarrage/Pause
4. Icône tactile de sélection du foyer supérieur
5. Icône tactile de sélection du foyer inférieur
6. Icônes pour régler la puissance et le temps
7. Icône tactile de la fonction Booster
8. Icône tactile de la minuterie
9. Icône tactile marche/arrêt (On/Off)

NOTE :

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

## 2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

## 3. INSTALLATION

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

### Note

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

Img. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	50 minimum	50 minimum	50 minimum	50 minimum	3 minimum

Image 3 :

1.- Joint

Note

- La distance de sécurité entre la plaque à induction et la hotte de cuisine située au-dessus doit être conforme aux recommandations du fabricant de la hotte. Il faut respecter une distance minimale de 760 mm. Img. 4

Image 4 :

1.- Mur

- Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque à induction est en parfait état.

Img. 5

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

**Ventilation appropriée**

Img. 6

Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond de la plaque lorsqu'elle est devenue trop chaude, ou pour éviter une décharge électrique inattendue pendant l'utilisation, il est nécessaire de placer une plaque en bois, fixée avec des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la plaque à induction. Suivez les indications présentes dans l'image 6.

**Avertissement**

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

**Avant d'installer la plaque**

- Assurez-vous que le plan de travail où la plaque de cuisson doit être installée est de niveau, qu'il répond aux exigences d'espace et qu'il est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si vous installez la plaque à induction au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de sécurité et aux règles et réglementations applicables.
- Le câblage principal est équipé d'un interrupteur d'isolement approprié qui permet une déconnexion complète du secteur, qui a été installé et positionné conformément aux règles et réglementations locales en matière de câblage.
- L'interrupteur doit être d'un modèle approuvé et offrir une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les réglementations locales en matière de construction.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les murs entourant la plaque.

**Après avoir installé la plaque**

- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible par les portes de l'armoire ou les tiroirs inférieurs.
- Assurez-vous qu'il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un espace de tiroir ou d'armoire, vous devez installer

une barrière de protection thermique sous la base de la plaque.

- L'interrupteur doit être facilement accessible à l'utilisateur.

**Supports de fixation**

- La plaque doit être placée sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez pas de force sur les supports de fixation qui dépassent de la plaque.
- Vissez les quatre supports sur la partie inférieure de la plaque, puis installez-la dans la découpe du plan de travail (comme indiqué sur l'image 7).
- Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur de votre plan de travail. Img. 8

Image 8 :

1. Plaque à induction
2. Support
3. Plan de travail

**Avertissement**

Les supports ne peuvent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation. Img. 8

**Avertissement**

- Il est recommandé que la plaque soit installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Vous ne devez pas effectuer l'installation vous-même.
- N'installez pas la plaque à induction directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
- La plaque à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour de meilleurs résultats.
- Le mur et la zone située au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage et assurer une fixation correcte, il est recommandé de fixer la plaque à l'aide d'un joint d'étanchéité ou d'un adhésif résistant à la chaleur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

**Branchement de la plaque à induction au réseau électrique**

- La plaque à induction doit être raccordée au réseau électrique par une personne qualifiée.
- Avant de brancher la plaque sur la ligne d'alimentation, vérifiez que :
  1. L'installation électrique domestique est adaptée à la puissance consommée par la plaque à induction.
  2. Le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
- Le câble d'alimentation fourni avec la plaque est conçu pour supporter la charge spécifique indiquée sur l'étiquette du produit.

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C.

#### Avertissement

- Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est approprié sans modification.
- Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.
- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur. La méthode de connexion est indiquée sur l'img. 9.

Image 9 :

- 1.- Mise à la terre (câble jaune/vert)
- 2.- Neutre (bleu)
- 3.- Phase (marron/noir)

- Si le câble de la plaque à induction est endommagé, il doit être remplacé par Cecotec, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire à courant résiduel avec une séparation minimale des contacts de 3 mm.
- La personne en charge de l'installation doit vérifier que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
- Ne pliez pas ou ne serrez pas le câble.
- Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé.
- Le fil jaune/vert du câble d'alimentation doit être mis à la terre aux bornes de l'alimentation et à l'appareil.
- Cecotec ne sera pas responsable des accidents résultant de l'utilisation d'un appareil non mis à la terre ou mal mis à la terre.
- Si l'appareil dispose d'une prise de courant, il doit être installé de manière à ce que la prise soit accessible.

#### Avertissement

La surface inférieure et le câble d'alimentation de la plaque à induction ne doivent pas être accessibles après l'installation.

## 4. FONCTIONNEMENT

#### Contrôles tactiles

- Les contrôles réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.
- Utilisez la base du doigt, pas le bout. lmg. 10

- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Assurez-vous que les contrôles sont toujours propres, secs et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un tissu) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des contrôles.

#### Sélection des ustensiles de cuisson appropriés

- 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.

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 (lmg. 11). Si l'ustensile l'attire, cela signifie qu'il convient à la plaque à induction. Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Versez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson à tester et placez-le sur l'un des foyers.
2. Si **U** n'apparaît pas sur l'écran clignotant et que l'eau est chauffée, la poêle est appropriée. 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. lmg. 12
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisson est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est égal à celui du foyer sélectionné. L'utilisation d'un ustensile légèrement plus large augmentera l'efficacité de l'énergie utilisée. L'utilisation d'un ustensile de cuisson plus petit réduira l'efficacité. Centrez toujours l'ustensile de cuisson sur le foyer. lmg. 13
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la plaque à induction, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre. lmg. 14
- Les foyers s'adaptent automatiquement, dans une certaine mesure, au diamètre de l'ustensile de cuisson. Toutefois, le fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimal correspondant au foyer correspondant. Pour tirer le meilleur parti de votre plaque à induction, placez l'ustensile de cuisson au centre du foyer.

Foyer	Diamètre de la base de l'ustensile de cuisson	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

### Commencer à cuisiner

Img. 15

1. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pendant environ 1 seconde. Après avoir allumé la plaque, celle-ci émettra un bip et tous les indicateurs afficheront « - » ou « - - », ce qui indique que la plaque à induction est passée en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
3. Lorsque vous appuyez sur l'icône de sélection du foyer, l'indicateur situé à côté de l'icône clignotera.
4. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur les icônes + et/ou -.
  - Si vous ne sélectionnez pas une puissance dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement. Vous devrez l'allumer de nouveau et revenir à l'étape 1.
  - Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment.

Si  et le réglage de la puissance clignotent alternativement sur l'écran

Cela peut signifier :

- Vous n'avez pas placé l'ustensile de cuisson sur le bon foyer.
- L'ustensile de cuisson que vous utilisez n'est pas approprié pour la plaque à induction.
- L'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas correctement centré sur le foyer.

Si vous ne placez pas un ustensile de cuisson approprié sur le foyer, aucune chaleur ne sera produite.

L'écran s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucun ustensile de cuisson n'est placé dessus.

### Terminer la cuisson

Img. 16

1. Appuyez sur l'icône de sélection du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Éteignez le foyer en appuyant sur l'icône- jusqu'à ce que la valeur « 0 » s'affiche ou appuyez simultanément sur les icônes + et -. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».
3. Éteignez complètement la plaque en appuyant sur l'icône marche/arrêt.

### Attention aux surfaces chaudes

Img. 17

La plaque affichera un « H » sur tout foyer qui est chaud au toucher après utilisation. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre. Vous pouvez également utiliser une plaque chaude comme fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer plus d'ustensiles de cuisson.

### Zone Flex

- Cette zone peut être utilisée comme une seule zone (a) ou comme deux zones différentes

(b), en fonction des besoins de cuisson à un moment donné.

- La zone Flex est constituée de deux bobines d'induction indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément.
  - a. Comme une seule zone :
    1. Pour activer la zone Flex comme un grand foyer, appuyez sur les deux icônes tactiles des foyers inférieur et supérieur en même temps, comme indiqué dans l'image 18.
    2. Il est recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisson ayant une base circulaire de 250 ou 280 mm, ou des ustensiles de cuisson rectangulaires ou ovales dont la taille est adaptée au foyer. Image 19

Il n'est pas recommandé d'utiliser d'autres types d'ustensiles de cuisson, car cela pourrait affecter le chauffage de l'appareil.
  - b. Pour utiliser la zone Flex comme deux zones différentes, vous avez deux options :
    1. Placer un ustensile de cuisson sur le côté supérieur ou inférieur de la zone Flex (Image 20).
    2. Placer deux ustensiles de cuisson sur la zone Flex (Image 21).

### Important :

Assurez-vous que le diamètre de l'ustensile de cuisson est supérieur à 14 cm.

### Verrouillage des icônes tactiles

- Vous pouvez verrouiller les icônes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Lorsque vous activez le verrouillage, toutes les icônes tactiles sont désactivées à l'exception de l'icône marche/arrêt (On/Off). Vous pouvez donc éteindre la plaque avec l'icône marche/arrêt (On/Off) en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller toutes les icônes tactiles lorsque vous rallumez la plaque.

### Pour verrouiller les icônes tactiles

Appuyez simultanément sur l'icône tactile de la minuterie et sur l'icône tactile de la fonction Booster, l'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».

### Pour déverrouiller les icônes tactiles

Appuyez longuement sur l'icône tactile de la minuterie et sur l'icône tactile de la fonction Booster pour déverrouiller les icônes.

### Minuterie

- Vous pouvez régler la minuterie de deux manières différentes :
  - 1.- Elle peut être utilisée comme compteur de minutes. Dans ce cas, aucun foyer ne sera désactivé à la fin de la minuterie.
  - 2.- Vous pouvez le programmer de manière à ce qu'un ou plusieurs foyers s'éteignent une fois le temps programmé écoulé. Le temps maximum est de 99 min.

**Utilisation de la minuterie comme compteur de minutes**

Img. 18

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
2. Appuyez sur l'icône de la minuterie, l'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et l'écran de la minuterie affichera « 10 ». Image 22
3. Réglez le temps en appuyant sur les icônes - ou + de la minuterie. Image 23
4. Appuyez sur les icônes - et + en même temps pour annuler la minuterie et l'écran du temps affichera « 00 ». Image 24
5. Lorsque vous confirmez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.

Si vous appuyez sur l'icône tactile de la minuterie alors que l'indicateur de la minuterie clignote, celui-ci cessera immédiatement de clignoter. Image 25

6. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra un bip pendant 30 secondes et l'indicateur du temps affichera « - - ». Image 26

**Note**

Vous pouvez utiliser la minuterie même si vous n'avez pas sélectionné un foyer.

**Conseils**

- Appuyez une fois sur - ou + pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles d'une minute.
- Appuyez longuement sur - ou + pour augmenter ou diminuer le temps par intervalles de 10 minutes.

**Réglage de la minuterie pour éteindre un ou plusieurs foyers**

1. Appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie. Image 27
2. Appuyez sur l'icône de la minuterie, l'indicateur de la minuterie commencera à clignoter et l'écran de la minuterie affichera « 10 ». Image 28
3. Réglez le temps en appuyant sur - ou + de la minuterie. Image 29
4. Appuyez sur - et + en même temps pour annuler la minuterie et l'écran du temps affichera « 00 ». Image 30
5. Lorsque vous confirmez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignotera pendant 5 secondes.

Si vous appuyez sur l'icône tactile de la minuterie alors que l'indicateur de la minuterie clignote, celui-ci cessera immédiatement de clignoter

Note : le point rouge situé à côté de l'indicateur de puissance s'allumera pour indiquer que vous avez sélectionné le foyer. Image 31

6. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement. Image 32

**Avertissement**

L'autre foyer continuera à fonctionner si vous l'avez précédemment allumé.

**Fonction Booster**

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance du foyer sélectionné. Cette fonction est utile, par exemple, pour porter rapidement une grande quantité d'eau à ébullition.

Activer la fonction Booster


- Appuyez sur l'icône du foyer souhaité et sélectionnez un niveau de puissance. Image 33
- Appuyez sur l'icône Booster »». Assurez-vous que l'écran affiche « P ».

Désactiver la fonction Booster

- Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez désactiver.
- Désactivez la fonction en appuyant sur l'icône tactile Booster »». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».

- La fonction Booster peut fonctionner sur n'importe quel foyer.
- La fonction Booster est automatiquement désactivée après 5 minutes, puis le foyer revient à son réglage initial.
- Par exemple, si vous avez sélectionné le niveau de puissance 9, après 5 minutes, le niveau de puissance sélectionné sera rétabli.

**Fonction Pause**

- Cette fonction permet de mettre en pause le processus de cuisson au lieu d'éteindre l'appareil.
- En appuyant sur l'icône tactile Démarrage/Pause, vous désactiverez toutes les icônes à l'exception de l'icône tactile marche/arrêt (On/Off).
- Pour mettre la cuisson en pause, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause . L'écran affichera « II ».
- Pour redémarrer la cuisson, appuyez à nouveau sur cette icône. Les mêmes paramètres que ceux sélectionnés précédemment seront conservés).

**Arrêt automatique**

Un autre système de sécurité de la plaque à induction est l'arrêt automatique. Ce système est activé lorsqu'un foyer reste allumé sans modifier le réglage. Les temps d'arrêt automatique par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson, la plaque à induction cessera immédiatement de chauffer et la plaque s'éteindra automatiquement après 2 minutes.

#### Avertissement

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

#### Conseils de cuisson

- Faites attention lorsque vous faites des fritures, car l'huile et la graisse chauffent très vite. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.
- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle permet de réduire le temps de cuisson et d'économiser de l'énergie grâce à la rétention de la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson sur un réglage élevé et réduisez le réglage au fur et à mesure que les aliments chauffent.

#### Détection de petits objets

Si vous placez sur la plaque à induction des ustensiles de cuisson de taille inappropriée ou non adaptés à l'induction (par exemple, en aluminium) ou d'autres petits objets (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé), la plaque à induction se mettra automatiquement en mode veille au bout d'une minute.

#### Réglage du niveau de puissance

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

Réglage de la chaleur	Convient pour
1 - 2	- chauffer légèrement de petites quantités d'aliments - faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - mijoter - chauffer progressivement
3 - 4	- réchauffer - cuire rapidement - cuire le riz
5 - 6	- crêpes/pancakes
7 - 8	- faire sauter - cuire des pâtes
9	- faire sauter à une température plus élevée - braisage - porter la soupe à ébullition - faire bouillir l'eau

#### Cuisson des steaks

- Pour la cuisson de steaks juteux et savoureux :
- Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
- Faites chauffer une poêle.
- Badigeonnez les deux côtés du filet d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude, puis placez-y la viande.
- Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du filet. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le filet pour mesurer le degré de cuisson ; plus le filet est ferme, plus il est cuit.
- Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour éviter qu'il ne se ramollisse avant de le servir.

#### Faire sauter

- Choisissez un wok à fond plat compatible ou une grande poêle.
- Préparez tous les ingrédients. Faites sauter rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs petites quantités.
- Préchauffez brièvement la poêle et ajoutez deux cuillères d'huile.
- Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
- Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réduisez la puissance de cuisson.



- Remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce de votre choix.
- Remuez délicatement les ingrédients pour vous assurer qu'ils sont bien chauds.
- Servez immédiatement.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Saleté	Nettoyage	Important
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez la plaque à induction.</li> <li>2. Appliquez un nettoyant pour les plans de travail pendant que le verre est encore tempéré (mais pas chaud).</li> <li>3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.</li> <li>4. Branchez de nouveau la plaque à induction si vous souhaitez continuer à l'utiliser.</li> </ol>	<p>Si vous débranchez la plaque à induction, la mention « surface chaude » n'apparaîtra pas, mais le foyer sera toujours chaud. Faites bien attention.</p> <p>Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié.</p> <p>Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque à induction : le verre pourrait être taché.</p>
Renversement de sucre et d'autres aliments chauds et fondus sur le verre.	<p>Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un racloir adapté aux plaques à induction, mais faites bien attention aux surfaces chaudes des foyers :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez la plaque à induction.</li> <li>2. Tenez l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque à induction.</li> <li>3. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ».</li> </ol>	<p>Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.</p>

Contrôles tactiles sales	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez la plaque à induction.</li> <li>2. Essuyez la saleté.</li> <li>3. Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</li> <li>4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout.</li> <li>5. Branchez de nouveau la plaque à induction si vous souhaitez continuer à l'utiliser.</li> </ol>	<p>La plaque à induction peut émettre un bip et s'éteindre, et les contrôles tactiles peuvent ne pas fonctionner s'il y a du liquide dessus. Veillez à sécher la zone de contrôle tactile avant d'allumer de nouveau la plaque à induction.</p>
--------------------------	--	---

## 6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Il n'y a pas de distribution électrique.	Assurez-vous que la plaque de cuisson est branchée et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Après ces vérifications, si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les contrôles tactiles ne répondent pas ou l'écran LED ne fonctionne pas correctement.	Les icônes sont verrouillées.	Déverrouillez les icônes. Consultez le paragraphe sur le verrouillage des icônes..
	L'écran est abîmé.	Remplacez la plaque de l'écran.

La LED ne s'allume pas lorsque l'appareil est branché.	Il n'y a pas d'électricité.	Vérifiez que la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise fonctionne.
	La carte d'alimentation auxiliaire et la carte connectée à l'écran ne fonctionnent pas correctement.	Vérifiez les branchements.
	La carte d'alimentation auxiliaire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation auxiliaire.
	L'écran est abîmé.	Remplacez la plaque de l'écran.
L'indicateur de puissance de cuisson s'allume, mais le chauffage ne démarre pas.	Température élevée de la plaque à induction.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air pourraient être bloquées.
	Le ventilateur est défectueux.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne normalement. Si c'est ne pas le cas, remplacez le ventilateur.
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.
Il est difficile d'utiliser les contrôles tactiles.	Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les icônes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les icônes.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez sur les icônes.
Le verre est rayé.	Utilisation d'ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. Utilisation d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Consultez le paragraphe « Sélection des ustensiles de cuisson appropriés » et le paragraphe « Nettoyage et entretien ».

Certains ustensiles de cuisson émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la composition de votre ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal dans le cas des ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement avec la diminution de la puissance.
Bruit du ventilateur de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque d'induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et vous ne devez pas vous inquiéter. Ne débranchez pas la plaque pendant que le ventilateur est en fonctionnement.
Le moteur du ventilateur produit des bruits inhabituels.	Le ventilateur du moteur est abîmé.	Remplacez le ventilateur.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et n'apparaissent pas sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile car il ne convient pas pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile car il est trop petit pour le foyer ou il est mal centré sur celui-ci.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson conçus pour les plaques à induction. Consultez le paragraphe « Sélection d'ustensiles de cuisson appropriés ». Centrez l'ustensile de cuisson et assurez-vous que sa base correspond à la taille du foyer.

Lorsque vous essayez de chauffer les deux foyers, l'écran affiche « u ».	La carte d'alimentation et la carte connectée à l'écran ne fonctionnent pas correctement.	Vérifiez les branchements.
	La carte d'affichage de l'unité de communication est endommagée.	Remplacez la plaque de l'écran.
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et « u » clignote sur l'écran.	L'ustensile de cuisson ne convient pas.	Utilisez un ustensile de cuisson approprié.
	Le diamètre de l'ustensile est très petit.	
	La plaque a surchauffé.	L'appareil a surchauffé. Attendez que la température de la plaque revienne à un niveau normal. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour redémarrer le produit.
	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé.	Remplacez la carte d'alimentation.
La plaque à induction ou un foyer s'est éteint de manière inattendue, un son est émis et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie).	Défaillance technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, débranchez la plaque à induction et contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

## Note :

- Ces consignes sont destinées à des techniciens qualifiés, n'essayez pas de les réaliser si vous ne disposez pas de la formation et des connaissances nécessaires, car tout dommage causé par une réparation incorrecte annulera la garantie.
- N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même pour éviter d'endommager la plaque à induction.

**Codes d'erreur et possibles solutions**

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

Code erreur	Problème	Possibles solutions
E1	Erreur au niveau du capteur de la plaque (circuit ouvert).	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E2	Erreur au niveau du capteur de la plaque céramique (court-circuit).	
E7	Erreur au niveau du capteur du verre céramique.	
C1	Température élevée du capteur de la plaque	Attendez que le capteur revienne à une température de fonctionnement normale. Appuyez sur l'icône Marche/Arrêt.
E3	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT (circuit ouvert).	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E4	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT (court-circuit).	
C2	Température élevée du transistor IGBT	Attendez que le transistor IGBT revienne à une température de fonctionnement normale. Appuyez sur l'icône Marche/Arrêt. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
EL	Tension d'alimentation inférieure au voltage nominal.	Inspectez le système d'alimentation électrique.
EH	Tension d'alimentation supérieure au voltage nominal.	
EU	Erreur de communication.	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

## Note

Ces consignes sont destinées à des techniciens qualifiés, n'essayez pas de les réaliser si vous ne disposez pas de la formation et des connaissances nécessaires, car tout dommage causé par une réparation incorrecte annulera la garantie.

## 7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 00257

Produit : Plaque Bolero Squad I 2100 Flex

Foyers : 2 foyers (ou une zone Flex)

Tension de l'alimentation : 220-240 V~, 50/ 60 Hz

Puissance électrique installée : 3500 W

Dimensions du produit : 288 x 520 x 59 mm

Dimensions de l'encastrement : 268 x 500 mm

Taille de la zone de cuisson : 180 x 385 mm

Consommation d'énergie par foyer calculée par kg ( $EC_{\text{cuisson électrique}}$ ) : Foyer 191,1 Wh/Kg

Consommation d'énergie de la plaque à induction calculée par kg ( $EC_{\text{plaque de cuisson}}$ ) : 191,1 Wh/kg

Foyers (zones)	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)	Quantité d'eau $m_{cw}$ (g)	Consommation d'énergie de l'essai $E_{cw}$ (Wh)	Consommation d'énergie de l'essai par kg d'eau (Wh/Kg)
Avant	150	1030	198,1	192,3
Moyenne	270	3420	645,8	188,8
Arrière	180	1500	288,1	192,1

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 8. 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 lignes directrices susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

## 9. 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.

## 10. 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. Kochzone (maximal 1800/2000 W)
2. Kochzone (maximal 3000/3500 W)
3. Kochzone (maximal 1800/2000 W)
4. Teller
5. Ein-/Ausschaltung Symbol (ON/OFF)
6. Bedienfeld

### Bedienfeld

Abb. 2

1. Symbole für die FLEX-Zonensteuerung
2. Symbol Blockierung
3. Pause/Start
4. Symbol für die Auswahl der oberen Kochzone
5. Symbol für die Auswahl der unteren Kochzone
6. Symbole für die Energie-/Zeitsteuerung
7. Symbol „Booster“-Funktion
8. Timer-Symbol
9. Ein-/Ausschaltung Symbol (ON/OFF)

### HINWEIS:

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

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

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

## 3. MONTAGE

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

### Hinweis:

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

Abb. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	50 Minimum	50 Minimum	50 Minimum	50 Minimum	Minimum 3

Legende Abbildung 3:

1.- Dichtung

### Hinweis

- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und der darüber befindlichen Haube muss den Empfehlungen des Haubenherstellers entsprechen. Sind keine Anweisungen vorhanden, muss ein Mindestabstand von 760 mm eingehalten werden.

Abb. 4

Legende Abbildung 4:

1.- Wand

- Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld in einwandfreiem Zustand ist. Abb. 5

Abb. 5

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

**Ausreichende Belüftung**

Abb. 6

Um zu vermeiden, dass Sie versehentlich mit dem Boden des Kochfeldes in Berührung kommen, wenn dieses zu heiß geworden ist, oder einen unerwarteten Stromschlag während des Betriebs erhalten, wird empfohlen, eine mit Schrauben befestigte Holzplatte in einem Mindestabstand von 50 mm zum Boden des Induktionskochfeldes anzubringen. Beachten Sie die Hinweise in Abbildung 6.

Hinweis

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

**Vor dem Einbau des Induktionskochfeldes**

- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche, auf der das Kochfeld installiert werden soll, eben ist, den Platzanforderungen entspricht und aus einem hitzebeständigen und isolierenden Material besteht.
- Wenn Sie das Induktionskochfeld über einem Backofen installieren, muss der Backofen mit einem Lüfter ausgestattet sein.
- Der Einbau muss allen Sicherheitsanforderungen und den geltenden Vorschriften und Bestimmungen entsprechen.
- Die Hauptverdrahtung ist mit einem geeigneten Trennschalter ausgestattet, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht und der gemäß den örtlichen Verkabelungsregeln und -vorschriften installiert und angebracht wurde.
- Die Hauptverkabelung ist mit einem geeigneten Trennschalter ausgestattet, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht und der gemäß den örtlichen Verkabelungsvorschriften installiert und angebracht wurde.
- Bei Zweifeln über die Installation sind die örtlichen Baubehörden und Vorschriften zu konsultieren.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wände rund um das Kochfeld.

**Nach dem Einbau des Induktionskochfeldes**

- Der Stromkabel darf nicht durch Schranktüren oder Unterschubladen zugänglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Frischluftzufuhr von der Außenseite des Gehäuses zur Bodenplatte besteht.

- Wenn die Platte über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, müssen Sie eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden der Platte anbringen.
- Der Trennschalter muss für den Benutzer leicht zugänglich sein.

**Halterungen**

- Die Platte muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche aufgestellt werden (Sie können die Verpackung verwenden). Üben Sie keine Kraft auf die Symbole aus, die aus des Induktionskochfeldes herausragen.
- Schrauben Sie die vier Halterungen an die Unterseite des Induktionskochfeldes und setzen Sie es dann in die Aussparung in der Arbeitsplatte ein (wie in Abbildung 7 dargestellt).
- Passen Sie die Position der Halterung an die Dicke der Arbeitsplatte an. Abb. 8

Legende Abbildung 8:

1. Induktionskochfeld
2. Halterung
3. Arbeitsplatte

**Achtung:**

Die Halterungen dürfen nach der Montage auf keinen Fall die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren. Abb. 8

**Achtung:**

- Es wird empfohlen, dass das Induktionskochfeld von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert wird. Sie sollten die Installation nicht selbst vornehmen.
- Stellen Sie das Induktionskochfeld niemals direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner auf, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Das Induktionskochfeld muss so angebracht werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten.
- Um Beschädigungen zu vermeiden und eine korrekte Befestigung zu gewährleisten, empfehlen wir, das Induktionskochfeld mit einer Dichtung oder einem hitzebeständigen Kleber abzudichten.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

**Kochplatte an das Stromnetz anschließen**

- Das Induktionskochfeld muss von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:
  1. Die Hausinstallation ist für die vom Induktionskochfeld aufgenommene Leistung geeignet.

2. Die Netzspannung entspricht der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung.
  - Das mit dem Induktionskochfeld gelieferte Netzkabel ist für die auf dem Produktetikett angegebene spezifische Belastung ausgelegt.
  - Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweignormen, um die Karte an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung oder Brand führen kann.
  - Der Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur nie 75°C übersteigt.

#### Hinweis

- Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist.
- Jegliche Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Stromversorgung muss gemäß der einschlägigen Norm angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode ist in Abb. 9 dargestellt.  
Legende Abbildung 9:  
1.- Erdungskabel (grün-gelb).  
2.- Nullleiter (blau).  
3.- Phasenkabel (braun oder schwarz).
- Wenn die Anschlussleitung des Induktionskochfeldes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein einpoliger Fehlerstromschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.
- Die für die Installation verantwortliche Person muss sich vergewissern, dass ein korrekter elektrischer Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Schäden.
- Das gelb/grüne Kabel des Stromversorgungskabels muss an den Stromversorgungsklemmen und geerdet werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, die auf die Verwendung eines nicht oder falsch geerdeten Geräts zurückzuführen sind.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.

#### Hinweis:

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

## 4. BEDIENUNG


### Berührungssteuerung (Steuerfeld)

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

### Auswahl der geeigneten Küchengeräte

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Boden.
- Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.

Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Bodens des Kochgeschirrs (Abb. 11). Wenn das Kochgeschirr sie anzieht, bedeutet dies, dass es für das Induktionskochfeld geeignet ist. Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Gießen Sie etwas Wasser in das zu prüfende Kochgeschirr und stellen Sie es auf eine der Kochzonen.
2. Wenn die Anzeige  nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.

Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Fig. 12
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der ausgewählten Fläche entspricht. Die Verwendung eines etwas breiteren Kochgeschirrs erhöht die Effizienz der eingesetzten Energie. Die Verwendung eines kleineren Kochgeschirrs beeinträchtigt die Effizienz. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig in die Kochzone. Fig. 13
- Heben Sie Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie es nicht, denn es könnte das Glas zerkratzen. Abb. 14
- Die Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs an. Der Boden des Kochgeschirrs muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um das Induktionskochfeld optimal nutzen zu können, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochfläche.

Kochzonen	Durchmesser des Kochgeschirrbodens	
	Minimum (mm)	Höchstwert (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

### Mit dem Kochen beginnen

Abb. 15

- Halten Sie das Ein/Aus-Symbol ca. 1 Sekunde lang gedrückt. Nach dem Einschalten des Kochfelds ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen „-“ oder „- -“ an, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
- Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
- Wenn Sie das Symbol zur Auswahl der Kochzone drücken, blinkt die Anzeige neben der Taste.
- Wählen Sie die Leistungsstufe durch Drücken von + und/oder -.
  - Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistung wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen es wieder einschalten und mit Schritt 1 fortfahren.
  - Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

### Wenn auf der Anzeige abwechselnd und die Leistungseinstellung blinken

Das kann bedeuten:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt.
- Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet.
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder nicht richtig in der Kochzone zentriert.

Wenn Sie kein geeignetes Kochgeschirr in die Kochzone stellen, wird keine Hitze erzeugt.

Die Anzeige schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein Kochgeschirr eingesetzt ist.

### Beenden des Kochens

Abb. 16

- Drücken Sie das Auswahlssymbol für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
- Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie das Symbol - drücken, bis der Wert „0“ angezeigt wird, oder indem Sie das Symbol + und - gleichzeitig drücken. Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige „0“ anzeigt.
- Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken des Ein/Aus-Symbols vollständig aus.

### Vorsicht bei heißen Flächen

Abb. 17

Das Kochfeld zeigt ein H auf jeder Kochzone an, die sich nach dem Gebrauch heiß anfühlt. Das H verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und eine sichere Temperatur erreicht hat. Sie können eine Kochplatte auch als Energiesparfunktion nutzen, wenn Sie mehr Kochgeschirr erhitzen möchten.

### FLEX Kochzone

- Diese Zone kann als eine einzige Zone (a) oder als zwei verschiedene Zonen (b) verwendet werden, je nach den jeweiligen Kochanforderungen.
- Die Flex-Kochzone besteht aus zwei unabhängigen Induktionskochfeldern, die getrennt voneinander gesteuert werden können.
  - Als eine einzige Zone:
    - Um die Flex-Zone als eine einzige große Zone zu aktivieren, drücken Sie beide Kochzonen-Touch-Bedienelemente gleichzeitig, wie in Abbildung 18 dargestellt.
    - Es wird empfohlen, Kochgeschirr mit einem runden Boden von 250 oder 280 mm oder rechteckiges oder ovales Kochgeschirr mit einer für die Kochzone geeigneten Größe zu verwenden. Abbildung 19

Wir empfehlen, kein anderes Kochgeschirr zu verwenden, da dies die Erhitzung des Geräts beeinträchtigen kann.

- Um die Flex-Zone als zwei verschiedene Zonen zu verwenden, haben Sie zwei Möglichkeiten.
  - Legen Sie ein Kochgeschirr auf die obere oder untere Seite der Flex-Zone (Abbildung 20).
  - Stellen Sie zwei Kochgeschirre auf die Flex-Kochzone (Abbildung 21).

### Wichtig:

Achten Sie darauf, dass der Durchmesser des Kochgeschirrs größer als 14 cm ist.

### Sperrung von Symbolen

- Sie können die Symbole sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Sperre aktivieren, werden alle Tasten außer dem Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) deaktiviert, so dass Sie das Kochfeld im Notfall mit dem Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) ausschalten können, aber alle Symbole entsperren müssen, wenn Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.

### Sperrung von Symbolen

Drücken Sie gleichzeitig das Symbol „Timer“ und das Funktionssymbol „Booster“, der Timer Anzeiger zeigt „Lo“ an.



**Entsperrung von Symbolen**

Halten Sie das Symbol „Timer“ und das Funktionssymbol „Booster“ gedrückt, um die Sperre aufzuheben.

**Timer**

- Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten einstellen:
  - 1.- Er kann als Minutenzeiger verwendet werden. In diesem Fall wird bei Ablauf des Timers keine Kochzone ausgeschaltet.
  - 2.- Sie können es so programmieren, dass eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der programmierten Zeit ausgeschaltet werden. Die Höchstzeit beträgt 99 Minuten.

**Verwendung des Timers als Minutenzähler**

Abb. 18

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Drücken Sie das Timer-Symbol, der Timer-Anzeiger beginnt zu blinken und der Timer-Anzeiger zeigt „10“ an. Abbildung 22
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Symbole - oder + auf dem Timer drücken. Abbildung 23
4. Drücken Sie die Symbole - und + gleichzeitig, um das Symbol abzurechnen; auf dem Zeitanzeiger erscheint „00“. Abbildung 24
5. Wenn Sie die Zeit bestätigen, beginnt der Countdown sofort. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

Wenn Sie das Timer-Symbol berühren, während der Timer-Anzeiger blinkt, hört er sofort auf zu blinken. Abbildung 25

6. Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein 30-sekündiger Signalton und auf der Zeitanzeige erscheint „-“. Abbildung 26

**Hinweis**

Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

**Tipps**

- Drücken Sie die Symbole - oder + auf dem Timer einmal, um die Zeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern.
- Halten Sie die Symbole - oder + auf dem Timer gedrückt, um die Zeit in 10-Minuten-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.

**Einstellung des Timers für eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten**

1. Drücken Sie das Auswahlssymbol für die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten. Abbildung 27
2. Drücken Sie das Timer-Symbol, der Timer-Anzeiger beginnt zu blinken und die Timer-Anzeige zeigt „10“. Abbildung 28

3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Symbole - oder + auf dem Timer drücken. Abbildung 29
4. Drücken Sie die Symbole - und + gleichzeitig, um den Timer abzurechnen; auf der Zeitanzeige erscheint „00“. Abbildung 30
5. Wenn Sie die Zeit bestätigen, beginnt der Countdown sofort. Auf der Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.
6. Wenn Sie das Timer-Symbol berühren, während der Timer-Anzeiger blinkt, hört er sofort auf zu blinken

**Hinweis:** leuchtet der rote Punkt neben dem Leistungsstufen-Anzeiger auf und zeigt damit an, dass Sie die Kochzone gewählt haben. Abbildung 31

7. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab. Abbildung 32

**Hinweis:**

Die andere Kochzone ist weiterhin in Betrieb, wenn Sie sie zuvor eingeschaltet haben.

**Booster-Funktion**

Die Booster-Funktion erlaubt eine Erhöhung der Leistung für die gewählte Kochzone. Es ist z. B. nützlich, um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Booster-Funktion aktivieren:


- Drücken Sie das Symbol für die gewünschte Kochzone und wählen Sie eine Leistungsstufe. Abbildung 33
- Drücken Sie das Symbol „Booster“»». Achten Sie darauf, dass die Anzeige „P“ anzeigt.

Booster-Funktion deaktivieren:

- Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, die Sie deaktivieren möchten.
- Deaktivieren Sie die Funktion durch Drücken des Symbols „Booster“»». Achten Sie darauf, dass die Anzeige „0“ anzeigt.
- Die Funktion „Booster“ kann in jeder Kochzone eingesetzt werden.
- Die Booster-Funktion wird nach 5 Minuten automatisch deaktiviert, die Kochzone kehrt zur ursprünglichen Einstellung zurück.
- Wenn Sie zum Beispiel die Leistungsstufe 9 gewählt haben, kehren Sie nach 5 Minuten zu dieser Leistungsstufe zurück.

**Pause-Funktion**

- Sie können den Garvorgang unterbrechen, anstatt das Gerät auszuschalten.
- Durch Drücken des Symbols „Pause/Start“ werden alle Symbole mit Ausnahme des Symbols „ON/OFF“ deaktiviert.

- Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie das Symbol „Pause/Start“: . Auf dem Display wird „II“ angezeigt.
- Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie erneut. Die zuvor gewählten Parameter werden beibehalten).

**Abschaltautomatik**

Ein weiteres Sicherheitssystem des Induktionskochfeldes ist die automatische Abschaltung. Die Abschaltautomatik wird aktiviert, wenn die Kochzone eingeschaltet bleibt, ohne die Einstellungen zu ändern. Die Standardzeiten für die automatische Abschaltung sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

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

Wenn Sie das Kochgeschirr herausnehmen, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

**Achtung:**

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

**Kochtipps**

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

**Erkennung kleinen Kochgeschirrs**

Wenn Sie ungeeignetes oder nicht induktionsfähiges Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z. B. ein Messer, eine Gabel, einen Schlüssel) auf das Induktionskochfeld stellen, schaltet sich das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus.

**Einstellung der Leistungsstufe**

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, z. B. vom Kochgeschirr, der Menge der Lebensmittel, ihrem Feuchtigkeitsgehalt usw. Testen Sie das Induktionskochfeld, um die für Sie beste Einstellung zu finden.

Wärmeeinstellung	Geeignet für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleine Mengen leicht erwärmen</li> <li>- Schokolade, Butter und Lebensmitteln schmelzen, die schnell verbrennen</li> <li>- Köcheln</li> <li>- Allmählich aufwärmen</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufwärmen</li> <li>- Schnell kochen</li> <li>- Reis kochen</li> </ul>
5 - 6	- Crêpes/ Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sautieren</li> <li>- Nudeln (Pasta) kochen</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sautieren mit höherer Temperatur</li> <li>- Grillen</li> <li>- Suppe zum Kochen bringen</li> <li>- Wasser kochen</li> </ul>

**Kochen von Fleischsteaks:**

- Zum Garen von saftigen und schmackhaften Steaks:
- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Erhitzen Sie eine Bratpfanne.
- Beide Seiten des Filets mit Öl bestreichen. Träufeln Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und dann geben das Fleisch in die heiße Pfanne.
- Wenden Sie das Brustfilet während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Filets ab. Die Zeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Filet, um seinen Garzustand zu messen: Je fester es ist, desto „besser durchgebraten“ ist es.
- Das Filet vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen lassen, damit es nicht weich wird.

**Anbraten:**

- Wählen Sie einen kompatiblen Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten bereit. Sautieren Sie Ihre Speisen schnell. Wenn Sie große Mengen kochen, sollten Sie die Speisen in mehreren kleineren Chargen zubereiten.
- Vorheizen Sie kurz die Bratpfanne und fügen Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
- Kochen Sie zuerst das Fleisch und stellen Sie es beiseite, damit es warm bleibt.
- Sautieren Sie das Gemüse. Wenn sie heiß, aber noch knusprig sind, schalten Sie die Kochstufe herunter,
- Geben Sie das Fleisch wieder in die Pfanne und dann geben Sie die Sauce Ihrer Wahl dazu.

- Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durcherhitzt sind.
- Servieren Sie das Gericht sofort.

**5. REINIGUNG UND WARTUNG**

Schmutz	Reinigung	Wichtig
Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung.</li> <li>2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist.</li> <li>3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch abtrocknen.</li> <li>4. Schließen Sie das Induktionskochfeld wieder an das Stromnetz an, wenn Sie es weiter benutzen wollen.</li> </ol>	Wenn Sie das Induktionskochfeld vom Stromnetz trennen, erscheint die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht mehr, aber die Kochzone ist noch heiß. Seien Sie besonders vorsichtig. Starke Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Induktionskochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.
Verschüttungen von Zucker und anderen heißen geschmolzenen Lebensmitteln auf Glas	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung.</li> <li>2. Halten Sie das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder das verschüttete Wasser auf eine kühle Stelle des Induktionskochfeldes.</li> <li>3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab.</li> <li>4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt „Übliche Verschmutzung auf Glas“ aus.</li> </ol>	Entfernen Sie geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich unter Umständen nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen.

Verschmutzung auf dem Steuerfeld	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung.</li> <li>2. Schmutz abwischen.</li> <li>3. Reinigen Sie das Berührungs-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.</li> <li>4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab.</li> <li>5. Schließen Sie das Induktionskochfeld wieder an das Stromnetz an, wenn Sie es weiter benutzen wollen.</li> </ol>	Das Induktionskochfeld kann piepsen und sich ausschalten, und das Steuerfeld funktionieren möglicherweise nicht, wenn Flüssigkeit darauf ist. Trocknen Sie die Bedienfeld-Touchzone unbedingt ab, bevor Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.
----------------------------------	--	--

**6. PROBLEMBEHEBUNG**

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Energieversorgung	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Wenn das Problem nach diesen Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Symbole funktionieren nicht oder die LED-Anzeige funktioniert nicht normal.	Die Symbole sind blockiert	Schalten Sie die Symbole frei. Lesen Sie Abschnitt „Sperrung der Symbole“.
	Der Bildschirm ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.

Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	Es gibt keine Stromversorgung.	Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
	Die zusätzliche Stromplatte und die mit der Anzeige verbundene Platte fallen aus.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.
	Die zusätzliche Stromplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die zusätzliche Stromplatte aus.
	Der Bildschirm ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.
Die Kochleistungsanzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang beginnt nicht.	Hohe Temperatur des Induktionskochfeldes.	Die Umgebungstemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder -auslass ist möglicherweise blockiert.
	Der Lüfter hat einen Fehler.	Prüfen Sie, ob der Lüfter normal funktioniert. Wenn nicht, ersetzen Sie den Lüfter.
	Die Stromplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromplatte aus.
Es ist schwierig, das Steuerfeld zu verwenden.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf die Symbole oder Sie drücken die Symbole mit Ihrer Fingerspitze.	Achten Sie darauf, dass der Bereich des Displays trocken ist, und drücken Sie die Symbole mit der Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchengeräte mit rauen Kanten. Verwendung von ungeeigneten und scheuernden Scheuerschwämmen oder Reinigungsprodukten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt „Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs“ Siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Einige Küchengeräte geben knisternde oder knallende Geräusche von sich.	Das kann an der Zusammensetzung Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Das ist normal für Küchengeräte und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Stummgeräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte mit der Verringerung der Leistungseinstellung abnehmen oder ganz verschwinden.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in das Induktionskochfeld integrierter Lüfter ist aktiviert, um eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und sollte kein Grund zur Sorge sein. Trennen Sie das Induktionskochfeld nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter in Betrieb ist.
Der Lüftermotor macht seltsame Geräusche.	Der Motorlüfter ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Lüfter.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und erscheint nicht auf der Anzeige.	Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Lesen Sie Abschnitt „Auswahl der geeigneten Küchengeräte“. Zentrieren Sie das Kochgeschirr und vergewissern Sie sich, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.

Beim Versuch, die beiden Zonen zu beheizen, zeigt die Anzeige „u“ an.	Die Stromplatte und die mit der Anzeige verbundene Platte fallen aus.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.
	Die Anzeige-Platte des Laufwerks ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatte des Displays.
	Die Hauptplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromplatte aus.
Die Heizung stoppt plötzlich während des Betriebs und „u“ blinkt auf der Anzeige.	Das Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Utensils ist sehr klein.	
	Die Platte hat sich überhitzt.	Das Laufwerk hat sich überhitzt. Warten Sie, bis sich die Temperatur der Platte wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Ein/Aus-Symbol, um das Gerät neu zu starten.
	Der Schaltkreis zur Erkennung von Kochgeschirr ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromplatte aus.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (meist im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern auf der Anzeige des Kochtimers).	Technischer Fehler.	Notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, trennen Sie das Induktionskochfeld vom Netz und wenden Sie sich an den offiziellen Cecotec-Kundendienst.

Hinweis:

- Diese Anweisungen sind für qualifizierte Techniker gedacht. Versuchen Sie nicht, sie auszuführen, wenn Sie nicht über die erforderliche Ausbildung und das erforderliche Wissen verfügen, da Schäden, die durch eine fehlerhafte Reparatur verursacht werden, zum Erlöschen der Garantie führen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

**Fehlercodes und mögliche Lösungen**

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

Fehlercode	Problem	Mögliche Lösungen
E1	Fehler am Sensor des Induktionskochfelds (offener Stromkreis).	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E2	Fehler im Sensor des Induktionskochfelds (Kurzschluss).	
E7	Ausfall des Keramikglas-Sensors.	
C1	Hohe Temperatur des Plattensensors	Warten Sie, bis der Sensor wieder die normale Betriebstemperatur erreicht hat. Drücken Sie die Ein-/Ausschaltung
E3	Ausfall des Temperatursensors des IGBT-Transistors (offener Stromkreis).	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E4	Ausfall des Temperatursensors des IGBTs. (Kurzschluss)	
C2	Hohe Temperatur des IGBTs	Warten Sie, bis der IGBT-Transistor wieder die normale Betriebstemperatur erreicht hat. Drücken Sie die Ein-/Ausschaltung. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec.
EL	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Nennspannung.	Überprüfen Sie das elektrische Versorgungssystem.
EH	Versorgungsspannung höher als Nennspannung.	
EU	Kommunikationsfehler	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.

**Hinweis**

Diese Anweisungen sind für qualifizierte Techniker gedacht. Versuchen Sie nicht, sie auszuführen, wenn Sie nicht über die erforderliche Ausbildung und das erforderliche Wissen verfügen, da Schäden, die durch eine fehlerhafte Reparatur verursacht werden, zum Erlöschen der Garantie führen.

**7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

Referenz: 00257

Produkt: Induktionskochfeld Bolero Squad I 2100 Flex

Kochzonen: 2 Zonen (oder eine Flex-Zone)

Spannung: 220-240 V~, 50/ 60 Hz

Installierte Stromleitungen: 3500 W

Abmessungen des Geräts: 288x520x59 mm

Abmessungen der Einlage: 268x500 mm

Größe der Kochzone: 180x385 mm

Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Elektrokochen}}$ ): Bereich 191,1 Wh/Kg

Energieverbrauch des Induktionskochfelds, berechnet pro kg ( $EC_{\text{Kochfeld}}$ ): 191,1 Wh/Kg

Kochzonen (Bereiche)	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Wassermenge $m_{cw}$ (g)	Energieverbrauch der Prüfung $E_{cw}$ (Wh)	Test-Energieverbrauch pro kg Wasser (Wh/Kg)
Vordere	150	1030	198,1	192,3
Mittel	270	3420	645,8	188,8
Hintere	180	1500	288,1	192,1

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Made in China | Entworfen in Spanien

**8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN**

Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll 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 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.

**9. 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.

**10. 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. Zona di cottura (Massimo 1800/2000 W)
2. Zona di cottura (Massimo 3000/3500 W)
3. Zona di cottura (Massimo 1800/2000 W)
4. Piastra
5. Pulsante touch di accensione/spegnimento (ON/OFF)
6. Pannello di controllo

### Pannello di controllo

Fig. 2

1. Pulsanti touch di controllo della zona FLEX
2. Spia di blocco
3. Avvio/pausa
4. Pulsante touch di selezione della zona di cottura superiore
5. Pulsante touch di selezione della zona di cottura inferiore
6. Pulsanti touch di regolazione della Potenza/Tempo
7. Pulsante touch della Funzione "Booster"
8. Pulsante touch del Timer
9. Pulsante touch di Accensione/Spegnimento (ON/OFF)

### NOTA:

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

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere l'apparecchio dalla scatola e conservarla in un luogo sicuro insieme agli altri elementi d'imballaggio. Questo aiuterà a prevenire danni all'apparecchio nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

## 3. INSTALLAZIONE

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

### Nota:

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

Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	Minimo 50	Minimo 50	Minimo 50	Minimo 50	Minimo 3

Legenda della figura 3:

1.- Guarnizione

### Nota bene

- La distanza di sicurezza tra il piano cottura a induzione e la cappa sovrastante deve essere conforme alle raccomandazioni del produttore della cappa. In assenza di istruzioni, mantenere una distanza minima di 760 mm. Fig. 4

Legenda della figura 4:

1.- Parete

- In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia in perfette condizioni. Fig. 5

Fig. 5

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

**Ventilazione adeguata**

Fig. 6

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

**Avvertenza**

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

**Prima di installare il piano cottura**

- Assicurarsi che il piano di lavoro dove verrà installato il piano cottura sia a livello, risponda alle esigenze di spazio e sia fatto di un materiale resistente al calore e isolato.
- Se si installa il piano cottura a induzione sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di sicurezza e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Il cablaggio principale è dotato di un idoneo interruttore di isolamento che consente la completa disconnessione dalla rete, che è stato installato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti locali di cablaggio.
- L'interruttore di isolamento deve essere di un modello approvato e fornire una separazione dei contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase] se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità e i regolamenti edilizi locali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano il piano cottura.

**Dopo aver installato il piano cottura**

- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile attraverso gli sportelli dei mobili o i cassetti inferiori.
- Assicurarsi che ci sia un adeguato flusso d'aria fresca dall'esterno dei mobili fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un armadio, una barriera termica deve essere installata sotto la base del piano cottura.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile all'utente.

**Staffe di fissaggio**

- Il piano cottura deve essere collocato su una superficie stabile e liscia (si può usare l'imballaggio). Non esercitare forza sui pulsanti che sporgono dal piano cottura.
- Avvitare le quattro staffe alla base del piano cottura, quindi installare quest'ultimo nell'incavo del piano di lavoro (come mostrato nella figura 7).
- Regolare la posizione del supporto allo spessore del piano di lavoro. Fig. 8

Legenda della figura 8:

1. Piano cottura a induzione
2. Staffa
3. Piano di lavoro

**Attenzione:**

Le staffe non possono in nessun caso toccare le superfici interne del piano di lavoro dopo l'installazione. Fig. 8

**Attenzione:**

- Si raccomanda che il piano cottura sia installato da personale o tecnici qualificati. L'installazione non deve essere effettuata da soli.
- Non installare il piano cottura a induzione direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice per evitare che il vapore danneggi l'elettronica del piano cottura.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione del calore per ottenere i migliori risultati.
- Il muro e la zona sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni e garantire un fissaggio corretto, si consiglia di sigillare il piano cottura con una guarnizione di tenuta o un adesivo resistente al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.

**Collegamento del piano cottura alla rete elettrica**

- Il piano cottura a induzione deve essere collegato alla rete da una persona qualificata.
- Prima di collegare il piano alla linea di corrente, verificare che:
  1. L'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza consumata dal piano cottura a induzione.
  2. La tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione in dotazione sia di dimensioni tali da sopportare il carico specifico indicato sull'etichetta del prodotto.
- Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.



- Il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75°C in qualsiasi momento.

#### Avvertenza

- Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza necessità di effettuare modifiche.
- Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.
- L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma pertinente. Il metodo di connessione è mostrato nella figura 9.

Legenda della figura 9:

- 1.- Cavo di messa a terra (verde-giallo).
- 2.- Neutro (blu).
- 3.- Fase (marrone o nero).

- Se il cavo del piano cottura a induzione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare eventuali pericoli.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore differenziale unipolare con una separazione minima dei contatti di 3 mm.
- La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Non piegare né schiacciare il cavo.
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato.
- Il cavo giallo/verde del cavo di alimentazione deve essere collegato a terra ai terminali di alimentazione e all'apparecchio.
- Cecotec declina ogni responsabilità per gli incidenti derivanti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o con una connessione difettosa.
- Se l'apparecchio ha una presa di corrente, deve essere installato in modo che la presa sia accessibile.

#### Avviso:

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

## 4. FUNZIONAMENTO

### Comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Toccare le icone con il polpastrello e non la punta del dito. Fig. 10
- Verrà emesso un bip ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per

esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.

### Selezione degli utensili di cottura adatti

- Usare solo pentole con un fondo adatto ai piani di cottura a induzione.
  - Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo delle pentole.
- È possibile verificare se le pentole sono adatte al piano con un test del magnete. Spostare un magnete verso la base della pentola (Fig. 11). Se il magnete rimane attaccato, la pentola è adatta al piano cottura a induzione. Se non si possiede un magnete:

1. Versare un po' d'acqua nella pentola che si vuole testare e metterla su una delle zone di cottura.
  2. Se **L** non appare lampeggiando sul display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.
- Gli utensili di cottura fatti dei seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

- Non usare utensili di cottura con bordi seghettati o con una base curva. Fig. 12
- Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, che sia piatta contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro uguale al diametro della zona selezionata. L'utilizzo di pentole leggermente più grandi aumenterà l'efficienza dell'energia utilizzata. L'utilizzo di una pentola più piccola influisce sull'efficienza. Centrare sempre le pentole sulla zona di cottura. Fig. 13
- Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione; evitare di trascinarle per non graffiare il vetro. Fig. 14
- Le zone di cottura si adattano automaticamente, in una certa misura, al diametro delle pentole. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo corrispondente alla zona di cottura corrispondente. Per sfruttare al meglio il piano cottura a induzione, posizionare le pentole al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro della base della pentola	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

### Inizio cottura

Fig. 15

1. Toccare il pulsante di accensione/spegnimento per 1 secondo circa. Dopo l'accensione, il piano cottura emetterà un segnale acustico e tutti gli indicatori mostreranno "—" o "— —", indicando che il piano cottura a induzione è entrato in modalità Standby.

2. Posizionare una pentola sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Quando si tocca il pulsante touch di selezione della zona di cottura, la spia adiacente lampeggia.
4. Regolare la potenza premendo i pulsanti + e/o -.
  - Se non si seleziona la potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente. Bisognerà riaccenderlo e tornare al passo 1.
  - È possibile regolare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

#### Se sul display lampeggiano e le impostazioni di potenza

Questo può significare che:

- Non sono state posizionate le pentole sulla zona di cottura corretta.
- Le pentole che si stanno usando non sono adatte al piano cottura a induzione.
- La pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

Se non si posiziona una pentola adatta sulla zona di cottura, non viene prodotto alcun calore.

Il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti se non viene posizionato nessuna pentola.

#### Fine cottura

Fig. 16

1. Toccare il pulsante touch di selezione della zona di cottura che si vuole spegnere.
2. Spegnerla zona di cottura premendo il tasto - fino alla visualizzazione del valore "0" o premendo contemporaneamente i tasti + e -. Assicurarsi che il display mostri "0".
3. Spegnerla completamente il piano cottura toccando il pulsante di alimentazione.

#### Precauzioni per le superfici calde

Fig. 17

Il piano cottura mostrerà una H su ogni zona di cottura che è calda al tatto dopo l'uso. L'H scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Si può anche usare il piano cottura in funzione di risparmio energetico se si vogliono riscaldare più pentole.

#### Zona FLEX

- Questa zona può essere utilizzata come zona singola (a) o come due zone diverse (b), a seconda delle esigenze di cottura del momento.
- La zona Flex è costituita da due bobine induttrici indipendenti che possono essere controllate separatamente.
  - a. Come zona singola:
    1. Per attivare la zona Flex come un'unica grande zona, premere contemporaneamente entrambi i pulsanti touch della zona di cottura, come illustrato nella Figura 18.
    2. Si consiglia di utilizzare pentole con base circolare di 250 o 280 mm, oppure pentole rettangolari o ovali di dimensioni adatte alla zona di cottura. Figura 19.

Si sconsiglia l'uso di altri tipi di pentole, in quanto potrebbero influire sul riscaldamento dell'apparecchio.

- b. Per utilizzare l'area Flex come due zone diverse, sono disponibili due opzioni.
  1. Posizionare una pentola sul lato superiore o inferiore della zona Flex (Figura 20).
  2. Posizionare due pentole sulla zona di cottura Flex (Figura 21).

#### Importante:

Assicurarsi che il diametro della pentola sia superiore a 14 cm.

#### Blocco dei pulsanti touch

- È possibile bloccare i pulsanti touch control per evitare un uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
- Quando si attiva il blocco, tutti i pulsanti sono disabilitati tranne quello di accensione/spegnimento, per cui è possibile spegnere il piano con il pulsante di accensione/spegnimento in caso di emergenza, ma sarà necessario sbloccare tutti i pulsanti quando si riaccende il piano.

#### Per bloccare i pulsanti touch

Premendo contemporaneamente il pulsante "Timer" e il pulsante "Booster", la spia del timer mostrerà "Lo".

#### Per sbloccare i pulsanti touch

Tenere premuti i pulsanti touch "Timer" e il pulsante touch della Funzione "Booster" per sbloccare il piano cottura.

#### Timer

- È possibile impostare il timer in due modi diversi:
  - 1.- Può essere usato come contaminuti. In questo caso, nessuna zona di cottura verrà spenta al termine del timer.
  - 2.- Si può impostare in modo che una o più zone di cottura si spengano al termine del tempo programmato. Il tempo massimo configurabile è di 99 minuti.

#### Uso del timer come contaminuti

Fig. 18

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso
2. Premere il tasto del timer: la spia del timer inizierà a lampeggiare e il display del timer mostrerà "10". Figura 22
3. Impostare l'ora premendo i tasti - o + del timer. Figura 23
4. Premere i pulsanti - e + allo stesso tempo per annullare il timer e il display del tempo mostrerà "00". Figura 24

5. Quando viene confermato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e la spia del timer lampeggerà per 5 secondi. Se si tocca il pulsante del timer mentre la spia del timer sta lampeggiando, la spia smetterà di lampeggiare immediatamente. Figura 25
6. Quando il conto alla rovescia è finito, suonerà per 30 secondi e il display del tempo mostrerà "--". Figura 26

Nota bene

È possibile usare il contaminuti anche se non è stata selezionata una zona di cottura.

Consigli

- Premere i pulsanti touch - e + sul timer una volta per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 1 minuto.
- Premere i pulsanti - o + sul timer per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 10 minuti.

#### Regolazione del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

1. Premere il pulsante di selezione della zona di cottura in cui si desidera impostare il timer. Figura 27
2. Premere il pulsante touch del timer: la spia del timer inizierà a lampeggiare e il display del timer mostrerà "10". Figura 28
3. Regolare il tempo premendo i pulsanti touch - o + del timer. Figura 29
4. Premere i pulsanti - e + allo stesso tempo per annullare il timer e il display del tempo mostrerà "00". Figura 30
5. Quando viene confermato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente e la spia del timer lampeggerà per 5 secondi.
6. Se si tocca il pulsante del timer mentre la spia del timer sta lampeggiando, la spia smetterà di lampeggiare immediatamente

**Nota:** il punto rosso accanto alla spia del livello di potenza si accenderà, indicando che la zona di cottura è stata selezionata. Figura 31

7. Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente. Figura 32

#### Avviso:

L'altra zona di cottura continuerà a funzionare se è stata accesa in precedenza.

#### Funzione Booster

La funzione Booster fornisce un extra di potenza alla zona di cottura selezionata. È utile, p. es., a portare rapidamente a ebollizione una grande quantità d'acqua.

Attivare la funzione Booster:

- Premere il pulsante touch di selezione della zona di cottura desiderata e regolare il livello di potenza. Figura 33
- Premere il pulsante touch "Booster" »»». Assicurarsi che il display mostri "P".

Disattivare la funzione Booster:

- Premere il pulsante touch di selezione della zona di cottura che si desidera disattivare.
- Disattivare la funzione premendo il pulsante touch "Booster" »»». Assicurarsi che il display mostri "0".
- La funzione Booster è compatibile con qualsiasi zona di cottura.
- La funzione Booster si disattiva automaticamente dopo 5 minuti e la zona di cottura torna all'impostazione originale.
- Per esempio, se il livello di potenza viene impostato a 9, tornerà a quest'ultimo livello di potenza trascorsi 5 minuti.

#### Funzione Pausa

- È possibile mettere in pausa il processo di cottura anziché spegnere l'apparecchio.
- Premendo il pulsante touch "Pausa/Avvio" si disattivano tutti i comandi ad eccezione del pulsante ON/OFF.
- Per mettere in pausa la cottura, premere il pulsante touch "Pausa/Avvio" ▷|. Il display mostrerà un "II".
- Per riavviare la cottura, premerlo di nuovo. Verranno mantenuti gli stessi parametri selezionati in precedenza).

#### Spegnimento automatico

Un altro sistema di sicurezza del piano cottura a induzione è lo spegnimento automatico. Si attiva quando la zona di cottura rimane accesa senza modificare l'impostazione. I tempi di spegnimento automatico predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando si rimuovono le pentole, il piano cottura a induzione smette di riscaldarsi immediatamente e si spegne automaticamente dopo 2 minuti.

#### Attenzione:

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

**Consigli di cottura**

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

**Rilevamento di utensili di piccole dimensioni**

Se si mettono sul piano cottura pentole di dimensioni inadeguate o non adatte alla cottura a induzione (p. e. alluminio) o altri piccoli oggetti (p. e. coltello, forchetta, chiave), il piano cottura a induzione entra automaticamente in modalità Standby dopo 1 minuto.

**Regolazione del livello di potenza**

Le regolazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. La regolazione esatta dipende da diversi fattori, come le pentole, la quantità di cibo, il suo contenuto di umidità, ecc. Testare il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte alle proprie esigenze.

Regolazione termica	Adatto per
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riscaldare leggermente piccole quantità di cibo</li> <li>- Sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che si bruciano rapidamente</li> <li>- Cucinare a fuoco lento</li> <li>- Riscaldare gradualmente</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riscaldare</li> <li>- Cuocere rapidamente</li> <li>- Cucinare riso</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpe/pancake</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saltare in padella</li> <li>- Cucinare pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saltare in padella a una temperatura più alta</li> <li>- Grigliare</li> <li>- Portare la zuppa a ebollizione</li> <li>- Far bollire acqua</li> </ul>

**Cucinare bistecche:**

- Per bistecche succose e saporite:
- Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
- Riscaldare una padella.
- Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e mettere la carne nella padella.
- Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Schiacciare la bistecca per misurare il grado di cottura; più il filetto è sodo, più è cotto.
- Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per evitare che si ammorbida prima di servirla.

**Soffriggere:**

- Scegliere un wok compatibile a fondo piatto o una padella grande.
- Tenere preparati tutti gli ingredienti. Saltare in padella rapidamente. Se si cucinano grandi quantità,
- cucinare il cibo in diversi lotti più piccoli.
- Preriscaldare la padella e aggiungere due cucchiaini di olio.
- Cuocere prima la carne, metterla da parte e tenerla in caldo.
- Soffriggere le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, abbassare la potenza di cottura.
- Rimettere la carne nella padella e aggiungere la salsa scelta.
- Mescolare delicatamente gli ingredienti per assicurarsi che siano caldi.
- Servire immediatamente.

**5. PULIZIA E MANUTENZIONE**

Sporco	Pulizia	Importante
Sporco comune sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente.</li> <li>2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo).</li> <li>3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con un tovagliolo di carta.</li> <li>4. Ricollegare il piano cottura a induzione all'alimentazione elettrica se si vuole continuare ad usarlo.</li> </ol>	<p>Se si scollega il piano cottura a induzione dalla rete, l'indicazione "superficie calda" non apparirà, ma la zona di cottura sarà ancora calda. Prestare particolare attenzione. Spugne abrasive forti, alcune spugne di nylon e detersivi forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare se il proprio detersivo o spugna sono adatti. Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura a induzione: il vetro potrebbe macchiarsi.</p>

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

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
Il piano cottura a induzione non si accende.	Non è presente corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo queste verifiche, se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

I pulsanti touch non rispondono o il display a LED non funziona bene.	I pulsanti touch sono bloccati.	Sbloccare i pulsanti. Vedere la sezione sul blocco dei pulsanti.
	Il display è danneggiato.	Sostituire il display del piano cottura.
Il LED non si accende quando l'unità è accesa.	Non c'è corrente.	Controllare che la spina sia ben collegata alla presa di corrente e che quest'ultima funzioni.
	La scheda di alimentazione ausiliaria e la scheda collegata al display presentano un errore.	Verificare le connessioni.
	La scheda di alimentazione ausiliaria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione ausiliaria.
	Il display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.
La spia di potenza di cottura si accende, ma il riscaldamento non inizia.	Temperatura elevata del piano cottura.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. L'ingresso o l'uscita dell'aria potrebbero essere bloccati.
	La ventola è difettosa.	Verificare che la ventola funziona con normalità. In caso contrario, sostituire la ventola.
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.
È difficile utilizzare i pulsanti touch.	È possibile che vi sia una leggera pellicola d'acqua sui pulsanti touch o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello.	Assicurarsi che l'area di controllo touch sia asciutta e usare la punta delle dita quando si premono i pulsanti.
Il vetro è graffiato.	Pentole con bordi ruvidi. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare pentole con basi piatte e lisce. Vedere la sezione "Selezione degli utensili di cottura adatti" e la sezione "Pulizia e manutenzione".

Alcuni utensili emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla composizione della pentola (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene usato a fuoco alto.	Questo è dovuto alla tecnologia del fornello a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente con la diminuzione della potenza impostata.
Rumore della ventola del piano cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione è stata attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo che il piano cottura a induzione è stato spento.	Questo è normale e non dovrebbe essere motivo di preoccupazione. Non scollegare il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.
Il motore della ventola produce strani rumori.	La ventola del motore è danneggiata.	Sostituire la ventola.
Le pentole non si riscaldano e non appaiono sul display.	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è ben centrata sulla zona di cottura.	Utilizzare solo pentole progettate per la cottura a induzione. Fare riferimento alla sezione "Selezione degli utensili di cottura adatti". Centrare le pentole e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.

Quando si cerca di riscaldare le due zone, il display mostra "u".	La scheda di alimentazione e la scheda collegata al display presentano un errore.	Verificare le connessioni.
	La scheda dell'indicatore dell'unità di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda dell'indicatore.
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e "u" lampeggia sul display.	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.
	La pentola non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.
	Il diametro della pentola è molto piccolo.	
	Il piano cottura si è surriscaldato.	L'unità si è surriscaldata. Aspettare che la temperatura del piano cottura a induzione ritorni alla normalità. Premere il tasto di accensione/spegnimento per riavviare il prodotto per riavviare il prodotto.
	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato.	Sostituire la scheda di alimentazione.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, emette un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, scollegare il piano cottura a induzione dalla rete e contattare il servizio clienti ufficiale Cecotec.

## Nota:

- Queste istruzioni sono destinate a tecnici qualificati, non tentare di eseguirle se non si hanno la formazione e le conoscenze necessarie, poiché qualsiasi danno causato da una riparazione errata invaliderà la garanzia.

- Non tentare di smontare l'apparecchio da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

#### Codici di errore e possibili soluzioni

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

Codici di errore	Problema	Possibili soluzioni
E1	Guasto al sensore del piano cottura (circuito aperto).	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E2	Guasto al sensore del piano cottura (cortocircuito).	
E7	Guasto al sensore della vetroceramica.	
C1	Temperatura elevata del sensore del piano cottura a induzione	Attendere che il sensore torni alla normale temperatura di funzionamento. Premere il pulsante di accensione/spengimento.
E3	Guasto al sensore di temperatura del transistor IGBT (circuito aperto).	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E4	Guasto al sensore di temperatura del transistor IGBT (cortocircuito).	
C2	Alta temperatura del transistor IGBT	Attendere che il transistor IGBT torni alla normale temperatura di funzionamento. Premere il pulsante di accensione/spengimento. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
LE	Tensione di alimentazione inferiore alla tensione nominale.	Ispezionare la linea di alimentazione.
EH	Tensione di alimentazione superiore alla tensione nominale.	
EU	Guasto di comunicazione.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

Nota bene

Queste istruzioni sono destinate a tecnici qualificati, non tentare di eseguirle se non si hanno la formazione e le conoscenze necessarie, poiché qualsiasi danno causato da una riparazione errata invaliderà la garanzia.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 00257

Prodotto: Piano cottura Bolero Squad I 2100 Flex

Zone di cottura: 2 zone (o una zona Flex)

Tensione di alimentazione: 220-240 V~, 50/ 60 Hz

Potenza elettrica installata: 3500 W

Dimensioni del prodotto: 288x520x59 mm

Dimensioni dell'incasso: 268x500 mm

Dimensioni della zona di cottura: 180x385 mm

Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ ): Area 191,1 Wh/Kg

Consumo energetico del piano di cottura a induzione calcolato per kg ( $EC_{\text{hob}}$ ): 191,1 Wh/Kg

Zone di cottura (aree)	Diametro delle pentole (mm)	Quantità acqua $m_{\text{cw}}$ (g)	Consumo di energia del test $E_{\text{cw}}$ (Wh)	Consumo di energia del test per Kg di acqua (Wh/Kg)
Anteriore	150	1030	198,1	192,3
Intermedia	270	3420	645,8	188,8
Posteriore	180	1500	288,1	192,1

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

## 8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie 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 informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

## 9. 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 il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

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

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Área de cozedura (Máximo 1800/2000 W)
2. Área de cozedura (Máximo 3000/3500 W)
3. Área de cozedura (Máximo 1800/2000 W)
4. Placa
5. Ícone Ligar/Desligar
6. Painele de controlo

### Painele de controlo

Fig. 2

1. Ícones zona Flex
2. Ícone de Bloqueio
3. Iniciar/Pausar
4. Ícone Zona de cozedura superior
5. Ícone Zona de cozedura inferior
6. Ícones Aumentar/Diminuir (+/-)
7. Ícone Booster
8. Ícone Temporizador
9. Ícone Ligar/Desligar

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Este produto apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao produto se precisar de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.



### 3. INSTALAÇÃO

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

**Nota:**

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

Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	50 mínimo	50 mínimo	50 mínimo	50 mínimo	Mínimo 3

Legenda figura 3:

1.- Vedação

**Nota**

- A distância de segurança entre a placa de indução e o exaustor acima dela deve estar em conformidade com as recomendações do fabricante do exaustor. Se não houver instruções, tem de se manter uma distância mínima de 760 mm. Fig. 4

Legenda figura 4:

1.- Parede

- Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa de indução está em perfeitas condições. Fig. 5

Fig. 5

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

### Ventilação adequada

Fig. 6

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

**Aviso**

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

### Antes de instalar a placa

- Certifique-se de que a bancada onde a placa vai ser instalada está nivelada, cumpre os requisitos de espaço e é feita de um material resistente ao calor e isolado.
- Se instalar a placa de indução em cima de um forno, o forno deve ser equipado com um ventilador de arrefecimento.
- A instalação deve cumprir todos os requisitos de segurança e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A cablagem principal está equipada com um interruptor de isolamento adequado que permite uma desconexão completa da rede, que foi instalado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de um modelo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades e regulamentos locais de construção.
- Utilizar acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.

### Após a instalação da placa

- O cabo de alimentação elétrica não deve ser acessível através de portas de armários ou gavetas inferiores.
- Assegure-se de que há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do recinto até à placa de base.
- Se o tapete for instalado por cima de uma gaveta ou espaço de armário, é necessário instalar uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento deve ser de fácil acesso para o utilizador.

**Suporte de fixação**

- A placa deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exercer força sobre os suportes que sobressaem da placa.
- Aparafuse os quatro suportes à parte inferior da placa e a continuação, instale-a no buraco na bancada (como se mostra na figura 7).
- Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura da bancada. Fig. 8

Legenda figura 8:

1. Placa de indução
2. Suporte
3. Bancada

**Aviso:**

Os suportes não devem em caso algum tocar nas superfícies internas da bancada após a instalação. Fig. 8

**Precaução:**

- Recomenda-se que a placa seja instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Não deve efetuar a instalação por si próprio.
- Não instale a placa de indução diretamente sobre uma máquina de lavar louça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou secadora de roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa.
- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
- A parede e a área acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano e assegurar a correta fixação, é recomendado fixar a placa utilizando uma junta de vedação ou adesivo termorresistente.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

**Ligação da placa à rede elétrica**

- A placa de indução deve ser ligada à rede por uma pessoa devidamente qualificada.
- Antes de ligar a placa à linha de alimentação elétrica, verifique se:
  1. A instalação elétrica doméstica está adaptada à potência consumida pela placa de indução.
  2. A tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto.
- O cabo de alimentação fornecido com a placa está concebido para suportar a carga específica indicada na etiqueta do aparelho.
- Não utilize adaptadores, redutores ou extensões para ligar a placa à rede, pois podem causar sobreaquecimento ou incêndio.

- O cabo de alimentação não deve estar em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda os 75°C em qualquer altura.

**Aviso**

- Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem modificações.
- Quaisquer modificações devem ser levadas a cabo apenas por um electricista qualificado.
- A alimentação elétrica deve ser ligada de acordo com a norma relevante. O método de ligação é mostrado na Fig. 9.

Legenda figura 9:

- 1.- Fio de terra (verde/amarelo)
- 2.- Neutro (azul)
- 3.- Fase (castanho ou preto)

- Se o cabo da placa de indução for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo vendedor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar perigos.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de corrente residual de um polo com uma separação mínima de contacto de 3 mm.
- A pessoa responsável pela instalação deve assegurar-se de que foi efetuada uma ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
- Não dobre nem pressione o cabo.
- Verifique regularmente se o cabo está danificado.
- O cabo amarelo/verde do cabo de alimentação elétrica deve ser ligado à terra nos terminais de alimentação elétrica e no aparelho.
- A Cecotec não será responsável por acidentes resultantes da utilização de um aparelho não aterrado ou incorretamente aterrado.
- Se o aparelho tiver uma tomada, esta deve ser instalada de modo que a tomada seja acessível.

**Aviso:**

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


**4. FUNCIONAMENTO****Controlos táteis**

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não há necessidade de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a base do dedo, não a unha. Fig. 10
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detetar o seu dedo.

- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que nenhum objeto (por exemplo, utensílios ou panos) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

**Seleção dos utensílios de cozinha adequados**

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para fogões de indução.
- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo dos utensílios de cozinha. 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 (Fig. 11). Se o utensílio o atrai, significa que é adequado para a placa de indução. Se não tiver um íman:

1. Verta um pouco de água nos utensílios de cozinha a serem testados e colocá-la numa das zonas de cozedura.
2. Se  não estiver a piscar no ecrã e a água for aquecida, os utensílios de cozinha são adequados.

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. Fig. 12
- 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. Utilize utensílios de cozinha com um diâmetro igual ao diâmetro da zona selecionada. A utilização de um utensílio ligeiramente mais largo aumentará a eficiência da energia utilizada. A utilização de um utensílio de cozinha mais pequeno irá afetar a eficiência. Centre sempre o utensílio de cozinha na zona de cozedura. Fig. 13
- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os deslizar, pois poderiam arranhar o vidro. Fig. 14
- As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente, até certo ponto, ao diâmetro do utensílio de cozinha. No entanto, o fundo do utensílio deve ter um diâmetro mínimo que corresponda à zona de cozedura correspondente. Para obter o máximo desempenho da placa de indução, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro da base do utensílio de cozinha	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

**Começar a cozinhar**

Fig. 15

1. Toque no ícone Ligar/Desligar durante 1 segundo. Depois de ligar a placa, esta emitirá um sinal sonoro uma vez e todos os indicadores mostrarão 'L' ou 'H', indicando que a placa de indução entrou em modo Standby.
  2. Coloque um utensílio de cozinha adequado na zona de cozedura que deseja utilizar. Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
  3. Quando tocar no ícone de seleção da zona de cozedura, o indicador ao lado do ícone piscará.
  4. Selecione a potência tocando nos ícones +/-.
- Se não selecionar uma alimentação dentro de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Terá de o ligar novamente e voltar ao passo 1.
  - Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha.

**Se no ecrã piscarem  e a configuração da potência alternadamente**

Isto pode significar:

- Não colocou os utensílios de cozinha na zona de cozedura correta.
- Os utensílios de cozinha que está a utilizar não são adequados para a placa de indução.
- Os utensílios de cozinha são demasiado pequenos ou não estão corretamente centrados na zona de cozedura.

Se não colocar um utensílio de cozinha adequado na zona de cozedura, não será produzido calor.

O ecrã desliga-se automaticamente após 2 minutos se não for colocado qualquer utensílio de cozinha.

**Acabar de cozinhar**

Fig. 16

1. Toque no ícone de seleção da zona de cozedura que deseja desligar.
2. Para desligar a zona de cozedura, toque - até que o valor "0" seja exibido ou toque os ícones -/+ ao mesmo tempo. Certifique-se de que o ecrã mostra "0".
3. Desligue completamente a placa tocando no ícone Ligar/Desligar.

**Cuidado com as superfícies quentes**

Fig. 17

A placa exibirá um H em qualquer zona de cozedura que esteja quente ao toque após a utilização. O H desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido e atingido uma temperatura segura. Também pode usar uma placa quente como função de poupança de energia, se quiser aquecer mais utensílios de cozinha.

**Zona Flex**

- Esta zona pode ser utilizada como uma única zona (a) ou como duas zonas diferentes (b), consoante as necessidades de cozedura num dado momento.
- A zona Flex está formada por dois indutores independentes que podem se controlar separadamente.
  - a. Como uma zona única:
    1. Para ativar a zona Flex como uma única zona grande, toque ambos os ícones de zona de cozedura ao mesmo tempo. Fig. 18
    2. Recomenda-se a utilização de utensílios de cozinha com uma base circular de 250 ou 280 mm, ou de utensílios de cozinha retangulares ou ovais com uma dimensão adequada à zona de cozedura. Fig. 19.

Não se recomenda a utilização de qualquer outro tipo de utensílio de cozinha, uma vez que pode afetar o aquecimento do aparelho.
  - b. Para utilizar a zona Flex como duas zonas diferentes, tem duas opções.
    1. Coloque um utensílio de cozinha no lado superior ou inferior da zona Flex. Fig. 20
    2. Coloque dois utensílios de cozinha na zona de cozedura Flex. Fig. 21

**Importante:**

Certifique-se de que o diâmetro do utensílio de cozinha é superior a 14 cm.

**Bloqueio do painel de controlo**

- Pode bloquear os ícones para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando ativar o bloqueio, todos os ícones são desativados exceto o ícone Ligar/Desligar para que se possa desligar a placa com este ícone em caso de emergência, mas é necessário desbloquear todos os ícones quando volte a ligar a placa.

**Bloquear os ícones**

Toque simultaneamente no ícone Temporizador e no ícone Booster, o indicador do temporizador mostrará "Lo".

**Desbloquear os ícones**

Toque novamente em ambos os ícones Temporizador e Booster para desbloquear.

**Temporizador**

- Pode definir o temporizador de duas maneiras diferentes:
  - 1.- Pode ser usado como um cronómetro. Neste caso, nenhuma zona de cozedura será desligada quando o temporizador terminar.
  - 2.- Pode programá-lo de modo que uma ou mais zonas de cozedura sejam desligadas após o tempo programado ter decorrido. O tempo máximo é de 99 minutos.

**Uso do temporizador como ponteiro de minutos.**

Fig. 18

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
  2. Toque no ícone Temporizador, o indicador do temporizador começará a piscar e o ecrã do temporizador mostrará "10". Fig. 22
  3. Defina o tempo tocando nos ícones -/+ no temporizador. Fig. 23
  4. Toque os ícones -/+ ao mesmo tempo para cancelar o temporizador e o ecrã da hora irá mostrar "00". Fig. 24
  5. Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.
- Se tocar no ícone Temporizador enquanto o indicador do temporizador estiver a piscar, este deixará de piscar imediatamente. Fig. 25
6. Quando a contagem decrescente estiver terminada, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e a indicação do tempo mostrará "- -". Fig. 26

Nota

Pode utilizar o ponteiro de minutos mesmo que não tenha selecionado uma zona de cozedura.

Dicas

- Toque nos ícones -/+ no temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em intervalos de 1 minuto.
- Toque os ícones -/+ de forma prolongada no temporizador para aumentar ou diminuir o tempo em intervalos de 10 minutos.

**Configuração do temporizador para desligar uma ou mais áreas de cozedura**

1. Toque no ícone da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador. Fig. 27
2. Toque no ícone Temporizador, o indicador do temporizador começará a piscar e o ecrã do temporizador mostrará "10". Fig. 28
3. Defina o tempo tocando nos ícones -/+ no temporizador. Fig. 29
4. Toque os ícones - /+ ao mesmo tempo para cancelar o temporizador e o ecrã do tempo irá mostrar "00". Fig. 30
5. Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante e o indicador do temporizador piscará durante 5 segundos.
6. Se tocar no ícone Temporizador enquanto o indicador do temporizador estiver a piscar, este deixará de piscar imediatamente

Nota: o ponto vermelho ao lado do indicador de potência acender-se-á indicando que selecionou a zona. Fig. 31

7. Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada. Fig. 32

**Aviso:**

A outra área de cozedura continuará a funcionar se a tiver previamente ligado.

**Função Booster**

A função Booster permite um aumento de potência da zona de cozedura selecionada. É útil, por exemplo, para levar a ferver rapidamente uma grande quantidade de água (para noodles ou massa).

Ativar a Função Booster

- Toque no ícone da zona de cozedura desejada e selecione o nível de potência. Fig. 33
- Toque no ícone Booster »». Certifique-se de que o ecrã mostra "P".

Desativar a Função Booster

- Toque no ícone da zona de cozedura que quer desativar.
- Desative a função tocando no ícone Booster »». Certifique-se de que o ecrã mostra "0".

- A função Booster pode funcionar em qualquer zona de cozedura.
- A função Booster desativa-se automaticamente após 5 minutos e a zona de cozedura volta para a sua configuração inicial.
- Por exemplo, se termos selecionado um nível de potência 9, após 5 minutos voltará para esse nível de potência.

**Função Pausa**

- Pode fazer uma pausa no processo de cozedura em vez de desligar o aparelho.
- Tocar no ícone Iniciar/Pausar desativa todos os controlos, exceto o ícone Ligar/Desligar.
- Para fazer uma pausa na cozedura, toque no ícone Iniciar/Pausar |. O ecrã mostrará "II".
- Para começar a cozinhar, toque novamente. Serão mantidos os mesmos parâmetros que foram selecionados anteriormente.

**Desligamento automático**

Outro sistema de segurança da placa de indução é o desligamento automático. Este ativa-se quando a zona de cozedura fica ligada sem mudar a configuração. Os tempos de desligamento automática predefinidos são mostrados na tabela abaixo:

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

Quando retirar os utensílios de cozinha, a placa de indução deixará imediatamente de aquecer e a placa desligar-se-á automaticamente após 2 minutos.

**Aviso:**

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

**Conselhos para cozinhar**

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

**Deteção de pequenos objetos**

Se colocar na placa de indução um tamanho inadequado ou objetos não magnéticos (por exemplo, alumínio) ou outros pequenos objetos (por exemplo, uma faca, um garfo, uma chave), a placa de indução entrará automaticamente em modo Standby dentro de 1 minuto.

**Ajuste do nível de potência**

As seguintes configurações são apenas para orientação. O ajuste exato dependerá de vários fatores, como o utensílio de cozinha, a quantidade de alimentos, o seu teor de humidade, etc. Teste a placa de indução para encontrar a definição que mais lhe convém.

Configuração do calor	Adequado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos</li> <li>- derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li> <li>- ferver no fogo baixo</li> <li>- aquecer gradualmente</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- reaquecer</li> <li>- ferver rapidamente</li> <li>- cozinhar arroz</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- crepes/tortitas</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saltear</li> <li>- cozinhar pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saltear a uma temperatura mais elevada</li> <li>- grelhar</li> <li>- levar a sopa à ebulição</li> <li>- ferver água</li> </ul>

**Cozinhar bifés de carne**

- Para cozinhar bifés suculentos e saborosos:
- Deixar a carne em repouso à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
- Aqueça uma frigideira.
- Pincelar ambos os lados do filete com óleo. Deite uma pequena quantidade de azeite na frigideira quente e coloque a carne.
- Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato de cozedura dependerá da espessura do bife e dos seus gostos. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o grau de cozedura; quanto mais firme for o filete, mais cozinhado é.
- Deixe o bife descansar num prato quente durante alguns minutos para não amolecer antes de servir.

**Saltear**

- Escolha um wok de fundo plano compatível ou uma frigideira grande.
- Tenha todos os ingredientes prontos. Salteie rapidamente. Se cozinhar grandes quantidades;
- cozinhe os alimentos em vários lotes mais pequenos.
- Pré-aqueça o wok brevemente e adicione duas colheres de sopa de azeite.
- Cozinhe primeiro a carne, ponha-a de lado e mantenha-a quente.
- Salteie os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda estaladiços, baixe o nível de potência de cozedura.
- Volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho da sua preferência.
- Mexa suavemente os ingredientes para se certificar de que estão bem aquecidos.
- Sirva de imediato.

**5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Sujeira	Limpeza	Importante
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação.</li> <li>2. Aplique um limpador de bancada enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente).</li> <li>3. Enxague e seque com um pano limpo ou toalha de papel.</li> <li>4. Volte a ligar a placa de indução à rede se desejar continuar a utilizá-la.</li> </ol>	<p>Se desligar a placa de indução da rede, o indicador "Superfície quente" não aparecerá, mas a zona de cozedura ainda estará quente. Tenha um cuidado especial.</p> <p>Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.</p> <p>Nunca deixe resíduos de limpeza na placa de indução: o vidro pode ficar manchado.</p>
Derramamentos de açúcar e outros alimentos quentes derretidos em vidro.	<p>Removê-los imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação.</li> <li>2. Segurar o utensílio num ângulo de 30° e raspar a sujidade ou derramamento numa área fria da placa de indução.</li> <li>3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha.</li> <li>4. Siga os passos 2 a 4 na secção "Limpeza e manutenção".</li> </ol>	<p>Remova manchas de comida derretidas e açucaradas ou derramamentos o mais depressa possível. Se os deixar esfriar no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</p>

Sujidade nos controlos tácteis	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação.</li> <li>2. Absorva a sujidade.</li> <li>3. Limpe a área de controlo de tátil com uma esponja ou pano limpo e húmido.</li> <li>4. Seque completamente a zona com papel de cozinha.</li> <li>5. Volte a ligar a placa de indução à rede se desejar continuar a utilizá-la.</li> </ol>	<p>A placa de indução pode apitar e desligar-se, e os controlos tácteis podem não funcionar enquanto houver líquido sobre eles.</p> <p>Certifique-se de secar a área de controlo de toque antes de voltar a ligar a placa de indução.</p>
--------------------------------	---	---

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possíveis soluções
A placa de indução não se liga.	Sem alimentação elétrica.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada. Verifique se houve uma falha de energia. Após estas verificações, se o problema persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec
Os controlos táteis não respondem ou o ecrã LED não funcionam com normalidade.	Os ícones estão bloqueados.	Desbloqueie os ícones. Veja a secção "Bloqueio dos ícones".
	O ecrã está danificado.	Substitua a placa do ecrã.
O LED não se acende quando a unidade é ligada.	Não há eletricidade.	Verifique se a ficha está bem fixada na tomada e se a tomada está a funcionar.
	A placa de alimentação auxiliar e a placa ligada ao ecrã falham.	Verifique as conexões.
	A placa de alimentação auxiliar de energia está danificada.	Substitua a placa de alimentação auxiliar de energia.
	O ecrã está danificado.	Substitua a placa do ecrã.

O indicador de potência de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	Temperatura muito alta da placa de indução.	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A saída ou a entrada do ar está bloqueada.
	O ventilador está avariado.	Verifique se o ventilador está a funcionar normalmente. Caso contrário, substitua o ventilador.
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação de energia.
É difícil utilizar os controlos tácteis.	Pode haver uma ligeira película de água nos ícones ou pode estar a usar a unha do dedo para tocar nos ícones.	Certifique-se de que a área de controlo tátil está seca e use a ponta dos dedos ao tocar nos ícones.
O vidro está riscado.	Utensílios de cozinha com bordas rugosas. Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte a secção "Seleção dos utensílios de cozinha adequados" e "Limpeza e manutenção".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou de estalos.	Isto pode dever-se à construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada em potências altas.	Isto deve-se à tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente com a diminuição da potência.

Ruído do ventilador da placa de indução.	Um ventilador de arrefecimento integrado na sua placa de indução foi ativado para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.	Isto é normal e não deve ser motivo de preocupação. Não desligar a placa da fonte de alimentação enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
O motor do ventilador produz ruídos estranhos.	O ventilador do motor está danificado.	Substitua o ventilador.
Os utensílios de cozinha não aquecem e não aparecem no ecrã.	A placa de indução não deteta o utensílio porque não é adequado para cozinhar por indução. A placa de indução não deteta o utensílio porque é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está bem centrado nela.	Utilize apenas utensílios de cozinha concebidos para cozinhar na placa de indução. Veja a secção sobre "Seleção dos utensílios de cozinha adequados". Centre os utensílios de cozinha e assegure-se que a sua base corresponda ao tamanho da zona de cozedura.
Quando tentar aquecer as duas zonas, o ecrã mostra [ U ].	A placa de alimentação e a placa ligada ao ecrã falham.	Verifique as conexões.
	O painel de visualização da unidade de comunicação está danificado.	Substitua a placa do ecrã.
	O quadro principal está danificado.	Substitua a placa de alimentação de energia.

O aquecimento detém-se subitamente durante a operação e [ U ] pisca no ecrã.	O utensílio de cozinha não é adequado.	Utilize um utensílio de cozinha adequado.
	O diâmetro do utensílio é muito pequeno.	
	A placa sobreaqueceu.	A unidade sobreaqueceu. Aguarde que a temperatura da placa volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar o aparelho.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, emite-se um som e é exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no ecrã do temporizador de cozedura).	O circuito de deteção de utensílios está danificado.	Substitua a placa de alimentação de energia.
	Falho técnico.	Escreva as letras e números do erro, desligue a placa de indução da rede e contacte o Serviço de Atendimento ao Consumidor oficial da Cecotec.

Nota:

- Estas instruções destinam-se a técnicos qualificados, não tente executá-las se não tiver a formação e conhecimentos necessários, pois qualquer dano causado por uma reparação incorreta anulará a garantia.
- Não tente desmontar a unidade por si próprio para evitar perigos e danos na placa de indução.

**Códigos de erro e possíveis soluções**

A placa de indução está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com esta função, o técnico pode verificar a função de vários componentes sem ter de remover a placa de indução da superfície de trabalho.



Código de erro	Problema	Possíveis soluções
E1	Falha do sensor da placa (circuito aberto).	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E2	Falha no sensor da placa (curto-circuito).	
E7	Falha do sensor do vidro cerâmico.	
C1	Temperatura elevada do sensor da placa.	Espera ao sensor voltar à sua temperatura normal de funcionamento. Toque no ícone Ligar/Desligar.
E3	Falha do sensor de temperatura do transístor IGBT. (circuito aberto).	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E4	Falha do sensor de temperatura do transístor IGBT. (curto-circuito).	
C2	Temperatura elevada do transístor IGBT	Espera ao transístor IGBT voltar à sua temperatura normal de funcionamento. Toque no ícone Ligar/Desligar. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
EL	Tensão de alimentação inferior à tensão nominal.	Verifique a linha de alimentação elétrica.
EH	Tensão de alimentação superior à tensão nominal.	
EU	Erro de comunicação	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Nota

Estas instruções destinam-se a técnicos qualificados, não tente executá-las se não tiver a formação e conhecimentos necessários, pois qualquer dano causado por uma reparação incorreta anulará a garantia.

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 00257

Produto: Placa Bolero Squad I 2100 Flex

Zonas de cozedura: 2 zonas (ou uma zona Flex)

Tensão de alimentação: 220-240 V~, 50/ 60 Hz

Potência elétrica instalada: 3500 W

Dimensões do produto: 288x520x59 mm

Dimensões do encaixe: 268x500 mm

Dimensões da zona de cozedura: 180x385 mm

Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg ( $CE_{\text{cozedura elétrica}}$ ): Área 191,1 Wh/Kg

Consumo de energia da placa de indução calculado por kg ( $EC_{\text{placa}}$ ): 191,1 Wh/Kg

Zonas de cozedura	Diâmetro utensílios de cozinha (mm)	Quantidade água $m_{cw}$ (g)	Consumo de energia do teste E $c_w$ (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (Wh/kg)
Frontal	150	1030	198,1	192,3
Média	270	3420	645,8	188,8
Traseira	180	1500	288,1	192,1

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

## 8. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS 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 diretivas acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

## 9. 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 detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

## 10. 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. Kookzone (Maximaal 1800/2000 W)
2. Kookzone (Maximaal 3000/3500 W)
3. Kookzone (Maximaal 1800/2000 W)
4. Kookplaat
5. Aan/uit touch icoon (ON/OFF)
6. Bedieningspaneel

### Bedieningspaneel

Fig. 2

1. Touch iconen voor bediening van de FLEX zone
2. Indicatielampje blokkering
3. Touch icoon start/pauze
4. Touch icoon selectie bovenste kookzone
5. Touch icoon selectie onderste kookzone
6. Touch iconen voor vermogen/tijdregeling
7. Touch icoon Booster functie
8. Touch icoon timer
9. Aan/uit touch icoon (ON/OFF)

OPMERKING:

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

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die het beschermt tijdens het transport. Haal het apparaat uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsonderdelen op een veilige plaats. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. 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 Technische Dienst van Cecotec.

### 3. INSTALLATIE

- Zaag het werkblad waar de kookplaat moet komen uit volgens de afmetingen in de tabel hieronder en Fig. 3.
- Voor de installatie en het gebruik moet een minimumafstand van 5 cm rond het gat worden aangehouden.
- Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad ten minste 30 mm is. Kies een werkblad van hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij gevernist) om elektrische schokken of vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

**Opmerking:**

De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnen oppervlakken van het werkblad moet ten minste 3 mm bedragen.

Fig. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	50 minimum	50 minimum	50 minimum	50 minimum	Minimum 3

Legende figuur 3:

1.- Afdichting

**Opmerking**

- De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de afzuigkap erboven moet voldoen aan de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap. Als er geen aanwijzingen zijn, moet een minimumafstand van 760 mm worden aangehouden. Fig. 4

Legende figuur 4:

1.- Muur

- Zorg er in ieder geval voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat in perfecte staat is. Fig. 5

Fig. 5

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luchtingang	Luchtuitlaat 5 mm

**Juiste ventilatie**

Fig. 6

Om te voorkomen dat u per ongeluk in contact komt met de onderkant van de kookplaat wanneer deze te heet is geworden, of dat u een onverwachte elektrische schok krijgt tijdens het gebruik, wordt aanbevolen om een houten plaat te plaatsen, bevestigd met schroeven, op een afstand van minimaal 50 mm van de onderkant van de kookplaat. Volg de aanwijzingen in figuur 6.

**Waarschuwing**

- Er zijn ventilatiegaten aan de buitenkant van de inductiekookplaat. U moet ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad bij de montage van de kookplaat.
- Let erop dat de lijm die het plastic of houten materiaal aan het meubel bindt, bestand moet zijn tegen een temperatuur van meer dan 150 °C om te voorkomen dat de coating loslaat.
- De achterwand en de aangrenzende en omringende oppervlakken moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

**Vóór de installatie**

- Zorg ervoor dat het werkblad waarop de kookplaat moet worden geïnstalleerd waterpas is, voldoet aan de ruimte-eisen en gemaakt is van een hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als u de inductiekookplaat boven een oven installeert, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle veiligheidseisen en toepasselijke regels en voorschriften.
- De hoofdbedrading is voorzien van een geschikte scheidingsschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen, en die geïnstalleerd en geplaatst is in overeenstemming met de plaatselijke bedradingsvoorschriften en -regels.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd model zijn en een contactscheiding van 3 mm bieden op alle polen (of op alle actieve [fase] geleiders indien de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie van voorschriften toestaan).
- Bij twijfel over de installatie, raadpleeg de plaatselijke bouwautoriteiten en voorschriften.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) op de wanden rond de kookplaat.

**Na de installatie**

- De voedingskabel mag niet toegankelijk zijn via kastdeurtjes of onderste laden.
- Zorg ervoor dat er voldoende verse lucht van de buitenkant van de behuizing naar de bodemkookplaat stroomt.
- Als de kookplaat wordt geïnstalleerd boven een lade of kastruimte, moet u een thermische

- barrière aanbrengen onder de basis van de kookplaat.
- De scheidingsschakelaar moet voor de gebruiker gemakkelijk bereikbaar zijn.

#### Bevestigingsbeugels

- De kookplaat moet op een stabiele en gladde ondergrond worden geplaatst (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen kracht uit op de iconen die uit de kookplaat steken.
- Schroef de vier beugels aan de onderkant van de kookplaat en installeer deze vervolgens in de uitsparing in het werkblad (zoals aangegeven in Fig. 7).
- Pas de positie van de steun aan de dikte van uw werkblad aan. Fig. 8

Legende figuur 8:

1. Inductiekookplaat
2. Ondersteuning
3. Aanrecht

#### Waarschuwing:

In geen geval mogen de beugels na de installatie de binnen oppervlakken van het werkblad raken. Fig. 8

#### Let op:

- Het wordt aanbevolen dat de kookplaat wordt geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. U mag de installatie niet zelf doen.
- Installeer de inductiekookplaat niet direct boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling wordt verkregen voor de beste resultaten.
- De muur en de ruimte boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de hitte.
- Om beschadigingen te voorkomen en een correcte bevestiging te garanderen, raden wij aan de kookplaat af te waterdichte afdichting met een pakking of hittebestendige lijm.
- Gebruik geen stoomreiniger.

#### De inductiekookplaat aansluiten op het elektriciteitsnet

- De inductiekookplaat moet door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Controleer voordat u de kookplaat aansluit op de voeding dat:
  1. De huishoudelijke elektrische installatie geschikt is voor het vermogen dat de inductiekookplaat verbruikt.
  2. De netspanning overeen komt met de spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het product.

- Het bij het kookplaat geleverde netsnoer is berekend op de specifieke belasting die op het productlabel is aangegeven.
- Gebruik geen adapters, verloopstukken of vertakkingen om de kookplaat op het lichtnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
- De voedingskabel mag niet in contact komen met hete onderdelen en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur ervan op geen enkel moment hoger wordt dan 75°C.

#### Waarschuwing

- Controleer samen met een elektricien of de huisbedrading geschikt is zonder wijzigingen.
- Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- De stroomvoorziening moet worden aangesloten volgens de desbetreffende norm. De verbindingmethode wordt getoond in Figuur 9.

Legende figuur 9:

- 1.- Aardingsbeveiligingskabel (groen-geel).
- 2.- Neutraal (blauw).
- 3.- Fase (bruin of zwart).

- Als de kabel van de inductiekookplaat beschadigd is, moet hij worden vervangen door Cecotec, de distributeur of gelijksoortige gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een enkelpolige aardlekschakelaar met een minimum contactopening van 3 mm worden geïnstalleerd.
- De persoon die verantwoordelijk is voor de installatie moet zich ervan vergewissen dat een correcte elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- Buig de kabel niet en knijp er niet in.
- Controleer de kabel regelmatig op beschadigingen.
- De geel/groene draad van de voedingskabel moet worden geaard aan de voedingsklemmen en aan het apparaat.
- Cecotec is niet aansprakelijk voor ongevallen die het gevolg zijn van het gebruik van een niet-geaard of onjuist geaard apparaat.
- Als het apparaat een stopcontact heeft, moet het zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact toegankelijk is.

#### Opmerking:

De onderkant en het netsnoer van de inductiekookplaat mogen na de installatie niet toegankelijk zijn.


## 4. WERKING

### Touch iconen

- De iconen reageren op aanraking, dus druk is niet nodig.
- Gebruik de basis van de vinger, niet de vingertop. Fig. 10
- U hoort een pieptoon telkens wanneer de kookplaat uw vinger detecteert.
- Zorg ervoor dat de touch iconen altijd schoon en droog zijn en dat ze niet door voorwerpen (bv. keukengerei of doeken) worden bedekt. Zelfs een dun laagje water kan de werking van de bedieningsiconen hinderen.

### Keuze van geschikt keukengerei

- Gebruik alleen keukengerei met een bodem die geschikt is voor inductiekookplaten.
- Kijk voor het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het keukengerei. U kunt controleren of uw keukengerei geschikt is door middel van een magneettest. Beweeg een magneet naar de bodem van het keukengerei (Fig. 11). Als het keukengerei dit aantrekt, betekent dit dat het geschikt is voor de inductiekookplaat. Als u geen magneet heeft:

1. Giet wat water in het te testen keukengerei en plaats het op een van de kookzones.
2. Als  niet knipperend op het display verschijnt en het water wordt verwarmd, is de pan geschikt.

Keukengerei van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

- Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een gebogen bodem. Fig. 11
- Zorg ervoor dat de bodem van het keukengerei glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik keukengerei met een diameter die gelijk is aan de diameter van de gekozen zone. Het gebruik van een iets breder keukengerei zal de efficiëntie van de gebruikte energie verhogen. Het gebruik van een kleinere keukengerei zal de efficiëntie beïnvloeden. Plaats het keukengerei altijd in het midden van de kookzone. Fig. 13
- Til keukengerei altijd op van de inductiekookplaat, niet schuiven, want dan kunnen er krassen op het glas komen. Fig. 14
- De kookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de diameter van het keukengerei aan. De onderkant van het keukengerei moet echter een minimale diameter hebben die overeenkomt met de corresponderende kookzone. Voor de beste prestaties van uw inductiekookplaat plaatst u het keukengerei in het midden van de kookzone.

Kookzone	Diameter van de basis van het keukengerei	
	Minimum (mm)	Maximaal (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

### Beginnen met koken

Fig. 15

1. Houd het aan/uit icoon ongeveer 1 seconde ingedrukt. Na het inschakelen van de kookplaat zal deze één keer piepen en worden alle indicatoren "-" of "- -" weergegeven, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in stand-by modus is gegaan.
2. Plaats een geschikt keukengerei op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van het keukengerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Wanneer u op de kookzone selectie icoon drukt, gaat de indicator naast de icoon knipperen.
4. Selecteer het vermogensniveau door op de iconen + en/of - te drukken.
  - Als u niet binnen 1 minuut een vermogen kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit. U moet het opnieuw aanzetten en teruggaan naar stap 1.
  - U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen.

### Als het display en de stroominstelling afwisselend knippert

Dit kan betekenen:

- U hebt het keukengerei niet in de juiste kookzone geplaatst.
  - Het keukengerei dat u gebruikt is niet geschikt voor de inductiekookplaat.
  - Het keukengerei is te klein of niet juist gecentreerd in de kookzone.
- Als u geen geschikt keukengerei in de kookzone plaatst, zal er geen warmte geproduceerd worden. Het display schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen keukengerei is geplaatst.

### Koken afronden

Fig. 16

1. Druk op de kookzone selectie icoon die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door op de - icoon te drukken totdat de waarde [ 0 ] wordt weergegeven of door tegelijkertijd op de + en - iconen te drukken. Zorg ervoor dat het display [ 0 ] weergeeft.
3. Schakel de kookplaat volledig uit door op de aan/uit-icoon te drukken.

### Voorzichtig met hete oppervlakken

Fig. 17

De kookplaat zal een H weergeven op elke kookzone die na gebruik heet aanvoelt. De H zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt. U kunt een kookplaat ook gebruiken als energiebesparende functie als u meer keukengerei wilt verwarmen.

### FLEX zone

- Deze zone kan worden gebruikt als één zone (a) of als twee verschillende zones (b), afhankelijk van de kookvereisten op een bepaald moment.

- Het Flex-gebied bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd.
  - a. Als één zone:
    1. Om de Flex zone als één grote zone te activeren, drukt u tegelijkertijd op beide touch iconen van de kookzone, zoals getoond in Figuur 18.
    2. Het wordt aanbevolen om keukengerei te gebruiken met een ronde basis van 250 of 280 mm, of rechthoekig of ovaal keukengerei met een grootte die geschikt is voor de kookzone. Figuur 19.
  - b. Om de Flex zone als twee verschillende zones te gebruiken, heeft u twee opties.
    1. Plaats een pan op de boven- of onderkant van de Flex zone (Figuur 20).
    2. Plaats twee pannen op de Flex zone (Figuur 21).

We raden het gebruik van ander keukengerei af, omdat dit de verwarming van het apparaat kan beïnvloeden.

### Belangrijk:

Zorg ervoor dat de diameter van het keukengerei groter is dan 14 cm.

### Vergrendelen van de touch iconen

- U kunt de touch bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bv. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Als u de vergrendeling activeert, worden alle iconen uitgeschakeld, behalve het aan/uit (ON/OFF) icoon. U kunt de kookplaat dus in geval van nood uitschakelen met het aan/uit icoon, maar u moet alle iconen ontgrendelen als u de kookplaat weer inschakelt.

### De touch bediening vergrendelen

Druk tegelijkertijd op het touch icoon "Timer" en het touch icoon "Booster", de timerindicator zal "Lo" tonen.

### De touch bediening ontgrendelen

Houd het touch icoon "Timer" en het touch icoon "Booster" ingedrukt om te ontgrendelen.

### Timer

- U kunt de timer op twee verschillende manieren instellen:
  - 1.- U kunt hem gebruiken als timer. In dit geval zal geen enkele kookzone worden uitgeschakeld wanneer de timer afloopt.
  - 2.- U kunt het zo programmeren dat een of meer kookzones worden uitgeschakeld nadat de geprogrammeerde tijd is verstreken. De maximale tijd is 99 minuten.

### Gebruik van de timer als minutenwijzer

Fig. 18

1. Zorg ervoor dat de kookplaat ingeschakeld is.
  2. Druk op de timer icoon, de timerindicator begint te knipperen en op het timerdisplay verschijnt [ 10 ]. Figuur 22
  3. Stel de tijd in door op de - of + iconen van de timer te drukken. Figuur 23
  4. Druk tegelijkertijd op de - en + iconen om de timer te annuleren en het display zal [ 00 ] tonen. Figuur 24
  5. Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
- Als u de timer aanraakt terwijl het timer indicatielampje knippert, stopt deze onmiddellijk met knipperen. Figuur 25
6. Als het aftellen klaar is, piept het 30 seconden en verschijnt "- -" op het tijdsdisplay. Figuur 26

### Opmerking

U kunt de timer ook gebruiken als u geen kookzone hebt gekozen.

### Aanbevelingen

- Druk eenmaal op de iconen - of + op de timer om de tijd te verhogen of verlagen in stappen van 1 minuut.
- Houd de iconen - of + op de timer ingedrukt om de tijd te verhogen of verlagen in intervallen van 10 minuten.

### De timer gebruiken om één of meer kookzones uit te schakelen

1. Druk op het touch icoon van de kookzone waarvoor u de timer wilt instellen. Figuur 27
2. Druk op het touch icoon van de timer, het timer indicatielampje begint te knipperen en het timerdisplay toont "10". Figuur 28
3. Stel de tijd in door op de iconen - of + op de timer te drukken. Figuur 29
4. Druk tegelijkertijd op de iconen - en + om de timer te annuleren en het tijdsdisplay toont "00". Figuur 30
5. Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.
6. Als u de timer aanraakt terwijl het timer indicatielampje knippert, stopt deze onmiddellijk met knipperen

**Opmerking:** De rode stip naast de stroomindicator gaat branden om aan te geven dat u de kookzone heeft geselecteerd. Figuur 31

7. Wanneer het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld. Figuur 32

**Opmerking:**

De andere kookzone blijft werken als u die eerder hebt ingeschakeld.

**"Booster" functie**

Met de "Booster" »»» functie kunt u het vermogen van de geselecteerde kookzone verhogen. De Boost Functie is bijvoorbeeld handig om een grote hoeveelheid water snel aan de kook te brengen (zoals bij het koken van noedels of pasta).

"Booster" Functie activeren:

- Druk op het touch icoon voor de gewenste kookzone en selecteer een vermogensniveau.   
 Figuur 33
- Druk op het touch icoon "Booster" »»». Controleer of het display [ P ] toont.

"Booster" Functie deactiveren:

- Druk op het touch icoon van de kookzone die u wilt deactiveren.
- Deactiveer de functie door op het touch icoon "Booster" te drukken. Controleer of het display [ 0 ] toont.
- De "Booster" functie kan op elke kookzone werken.
- De "Booster" functie wordt na 5 minuten automatisch uitgeschakeld en de kookzone keert terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als wij bijvoorbeeld vermogensniveau 9 hebben geselecteerd, keert hij na 5 minuten terug naar dit geselecteerde vermogensniveau.

**Pauze Functie**

- U kunt het kookproces pauzeren in plaats van het apparaat uit te schakelen.
- Als u op het touch icoon "pauze/start" drukt, worden alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve het touch icoon aan/uit (ON/OFF).
- Om het koken te pauzeren, drukt u op. ⏏ Op het display verschijnt "II".
- Druk nogmaals op om het koken te starten. Dezelfde parameters als eerder geselecteerd blijven behouden.

**Automatische uitschakeling**

Een ander veiligheidskenmerk van de inductiekookplaat is de automatische uitschakeling. Dit wordt geactiveerd wanneer de kookzone ingeschakeld blijft zonder de instelling te wijzigen. De standaard automatische uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

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

Wanneer u het keukengerei verwijdert, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met verwarmen en schakelt de kookplaat na 2 minuten automatisch uit.

**Waarschuwing:**

Personen met een pacemaker dienen hun arts te raadplegen alvorens dit kookplaat te gebruiken.

**Kooktips**

- Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden zeer snel heet. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.
- Wanneer het voedsel begint te koken, zet dan het vermogen lager.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand naarmate het voedsel opwarmt.

**Detectie van kleine objecten**

Als u ongeschikt of geen inductie keukengerei (bijv. aluminium) of andere kleine voorwerpen (bijv. een mes, een vork, een sleutel) op de inductiekookplaat plaatst, schakelt de inductiekookplaat na 1 minuut automatisch over naar de stand-bymodus.

**Aanpassen van het vermogensniveau**

De volgende instellingen zijn slechts indicatief. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals het keukengerei, de hoeveelheid voedsel, het vochtgehalte, enz. Test de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Warmte instelling	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kleine hoeveelheden voedsel lichtjes verwarmen</li> <li>- Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt</li> <li>- Op laag vuur koken</li> <li>- Gelijkmatig koken</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opwarmen</li> <li>- Snel koken</li> <li>- Rijst koken</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crêpes/pannenkoeken</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauteren</li> <li>- Pasta koken</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Op hoge temperatuur sauteren</li> <li>- Grill</li> <li>- Soep koken</li> <li>- Water koken</li> </ul>

**Vlees bereiden:**

- Voor het bereiden van sappige en smakelijke steaks:
- Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.
- Verhit een koekenpan.
- Bestrijk beide kanten van het vlees met olie. Sprenkel een klein beetje olie in de hete pan en leg dan het vlees in de hete pan.
- Draai het vlees tijdens het koken slechts één keer om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het vlees. De tijden kunnen variëren tussen 2 en 8 minuten per kant. Druk op het vlees om de gaarheid te meten: hoe steviger, hoe meer "doorbakken".
- Laat het vlees een paar minuten rusten op een warm bord om te voorkomen dat het zacht wordt voordat u het serveert.

**Roerbakken:**

- Kies een wok met een platte bodem of een grote koekenpan.
- Houd alle ingrediënten klaar. Plaats snel alle ingrediënten in de pan. Als u grote hoeveelheden kookt, kook het voedsel dan in verschillende kleinere porties.
- 
- Verwarm de koekenpan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
- Kook het vlees eerst, zet apart en houd warm.
- Bak de groenten. Wanneer ze warm maar nog steeds knapperig zijn, zet u het kookvermogen lager.
- Doe het vlees terug in de pan en voeg de saus van uw keuze toe.
- Roer de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze door en door warm worden.
- Serveer direct.

**5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD**

Vuil	Grondige	Belangrijk
Gebuikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stekker uit het stopcontact.</li> <li>2. Breng een reiniger voor kookplaten aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet).</li> <li>3. Spoel af en droog de kookplaat met een schone doek of een papieren handdoek.</li> <li>4. Sluit de inductiekookplaat weer aan op het elektriciteitsnet als u deze wilt blijven gebruiken.</li> </ol>	<p>Als u de inductiekookplaat loskoppelt van het elektriciteitsnet, verschijnt de aanduiding "Heet oppervlak" niet, maar de kookzone is nog steeds heet. Wees extra voorzichtig.</p> <p>Sterke schuursponsjes, sommige nylon schuursponsjes en sterke/schurende schoonmaakproducten kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurmiddel geschikt is.</p> <p>Laat nooit schoonmaakresten achter op de kookplaat: het glas kan bevestigd raken.</p>

Het morsen van suiker en ander heet gesmolten voedsel op glas	<p>Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stekker uit het stopcontact.</li> <li>2. Houd het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste product op een koele plaats van de kookplaat.</li> <li>3. Veeg vuil of gemorste vloeistof weg met een papieren doekje.</li> <li>4. Volg de stappen 2 tot 4 in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".</li> </ol>	<p>Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als ze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen.</p>
Vuil op de touch bediening	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stekker uit het stopcontact.</li> <li>2. Absorbeer het vuil.</li> <li>3. Reinig het aanraakbedieningsgebied met een schone, vochtige spons of doek.</li> <li>4. Droog de zone volledig af met keukenpapier.</li> <li>5. Sluit de inductiekookplaat weer aan op het elektriciteitsnet als u deze wilt blijven gebruiken.</li> </ol>	<p>De inductiekookplaat kan piepen en uitschakelen, en de aanraakbediening werkt mogelijk niet als er vloeistof op staat.</p> <p>Zorg ervoor dat u het aanraakbedieningsgebied afdroogt voordat u de inductiekookplaat weer inschakelt.</p>



## 6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
De inductiekookplaat gaat niet aan.	Geen stroomvoorziening	Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat hij ingeschakeld is. Controleer of er een stroomstoring is geweest. Neem na deze controles contact op met de Technische Dienst van Cecotec als het probleem zich blijft voordoen.
Touch icons reageren niet of LED display werkt niet normaal.	De iconen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de iconen. Zie het gedeelte over het "Vergrendelen van de iconen".
	Het display is beschadigd.	Vervang de kookplaat van het display
De LED brandt niet wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.	Er is geen elektriciteit	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.
	De hulpvoedingskaart en de kaart die verbonden is met het display zijn defect.	Controleer de verbindingen.
	De hulpstroomtoevoer is beschadigd.	Vervang de hulpvoeding.
	Het display is beschadigd.	Vervang de kookplaat van het display

De kookstroomindicator licht op, maar het verwarmen begint niet.	Hoge temperatuur van de inductiekookplaat.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of -uitlaat kan geblokkeerd zijn.
	De ventilator is defect.	Controleer of de ventilator normaal werkt. Zo niet, vervang dan de ventilator.
	De voedingskaart is beschadigd.	Vervang de stroomtoevoer.
Het is moeilijk om de aanraak iconen te gebruiken.	Er kan een dun laagje water op de iconen liggen of u gebruikt uw vingertop om de iconen in te drukken.	Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is en gebruik uw vingertop bij het indrukken van de iconen.
Er zitten krassen op het glas.	Keukengerei met ruwe randen. Gebruik van ongeschikte en schurende schuursponsjes of reinigingsproducten.	Gebruik keukengerei met een vlakke, gladde bodem. Zie het gedeelte "Keuze van geschikt keukengerei" en "Reiniging en onderhoud".
Sommige keukengerei maakt krakende geluiden.	Dit kan te wijten zijn aan de constructie van uw keukengerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal voor keukengerei en wijst niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid bij gebruik op hoog vuur.	Dit is te danken aan de technologie van inductie koken.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of geheel verdwijnen naarmate de vermogensstand wordt verlaagd.

Ventilator geluid van de inductie kookplaat.	Een in de inductieplaat geïntegreerde koelventilator is geactiveerd om oververhitting van de elektronische componenten te voorkomen. Het kan blijven werken, zelfs nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld.	Dit is normaal en hoeft geen reden tot bezorgdheid te zijn. Koppel de printplaat niet los van de voeding terwijl de ventilator in werking is.
De ventilatormotor maakt vreemde geluiden.	De motorventilator is beschadigd.	Vervang de ventilator.
Het keukengerei warmt niet op en verschijnt niet op het display.	De inductiekookplaat detecteert het keukengerei niet omdat het niet geschikt is voor inductie koken. De inductiekookplaat detecteert de kookplaat niet omdat het te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd is.	Gebruik alleen keukengerei dat is ontworpen voor inductiekookplaten. Zie hoofdstuk "Keuze van geschikt keukengerei". Centreer het keukengerei en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
Wanneer u de twee zones probeert te verwarmen, geeft het display [ U ] aan.	De voedingskaart en de kaart die verbonden is met het display zijn defect.	Controleer de verbindingen.
	Het displayboard van de communicatie-eenheid is beschadigd.	Vervang de kookplaat van het display
	De hoofdplaat is beschadigd.	Vervang de stroomtoevoer.

De verwarming stopt plotseling tijdens de werking en [ U ] knippert op het display.	Het keukengerei is niet geschikt.	Gebruik een geschikt keukengerei.
	De diameter van het keukengerei is zeer klein.	
	De kookplaat is oververhit.	Het apparaat is oververhit geraakt. Wacht tot de temperatuur van de kookplaat weer normaal is. Druk op de aan/uit knop om het product opnieuw op te starten.
De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluid en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afgewisseld met één of twee cijfers op het kooktimerdisplay).	Het keukengerei-detectiecircuit is beschadigd, vervang de voedingskaart.	Vervang de stroomtoevoer.
	Technische storing.	Noteer de letters en cijfers van de fout, haal de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

**OPMERKING:**

- Deze instructies zijn bedoeld voor gekwalificeerde technici; probeer ze niet uit te voeren als u niet over de nodige opleiding en kennis beschikt, aangezien schade veroorzaakt door een onjuiste reparatie de garantie ongeldig maakt.
- Probeer het apparaat niet zelf te demonteren om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

**Foutcodes en mogelijke oplossingen**

De inductiekookplaat is uitgerust met een zelfdiagnosefunctie. Met deze functie kan de technicus de werking van verschillende onderdelen controleren zonder de inductiekookplaat van het werkoppervlak te hoeven nemen.

Foutcode	Probleem	Mogelijke oplossingen
E1	Inductiekookplaat sensor storing (open circuit).	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E2	Inductiekookplaat sensor storing (kortsluiting).	
E7	Keramisch glas sensor storing.	
C1	Verhoogde sensor temperatuur	Wacht tot de sensor terugkeert naar de normale bedrijfstemperatuur. Druk op de aan/uit-icoon.
E3	Storing in de temperatuursensor van de IGBT-transistor (open circuit).	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E4	Storing in de temperatuursensor van de IGBT-transistor. (kortsluiting)	
C2	Hoge temperatuur van de IGBT-transistor	Wacht tot de IGBT-transistor terugkeert naar de normale bedrijfstemperatuur. Druk op de aan/uit-icoon. Als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
EL	Voedingsspanning lager dan nominale spanning.	Controleer de stroomtoevoerleiding.
EH	Voedingsspanning hoger dan nominale spanning.	
EU	Communicatiefout	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

**Opmerking**

Deze instructies zijn bedoeld voor gekwalificeerde technici; probeer ze niet uit te voeren als u niet over de nodige opleiding en kennis beschikt, aangezien schade veroorzaakt door een onjuiste reparatie de garantie ongeldig maakt.

**7. TECHNISCHE SPECIFICATIES**

Referentie: 00257  
 Product: Kookplaat Bolero Squad I 2100 Flex  
 Kookzones: 2 zones (of een Flex zone)  
 Voedingsspanning: 220-240 V~, 50/ 60 Hz  
 Elektrische stroom geïnstalleerd: 3500 W  
 Productafmetingen: 288x520x59 mm  
 Inbouwfmetingen 268x500 mm  
 Afmeting kookzone: 180x385 mm  
 Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg (EC<sub>electric cooking</sub>): Oppervlakte 191,1 Wh/Kg  
 Energieverbruik van de inductiekookplaat berekend per kg (EC<sub>hob</sub>): 191,1 Wh/Kg

Kookzones	Diameter van keukengerei (mm)	Hoeveelheid water m <sub>cw</sub> (g)	Test energieverbruik E <sub>cw</sub> (Wh)	Testenergieverbruik per kg water (Wh/Kg)
Vooraan	150	1030	198,1	192,3
In het midden	270	3420	645,8	188,8
Achteraan	180	1500	288,1	192,1

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.  
 Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

**8. 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/accumulators te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.  
 Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

## 9. 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 heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## 10. 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. Strefa gotowania (max. 1800/2000 W)
2. Strefa gotowania (max. 3000/3500 W)
3. Strefa gotowania (max. 1800/2000 W)
4. Płyta
5. Przycisk dotykowy zasilania (ON/OFF)
6. Panel sterowania

### Panel sterowania

Rys. 2

1. Ikony sterowania strefy FLEX
2. Ikona blokady
3. Pauza/Start
4. Przycisk dotykowy wyboru górnej strefy gotowania
5. Przycisk dotykowy wyboru dolnej strefy gotowania
6. Przyciski dotykowe do sterowania mocą/czasem
7. Przycisk dotykowy funkcji „Booster”
8. Przycisk dotykowy timera
9. Przycisk dotykowy zasilania (ON/OFF)

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

## 2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt posiada opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i przechowuj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będzie trzeba go przetransportować 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 któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

### 3. INSTALACJA

- Wytnij blat, na którym ma zostać zamontowana płyta, zgodnie z wymiarami podanymi w poniższej tabeli i na rysunku 3.
- Podczas instalacji i użytkowania należy zachować minimalny odstęp 5 cm wokół otworu.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Należy wybrać blat roboczy z materiału odpornego na ciepło i izolowanego (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie powinny być używane jako blat roboczy, chyba że są polakierowane), aby uniknąć porażenia prądem lub deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej.

#### Uwaga:

Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu musi wynosić co najmniej 3 mm.

Rys. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	Minimum 50	Minimum 50	Minimum 50	Minimum 50	Minimum 3

Legenda Rysunek 3:

1.- Uszczelnienie

#### Uwaga

- Bezpieczna odległość między płytą indukcyjną a umieszczonym nad nią okapem musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm. Rys. 4
- Legenda Rysunek 4:
- 1.- Ściana
- W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest w idealnym stanie. Rys. 5

Rys. 5

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

#### Odpowiednia wentylacja

Rys. 6

Aby uniknąć przypadkowego kontaktu ze spodem płyty, gdy stanie się ona zbyt gorąca,

lub nieoczekiwanego porażenia prądem podczas użytkowania, zaleca się umieszczenie drewnianej podkładki, przymocowanej za pomocą śrub, w odległości co najmniej 50 mm od spodu płyty indukcyjnej. Postępuj zgodnie ze wskazówkami na rysunku 6.

#### Ostrzeżenie

- Wokół zewnętrznej części płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat po instalacji płyty.
- Należy pamiętać, że klej, który łączy tworzywo sztuczne lub drewno z meblem musi wytrzymać temperaturę wyższą niż 150°C, aby zapobiec odklejaniu się powłoki.
- Tylne ściana oraz przylegające i otaczające powierzchnie muszą być w stanie wytrzymać temperaturę 90°C.

#### Przed montażem płyty

- Upewnij się, że blat, na którym ma zostać zamontowana płyta jest wypoziomowany, spełnia wymagania przestrzenne oraz jest wykonany z żaroodpornego i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta indukcyjna zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Cała instalacja musi spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy i regulacje.
- Okablowanie główne posiada odpowiedni wyłącznik, który umożliwia całkowite odłączenie od sieci elektrycznej, która została zainstalowana i umieszczona zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi okablowania.
- Przetątnik izolacyjny musi być zatwierdzonym modelem i zapewniać separację styków 3 mm na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmianę wymagań).
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Użyj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.

#### Po montażu płyty

- Przewód zasilający nie może być dostępny przez drzwi szafki lub dolne szuflady.
- Upewnij się, że jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta kuchenna jest zamontowana nad szufladą lub szafką, należy zainstalować barierę termiczną pod podstawą płyty kuchennej.
- Przetątnik izolacyjny musi być łatwo dostępny dla użytkownika.

#### Wsporniki mocujące

- Płytę należy ustawić na stabilnej i gładkiej powierzchni (można skorzystać z opakowania).

Nie wywieraj siły na przyciski wystające z płyty.

- Przykręć cztery wsporniki do dolnej części płyty, a następnie zainstaluj ją we wnęce w blacie (jak pokazano na rysunku 7).
- Dostosuj położenie wspornika do grubości blatu. Rys. 8

Legenda Rysunku 8:

1. Płyta indukcyjna
2. Wspornik
3. Blat

#### Ostrzeżenie:

Wsporniki nie mogą w żadnym wypadku dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po zamontowaniu. Rys. 8

#### Uwaga:

- Zaleca się, aby płyta była instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie należy przeprowadzać instalacji samodzielnie.
- Nie należy instalować płyty indukcyjnej bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepła, aby uzyskać najlepsze wyniki.
- Ściana i obszar nad powierzchnią roboczą muszą być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń i zapewnić prawidłowe mocowanie, zalecamy uszczelnienie płyty za pomocą uszczelki łączącej lub kleju odpornego na wysoką temperaturę.
- Nie należy używać myjki parowej.

#### Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej

- Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej musi być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Przed podłączeniem płyty do zasilania należy sprawdzić, czy:
  1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę indukcyjną.
  2. Napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
- Przewód zasilający dostarczony z płytą ma wymiary dostosowane do określonego obciążenia wskazanego na etykiecie produktu.
- Podczas podłączania płyty do sieci elektrycznej nie należy używać przejściówek, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
- Przewód zasilający nie może stykać się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.

#### Ostrzeżenie

- Skontaktuj się z elektrykiem, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez konieczności wprowadzania modyfikacji.
- Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zasilanie musi być podłączone zgodnie z odpowiednią normą. Sposób podłączenia pokazano na rysunku 9.

Legenda Rysunku 9:

- 1.- Przewód uziemiający (zielono-żółty).
- 2.- Neutralny (niebieski)
- 3.- Faza (brązowy lub czarny)

- Jeśli przewód płyty indukcyjnej jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Cecotec, dystrybutora lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik różnicowoprądowy z jednym biegunem z minimalną odległością między stykami 3 mm.
- Osoba odpowiedzialna za instalację musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne, i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Nie zginaj ani nie naciskaj przewodu.
- Regularnie sprawdzaj przewód pod kątem uszkodzeń.
- Żółty/zielony przewód zasilający musi być uziemiony na zaciskach zasilania i na urządzeniu.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia, które nie jest uziemione lub ma wadliwe połączenie z uziemieniem.
- Jeśli urządzenie ma gniazdko, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.

#### Ostrzeżenie:

Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty indukcyjnej nie mogą być dostępne po instalacji.

## 4. FUNKCJONOWANIE


#### Przyciski dotykowe

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszkę palca, nie czubka. Rys. 10
- Ustyszysz dźwięk za każdym razem kiedy płyta wykryje palec.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zastania ich żaden przedmiot (na przykład przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.

### Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

- Używaj tylko naczyń z podstawą odpowiednią do płyt indukcyjnych.
- Poszukaj symbolu indukcji na zewnątrz lub na spodzie naczynia.

Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnesu. Przesuń magnes na dno naczynia (rys. 11). Jeśli naczynie go przyciąga, oznacza to, że nadaje się do płyty indukcyjnej. Jeśli nie masz magnesu:

1. Wlej trochę wody do testowanego naczynia i umieść je na jednym z pól grzejnych.
2. Jeśli symbol  nie miga na wyświetlaczu, a woda jest podgrzewana, naczynie jest odpowiednie.

Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika.

- Nie używaj naczyń kuchennych z wyszczerbionymi krawędziami lub zaokrąglonym spodem. Rys. 12
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, płasko przylegające do płyty i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej średnicy wybranej strefy. Użycie nieco szerszego naczynia zwiększy efektywność używanej energii. Używanie mniejszych naczyń kuchennych wpłynie na wydajność. Zawsze staraj się wyśrodkować naczynie w strefie gotowania. Rys. 13
- Zawsze podnoś naczynia podczas zdejmowania ich z płyty indukcyjnej, nie przesuwaj ich, ponieważ mogą porysować szkło. Rys. 14
- Strefy gotowania automatycznie dostosowują się, do pewnego stopnia, do średnicy naczynia. Dno naczynia musi mieć jednak minimalną średnicę odpowiadającą odpowiedniej strefie gotowania. Aby w pełni wykorzystać możliwości płyty indukcyjnej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Średnica podstawy naczynia kuchennego	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

### Rozpoczęcie gotowania

Rys. 15

1. Naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączenia przez około 1 sekundę. Po włączeniu płyta wyda sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki pokażą „-” lub „- -”, wskazując, że płyta indukcyjna weszła w tryb czuwania.
2. Umieść odpowiednie naczynie na strefie gotowania, której chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.

3. Po naciśnięciu przycisku wyboru strefy gotowania wskaźnik obok przycisku zacznie migać.
4. Wybierz moc, naciskając przyciski + i/lub -.
  - Jeśli nie wybierzesz mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie. Musisz ją ponownie włączyć i wrócić do kroku 1.
  - Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

### Jeśli na wyświetlaczu migają i ustawienie mocy na zmianę

Może to oznaczać:

- Naczynie nie zostało ustawione we właściwej strefie gotowania.
- Naczynie, którego używasz, nie nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Naczynie jest za małe lub niewłaściwie wyśrodkowane w strefie gotowania.

Jeśli nie ustawisz odpowiedniego naczynia na polu gotowania, ciepło nie będzie wytwarzane. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie położone żadne naczynie.

### Koniec gotowania

Rys. 16

1. Naciśnij przycisk wyboru strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz strefę grzejną, naciskając przycisk -, aż pokaże się wartość „0” lub naciskając jednocześnie przyciski + i -. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
3. Całkowicie wyłącz płytę, naciskając przycisk włączania/wyłączenia.

### Zachowanie ostrożności przy gorących powierzchniach

Rys. 17.

Po użyciu płyta kuchenna wyświetli H na każdym polu grzejnym, które jest gorące w dotyku. H zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Możesz również użyć płyty kuchennej jako funkcji oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń.

### Strefa FLEX

- Strefa ta może być używana jako jedna pojedyncza strefa (a) lub jako dwie różne strefy (b), w zależności od wymagań dotyczących gotowania w danym momencie.
- Strefa Flex składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie.
  - a. Jako jedna strefa:
    1. Aby aktywować strefę Flex jako jedną dużą strefę, należy nacisnąć jednocześnie oba przyciski dotykowe strefy gotowania, jak pokazano na Rysunku 18.
    2. Zaleca się stosowanie naczyń o okrągłej podstawie 250 lub 280 mm lub naczyń prostokątnych lub owalnych o rozmiarze odpowiednim dla strefy gotowania. Rysunek 19.

Nie zalecamy używania żadnych innych naczyń kuchennych, ponieważ może to wpłynąć na nagrzewanie się urządzenia.

- b. Aby używać obszaru Flex jako dwóch oddzielnych stref, dostępne są dwie opcje.
  1. Umieść naczynie do gotowania na górnej lub dolnej stronie strefy Flex (Rysunek 20).
  2. Umieść dwa naczynia do gotowania na polu do gotowania Flex (rysunek 21).

#### Ważne:

Upewnij się, że średnica naczynia jest większa niż 14 cm.

#### Blokowanie dotykowych elementów sterujących

- Przyciski dotykowe można zablokować, aby uniemożliwić ich przypadkowe użycie (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy aktywujesz blokadę, wszystkie przyciski będą nieaktywne oprócz przycisku włączania/wyłączania (ON/OFF), więc w nagłych wypadkach można wyłączyć płytę za pomocą przycisku włączania/wyłączania, ale konieczne będzie odblokowanie wszystkich przycisków po ponownym włączeniu płyty.

#### Aby zablokować przyciski dotykowe

Naciśnij jednocześnie przycisk dotykowy „Timer” i przycisk dotykowy „Booster”, wskaźnik timera pokaże „Lo”.

#### Aby odblokować przyciski dotykowe

Naciśnij i przytrzymaj przycisk dotykowy „Timer” oraz przycisk dotykowy „Booster”, aby odblokować przyciski.

#### Programator czasowy

- Można używać programatora czasowego na dwa różne sposoby:
  - 1.- Można używać go jako minutnika. W tym przypadku nie wyłączy się żadna strefa gotowania, kiedy minutnik zakończy odliczanie.
  - 2.- Można go zaprogramować tak, aby jedna lub więcej stref gotowania wyłączała się po upływie zaprogramowanego czasu. Maksymalny czas to 99 minut.

#### Użytkowanie programatora czasowego jako minutnika

Rys. 18

1. Upewnij się, że płyta jest włączona,
2. Naciśnij przycisk programatora czasowego, wskaźnik programatora zacznie migać, a na wyświetlaczu pokaże „10”. Rysunek 22
3. Ustaw czas, naciskając przyciski - lub + minutnika. Rysunek 23
4. Naciśnij jednocześnie przyciski - i +, aby anulować minutnik, a wyświetlacz czasu pokaże „00”. Rysunek 24

5. Po potwierdzeniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas i wskaźnik minutnika będzie migać przez 5 sekund.

Dotknięcie przycisku dotykowego minutnika, gdy wskaźnik minutnika miga, spowoduje jego natychmiastowe wyłączenie. Rysunek 25

6. Gdy odliczanie dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a wyświetlacz czasu pokaże „- -”. Rysunek 26

#### Uwaga

Minutnika można używać nawet wtedy, gdy nie wybrano strefy gotowania.

#### Porady

- Naciśnij jeden raz przycisk - lub + na minutniku, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w odstępach 1-minutowych.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski - lub + na minutniku, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas w 10-minutowych odstępach.

#### Użytkowanie programatora czasowego w celu wyłączenia strefy gotowania

1. Naciśnij przycisk dotykowy pola gotowania, dla którego chcesz ustawić timer. Rysunek 27
2. Naciśnij przycisk timera, wskaźnik timera zacznie migać, a wyświetlacz pokaże „10”. Rysunek 28
3. Ustaw czas, naciskając przyciski - lub + timera. Rysunek 29
4. Naciśnij jednocześnie przyciski - i +, aby anulować timer, a wyświetlacz czasu pokaże „00”. Rysunek 30
5. Po potwierdzeniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas i wskaźnik timera będzie migać przez 5 sekund.
6. Dotknięcie przycisku dotykowego timera, gdy wskaźnik timera miga, spowoduje jego natychmiastowe wyłączenie.

**Ważne:** czerwona kropka obok wskaźnika mocy zaświeci się, wskazując, że wybrano strefę gotowania. Rysunek 31

7. Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie. Rysunek 32

#### Ostrzeżenie:

Druga strefa gotowania będzie działać jeśli wcześniej została uruchomiona.

#### Funkcja „Booster”

Funkcja „Booster” umożliwia zwiększenie mocy wybranego pola gotowania. Jest to przydatne na przykład do szybkiego zagotowania dużej ilości wody.



Aktywacja funkcji „Booster”:

- Naciśnij przycisk dotykowy żądanej strefy gotowania i wybierz poziom mocy. Rysunek 33
- Naciśnij przycisk dotykowy „Booster” »». Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „P”.

Dezaktywacja funkcji „Booster”:

- Naciśnij przycisk dotykowy strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
- Wyłącz funkcję, naciskając przycisk dotykowy „Booster” »». Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
- Funkcja „Booster” może działać na dowolnej strefie gotowania.
- Funkcja „Booster” jest automatycznie dezaktywowana po 5 minutach, a strefa gotowania powraca do pierwotnego ustawienia.
- Na przykład, jeśli wybrano poziom mocy 9, po 5 minutach powróci do tego poziomu mocy.

### Funkcja Pauza

- Zamiast wyłączać urządzenie, można wstrzymać proces gotowania.
- Naciśnięcie ikony dotykowej „Pauza/Start” powoduje wyłączenie wszystkich elementów sterujących z wyjątkiem przycisku dotykowego ON/OFF.
- Aby wstrzymać gotowanie, naciśnij przycisk dotykowy „Pauza/Start” >|. Na wyświetlaczu pojawi się „II”.
- Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij ponownie. Zachowane zostaną te same parametry, które zostały wybrane wcześniej.

### Automatyczne wyłączenie

Kolejnym systemem bezpieczeństwa płyty indukcyjnej jest automatyczne wyłączenie. Uaktywnia się, gdy strefa gotowania pozostaje włączona bez zmiany ustawień. Domyślne czasy automatycznego wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

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

Po zdjęciu naczynia płyta indukcyjna natychmiast przestanie się nagrzewać, a płyta automatycznie wyłączy się po 2 minutach.

### Ostrzeżenie:

Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tej płyty indukcyjnej.

### Wskazówki dotyczące gotowania

- Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz bardzo szybko się nagrzewają. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i smar mogą zapalić się samoistnie, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.
- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i oszczędzi energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejszaj je w miarę podgrzewania potrawy.

### Wykrywanie małych naczyń

Jeśli na płycie indukcyjnej zostaną umieszczone nieodpowiednie lub nieindukcyjne naczynia (np. aluminiowe) lub inne małe przedmioty (np. nóż, widelec, klucz), płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb gotowości w ciągu 1 minuty.

### Regulacja poziomu mocy

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, takich jak naczynie, ilość jedzenia, zawartość wilgoci itp. Przetestuj płytę indukcyjną, aby znaleźć najbardziej odpowiednie ustawienia.

Moc gotowania	Nadaje się do
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lekkie podgrzewanie niewielkich ilości żywności</li> <li>- rozpuszczanie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają</li> <li>- gotowanie na wolnym ogniu</li> <li>- stopniowe podgrzewanie</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- podgrzewanie</li> <li>- szybkie gotowanie</li> <li>- gotowanie ryżu</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- naleśniki/placki</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sauté</li> <li>- gotowanie makaronu</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- smażenie w wyższej temperaturze</li> <li>- grillowanie</li> <li>- doprowadzenie zupy do wrzenia</li> <li>- gotowanie wody</li> </ul>

**Gotowanie steków mięsnych:**

- W celu gotowania smacznych i soczystych fileatów:
- Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez ok. 20 min przed jego gotowaniem.
- Rozgrzej patelnię.
- Posmaruj obydwie strony steku olejem. Skrop rozgrzaną patelnię niewielką ilością oleju, a następnie umieść na niej mięso.
- Odwróć mięso tylko jeden raz podczas gotowania. Dokładny czas gotowania będzie zależeć od grubości steku. Czas może się różnić od 2 do 8 minut na każdej stronie. Naciśnij mięso, aby sprawdzić stopień jego wysmażenia: im twardsze, tym bardziej wysmażone.
- Pozostaw mięso na kilka minut na gorącej płycie, aby się rozluźniło i zmiękło przed podaniem.

**Sauté:**

- Wybierz kompatybilny wok z płaskim dnem lub dużą patelnię.
- Przygotuj wszystkie składniki. Smaż szybko. W przypadku gotowania dużych ilości, należy gotować w kilku mniejszych partiach.
- Nagrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
- Najpierw ugotuj mięso, odstaw na bok i trzymaj w ciepłe.
- Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc gotowania.
- Umieść mięso z powrotem na patelni i dodaj wybrany sos.
- Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
- Podawaj natychmiast.

**5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Zabrudzenia	Czyszczenie	Ważne
Zwykłe zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odtłącz płytę od gniazdka elektrycznego.</li> <li>2. Zastosuj środek do czyszczenia blatów, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące).</li> <li>3. Przemyj wodą i osusz czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.</li> <li>4. Ponownie podłącz płytę do zasilania, jeśli chcesz nadal z niej korzystać.</li> </ol>	<p>Jeśli płyta kuchenna zostanie odtłączona od sieci, wskaźnik „gorącej powierzchni” zgaśnie, ale strefa gotowania nadal będzie gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność.</p> <p>Twarde gąbki, niektóre nylonowe zmywaki oraz szorstkie/ścierne środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni.</p> <p>Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie grzewczej; szkło może się zabarwić.</p>

Rozsypany cukier lub inne gorące, roztopione jedzenie na szkle	<p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaczki odpowiedniej do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odtłącz płytę od gniazdka elektrycznego.</li> <li>2. Trzymaj przybór pod kątem 30° i zgarnij brud lub rozlany płyn na chłodną powierzchnię płyty indukcyjnej.</li> <li>3. Wytrzyj zabrudzenia lub plamę ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.</li> <li>4. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane w sekcji „Typowe zabrudzenia szkła”.</li> </ol>	<p>Jak najszybciej usuń plamy z roztopionych i stódkich potraw lub rozlane płyny. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię.</p>
Brud na dotykowych elementach sterujących	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odtłącz płytę od gniazdka elektrycznego.</li> <li>2. Przyłóż ściereczkę lub gąbkę, aby wchłonęła brud.</li> <li>3. Wyczyść obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.</li> <li>4. Wysusz kompletnie całość ręcznikiem kuchennym.</li> <li>5. Ponownie podłącz płytę do zasilania, jeśli chcesz nadal z niej korzystać.</li> </ol>	<p>Płyta indukcyjna może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Pamiętaj, aby wysuszyć obszar sterowania dotykowego przed ponownym włączeniem płyty indukcyjnej.</p>

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania	Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci elektrycznej i że jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła awaria zasilania. Po sprawdzeniu, jeśli problem nadal występuje, należy skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Przyciski dotykowe nie reagują lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Przyciski są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Zobacz sekcję blokady przycisków.
	Wyświetlacz jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.
Dioda LED nie świeci się, gdy urządzenie jest podłączone.	Brak prądu.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy gniazdko działa.
	Pomocnicza płyta zasilania i płyta podłączona do wyświetlacza nie działają sprawnie.	Sprawdź połączenia.
	Pomocnicza płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień pomocniczą płytę zasilania.
	Wyświetlacz jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.

Wskaźnik mocy gotowania świeci się, ale grzanie się nie uruchamia.	Wysoka temperatura płyty indukcyjnej.	Temperatura otoczenia może być zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zablokowany.
	Wentylator jest uszkodzony.	Sprawdź, czy wentylator działa normalnie. Jeśli nie, wymień wentylator.
	Płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.
Korzystanie z ikon dotykowych jest trudne.	Na ikonach może znajdować się cienka warstwa wody lub możesz naciskać ikony czubkiem palca zamiast opuszką.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i naciskaj przyciski opuszkami palców.
Szkló jest porysowane.	Naczynia kuchenne z ostrymi krawędziami. Stosowanie nieodpowiednich i szorstkich gąbek do zmywania lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim, gładkim dnem. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania” oraz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre naczynia kuchenne wydają dźwięki lub trzaski.	Może to być spowodowane składem naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna emituje lekki brzęczący dźwięk, gdy jest używana na wysokim ogniu.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć wraz ze zmniejszeniem ustawienia mocy.

Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący zintegrowany z płytą indukcyjną został aktywowany, aby zapobiec przegrzaniu komponentów elektronicznych. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie powinno być powodem do niepokoju. Nie odłączaj płyty od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Silnik wentylatora wydaje dziwne dźwięki.	Wentylator silnika jest uszkodzony.	Zastąp wentylator
Naczynie nie nagrzewa się i nie pojawia się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Naczynie nie jest wykrywane przez płytę indukcyjną, ponieważ jest za małe w stosunku do strefy grzejnej lub nie jest na nim dobrze wyśrodkowane.	Używaj wyłącznie naczyń przeznaczonych do kuchni indukcyjnej. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia do gotowania”. Wyśrodkuj naczynie do gotowania i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Podczas próby włączenia obu stref wyświetlacz pokazuje „u”.	Płyta zasilania i płyta podłączona do wyświetlacza nie działają prawidłowo.	Sprawdź połączenia.
	Płytkę wyświetlacza jednostki komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.

Grzanie zatrzymuje się nagle podczas pracy, a na wyświetlaczu miga “u”.	Naczynie kuchenne nie jest odpowiednie.	Używaj odpowiednich naczyń kuchennych.
	Średnica danego naczynia kuchennego jest zbyt mała.	
	Płyta się przegrzała.	Jednostka się przegrzała. Poczekaj, aż temperatura płyty wróci do normy. Naciśnij przycisk włączania/wyłączenia, aby ponownie uruchomić produkt.
	Obwód wykrywania naczyń jest uszkodzony	Wymień płytę zasilania.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne niespodziewanie się wyłączyły, emituje sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu programatora czasowego gotowania).	Usterka techniczna.	Zapisz litery i cyfry błędu, odłącz płytę indukcyjną od prądu i skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Obsługi Klienta Cecotec.

#### Ważne:

- Wskazania te skierowane są do wykwalifikowanych techników, nie próbuj ich wykonywać bez odpowiedniego przygotowania i wiedzy, gdyż wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłową naprawą powodują utratę gwarancji.
- Nie próbuj samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

#### Kody błędów i możliwe rozwiązania

Płyta indukcyjna wyposażona jest w funkcję autodiagnostyki. Dzięki tej funkcji technik może sprawdzić działanie różnych elementów bez konieczności zdejmowania płyty indukcyjnej z powierzchni roboczej.

Kod błędu	Problem	Możliwe rozwiązania
E1	Awaria czujnika płyty (otwarty obwód).	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E2	Awaria czujnika płyty (zwarcie).	
E7	Awaria czujnika vitroceramiki.	
C1	Wysoka temperatura czujnika płyty	Poczekaj, aż czujnik powróci do normalnej temperatury roboczej. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania.
E3	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT (otwarty obwód).	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E4	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT (zwarcie).	
C2	Wysoka temperatura tranzystora IGBT	Poczekaj, aż tranzystor IGBT powróci do normalnej temperatury roboczej. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania. Jeśli incydent będzie się powtarzał, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EL	Napięcie zasilania mniejsze niż napięcie znamionowe.	Sprawdź linię zasilania elektrycznego.
EH	Napięcie zasilania wyższe niż napięcie znamionowe.	
EU	Błąd komunikacji	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

#### Uwaga

Wskazania te skierowane są do wykwalifikowanych techników, nie próbuj ich wykonywać bez odpowiedniego przygotowania i wiedzy, gdyż wszelkie uszkodzenia spowodowane nieprawidłową naprawą powodują utratę gwarancji.

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja: 00257

Produkt: Płyta Bolero Squad I 2100 Flex

Strefy gotowania: 2 strefy (lub jedna strefa Flex)

Napięcie zasilania: 220-240 V~, 50/ 60 Hz

Zainstalowana moc elektryczna: 3500 W

Wymiary produktu: 288x520x59 mm

Wymiary wnęki: 268x500 mm

Wielkość strefy gotowania: 180x385 mm

Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ ): Powierzchnia 191,1 Wh/kg

Zużycie energii przez płytę indukcyjną w przeliczeniu na kg ( $EC_{\text{hob}}$ ): 191,1 Wh/kg

Strefy gotowania (obszary)	Średnica naczyń kuchennych (mm)	Ilość wody $m_{\text{cw}}$ (g)	Zużycie energii w teście $E_{\text{cw}}$ (Wh)	Testowe zużycie energii na kg wody (Wh/kg)
Przednia	150	1030	198,1	192,3
Średnia	270	3420	645,8	188,8
Tyłna	180	1500	288,1	192,1

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 8. 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 lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach 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.

## 10. PRAWA AUTORSKIE

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 lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Varná zóna (Maximální výkon 1800/2000 W)
2. Varná zóna (Maximální výkon 3000/3500 W)
3. Varná zóna (Maximální výkon 1800/2000 W)
4. Varná deska
5. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF)
6. Ovládací panel

### Ovládací panel

Obr. 2

1. Ikona pro ovládání zóny FLEX
2. Ikona zámku
3. Pauza/Start
4. Dotyková ikona pro výběr zadní varné zóny
5. Dotyková ikona pro výběr přední varné zóny
6. Dotykové ikony pro nastavení Výkonu/Doby vaření
7. Dotyková ikona funkce Booster
8. Dotyková ikona časovače
9. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF)

POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento výrobek má obal určený k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a uchovejte originální krabici a další části obalů na bezpečném místě. Převedete tak poškození výrobku, pokud jej budete muset v budoucnu přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

### 3. INSTALACE

- Vyříznete otvor do pracovní desky v místě, kde má být varná deska namontována, podle rozměrů uvedených v tabulce níže a na obrázku 3.
- Při instalaci a používání musí být kolem otvoru zachován minimální volný prostor 5 cm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm. Zvolte pracovní desku z tepelně odolného a izolovaného materiálu (dřevo a podobné vláknité nebo hygroskopické materiály by se neměly používat jako materiál pracovní desky, pokud nejsou lakované), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky.

**Poznámka:**

Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními plochami pracovní desky musí být nejméně 3 mm.

Obr. 3

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)
268 (+4 -0)	500 (+4 -0)	50 min	50 min	50 min	50 min	Min 3

Legenda k Obrázku 3:

1.- Těsnění

**Poznámka**

- Bezpečnostní vzdálenost mezi indukční varnou deskou a digestoří na ní umístěnou musí odpovídat doporučením výrobce digestoře. Pokud nejsou žádné pokyny, musí být dodržena minimální vzdálenost 760 mm. Obr. 4

Legenda k obrázku 4:

1.- Stěna

- V každém případě se ujistěte, že je indukční varná deska dobře větraná a že vstup a výstup vzduchu není zablokován. Zkontrolujte, zda je indukční varná deska v bezchybném stavu.

Obr. 5

Obr. 5

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

**Dostatečné větrání**

Obr. 6

Pro zabránění náhodnému kontaktu s příliš horkou spodní částí varné desky nebo neočekávanému úrazu elektrickým proudem během používání se doporučuje umístit dřevěnou

desku upevněnou šrouby v minimální vzdálenosti 50 mm od spodní části indukční varné desky. Postupujte podle pokynů na obrázku 6.

**Varování**

- Kolem vnější strany indukční varné desky jsou větrací otvory. Ujistěte se, že tyto otvory nejsou zablokovány pracovní deskou při osazení varné desky.
- Upozorňujeme, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotě vyšší než 150 °C, aby se zabránilo odlupování povlaku.
- Zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy musí být schopny odolat teplotě 90 °C.

**Před instalací desky**

- Ujistěte se, že pracovní deska, na kterou má být varná deska instalována, je rovná, odpovídá požadavkům na prostor a je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud indukční varnou desku instalujete nad troubu, musí být trouba vybavena chladicím ventilátorem.
- Instalace musí splňovat všechny bezpečnostní požadavky a platné předpisy.
- Hlavní elektroinstalace je vybavena vhodným odpojovačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě a který byl instalován a umístěn v souladu s místními elektroinstalačními předpisy.
- Izolační spínač musí být schváleného modelu a musí zajišťovat 3 mm odstup kontaktů na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy tuto variantu požadavků umožňují).
- V případě pochybností o instalaci se poraďte s místními stavebními úřady a předpisy.
- Na stěny kolem varné desky použijte žáruvzdorné a snadno omyvatelné povrchy (například keramické dlaždice).

**Po instalaci desky**

- Napájecí kabel nesmí být přístupný přes dvířka skříně nebo spodní zásuvky.
- Zajistěte dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skříně do základní desky.
- Pokud je deska instalována nad zásuvkou nebo skříňkou, musíte pod základnu rohože nainstalovat tepelnou ochrannou bariéru.
- Uživatel musí mít k izolačnímu spínači snadný přístup.

**Držáky a upevňovací šrouby**

- Desku je třeba položit na stabilní a hladký povrch (můžete použít obal). Nevyvíjejte sílu na tlačítka vyčnívající z desky.
- Přišroubujte čtyři držáky do spodní části varné desky a poté ji nainstalujte do otvoru v pracovní desce (jak je znázorněno na obrázku 7).
- Upravte polohu držáku podle tloušťky pracovní desky. Obr. 8

Legenda k Obrázku 8:

1. Indukční varná deska
2. Držák
3. Pracovní deska

#### Varování:

Po instalaci se držáky v žádném případě nesmí dotýkat vnitřních ploch pracovní desky. Obr. 8

#### Pozor:

- Doporučuje se, aby desku instalovali kvalifikovaní pracovníci nebo technici. Neměli byste instalaci provádět sami.
- Neinstalujte indukční varnou desku přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
- Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla pro dosažení těch nejlepších výsledků.
- Stěna a plocha nad pracovní plochou musí odolávat teplotě.
- Pro zabránění jakémukoli poškození a zajištění správného upevnění doporučujeme desku utěsnit pomocí spojovacího těsnění nebo žáruvzdorného lepidla.
- Nepoužívejte parní čistič.

#### Zapojení indukční varné desky do elektrické sítě

- Indukční varnou desku musí k elektrické síti připojit osoba s příslušnou kvalifikací.
- Před připojením desky k napájecímu zdroji zkontrolujte, zda:
  1. Domácí elektrická instalace je vhodná pro výkon, který indukční varná deska používá.
  2. Síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
- Napájecí kabel dodávaný s deskou je navržen tak, aby odpovídal konkrétnímu zatížení uvedenému na štítku výrobku.
- Pro zapojení desky do elektrické sítě nepoužívejte adaptéry, redukce ani rozbočovače, protože mohou způsobit přehřátí nebo požár.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném okamžiku nepřekročila 75 °C.

Varování

- Zkontrolujte s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav.
- Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 9.

Legenda k obrázku 9:

- 1.- Uzemňovací vodič (zelenožlutý).
- 2.- Neutrální vodič (modrý).
- 3.- Fázový vodič (hnědý nebo černý).

- Pokud je kabel indukční varné desky poškozen, musí být vyměněn společností Cecotec, prodejcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo nebezpečí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován jednopólový proudový chránič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Osoba odpovědná za instalaci musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby odpovídalo bezpečnostním předpisům.
- Kabel neohýbejte ani nepřiskřípujte.
- Pravidelně kontrolujte, zda kabel není poškozený.
- Žlutozelený vodič napájecího kabelu musí být uzemněn na napájecích svorkách a na spotřebiči.
- Společnost Cecotec nenes odpovědnost za nehody způsobené používáním neuzemněného nebo nesprávně uzemněného spotřebiče.
- Pokud je spotřebič vybaven zásuvkou, musí být instalován tak, aby byla zásuvka přístupná.

#### Upozornění:

Spodní plocha a napájecí kabel indukční varné desky nesmí být po instalaci přístupné.

## 4. PROVOZ


#### Dotykové ikony

- Ikony reagují na dotyk, takže není třeba vyvíjet žádný tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku. Obr. 10
- Pokaždé, když varná deska rozpozná váš prst, ozve se pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou dotykové ikony vždy čisté, suché a že je nezakrývají žádné předměty (např. nádobí nebo utěrky). I tenká vrstva vody může bránit fungování dotykových ikon.

#### Výběr správného varného nádobí

- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční varné desky.
- Na obalu nebo na dně nádobí hledejte symbol indukce.

Můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné, pomocí zkoušky s magnetem. Přesuňte magnet směrem ke dnu varného nádobí (Obr. 11). Pokud ho nádobí přitahuje, znamená to, že je vhodné pro indukční varnou desku. Pokud nemáte magnet:

1. Do varného nádobí, které chcete otestovat, nalijte trochu vody.
  2. Pokud  na displeji neblíká a voda se ohřívá, je nádobí vhodné.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Nepoužívejte nádobí se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem. Obr. 12
  - Ujistěte se, že je dno nádobí hladké, rovně přiléhá ke sklu a je stejně velké jako varná zóna.



Používejte varné nádoby o průměru rovnajícím se průměru vybrané varné zóny. Použití o něco širšího nádobí zvýší účinnost spotřebované energie. Použití menšího nádobí ovlivní účinnost. Nádobí vždy umístěte do středu varné zóny. Obr. 13

- Varné nádoby z indukční desky vždy zvedejte, neposouvejte ho, protože by mohlo poškrábat sklo. Obr. 12
- Varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobují průměru nádobí. Nicméně dno nádoby musí mít minimální průměr odpovídající příslušné varné zóně. Pro využití výkonu vaší indukční varné desky na maximum umístěte nádoby do středu varné zóny.

Varné zóny	Průměr dna varného nádobí	
	Minimální (mm)	Maximální (mm)
180 mm	140	180
180 mm	140	180

### Zahájení vaření

Obr. 15

1. Stiskněte a podržte tlačítko pro zapnutí/vypnutí přibližně po dobu 1 sekundy. Po její zapnutí, varná deska vydá zvukový signál a všechny indikátory zobrazí „-“ nebo „-“, což znamená, že indukční varná deska vstoupila do pohotovostního režimu.
  2. Položte vhodné varné nádoby na varnou zónu, kterou chcete použít. Ujistěte se, že dno nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
  3. Po stisknutí tlačítka pro výběr varné zóny začne blikat indikátor vedle tlačítka.
  4. Nastavte úroveň výkonu stisknutím tlačítek + a/nebo -.
- Pokud do 1 minuty nezvolíte výkon, varná deska se automaticky vypne. Budete ji muset znovu zapnout a vrátit ke kroku 1.
  - Během vaření můžete kdykoli změnit výkon.

### Pokud na displeji bliká a nastavení výkonu střídavě

To může znamenat:

- Neumístili jste nádobí do správné varné zóny.
- Nádobí, které používáte, není vhodné pro indukční varnou desku.
- Varné nádoby je příliš malé nebo není správně umístěno ve středu varné zóny.

Pokud do varné zóny neumístíte vhodné varné nádoby, nedojde k ohřevu.

Displej se automaticky vypne po 2 minutách, pokud není položeno žádné nádobí.

### Dokončení vaření

Obr. 16

1. Stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu stisknutím tlačítka -, dokud se nezobrazí hodnota „0“, nebo

současným stisknutím tlačítek + a -. Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje „0“.

3. Zcela vypněte varnou desku stisknutím tlačítka pro zapnutí/vypnutí.

### Pozor na horké povrchy

Obr. 17

Na varné zóně, která je po použití horká na dotek, se zobrazí symbol H. H zmizí, jakmile povrch vychladne a dosáhne bezpečné teploty. Také můžete použít varnou desku jako funkci úspory energie, pokud chcete ohřívat více nádobí.

### Zóna FLEX

- Tuto zónu lze použít jako jednu zónu (a) nebo jako dvě různé zóny (b) v závislosti na požadavcích na vaření v daném okamžiku.
- Zóna Flex se skládá ze dvou nezávislých indukčních cívek, které lze ovládat samostatně.
  - a. Jako jedna zóna:
    1. Pro aktivaci zóny Flex jako jedné velké zóny stiskněte obě dotykové ikony varné zóny současně, jak je znázorněno na obrázku 18.
    2. Doporučuje se používat nádobí s kruhovým dnem 250 nebo 280 mm nebo obdélníkové či oválné nádobí o velikosti vhodné pro varnou zónu. Obrázek 19.

Nedoporučujeme používat jiný typ varného nádobí, protože to může ovlivnit ohřev zařízení.

- b. Pro použití zóny Flex jako dvou různých zón máte dvě možnosti.
  1. Položte varné nádobí na přední nebo zadní varní zónu Flex (Obrázek 20).
  2. Položte dvě varné nádoby na varnou zónu Flex (Obrázek 21).

### Důležité:

Ujistěte se, že průměr nádobí je větší než 14 cm.

### Uzamčení dotykových ikon

- Můžete uzamknout dotykové ikony, abyste zabránili jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Když aktivujete zámek, všechny ikony budou deaktivovány kromě ikon pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF), takže varnou desku můžete v případě nouze vypnout ikonou pro zapnutí/vypnutí, ale při opětovném zapnutí varné desky budete muset odemknout všechny ikony.

### Pro uzamčení dotykových ikon

Současně stiskněte dotykovou ikonu „Časovače“ a dotykovou ikonu funkce „Booster“, indikátor časovače zobrazí „Lo“.

### Pro uzamčení dotykových ikon

Stiskněte a podržte dotykovou ikonu „Časovače“ a dotykovou ikonu funkce „Booster“ pro odemknutí.

**Časovač**

- Časovač můžete nastavit dvěma různými způsoby:
  - 1.- Lze ho použít jako minutku. V tomto případě se po skončení časovače nevyplne žádná varná zóna.
  - 2.- Můžete ho naprogramovat tak, aby se po uplynutí naprogramovaného času vypnula jedna nebo více varných zón. Maximální doba je 99 minut.

**Používání časovače jako minutky**

Obr. 18

1. Zkontrolujte, zda je varná deska zapnutá.
2. Stiskněte ikonu časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“. Obrázek 22
3. Čas nastavíte stisknutím ikon - nebo + časovače. Obrázek 23
4. Současně stiskněte ikony - a + pro zrušení časovače a na displeji se zobrazí „00“. Obrázek 24
5. Po potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.

Pokud stisknete dotykovou ikonu časovače, zatímco indikátor časovače bliká, okamžitě přestane blikat. Obrázek 25

6. Po skončení odpočítávání zazní 30 sekundový zvukový signál a na displeji se zobrazí čas „-“. Obrázek 26

**Poznámka**

Časovač můžete použít, i když jste nezvolili žádnou varnou zónu.

**Rady**

- Jedním stisknutím ikony - nebo + na časovači zvýšíte nebo snížíte čas v 1 minutových intervalech.
- Stisknutím a podržením dotykových ikon - nebo + na časovači prodlužujete nebo zkracujete čas v desetiminutových intervalech.

**Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón**

1. Stiskněte dotykovou ikonu pro výběr varné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač. Obrázek 27
2. Stiskněte dotykovou ikonu časovače, indikátor časovače začne blikat a na displeji časovače se zobrazí „10“. Obrázek 28
3. Nastavte čas stisknutím dotykových ikon - nebo + časovače. Obrázek 29
4. Současně stiskněte dotykové ikony - a + pro zrušení časovače a na displeji se zobrazí „00“. Obrázek 30
5. Po potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátor časovače bude 5 sekund blikat.

Pokud stisknete dotykovou ikonu časovače, zatímco indikátor bliká, okamžitě přestane blikat.

**Poznámka:** Červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu se rozsvítí, což znamená, že byla vybrána varná zóna. Obrázek 31

6. Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne. Obrázek 32

**Upozornění:**

Druhá varná zóna zůstane v provozu, pokud jste ji předtím zapnuli.

**Funkce „Booster“**

Funkce „Booster“ umožňuje zvýšení výkonu zvolené varné zóny. Je užitečná například k rychlému přivedení velkého množství vody k bodu varu.

Aktivace funkce „Booster“:

- Stiskněte dotykovou ikonu pro výběr požadované varné zóny a zvolte úroveň výkonu. Obrázek 33
- Stiskněte dotykovou ikonu „Booster“ »». Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje „P“.

Deaktivace funkce „Booster“:

- Stiskněte dotykovou ikonu pro výběr varné zóny, kterou chcete deaktivovat.
- Deaktivujte funkci stisknutím dotykové ikony „Booster“ »». Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje „0“.
- Funkce „Booster“ může fungovat na jakékoli varné zóně.
- Funkce „Booster“ se automaticky deaktivuje po 5 minutách, varná zóna se vrátí do původního nastavení.
- Pokud jsme například zvolili úroveň výkonu 9, po 5 minutách se vrátí na tuto zvolenou úroveň výkonu.

**Funkce Pauza**

- Můžete pozastavit proces vaření místo vypnutí zařízení.
- Stisknutím dotykové ikony „Pauza/Start“ všechny dotykové ikony se deaktivují, kromě dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF).
- Pro zastavení vaření, stiskněte dotykovou ikonu „Pauza/Start“ »|. Na displeji se zobrazí „II“.
- Pro zahájení vaření, ji stiskněte znovu. Budou zachovány stejné parametry jako byli zvoleny.

**Automatické vypnutí**

Dalším bezpečnostním systémem indukční varné desky je automatické vypnutí. Tato funkce se aktivuje, když varná zóna zůstane zapnutá beze změny nastavení. Výchozí časy automatického vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba provozu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po vyjmutí nádobí se indukční varná deska okamžitě přestane zahřívat a po 2 minutách se automaticky vypne.

**Varování:**

Osoby s kardiostimulátorem by se měly před používáním této indukční varné desky poradit se svým lékařem.

**Tipy na vaření**

- Buďte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají. Při extrémně vysokých teplotách se může olej a mazivo samovolně vznítit, což představuje vážné nebezpečí požáru.
- Když se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii díky zadržování tepla.
- Snižte množství tekutiny nebo tuku pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a snižte ho, jak se jídlo zahřívá.

**Detekce malých předmětů**

Pokud na varnou desku umístíte nádobí nesprávné velikosti nebo nevhodné pro indukci (například hliník) nebo jiný malý předmět (například nůž, vidličku, klíč), indukční varná deska se automaticky přepne do pohotovostního režimu za 1 minutu.

**Nastavení úrovně výkonu**

Následující nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, například na nádobí, množství potravin, jejich vlhkosti atd. Vyzkoušejte indukční varnou desku a najděte nastavení, které vám bude nejlépe vyhovovat.

Nastavení teploty	Vhodný pro
1–2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lehký ohřev malého množství potravin</li> <li>- rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují</li> <li>- vaření na pomalém ohni</li> <li>- postupné zahřívání</li> </ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ohřívání</li> <li>- rychlé vaření</li> <li>- vaření rýže</li> </ul>

5–6	- palačinky/lívance
7–8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- smažení</li> <li>- vaření těstovin</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- smažení při vyšší teplotě</li> <li>- vařit na grilu</li> <li>- přivedení polévky k varu</li> <li>- vaření vody</li> </ul>

**Vaření steaků z masa:**

- Pro přípravu šťavnatých a chutných filetů:
- Před vařením nechte maso asi 20 minut odstat při pokojové teplotě.
- Rozehřejte pánev.
- Filet potřete z obou stran olejem. Do rozpálené pánve kápněte malé množství oleje a vložte maso.
- Otočte filet během opékání pouze jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce filetu. Doba opékání se může pohybovat od 2 do 8 minut na každou stranu. Zatlačte na filet, abyste zjistili stupeň propečení; čím je filet pevnější, tím je propečenější.
- Nechte filet před podáváním několik minut odpočívat na teplém talíři, aby odpočinul a změkkl.

**Restování:**

- Vyberte si kompatibilní pánev wok s plochým dnem nebo velkou pánev.
- Připravte si všechny ingredience. Rychle restujte. Pokud vaříte velké množství, uvařte jídlo ve menších dávkách.
- Krátce rozehejte pánev a přidejte dvě lžice oleje.
- Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte ho v teple.
- Orestujte zeleninu. Když jsou horké, ale stále křupavé, snižte výkon.
- Vraťte maso zpět na pánev a přidejte omáčku podle vlastního výběru.
- Ingredience jemně promíchejte, aby se prohrály.
- Okamžitě podávejte.

### 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Nečistoty	Čištění	Důležité
Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odpojte indukční varnou desku od napájení.</li> <li>2. Naneste čistič na pracovní desku, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké).</li> <li>3. Opláchněte a osušte ji čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Pokud chcete indukční varnou desku dále používat, znovu ji připojte k elektrické síti.</li> </ol>	<p>Pokud indukční varnou desku odpojíte od elektrické sítě, nezobrazí se indikátor „horký povrch“, ale varná zóna bude stále horká. Dbejte zvýšené opatrnosti. Silné drátěnky, některé nylonové drátěnky a silné/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná.</p> <p>Nikdy nenechávejte na indukční varné desce zbytky po čištění: sklo by se mohlo zabarvit.</p>
Rozlití cukru a jiných horkých roztavených potravin na sklo	<p>Ihned je odstraňte stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odpojte indukční varnou desku od napájení.</li> <li>2. Podržte nádobí pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty nebo skvrny na chladnou plochu indukční varné desky.</li> <li>3. Případné nečistoty nebo rozlité tekutiny otřete hadříkem nebo papírovou utěrkou.</li> <li>4. Postupujte podle kroků 2 až 4 v části „Běžné znečištění skla“.</li> </ol>	<p>Co nejdříve odstraňte skvrny od rozpuštěných a slazených potravin nebo rozlité tekutiny. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch skla.</p>

Nečistoty na dotykových ovládacích prvcích	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odpojte indukční varnou desku od napájení.</li> <li>2. Absorbujte nečistoty.</li> <li>3. Očistěte oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.</li> <li>4. Zcela osušte plochu kuchyňským papírem.</li> <li>5. Pokud chcete indukční varnou desku dále používat, znovu ji připojte k elektrické síti.</li> </ol>	<p>Je možné, že indukční varná deska zapípá a vypne se a že dotykové ovládací prvky nebudou fungovat, pokud je na nich kapalina. Před opětovným zapnutím indukční varné desky nezapomeňte osušit dotykovou plochu.</p>
--	--	--

### 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Indukční varná deska se nezapíná.	Bez napájení	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud po těchto kontrolách problém přetrvává, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Dotykové ikony nereagují nebo LED displej nefunguje normálně.	Ikony jsou uzamčeny.	Odblokujte ikony. Viz část Uzamčení dotykových ikon.
	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.

LED indikátor se při zapnutí přístroje nerozsvítí.	Není zde elektřina.	Zkontrolujte, zda je zástrčka bezpečně upevněna v zásuvce a zda zásuvka funguje.
	Deska pomocného napájení a deska připojená k displeji nefungují.	Zkontrolujte zapojení.
	Deska pomocného napájení je poškozena.	Vyměňte desku pomocného zdroje napájení.
	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.
Indikátor výkonu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespouští.	Vysoká teplota varné desky.	Okolní teplota může být příliš vysoká. Vstup nebo výstup vzduchu může být zablokován.
	Ventilátor je poškozen.	Zkontrolujte, zda ventilátor pracuje normálně. Pokud ne, vyměňte ventilátor.
	Deska napájecího zdroje je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.
Je obtížné používat dotykové ovládání.	Na tlačítkách může být mírný povlak vody nebo je možné, že tlačítka mačkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že je dotyková plocha suchá, a při stisknutí tlačítek používejte konečky prstů.
Sklo je poškrábané.	Kuchyňské náčiní s drsnými hranami. Používání nevhodných a abrazivních drátěnek nebo čisticích prostředků.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část „Výběr vhodného varného nádobí“ a část „Čištění a údržba“.
Některé kuchyňské náčiní vydává praskání nebo prskání.	To může být způsobeno složením nádobí (vrstvy různých kovů, které různě vibrují).	To je u kuchyňského náčiní normální a neznamena to závadu.

Indukční varná deska vydává mírný bzučivý zvuk když se používá při vysoké teplotě.	To je podmíněno technologií indukčního vaření.	Je to normální, ale se snížením výkonu by se měl hluk snížit nebo zcela zmizet.
Hluk ventilátoru z indukční varné desky.	Aktivoval se chladicí ventilátor zabudovaný v indukční varné desce, aby se zabránilo přehřátí elektronických součástí. Může fungovat i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nemělo by to být důvodem k obavám. Neodpojujte desku od zdroje napájení, pokud je ventilátor v provozu.
Motor ventilátoru vydává neobvyklé zvuky.	Ventilátor motoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.
Varné nádobí se neohřívá a nezobrazují se na displeji.	Indukční varná deska nedetekuje nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření. Indukční varná deska nedetekuje nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo na ní není dobře vycentrované.	Používejte pouze nádobí určené pro indukční varnou desku. Viz část "Výběr vhodného varného nádobí". Vycentrujte nádobí a dbejte na to, aby jeho dno odpovídalo velikosti varné zóny.
Při pokusu o ohřev dvou zón se na displeji zobrazí „u“.	Napájecí deska a deska připojená k displeji nefungují.	Zkontrolujte zapojení.
	Zobrazovací deska komunikační jednotky je poškozená.	Vyměňte desku displeje.
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.

Během provozu se ohřev náhle zastaví a na displeji bliká „u“.	Kuchyňské náčiní není vhodné.	Používejte vhodné kuchyňské náčiní.
	Průměr nádobí je velmi malý.	
	Deska se přehřála.	Jednotka se přehřála. Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí pro restartování výrobku.
	Detekční obvod nádobí je poškozený	Vyměňte napájecí desku.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, ozve se zvukový signál a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídá s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická porucha.	Zapište si písmena a čísla chyby, odpojte indukční varnou desku od elektrické sítě a kontaktujte oficiální zákaznický servis společnosti Cecotec.

**Poznámka:**

- Tyto pokyny jsou určeny kvalifikovaným technikům, nepokoušejte se je provádět, pokud nemáte potřebné vzdělání a znalosti, protože jakékoli poškození způsobené nesprávnou opravou vede ke ztrátě záruky.
- Nepokoušejte se přístroj rozebírat sami, abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

**Chybové kódy a možná řešení**

Indukční varná deska je vybavena autodiagnostickou funkcí. Díky této funkci může technik zkontrolovat funkci různých součástí, aniž by musel indukční varnou desku sejmut z pracovní plochy.

Kód chyby	Problém	Možná řešení
E1	Porucha snímače desky (přerušovaný obvod).	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E2	Porucha snímače desky (zkrat).	
E7	Porucha snímače keramického skla.	
C1	Zvýšená teplota čidla desky	Počkejte, až se senzor vrátí na svou normální provozní teplotu. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí.
E3	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT (přerušovaný obvod).	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E4	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT (zkrat).	
C2	Vysoká teplota tranzistoru IGBT	Počkejte, až se tranzistor IGBT vrátí na svou normální provozní teplotu. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí. Pokud incident přetrvává, kontaktujte technickou asistenční službu Cecotec.
EL	Napájecí napětí nižší než jmenovité napětí.	Zkontrolujte elektrické přívodní vedení.
EH	Napájecí napětí vyšší než jmenovité napětí.	
EU	Porucha snímače odmrazování mrazicího prostoru	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

**Poznámka**

Tyto pokyny jsou určeny kvalifikovaným technikům, nepokoušejte se je provádět, pokud nemáte potřebné vzdělání a znalosti, protože jakékoli poškození způsobené nesprávnou opravou vede ke ztrátě záruky.

## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 00257

Výrobek: Indukční varná deska Bolero Squad I 2100 Flex

Varné zóny: 2 zóny (nebo jedna zóna Flex)

Napájecí napětí: 220-240 V~, 50/ 60 Hz

Instalované elektrické napájení: 3500 W

Rozměry výrobku: 288x520x59 mm

Rozměry vestavby: 268x500 mm

Velikost varné zóny: 180x385 mm

Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg ( $EC_{\text{electric cooking}}$ ): Plocha 191,1 Wh/Kg

Spotřeba energie indukční varné desky přepočtená na kg ( $EC_{\text{hob}}$ ): 191,1 Wh/Kg

Varné zóny (oblasti)	Průměr varného nádobí (mm)	Množství vody $m_{\text{cw}}$ (g)	Spotřeba energie při zkoušce $E_{\text{cw}}$ (Wh)	Spotřeba energie při zkoušce na kg vody (Wh/Kg)
Přední	150	1030	198,1	192,3
Střední	270	3420	645,8	188,8
Zadní	180	1500	288,1	192,1

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 8. 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 články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nevhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

## 9. 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 problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu 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.

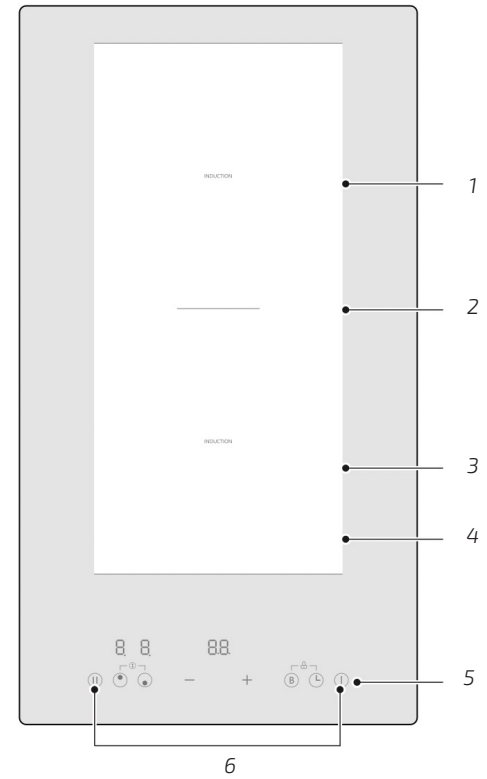


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

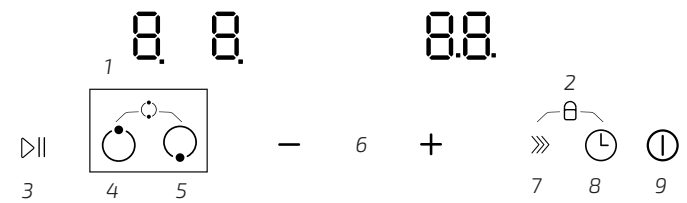


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



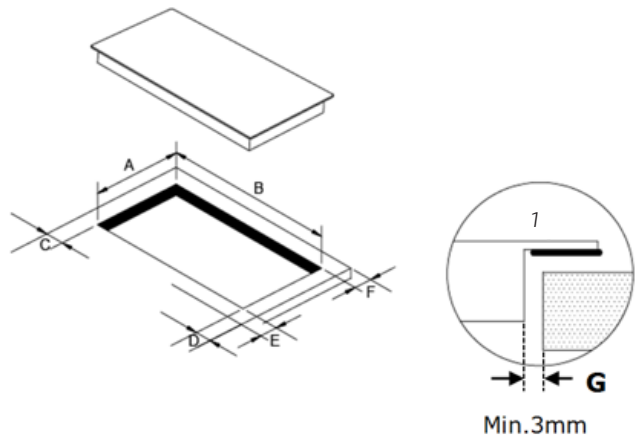


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

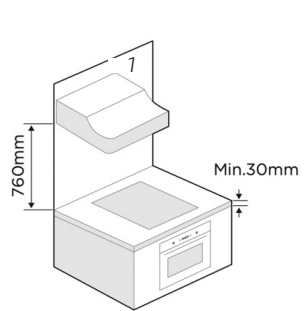


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

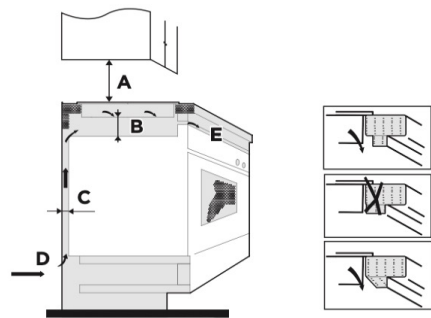


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

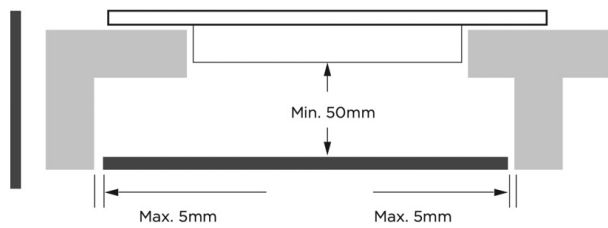


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

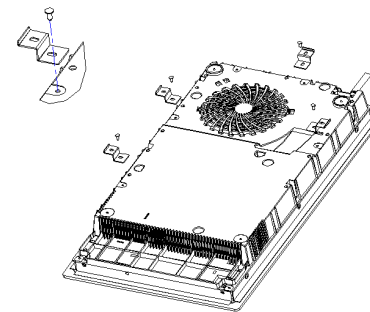


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

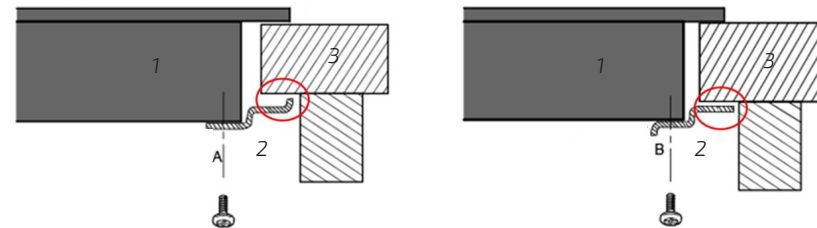


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

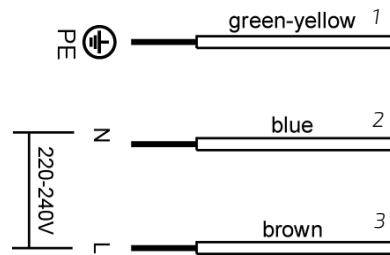


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

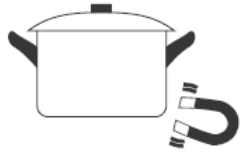


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

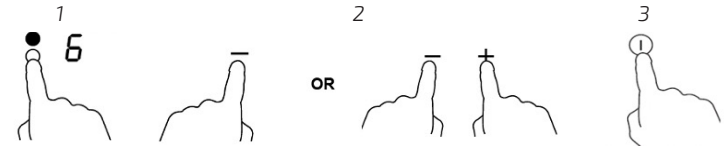


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

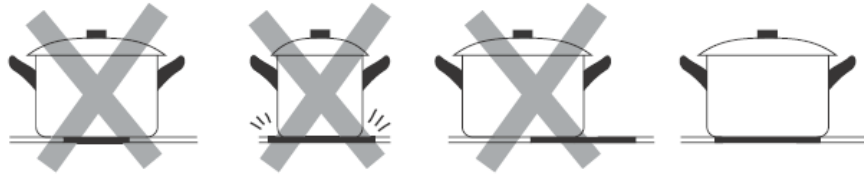


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

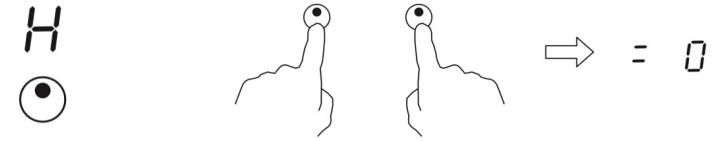


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18

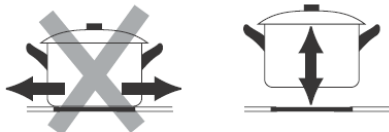


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

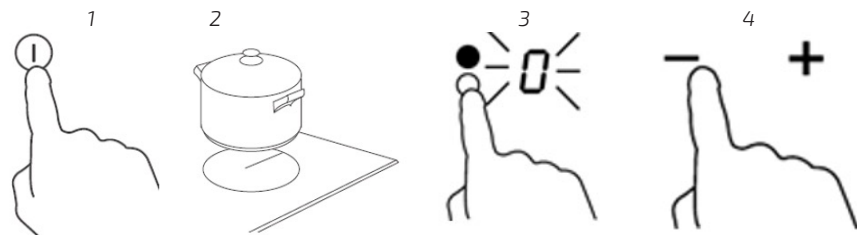


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

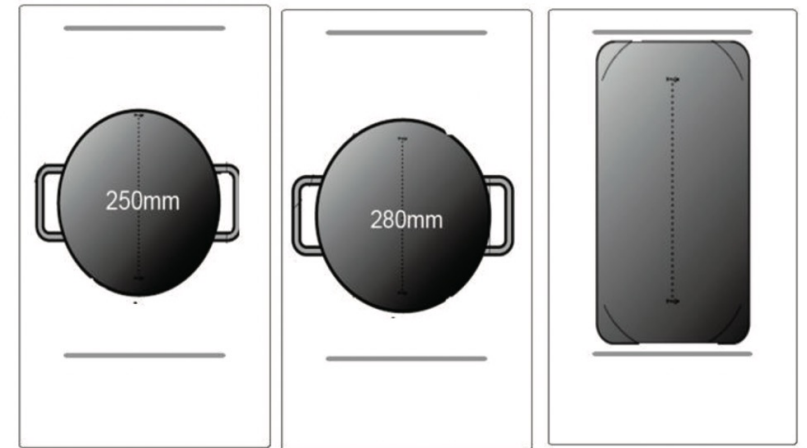


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 19

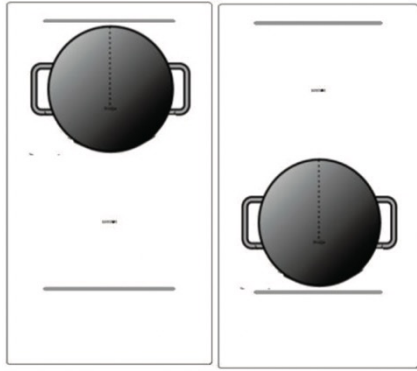


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 20

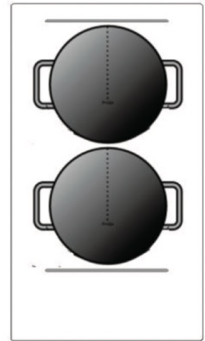


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 21

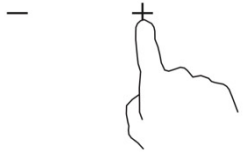


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 23



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 22

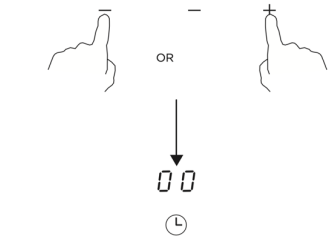


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 24



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 25



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 26



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 27

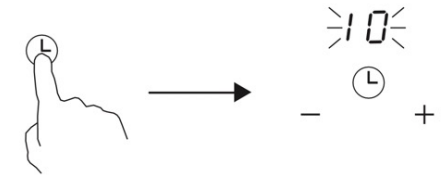


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 28

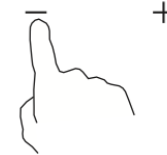


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 29

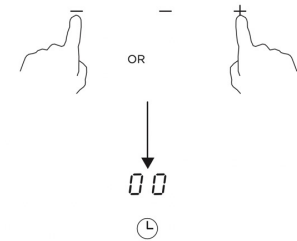


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 30



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 31



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 32



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 33

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

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