

cecotec

BOLERO SQUAD I 3000ECO

BOLERO SQUAD I 4000ECO

Placas de inducción/ Induction hob



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções

Instrucciones de seguridad
Safety instructions
Instructions de sécurité
Sicherheitshinweise
Istruzioni di sicurezza
Instruções de segurança

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	29
2. Antes de usar	30
3. Instalación	30
4. Funcionamiento	33
5. Limpieza y mantenimiento	39
6. Resolución de problemas	41
7. Especificaciones técnicas	43
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	45
9. Garantía y SAT	46
10. Copyright	46
11. Declaración UE de conformidad simplificada	46

INDEX

1. Parts and components	47
2. Before use	48
3. Installation	48
4. Operation	51
5. Cleaning and maintenance	57
6. Troubleshooting	58
7. Technical specifications	60
8. Recycling of electrical and electronic devices	62
9. Technical support and warranty	62
10. Copyright	62
11. Simplified EU Declaration of Conformity	63

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	64
2. Avant utilisation	65
3. Installation	65
4. Fonctionnement	68
5. Nettoyage et entretien	75
6. Résolution de problèmes	76
7. Spécifications techniques	78
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	80
9. Garantie et SAV	81
10. Copyright	81
11. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	81

INHALT

1. Teile und Komponenten	82
2. Vor dem Gebrauch	83
3. Montage	83
4. Bedienung	86
5. Reinigung und Wartung	93
6. Problembehebung	95
7. Technische Spezifikationen	97
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	100
9. Garantie und Kundendienst	100
10. Copyright	100
11. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	101

INDICE

1. Parti e componenti	102
2. Prima dell'uso	103
3. Installazione	103
4. Funzionamento	106
5. Pulizia e manutenzione	112
6. Risoluzione dei problemi	114
7. Specifiche tecniche	116
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	118
9. Garanzia e supporto tecnico	118
10. Copyright	119
11. Dichiarazione di conformità UE semplificata	119

ÍNDICE

1. Peças e componentes	120
2. Antes de utilizar	121
3. Instalação	121
4. Operação	124
5. Limpeza e manutenção	130
6. Resolução de problemas	132
7. Especificações técnicas	134
8. Reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos	136
9. Garantia e SAT	137
10. Direitos de autor	137
11. Declaração de Conformidade Simplificada da UE	137

NOTA

EU01_122360 – BOLERO SQUAD I 3000ECO

EU01_122361 – BOLERO SQUAD I 4000ECO

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- La instalación y conexión del aparato deben ser realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- 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.
- No obstruya las entradas ni las salidas de aire del aparato. Mantenga libres las rejillas de ventilación.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
- No limpie el aparato con limpiadores a vapor.
- No coloque objetos metálicos (p. ej., cuchillos, tenedores, cucharas, tapas) sobre la superficie de la placa; pueden calentarse.
- Después del uso, parar el funcionamiento de la encimera mediante su dispositivo de control y no con el detector de recipientes.
- Este aparato no está destinado a ser manejado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia sobre una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede tener como resultado un fuego. NUNCA intentar extinguir un fuego con agua, se debe desconectar el aparato y entonces cubrir las llamas, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

- PRECAUCIÓN: el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocina debe ser vigilado continuamente.
- ADVERTENCIA: peligro de fuego: no colocar objetos sobre las superficies de cocinado.
- ADVERTENCIA: usar solo las protecciones de encimera 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 encimera incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- No instale el aparato detrás de una puerta decorativa, para evitar 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.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- 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.
- ADVERTENCIA: si la superficie de vidrio está agrietada,

apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica (interruptor/seccionador) para evitar riesgo de choque eléctrico.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado, para evitar un peligro.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) no deben colocarse cerca del aparato conectado.
- Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el cristal cerámico.
- Este aparato debe conectarse a tierra y disponer de un dispositivo de corte omnipolar accesible (separación de contactos ≥ 3 mm). Véase Instalación.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal cerámico.
- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el panel vitrocerámico.
- No golpee los bordes del cristal con los utensilios de cocina.
- 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 del panel vitrocerámico por enfriamiento: apague 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.
- Las partes accesibles pueden permanecer calientes tras el apagado. Respete el indicador de calor residual 'H' antes

de tocar la superficie.

- No cubra la placa con paños, tapas decorativas ni láminas protectoras; existe riesgo de incendio y sobrecalentamiento.
- 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.
- 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.
- Las personas portadoras de marcapasos u otros implantes activos deben consultar al médico y al fabricante del implante antes de usar placas de inducción.
- 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 a la placa de inducción y/o su entorno.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- The installation and connection of the appliance must be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
- Do not block the air inlets or outlets on the appliance. Keep the ventilation grilles clear.
- Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
- Do not place metal objects (e.g. knives, forks, spoons, lids) on the hob surface; they may become hot.
- Stop operation of the hob by means of its control device and not by means of the container detector after use.
- This appliance is not intended to be operated via an external timer or a separate remote control system.
- WARNING: unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof lid or blanket.
- CAUTION: always supervise the cooking process. Continuously monitor the cooking during operation.
- WARNING: fire hazard. Do not place objects on the cooking surfaces.

- **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.
- Do not install the appliance behind a decorative door, to prevent 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 appropriate 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 must not be carried out by children without supervision.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not modify the appliance in any way.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- 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.
- **WARNING:** if the glass surface is cracked, switch off the appliance and disconnect it from the mains (switch/disconnector) to avoid the risk of electric shock.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their technical service, or qualified personnel, to avoid a hazard.
- Magnetic objects (credit cards, calculators, etc.) must not be placed near the appliance when plugged-in.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the

ceramic glass.

- This appliance must be earthed and have an accessible omnipolar disconnecting device (contact separation ≥ 3 mm). See: Installation.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic-glass panel.
- Avoid hitting the edges of the hob with cookware.
- 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 zones. These may cause breakage or other damage to the ceramic-glass panel due to cooling: switch off the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).
- Never place hot containers on the control panel.
- Accessible parts may remain hot after the appliance has been switched off. Observe the residual heat indicator 'H' before touching the surface.
- Do not cover the hob with cloths, decorative lids or protective sheets; there is a risk of fire and overheating.
- 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.
- 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 zone. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking area as possible.
- People with pacemakers or other active implants should consult their doctor and the implant manufacturer before using induction hobs.
- Using poor-quality cookware or any induction adapters for non-magnetic cookware will invalidate the warranty. Cecotec accepts no liability for damage caused to the induction hob and/or its surroundings.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- 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.
- 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.
- N'obstruez pas les entrées ni les sorties d'air de l'appareil. Maintenez les grilles d'aération dégagées.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des nettoyeurs à vapeur.
- Ne placez pas d'objets métalliques (par ex. couteaux,

fourchettes, cuillères, couvercles) sur la surface de la plaque ; ils peuvent chauffer.

- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la plaque à travers son dispositif de contrôle et non à travers le détecteur d'ustensiles de cuisson.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- **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. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur la plaque.
- **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.
- N'installez pas l'appareil derrière une porte décorative, afin d'éviter toute 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 l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil 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.
- Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter tout dommage causé par la vapeur.
- 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.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique (interrupteur/sectionneur) pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le Service d'Assistance Technique ou du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Les ustensiles de cuisson dont la partie inférieure est usée ou endommagée peuvent endommager le verre céramique.
- Cet appareil doit être mis à la terre et disposer d'un dispositif de coupure omnipolaire accessible (écartement des contacts ≥ 3 mm). Voir Installation.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre céramique.
- 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.
- 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 raison du refroidissement : éteignez 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.
- Les parties accessibles peuvent rester chaudes après la mise hors tension. Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle « H » avant de toucher la surface.
- Ne recouvrez pas la plaque avec des torchons, des caches décoratifs ou des films de protection ; cela présente un risque d'incendie et de surchauffe.
- 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.
- 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.
- Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou d'autres implants actifs doivent consulter leur médecin et le fabricant de l'implant avant d'utiliser des plaques à induction.
 - 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.

- 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.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
- Blockieren Sie weder die Lufteinlässe noch die Luftauslässe des Geräts. Halten Sie die Lüftungsgitter frei.
- Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie z. B.

Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel, auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.

- Schalten Sie die Platte nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Topfmelder aus.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flammen zu, z. B. mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöschteppich.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein Kochprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Dekortür, 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.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden 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.
- **WARNHINWEIS:** Ist die Glasoberfläche gerissen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz (Schalter/Trennschalter), um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen technischem Kundendienst oder entsprechend qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.) dürfen nicht in die Nähe des angeschlossenen Geräts gebracht werden.
- Kochgeschirr mit abgenutzten oder beschädigten Böden können das Keramikglas beschädigen.
- Dieses Gerät muss geerdet angeschlossen werden und über eine zugängliche allpolige Trennvorrichtung verfügen (Kontaktöffnungsweite ≥ 3 mm). Siehe Abschnitt „Installation“.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas

beschädigen.

- Vermeiden Sie es, Gegenstände jeglicher Größe auf die Glaskeramikplatte fallen zu lassen.
- Stoßen Sie nicht mit dem Kochgeschirr an die Kanten des Kochfeldes.
- 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 Abkühlung Risse oder andere Schäden an der Glaskeramikplatte verursachen: Schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie sie unverzüglich aus dem Kochbereich (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Die zugänglichen Teile können auch nach dem Ausschalten heiß bleiben. Beachten Sie die Restwärmeanzeige „H“, bevor Sie die Oberfläche berühren.
- Decken Sie das Kochfeld nicht mit Tüchern, dekorativen Abdeckungen oder Schutzfolien ab; es besteht Brand- und Überhitzungsgefahr.
- 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.
- 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 Kochstelle steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen möglichst großen Teil der Kochfläche abdecken.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen aktiven Implantaten müssen vor der Verwendung von Induktionskochfeldern ihren Arzt sowie den Hersteller des Implantats konsultieren.
- Die Verwendung von Kochgeschirr minderer Qualität oder eines Induktionsadapters für nicht magnetisches Kochgeschirr stellt einen Verstoß gegen die Garantiebedingungen dar. Cecotec übernimmt keine Haftung für Schäden am Induktionskochfeld und/oder an dessen Umgebung.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori d'installazione o collegamento.
- L'apparecchio deve essere ben installato in un mobile da cucina e un piano di lavoro da cucina adatto e omologato.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Non ostruire le prese d'aria e le bocchette di scarico dell'apparecchio. Tenere libere le griglie di ventilazione.

- I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non pulire l'apparecchio con pulitori a vapore.
- Non appoggiare oggetti metallici (ad es. coltelli, forchette, cucchiaini, coperchi) sulla superficie del piano cottura; potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, interrompere il funzionamento del piano cottura tramite l'apposito dispositivo di controllo e non il rilevatore di contenitori.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- **AVVERTENZA:** 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 una coperta antincendio o un telo antincendio per esempio.
- **PRECAUZIONE:** il processo di cottura deve essere sorvegliato. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- **AVVERTENZA:** rischio d'incendio: non collocare oggetti sulla superficie del piano cottura.
- **AVVERTENZA:** 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.
- Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa, per evitare il surriscaldamento.
- 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.
- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.
- 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.
- AVVERTENZA: se la superficie in vetro è incrinata, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica (interruttore/sezionatore) per evitare il rischio di scossa elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo Servizio di Assistenza Tecnica o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Mantenere oggetti magnetici come carte di credito, calcolatrici, ecc. lontani dall'apparecchio collegato.
- Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- Questo apparecchio deve essere collegato a terra e dotato di un dispositivo di sezionamento omnipolare facilmente accessibile (distanza tra i contatti ≥ 3 mm). Vedere Installazione.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il

vetro ceramico.

- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sul piano cottura vetroceramico.
- Non colpire i bordi del piano cottura con utensili da cucina.
- 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. Possono provocare rotture o altre alterazioni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico: spegnere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).
- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Le parti accessibili possono rimanere calde anche dopo lo spegnimento. Prima di toccare la superficie, prestare attenzione all'indicatore di calore residuo 'H'.
- Non coprire il piano cottura con panni, coperture decorative o fogli protettivi; sussiste il rischio di incendio e surriscaldamento.
- 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 (es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I cassettei e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- 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 gli utensili di cottura siano collocati bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Le persone che portano un pacemaker o altri dispositivi impiantabili attivi devono consultare il medico e il produttore del dispositivo prima di utilizzare le piastre di induzione.
- L'uso di utensili da cucina di scarsa qualità o di qualsiasi adattatore per induzione destinato a utensili da cucina non magnetici comporta la decadenza della garanzia. Cecotec non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati al piano cottura a induzione e/o all'ambiente circostante.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- A instalação e ligação do aparelho tem de ser efetuada por pessoal qualificado. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Não bloqueie as entradas nem as saídas de ar do aparelho. Mantenha as grelhas de ventilação desobstruídas.
- As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

- Não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor.
- Não coloque objetos metálicos (por exemplo, facas, garfos, colheres, tampas) sobre a superfície da placa; estes podem aquecer.
- Após a utilização, detenha o funcionamento da bancada utilizando o painel de controlo e não utilizando o detetor de recipientes.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem supervisão numa bancada gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e provocar 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. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: utilize apenas os protetores de placas concebidos pelo fabricante do aparelho ou os indicados como adequados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou protetores de placas incorporados no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- Não instale o aparelho 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.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- 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.
- AVISO: se a superfície de vidro estiver rachada, desligue o aparelho e desligue-o da rede elétrica (interruptor/seccionador) para evitar o risco de choque elétrico.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por pessoal qualificado, para evitar riscos.
- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho ligado.
- Os utensílios de cozinha com fundos desgastados ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.
- Este aparelho deve ser ligado à terra e dispor de um dispositivo de corte omipolar acessível (separação entre os contactos ≥ 3 mm). Consulte a secção "Instalação".
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o

painel vitrocerâmico.

- Não bata nas bordas da placa com utensílios de cozinha.
- 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 provocar fissuras ou outros danos no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: desligue o aparelho e retire-os imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- As partes acessíveis podem permanecer quentes após o desligamento. Respeite o indicador de calor residual «H» antes de tocar na superfície.
- Não cubra a placa com panos, tampas decorativas nem películas protetoras; existe risco de incêndio e sobreaquecimento.
- 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.
- 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.

- As pessoas com pacemakers ou outros implantes ativos devem consultar o médico e o fabricante do implante antes de utilizar placas de indução.
- A utilização de utensílios de cozinha de má qualidade ou de qualquer adaptador de indução para utensílios de cozinha não magnéticos implica a anulação da garantia. Cecotec não se responsabiliza por danos causados à placa de indução e/ou ao seu entorno.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

Panel de control

EU01_122360 – Bolero Squad I 3000Eco (3 zonas):

1. Zona 1 (1800 W / 2000 W)
2. Zona 2 (1200 W / 1600 W)
3. Zona 3 (2400 W / 3000 W)
4. Icono táctil de Inicio/Pausa
5. Icono táctil de bloqueo para niños
6. Icono táctil de selección de la zona 1
7. Icono táctil de selección de la zona 2
8. Icono táctil de disminución de potencia/tiempo
9. Icono táctil del temporizador
10. Icono táctil de aumento de potencia/tiempo
11. Icono táctil de selección de la zona 3
12. Icono táctil función Booster
13. Icono táctil ON/OFF

EU01_122361 – Bolero Squad I 4000Eco (4 zonas):

1. Zona 1 (1800 W / 2000 W)
2. Zona 2 (1200 W / 1600 W)
3. Zona 3 (1800 W / 2000 W)
4. Zona 4 (1200 W / 1600 W)
5. Icono táctil de Inicio/Pausa
6. Icono táctil de bloqueo para niños
7. Icono táctil de selección de la zona 1
8. Icono táctil de selección de la zona 2
9. Icono táctil de disminución de potencia/tiempo
10. Icono táctil del temporizador
11. Icono táctil de aumento de potencia/tiempo
12. Icono táctil de selección de la zona 3
13. Icono táctil de selección de la zona 4
14. Icono táctil función Booster
15. Icono táctil 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 aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Producto
- Manual de instrucciones
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. INSTALACIÓN

Requisitos de encastre y preparación de la encimera

- Realice el corte de la encimera conforme a las dimensiones indicadas en la figura 3.
- Para la instalación y el uso, mantenga un espacio libre mínimo de 50 mm alrededor del hueco de encastre.
- El grosor de la encimera debe ser, como mínimo, 30 mm.
- Utilice material de encimera resistente al calor para evitar deformaciones producidas por la radiación térmica de la placa.

Figuras 3 y 4:

- Dimensiones externas: L = 590 mm; W = 520 mm.
- Alturas: H = 63 mm; D = 59 mm.
- Medidas del hueco de encastre: A = 560 mm; B = 490 mm.
- Holgura mínima perimetral: X = 50 mm (mín.).

Ventilación y distancias de seguridad

Fig. 5

- Asegure en todo momento una ventilación adecuada. No obstruya las entradas ni las salidas de aire.
- Mantenga las distancias mínimas de ventilación indicadas:
 - A = 50 mm (mín.).
 - B = 20 mm (mín.).
 - C = Toma/entrada de aire.
- La distancia de seguridad entre la superficie de cocción y el mueble situado por encima debe ser, como mínimo, 760 mm.

Comprobaciones finales

- Verifique que la placa queda correctamente ventilada y que las aberturas de entrada y salida de aire permanecen libres de obstáculos.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La superficie de trabajo está escuadrada y nivelada y no hay elementos estructurales que invadan el espacio de encastre.
- La encimera está fabricada con material resistente al calor.
- Si la placa se instala sobre un horno, el horno dispone de ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumplirá todos los requisitos de holguras/distancias y la normativa y reglamentación aplicables.
- Se incorpora en el cableado fijo un interruptor de corte adecuado que permita la desconexión total de la red, instalado y ubicado conforme a la normativa eléctrica local.
- El interruptor de corte es de tipo homologado y proporciona una separación de contactos por corte en aire de, al menos, 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos/fase si la normativa local admite esta variante).
- El interruptor de corte quedará fácilmente accesible para el usuario una vez instalada la placa.
- En caso de duda sobre la instalación, se consultan las autoridades locales y la normativa de edificación vigente.
- En las paredes próximas a la placa se emplean acabados resistentes al calor y de fácil limpieza (por ejemplo, azulejos cerámicos).

Tras instalar la placa, verifique que:

- El cable de alimentación no queda accesible a través de puertas o cajones del mueble.
- Existe un flujo de aire suficiente desde el exterior del mueble hacia la base de la placa.
- Si la placa se instala sobre un cajón o un hueco de armario, se ha colocado una barrera

de protección térmica bajo la base de la placa.

- El interruptor de corte es fácilmente accesible para el usuario.

Antes de colocar las escuadras de fijación:

- Coloque la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede usar el material de embalaje como apoyo).
- No aplique fuerza sobre los controles del panel de control de la placa.

Colocación de las escuadras de fijación:

- Con la unidad colocada sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje como apoyo), evite ejercer fuerza sobre los controles del panel.
- Fije la placa a la encimera atornillando cuatro escuadras en la parte inferior de la placa (véase la figura 6).
- Ajuste la posición de las escuadras para adaptarlas a diferentes grosores de la encimera. Fig. 7

Advertencias

- La placa debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. No realice la instalación por su cuenta.
- No instale la placa sobre equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadoras de tambor.
- Instale la placa de modo que se garantice una adecuada disipación del calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona situada sobre la superficie de trabajo donde se concentra el calor deben ser resistentes al calor.
- Para evitar daños, las capas del tablero (sándwich) y los adhesivos empleados deben ser resistentes al calor.
- No utilice limpiadores a vapor.
- Este aparato solo puede conectarse a una red cuyo valor de impedancia del sistema sea como máximo de $0,427 \Omega$. Si es necesario, consulte a su compañía suministradora para conocer la impedancia del sistema.

Conexión de la placa a la red eléctrica

- La conexión eléctrica debe realizarse conforme a la normativa aplicable y utilizando un interruptor automático de un polo.
- El método de conexión se muestra en la figura inferior.

Cable de alimentación y protección

Fig. 8

- Si el cable está dañado o necesita ser sustituido, la intervención debe realizarla un técnico del servicio posventa con las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica fija, debe instalarse un interruptor de corte omnipolar con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe verificar que la conexión eléctrica es correcta y que cumple la normativa de seguridad aplicable.
- El cable no debe doblarse, pinzarse ni someterse a compresión.
- El cable debe revisarse periódicamente y solo puede ser sustituido por personal debidamente cualificado.

4. FUNCIONAMIENTO

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto; no es necesario aplicar presión.
- Use la yema del dedo, no la punta.
- Se oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Mantenga los controles siempre limpios y secos, y sin objetos encima (p. ej., utensilios o paños). Incluso una fina película de agua puede dificultar su funcionamiento.

Elección del menaje adecuado

- Solo el menaje ferromagnético es apto para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la base del recipiente.
- Prueba del imán: acerque un imán a la base del recipiente. Si se adhiere con firmeza, el recipiente es apto para inducción.
- Si no dispone de imán:
 1. Ponga un poco de agua en el recipiente que desea comprobar.
 2. Siga los pasos indicados en "Puesta en marcha y comienzo de la cocción".
 3. Si el símbolo de no detección de recipiente () no parpadea en el display y el agua comienza a calentarse, el recipiente es apto.
- No son adecuados los recipientes fabricados con: acero inoxidable "puro" no magnético, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica o barro.

ESPAÑOL

Diámetro (mm)	Diámetro mínimo (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180x175	140
180x380	240
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Elección del menaje adecuado

- No utilice menaje con bordes dentados ni con la base curvada.
- Asegúrese de que la base del recipiente es lisa, asienta completamente sobre el vidrio y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre el recipiente en la zona de cocción.
- Levante siempre los recipientes para retirarlos de la placa; no los deslice, ya que podrían rayar el vidrio.
- Si la base del menaje es solo parcialmente ferromagnética, solo se calentará el área ferromagnética. Esto puede provocar una distribución desigual del calor. La parte no ferromagnética puede no alcanzar temperatura suficiente para cocinar.
- El área ferromagnética también se reduce cuando el material de la base contiene, por ejemplo, aluminio. Esto puede hacer que el menaje no alcance suficiente temperatura o incluso que no sea detectado por la placa.
- Los materiales de la base del menaje influyen en el resultado de la cocción. El uso de ollas y sartenes que distribuyan el calor de forma uniforme (por ejemplo, acero inoxidable con base de triple capa) ahorra tiempo y energía. Utilice menaje con base plana; si la base es irregular, puede dificultar el aporte de calor.

Uso de la placa

Puesta en marcha y comienzo de la cocción

- Al conectar la alimentación, la placa emite un pitido, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y se apagan. La placa entra en modo de espera.
1. Toque el Icono táctil ON/OFF. Todos los indicadores muestran "-".
 2. Coloque un recipiente adecuado sobre la zona de cocción que vaya a utilizar. Asegúrese

de que la base del recipiente y la superficie de la zona están limpias y secas.

3. Toque el Icono táctil de selección de la zona correspondiente. El indicador asociado a esa zona parpadeará.
4. Seleccione el nivel de potencia tocando los iconos táctiles de disminución/aumento de potencia/tiempo. Si no elige un nivel de potencia en 1 minuto, la placa se apagará automáticamente y deberá volver a empezar desde el paso 1. Puede modificar el nivel de potencia en cualquier momento durante la cocción.

Al finalizar la cocción

1. Seleccione la zona que desea apagar tocando su Icono táctil de selección de la zona.
2. Reduzca la potencia hasta "0" tocando el icono táctil de disminución de potencia/tiempo "-" hasta que el display muestre "0".
3. Para apagar toda la placa, toque el Icono táctil ON/OFF.

Precaución: superficies calientes. El indicador "H" muestra qué zona de cocción está todavía caliente. Desaparecerá cuando la superficie se enfríe hasta una temperatura segura. Puede aprovecharse como función de ahorro energético: para calentar otros recipientes, utilice la zona que aún conserva calor residual.

Función Booster

La función Booster tiene una duración máxima de 5 minutos; transcurrido ese tiempo, la zona cambia automáticamente al nivel 9.

1. Seleccione la zona que dispone de función Booster tocando el Icono táctil de selección de la zona correspondiente.
2. Toque el Icono táctil de función Booster. El indicador de nivel de potencia de esa zona mostrará "P".

Cancelar Booster

1. Seleccione la zona que está en modo Booster.
2. Toque el Icono táctil de disminución de potencia/tiempo para cancelar la función Booster.
3. A continuación, puede ajustar el nivel de potencia deseado con los iconos "- / +".

Bloqueo para niños

El bloqueo evita usos no intencionados (por ejemplo, que un niño encienda las zonas de cocción).

Con el bloqueo activado, todos los controles quedan deshabilitados excepto el Icono táctil ON/OFF y el Icono táctil de bloqueo para niños.

ESPAÑOL

Para activar el bloqueo

Toque el Icono táctil de bloqueo para niños. El indicador del temporizador mostrará "LO".

Para desactivar el bloqueo

- 1. Asegúrese de que la placa está encendida.
- 2. Toque y mantenga pulsado durante 3 segundos el Icono táctil de bloqueo para niños hasta que el bloqueo se cancele.
- 3. La placa queda lista para su uso.

Advertencia

- Si la placa se apaga mientras el bloqueo está activado, al encenderla de nuevo el bloqueo seguirá activo y deberá cancelarse antes de utilizarla.

Aviso de calor residual

- Tras un periodo de funcionamiento, puede quedar calor residual en la(s) zona(s). El indicador "H" aparece para advertir de la presencia de superficie caliente. No toque ni apoye objetos sensibles al calor sobre la zona mientras "H" permanezca encendido. El indicador se apagará cuando la superficie alcance una temperatura segura.

Apagado automático

- La placa dispone de una función de apagado automático. Se activa cuando se olvida apagar una zona de cocción.
- Los tiempos de apagado por defecto se indican en la tabla siguiente del manual.

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

Uso del temporizador

- El temporizador puede utilizarse de dos formas:
 - Como avisador (minutero): al llegar a cero no apaga ninguna zona; solo emite una señal acústica.
 - Para apagar una o varias zonas de cocción al finalizar el tiempo configurado.
- Rango de ajuste: hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como avisador (sin seleccionar ninguna zona)

- 1. Asegúrese de que la placa está encendida.
Nota: el avisador puede ajustarse antes o después de finalizar el ajuste de las zonas de cocción.

2. Toque el Icono táctil del temporizador. En el display del temporizador aparecerá "30" y el dígito de las unidades "0" parpadeará.
3. Ajuste las unidades tocando el Icono táctil de disminución de potencia/tiempo "-" o el Icono táctil de aumento de potencia/tiempo "+".
4. Toque de nuevo el Icono táctil del temporizador; ahora parpadeará el dígito de las decenas "3".
5. Ajuste las decenas con "-" / "+" hasta obtener el tiempo deseado.
6. Una vez establecido el tiempo, la cuenta atrás comienza de inmediato. El display muestra el tiempo restante.
7. Al finalizar el tiempo, el zumbador emitirá pitidos durante 20 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--".

Temporizador para apagar una o varias zonas de cocción

Temporizador aplicado a una sola zona

1. Toque el Icono táctil de selección de la zona que desea temporizar.
2. Toque el Icono táctil del temporizador. El display del temporizador mostrará "30" y el dígito de las unidades "0" parpadeará.
3. Ajuste el tiempo tocando el Icono táctil de disminución de potencia/tiempo "-" o el Icono táctil de aumento de potencia/tiempo "+". Si mantiene pulsado el icono táctil el ajuste se realiza en pasos de 10 minutos.
4. Toque de nuevo el Icono táctil del temporizador; ahora parpadeará la cifra de las decenas "3".
5. Vuelva a ajustar con "-" / "+" hasta obtener el tiempo deseado. Borre los minutos de configuración pulsando simultáneamente los botones «-» y «+».
6. Al confirmar el tiempo, la cuenta atrás comienza inmediatamente y el display muestra el tiempo restante.

Nota: se ilumina un punto rojo junto al indicador del nivel de potencia de esa zona para señalar que la zona está seleccionada.

7. Cuando el tiempo llega a "00", la zona temporizada se apaga automáticamente. El resto de las zonas seguirá funcionando si estaban encendidas.

Temporizador aplicado a varias zonas

1. Cuando existen tiempos programados en varias zonas, los "puntos" (decimales) de las zonas afectadas permanecen encendidos. El display del temporizador muestra siempre el temporizador más corto. Parpadea el punto de la zona asociada a ese tiempo más corto.

Ejemplo: si una zona está ajustada a 15 minutos y otra a 45 minutos, el display del temporizador muestra "15" y parpadea el punto de la zona que tiene 15 minutos.

2. Al expirar el temporizador más corto, esa zona se apaga. A continuación, el display pasa a mostrar el siguiente temporizador pendiente y parpadea el punto de la zona correspondiente.

En cualquier momento, toque el Icono táctil de selección de una zona para consultar su tiempo programado en el display del temporizador.

Cancelar el temporizador

1. Toque el Icono táctil de selección de la zona a la que desea cancelar el temporizador.
2. Toque el Icono táctil del temporizador. El indicador del temporizador parpadeará.
3. Toque el Icono táctil de disminución de potencia/tiempo “-” hasta ajustar el temporizador a “00”. El temporizador queda cancelado para esa zona.

Uso de la función Inicio/Pausa

1. Pulse el Icono táctil de Inicio/Pausa. Todas las zonas de cocción se detienen temporalmente y los indicadores de zona muestran “||”.
2. Pulse de nuevo el Icono táctil de Inicio/Pausa para reanudar el funcionamiento. Todas las zonas vuelven a su ajuste anterior (nivel de potencia y, en su caso, temporizador).

Notas de uso

- La función Inicio/Pausa puede activarse cuando hay una o varias zonas en funcionamiento.
- Si no se cancela el modo de pausa en 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Pautas de cocción

Advertencia

- Extreme las precauciones al freír, ya que el aceite y las grasas se calientan con rapidez, especialmente si utiliza la función Booster. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y las grasas pueden inflamarse espontáneamente, con grave riesgo de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando rompa a hervir, reduzca el nivel de potencia.
- Cocinar con tapa acorta los tiempos y ahorra energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o de grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Inicie la cocción con un ajuste de potencia alto y, cuando el alimento ya esté caliente, reduzca el nivel.

Cocción a fuego lento y arroz

- La cocción a fuego lento tiene lugar por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 °C, cuando aparecen burbujas esporádicas en la superficie del líquido. Es clave para sopas sabrosas y guisos tiernos, porque los sabores se desarrollan sin sobrecocer los alimentos. También debe preparar por debajo de ebullición las salsas ligadas con huevo o espesadas con harina.
- Algunas preparaciones, como la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste de potencia algo superior al mínimo para que el alimento quede correctamente hecho en el tiempo recomendado.

Sellado de filetes

- Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
- Caliente bien una sartén de fondo grueso.
- Unte con aceite ambos lados del filete. Añada un pequeño hilo de aceite a la sartén caliente y, a continuación, deposite el filete sobre la superficie caliente.
- Dé la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto dependerá del grosor y del punto deseado: como referencia, entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione ligeramente el filete para estimar el punto: cuanto más firme, más hecho estará.
- Deje reposar el filete unos minutos en un plato templado antes de servir, para que los jugos se redistribuyan y la carne quede más tierna.

Salteado

- Elija un wok de base plana o una sartén grande compatible con inducción.
- Tenga preparados todos los ingredientes y utensilios. El salteado debe ser rápido; si cocina grandes cantidades, hágalo en varias tandas pequeñas.
- Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
- Cocine primero la carne; reserve y mantenga en caliente.
- Saltee las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, reduzca el ajuste de potencia de la zona de cocción, devuelva la carne a la sartén y añada la salsa.
- Remueva suavemente para que todos los ingredientes se calienten de forma uniforme.
- Sirva inmediatamente.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas, marcas, restos de alimentos o derrames no azucarados)

1. Desconecte la placa.
2. Aplique un limpiador específico para placas de vidrio/inducción cuando el cristal esté aún templado (no caliente).

ESPAÑOL

3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina.
4. Vuelva a conectar la placa.

Importante

- Con la placa desconectada no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir muy caliente. Extreme la precaución.
- Estropajos muy agresivos, algunos estropajos de nailon y limpiadores fuertes/abrasivos pueden rayar el vidrio. Revise siempre la etiqueta para comprobar que el producto o estropajo es apto para placas de vidrio.
- No deje restos de limpiador sobre la placa: el vidrio puede mancharse.

Rebosamientos, fundidos y derrames azucarados calientes sobre el vidrio

Retírelos de inmediato con una espátula plana, una espátula de repostería/paletina o un rascador de cuchilla apto para vitrocerámica.

Atención: la(s) zona(s) de cocción pueden estar muy calientes.

1. Corte la alimentación de la placa desde el interruptor de la instalación.
2. Con la cuchilla o utensilio a 30° de inclinación, arrastre el residuo hacia una zona de la placa que esté fría.
3. Retire el residuo con un paño o papel de cocina.
4. Repita los pasos 2 a 4 de "Suciedad cotidiana en el vidrio".

Importante

- Elimine cuanto antes las marcas de fundidos y los restos/derrames azucarados. Si se enfrían sobre el vidrio, pueden resultar muy difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie.
- Peligro de corte: cuando se retrae la tapa de seguridad, la cuchilla del rascador está extremadamente afilada. Úsela con máxima precaución y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.

Derrames sobre los controles táctiles

1. Desconecte la placa.
2. Absorba el derrame.
3. Limpie el área de los controles táctiles con una esponja o paño limpio, ligeramente humedecido.
4. Seque completamente la zona con papel de cocina.
5. Vuelva a conectar la placa.

Importante

- La placa puede emitir pitidos y apagarse, y los controles táctiles pueden dejar de responder mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar por completo el área de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa posible	Acciones recomendadas
La placa no se enciende	No hay alimentación eléctrica.	Verifique que la placa está conectada y que el interruptor/circuito de alimentación está activado. Compruebe si existe un corte de suministro en la vivienda o la zona. Si persiste, contacte con un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden	Los controles están bloqueados (bloqueo para niños).	Desbloquee los controles. Véase el Bloqueo para niños.
Los controles táctiles son difíciles de accionar	Hay humedad/líquido sobre los controles o se está tocando con la punta del dedo.	Seque completamente el panel de control táctil y accione los iconos con la yema del dedo.
El vidrio se raya	Menaje con base rugosa o uso de estropajos/ productos abrasivos.	Utilice menaje de base plana y lisa. Evite productos/utensilios abrasivos.
Algunas ollas/ sartenes producen chasquidos o clics	Construcción del menaje (capas de distintos metales que vibran).	Comportamiento normal del menaje; no indica fallo del aparato.
Zumbido bajo con niveles altos de potencia	Propio de la tecnología de inducción.	Normal; el ruido disminuye o desaparece al reducir el nivel de potencia.
Se oye el ventilador tras apagar la placa	El ventilador de refrigeración se activa para proteger la electrónica y puede seguir funcionando tras el apagado.	Normal; no requiere intervención. No corte la alimentación desde el interruptor de pared mientras el ventilador esté funcionando.

Problema	Causa posible	Acciones recomendadas
Los recipientes no se calientan y aparece el símbolo  en el display	Recipiente no apto para inducción, demasiado pequeño o mal centrado.	Utilice menaje apto para inducción. Centre el recipiente y ajuste el diámetro a la zona. Véase Elección del menaje adecuado.
La placa o una zona se apaga inesperadamente, suena un tono y aparece un código de error (alternando con uno/dos dígitos en el display del temporizador)	Falla técnica.	Anote el código (letras y números), corte la alimentación desde el interruptor de la instalación y contacte con un técnico cualificado.

Visualización de fallos e inspección

Si se detecta una anomalía, la placa de inducción entra automáticamente en estado de protección y muestra el código correspondiente:

Código	Posibles causas	Qué hacer
E3 / E7	Fallo del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
E5	Protección por sobrecalentamiento del vidrio cerámico.	Desconecte la alimentación y vuelva a conectar; encienda la placa tras 30 min.
E4 / E6	Fallo del sensor de temperatura del IGBT.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
E1 / E2	Tensión de alimentación anómala.	Compruebe que el suministro eléctrico es correcto. Encienda la placa cuando el suministro sea normal.
Er	Avería en la placa electrónica (PCBA).	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
Et	Protección por derrame/sobrellenado.	Seque el agua de la superficie y reinicie.

Notas de seguridad

- Los códigos anteriores corresponden a los fallos más habituales.
- No desmonte el aparato. La manipulación interna por personal no cualificado puede causar daños o riesgos graves. Solicite asistencia al servicio técnico autorizado.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencias: EU01_122360

Modelos: Bolero Squad I 3000Eco

Zonas de cocción: 3 zonas

Potencia eléctrica instalada: 6600 W

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

Zona de cocción 1 > Potencia Nominal / Potencia "Booster" (W): 1800/2000

Zona de cocción 2 > Potencia Nominal / Potencia "Booster" (W): 1200/1600

Zona de cocción 3 > Potencia Nominal / Potencia "Booster" (W): 2600/3000

Dimensiones del producto:

Consumo energético de la placa de inducción calculada por Kg (EC hob): 183,85

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		EU01_122360	
Tipo de placa de cocina		Eléctrica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		3	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)		Placa radiante	

Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de la zona de cocción / área (mm)	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 (EC electric cooking) (Wh/Kg)
1	180	min 80	1500	271,49	180,99
2	160	min 80	1030	196,61	190,88
3	280	min 80	4240	761,97	179,70

El consumo de potencia en modo "apagado" es de 0,3 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición "apagado".

IMPORTANTE: Los valores declarados se han obtenido en un entorno de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar dependiendo de las condiciones ambientales y del uso del enfriador termoeléctrico.

Referencias: EU01_122361
Modelos: Bolero Squad I 4000Eco
Zonas de cocción: 4 zonas
Potencia eléctrica instalada: 7200W
Voltaje: 220-240V~
Frecuencia: 50-60Hz
Zona de cocción 1 > Potencia Nominal / Potencia "Booster" (W): 1800/2000
Zona de cocción 2 > Potencia Nominal / Potencia "Booster" (W): 1200/1600
Zona de cocción 3 > Potencia Nominal / Potencia "Booster" (W): 1800/2000
Zona de cocción 4 > Potencia Nominal / Potencia "Booster" (W): 1200/1600
Dimensiones del producto:
Consumo energético de la placa de inducción calculada por Kg (EC hob): 182,45

				Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo					EU01_122361	
Tipo de placa de cocina					Eléctrica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción					4	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)					Placa radiante	
Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de la zona de cocción / área (mm)	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 (EC electric cooking) (Wh/Kg)	
1	180	min 80	1500	278,45	185,63	
2	160	min 80	1500	273,94	182,62	

Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de la zona de cocción / área (mm)	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 (EC electric cooking) (Wh/Kg)
3	180	min 80	2050	366,72	178,88
4	160	min 80	1030	188,16	182,67

El consumo de potencia en modo “apagado” es de 0,3 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición “apagado”.

IMPORTANTE: Los valores declarados se han obtenido en un entorno de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar dependiendo de las condiciones ambientales y del uso del enfriador termoeléctrico.

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.

Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.

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.

11. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1

Control panel

EU01_122360 – Bolero Squad I 3000Eco (3 zones):

1. Zone 1 (1800 W / 2000 W)
2. Zone 2 (1200 W / 1600 W)
3. Zone 3 (2400 W / 3000 W)
4. Start/Pause touch icon
5. Child Lock touch icon
6. Zone 1 selection touch icon
7. Zone 2 selection touch icon
8. Decrease power/time touch icon
9. Timer touch icon
10. Increase power/time touch icon
11. Zone 3 selection touch icon
12. Booster touch icon
13. ON/OFF touch icon

EU01_122361 – Bolero Squad I 4000Eco (4 zones):

1. Zone 1 (1800 W / 2000 W)
2. Zone 2 (1200 W / 1600 W)
3. Zone 3 (1800 W / 2000 W)
4. Zone 4 (1200 W / 1600 W)
5. Start/Pause touch icon
6. Child Lock touch icon
7. Zone 1 selection touch icon
8. Zone 2 selection touch icon
9. Decrease power/time touch icon
10. Timer touch icon
11. Increase power/time touch icon
12. Zone 3 selection touch icon
13. Zone 4 selection touch icon
14. Booster touch icon
15. ON/OFF touch icon

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box contents:

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

3. INSTALLATION

Requirements for fitting and preparing the worktop

- Cut the worktop to the dimensions shown in Figure 3.
- For installation and use, ensure there is a minimum clearance of 50 mm around the cut-out.
- The worktop must be at least 30 mm thick.
- Use heat-resistant worktop material to prevent warping caused by heat radiation from the hob.

Figures 3 and 4:

- External dimensions: L = 590 mm; W = 520 mm.
- Heights: H = 63 mm; D = 59 mm.
- Cut-out dimensions: A = 560 mm; B = 490 mm.
- Minimum clearance around the edges: X = 50 mm (min.).

Ventilation and safety distances

Fig. 5

- Ensure adequate ventilation at all times. Do not block the air inlets or outlets.
- Maintain the minimum ventilation clearances indicated:

- A = 50 mm (min.).
- B = 20 mm (min.).
- C = Air intake/inlet.
- The safety distance between the cooking surface and the cabinet above must be at least 760 mm.

Final checks

- Check that the hob is properly ventilated and that the air inlet and outlet openings remain free of obstructions.

Before installing the hob, make sure that:

- The worktop is square and level and there are no structural elements encroaching on the installation space.
- The worktop is made of heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance/distance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable circuit breaker is incorporated into the fixed wiring to allow complete disconnection from the mains supply, installed and positioned in accordance with local electrical regulations.
- The circuit breaker is of an approved type and provides an air gap of at least 3 mm between contacts on all poles (or on all live/phase conductors if local regulations permit this variant).
- The circuit breaker must be easily accessible to the user once the hob is installed.
- In case of doubt regarding the installation, consult the local authorities and the current building regulations.
- Heat-resistant and easy-to-clean finishes (e.g. ceramic tiles) must be used on the walls adjacent to the panel.

After installing the hob, check that:

- The power cable is not accessible through any doors or drawers in the cabinet.
- There is sufficient airflow from outside the unit to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard cavity, a heat shield has been placed beneath the base of the hob.
- The circuit breaker is easily accessible to the user.

Before fitting the mounting brackets:

- Place the unit on a stable, flat surface (you can use the packaging material as a support).

ENGLISH

- Do not apply force to the controls on the control panel.

Fitting the mounting brackets:

- With the unit placed on a stable, flat surface (use the packaging as a support), avoid applying force to the controls on the panel.
- Secure the hob to the worktop by screwing four brackets into the underside of the hob (see Figure 6).
- Adjust the position of the brackets to suit different worktop thicknesses. Fig. 7

Warnings:

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Do not attempt to install the appliance yourself.
- Do not install the hob on top of refrigerators, dishwashers or tumble dryers.
- Install the hob in such a way as to ensure adequate heat dissipation to improve its reliability.
- The wall and the area above the worktop where heat is concentrated must be heat-resistant.
- To prevent damage, the layers of the worktop (sandwich) and the adhesives used must be heat-resistant.
- Do not use steam cleaners.
- This appliance may only be connected to a mains supply with a system impedance of no more than 0.427 Ω . If necessary, consult your electricity supplier to find out the system impedance.

Connecting the hob to the mains

- The electrical connection must be made in accordance with the relevant regulations and using a single-pole circuit breaker.
- The connection method is shown in the figure below.

Power cable and protection

Fig. 8

- If the cable is damaged or needs replacing, the work must be carried out by an after-sales service technician using the appropriate tools to prevent accidents.
- If the appliance is connected directly to the fixed mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum contact gap of 3 mm.
- The installer must check that the electrical connection is correct and complies with the applicable safety regulations.
- The cable must not be bent, pinched or subjected to compression.

- The cable must be checked periodically and may only be replaced by suitably qualified personnel.

4. OPERATION

Touch control operation

- The controls are touch-sensitive; there is no need to apply pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a press is registered.
- Always keep the controls clean and dry, and free of any objects (e.g. utensils or cloths). Even a thin film of water can make it difficult to operate the icons.

Choosing the right cookware

- Only ferromagnetic cookware is suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on the packaging or on the base of the pan.
- Magnet test: hold a magnet close to the base of the cookware. If it sticks firmly, the cookware is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Pour some water into the pan to be tested.
 2. Follow the steps outlined in "Setting up and starting cooking".
 3. If the no-cookware symbol () does not flash on the display and the water begins to heat up, the cookware is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: non-magnetic "pure" stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic or earthenware.

Diameter (mm)	Minimum diameter (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180x175	140
180x380	240
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Choosing the right cookware

- Do not use cookware with serrated edges or a curved base.
- Ensure that the base of the pan is flat, sits completely on the hob and is the same size as the cooking zone. Always centre the cookware on the hob.
- Always lift pans off the hob; do not slide them, as this may scratch the glass.
- If the base of the pan is only partially ferromagnetic, only the ferromagnetic area will heat up. This may result in uneven heat distribution. The non-ferromagnetic part may not reach a temperature high enough for cooking.
- The ferromagnetic area is also reduced if the base material contains, for example, aluminium. This may prevent the cookware from reaching a high enough temperature or even from being detected by the hob.
- The materials used in the base of the cookware affect the cooking result. Using pots and pans that distribute heat evenly (e.g. stainless steel with a triple-layer base) saves time and energy. Use cookware with a flat base; if the base is uneven, it can hinder heat transfer.

Using the hob

Switching on and starting to cook

- Using the hob. Switching on and starting cooking. When the appliance is switched on, the hob emits a beep, all the indicators light up for 1 second and then go out. The appliance enters standby mode.
1. Tap the ON/OFF touch icon. All the indicators show "–".
 2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use. Make sure the base of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
 3. Tap the touch icon for the relevant zone. The indicator associated with that zone will flash.
 4. Select the power level by tapping the touch icons for decreasing/increasing power/time. If you do not select a power level within 1 minute, the hob will switch off automatically and you will need to start again from step 1. You can change the power level at any time during cooking.

After cooking

1. Select the zone you wish to switch off by tapping its zone selection touch icon.
2. Reduce the power to "0" by tapping the power/time decrease touch icon "–" until the display shows "0".
3. To switch off the entire hob, tap the ON/OFF touch icon.

Caution: hot surfaces. The "H" indicator shows which cooking zone is still hot. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature. This can be used as an energy-saving feature: to warm other pans, use the zone that still retains residual heat.

Booster function

The Booster function lasts for a maximum of 5 minutes; after that time, the zone automatically switches to level 9.

1. Select the zone with the Booster function by tapping the corresponding zone selection touch icon.
2. Tap the Booster function touch icon. The power level indicator for that zone will display "P".

Cancelling Booster

1. Select the zone that is in Booster mode.
2. Tap the power/time reduction touch icon to cancel the Booster function.
3. You can then set the desired power level using the "- / +" icons.

Child lock

It prevents accidental use (for example, a child turning on the hobs).

When the child lock is activated, all controls are disabled except for the ON/OFF touch icon and the child lock touch icon.

To activate the lock

Tap the child lock touch icon. The timer display will show "LO".

To deactivate the lock

1. Make sure the hob is on.
2. Tap and hold the child lock touch icon for 3 seconds until the lock is released.
3. The hob is now ready for use.

Warning

- If the hob switches off whilst the lock is active, the lock will remain active when it is switched on again and must be cancelled before use.

Residual heat warning

- After a period of use, residual heat may remain in the zone(s). The "H" indicator appears to warn of a hot surface. Do not touch the area or place heat-sensitive objects on it whilst "H" is lit. The indicator will go out when the surface reaches a safe temperature.

Automatic shut-off

- The hob has an automatic switch-off function. It is activated if you forget to switch off a hob.
- The default switch-off times are shown in the table below in the manual.

ENGLISH

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Switch-off time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the timer

- The timer can be used in two ways:
 - As an alarm (timer): when it reaches zero, it does not switch off any zones; it simply emits an audible signal.
 - To switch off one or more cooking zones once the set time has elapsed.
- Setting range: up to 99 minutes.

Using the timer as an alarm (without selecting any zones)

1. Make sure the hob is on.
Note: the timer can be set before or after the cooking zones have been configured.
2. Tap the timer touch icon. The timer display will show "30" and the units digit "0" will flash.
3. Adjust the units by touching the power/time decrease touch icon "-" or the power/time increase touch icon "+".
4. Tap the timer touch icon again; the tens digit "3" will now flash.
5. Adjust the tens digit using "-" / "+" until the desired time is reached.
6. Once the time has been set, the countdown begins immediately. The display shows the time remaining.
7. When the time has elapsed, the buzzer will beep for 20 seconds and the timer indicator will display "--".

Timer for switching off one or more hobs

Timer set for a single zone

1. Tap the touch icon for the area you wish to set a timer for.
2. Tap the timer touch icon. The timer display will show "30" and the units digit "0" will flash.
3. Adjust the time by tapping the "-" touch icon (to decrease power/time) or the "+" touch icon (to increase power/time). If you tap and hold the touch icon, the setting will change in 10-minute increments.
4. Tap the timer touch icon again; the tens digit "3" will now flash.
5. Adjust again using "-" / "+" until you reach the desired time. Clear the set minutes by pressing the "-" and "+" buttons simultaneously.
6. Once the time is confirmed, the countdown begins immediately and the display shows the remaining time.

Note: a red dot lights up next to the power level indicator for that zone to indicate that the zone is selected.

7. When the time reaches "00", the timed zone switches off automatically. The other zones will continue to operate if they were switched on.

Timer applied to multiple zones

1. Timer applied to multiple zones. When times are programmed for multiple zones, the 'dots' (decimals) for the relevant zones remain lit. The timer display always shows the shortest timer. The dot for the zone associated with that shortest time flashes.
Example: if one zone is set to 15 minutes and another to 45 minutes, the timer display shows "15" and the dot for the zone set to 15 minutes flashes.
2. When the shortest timer expires, that zone switches off. The display then switches to show the next pending timer and the dot for the corresponding zone flashes.

At any time, tap the zone selection touch icon to view its programmed time on the timer display.

Cancelling the timer

1. Tap the touch icon for the zone for which you wish to stop the timer.
2. Tap the timer touch icon. The timer indicator will flash.
3. Tap the power/time decrease touch icon "-" until the timer is set to "00". The timer is now cancelled for that zone.

Using the Start/Pause function

1. Tap the Start/Pause touch icon. All cooking zones will pause temporarily and the zone indicators will display "||".
2. Press the Start/Pause touch icon again to resume operation. All zones will return to their previous settings (power level and, where applicable, timer).

Usage notes

- The Start/Pause function can be activated when one or more zones are in operation.
- If the pause mode is not cancelled within 30 minutes, the induction hob will switch off automatically.

Cooking tips

Warning

- Take extra care when frying, as oil and fat heat up quickly, especially if you use the Booster function. At extremely high temperatures, oil and fats can catch fire spontaneously, posing a serious fire hazard.

Advice on cooking

- When it starts to boil, turn down the heat.
- Cooking with the lid on reduces cooking times and saves energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking time.
- Start cooking on a high power setting and, once the food is hot, decrease the setting.

Simmering and cooking rice

- Simmering takes place below the boiling point, at around 85°C, when occasional bubbles appear on the surface of the liquid. It is key to flavourful soups and tender stews, as the flavours develop without overcooking the food. Sauces thickened with egg or flour should also be cooked below the boiling point.
- Some dishes, such as cooking rice using the absorption method, may require a heat setting slightly higher than minimum to ensure the food is cooked properly within the recommended time.

Searing steaks

- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking it.
- Heat a pan with a thick base thoroughly.
- Brush both sides of the steak with oil. Add a small drizzle of oil to the hot pan, then place the steak on the hot surface.
- Turn the steak over just once during cooking. The exact time will depend on the thickness and how well done you want it: as a guide, between 2 and 8 minutes on each side. Press the steak lightly to check the doneness: the firmer it feels, the more well done it will be.
- Leave the steak to rest for a few minutes on a warm plate before serving, so that the juices redistribute and the meat becomes more tender.

Stir-frying

- Choose a flat-bottomed wok or a large frying pan that is suitable for induction hobs.
- Have all the ingredients and utensils ready. Stir-frying should be done quickly; if you're cooking large quantities, do so in several small batches.
- Briefly preheat the pan and add two tablespoons of oil.
- Cook the meat first; set aside and keep warm.
- Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, reduce the heat setting on the hob, return the meat to the pan and add the sauce.
- Stir gently so that all the ingredients heat through evenly.
- Serve immediately.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Everyday dirt on glass (fingerprints, smudges, food residue or non-sugary spills)

1. Unplug the hob.
2. Apply a specific cleaner for glass/induction hobs whilst the glass is still warm (not hot).
3. Rinse and dry with a clean cloth or paper towel.
4. Switch the hob back on.

Important

- When the hob is switched off, the 'hot surface' indicator will not be lit, but the cooking zone may still be very hot. Exercise extreme caution.
- Very abrasive scourers, some nylon scourers and strong/abrasive cleaners can scratch the glass. Always check the label to ensure the product or scourer is suitable for glass hobs.
- Do not leave any cleaning product residue on the hob: the glass may become stained.

Overflows, drips and hot sugar spills onto the glass

Remove them immediately using a flat spatula, a pastry spatula or a scraper suitable for use on ceramic hobs.

Warning: the hob(s) may be very hot.

1. Switch off the hob at the mains switch.
2. Holding the scraper or utensil at a 30° angle, scrape the residue towards a cool area of the hob.
3. Remove the residue with a cloth or kitchen paper.
4. Repeat steps 2 to 4 of "Everyday dirt on the glass".

Important

- Remove melted marks and sugary residues/spills as soon as possible. If they cool on the glass, they can be very difficult to remove or may even permanently damage the surface.
- Risk of cuts: when the safety cover is retracted, the scraper blade is extremely sharp. Use it with maximum caution and always store it safely and out of reach of children.

Spills on touch controls

1. Unplug the hob.
2. Blot the spill.
3. Wipe the touch control area with a clean, slightly damp sponge or cloth.
4. Dry the area completely with a paper towel.
5. Switch the hob back on.

Important

- The unit may beep and switch off, and the touch controls may stop responding whilst there is liquid on them. Make sure you dry the touch control area completely before switching the hob back on.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Recommended actions
The appliance does not turn on.	No power supply.	Check that the hob is plugged in and that the power switch/circuit is turned on. Check whether there is a power cut in the property or the local area. If the problem persists, contact a qualified technician.
The touch controls are not responding.	The controls are locked (child lock).	Unlock the controls. See: Child Lock.
The touch controls are difficult to operate.	There is moisture/liquid on the controls or you are tapping them with your fingertip.	Dry the touch control panel thoroughly and tap the icons with the pad of your finger.
The glass is scratched.	Cookware with a rough base or the use of scouring pads/abrasive products.	Use cookware with a flat, smooth base. Avoid abrasive products/utensils.
Some pots/pans produce clicking or clacking noises.	Construction of the cookware (layers of different metals that vibrate).	This is normal behaviour for the cookware; it does not indicate a fault with the appliance.
A low humming noise at high power settings.	This is characteristic of induction technology.	Normal; the noise decreases or disappears when the power level is reduced.
The fan can be heard after switching off the hob.	The cooling fan activates to protect the electronics and may continue to run after the hob has been switched off.	Normal; no action required. Do not switch off the power at the wall socket whilst the fan is running.

Problem	Possible cause	Recommended actions
The pans do not heat up and the  symbol appears on the display.	The pan is not suitable for induction, is too small or is not centred correctly.	Use cookware suitable for induction. Centre the pan and adjust its diameter to fit the cooking zone. See: Choosing the right cookware.
The hob or a zone switches off unexpectedly, a beep sounds and an error code appears (alternating with one or two digits on the timer display).	Technical fault.	Note down the code (letters and numbers), switch off the power at the mains switch and contact a qualified technician.

Fault display and inspection

If a fault is detected, the induction hob automatically switches to protection mode and displays the corresponding code:

Code	Possible causes	Solution
E3 / E7	Temperature sensor failure.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E5	Ceramic glass overheating protection.	Switch the power off and then on again; switch the hob back on after 30 minutes.
E4 / E6	Fault in the IGBT temperature sensor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E1 / E2	Abnormal power supply voltage.	Check that the power supply is correct. Switch on the hob once the power supply is back to normal.
Er	Fault in the printed circuit board assembly (PCBA).	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
Et	Spill/overflow protection.	Wipe up any water from the surface and restart.

Safety notes

- The codes above correspond to the most common faults.
- Do not dismantle the appliance. Tampering with the internal components by unqualified personnel may cause damage or pose a serious risk. Contact an authorised service centre for assistance.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference: EU01_122360
Model: Bolero Squad I 3000Eco
Cooking areas: 3 areas
Rated power: 6600 W
Voltage: 220-240 V~
Frequency: 50-60 Hz
Hob zone 1 > Rated power / "Booster" power (W): 1800/2000
Hob zone 2 > Rated power / "Booster" power (W): 1200/1600
Hob zone 3 > Rated power / "Booster" power (W): 2600/3000
Product dimensions:
Energy consumption of the induction hob calculated per kg (EC hob): 183.85

		Symbol	Value	Unit
Model reference			EU01_122360	
Type of hob			Electric	
Number of cooking zones			3	
Heating technology (induction hotplates and cooking areas, radiation hotplates, solid hotplates)			Panel heater	

Cooking zones (areas)	Cooking zone/area diameter (mm)	Cookware diameter (mm)	Water quantity m cw (g)	Energy consumption test E cw (Wh)	Energy consumption test per kg of water (EC electric cooking) (Wh/kg)
1	180	min 80	1500	271.49	180.99
2	160	min 80	1030	196.61	190.88
3	280	min 80	4240	761.97	179.70

The appliance power consumption when off is 0.3 W, following the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. The appliance doesn't perform any function when connected to the mains. The appliance switch/knob was set to the "off" position.

IMPORTANT: The values stated have been obtained in a laboratory environment in accordance with the relevant regulations. These values may vary depending on the environmental conditions and use of the appliance.

Reference: EU01_122361

Model: Bolero Squad I 4000Eco

Cooking areas: 4 areas

Rated power: 7200 W

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz

Hob zone 1 > Rated power / "Booster" power (W): 1800/2000

Hob zone 2 > Rated power / "Booster" power (W): 1200/1600

Hob zone 3 > Rated power / "Booster" power (W): 1800/2000

Hob zone 4 > Rated power / "Booster" power (W): 1200/1600

Product dimensions:

Energy consumption of the induction hob calculated per kg (EC hob): 182.45

	Symbol	Value	Unit
Model reference		EU01_122361	
Type of hob		Electric	
Number of cooking zones and/or areas		4	
Heating technology (induction cooking zones and areas, radiant cooking zones, solid plates)		Panel heater	

Cooking zones (areas)	Cooking zone/area diameter (mm)	Cookware diameter (mm)	Water quantity m cw (g)	Energy consumption test E cw (Wh)	Energy consumption test per kg of water (EC electric cooking) (Wh/kg)
1	180	min 80	1500	278.45	185.63
2	160	min 80	1500	273.94	182.62
3	180	min 80	2050	366.72	178.88
4	160	min 80	1030	188.16	182.67

The appliance power consumption when off is 0.3 W, following the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. The appliance doesn't perform any function when connected to the mains. The appliance switch/knob was set to the "off" position.

IMPORTANT: The values stated have been obtained in a laboratory environment in accordance with the relevant regulations. These values may vary depending on the environmental conditions and use of the appliance.

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

8. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC DEVICES



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 batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities.

Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.

Compliance with the above guidelines will help protect 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 product delivery under the terms, conditions and deadlines established by applicable regulations.

Repairs should 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 content of this publication may not, either in part or in its entirety, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without prior authorisation from CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

11. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

Panneau de contrôle

EU01_122360 – Bolero Squad I 3000Eco (3 foyers) :

1. Foyer 1 (1800 W / 2000 W)
2. Foyer 2 (1200 W / 1600 W)
3. Foyer 3 (2400 W / 3000 W)
4. Icône tactile Démarrage/Pause
5. Icône tactile Sécurité enfants
6. Icône tactile de sélection du foyer 1
7. Icône tactile de sélection du foyer 2
8. Icône tactile pour diminuer la puissance/le temps
9. Icône tactile de la minuterie
10. Icône tactile pour augmenter la puissance/le temps
11. Icône tactile de sélection du foyer 3
12. Icône tactile de la fonction Booster
13. Icône tactile On/Off

EU01_122361 – Bolero Squad I 4000Eco (4 foyers) :

1. Foyer 1 (1800 W / 2000 W)
2. Foyer 2 (1200 W / 1600 W)
3. Foyer 3 (1800 W / 2000 W)
4. Foyer 4 (1200 W / 1600 W)
5. Icône tactile Démarrage/Pause
6. Icône tactile Sécurité enfants
7. Icône tactile de sélection du foyer 1
8. Icône tactile de sélection du foyer 2
9. Icône tactile pour diminuer la puissance/le temps
10. Icône tactile de la minuterie
11. Icône tactile pour augmenter la puissance/le temps
12. Icône tactile de sélection du foyer 3
13. Icône tactile de sélection du foyer 4
14. Icône tactile de la fonction Booster
15. Icône tactile 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

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

Contenu de la boîte :

- Produit
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. INSTALLATION

Exigences d'encastrement et préparation du plan de travail

- Réalisez la découpe du plan de travail conformément aux dimensions indiquées sur l'image 3.
- Pour l'installation et l'utilisation, maintenez un espace libre minimum de 50 mm autour de l'ouverture d'encastrement.
- L'épaisseur du plan de travail doit être d'au moins 30 mm.
- Utilisez un matériau de plan de travail résistant à la chaleur pour éviter les déformations dues au rayonnement thermique de la plaque.

Images 3 et 4 :

- Dimensions extérieures : L = 590 mm ; l = 520 mm.
- Hauteurs : H = 63 mm ; D = 59 mm.
- Mesures de l'ouverture d'encastrement : A = 560 mm ; B = 490 mm.
- Dégageur périphérique minimum : X = 50 mm (min.).

Ventilation et distances de sécurité

Img. 5

- Assurez une ventilation adéquate à tout moment. N'obstruez pas les entrées ni les

FRANÇAIS

sorties d'air.

- Respectez les distances minimales de ventilation indiquées :
 - A = 50 mm (min.).
 - B = 20 mm (min.).
 - C = Prise/entrée d'air.
- La distance de sécurité entre la surface de cuisson et le meuble situé au-dessus doit être d'au moins 760 mm.

Vérifications finales

- Vérifiez que la plaque est correctement ventilée et que les ouvertures d'entrée et de sortie d'air restent libres de tout obstacle.

Avant d'installer la plaque, assurez-vous que :

- La surface de travail est d'équerre et de niveau, et qu'aucun élément structurel n'envahit l'espace d'encastrement.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation respectera toutes les exigences de dégagements/distances et la réglementation applicable.
- Un interrupteur de déconnexion approprié, permettant la déconnexion totale du réseau, est intégré dans le câblage fixe, installé et positionné conformément à la réglementation électrique locale.
- L'interrupteur de déconnexion est de type homologué et assure une séparation des contacts par coupure en air d'au moins 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs/de phase si la réglementation locale admet cette variante).
- L'interrupteur de déconnexion sera facilement accessible à l'utilisateur une fois la plaque installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités locales et la réglementation de construction en vigueur.
- Les murs adjacents à la plaque utilisent des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par exemple, des carreaux de céramique).

Après l'installation de la plaque, vérifiez que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs du meuble.
- Un flux d'air suffisant existe de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque.
- Si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un espace de rangement, une barrière de protection thermique a été placée sous la base de la plaque.
- L'interrupteur de déconnexion est facilement accessible à l'utilisateur.

Avant de placer les équerres de fixation :

- Placez l'unité sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser le matériau d'emballage comme support).
- N'appliquez aucune force sur les commandes du panneau de contrôle de la plaque.

Mise en place des équerres de fixation :

- Avec l'unité placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage comme support), évitez d'exercer une force sur les commandes du panneau.
- Fixez la plaque au plan de travail en vissant quatre équerres sur la partie inférieure de la plaque (voir image 6).
- Ajustez la position des équerres pour les adapter à différentes épaisseurs de plan de travail. Img. 7

Avertissements

- La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'effectuez pas l'installation vous-même.
- N'installez pas la plaque au-dessus d'appareils de réfrigération, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.
- Installez la plaque de manière à garantir une dissipation de chaleur adéquate pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone située au-dessus de la surface de travail où la chaleur se concentre doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter des dommages, les couches du panneau (sandwich) et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Cet appareil ne peut être connecté qu'à un réseau dont la valeur d'impédance du système est au maximum de $0,427 \Omega$. Si nécessaire, consultez votre fournisseur d'électricité pour connaître l'impédance du système.

Branchement de la plaque au réseau électrique

- La connexion électrique doit être réalisée conformément à la réglementation applicable et en utilisant un disjoncteur unipolaire.
- La méthode de connexion est indiquée sur l'image.

Câble d'alimentation et protection

Img. 8

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'intervention doit être effectuée par un technicien du Service Après-Vente muni des outils appropriés, afin d'éviter tout

FRANÇAIS

accident.

- Si l'appareil est connecté directement au réseau électrique fixe, un interrupteur de déconnexion omnipolaire avec une séparation minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- L'installateur doit vérifier que la connexion électrique est correcte et conforme à la réglementation de sécurité applicable.
- Le câble ne doit pas être plié, pincé ou soumis à une compression.
- Le câble doit être inspecté périodiquement et ne peut être remplacé que par du personnel dûment qualifié.

4. FONCTIONNEMENT

Utilisation des icônes tactiles

- Les commandes répondent au toucher ; il n'est pas nécessaire d'appliquer de pression.
- Utilisez le bout du doigt, pas la pointe.
- Un bip retentira chaque fois qu'une pression sera enregistrée.
- Gardez les commandes toujours propres et sèches, et sans objets dessus (par ex., ustensiles ou chiffons). Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des icônes.

Choix des ustensiles de cuisine appropriés

- Seuls les ustensiles ferromagnétiques conviennent à l'induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Test de l'aimant : approchez un aimant de la base de l'ustensile. S'il adhère fermement, l'ustensile convient à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans l'ustensile que vous souhaitez tester.
 2. Suivez les étapes indiquées dans « Démarrage et début de la cuisson ».
 3. Si le symbole de non-détection d'ustensile () ne clignote pas et que l'eau commence à chauffer, l'ustensile convient.
- 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.

Diamètre (mm)	Diamètre minimum (mm)
160	120
180	140

Diamètre (mm)	Diamètre minimum (mm)
210	160
280	220
180x175	140
180x380	240
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Choix des ustensiles de cuisine appropriés

- N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentés ou une base courbée.
- Assurez-vous que la base de l'ustensile est lisse, repose complètement sur le verre et a la même taille que le foyer. Centrez toujours l'ustensile sur le foyer.
- Soulevez toujours les ustensiles pour les retirer de la plaque ; ne les faites pas glisser, car cela pourrait rayer le verre.
- Si la base de l'ustensile est seulement partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique chauffera. Cela peut entraîner une répartition inégale de la chaleur. La partie non ferromagnétique peut ne pas atteindre une température suffisante pour cuire.
- La zone ferromagnétique est également réduite lorsque le matériau de la base contient, par exemple, de l'aluminium. Cela peut empêcher l'ustensile d'atteindre une température suffisante, voire ne pas être détecté par la plaque.
- Les matériaux de la base des ustensiles influencent le résultat de la cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles qui répartissent la chaleur uniformément (par exemple, acier inoxydable avec une base triple couche) permet d'économiser du temps et de l'énergie. Utilisez des ustensiles à fond plat ; si le fond est irrégulier, cela peut gêner l'apport de chaleur.

Utilisation de la plaque

Démarrage et début de la cuisson

- Lors du branchement à l'alimentation, la plaque émet un bip, tous les voyants s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent. La plaque passe en mode veille.
1. Touchez l'icône tactile ON/OFF. Tous les indicateurs affichent « – ».
 2. Placez un ustensile approprié sur le foyer que vous allez utiliser. Assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface de la zone sont propres et sèches.
 3. Touchez l'icône tactile de sélection de la zone correspondante. L'indicateur associé à ce

FRANÇAIS

foyer clignote.

4. Sélectionnez le niveau de puissance en touchant les icônes tactiles pour diminuer/ augmenter la puissance/le temps. Si vous ne choisissez pas de niveau de puissance en 1 minute, la plaque s'éteindra automatiquement et vous devrez recommencer à l'étape 1. Vous pouvez modifier le niveau de puissance à tout moment pendant la cuisson.

Fin de la cuisson

1. Sélectionnez le foyer que vous souhaitez éteindre en touchant son icône tactile de sélection de foyer.
2. Réduisez la puissance jusqu'à « 0 » en touchant l'icône tactile pour diminuer la puissance/le temps « - » jusqu'à ce que l'écran indique « 0 ».
3. Pour éteindre toute la plaque, touchez l'icône tactile ON/OFF.

Attention : surfaces chaudes. L'indicateur « H » indique quel foyer est encore chaud. Le « H » disparaîtra lorsque la surface sera refroidie à une température sûre. Vous pouvez l'utiliser comme fonction d'économie d'énergie : pour chauffer d'autres ustensiles, utilisez le foyer qui conserve encore de la chaleur résiduelle.

Fonction Booster

La fonction Booster a une durée maximale de 5 minutes ; après ce temps, le foyer passe automatiquement au niveau 9.

1. Sélectionnez le foyer doté de la fonction Booster en touchant l'icône tactile de sélection du foyer correspondant.
2. Touchez l'icône tactile de la fonction Booster. L'indicateur de niveau de puissance de ce foyer affichera « P ».

Annuler la fonction Booster

1. Sélectionnez le foyer en mode Booster.
2. Touchez l'icône tactile pour diminuer la puissance/le temps pour annuler la fonction Booster.
3. Vous pouvez ensuite régler le niveau de puissance souhaité avec les icônes « - / + ».

Sécurité enfants

Le verrouillage empêche les utilisations non intentionnelles (par exemple, qu'un enfant allume les foyers).

Avec le verrouillage activé, toutes les commandes sont désactivées, sauf l'icône tactile ON/OFF et l'icône tactile de Sécurité enfants.

Activer la Sécurité enfants

Touchez l'icône tactile de Sécurité enfants. L'indicateur de la minuterie affichera « LO ».

Désactiver la Sécurité enfants

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
2. Appuyez pendant 3 secondes sur l'icône tactile de Sécurité enfants jusqu'à ce que le verrouillage soit annulé.
3. La plaque est prête à l'emploi.

Avertissement

- Si la plaque s'éteint alors que le verrouillage est activé, en la rallumant, le verrouillage restera actif et devra être annulé avant utilisation.

Avertissement de chaleur résiduelle

- Après une période de fonctionnement, de la chaleur résiduelle peut subsister dans le ou les foyer(s). L'indicateur « H » apparaît pour signaler la présence d'une surface chaude. Ne touchez pas et ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur sur le foyer tant que « H » est allumé. L'indicateur s'éteindra lorsque la surface atteindra une température sûre.

Arrêt automatique

- La plaque dispose d'une fonction d'arrêt automatique. Elle s'active lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer.
- Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau suivant du manuel.

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps d'arrêt (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières :
 - Comme avertisseur (en mode minuterie) : lorsqu'elle arrive à zéro, elle n'éteint aucun foyer ; elle émet uniquement un signal sonore.
 - Pour éteindre un ou plusieurs foyers à la fin du temps configuré.
- Plage de réglage : jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie en mode alarme (sans sélectionner de foyer)

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
Note : la minuterie peut être réglée avant ou après avoir terminé le réglage des foyers.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. L'écran de la minuterie affiche « 30 » et le chiffre des unités « 0 » clignote.
3. Réglez les unités en touchant l'icône tactile pour diminuer la puissance/le temps « - » ou

l'icône tactile pour augmenter la puissance/le temps « + ».

- Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie ; le chiffre des dizaines « 3 » clignote alors.
- Réglez les dizaines avec « - / + » jusqu'à obtenir le temps désiré.
- Une fois le temps établi, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran indique le temps restant.
- À la fin du temps, un signal sonore retentit pendant 20 secondes et l'écran de la minuterie affiche « -- »

Minuterie pour éteindre un ou plusieurs foyers

Minuterie appliqué à un seul foyer

- Appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer que vous souhaitez programmer.
- Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. L'écran de la minuterie affichera « 30 » et le chiffre des unités « 0 » clignotera.
- Réglez le temps en touchant l'icône tactile pour diminuer la puissance/le temps « - » ou l'icône tactile pour augmenter la puissance/le temps « + ». Si vous maintenez l'icône tactile enfoncée, le réglage s'effectue par paliers de 10 minutes.
- Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie ; le chiffre des dizaines « 3 » clignote alors.
- Réglez à nouveau avec « - / + » jusqu'à obtenir le temps désiré. Effacez les minutes de configuration en appuyant simultanément sur les icônes « - » et « + ».
- En confirmant le temps, le compte à rebours commence immédiatement et l'écran indique le temps restant.

Note : un point rouge s'allume à côté de l'indicateur du niveau de puissance de ce foyer pour signaler que le foyer est sélectionné.

- Lorsque le temps atteint « 00 », le foyer chronométré s'éteint automatiquement. Les autres foyers continueront de fonctionner s'ils étaient allumés.

Minuterie appliquée à plusieurs foyers

- Lorsqu'il existe des temps programmés sur plusieurs foyers, les « points » (décimales) des zones concernées restent allumés. L'affichage de la minuterie indique toujours la minuterie la plus courte. Le point correspondant au foyer associé à cette durée la plus courte clignote.

Exemple : si un foyer est réglé sur 15 minutes et un autre sur 45 minutes, l'écran de la minuterie affiche « 15 » et le point du foyer réglé sur 15 minutes clignote.

- À l'expiration de la minuterie la plus courte, ce foyer s'éteint. L'écran affiche ensuite la minuterie suivante en attente et le point du foyer correspondant clignote.

À tout moment, touchez l'icône tactile de sélection d'un foyer pour consulter son temps

programmé sur l'écran de la minuterie.

Annuler la minuterie

1. Appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez annuler la minuterie.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. L'indicateur de la minuterie clignotera.
3. Touchez l'icône tactile pour diminuer la puissance/le temps « – » jusqu'à régler la minuterie sur « 00 ». La minuterie est alors annulée pour ce foyer.

Utilisation de la fonction Démarrage/Pause

1. Appuyez sur l'icône tactile Démarrage/Pause. Tous les foyers s'arrêtent temporairement et les indicateurs de foyer affichent « || ».
2. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile Démarrage/Pause pour reprendre le fonctionnement. Tous les foyers reviennent à leur réglage précédent (niveau de puissance et, le cas échéant, minuterie).

Notes d'utilisation

- La fonction Démarrage/Pause peut être activée lorsqu'un ou plusieurs foyers sont en fonctionnement.
- Si vous n'annulez pas le mode pause dans les 30 minutes, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

Conseils de cuisson

Avertissement

- Faites attention lors de la friture, car l'huile et les graisses chauffent rapidement, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et les graisses peuvent s'enflammer spontanément, avec un risque grave d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque le point d'ébullition est atteint, réduisez le niveau de puissance.
- Cuire avec un couvercle réduit les temps et économise de l'énergie en conservant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson avec un réglage de puissance élevé et, lorsque l'aliment est déjà

FRANÇAIS

chaud, réduisez le niveau.

Cuisson à feu doux et cuisson du riz

- La cuisson à feu doux a lieu en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque des bulles apparaissent sporadiquement à la surface du liquide. Il est essentiel pour des soupes savoureuses et des ragoûts tendres, car les saveurs se développent sans surcuire les aliments. Vous devez également préparer en dessous du point d'ébullition les sauces liées à l'œuf ou épaissies à la farine.
- Certaines préparations, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage de puissance légèrement supérieur au minimum pour que l'aliment soit correctement cuit dans le temps imparti.

Saisir des steaks

- Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
- Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
- Badigeonnez les deux côtés du steak d'huile. Ajoutez un petit filet d'huile dans la poêle chaude, puis déposez le steak sur la surface chaude.
- Retournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps exact dépendra de l'épaisseur et du point de cuisson souhaité : à titre de référence, entre 2 et 8 minutes par côté. Appuyez légèrement sur le steak pour estimer le point de cuisson : plus il est ferme, plus il est cuit.
- Laissez reposer le steak quelques minutes dans une assiette tiède avant de servir, afin que les jus se redistribuent et que la viande soit plus tendre.

Faire sauter

- Choisissez un wok à fond plat ou une grande poêle compatible avec l'induction.
- Préparez tous les ingrédients et ustensiles. Le sauté doit être rapide ; si vous cuisinez de grandes quantités, faites-le en plusieurs petites portions.
- Préchauffez brièvement l'ustensile et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
- Faites d'abord cuire la viande ; réservez et maintenez au chaud.
- Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds mais encore croquants, réduisez le réglage de puissance de la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajoutez la sauce.
- Remuez doucement pour que tous les ingrédients chauffent uniformément.
- Servez immédiatement.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Salissures quotidiennes sur le verre (traces de doigts, marques, restes d'aliments ou déversements non sucrés)

1. Débranchez la plaque.
2. Appliquez un nettoyant spécifique pour plaques vitrocéramiques/induction lorsque le verre est encore tiède (pas chaud).
3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.
4. Rebranchez la plaque.

Important

- Lorsque la plaque est débranchée, il n'y aura pas d'indication de « surface chaude », mais le foyer peut encore être très chaud. Faites attention.
- Les éponges très agressives, certaines éponges en nylon et les nettoyants forts/abrasifs peuvent rayer le verre. Vérifiez toujours l'étiquette pour vous assurer que le produit ou l'éponge convient aux plaques vitrocéramiques.
- Ne laissez pas de résidus de nettoyant sur la plaque : le verre pourrait se tacher.

Débordements, fondus et déversements sucrés chauds sur le verre

Retirez-les immédiatement avec une spatule plate, une spatule de pâtissier/pinceau ou un grattoir à lame adapté à la vitrocéramique.

Attention : le ou les foyer(s) peuvent être très chauds.

1. Coupez l'alimentation de la plaque depuis l'interrupteur de l'installation.
2. Avec le grattoir ou un ustensile incliné à 30°, faites glisser le résidu vers une zone froide de la plaque.
3. Retirez le résidu avec un chiffon ou du papier de cuisine.
4. Répétez les étapes 2 à 4 de « Salissures quotidiennes sur le verre ».

Important

- Éliminez les traces de fondus et les restes/déversements sucrés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface de la plaque.
- Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité se rétracte, la lame du grattoir est extrêmement tranchante. Utilisez le grattoir avec précaution et rangez-le toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

Déversements sur les commandes tactiles

- 1. Débranchez la plaque.
- 2. Essuyez les produits renversés.
- 3. Nettoyez la zone des commandes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre, légèrement humidifié.
- 4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout.
- 5. Rebranchez la plaque.

Important

- La plaque peut émettre des bips et s'éteindre, et les commandes tactiles peuvent cesser de répondre tant qu'il y a du liquide dessus. Assurez-vous de bien sécher la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Actions recommandées
La plaque ne s'allume pas	Pas d'alimentation électrique.	Vérifiez que la plaque est branchée et que l'interrupteur/le disjoncteur est activé. Vérifiez s'il y a une coupure de courant dans le logement ou la zone. Si le problème persiste, contactez un technicien qualifié.
Les contrôles tactiles ne fonctionnent pas	Les commandes sont verrouillées (verrouillage enfant).	Déverrouillez les commandes. Voir section Sécurité enfants.
Les commandes tactiles sont difficiles à actionner	Il y a de l'humidité/ du liquide sur les commandes ou vous les touchez avec le bout du doigt.	Séchez complètement le panneau de contrôle tactile et actionnez les icônes avec le bout du doigt.
Le verre est rayé	Ustensiles à fond rugueux ou utilisation de tampons à récurer/ produits abrasifs.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. Évitez les produits/ustensiles abrasifs.

Certaines casseroles/ poêles produisent des cliquetis ou des clics.	Conception des ustensiles (couches de métaux différents qui vibrent).	Comportement normal des ustensiles ; cela n'indique pas un dysfonctionnement de l'appareil.
Bourdonnement faible à des niveaux de puissance élevés.	Propre à la technologie à induction.	Normal ; le bruit diminue ou disparaît lorsque le niveau de puissance est réduit.
Le ventilateur reste audible après l'arrêt de la plaque	Le ventilateur de refroidissement s'active pour protéger l'électronique et peut continuer à fonctionner après l'arrêt.	Normal ; aucune intervention n'est nécessaire. Ne coupez pas l'alimentation à l'interrupteur mural tant que le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles ne chauffent pas et le symbole  apparaît à l'écran	Ustensile non adapté à l'induction, trop petit ou mal centré.	Utilisez des ustensiles adaptés à l'induction. Centrez l'ustensile et ajustez son diamètre au foyer. Voir la section Choix des ustensiles de cuisine appropriés.
La plaque ou un foyer s'éteint de manière inattendue, un signal sonore retentit et un code d'erreur s'affiche (en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie)	Défaillance technique.	Notez le code (lettres et chiffres), coupez l'alimentation à l'interrupteur de l'installation et contactez un technicien qualifié.

Visualisation et inspection des erreurs

Si une anomalie est détectée, la plaque à induction passe automatiquement en mode de protection et affiche le code correspondant :

Code	Possibles causes	Possibles solutions
E3 / E7	Erreur au niveau du capteur de la température.	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

FRANÇAIS

E5	Protection contre la surchauffe de la vitre en céramique.	Débranchez l'alimentation puis rebranchez-la ; allumez la plaque après 30 min.
E4 / E6	Erreur au niveau du capteur de température de l'IGBT.	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E1 / E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez l'alimentation électrique. Allumez la plaque lorsque l'alimentation est normale.
Er	Erreur au niveau de la carte électronique (PCBA).	Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Et	Protection contre les débordements/surcharges.	Essayez l'eau de la surface et redémarrez.

Consignes de sécurité

- Les codes ci-dessus correspondent aux pannes les plus courantes.
- Ne démontez pas l'appareil. Toute intervention interne par du personnel non qualifié peut entraîner des dommages ou des risques graves. Demandez l'assistance du service technique agréé.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références : EU01_122360

Modèles : Bolero Squad I 3000Eco

Foyers : 3 foyers

Puissance électrique installée : 6600 W

Tension : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

Foyer 1 > Puissance nominale / Puissance « Booster » (W) : 1800/2000

Foyer 2 > Puissance nominale / Puissance « Booster » (W) : 1200/1600

Foyer 3 > Puissance nominale / Puissance « Booster » (W) : 2600/3000

Dimensions du produit :

Consommation d'énergie de la plaque à induction calculée par kg (EC plaque à induction) : 183,85

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		EU01_122360	
Type de plaque		Électrique	
Nombre de foyers		3	

Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)				Panneau rayonnant	
Foyers (zones)	Taille du foyer / de la zone de cuisson (mm)	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 (EC cuisson électrique) (Wh/Kg)
1	180	min 80	1500	271,49	180,99
2	160	min 80	1030	196,61	190,88
3	280	min 80	4240	761,97	179,70

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,3 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».

IMPORTANT : Les valeurs déclarées ont été obtenues en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et de l'utilisation du refroidisseur thermoélectrique.

Références : EU01_122361

Modèles : Bolero Squad I 4000Eco

Foyers : 4 foyers

Puissance électrique installée : 7200 W

Tension : 220 - 240 V~

Fréquence : 50-60Hz

Foyer 1 > Puissance nominale / Puissance « Booster » (W) : 1800/2000

Foyer 2 > Puissance nominale / Puissance « Booster » (W) : 1200/1600

Foyer 3 > Puissance nominale / Puissance « Booster » (W) : 1800/2000

Foyer 4 > Puissance nominale / Puissance « Booster » (W) : 1200/1600

Dimensions du produit :

Consommation d'énergie de la plaque à induction calculée par kg (EC plaque à induction) : 182,45

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		EU01_122361	
Type de plaque		Électrique	

FRANÇAIS

Nombre de foyers					4	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)					Panneau rayonnant	
Foyers (zones)	Taille du foyer / de la zone de cuisson (mm)	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 (EC cuisson électrique) (Wh/Kg)	
1	180	min 80	1500	278,45	185,63	
2	160	min 80	1500	273,94	182,62	
3	180	min 80	2050	366,72	178,88	
4	160	min 80	1030	188,16	182,67	

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,3 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».

IMPORTANT : Les valeurs déclarées ont été obtenues en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions environnementales et de l'utilisation du refroidisseur thermoélectrique.

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.

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.

Le respect des directives 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.

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

Bedienfeld

EU01_122360 – Bolero Squad I 3000Eco (3 Kochzonen):

1. Kochzone 1 (1800 W / 2000 W)
2. Kochzone 2 (1200 W / 1600 W)
3. Kochzone 3 (2400 W / 3000 W)
4. Start/Pause Touch-Symbol
5. Touch-Symbol Kindersicherung
6. Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone 1
7. Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone 2
8. Touch-Symbol zum Verringern der Leistung/Zeit
9. Touch-Symbol für den Timer
10. Touch-Symbol zum Erhöhen der Leistung/Zeit
11. Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone 3
12. Touch-Symbol Booster-Funktion
13. Touch-Symbol ON/OFF

EU01_122361 – Bolero Squad I 4000Eco (4 Kochzonen):

1. Kochzone 1 (1800 W / 2000 W)
2. Kochzone 2 (1200 W / 1600 W)
3. Kochzone 3 (1800 W / 2000 W)
4. Kochzone 4 (1200 W / 1600 W)
5. Start/Pause Touch-Symbol
6. Touch-Symbol Kindersicherung
7. Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone 1
8. Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone 2
9. Touch-Symbol zum Verringern der Leistung/Zeit
10. Touch-Symbol für den Timer
11. Touch-Symbol zum Erhöhen der Leistung/Zeit
12. Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone 3
13. Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone 4
14. Touch-Symbol Booster-Funktion
15. Touch-Symbol ON/OFF

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte ein Teil fehlen oder beschädigt sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt:

- Produkt
- Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie die Seriennummer des Produkts nicht, um im Falle einer Serviceanfrage die korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.

3. MONTAGE

Einbauanforderungen und Vorbereitung der Arbeitsplatte

- Nehmen Sie den Ausschnitt in der Arbeitsplatte entsprechend den in Abbildung 3 angegebenen Maßen vor.
- Für die Installation und den Gebrauch ist rund um den Einbauausschnitt ein Mindestfreiraum von 50 mm einzuhalten.
- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick sein.
- Verwenden Sie ein hitzebeständiges Arbeitsplattenmaterial, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden.

Abbildung 3 und 4:

- Außenmaße: L = 590 mm; W = 520 mm.
- Höhen: H = 63 mm; D = 59 mm.
- Maße des Einbauausschnitts: A = 560 mm; B = 490 mm.
- Mindestabstand umlaufend: X = 50 mm (mín.).

Belüftung und Sicherheitsabstände

Abb. 5

- Sorgen Sie jederzeit für eine ausreichende Belüftung. Blockieren Sie weder die Lufteinlässe noch die Luftauslässe.

DEUTSCH

- Halten Sie die angegebenen Mindestabstände für die Belüftung ein:
 - A := 50 mm (mind.).
 - B := 20 mm (mind.).
 - C := Luftzufuhr/Lufteinlass.
- Der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfläche und dem darüber befindlichen Möbelstück muss mindestens 760 mm betragen.

Endgültige Kontrollen

- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ordnungsgemäß belüftet wird und dass die Luftein- und Luftauslassöffnungen frei von Hindernissen bleiben.

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass:

- Die Arbeitsfläche rechtwinklig und eben ist und keine Bauteile in den Einbauraum hineinragen.
- Die Arbeitsplatte besteht aus hitzebeständigem Material.
- Wird das Kochfeld über einem Backofen installiert, muss der Backofen über einen integrierten Kühlventilator verfügen.
- Die Installation muss allen geltenden Anforderungen an Freiräume und Abstände sowie den einschlägigen Vorschriften und Bestimmungen entsprechen.
- In die feste Verdrahtung ist ein geeigneter Trennschalter zu integrieren, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht und gemäß den örtlichen Elektroinstallationsvorschriften installiert und angeordnet wird.
- Der Trennschalter muss zugelassen sein und eine Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm an allen Polen gewährleisten, bzw. an allen aktiven Leitern/Phasenleitern, sofern die örtlichen Vorschriften diese Variante zulassen.
- Der Trennschalter muss nach der Installation des Kochfelds für den Benutzer leicht zugänglich bleiben.
- Bei Unklarheiten bezüglich der Installation sind die örtlichen Behörden sowie die geltenden Bauvorschriften zu konsultieren.
- An den Wänden in der Nähe des Kochfelds sind hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächenmaterialien zu verwenden, z. B. Keramikfliesen.

Nach dem Einbau des Kochfelds ist sicherzustellen, dass:

- Das Netzkabel nicht über Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Luftzufuhr von außerhalb des Küchenmöbels zur Unterseite des Kochfelds gewährleistet ist.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrankfach installiert wird, eine Wärmeschutzbarriere unter der Unterseite des Kochfelds angebracht wurde.

- Der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Vor dem Anbringen der Befestigungswinkel:

- Legen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche. Das Verpackungsmaterial kann dabei als Unterlage verwendet werden.
- Üben Sie keinen Druck auf die Bedienelemente des Bedienfelds des Kochfelds aus.

Anbringen der Befestigungswinkel:

- Legen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche und verwenden Sie die Verpackung als Unterlage. Vermeiden Sie dabei, Druck auf die Bedienelemente auszuüben.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie vier Befestigungswinkel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben, siehe Abbildung 6.
- Passen Sie die Position der Befestigungswinkel an die jeweilige Stärke der Arbeitsplatte an. Abb. 7

Warnhinweise

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Führen Sie die Installation nicht selbst durch.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern.
- Installieren Sie das Kochfeld so, dass eine ausreichende Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um die Betriebssicherheit zu erhöhen.
- Die Wand sowie der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche, in dem sich Wärme stauen kann, müssen hitzebeständig sein.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, müssen die Schichten der Arbeitsplatte im Sandwichaufbau sowie die verwendeten Klebstoffe hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.
- Dieses Gerät darf nur an ein Stromnetz angeschlossen werden, dessen Systemimpedanz höchstens $0,427 \Omega$ beträgt. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihr Energieversorgungsunternehmen, um die Systemimpedanz zu erfragen.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

- Der elektrische Anschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften und unter Verwendung eines einpoligen Leitungsschutzschalters erfolgen.
- Die Anschlussart ist in der nachstehenden Abbildung dargestellt.

Netzkabel und Absicherung

DEUTSCH

Abb. 8

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss der Eingriff zur Vermeidung von Unfällen von einem Kundendiensttechniker mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät direkt an die feste Elektroinstallation angeschlossen wird, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß ausgeführt wurde und den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt, eingeklemmt oder gequetscht werden.
- Das Kabel ist regelmäßig zu überprüfen und darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden.

4. BEDIENTUNG

Verwendung der Touch-Bedienelemente

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung; es ist nicht erforderlich, Druck auszuüben.
- Verwenden Sie die Fingerspitze, nicht die Spitze.
- Bei jeder erkannten Betätigung ertönt ein Signalton.
- Halten Sie die Bedienelemente stets sauber und trocken und legen Sie keine Gegenstände darauf, z. B. Küchenutensilien oder Tücher. Bereits ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung erschweren.

Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs

- Nur ferromagnetisches Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden des Kochgeschirrs.
- Magnettest: Halten Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs. Haftet er fest, ist das Kochgeschirr induktionsgeeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten zur Verfügung haben:
 1. Geben Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie prüfen möchten.
 2. Befolgen Sie die im Abschnitt „Inbetriebnahme und Beginn des Kochvorgangs“ angegebenen Schritte.
 3. Wenn das Symbol für nicht erkanntes Kochgeschirr () auf dem Display nicht blinkt und das Wasser zu erhitzen beginnt, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Nicht geeignet ist Kochgeschirr aus nicht magnetischem „reinem“ Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik oder Ton.

Durchmesser (mm)	Minstdurchmesser (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180x175	140
180x380	240
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Rändern oder gewölbtem Boden.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, vollständig auf der Glasoberfläche aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Stellen Sie das Kochgeschirr stets mittig auf die Kochzone.
- Heben Sie das Kochgeschirr stets an, um es vom Kochfeld zu entfernen; schieben Sie es nicht, da andernfalls die Glasoberfläche zerkratzt werden kann.
- Ist der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch, wird nur der ferromagnetische Bereich erhitzt. Dies kann zu einer ungleichmäßigen Wärmeverteilung führen. Der nicht ferromagnetische Bereich erreicht möglicherweise keine ausreichende Temperatur zum Kochen.
- Der ferromagnetische Bereich verringert sich ebenfalls, wenn das Bodenmaterial beispielsweise Aluminium enthält. Dies kann dazu führen, dass das Kochgeschirr keine ausreichende Temperatur erreicht oder vom Kochfeld nicht erkannt wird.
- Die Materialien des Kochgeschirrbodens beeinflussen das Garergebnis. Die Verwendung von Töpfen und Pfannen mit gleichmäßiger Wärmeverteilung, z. B. Edelstahl mit dreischichtigem Boden, spart Zeit und Energie. Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenem Boden. Ein unebener Boden kann die Wärmeübertragung beeinträchtigen.

Verwendung des Kochfelds

Einschalten und Starten des Kochvorgangs

- Beim Anschluss an die Stromversorgung gibt das Kochfeld einen Signalton aus; alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf und erlöschen anschließend. Das Kochfeld wechselt in den Standby-Modus.

DEUTSCH

1. Berühren Sie das Touch-Symbol ON/OFF. Alle Anzeigen zeigen „—“ an.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie das Touch-Symbol zur Auswahl der entsprechenden Kochzone. Die Anzeige der ausgewählten Kochzone blinkt.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie die Touch-Symbole zum Verringern/ Erhöhen der Leistung/Zeit berühren. Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und Sie müssen erneut mit Schritt 1 beginnen. Sie können die Leistungsstufe während des Kochvorgangs jederzeit ändern.

Nach Beendigung des Kochvorgangs

1. Wählen Sie die Kochzone aus, die Sie ausschalten möchten, indem Sie das entsprechende Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone berühren.
2. Verringern Sie die Leistung auf „0“, indem Sie das Touch-Symbol zum Verringern der Leistung/Zeit „-“ berühren, bis auf dem Display „0“ angezeigt wird.
3. Zum Ausschalten des gesamten Kochfelds berühren Sie das Touch-Symbol ON/OFF. Vorsicht: Heiße Oberflächen. Die Anzeige „H“ zeigt an, welche Kochzone noch heiß ist. Sie erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Die Restwärme kann zum Energiesparen genutzt werden: Verwenden Sie die noch warme Kochzone, um weiteres Kochgeschirr zu erwärmen.

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion ist auf eine maximale Dauer von 5 Minuten begrenzt. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet die Kochzone automatisch auf Leistungsstufe 9 zurück.

1. Wählen Sie die Kochzone mit Booster-Funktion aus, indem Sie das entsprechende Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone berühren.
2. Berühren Sie das Touch-Symbol für die Booster-Funktion. Die Leistungsstufenanzeige der betreffenden Kochzone zeigt „P“ an.

Booster-Funktion abbrechen

1. Wählen Sie die Kochzone aus, die sich im Booster-Modus befindet.
2. Berühren Sie das Touch-Symbol zum Verringern der Leistung/Zeit, um die Booster-Funktion abzubrechen.
3. Anschließend können Sie die gewünschte Leistungsstufe mit den Symbolen „-/+“ einstellen.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert eine unbeabsichtigte Bedienung, z. B. dass ein Kind die Kochzonen einschaltet.

Bei aktivierter Kindersicherung sind alle Bedienelemente deaktiviert, mit Ausnahme des Touch-Symbols EIN/AUS und des Touch-Symbols Kindersicherung.

Kindersicherung aktivieren

Berühren Sie das Touch-Symbol Kindersicherung. Die Timer-Anzeige zeigt „LO“ an.

Blockierung Deaktivieren

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie das Touch-Symbol Kindersicherung und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, bis die Sperre aufgehoben ist.
3. Das Kochfeld ist nun betriebsbereit.

Warnung

- Wenn das Kochfeld bei aktivierter Kindersicherung ausgeschaltet wird, bleibt die Kindersicherung beim erneuten Einschalten aktiv und muss vor der Verwendung aufgehoben werden.

Restwärmeanzeige

- Nach einer Betriebsdauer kann in der/den Kochzone(n) Restwärme verbleiben. Die Anzeige „H“ erscheint, um auf eine heiße Oberfläche hinzuweisen. Berühren Sie die Kochzone nicht und legen Sie keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf ab, solange „H“ angezeigt wird. Die Anzeige erlischt, sobald die Oberfläche eine sichere Temperatur erreicht hat.

Abschaltautomatik

- Das Kochfeld verfügt über eine automatische Abschaltfunktion. Sie wird aktiviert, wenn vergessen wurde, eine Kochzone auszuschalten.
- Die voreingestellten Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle des Handbuchs angegeben.

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

DEUTSCH

Verwendung des Timers

- Der Timer kann auf zwei Arten verwendet werden:
 - Als Kurzzeitwecker: Nach Ablauf der Zeit schaltet er keine Kochzone aus, sondern gibt lediglich einen Signalton aus.
 - Zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit.
- Einstellbereich: bis zu 99 Minuten.

Verwendung des Timers als Kurzzeitwecker

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Der Kurzzeitwecker kann vor oder nach dem Einstellen der Kochzonen eingestellt werden.
2. Berühren Sie das Touch-Symbol des Timers. Auf der Timer-Anzeige erscheint „30“, und die Einerstelle „0“ blinkt.
3. Stellen Sie die Einerstelle ein, indem Sie das Touch-Symbol zum Verringern der Leistung/Zeit „-“ oder das Touch-Symbol zum Erhöhen der Leistung/Zeit „+“ berühren.
4. Berühren Sie erneut das Touch-Symbol des Timers; nun blinkt die Zehnerstelle „3“.
5. Stellen Sie die Zehnerstelle mit „-/+“ ein, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
6. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown automatisch. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
7. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt der Summer 20 Sekunden lang Signaltöne aus, und die Timer-Anzeige zeigt „-“ an.

Timer zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

Timer für eine einzelne Kochzone

1. Berühren Sie das Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone, für die der Timer eingestellt werden soll.
2. Berühren Sie das Touch-Symbol des Timers. Die Timer-Anzeige zeigt „30“ an, und die Einerstelle „0“ blinkt.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie das Touch-Symbol zum Verringern der Leistung/Zeit „-“ oder das Touch-Symbol zum Erhöhen der Leistung/Zeit „+“ berühren. Wenn Sie das jeweilige Touch-Symbol gedrückt halten, erfolgt die Einstellung in Schritten von 10 Minuten.
4. Berühren Sie erneut das Touch-Symbol des Timers; nun blinkt die Zehnerstelle „3“.
5. Stellen Sie die Zeit erneut mit „-/+“ ein, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Löschen Sie die eingestellten Minuten, indem Sie die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig berühren.
6. Nach Bestätigung der Zeit beginnt der Countdown sofort, und das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Hinweis: Neben der Leistungsstufenanzeige der betreffenden Kochzone leuchtet ein roter Punkt auf, um anzuzeigen, dass diese Zone ausgewählt ist.

7. Wenn die Zeit „00“ erreicht, schaltet sich die mit dem Timer belegte Kochzone automatisch aus. Die übrigen Kochzonen bleiben in Betrieb, sofern sie eingeschaltet waren.

Timer für mehrere Kochzonen

1. Wenn für mehrere Kochzonen Timerzeiten eingestellt sind, bleiben die „Punkte“ bzw. Dezimalpunkte der betreffenden Kochzonen eingeschaltet. Die Timer-Anzeige zeigt stets die kürzeste eingestellte Zeit an. Der Punkt der Kochzone, die dieser kürzesten Zeit zugeordnet ist, blinkt.
Beispiel: Ist für eine Kochzone eine Zeit von 15 Minuten und für eine andere Kochzone eine Zeit von 45 Minuten eingestellt, zeigt die Timer-Anzeige „15“ an, und der Punkt der Kochzone mit der Einstellung von 15 Minuten blinkt.
2. Nach Ablauf der kürzesten Timerzeit wird die betreffende Kochzone ausgeschaltet. Anschließend zeigt die Timer-Anzeige die nächste noch verbleibende Timerzeit an, und der Punkt der entsprechenden Kochzone blinkt.

Sie können jederzeit das Touch-Symbol zur Auswahl einer Kochzone berühren, um die für diese Zone eingestellte Zeit auf der Timer-Anzeige abzurufen.

Timer abbrechen

1. Berühren Sie das Touch-Symbol zur Auswahl der Kochzone, für die der Timer abgebrochen werden soll.
2. Berühren Sie das Touch-Symbol des Timers. Die Timer-Anzeige blinkt.
3. Berühren Sie das Touch-Symbol zum Verringern der Leistung/Zeit „-“, bis der Timer auf „00“ eingestellt ist. Der Timer ist für diese Kochzone aufgehoben.

Verwendung der Start-/Pause-Funktion

1. Berühren Sie das Touch-Symbol Start/Pause. Alle Kochzonen werden vorübergehend angehalten, und die Kochzonenanzeigen zeigen „||“ an.
2. Berühren Sie erneut das Touch-Symbol Start/Pause, um den Betrieb fortzusetzen. Alle Kochzonen kehren zu ihren vorherigen Einstellungen zurück, also zur jeweiligen Leistungsstufe und gegebenenfalls zur Timer-Einstellung.

Hinweise zur Verwendung

- Die Start-/Pause-Funktion kann aktiviert werden, wenn eine oder mehrere Kochzonen in Betrieb sind.
- Wird der Pausenmodus nicht innerhalb von 30 Minuten aufgehoben, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

DEUTSCH

Kochhinweise

Warnung

- Gehen Sie beim Braten mit äußerster Vorsicht vor, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere bei Verwendung der Booster-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett von selbst entzünden; es besteht erhebliche Brandgefahr.

Kochtipps

- Sobald der Inhalt zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistungsstufe.
- Das Kochen mit Deckel verkürzt die Garzeiten und spart Energie, da die Wärme besser gehalten wird.
- Verwenden Sie möglichst wenig Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Einstellung, sobald das Gargut erhitzt ist.

Köcheln und Reisgaren

- Köcheln erfolgt unterhalb des Siedepunkts, bei etwa 85 °C, wenn nur vereinzelt Bläschen an der Oberfläche der Flüssigkeit aufsteigen. Diese Garmethode ist ideal für aromatische Suppen und zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entfalten können, ohne dass die Speisen zerkochen. Auch mit Ei legierte oder mit Mehl angedickte Saucen sollten unterhalb des Siedepunkts zubereitet werden.
- Einige Zubereitungen, wie das Garen von Reis nach der Quellmethode, können eine etwas höhere Leistungsstufe als die Mindeststufe erfordern, damit das Gargut innerhalb der empfohlenen Zeit vollständig durchgart.

Scharfes Anbraten von Steaks

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Erhitzen Sie eine Pfanne mit schwerem Boden gründlich.
- Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie einen dünnen Ölfilm in die heiße Pfanne und legen Sie anschließend das Steak auf die heiße Oberfläche.
- Wenden Sie das Steak während des Garvorgangs nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab; als Richtwert gelten 2 bis 8 Minuten pro Seite. Drücken Sie das Steak leicht an, um den Gargrad einzuschätzen: Je fester es sich anfühlt, desto stärker ist es gegart.
- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem vorgewärmten Teller ruhen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilt und das Fleisch zarter wird.

Sautieren (leicht anbraten)

- Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden oder eine große, induktionsgeeignete Pfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit. Das Sautieren sollte zügig erfolgen. Wenn Sie größere Mengen zubereiten, garen Sie diese in mehreren kleinen Portionen.
- Erhitzen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
- Garen Sie zuerst das Fleisch; nehmen Sie es anschließend heraus und halten Sie es warm.
- Sautieren Sie das Gemüse. Sobald das Gemüse heiß, aber noch bissfest ist, reduzieren Sie die Leistungsstufe der Kochzone, geben Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie die Sauce hinzu.
- Rühren Sie vorsichtig um, damit alle Zutaten gleichmäßig erhitzt werden.
- Servieren Sie das Gericht sofort.

5. REINIGUNG UND WARTUNG**Alltägliche Verschmutzungen auf der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Speisereste oder nicht zuckerhaltige Verschüttungen)**

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Tragen Sie einen speziellen Reiniger für Glaskeramik- bzw. Induktionskochfelder auf, solange die Glasoberfläche noch lauwarm ist, jedoch nicht heiß.
3. Wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier.
4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Wichtig

- Bei ausgeschaltetem Kochfeld erfolgt keine Anzeige für eine „heiße Oberfläche“; die Kochzone kann jedoch weiterhin sehr heiß sein. Gehen Sie daher besonders vorsichtig vor. Gehen Sie daher besonders vorsichtig vor.
- Sehr raue Scheuerschwämme, bestimmte Nylonschwämme sowie starke bzw. abrasive Reinigungsmittel können die Glasoberfläche zerkratzen. Prüfen Sie stets die Herstellerangaben auf dem Etikett, um sicherzustellen, dass das Reinigungsmittel bzw. der Schwamm für Glaskeramik Kochfelder geeignet ist.
- Lassen Sie keine Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld zurück, da diese Flecken auf der Glasoberfläche verursachen können.

Übergekochte Speisen, eingebrannte Rückstände und heiße zuckerhaltige Verschmutzungen auf der Glasoberfläche.

Entfernen Sie diese unverzüglich mit einem flachen Spatel, einer Teigkarte/Palette oder einem für Glaskeramik geeigneten Klingenschaber.

Achtung: Die Kochzone(n) können sehr heiß sein.

1. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld über den installationsseitigen Schalter ab.
2. Halten Sie die Klinge bzw. das Utensil in einem Winkel von 30° und schieben Sie die Rückstände in einen kalten Bereich des Kochfelds.
3. Entfernen Sie die Rückstände mit einem Tuch oder Küchenpapier.
4. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 4 aus dem Abschnitt „Alltägliche Verschmutzungen auf der Glasoberfläche“.

Wichtig

- Entfernen Sie geschmolzene Rückstände sowie zuckerhaltige Flecken oder Verschüttungen so schnell wie möglich. Wenn diese auf der Glasoberfläche abkühlen, können sie sehr schwer zu entfernen sein oder die Oberfläche sogar dauerhaft beschädigen.
- Schnittgefahr: Wenn die Schutzabdeckung zurückgezogen ist, ist die Klinge des Schabers äußerst scharf. Verwenden Sie es mit größter Vorsicht und bewahren Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verschüttete Flüssigkeiten auf den Touch-Bedienelementen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit.
3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Schwamm oder Tuch.
4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab.
5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

Wichtig

- Das Kochfeld kann Signaltöne ausgeben und sich ausschalten; zudem können die Touch-Bedienelemente nicht mehr reagieren, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Touch-Bedienelemente vollständig trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Maßnahmen
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten	Es liegt keine Stromversorgung an.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld angeschlossen ist und der Netzschalter bzw. der Stromkreis eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in der Wohnung oder in der Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Falls das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht	Die Bedienelemente sind gesperrt, z. B. durch die Kindersicherung.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Kindersicherung“.
Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen	Auf den Bedienelementen befindet sich Feuchtigkeit bzw. Flüssigkeit, oder die Symbole werden mit der Fingerspitze berührt.	Trocknen Sie das Touch-Bedienfeld vollständig und berühren Sie die Symbole mit der Fingerkuppe.
Die Glasoberfläche wird zerkratzt	Kochgeschirr mit rauem Boden oder Verwendung von Scheuerschwämmen bzw. abrasiven Reinigungsmitteln.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenem, glattem Boden. Vermeiden Sie abrasive Reinigungsmittel und scheuernde Utensilien.
Einige Töpfe oder Pfannen verursachen Knack- oder Klickgeräusche	Dies kann durch den Aufbau des Kochgeschirrs verursacht werden, z. B. durch Schichten aus unterschiedlichen Metallen, die vibrieren.	Dies ist ein normales Verhalten des Kochgeschirrs und weist nicht auf eine Störung des Geräts hin.

DEUTSCH

Bei hohen Leistungsstufen ist ein leises Brummen zu hören	Dies ist typisch für die Induktionstechnologie.	Dies ist normal; das Geräusch verringert sich oder verschwindet, sobald die Leistungsstufe reduziert wird.
Nach dem Ausschalten des Kochfelds ist der Lüfter zu hören	Der Kühlventilator schaltet sich ein, um die Elektronik zu schützen, und kann auch nach dem Ausschalten weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Unterbrechen Sie die Stromversorgung nicht über den Wandschalter, solange der Lüfter in Betrieb ist.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt, und auf dem Display erscheint das Symbol  .	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet, zu klein oder nicht mittig auf der Kochzone positioniert.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr. Zentrieren Sie das Kochgeschirr und passen Sie den Durchmesser an die Kochzone an. Siehe Abschnitt „Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs“.
Das Kochfeld oder eine Kochzone schaltet sich unerwartet aus, ein Signalton ertönt, und auf dem Display erscheint ein Fehlercode, der abwechselnd mit einer oder zwei Ziffern in der Timer-Anzeige angezeigt wird.	Technische Störung.	Notieren Sie den Fehlercode mit Buchstaben und Zahlen, trennen Sie das Kochfeld über den installationsseitigen Schalter von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Überprüfung

Wird eine Störung erkannt, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzmodus und zeigt den entsprechenden Fehlercode an.

Code	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
E3 / E7	Fehler des Temperatursensors	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.

E5	Überhitzungsschutz der Glaskeramikoberfläche.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung und schließen Sie es erneut an; schalten Sie das Kochfeld erst nach 30 Minuten wieder ein.
E4 / E6	Störung des Temperatursensors des IGBT.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
E1 / E2	Anormale Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung ordnungsgemäß ist. Schalten Sie das Kochfeld ein, sobald die Stromversorgung wieder normal ist.
Er	Störung der Elektronikplatine (PCBA).	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
Et	Überlauf- bzw. Verschüttungsschutz.	Trocknen Sie die Flüssigkeit auf der Oberfläche und starten Sie das Gerät neu.

Sicherheitshinweise

- Die oben genannten Fehlercodes beziehen sich auf die häufigsten Störungen.
- Das Gerät darf nicht zerlegt werden. Eingriffe im Geräteinneren durch nicht qualifiziertes Personal können Schäden verursachen oder erhebliche Gefahren bergen. Wenden Sie sich an den autorisierten technischen Kundendienst.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenzen: EU01_122360

Modelle: Bolero Squad I 3000Eco

Kochzonen: 3 Bereiche

Installierte Stromleitungen: 6600 W

Spannung: 220-240 V~

Frequenz: 50-60 Hz

Kochzone 1 > Nennleistung / Booster-Leistung (W): 1800/2000

Kochzone 2 > Nennleistung / Booster-Leistung (W): 1200/1600

Kochzone 3 > Nennleistung / Booster-Leistung (W): 2600/3000

Maße des Produkts:

Energieverbrauch des Induktionskochfelds, berechnet pro kg (EC_{Kochfeld}): 183,85

DEUTSCH

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		EU01_122360	
Art des Kochfeldes		Elektrische	
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten)		Strahlplatte	

Kochzonen (Bereiche)	Durchmesser / Fläche der Kochzone (mm)	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Wassermenge m cw (g)	Energieverbrauch der Prüfung E cw (Wh)	Energieverbrauch im Prüfverfahren je kg Wasser (EC electric cooking) (Wh/kg)
1	180	min 80	1500	271,49	180,99
2	160	min 80	1030	196,61	190,88
3	280	min 80	4240	761,97	179,70

Die Leistungsaufnahme im „Aus“-Modus beträgt 0,3 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus“-Position verwendet.

WICHTIG: Die angegebenen Werte wurden in einer Laborumgebung in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Umgebungsbedingungen und Nutzung des thermoelektrischen Kühlgeräts variieren.

Referenzen: EU01_122361

Modelle: Bolero Squad I 4000Eco

Kochzonen: 4 Bereiche

Installierte Stromleitungen: 7200W

Spannung: 220-240V~

Frequenz: 50-60Hz

Kochzone 1 > Nennleistung / Booster-Leistung (W): 1800/2000

Kochzone 2 > Nennleistung / Booster-Leistung (W): 1200/1600

Kochzone 3 > Nennleistung / Booster-Leistung (W): 1800/2000

Kochzone 4 > Nennleistung / Booster-Leistung (W): 1200/1600

Maße des Produkts:

Energieverbrauch des Induktionskochfelds, berechnet pro kg (EC_{Kochfeld}): 182,45

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		EU01_122361	
Art des Kochfeldes		Elektrische	
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		4	
Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten)		Strahlplatte	

Kochzonen (Bereiche)	Durchmesser / Fläche der Kochzone (mm)	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Wassermenge m cw (g)	Energieverbrauch der Prüfung E cw (Wh)	Energieverbrauch im Prüfverfahren je kg Wasser (EC electric cooking) (Wh/kg)
1	180	min 80	1500	278,45	185,63
2	160	min 80	1500	273,94	182,62
3	180	min 80	2050	366,72	178,88
4	160	min 80	1030	188,16	182,67

Die Leistungsaufnahme im „Aus“-Modus beträgt 0,3 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus“-Position verwendet.

WICHTIG: Die angegebenen Werte wurden in einer Laborumgebung in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Umgebungsbedingungen und Nutzung des thermoelektrischen Kühlgeräts variieren.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.

Die Einhaltung der oben genannten Richtlinien 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 963210728.

10. COPYRIGHT

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

11. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

Pannello di controllo

EU01_122360 – Bolero Squad I 3000Eco (3 zone):

1. Zona 1 (1800 W / 2000 W)
2. Zona 2 (1200 W / 1600 W)
3. Zona 3 (2400 W / 3000 W)
4. Icona touch di Avvio/Pausa
5. Icona touch blocco per bambini
6. Icona touch selezione della zona 1
7. Icona touch selezione della zona 2
8. Icona touch riduzione della potenza/tempo
9. Icona touch del timer
10. Icona touch aumento della potenza/tempo
11. Icona touch selezione della zona 3
12. Icona touch funzione Booster
13. Icona touch di alimentazione ON/OFF

EU01_122361 – Bolero Squad I 4000Eco (4 zone):

1. Zona 1 (1800 W / 2000 W)
2. Zona 2 (1200 W / 1600 W)
3. Zona 3 (1800 W / 2000 W)
4. Zona 4 (1200 W / 1600 W)
5. Icona touch di Avvio/Pausa
6. Icona touch blocco per bambini
7. Icona touch selezione della zona 1
8. Icona touch selezione della zona 2
9. Icona touch riduzione della potenza/tempo
10. Icona touch del timer
11. Icona touch aumento della potenza/tempo
12. Icona touch selezione della zona 3
13. Icona touch selezione della zona 4
14. Icona touch funzione Booster
15. Icona touch di alimentazione 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. Estrarre il prodotto dalla scatola. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Prodotto
- Manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. INSTALLAZIONE

Requisiti di incasso e preparazione del piano di lavoro

- Eseguire il taglio del piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nella figura 3.
- Per l'installazione e l'uso, mantenere uno spazio libero minimo di 50 mm attorno al vano di incasso.
- Lo spessore del piano di lavoro deve essere almeno di 30 mm.
- Utilizzare un materiale del piano di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni dovute alla radiazione termica del piano cottura.

Figura 3 e 4:

- Dimensioni esterne: L = 590 mm; W = 520 mm.
- Altezze: H = 63 mm; D = 59 mm.
- Misure del vano di incasso: A = 560 mm; B = 490 mm.
- Gioco perimetrale minimo: X = 50 mm (min.).

Ventilazione e distanze di sicurezza

Fig. 5

- Assicurare in ogni momento una ventilazione adeguata. Non ostruire le prese né le uscite d'aria.

ITALIANO

- Mantenere le distanze minime di ventilazione indicate:
 - A = 50 mm (min.).
 - B = 20 mm (min.).
 - C = Presa/ingresso aria.
- La distanza di sicurezza tra la superficie di cottura e il mobile sovrastante deve essere almeno di 760 mm.

Controlli finali

- Verificare che il piano cottura sia correttamente ventilato e che le aperture di ingresso e uscita dell'aria restino libere da ostacoli.

Prima di installare il piano cottura, assicurarsi che:

- La superficie di lavoro sia in squadra e in piano e che non vi siano elementi strutturali che invadano lo spazio di incasso.
- Il piano di lavoro sia realizzato con materiale resistente al calore.
- Se il piano cottura viene installato sopra un forno, il forno disponga di una ventola di raffreddamento integrata.
- L'installazione soddisfi tutti i requisiti di giochi/distanze e la normativa e regolamentazione applicabili.
- Nel cablaggio fisso sia incorporato un interruttore/sezionatore adeguato che consenta la disconnessione totale dalla rete, installato e posizionato in conformità alla normativa elettrica locale.
- Il sezionatore sia di tipo omologato e garantisca una separazione dei contatti per interruzione in aria di almeno 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi/fase se la normativa locale ammette tale variante).
- Il sezionatore resti facilmente accessibile all'utente una volta installato il piano cottura.
- In caso di dubbi sull'installazione, vengano consultate le autorità locali e la normativa edilizia vigente.
- Sulle pareti vicine al piano cottura si utilizzino finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad esempio piastrelle ceramiche).

Dopo aver installato il piano cottura, verificare che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso ante o cassette del mobile.
- Vi sia un flusso d'aria sufficiente dall'esterno del mobile verso la base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un vano del mobile, sia stata posizionata una barriera di protezione termica sotto la base del piano cottura.
- Il sezionatore sia facilmente accessibile all'utente.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

- Posizionare l'unità su una superficie stabile e liscia (è possibile utilizzare il materiale di imballaggio come supporto).
- Non applicare forza sui comandi del pannello di controllo del piano cottura.

Posizionamento delle staffe di fissaggio:

- Con l'unità posizionata su una superficie stabile e liscia (utilizzare l'imballaggio come supporto), evitare di esercitare forza sui comandi del pannello.
- Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando quattro staffe nella parte inferiore del piano (vedere figura 6).
- Regolare la posizione delle staffe per adattare a diversi spessori del piano di lavoro. Fig. 7

Avvertenze

- Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura. Non eseguire l'installazione autonomamente.
- Non installare il piano cottura sopra apparecchi di refrigerazione, lavastoviglie o asciugatrici a tamburo.
- Installare il piano cottura in modo da garantire un'adeguata dissipazione del calore, per migliorarne l'affidabilità.
- La parete e l'area sopra la superficie di lavoro in cui si concentra il calore devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, gli strati del pannello (sandwich) e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Questo apparecchio può essere collegato solo a una rete con un valore di impedenza del sistema pari al massimo a 0,427 Ω . Se necessario, consultare la propria società di fornitura per conoscere l'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla corrente elettrica

- Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità alla normativa applicabile e utilizzando un interruttore automatico unipolare.
- Il metodo di collegamento è mostrato nella figura sottostante.

Cavo di alimentazione e protezione

Fig. 8

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'intervento deve essere effettuato da un tecnico dell'assistenza post-vendita con gli strumenti adeguati, per evitare incidenti.

ITALIANO

- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica fissa, deve essere installato un sezionatore/interruttore di disconnessione onnipolare con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- L'installatore deve verificare che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alla normativa di sicurezza applicabile.
- Il cavo non deve essere piegato, schiacciato né sottoposto a compressione.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e può essere sostituito solo da personale debitamente qualificato.

4. FUNZIONAMENTO

Uso dei tasti touch

- I comandi rispondono al tocco; non è necessario esercitare pressione.
- Utilizzare il polpastrello, non la punta delle dita.
- Si sentirà un segnale acustico ogni volta che viene registrata una pressione.
- Mantenere i comandi sempre puliti e asciutti e senza oggetti sopra (ad es. utensili o panni). Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei pulsanti.

Scelta delle pentole/padelle adatte

- Solo le pentole/padelle ferromagnetiche sono adatte alla cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo del recipiente.
- Prova della calamita: avvicinare una calamita al fondo del recipiente. Se aderisce saldamente, il recipiente è adatto all'induzione.
- Se non si dispone di una calamita:
 1. Mettere un po' d'acqua nel recipiente che si desidera verificare.
 2. Seguire i passaggi indicati in "Messa in funzione e inizio della cottura".
 3. Se sul display il simbolo di mancato rilevamento del recipiente () non lampeggia e l'acqua inizia a scaldarsi, il recipiente è adatto.
- Non sono adatti i recipienti realizzati in: acciaio inox "puro" non magnetico, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica o terracotta.

Diametro (mm)	Diametro minimo (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180x175	140

Diametro (mm)	Diametro minimo (mm)
180x380	240
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Scelta delle pentole/padelle adatte

- Non utilizzare pentole/padelle con bordi dentellati né con fondo curvo.
- Assicurarsi che il fondo del recipiente sia liscio, appoggi completamente sul vetro e abbia la stessa dimensione della zona di cottura. Centrare sempre il recipiente sulla zona di cottura.
- Sollevare sempre i recipienti per rimuoverli dal piano cottura; non trascinarli, poiché potrebbero graffiare il vetro.
- Se la base del recipiente è solo parzialmente ferromagnetica, si scaldere solo l'area ferromagnetica. Ciò può causare una distribuzione non uniforme del calore. La parte non ferromagnetica potrebbe non raggiungere una temperatura sufficiente per la cottura.
- L'area ferromagnetica si riduce anche quando il materiale della base contiene, ad esempio, alluminio. Questo può fare sì che il recipiente non raggiunga una temperatura sufficiente o addirittura non venga rilevato dal piano.
- I materiali della base influenzano il risultato di cottura. L'uso di pentole e padelle che distribuiscono il calore in modo uniforme (ad esempio acciaio inox con fondo a triplo strato) consente di risparmiare tempo ed energia. Utilizzare recipienti con fondo piatto; se il fondo è irregolare, può ostacolare il trasferimento di calore.

Uso del piano cottura

Messa in funzione e inizio della cottura

- Quando si collega l'alimentazione, il piano cottura emette un segnale acustico; tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo e poi si spengono. L'apparecchio entra in modalità Standby.
1. Toccare l'icona touch ON/OFF. Tutti gli indicatori mostrano "-".
 2. Posizionare un recipiente idoneo sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo del recipiente e la superficie della zona siano puliti e asciutti.
 3. Toccare l'icona touch di selezione della zona corrispondente. L'indicatore associato a quella zona lampeggia.
 4. Selezionare il livello di potenza toccando le icone touch di diminuzione/aumento

ITALIANO

potenza/tempo. Se non si sceglie un livello di potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente e sarà necessario ricominciare dal punto 1. È possibile modificare il livello di potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Al termine della cottura

1. Selezionare la zona che si desidera spegnere toccando la relativa icona touch di selezione zona.
2. Ridurre la potenza a "0" toccando l'icona touch di diminuzione potenza/tempo "-" finché il display non mostra "0".
3. Per spegnere l'intero piano, toccare l'icona touch ON/OFF.

Attenzione: superfici calde. L'indicatore "H" mostra quale zona di cottura è ancora calda. Scompare quando la superficie si raffredderà fino a una temperatura sicura. Può essere utilizzato come funzione di risparmio energetico: per scaldare altri recipienti, usare la zona che conserva ancora calore residuo.

Funzione Booster

La funzione Booster ha una durata massima di 5 minuti; trascorso tale tempo, la zona passa automaticamente al livello 9.

1. Selezionare la zona dotata di funzione Booster toccando l'icona touch di selezione della zona corrispondente.
2. Toccare l'icona touch della funzione Booster. L'indicatore del livello di potenza di quella zona mostrerà "P".

Annullare Booster

1. Selezionare la zona in modalità Booster.
2. Toccare l'icona touch di diminuzione potenza/tempo per annullare la funzione Booster.
3. Quindi regolare il livello di potenza desiderato con le icone "- / +".

Blocco di sicurezza per bambini

Il blocco impedisce utilizzi non intenzionali (ad esempio che un bambino accenda le zone di cottura).

Con il blocco attivo, tutti i comandi sono disabilitati tranne l'icona touch ON/OFF e l'icona touch blocco bambini.

Attivazione del blocco

Toccare l'icona touch del blocco bambini. Il display del timer mostrerà "LO".

Disattivazione del blocco

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso
2. Toccare e tenere premuta per 3 secondi l'icona touch del blocco bambini finché il blocco non viene disattivato.
3. Il piano cottura è pronto per l'uso.

Avvertenza

- Se il piano cottura si spegne mentre il blocco è attivo, alla riaccensione il blocco resterà attivo e dovrà essere disattivato prima dell'uso.

Avviso di calore residuo

- Dopo un periodo di funzionamento può rimanere calore residuo nella/e zona/e.
L'indicatore "H" appare per segnalare la presenza di una superficie calda. Non toccare né appoggiare oggetti sensibili al calore sulla zona finché "H" rimane acceso. L'indicatore si spegne quando la superficie raggiunge una temperatura sicura.

Spegnimento automatico

- Il piano cottura è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Si attiva quando si dimentica di spegnere una zona di cottura.
- I tempi di spegnimento predefiniti sono indicati nella tabella seguente.

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

Uso del timer

- Il timer può essere utilizzato in due modi:
 - Come avvisatore (minutiera): allo scadere non spegne alcuna zona; emette solo un segnale acustico.
 - Per spegnere una o più zone di cottura al termine del tempo impostato.
- Intervallo di impostazione: fino a 99 minuti.

Uso del timer come avvisatore (senza selezionare alcuna zona)

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso
Nota: l'avvisatore può essere impostato prima o dopo aver terminato l'impostazione delle zone di cottura.
2. Toccare l'icona touch del timer. Sul display del timer apparirà "30" e la cifra delle unità "0" lampeggerà.
3. Impostare le unità toccando l'icona touch di diminuzione potenza/tempo "-" oppure l'icona touch di aumento potenza/tempo "+".

ITALIANO

4. Toccare nuovamente l'icona touch del timer; ora lampeggerà la cifra delle decine "3".
5. Impostare le decine con "- / +" fino a ottenere il tempo desiderato.
6. Una volta impostato il tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display mostra il tempo rimanente.
7. Al termine del tempo, il cicalino emetterà beep per 20 secondi e il display del timer mostrerà "--".

Timer per spegnere una o più zone di cottura

Timer applicato a una sola zona

1. Toccare l'icona touch di selezione della zona che si desidera temporizzare.
2. Toccare l'icona touch del timer. Toccare l'icona touch del timer. Il display del timer mostrerà "30" e la cifra delle unità "0" lampeggerà.
3. Impostare il tempo toccando l'icona touch di diminuzione potenza/tempo "-" o l'icona touch di aumento potenza/tempo "+". Se si tiene premuta l'icona touch, la regolazione avviene a passi di 10 minuti.
4. Toccare nuovamente l'icona touch del timer; ora lampeggerà la cifra delle decine "3".
5. Regolare di nuovo con "- / +" fino a ottenere il tempo desiderato. Cancellare i minuti impostati premendo contemporaneamente i pulsanti "-" e "+".
6. Alla conferma del tempo, il conto alla rovescia inizia immediatamente e il display mostra il tempo rimanente.
Nota: si accende un punto rosso accanto all'indicatore del livello di potenza di quella zona per segnalare che la zona è selezionata.
7. Quando il tempo arriva a "00", la zona temporizzata si spegne automaticamente. Le altre zone continueranno a funzionare se erano accese.

Timer applicato a più zone

1. Quando sono impostati tempi su più zone, i "punti" (decimali) delle zone interessate restano accesi. Il display del timer mostra sempre il timer più breve. Lampeggia il punto della zona associata a quel tempo più breve.
Esempio: se una zona è impostata a 15 minuti e un'altra a 45 minuti, il display del timer mostra "15" e lampeggia il punto della zona con 15 minuti.
2. Quando scade il timer più breve, quella zona si spegne. Successivamente, il display passa a mostrare il timer successivo in attesa e lampeggia il punto della zona corrispondente.

In qualsiasi momento, toccare l'icona touch di selezione di una zona per visualizzare sul display del timer il tempo programmato per quella zona.

Annullamento del timer

1. Toccare l'icona touch di selezione della zona per la quale si desidera annullare il timer.
2. Toccare l'icona touch del timer. L'indicatore del timer lampeggerà.
3. Toccare l'icona touch di diminuzione potenza/tempo "-" fino a impostare il timer su "00". Il timer viene annullato per quella zona.

Uso della funzione Avvio/Pausa

1. Premere l'icona touch Avvio/Pausa. Tutte le zone di cottura si arrestano temporaneamente e gli indicatori di zona mostrano "||".
2. Premere nuovamente l'icona touch Avvio/Pausa per riprendere il funzionamento. Tutte le zone tornano alle impostazioni precedenti (livello di potenza e, se impostato, timer).

Note per l'uso

- La funzione Avvio/Pausa può essere attivata quando una o più zone sono in funzione.
- Se la modalità pausa non viene disattivata entro 30 minuti, il piano a induzione si spegne automaticamente.

Indicazioni di cottura**Avvertenza**

- Prestare la massima attenzione durante la frittura, poiché olio e grassi si scaldano rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Booster. A temperature estremamente elevate, olio e grassi possono incendiarsi spontaneamente, con grave rischio di incendio.

Consigli di cottura

- Quando il liquido raggiunge l'ebollizione, ridurre il livello di potenza.
- Cucinare con il coperchio riduce i tempi e fa risparmiare energia, trattenendo il calore.
- Ridurre al minimo la quantità di liquido o di grasso per diminuire i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un livello di potenza alto e, quando l'alimento è caldo, ridurre il livello.

Cottura a fuoco lento e riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, intorno a 85 °C, quando compaiono bolle sporadiche sulla superficie del liquido. È fondamentale per zuppe saporite e stufati teneri, perché i sapori si sviluppano senza cuocere eccessivamente gli alimenti. Anche le salse legate con uova o addensate con farina devono essere preparate sotto ebollizione.
- Alcune preparazioni, come la cottura del riso con il metodo di assorbimento, possono richiedere un'impostazione di potenza leggermente superiore al minimo affinché l'alimento risulti cotto correttamente nel tempo consigliato.

Rosolatura di bistecche

- Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
- Scaldare bene una padella dal fondo spesso.
- Ungere con olio entrambi i lati della bistecca. Aggiungere un piccolo filo d'olio nella padella calda e poi posizionare la bistecca sulla superficie calda.
- Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto dipende dallo spessore e dalla cottura desiderata: come riferimento, da 2 a 8 minuti per lato. Premere leggermente la bistecca per valutarne la cottura: più è soda, più sarà cotta.
- Lasciare riposare la bistecca per alcuni minuti su un piatto tiepido prima di servire, in modo che i succhi si ridistribuiscono e la carne risulti più tenera.

Saltare in padella

- Scegliere un wok a base piatta o una padella grande compatibile con induzione.
- Preparare in anticipo tutti gli ingredienti e gli utensili. Il salto in padella deve essere rapido; se si cucinano grandi quantità, procedere in più piccole porzioni.
- Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
- Cuocere prima la carne; metterla da parte e tenerla in caldo.
- Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, ridurre il livello di potenza della zona di cottura, rimettere la carne in padella e aggiungere la salsa.
- Mescolare delicatamente affinché tutti gli ingredienti si scaldino in modo uniforme.
- Servire immediatamente.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Sporco quotidiano sul vetro (impronte, aloni, residui di cibo o versamenti non zuccherati)

1. Scollegare il piano cottura.
2. Applicare un detergente specifico per piani in vetro/induzione quando il vetro è ancora tiepido (non caldo).
3. Risciacquare e asciugare con un panno pulito o carta da cucina.
4. Ricollegare il piano cottura.

Importante

- Con il piano scollegato non verrà visualizzata l'indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora molto calda. Estrema cautela.
- Spugne molto aggressive, alcune spugne in nylon e detergenti forti/abrasivi possono graffiare il vetro. Verificare sempre l'etichetta per assicurarsi che il prodotto o la spugna siano idonei per piani in vetro.

- Non lasciare residui di detergente sul piano: il vetro potrebbe macchiarsi.

Fuoriuscite, residui fusi e versamenti zuccherati caldi sul vetro

Rimuoverli immediatamente con una spatola piatta, una spatola/paletto da pasticceria oppure un raschietto con lama adatto alla vetroceramica.

Attenzione: la/le zona/e di cottura possono essere molto calde.

1. Disinserire l'alimentazione del piano cottura tramite l'interruttore dell'impianto.
2. Con la lama o l'utensile inclinato di circa 30°, trascinare il residuo verso una zona del piano che sia fredda.
3. Rimuovere il residuo con un panno o carta da cucina.
4. Ripetere i punti 2-4 di "Sporco quotidiano sul vetro".

Importante

- Eliminare il prima possibile i segni di materiale fuso e i residui/versamenti zuccherati. Se si raffreddano sul vetro, possono risultare molto difficili da rimuovere o persino danneggiare in modo permanente la superficie.
- Pericolo di taglio: quando si ritrae il coprilama di sicurezza, la lama del raschietto è estremamente affilata. Usarla con la massima cautela e riportarla sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

Versamenti sui comandi touch

1. Scollegare il piano cottura.
2. Pulire i versamenti.
3. Pulire l'area dei comandi touch con una spugna o un panno pulito, leggermente inumidito.
4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina.
5. Ricollegare il piano cottura.

Importante

- Il piano può emettere segnali acustici e spegnersi, e i comandi touch possono non rispondere finché è presente del liquido su di essi. Assicurarsi di asciugare completamente l'area dei comandi touch prima di riaccendere il piano.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Azioni consigliate
Il piano cottura non si accende	Non c'è alimentazione elettrica.	Verificare che il piano sia collegato e che l'interruttore/circuito di alimentazione sia attivo. Controllare se c'è un'interruzione di corrente in casa o nella zona. Se il problema persiste, contattare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono	I comandi sono bloccati (blocco per bambini)	Sbloccare i comandi. Vedere "Blocco di sicurezza per bambini".
I comandi touch sono difficili da azionare	Umidità/liquido sui comandi o si sta toccando con la punta del dito.	Asciugare completamente il pannello touch e azionare le icone con il polpastrello.
Il vetro si graffia	Pentole con fondo ruvido o uso di spugne/prodotti abrasivi	Utilizzare pentole con fondo piatto e liscio. Evitare prodotti/utensili abrasivi.
Alcune pentole/ padelle producono scoppiettii o "clic"	Struttura del recipiente (strati di metalli diversi che vibrano).	Comportamento normale del recipiente; non indica un guasto dell'apparecchio.
Ronzio leggero con livelli di potenza elevati	Tipico della tecnologia a induzione.	Normale; il rumore diminuisce o scompare riducendo il livello di potenza.
Si sente la ventola dopo aver spento il piano	La ventola di raffreddamento si attiva per proteggere l'elettronica e può continuare a funzionare dopo lo spegnimento.	Normale; non richiede interventi. Non togliere alimentazione dall'interruttore a parete mentre la ventola è in funzione.

Problema	Possibile causa	Azioni consigliate
I recipienti non si scaldano e sul display appare il simbolo 	Recipiente non adatto all'induzione, troppo piccolo o non centrato.	Usare recipienti idonei all'induzione. Centrare il recipiente e adeguare il diametro alla zona. Vedere "Scelta delle pentole/padelle adatte".
Il piano o una zona si spegne inaspettatamente, si sente un tono e compare un codice errore (alternando con una/due cifre sul display del timer)	Guasto tecnico.	Annotare il codice (lettere e numeri), disinserire l'alimentazione dall'interruttore dell'impianto e contattare un tecnico qualificato.

Visualizzazione dei guasti e ispezione

Se viene rilevata un'anomalia, il piano a induzione entra automaticamente in stato di protezione e mostra il codice corrispondente:

Codice	Possibili cause	Cosa fare
E3 / E7	Guasto del sensore di temperatura.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E5	Protezione per surriscaldamento del vetroceramica.	Disinserire l'alimentazione e ricollegarla; accendere il piano dopo 30 min.
E4 / E6	Errore del sensore di temperatura del IGBT.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E1 / E2	Tensione di alimentazione anomala.	Verificare che l'alimentazione elettrica sia corretta. Accendere il piano quando la tensione torna normale.
Er	Guasto della scheda elettronica (PCBA).	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Et	Protezione per versamento/sovrariempimento.	Asciugare l'acqua dalla superficie e riavviare.

ITALIANO

Note di sicurezza

- I codici sopra riportati corrispondono ai guasti più comuni.
- Non smontare il dispositivo. Interventi interni da parte di personale non qualificato possono causare danni o gravi rischi. Richiedere assistenza a un servizio tecnico autorizzato.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento: EU01_122360

Modelli: Bolero Squad I 3000Eco

Zone di cottura: 3 zone

Potenza elettrica installata: 6600 W

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50-60 Hz

Zona di cottura 1 > Potenza nominale / Potenza "Booster" (W): 1800/2000

Zona di cottura 2 > Potenza nominale / Potenza "Booster" (W): 1200/1600

Zona di cottura 3 > Potenza nominale / Potenza "Booster" (W): 2600/3000

Dimensioni del prodotto:

Consumo energetico del piano di cottura a induzione calcolato per kg (EC hob): 183,85

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		EU01_122360	
Tipo di piano cottura		Elettrico	
Numero di zone di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)		Pannello radiante	

Zone di cottura (aree)	Dimensioni della zona di cottura / area (mm)	Diametro delle pentole (mm)	Quantità acqua m cw (g)	Consumo di energia del test E cw (Wh)	Consumo di energia del test per Kg di acqua (EC electric cooking) (Wh/Kg)
1	180	min 80	1500	271,49	180,99
2	160	min 80	1030	196,61	190,88
3	280	min 80	4240	761,97	179,70

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,3 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine,

l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.

IMPORTANTE: I valori dichiarati sono stati ottenuti in un ambiente di laboratorio in conformità con le norme pertinenti. Questi valori possono variare a seconda delle condizioni ambientali e dell'uso dell'apparecchio.

Riferimento: EU01_122361

Modelli: Bolero Squad I 4000Eco

Zone di cottura: 4 zone

Potenza elettrica installata: 7200W

Tensione: 220-240V~

Frequenza: 50-60Hz

Zona di cottura 1 > Potenza nominale / Potenza "Booster" (W): 1800/2000

Zona di cottura 2 > Potenza nominale / Potenza "Booster" (W): 1200/1600

Zona di cottura 3 > Potenza nominale / Potenza "Booster" (W): 1800/2000

Zona di cottura 4 > Potenza nominale / Potenza "Booster" (W): 1200/1600

Dimensioni del prodotto:

Consumo energetico del piano di cottura a induzione calcolato per kg (EC hob): 182,45

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		EU01_122361	
Tipo di piano cottura		Elettrico	
Numero di zone di cottura		4	
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)		Pannello radiante	

Zone di cottura (aree)	Dimensioni della zona di cottura / area (mm)	Diametro delle pentole (mm)	Quantità acqua m cw (g)	Consumo di energia del test E cw (Wh)	Consumo di energia del test per Kg di acqua (EC electric cooking) (Wh/Kg)
1	180	min 80	1500	278,45	185,63
2	160	min 80	1500	273,94	182,62
3	180	min 80	2050	366,72	178,88
4	160	min 80	1030	188,16	182,67

ITALIANO

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,3 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.

IMPORTANTE: I valori dichiarati sono stati ottenuti in un ambiente di laboratorio in conformità con le norme pertinenti. Questi valori possono variare a seconda delle condizioni ambientali e dell'uso dell'apparecchio.

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 smaltite 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.

Le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi sono disponibili sul nostro sito web.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra 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.

11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

painel de controlo

EU01_122360 – Bolero Squad I 3000Eco (3 zonas):

1. Zona 1 (1800 W / 2000 W)
2. Zona 2 (1200 W / 1600 W)
3. Zona 3 (2400 W / 3000 W)
4. Ícone de toque Início/Pausa
5. Toque no ícone de bloqueio para crianças
6. ícone de toque para seleção da Zona 1
7. ícone de toque para seleção da Zona 2
8. Toque no ícone para diminuir a potência/tempo.
9. ícone de toque do temporizador
10. Ícone de toque para aumentar a potência/tempo
11. ícone de toque para seleção da Zona 3
12. Função Booster do ícone de toque
13. Ícone de toque LIGADO/DESLIGADO

EU01_122361 – Bolero Squad I 4000Eco (4 zonas):

1. Zona 1 (1800 W / 2000 W)
2. Zona 2 (1200 W / 1600 W)
3. Zona 3 (1800 W / 2000 W)
4. Zona 4 (1200 W / 1600 W)
5. Ícone de toque Início/Pausa
6. Toque no ícone de bloqueio para crianças
7. ícone de toque para seleção da Zona 1
8. ícone de toque para seleção da Zona 2
9. Toque no ícone para diminuir a potência/tempo.
10. ícone de toque do temporizador
11. Ícone de toque para aumentar a potência/tempo
12. ícone de toque para seleção da Zona 3
13. ícone de toque para seleção da Zona 4
14. Função Booster do ícone de toque
15. Ícone de toque LIGADO/DESLIGADO

Observação:

As imagens deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente às do produto.

2. ANTES DE UTILIZAR

- Este aparelho vem embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da caixa. Pode guardar a caixa original e outros materiais da embalagem num local seguro para evitar danos no aparelho caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar eliminar a embalagem original, certifique-se de que recicla todos os artigos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em boas condições. Caso alguma peça esteja em falta ou danificada, contacte imediatamente o Serviço de Suporte Técnico oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Produto
- Manual de instruções
- Não retire o número de série do produto, para manter a rastreabilidade adequada do seu equipamento caso necessite de assistência.

3. INSTALAÇÃO

Requisitos de instalação e preparação da bancada

- Corte a bancada de acordo com as dimensões apresentadas na Figura 3.
- Para instalação e utilização, mantenha uma folga mínima de 50 mm em redor da abertura embutida.
- A espessura da bancada deve ser de, pelo menos, 30 mm.
- Utilize material resistente ao calor na bancada para evitar deformações provocadas pela radiação térmica do fogão.

Figuras 3 e 4:

- Dimensões exteriores: C = 590 mm; L = 520 mm.
- Alturas: A = 63 mm; D = 59 mm.
- Dimensões do furo rebaixado: A = 560 mm; B = 490 mm.
- Folga mínima do perímetro: X = 50 mm (mín.).

Ventilação e distâncias de segurança

Figura 5

- Assegure uma ventilação adequada em todos os momentos. Não obstrua as entradas ou saídas de ar.
- Mantenha as distâncias mínimas de ventilação indicadas:

PORTUGUÊS

- A = 50 mm (mín.).
- B = 20 mm (mín.).
- C = Entrada de ar.
- A distância de segurança entre a superfície de cozedura e o armário acima desta deve ser de, pelo menos, 760 mm.

Verificações finais

- Verifique se a placa está devidamente ventilada e se as aberturas de entrada e saída de ar estão desobstruídas.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- A superfície de trabalho é quadrada e nivelada, não existindo elementos estruturais que interfiram com o espaço disponível para instalação.
- A bancada é feita de material resistente ao calor.
- Se a placa de fogão estiver instalada acima de um forno, o forno possui um ventilador de arrefecimento incorporado.
- A instalação estará em conformidade com todos os requisitos e regulamentos aplicáveis de distância/afastamento.
- Um interruptor de desconexão adequado está incorporado na cablagem fixa para permitir a desconexão total da rede, instalado e localizado de acordo com as normas elétricas locais.
- O interruptor de corte é de um tipo homologado e proporciona uma separação de contacto por interrupção de ar de, pelo menos, 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores de fase/energia, se as normas locais permitirem esta variante).
- O interruptor de corte será facilmente acessível ao utilizador assim que a placa for instalada.
- Em caso de dúvida quanto à instalação, devem ser consultadas as autoridades locais e os regulamentos de construção em vigor.
- Nas paredes junto ao fogão são utilizados acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos cerâmicos).

Após instalar a placa, verifique se:

- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do móvel.
- Existe fluxo de ar suficiente da parte exterior do armário até à base do fogão.
- Se a placa de fogão for instalada acima de uma gaveta ou nicho de armário, foi colocada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- O interruptor de corte é de fácil acesso para o utilizador.

Antes de instalar os suportes de fixação:

- Coloque a unidade sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar o material da embalagem como suporte).
- Não aplique força nos comandos do painel de controlo da placa.

Posicionamento dos suportes de fixação:

- Com a unidade colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem como suporte), evite exercer força sobre os comandos do painel.
- Fixe a placa à bancada aparafusando quatro suportes na parte inferior da placa (ver figura 6).
- Ajuste a posição dos suportes para acomodar diferentes espessuras de bancada. Fig. 7

Avisos

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Não tente instalá-la você mesmo.
- Não instale a placa acima de equipamentos de refrigeração, máquinas de lavar loiça ou máquinas de secar roupa.
- Instale a placa de forma a garantir uma dissipação de calor adequada para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a área acima da superfície de trabalho onde o calor se concentra devem ser resistentes ao calor.
- Para evitar danos, as camadas da placa (tipo sanduíche) e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor.
- Este dispositivo só pode ser ligado a uma rede com uma impedância máxima do sistema de 0,427 Ω . Se necessário, consulte a sua empresa de eletricidade para determinar a impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

- A ligação elétrica deve ser feita de acordo com as normas aplicáveis e utilizando um disjuntor unipolar.
- O método de ligação é apresentado na figura abaixo.

Cabo de alimentação e proteção

Figura 8

- Caso o cabo esteja danificado ou necessite de ser substituído, o trabalho deve ser realizado por um técnico de assistência pós-venda com as ferramentas adequadas para evitar acidentes.

PORTUGUÊS

- Se o aparelho estiver ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um interruptor de corte omnipolar com uma separação mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve verificar se a ligação elétrica está correta e em conformidade com as normas de segurança aplicáveis.
- O cabo não deve ser dobrado, apertado ou sujeito a compressão.
- O cabo deve ser verificado periodicamente e só pode ser substituído por pessoal devidamente qualificado.

4. OPERAÇÃO

Utilizando controles de toque

- Os controlos são sensíveis ao toque; não é necessário aplicar pressão.
- Use a polpa do dedo, não a ponta.
- Um sinal sonoro será emitido cada vez que um impulso for registado.
- Mantenha os comandos sempre limpos, secos e livres de quaisquer objetos (como utensílios ou panos). Mesmo uma fina camada de água pode prejudicar o seu funcionamento.

Escolher os utensílios de cozinha certos

- Apenas os utensílios de cozinha ferromagnéticos são adequados para fogões de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na base da panela.
- Teste do íman: Aproxime um íman da base do recipiente. Se ficar firmemente agarrado, o recipiente é adequado para cozinhar por indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque um pouco de água no recipiente que pretende verificar.
 2. Siga os passos descritos em "Inicialização e início da cozedura".
 3. Se o símbolo de não deteção do contentor ( Se o visor não piscar e a água começar a aquecer, o recipiente é adequado.
- Os recipientes feitos dos seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável "puro" não magnético, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica ou barro.

Diâmetro (mm)	Diâmetro mínimo (mm)
160	120
180	140
210	160
280	220
180x175	140

Diâmetro (mm)	Diâmetro mínimo (mm)
180x380	240
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Escolher os utensílios de cozinha certos

- Não utilize utensílios de cozinha com arestas irregulares ou bases curvas.
- Certifique-se de que a base da panela é plana, está completamente assente sobre o vidro e tem o mesmo tamanho da área de cozedura. Centralize sempre a panela na zona de cozedura.
- Levante sempre os recipientes para os retirar do fogão; não os arraste, pois pode riscar o vidro.
- Se a base da panela for apenas parcialmente ferromagnética, apenas a área ferromagnética aquecerá. Isto pode levar a uma distribuição desigual do calor. A parte não ferromagnética pode não atingir uma temperatura suficientemente elevada para cozinhar.
- A área ferromagnética é também reduzida quando o material base contém, por exemplo, alumínio. Isto pode impedir que a panela atinja uma temperatura suficiente ou até mesmo que seja detetada pelo fogão.
- Os materiais utilizados na base das panelas influenciam os resultados da cozedura. A utilização de panelas e frigideiras que distribuem o calor uniformemente (por exemplo, aço inoxidável com base tripla) poupa tempo e energia. Utilize panelas com base plana; uma base irregular pode dificultar a distribuição do calor.

Usando o prato

Início e início da culinária

- Ao ser ligada à energia, a placa emite um sinal sonoro, todos os indicadores acendem durante 1 segundo e depois apagam-se. A placa entra em modo de espera.
1. Toque no ícone Ligar/Desligar. Todos os indicadores apresentarão “-”.
 2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que vai utilizar. Certifique-se de que a base do recipiente e a superfície da área estão limpas e secas.
 3. Toque no ícone de seleção da zona correspondente. O indicador associado a essa zona irá piscar.
 4. Selecione o nível de potência tocando nos ícones de diminuir/aumentar a potência/ tempo. Se não selecionar um nível de potência no espaço de 1 minuto, o fogão desligar-se-á automaticamente e terá de recomeçar a partir do passo 1. Pode alterar o nível de potência a qualquer momento durante a cozedura.

PORTUGUÊS

No final do cozimento

1. Selecione a zona que pretende desligar tocando no ícone de seleção de zona correspondente.
2. Reduza a potência para "0" tocando no ícone de redução de potência/tempo "-" até que o visor mostre "0".
3. Para desligar toda a placa, toque no ícone Ligar/Desligar.

Atenção: Superfícies quentes. O indicador "H" mostra qual a zona de cozedura que ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície arrefecer até uma temperatura segura. Este pode ser utilizado como um recurso de poupança de energia: para aquecer outros utensílios de cozinha, utilize a zona que ainda retém o calor residual.

Função Booster

A função Booster tem uma duração máxima de 5 minutos; após este período, a zona muda automaticamente para o nível 9.

1. Selecione a zona que possui a função Booster tocando no ícone de seleção de zona correspondente.
2. Toque no ícone da função Booster. O indicador de nível de potência para essa zona apresentará "P".

Cancelar Booster

1. Selecione a zona que está no modo Booster.
2. Toque no ícone de diminuir a potência/tempo para cancelar a função Booster.
3. Em seguida, pode ajustar o nível de potência desejado utilizando os ícones "-/+".

Fecho de segurança para crianças

O fecho impede o uso indevido (por exemplo, uma criança ligar as zonas de cozedura). Com o fecho ativado, todos os controlos são desativados, exceto o ícone de toque LIGAR/DESLIGAR e o ícone de toque do fecho infantil.

Para ativar a fechadura

Toque no ícone de bloqueio infantil. O indicador do temporizador irá exibir "LO".

Para desativar o bloqueio

1. Certifique-se de que o fogão está ligado.
2. Toque e mantenha o ícone de bloqueio infantil pressionado durante 3 segundos até que o bloqueio seja cancelado.
3. O prato já está pronto a utilizar.

Aviso

- Se o fogão for desligado enquanto o fecho estiver ativado, ao ser ligado novamente, o fecho ainda estará ativo e deverá ser desativado antes de utilizar o fogão.

aviso de calor residual

- Após um período de funcionamento, pode existir calor residual na(s) área(s). O indicador "H" acenderá para alertar para a presença de uma superfície quente. Não toque nem coloque objetos sensíveis ao calor sobre a área enquanto o indicador "H" estiver aceso. O indicador apagar-se-á quando a superfície atingir uma temperatura segura.

Desligamento automático

- O fogão possui uma função de desligar automático. É ativada quando uma zona de cozedura é esquecida.
- Os tempos de paragem padrão estão indicados na tabela seguinte no manual.

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

Usando o temporizador

- O temporizador pode ser utilizado de duas formas:
 - Como um temporizador (temporizador de minutos): quando chega a zero, não desliga nenhuma zona; apenas emite um sinal acústico.
 - Desligar uma ou mais zonas de cozedura quando o tempo definido tiver decorrido.
- Gama de regulação: até 99 minutos.

Utilizando o temporizador como temporizador (sem selecionar qualquer zona)

1. Certifique-se de que o fogão está ligado. Nota: o temporizador pode ser configurado antes ou depois de as definições da zona de cozedura terem sido finalizadas.
2. Toque no ícone sensível ao toque do cronómetro. "30" aparecerá no visor do cronómetro e o dígito das unidades "0" piscará.
3. Ajuste as unidades tocando no ícone de diminuir potência/tempo "-" ou no ícone de aumentar potência/tempo "+".
4. Toque novamente no ícone do temporizador; o dígito das dezenas "3" irá agora piscar.
5. Ajuste as dezenas com "-" / "+" até obter o tempo pretendido.
6. Assim que o tempo for definido, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor mostra o tempo restante.
7. Quando o tempo terminar, a campainha emitirá um sinal sonoro durante 20 segundos e o indicador do temporizador apresentará "--".

Temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

Temporizador aplicado a uma única zona

1. Toque no ícone de seleção da área que pretende cronometrar.
2. Toque no ícone do temporizador. O visor do temporizador mostrará "30" e o dígito das unidades "0" piscará.
3. Ajuste a hora tocando no ícone de toque para diminuir/aumentar a hora "-" ou no ícone de toque para aumentar/aumentar a hora "+". Premir e manter premido o ícone de toque ajusta a hora em incrementos de 10 minutos.
4. Toque novamente no ícone do temporizador; o dígito das dezenas "3" irá agora piscar.
5. Ajuste utilizando os botões "-" / "+" até atingir o horário pretendido. Coloque a zero os minutos configurados premindo simultaneamente os botões "-" e "+".
6. Após a confirmação da hora, a contagem decrescente inicia-se imediatamente e o visor mostra o tempo restante. Nota: Um ponto vermelho acende junto ao indicador do nível de potência dessa zona para indicar que a zona está selecionada.
7. Quando o temporizador atingir "00", a zona temporizada desligar-se-á automaticamente. As outras zonas continuarão a funcionar se estiverem ligadas.

Temporizador aplicado a várias zonas

1. Quando são programadas várias zonas, os pontos decimais das zonas afetadas permanecem acesos. O visor do temporizador mostra sempre o tempo mais curto. O ponto decimal da zona associada ao menor tempo pisca. Por exemplo, se uma zona estiver definida para 15 minutos e outra para 45 minutos, o visor do temporizador mostrará "15" e o ponto decimal da zona de 15 minutos piscará.
2. Quando o temporizador mais curto expira, esta zona desliga-se. O visor passa então a mostrar o próximo temporizador restante, e o ponto correspondente à zona pisca.

A qualquer momento, toque no ícone de seleção de zona para visualizar o tempo programado no visor do temporizador.

Cancelar temporizador

1. Toque no ícone de seleção da área para a qual pretende cancelar o temporizador.
2. Toque no ícone do temporizador. O indicador do temporizador piscará.
3. Toque no ícone de diminuir a energia/tempo "-" até que o temporizador esteja definido para "00". O temporizador está agora cancelado para essa zona.

Utilizando a função Iniciar/Pausar

1. Prima o ícone de toque Iniciar/Pausar. Todas as zonas de cozedura serão temporariamente interrompidas e os indicadores de zona apresentarão "||".

2. Toque novamente no ícone Iniciar/Pausar para retomar a operação. Todas as zonas voltarão às suas definições anteriores (nível de potência e, se aplicável, temporizador).

Notas de utilização

- A função Iniciar/Pausar pode ser ativada quando uma ou mais zonas estão em funcionamento.
- Se o modo de pausa não for cancelado no prazo de 30 minutos, a placa de indução desligar-se-á automaticamente.

Guia de culinária

Aviso

- Tenha extrema cautela ao fritar, pois o óleo e as gorduras aquecem rapidamente, especialmente quando utiliza a função Booster. A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e as gorduras podem entrar em combustão espontânea, representando um sério risco de incêndio.

dicas de culinária

- Quando a água começar a ferver, reduza a potência.
- Cozinhar com tampa reduz o tempo de cozedura e poupa energia, retendo o calor.
- Minimize a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozedura.
- Comece a cozinhar na potência máxima e, quando a comida estiver quente, reduza a potência.

Cozedura lenta e arroz

- A cozedura em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, por volta dos 85°C, quando surgem bolhas esporádicas à superfície do líquido. É fundamental para sopas saborosas e guisados macios, pois os sabores desenvolvem-se sem cozinhar demasiado os alimentos. Os molhos engrossados com ovo ou farinha também devem ser preparados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas preparações, como a cozedura de arroz por absorção, podem exigir uma potência ligeiramente superior à mínima para garantir que o alimento é cozinhado corretamente dentro do tempo recomendado.

Selando os filetes

- Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de a cozinhar.
- Aqueça bem uma frigideira de fundo grosso.
- Pincele ambos os lados do bife com azeite. Adicione um fio de azeite à frigideira quente e coloque o bife sobre a superfície quente.

PORTUGUÊS

- Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato dependerá da espessura e do ponto de cozedura pretendido: como referência, entre 2 a 8 minutos de cada lado. Pressione ligeiramente o bife para verificar o ponto de cozedura: quanto mais firme, mais cozinhado está.
- Deixe o bife repousar durante alguns minutos num prato aquecido antes de servir, para que os sucos se redistribuam e a carne fique mais tenra.

Fritar

- Escolha um wok de fundo plano ou uma frigideira grande compatível com indução.
- Tenha todos os ingredientes e utensílios à mão. O refogado deve ser rápido; se for cozinhar grandes quantidades, faça-o em várias porções mais pequenas.
- Aqueça rapidamente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de azeite.
- Cozinhe primeiro a carne; reserve e mantenha aquecida.
- Refogue os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, reduza o lume da zona de cozedura, volte a colocar a carne na panela e adicione o molho.
- Mexa delicadamente para que todos os ingredientes aqueçam uniformemente.
- Sirva de imediato.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sujidade do dia-a-dia no vidro (impressões digitais, marcas, restos de comida ou derrames de líquidos que não sejam açúcar)

1. Desligue a placa.
2. Aplique um produto de limpeza específico para placas de vidro/indução quando o vidro ainda estiver morno (não quente).
3. Enxague e seque com um pano limpo ou com papel toalha.
4. Volte a ligar a placa.

Importante

- Com o fogão desligado, o indicador de "superfície quente" não acenderá, mas a zona de cozedura poderá ainda estar demasiado quente. Tenha extrema cautela.
- Esponjas de limpeza muito abrasivas, algumas esponjas de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem riscar o vidro. Verifique sempre o rótulo para garantir que o produto ou a esponja de limpeza são adequados para superfícies de vidro.
- Não deixe qualquer resíduo de produto de limpeza no prato: o vidro pode ficar manchado.

O açúcar quente transborda, derrete e verte sobre o copo.

Retire-os imediatamente com uma espátula plana, uma espátula de pastelaria/faca de paleta ou um raspador de lâmina próprio para placas de cerâmica.

Atenção: A(s) zona(s) de cozedura podem estar muito quentes.

1. Desligue a alimentação da placa através do interruptor de instalação.
2. Com a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30°, arraste o resíduo em direção a uma zona fria do prato.
3. Remova os resíduos com um pano ou toalhetes de papel.
4. Repita os passos 2 a 4 de "Sujidade do dia a dia no vidro".

Importante

- Remova as marcas de derretimento e os resíduos/derrames de açúcar o mais rapidamente possível. Se arrefecerem no vidro, podem ser muito difíceis de remover ou mesmo danificar a superfície de forma permanente.
- Perigo de corte: Quando a tampa de segurança é recolhida, a lâmina raspadora fica extremamente afiada. Utilize com extrema cautela e guarde sempre fora do alcance das crianças.

Derramamentos em controlos sensíveis ao toque

1. Desligue a placa.
2. Absorva o líquido derramado.
3. Limpe a área de controlo por toque com uma esponja ou pano limpo e ligeiramente húmido.
4. Seque completamente a área com papel toalha.
5. Volte a ligar a placa.

Importante

- O fogão pode emitir um sinal sonoro e desligar, e os controlos sensíveis ao toque podem ficar inoperacionais enquanto houver líquido sobre eles. Certifique-se de que seca completamente a área dos controlos sensíveis ao toque antes de ligar novamente o fogão.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Ações recomendadas
A placa não liga.	Não há fornecimento de eletricidade.	Verifique se o fogão está ligado à tomada e se o interruptor/circuito de alimentação está ligado. Verifique se existe alguma falha de energia na residência ou na zona. Se o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os controlos de toque não respondem.	Os comandos estão bloqueados (fecho de segurança para crianças).	Desbloqueie os controlos. Consulte a opção Bloqueio para Crianças.
Os controlos sensíveis ao toque são difíceis de operar.	Há humidade/líquido nos controlos ou está a tocá-los com a ponta do dedo.	Seque completamente o painel de controlo sensível ao toque e toque nos ícones com a ponta do dedo.
O vidro fica riscado.	Utensílios de cozinha com base rugosa ou utilização de esponjas de aço/ produtos abrasivos.	Utilize painéis e frigideiras com fundo liso e plano. Evite produtos/utensílios abrasivos.
Algumas painéis/ frigideiras produzem estalidos ou ruídos de clique.	Construção dos utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram).	Comportamento normal dos utensílios de cozinha; não indica falha do aparelho.
Zumbido baixo com níveis de potência elevados	Típico da tecnologia de indução.	Normal; o ruído diminui ou desaparece quando o nível de potência é reduzido.
É possível ouvir o ruído da ventoinha mesmo após o desligar da placa.	A ventoinha de refrigeração é ativada para proteger os componentes eletrónicos e pode continuar a funcionar mesmo após o desligamento do aparelho.	Normal; nenhuma intervenção necessária. Não desligue a alimentação no interruptor da parede enquanto o ventilador estiver a funcionar.

Problema	Possível causa	Ações recomendadas
Os recipientes não aquecem e o símbolo aparece.  no visor	Recipiente inadequado para indução, demasiado pequeno ou mal centrado.	Utilize painéis compatíveis com indução. Centralize a panela e ajuste o diâmetro ao fogão. Consulte a secção "Como escolher as painéis certas".
A placa de fogão ou uma zona desliga-se inesperadamente, emite um sinal sonoro e aparece um código de erro (alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador).	Falha técnica.	Anote o código (letras e números), desligue a alimentação no interruptor de instalação e contacte um técnico qualificado.

Visualização e inspeção de avarias

Caso seja detectada alguma anomalia, a placa de indução entra automaticamente em modo de protecção e apresenta o código correspondente:

Código	Possíveis causas	Pendência
E3 / E7	Falha no sensor de temperatura.	Por favor contacte o Serviço de Suporte Técnico oficial da Cecotec.
E5	Protecção contra o sobreaquecimento do vidro cerâmico.	Desligue a alimentação da tomada e volte a ligá-la; ligue o fogão passados 30 minutos.
E4 / E6	Falha no sensor de temperatura IGBT.	Por favor contacte o Serviço de Suporte Técnico oficial da Cecotec.
E1 / E2	Tensão de alimentação anormal.	Verifique se a alimentação elétrica está correta. Ligue o fogão quando a alimentação elétrica estiver normal.
É	Falha na placa eletrónica (PCBA).	Por favor contacte o Serviço de Suporte Técnico oficial da Cecotec.
E	Protecção contra derrame/transbordamento.	Seque a água da superfície e reinicie.

PORTUGUÊS

Notas de segurança

- Os códigos acima correspondem aos erros mais comuns.
- Não desmonte o aparelho. A manipulação interna por pessoal não qualificado pode causar danos graves ou riscos. Contacte uma assistência técnica autorizada.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_122360

Modelos: Bolero Squad I 3000Eco

Zonas de cozedura: 3 zonas

Potência elétrica instalada: 6600 W

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50-60 Hz

Zona de Cozedura 1 > Potência Nominal / Potência "Booster" (W): 1800/2000

Zona de Cozedura 2 > Potência Nominal / Potência "Booster" (W): 1200/1600

Zona de Cozedura 3 > Potência Nominal / Potência "Booster" (W): 2600/3000

Dimensões do produto:

Consumo de energia da placa de indução calculado por kg (placa EC): 183,85

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		EU01_122360	
Tipo de fogão		Elétrico	
Número de seletores para as zonas de cozedura e/ou placas de fogão		3	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas de fogão sólidas)		Placa radiante	

Zonas (áreas) de cozinha	Diâmetro da zona de cozedura / área (mm)	Diâmetro dos utensílios de cozinha (mm)	Quantidade de água m cw (g)	Consumo de energia do teste E cw (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (cozedura elétrica EC) (Wh/kg)
1	180	80 minutos	1500	271,49	180,99
2	160	80 minutos	1030	196,61	190,88
3	280	80 minutos	4240	761,97	179,70

O consumo de energia no modo "desligado" é de 0,3 W, calculado de acordo com as orientações da norma EN 50564:2011 e dos regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Isto é conseguido ligando o aparelho à rede elétrica sem executar qualquer função. O interruptor/controlador do aparelho está na posição "desligado".

IMPORTANTE: Os valores indicados foram obtidos em ambiente laboratorial, de acordo com as normas aplicáveis. Estes valores podem variar consoante as condições ambientais e o uso do refrigerador termoelétrico.

Referências: EU01_122361

Modelos: Bolero Squad I 4000Eco

Zonas de cozedura: 4 zonas

Potência elétrica instalada: 7200W

Voltagem: 220-240V~

Frequência: 50-60Hz

Zona de Cozedura 1 > Potência Nominal / Potência "Booster" (W): 1800/2000

Zona de Cozedura 2 > Potência Nominal / Potência "Booster" (W): 1200/1600

Zona de Cozedura 3 > Potência Nominal / Potência "Booster" (W): 1800/2000

Zona de cozedura 4 > Potência nominal / Potência "Booster" (W): 1200/1600

Dimensões do produto:

Consumo de energia da placa de indução calculado por kg (placa EC): 182,45

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		EU01_122361	
Tipo de fogão		Elétrico	
Número de seletores para as zonas de cozedura e/ou placas de fogão		4	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozedura por indução, zonas de cozedura radiante, placas de fogão sólidas)		Placa radiante	

Zonas (áreas) de cozinha	Diâmetro da zona de cozedura / área (mm)	Diâmetro dos utensílios de cozinha (mm)	Quantidade de água m cw (g)	Consumo de energia do teste E cw (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (cozedura elétrica EC) (Wh/kg)
1	180	80 minutos	1500	278,45	185,63
2	160	80 minutos	1500	273,94	182,62

PORTUGUÊS

Zonas (áreas) de cozinha	Diâmetro da zona de cozedura / área (mm)	Diâmetro dos utensílios de cozinha (mm)	Quantidade de água m cw (g)	Consumo de energia do teste E cw (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (cozedura elétrica EC) (Wh/kg)
3	180	80 minutos	2050	366,72	178,88
4	160	80 minutos	1030	188,16	182,67

O consumo de energia no modo “desligado” é de 0,3 W, calculado de acordo com as orientações da norma EN 50564:2011 e dos regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Isto é conseguido ligando o aparelho à rede elétrica sem executar qualquer função. O interruptor/controlador do aparelho está na posição “desligado”.

IMPORTANTE: Os valores indicados foram obtidos em ambiente laboratorial, de acordo com as normas aplicáveis. Estes valores podem variar consoante as condições ambientais e o uso do refrigerador termoelétrico.

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

8. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com as normas aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, deverá retirar as baterias e levá-las para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

 Para obter informações detalhadas sobre a forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as respetivas baterias, o consumidor deverá contactar as autoridades locais.

Pode encontrar informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua respetiva sinalética no nosso site.

A adesão às orientações acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. GARANTIA E SAT

Cecotec responderá ao utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto, nos termos, condições e prazos estabelecidos pela legislação aplicável.

Recomenda-se que as reparações sejam realizadas por pessoal especializado.

Se detetar algum problema com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o serviço oficial de assistência técnica da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

10. DIREITOS DE AUTOR

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

11. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

CE Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes da legislação aplicável da União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto integral da Declaração de Conformidade da UE pode ser consultado no seguinte endereço eletrónico: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

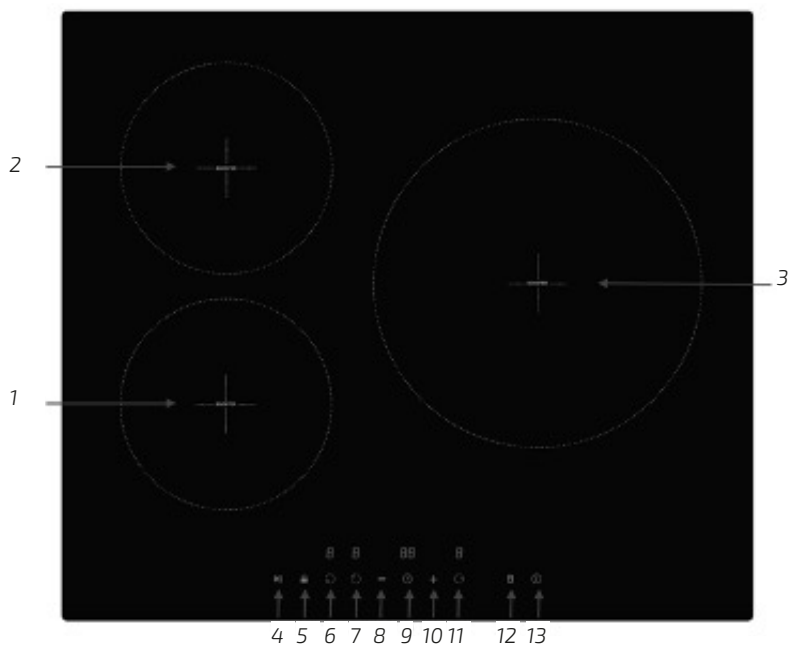


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 1

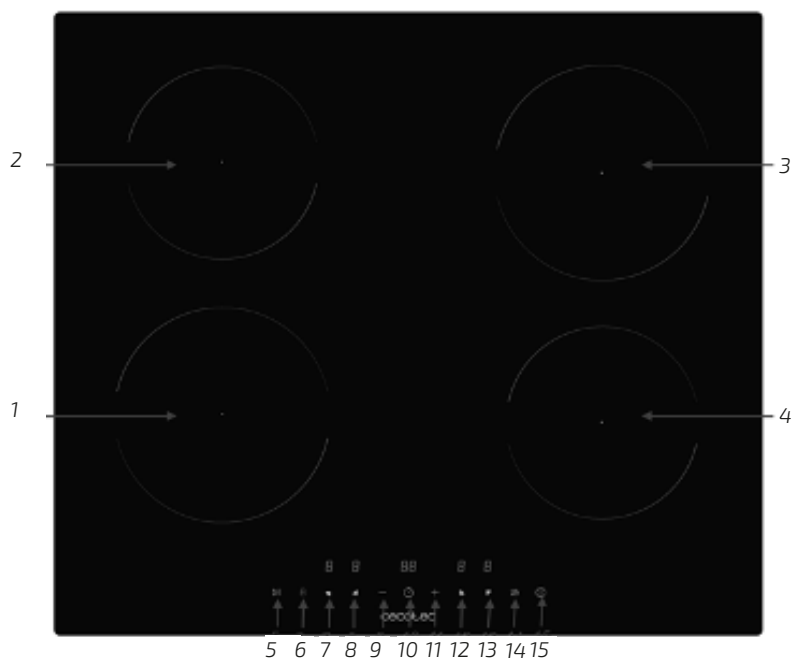


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 2

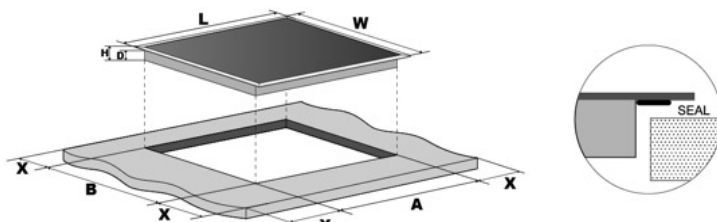


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

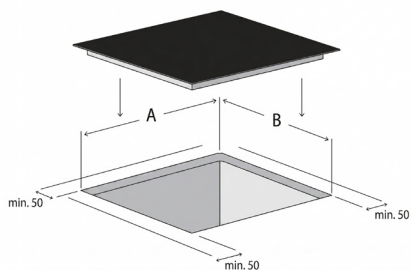


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

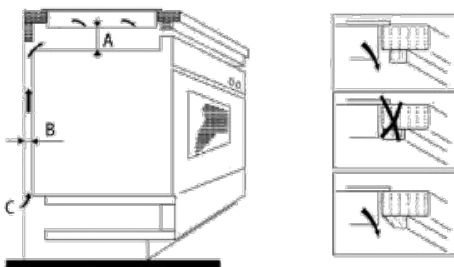


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

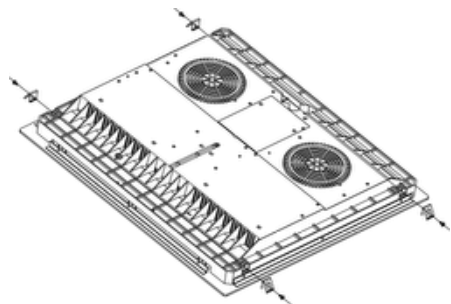


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

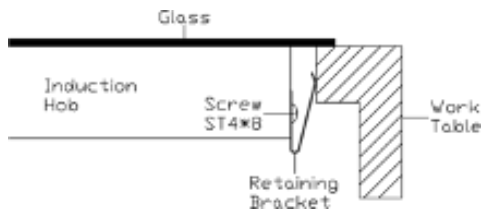


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

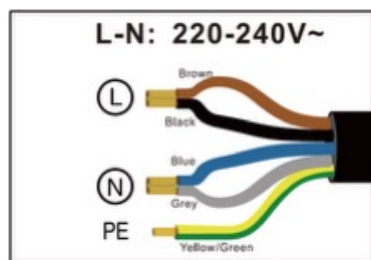
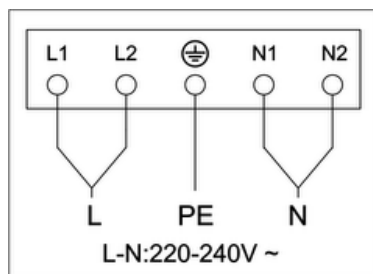


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.8

www.cecotec.es

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

SF01260526

