

cecotec

BOLERO SQUAD I 3200

Placa de inducción/Induction hob



bolero

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	13
Sicherheitshinweise	18
Istruzioni di sicurezza	23
Instruções de segurança	28
Veiligheidsvoorschriften	33
Instrukcje bezpieczeństwa	38
Bezpečnostní pokyny	43

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	47
2. Antes de usar	47
3. Funcionamiento	48
4. Limpieza y mantenimiento	60
5. Resolución de problemas	62
6. Especificaciones técnicas	64
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	65
8. Garantía y SAT	65
9. Copyright	65

INDEX

1. Parts and components	66
2. Before use	66
3. Operation	67
4. Cleaning and maintenance	78
5. Troubleshooting	79
6. Technical specifications	81
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	82
8. Technical support and warranty	82
9. Copyright	83

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	84
2. Avant utilisation	84
3. Fonctionnement	86
4. Nettoyage et entretien	97
5. Résolution de problèmes	99
6. Spécifications techniques	101
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	102
8. Garantie et SAV	102
9. Copyright	102

INHALT

1. Teile und Komponenten	103
2. Vor dem Gebrauch	103
3. Bedienung	104
4. Reinigung und Wartung	116
5. Problembehebung	118
6. Technische Spezifikationen	120

7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	121
8. Garantie und Kundendienst	121
9. Copyright	122

INDICE

1. Parti e componenti	123
2. Primo uso	123
3. Funzionamento	125
4. Pulizia e manutenzione	136
5. Risoluzione dei problemi	138
6. Specifiche tecniche	140
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	141
8. Garanzia e supporto tecnico	141
9. Copyright	142

ÍNDICE

1. Peças e componentes	143
2. Antes de usar	143
3. Funcionamento	145
4. Limpeza e manutenção	156
5. Resolução de problemas	157
6. Especificações técnicas	159
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	160
8. Garantia e SAT	160
9. Copyright	161

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	162
2. Vóór u het apparaat gebruikt	162
3. Werking	163
4. Schoonmaak en onderhoud	175
5. Probleemoplossing	176
6. Technische specificaties	178
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	179
8. Garantie en technische ondersteuning	179
9. Copyright	180

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	181
2. Przed użyciem	181
3. Funkcjonowanie	182
4. Czyszczenie i konserwacja	194
5. Rozwiązywanie problemów	195
6. Dane techniczne	198
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	199
8. Gwarancja i Serwis techniczny	199
9. Copyright	199

OBSAH

1. Díly a součásti	200
2. Před použitím	200
3. Provoz	201
4. Čištění a údržba	212
5. Řešení problémů	213
6. Technické specifikace	216
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	216
8. Záruka a technický servis	217
9. Copyright	217

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Es recomendable que la instalación y conexión del aparato sean realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- ADVERTENCIA: si la superficie está resquebrajada, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- Durante el uso el aparato se pone caliente. Evite tocar los elementos calefactores situados en el interior.
- ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
- No realice la limpieza de este aparato a vapor.
- Los objetos metálicos tales como, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.
- Después del uso, pare el funcionamiento de la placa mediante su dispositivo de control y no mediante el detector de recipientes.
- Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.

- **ADVERTENCIA:** cocinar sin vigilancia sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir el fuego con agua, debe desconectar el aparato y cubrir las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- **PRECAUCIÓN:** el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado debe ser vigilado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** peligro de fuego. No coloque objetos sobre la superficie de cocinado.
- **ADVERTENCIA:** use solo las protecciones de placas diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de placas incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal cerámico.
- No modifique el aparato de ninguna forma.
- La placa de inducción no se puede utilizar como superficie de apoyo o de trabajo.

- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Apague las zonas de calentamiento después del uso.
- Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el cristal o los utensilios de cocina calientes.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) no deben colocarse cerca del aparato conectado.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.
- Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el cristal cerámico.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal cerámico.
- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el panel vitrocerámico.
- No golpee los bordes de la placa con los utensilios de cocina.
- Asegúrese de que el aparato está suficientemente ventilado según estas instrucciones.
- No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa de inducción.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden provocar roturas u otras alteraciones en el panel vitrocerámico por enfriamiento:

encienda el aparato y sáquelos inmediatamente de la zona de cocción (tenga cuidado de no quemarse).

- No coloque nunca recipientes calientes sobre el panel de control.
- Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato es lo suficientemente grande (2 cm). Esto es esencial para garantizar una correcta ventilación.
- No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de inducción. Los cajones y su contenido deben ser termorresistentes.
- Precauciones en caso de avería: si detecta una avería, apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica.
- La reparación del aparato la han de realizar profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta.
- Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre la zona de cocción. El fondo de los utensilios de cocina debe cubrir lo más posible la zona de cocción.
- El campo magnético del aparato puede alterar el funcionamiento de marcapasos cardíacos. Para más información, acuda a la tienda donde ha comprado el producto o consulte con un médico. Estos dispositivos deben cumplir con la Directiva 90/385/CEE del Consejo de la UE del 20 de junio de 1990 y con las EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- No use recipientes de aluminio o de material sintético para evitar que se fundan por el calor residual de las zonas de cocción.
- NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.

- USAR UN UTENSILIO DE COCINA DE MALA CALIDAD O CUALQUIER ADAPTADOR DE INDUCCIÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA NO MAGNÉTICOS SUPONE UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. CECOTEC NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS EN LA PLACA DE INDUCCIÓN Y/O SU ENTORNO.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- It is recommended that the installation and connection of the appliance be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- **WARNING:** if the surface is cracked, unplug the appliance to avoid electric shock.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** the appliance and its accessible parts may heat up during use. Avoid touching the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not steam-clean the appliance.
- Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the surface of the hob, as they may become hot.
- Stop operation of the hob by means of its control device and not by means of the container detector after use.
- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may cause a fire. **NEVER** try to extinguish the fire with water. You must switch off the appliance and

- cover the flames with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- CAUTION: always supervise the cooking process. Constantly monitor short cooking processes.
 - WARNING: risk of fire. Do not place objects on the hob surface.
 - WARNING: only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
 - The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
 - This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
 - Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
 - Do not modify the appliance in any way.
 - The induction hob cannot be used as a support or work surface.
 - The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
 - Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
 - Turn off the cooking zones after use.
 - Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avoid fire.
 - Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.

- Make sure that no cords of any fixed or mobile appliance touch the glass or hot cookware.
- Magnetic objects (credit cards, calculators, etc.) must not be placed near the appliance when plugged in.
- Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic-glass panel.
- Avoid hitting the edges of the hob with cookware.
- Ensure that the appliance is sufficiently ventilated in accordance with these instructions.
- Do not place or leave empty cookware on the induction hob.
- Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking zones. These may cause breakage or other damage to the ceramic-glass panel due to cooling: switch on the appliance and remove them from the cooking zone immediately (being careful not to burn yourself).
- Never place hot containers on the control panel.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.
- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer under the induction hob. Drawers and their contents must be heat resistant.
- 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 zone as possible.
- The magnetic field of the appliance may affect the operation of pacemakers. For further information, please contact the purchase store or refer to a doctor. These devices must comply with EU Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 and with EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Do not use aluminium or synthetic containers to prevent them from melting due to the residual heat of the cooking zones.
- NEVER try to put out the fire with water. Turn off the appliance and smother the flame with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- USING POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. CECOTEC IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE INDUCTION HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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.
- AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pendant utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la plaque à induction à travers son dispositif de contrôle et non à travers le détecteur d'ustensiles de cuisson.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- **AVERTISSEMENT** : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur la plaque à induction.
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez que des protections de plaque conçues par le fabricant ou indiquées comme appropriées par le fabricant dans le manuel d'instructions ou des protections de plaque fournies avec l'appareil. L'utilisation d'une protection inappropriée peut provoquer des dommages.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants du verre céramique.

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

- Le sucre, les matériaux synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson. Ceux-ci peuvent provoquer des ruptures ou d'autres dommages au panneau en vitrocéramique en raison du refroidissement : allumez l'appareil et retirez-les immédiatement du foyer (faites attention à ne pas vous brûler).
- Ne posez jamais de récipients chauds sur le panneau de contrôle.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Cela est essentiel pour assurer une bonne ventilation.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir situé sous la plaque à induction. Les tiroirs et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.
- Précautions à prendre en cas de défaut : si vous détectez un défaut, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veillez toujours à ce que l'ustensile de cuisson soit bien centré sur le foyer. La partie inférieure de l'ustensile de cuisson doit couvrir la plus grande partie possible du foyer.
- Le champ magnétique de l'appareil peut altérer le fonctionnement des stimulateurs cardiaques. Pour plus d'informations, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le produit ou consulter un médecin. Ces appareils doivent être conformes à la directive 90/385/CEE du Conseil de l'UE du 20 juin 1990 et aux normes EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

- N'utilisez pas de récipients en aluminium ou en matière synthétique pour éviter qu'ils ne fondent à cause de la chaleur résiduelle des foyers.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- L'UTILISATION D'UN USTENSILE DE CUISSON DE MAUVAISE QUALITÉ OU D'UN ADAPTATEUR D'INDUCTION POUR UN USTENSILE DE CUISSON NON MAGNÉTIQUE CONSTITUE UN NON-RESPECT DE LA GARANTIE. CECOTEC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À LA PLAQUE À INDUCTION ET/OU À SON ENVIRONNEMENT.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Es wird empfohlen, die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Topfmelder aus.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen

Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Induktionskochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Es besteht Brandgefahr. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.

- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.
- Das Induktionskochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochbereiche nach Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Drähte von fest installierten oder mobilen Geräten das Glas oder das heiße Kochgeschirr berühren.
- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.) dürfen nicht in die Nähe des angeschlossenen Geräts gebracht werden.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit abgenutzten oder beschädigten Böden können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände jeglicher Größe auf die Glaskeramikplatte fallen zu lassen.
- Stoßen Sie nicht mit dem Kochgeschirr an die Kanten des Kochfeldes.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät entsprechend dieser Anleitung ausreichend belüftet wird.
- Stellen oder lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld stehen.

- Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den Kochstellen in Berührung kommen. Diese können durch die Abkühlung zu Bruch oder anderen Schäden an der Glaskeramikplatte führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie sie sofort von der Kochfläche (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).
- Stellen Sie niemals heiße Behälter auf das Bedienfeld.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Geräts groß genug ist (2 cm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Induktionskochfeld auf. Die Schubladen und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.
- Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Störung: Wenn Sie eine Störung feststellen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochfläche steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen möglichst großen Teil der Kochfläche abdecken.
- Das Magnetfeld des Geräts kann die Funktion von Herzschrittmachern beeinträchtigen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, oder konsultieren Sie einen Arzt. Diese Geräte müssen der EU-Richtlinie 90/385/EWG des Rates vom 20. Juni 1990 und EN 45502-2-1, EN 45502-2-2 entsprechen.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- È consigliabile che l'installazione e il collegamento dell'apparecchio siano eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori d'installazione o collegamento.
- L'apparecchio deve essere ben installato in un mobile da cucina e un piano di lavoro da cucina adatto e approvato all'uso.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- **ATTENZIONE:** se la superficie è incrinata, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. 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 vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Interrompere il funzionamento del piano cottura utilizzando l'apposito dispositivo di controllo e non il rilevatore di contenitori.

- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con, p. es., una coperta antincendio o un coperchio antincendio.
- **ATTENZIONE:** sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- **ATTENZIONE:** rischio d'incendio. Non collocare oggetti sulla superficie di cottura.
- **ATTENZIONE:** utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.
- Non modificare l'apparecchio in nessun modo.
- Il piano cottura a induzione non può essere utilizzato come superficie d'appoggio.

- L'apparecchio deve essere collegato a terra secondo le norme locali.
- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Fare attenzione alla cottura di cibi molto grassi od oleosi per evitare incendi.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicursi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi il vetro o utensili di cottura (pentole, padelle, ecc.) caldi.
- Mantenere oggetti magnetici come carte di credito, calcolatrici, ecc. lontani dall'apparecchio collegato.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Gli utensili di cottura con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- 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.
- Assicursi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Non collocare né lasciare utensili di cottura vuoti sul piano cottura a induzione.
- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Ciò aiuterà a evitare rotture o altri danni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico. Spegnerle l'apparecchio e rimuovere

immediatamente gli utensili dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).

- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Se sotto l'apparecchio da incasso è presente un cassetto, accertarsi che ci sia sufficiente spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio (almeno 2 cm). Ciò è essenziale a garantire una ventilazione appropriata.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (p. es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I cassetti e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- 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 degli utensili di cottura deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Il campo magnetico dell'apparecchio può alterare il funzionamento di pacemaker. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al negozio d'acquisto o consultare un medico. Questi dispositivi devono essere conformi alla Direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'UE del 20 giugno 1990 e alle direttive EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o sintetici per evitare che si sciolgano a causa del calore residuo delle zone di cottura.
- Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, p. es., con un coperchio o una coperta antincendio.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Recomenda-se que a instalação e ligação do aparelho seja efetuada por especialistas autorizados. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- ADVERTÊNCIA: se a superfície está danificada, desconete o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nos elementos de aquecimento no interior.
- ADVERTÊNCIA: o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não realize a limpeza de este aparelho a vapor.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.
- Após a utilização, detenha o funcionamento da placa utilizando o painel de controlo e não utilizando o detetor de recipientes.

- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância numa placa gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e pode causar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre a superfície de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: use apenas as proteções de placas desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas como adequadas nas instruções de uso ou as proteções de placas incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de modo algum.

- A placa de indução não pode ser utilizada como superfície de suporte ou de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Desligue as zonas de cozedura após o uso.
- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.
- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho ligado.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Os utensílios de cozinha com fundos desgastado ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o painel vitrocerâmico.
- Não bata nas extremidades da placa com utensílios de cozinha.
- Certifique-se de que o aparelho é suficientemente ventilado de acordo com estas instruções.
- Não coloque ou deixe utensílios de cozinha vazios sobre a placa de indução.

- O açúcar, os materiais sintéticos ou as folhas de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem causar ruturas ou outros danos no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-o imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Se houver uma gaveta debaixo do aparelho encastrado, certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para assegurar uma ventilação adequada.
- Não armazene nunca objetos inflamáveis (ex. aerossóis) na gaveta que esteja debaixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir a zona de cozedura o máximo possível.
- O campo magnético do aparelho pode alterar o funcionamento dos pacemakers cardíacos. Para mais informações, contacte a loja onde adquiriu o produto ou consulte um médico. Estes dispositivos devem cumprir a Diretiva 90/385/CEE do Conselho da UE de 20 de Junho de 1990 e as normas EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

- Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos para os impedir de derreter devido ao calor residual das zonas de cozedura.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e cobre a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- A UTILIZAÇÃO DE UM UNTESÍLIO DE COZINHA DE MÁ QUALIDADE OU QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS CONSTITUI UMA INCUMPRIMENTO DA GARANTIA. A CECOTEC NÃO É RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO CAUSADO À PLACA DE INDUÇÃO E/OU AO SEU AMBIENTE.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Het wordt aanbevolen de installatie en aansluiting van het apparaat door erkende specialisten te laten uitvoeren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.
- Het apparaat moet op de juiste wijze worden gemonteerd en geïnstalleerd in een geschikt en goedgekeurd keukenblok en werkblad.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u de stekker uit het stopcontact halen om de kans op elektrische schokken te vermijden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen binnenin niet aan.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen ervan kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat niet met stoom reinigen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- Stop na gebruik de werking van de kookplaat door middel van het bedieningsapparaat en niet door middel van de containerdetector.

- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een vette of geoliede kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** het vuur te blussen met water, u moet het apparaat uitschakelen en de vlammen bedekken, bijv. met een deksel of een branddeken.
- **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar. Plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen plaatbeschermers die ontworpen zijn door de fabrikant van de keukenmachine of die door de fabrikant van de machine in de gebruiksaanwijzing of in de machine zelf als geschikt worden aangeduid. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Wijzig het apparaat op geen enkele manier.

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

keramische paneel veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).

- Plaats nooit hete containers op het bedieningspaneel.
- Als zich onder het inbouwapparaat een lade bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de inductiekookplaat. De laden en hun inhoud moeten hittebestendig zijn.
- Voorzorgsmaatregelen in geval van een storing: als u een storing constateert, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Zorg er altijd voor dat het keukengerei goed gecentreerd is op de kookzone. De bodem van het keukengerei moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Het magnetische veld van het apparaat kan de werking van pacemakers beïnvloeden. Neem voor meer informatie contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht of raadpleeg een arts. Deze apparaten moeten voldoen aan EU-Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van 20 juni 1990 en aan EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Gebruik geen aluminium of kunststof bakjes om te voorkomen dat deze smelten door de restwarmte van de kookzones.
- Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het toestel uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of een branddeken.

- HET GEBRUIK VAN KEUKENGEREI VAN SLECHTE KWALITEIT OF EEN INDUCTIEADAPTER VOOR NIET-MAGNETISCH KEUKENGEREI IS EEN INBREUK OP DE GARANTIE. CECOTEC IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE AAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT EN/OF DE OMGEVING ERVAN.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Zaleca się, aby instalacji i podłączenia urządzenia dokonali uprawnieni specjaliści. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami instalacji lub podłączenia.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w szafce kuchennej oraz na odpowiednim i zgodnym stole roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Unikaj dotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Unikaj dotykania elementów grzewczych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie nie nadaje się do czyszczenia go parą wodną.
- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po użyciu zatrzymaj pracę płyty za pomocą urządzenia sterującego, a nie poprzez czujnik garnka.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przygotowywanie jedzenia na oleju lub innym tłuszczu bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. **NIGDY** nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomienie, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** proces gotowania musi być nadzorowany. Podczas gotowania należy być cały czas uważnym.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie ogniem. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- **OSTRZEŻENIE:** stosować wyłącznie zabezpieczenia płyty kuchennej zaprojektowane przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazane przez producenta urządzenia jako odpowiednie w instrukcji obsługi lub zabezpieczenia wbudowane w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.
- Urządzenia nie należy instalować za drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Usuń etykiety i naklejki z ceramiki.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyty grzewczej nie można używać jako powierzchni do opierania się lub pracy.

- Urządzenie musi być uziemione w zgodzie z lokalnymi normami.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarkach lub suszarkach, aby zapobiec uszkodzeniu poprzez parę wodną.
- Wyłącz strefy gotowania po zakończeniu gotowania.
- Aby zapobiec pożarom, gotuj z ostrożnością tłuste i oleiste potrawy.
- Uważaj, aby się nie poparzyć podczas używania urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie dotyczą szkła ani gorących garnków kuchennych.
- Przedmiotów magnetycznych (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp.) nie należy umieszczać w pobliżu podłączonego urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ochronną szmatką lub prześcieradłem, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.
- Garnki ze zużyтым lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Unikaj upadania przedmiotów jakiegokolwiek wielkości na szklany panel ceramiczny.
- Nie uderzaj garnkami o krawędzie płyty kuchennej.
- Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie stawiaj pustych garnków na płycie.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzewczymi. Mogą one spowodować pęknięcia lub inne zmiany w panelu ze szkła ceramicznego po wystygnięciu: włóż urządzenie i natychmiast zdejmij je z pola grzeijnego (uwaga, aby się nie

- poparzyć).
- Nigdy nie umieszczaj gorących pojemników na panelu sterowania.
 - Jeśli pod urządzeniem do zabudowy znajduje się szuflada, należy upewnić się, że przestrzeń między zawartością szuflady a dnem urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia właściwej wentylacji.
 - Nigdy nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą indukcyjną. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.
 - Środki ostrożności w przypadku awarii: Jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
 - Sprzęt musi być naprawiany przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
 - Zawsze upewnij się, że garnki są ustawione centralnie na polu grzewczym. Dno danego garnka powinno w jak największym stopniu zakrywać obszar gotowania.
 - Pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie rozruszników serca. Aby uzyskać więcej informacji, udaj się do sklepu, w którym został zakupiony produkt lub skonsultuj się z lekarzem. Urządzenia te muszą być zgodne z dyrektywą 90/385/CEE Rady UE z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normami EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
 - Nie używaj aluminiowych pojemników lub wykonanych z tworzywa sztucznego, aby nie uległy topieniu się pod wpływem ciepła resztkowego danej strefy gotowania.
 - NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i przykryj płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

- UŻYWANIE GARNKÓW ZŁEJ JAKOŚCI LUB JAKIKOLWIEK ZASILACZ INDUKCYJNY DO GARNKÓW NIEMAGNETYCZNYCH JEST NARUSZENIEM GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Doporučuje se, aby instalaci a připojení zařízení provedli autorizovaní odborníci. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené chybou při instalaci nebo připojení.
- Spotřebič musí být řádně namontován a instalován do vhodné a schválené kuchyňské linky a pracovní desky.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se topných těles umístěných uvnitř.
- **VAROVÁNÍ:** spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Nedotýkejte se topných těles. Děti do 8 let by měly být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič nečistěte párou.
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože by se mohly zahřát.
- Po použití zastavte provoz varné desky prostřednictvím ovládacího zařízení, nikoli pomocí detektoru pánve.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, musíte spotřebič odpojit ze zásuvky a plameny přikrýt například pokličkou nebo hasicí dekou.

- UPOZORNĚNÍ: Proces vaření musí být pod dohledem. Proces vaření musí být nepřetržitě kontrolován.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru. Nepokládejte předměty na varnou plochu.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze chrániče varné desky navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v návodu k použití nebo chrániče varné desky zabudované ve spotřebiči. Použití nevhodných ochranných zařízení může způsobit nehody.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Odstraňte všechny štítky a nálepky z keramického skla.
- Spotřebič žádným způsobem neupravujte.
- Indukční varnou desku nelze použít jako podložku nebo pracovní plochu.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Nepokládejte spotřebič na myčku nebo sušičku, aby nedošlo k poškození párou.
- Po použití vypněte topné zóny.
- Sledujte vaření velmi mastných nebo olejnatých jídel, abyste předešli požáru.

- Dávejte pozor, abyste se při používání nebo po použití spotřebiče nepopálili.
- Dbejte na to, aby se žádné kabely od pevných nebo mobilních spotřebičů nedotýkaly skla nebo horkého nádobí.
- Magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky apod.) se nesmí nacházet v blízkosti připojeného spotřebiče.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem nebo ochrannou fólií, aby nedošlo k přehřátí a požáru.
- Nádobí s opotřebovaným nebo poškozeným dnem může poškodit keramické sklo.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramický panel.
- Nenarážejte nádobím do okrajů varné desky.
- Zajistěte dostatečné větrání zařízení podle tohoto návodu.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné nádobí na indukční varné desce.
- Cukr, syntetické materiály nebo hliníková fólie nesmí přijít do kontaktu s topnými zónami. Ty mohou způsobit praskliny nebo jiné změny na sklokeramickém panelu v důsledku chlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je vyjměte z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Pokud je pod vestavným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že prostor mezi obsahem zásuvky a spodní částí spotřebiče je dostatečně velký (2 cm). To je nezbytné pro zajištění správné ventilace.
- Nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. aerosoly) do zásuvky pod indukční varnou deskou. Zásuvky a jejich obsah musí být tepelně odolné.

- Opatření v případě poruchy: Pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte napájení.
- Opravu zařízení musí provádět kvalifikovaní odborníci. Nepokoušejte se přístroj opravit sami.
- Vždy se ujistěte, že je nádobí uprostřed varné zóny. Dno nádobí by mělo pokrývat co největší část varné zóny.
- Magnetické pole spotřebiče může ovlivňovat funkci kardiostimulátorů. Další informace získáte v obchodě, kde jste výrobek zakoupili, nebo se poradte s lékařem. Tato zařízení musí vyhovovat směrnici 90/385/CEE Rady EU ze dne 20. června 1990 a normám EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Nepoužívejte hliníkové nebo syntetické nádoby, aby se neroztavily v důsledku zbytkového tepla z varných zón.
- NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, spotřebič vypněte a plamen zakryjte např. poklicí nebo hasicí dekou.
- POUŽITÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ NEBO INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ JE PORUŠENÍM ZÁRUKY. SPOLEČNOST CECOTEC NENESE ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE A/NEBO JEJÍM BLÍZKÉM OKOLÍ.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Placa de inducción Fig. 1

- 1- Zona 2100 W Max
- 2- Zona 1500 W Max
- 3- Zona 3600 W Max
- 4- Panel de control

Panel de control Fig.2

1. Encendido/Apagado
2. Bloqueo para niños
3. Control deslizante del nivel de potencia
4. Función Boost
5. Temporizador
6. Iniciar/Pausar
7. Zonas de cocción
8. Mantener caliente
9. Pantalla del temporizador

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Información sobre la cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. La placa de inducción funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el utensilio de cocina, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie del cristal. El cristal se calienta porque el utensilio de cocina está caliente.

Escoger utensilios de cocina adecuados

- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para la cocina de inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo del utensilio de cocina.
- Puede comprobar si su utensilio de cocina es adecuado mediante una prueba de imanes. Mueve un imán hacia la base del utensilio de cocina. Si se queda pegado o el utensilio lo atrae, significa que este último es compatible con la placa de inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Vierta un poco de agua en el utensilio de cocina que quiere comprobar.
 2. Siga los pasos indicados en ' Uso de la placa de inducción'.
 3. Si **U** no aparece en la pantalla parpadeando y el agua se calienta, el utensilio de cocina es adecuado.
- Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

Tamaño de la zona de cocción (diámetro/mm)	Tamaño mínimo del utensilio de cocina (diámetro/mm)
160	120
180	140
300	140

Los utensilios de cocina deben colocarse exactamente en el centro de la zona de cocción.

- En algunas zonas de cocción existe un diámetro interior con un contorno más claro que recomienda al usuario cambiar a una zona de cocción más pequeña, si dispone de ella, con un utensilio de menor diámetro. Así se obtiene un rendimiento y una eficacia óptimos. No obstante, puede utilizar utensilios de cocina con diámetros inferiores a este límite.

Contenido de la caja

- Placa de inducción
- Manual de instrucciones
- Cinta de sellado

3. FUNCIONAMIENTO

Instalación

Selección de las herramientas de instalación

- Recorte la encimera según las medidas indicadas en la figura.
- Para la instalación y el uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la encimera es de al menos 30 mm.


- Coloque una toalla o un paño sobre la encimera y coloque la placa de inducción boca abajo sobre esta.

Coloque la cinta de sellado suministrada con la placa de inducción para sellarla sobre la encimera. FIG. 3

No utilice silicona. Aplique la cinta en el borde de la parte inferior de la placa de inducción, dejando unos 3 mm desde el borde del cristal. Aplique la cinta en todo el perímetro. Corte el sobrante y junte los dos extremos de la cinta para que coincidan.

Advertencia: El material de la encimera debe ser madera impregnada u otro material aislante. FIG. 4

Tipo	Longitud (mm)	Anchura (mm)	Altura (mm)	Profundidad (mm)	A (mm)	Amplitud (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50

 En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción funcione correctamente.

Nota: la distancia de seguridad entre la placa de inducción y el armario situado encima de la placa debe ser al menos de 760 mm.

Fig. 5

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

Antes de instalar la placa de inducción, asegúrese de que:

- La encimera está nivelada y con forma de cuadrado, y ningún elemento estructural incumple los requisitos de espacio.
- El material de la encimera es termorresistente.
- Si instala la placa de inducción encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumplirá con todos los requisitos de seguridad y las normas y reglamentos aplicables.
- La placa incorpora un interruptor de seguridad que permite desconectarla por completo de la red eléctrica, que ha sido instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de electricidad.
- El interruptor de aislamiento debe ser de un modelo aprobado y proporcionar una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos)

[de fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

- El usuario podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de inducción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades locales de construcción y los reglamentos.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa de inducción.

Cuando haya instalado la placa de inducción, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no será accesible a través de las puertas de los armarios o cajones.
- Hay un flujo adecuado de aire desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de inducción.
- Si la placa de inducción se instala sobre un espacio de cajones o armarios, debe instalar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El usuario puede acceder al interruptor de aislamiento con facilidad.

Antes de colocar los soportes de fijación

- Debe colocar la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el embalaje). No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- Colocar los soportes de fijación FIG 6
- Fije la placa en la encimera atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa (como la imagen) después de la instalación.
- Ajuste la posición del soporte según el grosor de la encimera.

Advertencia

- La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realice la operación usted solo.
- No monte la placa de inducción sobre aparatos de refrigeración, lavavajillas y secadoras de ropa.
- La placa debe instalarse de una manera que garantice una mejor radiación del calor para obtener mejores resultados.
- La pared y la zona que quede por encima de la superficie de trabajo deberán soportar el calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa de unión y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.
- Esta placa de inducción sólo puede conectarse a una fuente de alimentación con una resistencia no superior a 0,427 ohm. En caso necesario, consulte al servicio técnico para obtener información sobre la resistencia de la fuente de alimentación.

Conexión de la placa a la red eléctrica. Fig. 7



La conexión de esta placa de inducción a la red eléctrica debe ser realizada por una persona debidamente cualificada. Antes de conectar la placa a la electricidad, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la placa de inducción.
 2. El voltaje de red coincide con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
 3. Los tramos de cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la etiqueta de clasificación del producto. Para conectar la placa de inducción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento o incendio.
- El cable de alimentación no está en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún punto.
 - Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de realizar modificaciones. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.
 - Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
 - Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalar un interruptor diferencial de un solo polo con una separación mínima de 3 mm entre los contactos.
 - La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que se ha realizado una conexión eléctrica correcta y que esta cumple con las normas de seguridad.
 - No doble ni presione el cable.
 - Revise regularmente el cable en busca de daños.

Brown > Fase cable marrón

Black > Fase cable negro

Blue > Neutro cable azul










Grey > Fase cable gris




Green-Yellow > Tierra cable verde - amarillo

Usar los iconos táctiles

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

Descripción de los iconos táctiles


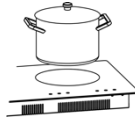

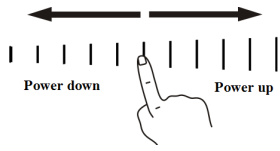
Núm.	Referencia	Descripción
1		Encender/Apagar: encienda o apague el aparato.
2		Bloqueo para niños: pulse el icono táctil una vez y se bloqueará. Los demás iconos no funcionarán si el bloqueo para niños está activado. Para desbloquear, pulse durante unos segundos el icono.
3		Control deslizante: aumenta o reduce el nivel de potencia.
4		Función Boost
5		Temporizador : ajuste el tiempo que desee.
6		Iniciar/Pausar.
7		Zona de cocción superior izquierda
8		Zona de cocción inferior izquierda
9		Zona de cocción derecha.

10		Función Mantener caliente.
11		Pantalla : muestra el nivel de potencia, el código de error y el estado de la placa de inducción.
12		Temporizador


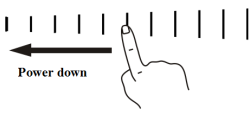


Funcionamiento de la placa de inducción

Uso


Al encender la placa de inducción, esta emitirá un pitido y todos los indicadores se iluminarán durante 1 segundo indicando que la vitrocerámica ha entrado en el modo Standby.

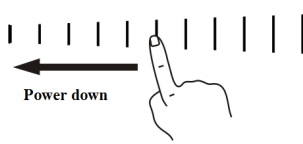
Pulse el icono táctil de Encendido/Apagado y todos los indicadores mostrarán '—'.	
Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del utensilio de cocina y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.	
Cuando pulse el icono táctil de la zona de cocción deseada, el indicador junto al icono parpadeará.	
<p>Seleccione una potencia deslizando el dedo sobre el control deslizante.</p> <p>Si no selecciona una potencia en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Si fuera el caso, vuelva al paso 1 e inténtelo de nuevo.</p> <p>Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina.</p>	

Una vez terminada la cocción:

<p>Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar.</p>	
<p>Apague la zona de cocción deslizando el dedo sobre el control deslizante hacia la izquierda. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".</p>	
<p>Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado.</p>	
<p>Tenga cuidado, la superficie puede estar caliente. El símbolo "H" indica que la zona de cocción correspondiente aún está caliente. La "H" desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía: si desea calentar más utensilios de cocina, utilice la zona que aún está caliente.</p>	



Uso de la función Boost


<p>Activar la función Boost:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccione la zona de cocción en la que quiera activar la función Boost. 2. Al pulsar el icono táctil Boost, la pantalla mostrará "b". 	
---	---

<p>Desactivar la función Boost:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seleccione la zona de cocción con la función Boost activada. 2. Pulsando sobre el control deslizante se cancela la función Boost y puede seleccionar la potencia que desee ajustar. 3. La función Boost sólo puede funcionar durante 5 minutos, después la zona pasará al nivel 9 automáticamente. 	
---	--

Función Bloqueo para niños

- Puede bloquear los iconos táctiles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando active el bloqueo, todos los iconos táctiles estarán desactivados, menos el icono táctil Encendido/Apagado.

<p>Para bloquear los iconos táctiles: Pulse el icono táctil Bloqueo para niños. La pantalla del temporizador mostrará "Lo".</p>	
<p>Desbloqueo de la placa de inducción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegúrese de que la placa de inducción está encendida. 2. Mantenga pulsado el icono táctil de Bloqueo para niños durante 3 segundos. 3. Retome el uso de la placa de inducción. 	

 Cuando la placa de inducción está bloqueada, se desactivan todos los iconos táctiles excepto el icono táctil de Encendido/Apagado para un posible caso de apagado de emergencia. De ser así, habrá que desbloquear los iconos una vez encendida nuevamente la placa.

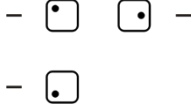






Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras:





- Puede utilizarlo como temporizador. En este caso, no se apagará ninguna zona de cocción cuando el temporizador finalice.
- Puede utilizarlo como temporizador de apagado automático para apagar una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo.




El temporizador se puede programar hasta 99 minutos.

Uso del temporizador



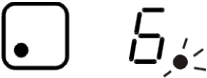
<p>Asegúrese de que la placa de inducción está encendida. Y de que el icono táctil de la zona de cocción no está seleccionado (el indicador de la zona '-' no parpadea).</p> <p>Nota: puede ajustar el temporizador antes o después de finalizar el ajuste de potencia de la zona de cocción.</p>	
<p>Pulse el icono táctil del temporizador; "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante</p>	
<p>Vuelva a pulsar el icono táctil del temporizador, en esta ocasión el "1" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante</p>	
<p>Cuando confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante a cada hora.</p>	
<p>Cuando la cuenta atrás finalice, emitirá un pitido durante 30 segundos y la pantalla del temporizador mostrará "- -".</p>	

Ajuste del temporizador para apagar una o más zonas de cocción




<p>Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador.</p>	
<p>Pulse el icono táctil Temporizador; el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.</p>	
<p>Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante</p>	
<p>Vuelva a pulsar el icono táctil Temporizador, en esta ocasión el "1" parpadeará.</p>	

<p>Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante</p>	
<p>Cuando confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante a cada hora. NOTA: habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha del nivel de potencia que indica que la zona está seleccionada.</p>	
<p>Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente. NOTA: las otras zonas de cocción seguirán funcionando si las ha encendido previamente.</p>	

Ajustar el temporizador en más de una zona


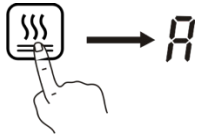
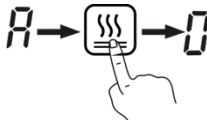
<p>Cuando ajuste el temporizador para varias zonas de cocción, se indicará con puntos rojos en las zonas de cocción correspondientes. La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante. El punto de la zona de cocción correspondiente parpadeará.</p>	<ul style="list-style-type: none">  7. (set to 15 minutes)  5. (set to 30 minutes)
<p>Cuando la cuenta atrás finalice, las zonas de cocción correspondiente se apagarán. La pantalla mostrará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará. NOTA: pulse el icono táctil de una zona de cocción para que la pantalla del temporizador muestre el tiempo restante.</p>	

Cancelar el temporizador

<p>Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la cual desea cancelar el temporizador.</p>	
<p>Pulse el icono táctil del temporizador y la pantalla del temporizador parpadeará.</p>	
<p>Pulse el '-' para poner el temporizador a '00' y cancelarlo.</p>	

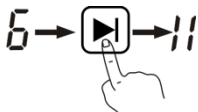
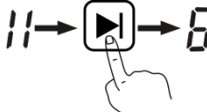
Uso de la función Mantener caliente

- La función Mantener caliente es útil para mantener calientes los alimentos
- Utilice la función Mantener caliente para conseguir una temperatura estable

<p>1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la que desee utilizar la función Mantener caliente y el indicador de esta parpadeará.</p>	
<p>2. Pulse el icono táctil Mantener caliente y el indicador de la zona de cocción mostrará "A".</p>	
<p>3. Si desea desactivar la función Mantener caliente, pulse el icono táctil de la zona de cocción y, a continuación, el icono táctil de la función Mantener caliente.</p>	

Uso de la función Iniciar/Pausar

La función Iniciar/Pausar puede activarse en cualquier momento durante la cocción. Permite poner en pausa la placa de inducción para luego reanudar la cocción

<p>Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando, pulse el icono táctil Iniciar/Pausar y el indicador de la zona de cocción mostrará " ". Todas las zonas de cocción, excepto los iconos táctiles Iniciar/Pausar, Encendido/Apagado y Bloqueo para niños estarán desactivadas.</p>	
<p>Para cancelar la pausa, pulse el icono táctil STOP&GO y la zona de cocción volverá al nivel de potencia ajustado anteriormente.</p>	

Apagado automático de protección

La placa de inducción incluye una función de apagado automático de protección. Este se activa cuando olvide apagar una zona de cocción. Los tiempos del apagado automático por defecto se muestran en la siguiente tabla:

<p>Nivel de potencia</p>	<p>1</p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>4</p>	<p>5</p>	<p>6</p>	<p>7</p>	<p>8</p>	<p>9</p>
<p>Tiempo de funcionamiento por defecto (horas)</p>	<p>8</p>	<p>8</p>	<p>8</p>	<p>4</p>	<p>4</p>	<p>4</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>2</p>

Cuando retire el utensilio de cocina, la placa de inducción dejará de calentar inmediatamente y se apagará automáticamente tras 1 minuto.

Calor residual

Cuando utilice la placa de inducción durante cierto tiempo, esta conservará calor residual tras su funcionamiento. La pantalla mostrará "H" para advertirle de que tenga cuidado.

Ajuste de temperatura

Ajuste de temperatura	Adecuado para
1 - 2	Calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida. Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente Cocer a fuego lento Calentar gradualmente
3 - 4	Recalentar Cocer rápidamente Cocinar arroz
5 - 6	Crepes/tortitas
7 - 8	Saltear Cocinar pasta
9	Saltear a mayor temperatura Freír Llevar a ebullición Hervir agua

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Suciedad	Limpieza	Importante
<p>Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.)</p>	<p>Desconecte la placa de inducción de la corriente. Aplique un limpiador de encimeras mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente) Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel. Vuelva a conectar la placa de inducción a la corriente.</p>	<p>Cuando se desconecta la alimentación de la placa de inducción, no habrá aviso de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir caliente Los paños abrasivos, algunos estropajos de nylon y los productos de limpieza fuertes/ abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de inducción ya que el cristal podría mancharse.</p>

<p>Derrames de azúcar caliente en el cristal.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una rodaja de pescado, una espátula o una rasqueta de cuchilla de afeitar adecuada para las placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: Desconecte la placa de inducción de la corriente. Sostenga la rasqueta o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de inducción. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad habitual en el vidrio".</p>	<p>Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si deja que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie. Peligro de corte: la cuchilla de la rasqueta puede estar muy afilada, tenga cuidado al retirar el protector. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Derrames sobre los iconos táctiles.</p>	<p>Desconecte la placa de inducción de la corriente. Absorba el derrame. Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. Seque completamente la zona con una toalla de papel. Desconecte la placa de inducción de la corriente.</p>	<p>La placa de inducción puede pitar y apagarse, y los iconos táctiles pueden no funcionar si están mojados. Asegúrese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.</p>

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
La placa de inducción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Atención Técnica.
Los controles táctiles no responden.	Los iconos táctiles están bloqueados.	Desbloquee los iconos táctiles. Consulte las instrucciones en el apartado " Funcionamiento de la placa de inducción ".
Es difícil utilizar los controles táctiles.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los iconos táctiles o que esté usando la punta del dedo para pulsar los iconos.	Asegúrese de que los iconos táctiles estén secos y de pulsarlos con la base del dedo.
El cristal está arañado.	Utensilios de cocina de borde irregular. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Escoger utensilios de cocción adecuados". Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento".
Algunas sartenes emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a la construcción de su utensilio de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo con el descenso del ajuste de potencia.

<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>Se ha activado un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no es causa de preocupación. No desconecte la placa de la corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.</p>
<p>Los utensilios de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar el utensilio de cocina porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no detecta el utensilio de cocina porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado en ella.</p>	<p>Utilice solo utensilios de cocina compatibles con la placa de inducción. Consulte el apartado de "Escoger utensilios de cocina adecuados". Centre el utensilio de cocina y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido o se muestra un código de error.</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Anote los códigos de error, desconecte la placa de inducción de la corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>

Visualización e inspección de fallos

Si se produce una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en estado de protección y mostrará los códigos de error correspondientes:

Problema	Posible causa	Posible solución
<p>U -</p>	<p>Sin utensilio o utensilio no adecuado.</p>	<p>Cambie el utensilio de cocina.</p>
<p>E2/E3</p>	<p>Tensión de alimentación anormal.</p>	<p>Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Tras conectar a la red, el producto se enciende con normalidad.</p>

E4/E5	Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo en el sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el proveedor.
E6/E9	Mal funcionamiento de la placa de inducción.	Deje que la placa de inducción se enfríe y reiníciela.
Eb/EC	Error de comunicación PCBA.	Póngase en contacto con el proveedor.

Utilice estas instrucciones para reparar fallos comunes.

- No intente desmontar la unidad por sí solo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02854

Producto: Placa de inducción Bolero Squad I 3200

Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200 W
Tamaño del producto L x An x Al (mm)	590x520x60
Medidas de instalación AxB (mm):	560x490
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a los 5 mm más próximos.	Inferior izquierda: 18,0 cm Superior izquierda: 16,0 cm Derecha: 30,0 cm
Consumo de energía por zona de cocción calculado por kg EC placa (Wh/kg)	Inferior izquierda: 196,2 Superior izquierda: 183,5 Derecha: 187,7
Consumo de energía de la placa de inducción calculado por kg EC placa (Wh/kg)	189,1

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Induction hob. Fig. 1

- 5- 2100 W Max zone
- 1- 1500 W Max zone
- 2- 3600 W Max zone
- 3- Control panel

Control panel. Fig. 2

- 1. On/off icon
- 2. Child lock icon
- 3. Power level slider
- 4. Boost function icon
- 5. Timer icon
- 6. Start/Pause icon
- 7. Cooking zones
- 8. Keep warm icon
- 9. Timer display

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the Official Cecotec Technical Support Service immediately.

Information on induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. The induction hob works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the cookware, rather than indirectly by heating the surface of the glass. The glass heats up because the cookware is hot.

Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for the induction hob. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.
- You can check if your cookware is suitable with a magnet test. Move a magnet towards the cookware base. If it sticks or is attracted by the utensil, this means that the utensil is compatible with the induction hob.
- If you do not have a magnet:
 1. Pour some water into the utensil to be tested.
 2. Follow the steps in 'Using the induction hob'.
 3. If **U** does not appear on the display flashing and water heats up, the cookware is suitable.
- Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Cooking zone size (diameter/mm)	Minimum size of cookware (diameter/mm)
160	120
180	140
300	140

Cookware should be placed exactly in the centre of the cooking zone.

- In some cooking zones there is an inner diameter with a lighter contour which recommends the user to change to a smaller cooking zone, if available, with a smaller diameter utensil. This results in optimum performance and efficiency. However, you can use cookware with diameters smaller than this limit.

Box content

- Induction hob
- Instruction manual
- Sealing tape

3. OPERATION

Installation

Selection of the installation tools

- Cut out the worktop according to the dimensions shown in the figure.
- For its installation and use, you must keep a space of at least 5 cm around the gap.
- Make sure that the thickness of the worktop is at least 30 mm.
- Place a towel or cloth on the hob and place the induction hob face down on it.

ENGLISH

Place the sealing tape supplied with the induction hob to seal it on the hob. Fig. 3

·Do not use silicone. Apply the tape to the edge of the bottom of the induction hob, leaving about 3 mm from the edge of the glass. Apply the tape all around the perimeter.

·Cut off the excess and join the two ends of the tape to match.

Warning: the worktop material should be impregnated wood or other insulating material. FIG. 4

Type	Length (mm)	Width (mm)	Height (mm)	Depth (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



In any case, make sure the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the induction hob works correctly.

Note: the safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at least 760 mm.

FIG. 5

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

Before installing the induction hob, make sure that:

- The worktop is level and square-shaped, and no structural elements violate the space requirements.
- The worktop material is heat resistant.
- If you install the induction hob over an oven, the latter must have a cooling fan.
- The installation will comply with all the safety requirements, and the applicable rules and regulations.
- The hob incorporates a safety switch that allows it to be completely disconnected from the mains, which has been installed and positioned in accordance with local electrical rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved model and provide 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- The user can easily access the isolation switch with the induction hob installed.
- If in doubt about the installation, seek advice from local building authorities and regulations.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the induction hob.

When you have installed the induction hob, make sure that:

- The power cord is not accessible through cabinet doors or drawers.
- There is an adequate flow of fresh air from the exterior of the cabinet to the hob base.
- If the hob is installed above drawers or cabinets, you must install a thermal protection barrier under the hob base.
- The isolation switch is easily accessible to the user.

Before attaching the fixing brackets:

- You must place the unit on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not exert force on the controls protruding from the plate.
- Before attaching the fixing brackets (Fig. 6):
- Secure the hob to the worktop by screwing the four brackets located on the interior part of the hob (as shown in the figure) after the installation.
- Adjust the position of the bracket according to the thickness of the worktop.

Warning

- The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never carry out the operation by yourself.
- Do not install the induction hob above refrigeration appliances, dishwashers, and tumble dryers.
- The hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the work surface must withstand the heat.
- To avoid any damage, the bonding layer and the adhesive must be heat resistant.
- You should not use steam cleaners.
- This induction hob may only be connected to a power supply with a resistance of not more than 0.427 ohm. If necessary, consult the service department for information on the resistance of the power supply.

Connecting the hob to the mains (Fig. 7):

The induction hob must be connected to the mains by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains, check that:

1. Your home wiring system is suitable for the power consumption of the cooking hob.
 2. The mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.
 3. The power cable sections can withstand the load specified on the product rating label.
- To connect the induction hob to the mains, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they may cause overheating or fire.
- The power cord should not be in contact with any hot parts and must be positioned so as to avoid its temperature exceeding 75 °C.
 - Check with an electrician whether your home wiring system is suitable without modifying it. Any modifications should only be carried out by a qualified electrician.

ENGLISH

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

Brown > Brown cable phase

Black > Black cable phase

Blue > neutral, blue cable phase




Grey > Grey cable phase










Green Yellow > Ground, green - yellow cable

Using the touch icons:

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

Icon description:

Number	Reference	Description
1		On/off: switch on or off the appliance.
2		Child lock: press the icon once and the appliance will lock. The other icons will not work if the child lock is activated. To unlock, press the icon for some seconds.
3		Slider: increases or reduces the power level.


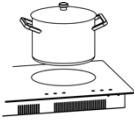

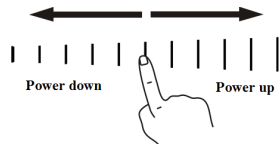
4		Boost function
5		Timer: set the time you want.
6		Start/Pause
7		Upper left cooking zone
8		Bottom left cooking zone
9		Right cooking zone.
10		Keep Warm function
11		Display : it displays the power level, error codes and status of the induction hob.
12		Timer

Operation of the induction hob:

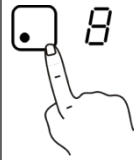
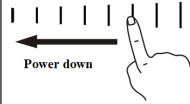
Use



When the induction hob is switched on, it will beep, and all indicators will light up for 1 second indicating that the hob has entered standby mode.

ENGLISH


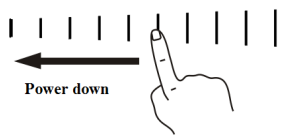
<p>Press the on/off icon, all the indicators will show '-'. </p>	
<p>Place a suitable frying pan on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking-zone surface are clean and dry.</p>	
<p>When you press the icon of the desired cooking zone, the indicator next to the icon will flash.</p>	
<p>Select a power level by sliding your finger on the slider. If you do not select a power level within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. If so, go back to step 1 and try again. You can change the power setting at any time during cooking.</p>	

Once cooking is complete:

<p>Press the icon of the cooking zone you wish to switch off.</p>	
<p>Turn off the cooking zone by sliding the slider to the left. Make sure the display shows "0".</p>	


<p>Switch the induction hob off by pressing the Power touch icon.</p>	
<p>Be careful, the surface may be hot. The "H" symbol indicates that the corresponding cooking zone is still hot. The H symbol will disappear once the surface has cooled down and reached a safe temperature. It can also be used as an energy-saving function: if you want to heat more cookware, use the area that is still hot.</p>	

Using the Boost function:

<p>Activate the Boost function:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Select the cooking zone in which you want to activate the Boost function. 2. When the Boost icon is pressed, the display will show "b". 	
<p>Deactivate the Boost function:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Select the cooking zone with the Boost function activated. 2. By pressing the slider, the Boost function is cancelled, and you can select the power you want to adjust. 3. The Boost function can only operate for 5 minutes, after which the zone will automatically switch to level 9. 	

Child lock function:

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

<p>To lock the icons: Press the Child lock icon. The timer display will show "Lo".</p>	
<p>Unlocking the induction hob:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the induction hob is switched on. 2. Press and hold the Child Lock icon for 3 seconds. 3. Resume use of the hob. 	

ENGLISH










When the hob is locked, all touch icons are disabled except the on/off icon for possible emergency shutdown. Should it be the case, it will be necessary to unlock the icons upon switching the hob back on.

Using the timer:


The timer can be used in two ways:






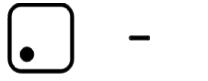
- It can be used as a timer. In this case, no cooking zone will be switched off once time elapses.
- You can use it as an automatic timer to switch off one or more cooking zones after the time has elapsed.

The timer can be set for up to 99 minutes.



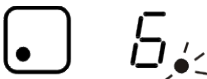
Make sure the induction hob is switched on. Also, that the cooking zone icon is not selected (the '-' zone indicator does not flash). Note: you can set the timer before or after the end of the cooking zone power setting.	-   - - 
Press the timer icon. "10" will appear on the timer display and "0" will flash.	
Adjust the time using the slider	
Press the timer icon again, this time the "1" will flash.	
Adjust the time using the slider	
Once time is confirmed, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time at each hour.	
When the countdown is finished, it will beep for 30 seconds, and the timer display will show "- -".	- -

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


Press the icon of the cooking zone in which you want to set the timer.	
--	---

<p>Press the Timer icon. "10" will appear on the timer display and "0" will flash.</p>	
<p>Adjust the time using the slider</p>	
<p>Press the Timer icon again, this time the "1" will flash.</p>	
<p>Adjust the time using the slider</p>	
<p>Once time is confirmed, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time at each hour. NOTE: there will be a red dot in the lower right corner of the power level indicating that the zone is selected.</p>	
<p>When the countdown ends, the corresponding cooking zone will turn off automatically. NOTE: the other cooking zones will continue running if previously switched on.</p>	



Setting the timer in more than one zone:

<p>When you set the timer for several cooking zones, this is indicated by red dots on the corresponding cooking zones. The timer display will show the remaining time. The corresponding cooking zone point will flash.</p>	<ul style="list-style-type: none">  7. (set to 15 minutes)  5. (set to 30 minutes)
<p>When the countdown is over, the corresponding cooking zones will be switched off. The display will show the new timer and the corresponding zone dot will flash. NOTE: press the icon of a cooking zone to make the timer display show the remaining time.</p>	

Cancelling the timer:


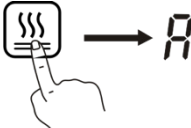

<p>Press the icon of the cooking zone in which you want to cancel the timer.</p>	
--	---

ENGLISH

Press the timer icon and the timer display will flash.	
Press '-' to set the timer to '00' and cancel it.	

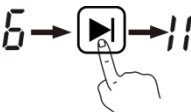
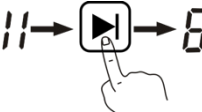
Using the Keep Warm function:

- The Keep Warm function is useful for keeping food warm.
- Use the Keep Warm function to achieve a stable temperature.

1. Press the icon of the cooking zone where you want to use the Keep Warm function, indicator will flash.	
2. Press the Keep Warm icon: the cooking zone indicator will show "A".	
3. If you wish to disable the Keep Warm function, press the cooking-zone selection icon, then press the Keep Warm icon.	

Using the start/pause function:

The start/Pause function can be activated at any time during cooking. It allows you to pause the induction hob and then resume cooking.

Make sure the cooking zone is running, press the Start/Pause icon, the cooking zone indicator will show " ". All cooking zones except the Start/Pause, On/Off and Child Lock icons will be disabled.	
To cancel the pause, press the STOP&GO icon and the cooking zone will return to the previously set power level.	

Automatic protection shutdown

The induction hob features an automatic protection shutdown function. It will be active when you forget to turn off a cooking area. The default auto switch-off times are shown in the following table:

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

When you remove the cookware, the induction hob will stop heating immediately and the hob will turn off automatically after 1 minute.

Residual heat

When you use the induction hob for some time, this will maintain the residual heat after its operation. The display will show "H" to warn you to be careful.

Temperature setting

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

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Dirt	Manual cleaning icon	Important
Usual dirt on glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	<p>Unplug the induction hob from the mains.</p> <p>Apply a worktop cleaner while the glass is still warm (but not hot).</p> <p>Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel.</p> <p>Plug the induction hob back into the power socket.</p>	<p>When the power to the induction hob is switched off, there will be no "hot surface" warning, but the cooking zone may still be hot.</p> <p>Abrasive cloths, some nylon scouring pads, and strong/abrasive cleaning products may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable.</p> <p>Never leave cleaning product residues on the induction hob to avoid staining the glass.</p>
Hot sugar spills on the glass	<p>Remove them immediately with a spatula or razor blade scraper suitable for induction hobs but be careful with the hot cooking zones. Unplug the induction hob from the mains.</p> <p>Hold the scraper or cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the induction hob.</p> <p>Wipe up the dirt or spillage with a kitchen or paper towel.</p> <p>Follow steps 2 to 4 from the 'Usual dirt on glass' section.</p>	<p>Remove melted and sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool down on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the glass surface.</p> <p>Cutting hazard: the blade of the scraper may be very sharp, be careful when removing the guard. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.</p>

<p>Spills on touch icons</p>	<p>Unplug the induction hob from the mains. Blot the spill. Clean the touch control area with a sponge or a damp and clean cloth. Dry the area completely with a paper towel. Unplug the induction hob from the mains.</p>	<p>The induction hob may emit an acoustic signal and switch off, and the icons may not work if wet. Be sure to dry the touch icons before switching the induction hob back on.</p>
------------------------------	--	--

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
<p>The induction hob does not turn on</p>	<p>There is no electricity.</p>	<p>Make sure the hob is connected to the mains and it is on. Check if there has been a power failure. If the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.</p>
<p>The touch icons do not work</p>	<p>Touch icons are locked.</p>	<p>Unlock the touch icons. Please refer to the instructions in the section "Operation of the induction hob".</p>
<p>It is difficult to use the touch icons</p>	<p>There may be a slight film of water on the icons, or you may be using your fingertip to press the buttons.</p>	<p>Make sure the touch icons are dry and press them with the base of your finger.</p>
<p>The glass is damaged</p>	<p>Irregular-edged cookware. Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See section on "Choosing the right cookware". Read the "Cleaning and maintenance" section.</p>

ENGLISH

Some frying pans make crackling or popping noises	This may be due to the construction of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a slight buzzing sound when used at high power	This is due to the induction cooking technology.	It is usual, but the noise should decrease or completely disappear by lowering the power setting.
Fan noise from the induction hob	A cooling fan integrated in this induction hob has been activated to prevent overheating of the electronic components. It may still operate even after turning off the induction hob.	This is normal and not a cause for concern. Do not unplug the hob from the mains if the fan is still running.
Cookware does not heat up and does not appear on the display	The induction hob does not detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob does not detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not well centred on it.	Use only cookware compatible with the induction hob. See section on "Choosing the right cookware". Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned off unexpectedly, emits a sound and an error code is displayed	Technical fault.	Note down the error codes, disconnect the induction hob from the power supply and contact a qualified technician.

Fault display and inspection

If a fault occurs, the induction hob will automatically go into protection mode and display the corresponding fault codes:

Problem	Possible cause	Possible solution
U -	No cooking utensil or unsuitable utensil.	Replace the cooking utensil.
E2/E3	Abnormal supply voltage.	Check if the power supply operates correctly. After connecting to the mains, the product turns on as usual.
E4/E5	Fault in the temperature sensor of the IGBT transistor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E7/E8	Fault of the temperature sensor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E6/E9	Malfunction of the induction hob.	Let the hob cool down and restart it.
Eb/EC	PCBA communication error.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.

Refer to these instructions to repair common faults.

- Do not try to disassemble the unit on your own to avoid hazards and damages to the induction hob.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02854

Product: Bolero Squad I 3200 Induction Hob

Cooking zones	3 zones
Power supply voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed electric power	7200 W
Product size L x W x H (mm)	590×520×60
Installation dimensions A×B (mm):	560×490

ENGLISH

For circular cooking zones: diameter of the usable surface per electrically heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm.	Lower left: 18.0 cm Top left: 16.0 cm Right: 30.0 cm
Energy consumption per cooking zone calculated per kg EC hob (Wh/kg)	Lower left: 196.2 Top left: 183.5 Right: 187.7
Energy consumption of the induction hob calculated per kg EC hob (Wh/kg)	189.1

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

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Plaque à induction. Img. 1

1. Foyer 2100 W Max
2. Foyer 1500 W Max
3. Foyer 3600 W Max
4. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Connexion/Déconnexion
2. Sécurité enfants
3. Régulateur tactile de puissance
4. Fonction Boost
5. Minuterie
6. Démarrage/Pause
7. Foyers
8. Maintenir chaud
9. Écran de la minuterie

NOTE :

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


2. AVANT UTILISATION

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

Informations sur la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. La plaque à induction fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur l'ustensile de cuisine, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre devient chaud parce que l'ustensile de cuisson est chaud.

Choisir les bons ustensiles de cuisson

- N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base convient à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson convient en faisant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de l'ustensile de cuisson. S'il colle ou est attiré par l'ustensile, cela signifie que l'ustensile est compatible avec la plaque à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson à tester.
 2. Suivez les étapes décrites dans la section « Utilisation de la plaque à induction ».
 3. Si  n'apparaît pas sur l'écran clignotant et que l'eau est chauffée, la poêle est appropriée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

Taille du foyer (diamètre/mm)	Taille minimale de l'ustensile de cuisson (diamètre/mm)
160	120
180	140
300	140

Les ustensiles de cuisson doivent être placés exactement au centre du foyer.

- Dans certains foyers, le diamètre intérieur présente un contour plus clair qui indique à l'utilisateur qu'il doit passer à un foyer plus petit, le cas échéant, avec un ustensile de plus petit diamètre. Cela permet d'obtenir un rendement et une efficacité optimaux. Vous pouvez toutefois utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre est inférieur.

Contenu de la boîte


- Plaque à induction
- Manuel d'instructions
- Ruban adhésif pour sceller

3. FONCTIONNEMENT

Installation


Sélection des outils d'installation

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur l'image.
- Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de respecter un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm.
- Placez une serviette ou un chiffon sur le plan de cuisson et placez-y la plaque à induction face vers le bas.

Placez le ruban adhésif fourni avec la plaque à induction pour la sceller sur le plan de travail.  3

N'utilisez pas de silicone. Appliquez le ruban adhésif sur le bord du fond de la plaque à induction, en laissant environ 3 mm du bord du verre. Appliquez le ruban sur tout le périmètre.

Coupez l'excédent et joignez les deux extrémités du ruban pour les faire coïncider.

Avertissement : le matériau du plan de travail doit être du bois imprégné ou un autre matériau isolant.  4

Type	Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	A (mm)	Grandeur (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



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

Note : la distance de sécurité entre la plaque et l'armoire située au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

 5

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

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

- Le plan de travail est de niveau et carré, et aucun élément structurel ne compromet l'espace requis.
- Le matériau du plan de travail doit être résistant à la chaleur.

- Si vous installez la plaque à induction au-dessus d'un four, ce dernier doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- L'installation doit être conforme à toutes les exigences de sécurité et aux règles et réglementations applicables.
- La plaque est équipée d'un interrupteur de sécurité qui permet de la déconnecter complètement du secteur. Cet interrupteur a été installé et positionné conformément aux règles et réglementations électriques locales.
- L'interrupteur doit être d'un modèle approuvé et offrir une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement à l'interrupteur d'isolement lorsque la plaque à induction est installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les réglementations locales en matière de construction.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les murs entourant la plaque.

Une fois la plaque à induction installée, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible par les portes des armoires ou les tiroirs.
- Assurez-vous qu'il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur de l'armoire vers la base de la plaque à induction.
- Si la plaque à induction est installée au-dessus d'un espace de tiroirs ou d'armoires, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base de la plaque.
- L'interrupteur doit être facilement accessible.

Avant de fixer les supports de fixation

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez pas de force sur les supports de fixation qui dépassent de la plaque.

Montage des supports de fixation. Img. 6

- Fixez la plaque au plan de travail en vissant les quatre supports situés sous la plaque (comme indiqué sur l'image) après l'installation.
- Ajustez la position du support en fonction de l'épaisseur du plan de travail.

Avertissement

- La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais cette opération seul.
- N'installez pas la plaque à induction au-dessus d'appareils de réfrigération, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur

FRANÇAIS

pour de meilleurs résultats.

- Le mur et la zone située au-dessus du plan de travail doivent résister à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche de fixation et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- Cette plaque à induction ne peut être raccordée qu'à une alimentation électrique dont la résistance ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, consultez le Service d'Assistance Technique pour obtenir des informations sur la résistance de l'alimentation électrique.

Branchement de la plaque au réseau électrique. Img. 7



La plaque à induction doit être raccordée au réseau électrique par une personne qualifiée. Avant de brancher la plaque, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la plaque à induction.
 2. Le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
 3. Les câbles d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur l'étiquette de classification du produit. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque à induction, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C.
 - Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est approprié sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.
 - Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
 - Si l'appareil est branché directement sur le secteur, il faut installer un disjoncteur unipolaire à courant résiduel avec une séparation minimale des contacts de 3 mm.
 - La personne en charge de l'installation doit vérifier que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux règles de sécurité.
 - Ne pliez pas ou ne serrez pas le câble.
 - Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé.

Brown > Phase : câble marron

Black > Phase : câble noir

Blue > Neutre : câble bleu








Grey > Phase : câble gris






Green-Yellow > Terre : câble vert-jaune

Utilisation des icônes tactiles

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

Description des icônes tactiles


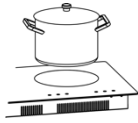

	Référence	Description
1		Marche/Arrêt : permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.
2		Sécurité enfants : appuyez une fois sur l'icône tactile pour verrouiller la plaque. Les autres icônes ne fonctionneront pas si la sécurité enfants est activée. Pour le déverrouiller, appuyez sur l'icône pendant quelques secondes.
3		Régulateur tactile : permet d'augmenter ou de diminuer le niveau de puissance.
4		Fonction Boost
5		Minuterie : permet de régler le temps.
6		Démarrage/Pause.
7		Foyer supérieur gauche

8		Foyer inférieur gauche
9		Foyer à droite.
10		Fonction Maintenir chaud.
11		Écran : affiche le niveau de puissance, le code d'erreur et l'état de la plaque à induction.
12		Minuterie

Fonctionnement de la plaque à induction

Utilisation

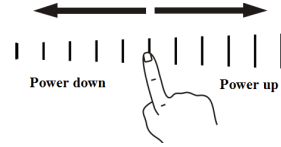
Après avoir allumé la plaque à induction, celle-ci émettra un bip, tous les indicateurs s'allumeront pendant une seconde puis s'éteindront, indiquant que la plaque est entrée en mode veille.

Appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion, tous les indicateurs afficheront « — ».	
Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.	
Lorsque vous appuyez sur l'icône de sélection du foyer, le voyant situé à côté de l'icône clignotera.	

Sélectionnez une puissance en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile.

Si vous ne sélectionnez pas une puissance dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement. Si c'est le cas, revenez à l'étape 1 et réessayez.

Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment.

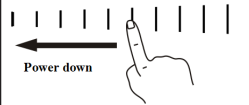


Une fois la cuisson terminée

Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez éteindre.



Désactivez le foyer en faisant glisser le régulateur tactile vers la gauche. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».




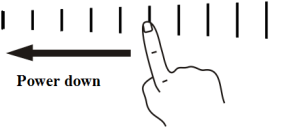
Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile de connexion/déconnexion.



Faites attention, la surface pourrait être chaude. Le symbole « H » indique que le foyer correspondant est encore chaud. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre. Vous pouvez également utiliser un foyer chaud comme fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer plus d'ustensiles de cuisson.





Utilisation de la fonction Boost

<p>Activer la fonction Boost :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sélectionnez le foyer dans lequel vous souhaitez activer la fonction Boost. 2. Lorsque vous appuyez sur l'icône Boost, l'écran affichera « b ». 	
<p>Désactiver la fonction Boost :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sélectionnez le foyer avec la fonction Boost activée. 2. En faisant glisser le régulateur tactile, la fonction Boost est annulée et vous pouvez sélectionner la puissance que vous souhaitez régler. 3. La fonction Boost ne peut fonctionner que pendant 5 minutes, puis le foyer passera automatiquement au niveau 9. 	

Fonction Sécurité enfants

- Vous pouvez verrouiller les icônes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Lorsque vous activez le verrouillage, toutes les icônes sont désactivées, à l'exception de l'icône de connexion/déconnexion.

<p>Pour verrouiller les icônes tactiles : Appuyez sur l'icône tactile de Sécurité enfants. L'écran de la minuterie affichera « Lo ».</p>	
<p>Pour déverrouiller la plaque à induction :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée. 2. Appuyez sur l'icône tactile de Sécurité enfants pendant 3 secondes. 3. Utilisez de nouveau la plaque à induction. 	

 Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les icônes tactiles sont désactivées à l'exception de l'icône tactile de connexion/déconnexion pour un possible arrêt d'urgence. Si c'est le cas, les icônes devront être déverrouillées une fois que la plaque sera rallumée.

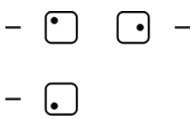





Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières :




- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie. Dans ce cas, aucun foyer ne sera désactivé à la fin de la minuterie.

- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie de déconnexion automatique pour éteindre un ou plusieurs foyers une fois le temps écoulé.
La minuterie peut être programmée jusqu'à 99 minutes.




Utilisation de la minuterie

Assurez-vous que la plaque à induction est allumée. Assurez-vous que l'icône tactile du foyer n'est pas sélectionnée (l'indicateur de foyer « - » ne clignote pas). Note : vous pouvez régler la minuterie avant ou après la fin du réglage de la puissance du foyer.	
Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie ; « 10 » apparaîtra sur l'écran de la minuterie et « 0 » clignotera.	
Réglez le temps à l'aide du régulateur tactile.	
Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie : « 1 » clignotera.	
Régler l'heure à l'aide du curseur	
Lorsque vous confirmez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Chaque heure, l'écran affichera le temps restant.	
Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra un bip pendant 30 secondes et l'écran de la minuterie affichera « - - ».	


Réglage de la minuterie pour éteindre un ou plusieurs foyers

Appuyez sur le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.	
Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie ; « 10 » apparaîtra sur l'écran de la minuterie et « 0 » clignotera.	
Régler l'heure à l'aide du curseur	



FRANÇAIS

Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie : « 1 » clignotera.	
Régler l'heure à l'aide du curseur	93
Lorsque vous confirmez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. Chaque heure, l'écran affichera le temps restant. Note : un point rouge dans le coin inférieur droit du niveau de puissance indique que le foyer est sélectionné.	 5:00
Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement. Note : les autres foyers continueront à fonctionner si vous les avez précédemment allumés.	 -

Régler la minuterie pour plus d'un foyer


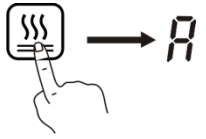
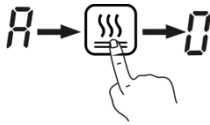
Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs foyers, cela est indiqué par des points rouges sur les foyers correspondants. L'écran de la minuterie affichera le temps restant. Le point correspondant au foyer clignotera.	<input type="checkbox"/> 7:30 (set to 15 minutes) <input type="checkbox"/> 5:00 (set to 30 minutes)
Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra. L'écran affichera la nouvelle minuterie et le point du foyer correspondant clignotera. NOTE : appuyez sur l'icône tactile d'un foyer pour que l'écran de la minuterie indique le temps restant.	 5:00

Annuler la minuterie

Appuyez sur l'icône tactile du foyer pour lequel vous souhaitez annuler la minuterie.	
Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie et l'écran de la minuterie clignotera.	9:30 
Appuyez sur « - » pour régler la minuterie sur « 00 » et l'annuler.	00


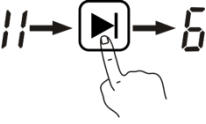
Fonction Maintenir chaud

- La fonction Maintenir chaud est utile pour maintenir les aliments chauds.
- Utilisez cette fonction pour obtenir une température stable.

1. Appuyez sur l'icône tactile du foyer pour lequel vous souhaitez utiliser la fonction Maintenir chaud ; l'indicateur clignotera.	
2. Appuyez sur l'icône Maintenir chaud, l'indicateur du foyer affichera « A ».	
3. Si vous souhaitez désactiver la fonction Maintenir chaud, appuyez sur l'icône tactile du foyer, puis sur l'icône tactile de la fonction Maintenir chaud.	

Utilisation de la fonction Démarrage/Pause

La fonction de Démarrage/Pause peut être activée à tout moment pendant la cuisson. Cette fonction permet de mettre la plaque à induction en pause, puis de reprendre la cuisson

Assurez-vous que le foyer est en fonctionnement, appuyez sur l'icône tactile Démarrage/Pause et l'indicateur du foyer affichera « ». Tous les foyers, à l'exception des icônes tactiles de démarrage/pause, connexion/déconnexion et sécurité enfants, seront désactivés.	
Pour annuler la pause, appuyez sur l'icône de démarrage/pause et le foyer reviendra au niveau de puissance précédemment réglé.	

Déconnexion automatique de protection

La plaque à induction comprend une fonction de déconnexion automatique. Ce système de sécurité est activé lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer. Les temps de déconnexion automatique par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsque vous retirez les ustensiles de cuisson, la plaque à induction cessera immédiatement de chauffer et la plaque s'éteindra automatiquement après 1 minute.

Chaleur résiduelle

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

Réglage de la température

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

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Saleté	Nettoyage	Important
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.)	Débranchez la plaque à induction. Appliquez un nettoyant pour plan de travail pendant que le verre est encore tempéré (mais pas chaud). Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. Branchez de nouveau la plaque à induction.	Lorsque la plaque à induction est éteinte, aucun avertissement de « surface chaude » n'apparaîtra, mais le foyer peut encore être chaud. Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié. Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur la plaque à induction, car ils pourraient tacher le verre.

<p>Renversement de sucre chaud sur le verre.</p>	<p>Retirez-le immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques à induction, mais faites bien attention aux surfaces chaudes du foyer : Débranchez la plaque à induction.</p> <p>Tenez le grattoir ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque à induction.</p> <p>Essayez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout.</p> <p>Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ».</p>	<p>Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.</p> <p>Risque de coupe : la lame du grattoir peut être très tranchante, soyez prudent lorsque vous retirez la protection. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.</p>
<p>Déversements sur les icônes tactiles.</p>	<p>Débranchez la plaque à induction.</p> <p>Essayez les produits renversés.</p> <p>Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.</p> <p>Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout.</p> <p>Débranchez la plaque à induction.</p>	<p>La plaque à induction peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont mouillées. Veillez à sécher les icônes tactiles avant d'allumer de nouveau la plaque à induction.</p>

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possible solution
La plaque à induction ne s'allume pas.	Il n'y a pas d'électricité.	Assurez-vous que la plaque est branchée et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Après ces vérifications, si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les contrôles tactiles ne fonctionnent pas.	Les icônes tactiles sont verrouillées.	Déverrouillez les icônes tactiles. Consultez les instructions de la section « Utilisation de la plaque à induction ».
Il est difficile d'utiliser les contrôles tactiles.	Il est possible qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les icônes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les icônes.	Assurez-vous que les icônes tactiles sont sèches et appuyez dessus avec le bout de votre doigt.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson à bords irréguliers. Utilisation d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Consultez la section « Choisir les ustensiles de cuisine appropriés ». Consultez la section « Nettoyage et entretien ».
Certaines poêles émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la fabrication de votre ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal dans le cas des ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.

FRANÇAIS

La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	C'est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement avec la diminution de la puissance.
Bruit du ventilateur de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque d'induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et vous ne devez pas vous inquiéter. Ne débranchez pas la plaque pendant que le ventilateur est en fonctionnement.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et n'apparaissent pas sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile car il ne convient pas pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile de cuisson car il est trop petit pour le foyer ou il est mal centré sur celui-ci.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson compatibles avec la plaque à induction. Consultez la section « Choisir les ustensiles de cuisine appropriés ». Centrez l'ustensile de cuisson et assurez-vous que sa base correspond à la taille du foyer.
La plaque à induction ou un foyer s'est éteint de manière inattendue, un son est émis et un code d'erreur s'affiche.	Défaillance technique.	Notez les codes d'erreur, débranchez la plaque à induction de l'alimentation électrique et contactez un technicien qualifié.

Visualisation et inspection des erreurs

Si une anomalie se produit, la plaque à induction passe automatiquement en mode de protection et affiche les codes d'erreur correspondants :

Problème	Cause possible	Possible solution
U -	Pas d'ustensile ou ustensile inapproprié.	Changez l'ustensile de cuisson.

E2/E3	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Après le raccordement au réseau, le produit s'allume normalement.
E4/E5	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT.	Veillez contacter le SAV de Cecotec.
E7/E8	Erreur au niveau du capteur de température.	Veillez contacter le SAV de Cecotec.
E6/E9	Mauvais fonctionnement de la plaque à induction.	Laissez la plaque refroidir et redémarrez-la.
Eb/EC	Erreur de communication PCBA.	Veillez contacter le SAV de Cecotec.

Utilisez ces instructions pour réparer les pannes courantes.

- N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même pour éviter d'endommager la plaque à induction.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02854

Produit : Plaque à induction Bolero Squad I 3200

Foyers	3 foyers
Tension de l'alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Puissance électrique installée	7200 W
Dimensions du produit Longueur x Largeur x Hauteur (mm)	590×520×60
Dimensions d'installation AxB (mm) :	560×490
Pour les foyers circulaires : diamètre de la surface utilisable par foyer chauffé électriquement, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Inférieur gauche : 18,0 cm Supérieur gauche : 16,0 cm Droit : 30,0 cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg EC plaque (Wh/kg)	Inférieur gauche : 196,2 Supérieur gauche : 183,5 À droite : 187,7
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg EC plaque (Wh/kg)	189,1

FRANÇAIS

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Induktionsplatte Abb. 1

- 1- Zone 2100 W Max
- 2- Zone 1500 W Max
- 3- Zone 3600 W Max
- 4- Bedienfeld

Bedienfeld Abb. 2

1. Ein-/Ausschaltung
2. Kindersicherung
3. Schieberegler Leistungsstufe
4. Boost-Funktion
5. Timer
6. Start/Pause
7. Kochzonen
8. Warmhaltefunktion
9. Timer-Anzeige

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Informationen über Induktionsherde

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Das Induktionskochfeld funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas wird heiß, weil das Kochgeschirr heiß ist.

Die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Bringen Sie einen Magneten am Boden des Kochgeschirrs an. Bleibt sie haften oder wird sie vom Küchenutensil angezogen, bedeutet dies, dass das Küchenutensil mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Gießen Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie testen möchten.
 2. Befolgen Sie die Schritte unter „Verwendung des Induktionskochfelds“.
 3. Wenn **U** die Anzeige nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Größe der Brennzonen (Durchmesser/mm)	Mindestgröße von Küchenutensilien (Durchmesser/mm)
160	120
180	140
300	140

Das Kochgeschirr sollte genau in der Mitte der Kochzone platziert werden.

- In einigen Kochzonen gibt es einen Innendurchmesser mit einer leichteren Kontur, die dem Benutzer empfiehlt, mit einem Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser auf eine kleinere Kochzone zu wechseln, falls vorhanden. Dies führt zu einer optimalen Leistung und Effizienz. Sie können jedoch auch Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser kleiner ist als dieser Grenzwert.

Vollständiger Inhalt

- Induktionsplatte
- Bedienungsanleitung
- Schweißband

3. BEDIENUNG

Montage

Auswahl der Montagewerkzeuge

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte auf die in der Abbildung angegebenen Maße zu.
- Für den Einbau und die Benutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.

- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Das Material des Induktionskochfeldes muss ein hitzebeständiges Material sein, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Induktionskochfeldes zu vermeiden. Löschen
- Legen Sie ein Handtuch oder einen Lappen auf das Kochfeld und stellen Sie das Induktionskochfeld mit der Oberseite nach unten darauf.

Bringen Sie das mit dem Induktionskochfeld mitgelieferte Dichtungsband an, um es auf dem Kochfeld zu versiegeln. Abb. 3

Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie das Klebeband am Rand des Bodens des Induktionskochfeldes an, wobei Sie einen Abstand von etwa 3 mm zum Rand des Glases lassen. Bringen Sie das Klebeband um den gesamten Umfang herum an. Schneiden Sie den Überschuss ab und verbinden Sie die beiden Enden des Bandes miteinander.

Achtung: Das Material der Arbeitsplatte sollte aus imprägniertem Holz oder einem anderen isolierenden Material bestehen. Abb. 2

Typ	Länge (mm)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld ordnungsgemäß funktioniert.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.

Abb. 5

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

Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Induktionskochfeldes, dass:

- Die Arbeitsplatte ist eben und quadratisch, und keine strukturellen Elemente verletzen die Platzanforderungen.
- Das Material der Arbeitsplatte ist hitzebeständig.
- Wenn Sie das Induktionskochfeld über einem Backofen installieren, muss der Backofen mit einem Lüfter ausgestattet sein.

DEUTSCH

- Der Einbau muss allen Sicherheitsanforderungen und den geltenden Vorschriften und Bestimmungen entsprechen.
- Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der es ermöglicht, es vollständig vom Stromnetz zu trennen. Dieser Schalter wurde gemäß den örtlichen Vorschriften und Bestimmungen für elektrische Geräte installiert und angebracht.
- Die Hauptverkabelung ist mit einem geeigneten Trennschalter ausgestattet, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht und der gemäß den örtlichen Verkabelungsvorschriften installiert und angebracht wurde.
- Der Benutzer kann bei eingebautem Induktionskochfeld leicht auf den Trennschalter zugreifen.
- Bei Zweifeln über die Installation sind die örtlichen Baubehörden und Vorschriften zu konsultieren.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wände rund um das Induktionskochfeld.

Wenn Sie das Induktionskochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass:

- Das Netzkabel darf nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich sein.
- Es gibt einen ausreichenden Luftstrom von der Außenseite des Schrankes zum Boden des Induktionskochfeldes.
- Wenn das Induktionskochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, müssen Sie eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden der Platte anbringen.
- Der Isolationsschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.

Vor dem Anbringen der Befestigungsklammern

- Das Gerät muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche aufgestellt werden (Sie können die Verpackung verwenden). Üben Sie keine Kraft auf die aus der Platte herausragenden Bedienelemente aus.
- Montieren Sie die Befestigungsbügel ABB. 6
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie nach dem Einbau vier Halterungen an die Unterseite des Kochfelds schrauben (wie abgebildet).
- Passen Sie die Position der Stütze an die Dicke der Arbeitsplatte an.

Hinweis

- Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Führen Sie die Operation niemals allein durch.
- Montieren Sie das Induktionskochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschtrocknern.
- Die Platte sollte so angebracht werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen der Hitze standhalten.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Klebeschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Dieses Induktionskochfeld darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Widerstand nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Wenden Sie sich ggf. an den Kundendienst, um Informationen über den Widerstand der Stromversorgung zu erhalten.

Anschluss der Platine an das Stromnetz ABB. 7



Dieses Induktionskochfeld muss von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie die Platine an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie, ob:

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Induktionskochfeldes geeignet.
 2. Die Netzspannung entspricht der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung.
 3. Die Stromkabel sind für die auf dem Typenschild des Produkts angegebene Belastung geeignet. Verwenden Sie beim Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung oder Brand führen können.
- Das Netzkabel kommt nicht mit heißen Teilen in Berührung und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.
 - Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Jegliche Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
 - Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
 - Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein einpoliger Fehlerstromschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.
 - Die für die Installation verantwortliche Person muss sich vergewissern, dass ein korrekter elektrischer Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
 - Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
 - Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Schäden.

Brown > Phase braunes Kabel

Black > Phase schwarzes Kabel

Blue > Neutrales blaues Kabel






Grey > Phase graues Kabel






Green-Yellow > Erdungsleitung grün - gelb

Verwendung von Touch-Symbolen

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

Beschreibung der Touch-Symbole




Num.	Referenz	Beschreibung
1		Ein/Aus: Schaltet das Gerät ein oder aus.
2		Kindersicherung: Drücken Sie einmal auf das Touch-Symbol und es wird gesperrt. Die anderen Symbole funktionieren nicht, wenn die Kindersicherung aktiviert ist. Zum Entsperren halten Sie das Symbol ein paar Sekunden lang gedrückt.
3		Schieberegler: Erhöht oder verringert die Leistungsstufe.
2		Boost-Funktion
5		Timer : Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
6		Start/Pause.
7		Obere linke Kochzone

8		Untere linke Kochzone
9		Rechte Kochzone
10		Warmhalten-Funktion.
11		Display: zeigt die Leistungsstufe, den Fehlercode und den Status des Induktionskochfeldes an.
12		Timer

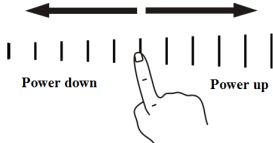
Betrieb des Induktionskochfeldes

Betrieb


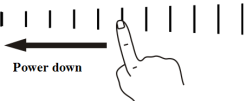


Wenn das Induktionskochfeld eingeschaltet wird, ertönt ein Signalton und alle Anzeigen leuchten 1 Sekunde lang auf, um anzuzeigen, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.

Drücken Sie das Ein/Aus-Tastensymbol und alle Anzeigen zeigen "-" an.	
Stellen Sie eine geeignete Bratpfanne auf die gewünschte Kochstelle. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
Wenn Sie das Touch-Symbol der gewünschten Kochzone drücken, blinkt die Anzeige neben dem Symbol.	


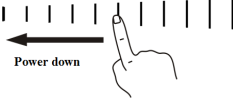
DEUTSCH

<p>Wählen Sie eine Leistung aus, indem Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler bewegen.</p> <p>Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistung wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Wenn dies der Fall ist, gehen Sie zurück zu Schritt 1 und versuchen Sie es erneut.</p> <p>Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.</p>	
---	---

Nach Abschluss des Kochvorgangs:


<p>Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.</p>	
<p>Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler nach links schieben.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass die Anzeige "0" anzeigt.</p>	
<p>Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Touch-Symbol Ein/Aus drücken.</p>	
<p>Seien Sie vorsichtig, die Oberfläche kann heiß sein.</p> <p>Das Symbol „H“ zeigt an, dass die betreffende Kochzone noch heiß ist. Das „H“ verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und eine sichere Temperatur erreicht hat. Sie kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie mehr Kochgeschirr erhitzen wollen, verwenden Sie den Bereich, der noch heiß ist.</p>	

Funktion-Boost benutzen

<p>Funktion-Boost aktivieren:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Sie die Kochzone, in der Sie die Boost-Funktion aktivieren möchten. 2. Wenn das Boost-Touch-Symbol gedrückt wird, erscheint auf dem Display "b". 	
<p>Boost-Funktion deaktivieren:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wählen Sie die Kochzone mit aktivierter Boost-Funktion. 2. Durch Drücken des Schiebereglers wird die Boost-Funktion aufgehoben und Sie können die gewünschte Leistung auswählen. 3. Die Boost-Funktion kann nur 5 Minuten lang betrieben werden, danach schaltet die Zone automatisch auf Stufe 9 um. 	

Kindersicherungsfunktion

- Sie können die Touch-Symbole sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Sperre aktivieren, werden alle Berührungssymbole außer dem Ein/Aus-Symbol deaktiviert.

<p>So sperren Sie die Touch-Symbole: Drücken Sie das Sperrsymbol. Auf der Timer-Anzeige erscheint "Lo".</p>	
<p>Entriegelung des Induktionskochfelds:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. 2. Drücken Sie das Symbol für die Kindersicherung und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt. 3. Nehmen Sie das Induktionskochfeld wieder in Betrieb. 	



Wenn das Induktionskochfeld verriegelt ist, sind alle Touch-Symbole deaktiviert, mit Ausnahme des Touch-Symbols Ein/Aus für eine eventuelle Notabschaltung. Wenn dies der Fall ist, müssen die Symbole nach dem Wiedereinschalten des Boards entsperrt werden.

Verwendung des Timers

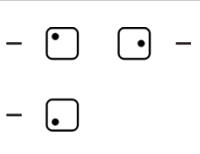

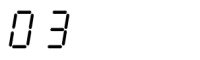
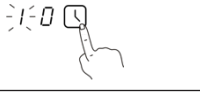

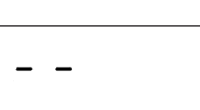
Sie können den Timer auf zwei Arten verwenden:

- Sie können es als Zeitschaltuhr verwenden. In diesem Fall wird bei Ablauf des Timers keine Kochzone ausgeschaltet.
- Sie können ihn als automatischen Sleep-Timer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit abzuschalten.


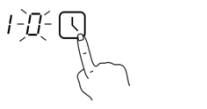


DEUTSCH


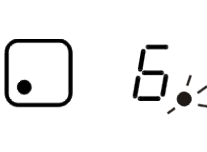

Der Timer kann für bis zu 99 Minuten programmiert werden.

Verwendung des Timers


Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist. Und dass das Touch-Symbol der Kochzone nicht ausgewählt ist (die Anzeige "-" blinkt nicht). Hinweis: Sie können den Timer vor oder nach dem Ende der Leistungseinstellung der Kochzone einstellen.	
Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol; "10" erscheint auf der Timer-Anzeige und "0" blinkt.	
Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein	
Drücken Sie erneut auf das Timer-Touch-Symbol, dieses Mal blinkt die "1".	
Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein	
Wenn Sie die Zeit bestätigen, beginnt der Countdown sofort. Der LCD-Bildschirm wird die Restzeit jede Stunde anzeigen.	
Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein 30-sekündiger Signalton, und auf der Timeranzeige erscheint "- -".	

Einstellung des Timers für eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten




Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, auf der Sie den Timer einstellen möchten.	
Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol; "10" erscheint auf der Timer-Anzeige und "0" blinkt.	
Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein	
Drücken Sie erneut auf das Timer-Symbol, diesmal blinkt die "1".	

Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein	
Wenn Sie die Zeit bestätigen, beginnt der Countdown sofort. Der LCD-Bildschirm wird die Restzeit jede Stunde anzeigen. HINWEIS: erscheint ein roter Punkt in der unteren rechten Ecke der Leistungsstufe, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.	
Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab. HINWEIS: Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn Sie sie zuvor eingeschaltet haben.	

Einstellung des Timers in mehr als einer Zone




Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, wird dies durch rote Punkte auf den entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auf der Timer-Anzeige wird die verbleibende Zeit angezeigt. Der entsprechende Kochzonenpunkt blinkt.	<input type="checkbox"/> 7. (set to 15 minutes) <input type="checkbox"/> 5. (set to 30 minutes)
Wenn der Countdown abgelaufen ist, werden die entsprechenden Kochzonen ausgeschaltet. Auf dem Display wird der neue Timer angezeigt und der entsprechende Zonenpunkt blinkt. HINWEIS: Drücken Sie das Berührungssymbol einer Kochzone, um die verbleibende Zeit auf dem Display anzuzeigen.	

Timer abbrechen

Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, in der Sie den Timer abbrechen möchten.	
Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol und die Timer-Anzeige blinkt.	
Drücken Sie "-", um den Timer auf "00" zu setzen und abzubrechen.	

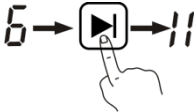
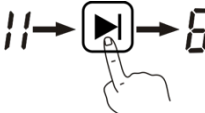
Verwendung der Warmhaltefunktion

- Die Warmhaltefunktion ist nützlich, um Speisen warm zu halten.
- Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, um eine stabile Temperatur zu erreichen.

<p>1. Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, auf der Sie die Warmhaltefunktion verwenden möchten, und die Warmhalteanzeige blinkt.</p>	
<p>2. Drücken Sie das Symbol Warmhalten und die Kochzonenanzeige zeigt "A" an.</p>	
<p>3. Wenn Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten, drücken Sie das Touch-Symbol für die Kochzone und dann das Touch-Symbol für die Warmhaltefunktion.</p>	

Verwendung der Funktion Start/Pause

Der Start/Pause Funktion kann jederzeit während des Garvorgangs aktiviert werden. Mit dieser Funktion können Sie das Induktionskochfeld unterbrechen und dann den Kochvorgang wieder aufnehmen

<p>Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone in Betrieb ist, drücken Sie auf das Berührungssymbol Start/Pause und die Kochzonenanzeige zeigt " I" an. Alle Kochzonen außer den Berührungssymbolen Start/Pause, Ein/Aus und Kindersicherung werden deaktiviert.</p>	
<p>Um die Pause abzubrechen, drücken Sie den Star/Pause-Touch-Symbol und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.</p>	

Automatische Schutzabschaltung

Das Induktionskochfeld verfügt über eine automatische Schutzabschaltung. Diese Funktion wird aktiviert, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardzeiten für die automatische Abschaltung sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

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

Wenn Sie das Kochgeschirr herausnehmen, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu heizen und schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab.

Abwärme

Wenn Sie das Induktionskochfeld über einen bestimmten Zeitraum hinweg benutzen, behält das Induktionskochfeld nach dem Betrieb eine Restwärme bei. Auf dem Display erscheint „H“, um Sie zur Vorsicht zu mahnen.

Temperatureinstellung

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

4. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Schmutz	Reinigung	Wichtig
<p>Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)</p>	<p>Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch abtrocknen. Schließen Sie das Induktionskochfeld wieder an das Stromnetz an.</p>	<p>Wenn die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung "heiße Oberfläche", aber die Kochzone kann noch heiß sein. Starke Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Induktionskochfeld, da diese das Glas verschmutzen könnten.</p>

<p>Heißer Zucker spritzt auf das Glas.</p>	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem Spatel oder einem für Induktionskochfelder geeigneten Rasierklingenschaber, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzone: Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. Halten Sie den Schaber oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder das verschüttete Wasser auf eine kühle Stelle des Induktionskochfeldes. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Küchen- oder Papiertuch auf. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt "Übliche Verschmutzung auf Glas" aus.</p>	<p>Entfernen Sie geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich unter Umständen nur schwer entfernen oder können die Oberfläche sogar dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: Die Klinge des Abstreifers kann sehr scharf sein, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Schutz entfernen. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.</p>
<p>Verschüttete Flüssigkeiten auf Touch-Symbolen.</p>	<p>Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit. Reinigen Sie das Berührungs-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung.</p>	<p>Das Induktionskochfeld kann piepen und sich ausschalten, und die Touch-Symbole funktionieren möglicherweise nicht, wenn sie nass sind. Achten Sie darauf, dass Sie die Touch-Symbole abtrocknen, bevor Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.</p>

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Stromversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Wenn das Problem nach diesen Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Das Steuerfeld reagiert nicht.	Berührungssymbole sind gesperrt.	Freischalten der Touch-Symbole Bitte beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Bedienung des Induktionskochfeldes“.
Es ist schwierig, das Steuerfeld zu verwenden.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Touch-Symbolen oder Sie drücken die Symbole mit Ihrer Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass die Touch-Symbole trocken sind, und drücken Sie sie mit Ihrer Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchenutensilien mit unregelmäßigen Rändern. Verwendung von ungeeigneten und scheuernden Scheuerschwämmen oder Reinigungsprodukten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt „Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs“. Siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“.

Manche Bratpfannen machen knisternde oder knallende Geräusche.	Das kann durch den Bau Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Das ist normal für Küchengeräte und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Summgeräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte mit der Verringerung der Leistungseinstellung abnehmen oder ganz verschwinden.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in die Induktionsplatte integrierter Lüfter ist aktiviert, um eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und kein Grund zur Sorge. Trennen Sie die Platte nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter in Betrieb ist.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und erscheint nicht auf der Anzeige.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist. Siehe Abschnitt „Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs“. Zentrieren Sie das Kochgeschirr und vergewissern Sie sich, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt oder ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Notieren Sie sich die Fehlercodes, trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehlervisualisierung und Inspektion

Wenn eine Anomalie auftritt, schaltet das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzstatus und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
U -	Kein Geschirr oder ungeeignetes Geschirr.	Ersetzen Sie das Kochgeschirr.
E2/E3	Abnormale Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Nach dem Anschluss an das Stromnetz schaltet sich das Gerät normal ein.
E4/E5	Fehler im Temperatursensor des IGBT-Transistors.	Kontaktieren Sie den Anbieter.
E7/E8	Fehler des Temperatursensors.	Kontaktieren Sie den Anbieter.
E6/E9	Fehlfunktion des Induktionskochfeldes.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es erneut.
Eb/EC	PCBA-Kommunikationsfehler.	Kontaktieren Sie den Anbieter.

Verwenden Sie diese Anweisungen, um häufige Fehler zu beheben.

- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02854

Produkt: Induktionskochfeld Bolero Squad I 3200

Kochzonen	3 Zonen
Spannung	220-240V~ 50/60Hz
Installierte Stromleitungen	7200 W
Produktgröße L x B x H (mm)	590×520×60
Einbaumaße A×B (mm):	560×490
Bei kreisförmigen Kochstellen: Durchmesser der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochstelle, auf 5 mm gerundet.	Unten links: 18,0 cm Oben links: 16,0 cm Rechts: 30,0 cm

Energieverbrauch pro Kochstelle berechnet pro kg EC-Platte (Wh/kg)	Unten links: 196,2 Oben links: 183,5 Rechts: 187,7
Energieverbrauch des Induktionskochfeldes berechnet pro kg EC-Platte (Wh/kg)	189,1

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Piano cottura a induzione. Fig. 1

- 1- Zona di cottura da 2100 W
- 2- Zona di cottura da 1500 W
- 3- Zona di cottura da 3600 W
- 4- Pannello di controllo

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Icona di alimentazione
2. Icona del blocco di sicurezza per bambini
3. cursore di regolazione
4. Icona della funzione Boost
5. Indicatore del timer
6. Icona di avvio/pausa
7. Icone di selezione della zona di cottura
8. Icona di mantenimento a caldo
9. Indicatore del timer

NOTA BENE:

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

2. PRIMO USO

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

Informazioni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Il piano cottura a induzione funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nell'utensile di cottura, piuttosto che indirettamente riscaldando la superficie

del vetro. Il vetro si riscalda come conseguenza della temperatura raggiunta dall'utensile di cottura.

Selezione di utensili di cottura adatti

- Usare solo utensili di cottura con un fondo adatto all'uso su un piano cottura a induzione. Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo degli utensili di cottura.
- È possibile verificare se gli utensili di cottura sono adatti con un test del magnete. Spostare un magnete verso la base dell'utensile di cottura. Se il magnete rimane attaccato o viene attratto dall'utensile, significa che quest'ultimo è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Se non si possiede un magnete:
 1. versare un po' d'acqua nell'utensile da testare;
 2. Seguire la procedura descritta in "Uso" nella sezione "Funzionamento del piano cottura a induzione".
 3. Se **U** non appare lampeggiando sull'indicatore e l'acqua si riscalda, significa che l'utensile di cottura è adatto alla cottura a induzione.
- Gli utensili di cottura fatti dei seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

Dimensioni della zona di cottura (diametro/mm)	Dimensioni minime dell'utensile di cottura (diametro/mm)
160	120
180	140
300	140

Posizionare gli utensili di cottura esattamente al centro della zona di cottura.

- In alcune zone di cottura è presente un diametro interno con un contorno meno marcato per consigliare all'utente di passare a una zona di cottura più piccola (se disponibile) con un utensile di diametro inferiore, aumentando così le prestazioni e l'efficacia di cottura. Tuttavia, è anche possibile utilizzare utensili di cottura con un diametro inferiore a questo limite.

Contenuto della scatola

- Piano cottura a induzione
- Manuale di istruzioni
- Nastro sigillante

3. FUNZIONAMENTO

Installazione

Selezione degli attrezzi di installazione

- Praticare un foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nella figura.
- Per una corretta installazione e uso, mantenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm e che quest'ultimo sia di un materiale resistente al calore per evitare possibili deformazioni causate dal calore irradiato dal piano cottura a induzione.
- Posizionare un asciugamano o un panno sul piano di lavoro e appoggiarvi sopra il piano cottura a induzione a faccia in giù.

Usare il nastro in dotazione con il piano cottura a induzione per sigillarlo sul piano da lavoro.
Fig. 3

Non fare uso di silicone. Applicare il nastro sul bordo del fondo del piano cottura a induzione lasciando circa 3 mm dal bordo del vetro. Applicare il nastro sigillante lungo tutto il perimetro. Tagliare il nastro in eccesso e unire le due estremità del nastro per farle combaciare.

Attenzione: il piano di lavoro deve essere di legno impregnato o di un altro materiale isolante.
Fig. 4

Tipo	Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Profondità (mm)	A (mm)	Ampiezza (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che il piano cottura a induzione funzioni correttamente.

Nota bene: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e un mobile sopra il piano deve essere di almeno 760 mm.

Fig. 5

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

Prima di installare il piano cottura a induzione, assicurarsi di quanto segue:

- Il piano di lavoro è livellato, di forma quadrata e i suoi elementi strutturali rispettano i requisiti di spazio.
- Il materiale del piano di lavoro è resistente al calore.
- Se si installa il piano cottura a induzione sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di sicurezza e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Il piano cottura incorpora un interruttore di sicurezza che permette di scollegarlo completamente dalla rete, che è stato installato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti elettrici locali.
- L'interruttore di isolamento deve essere di un modello approvato e fornire una separazione dei contatti di 3 mm su tutti i poli (o su tutti i conduttori attivi [fase] se le norme locali di cablaggio consentono questa variazione dei requisiti).
- L'utente può accedere facilmente all'interruttore di isolamento con il piano cottura a induzione installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità e i regolamenti edilizi locali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano il piano cottura a induzione.

Una volta installato il piano cottura a induzione, assicurarsi di quanto segue:

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

Prima di posizionare le staffe di fissaggio, assicurarsi di quanto segue:

- Collocare l'unità su una superficie stabile e liscia (si può usare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- Posizionare le staffe di fissaggio (fig. 6).
- Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le quattro staffe sul lato inferiore del piano cottura (come illustrato) dopo l'installazione.
- Regolare la posizione della staffa in base allo spessore del piano di lavoro.

Attenzione

- Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura a induzione. Non effettuare mai l'installazione per conto proprio.

- Non montare il piano cottura a induzione sopra apparecchi di refrigerazione, lavastoviglie e asciugatrici.
- Per ottenere i migliori risultati, il piano cottura deve essere installato in modo da favorirne la radiazione termica.
- Il muro e la zona sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare qualsiasi danno, lo strato di incollaggio e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Il piano cottura a induzione è unicamente collegabile a un'alimentazione con impedenza non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare il servizio di assistenza per informazioni sull'impedenza dell'alimentazione.



Avvertimento del piano cottura alla corrente. Fig. 7

Per collegare correttamente il piano cottura a induzione alla corrente, rivolgersi unicamente a un professionista qualificato. Prima di collegare il piano cottura alla rete, controllare che

1. il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza consumata dal piano cottura a induzione;
 2. la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio;
 3. I cavi di alimentazione possano sopportare il carico specificato sull'etichetta di classificazione dell'apparecchio. Quando si collega il piano cottura a induzione alla corrente, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.
- Il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75 °C.
 - Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza necessità di effettuare modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.
 - Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.
 - Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete, si deve installare un interruttore di corrente residua unipolare con una separazione minima dei contatti di 3 mm.
 - La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
 - Non piegare o schiacciare il cavo.
 - Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato.

Brown: filo di fase marrone

Black: filo di fase nero

ITALIANO

Blue: filo neutro blu







Grey: filo di fase grigio







Green-Yellow: filo di terra

Uso delle icone touch

- Le icone rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Toccare le icone con il polpastrello e non la punta del dito.
- Verrà emesso un bip ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio un utensile o un panno) che li copra. L'uso delle icone touch può venire compromesso anche da un fine strato d'acqua.

Descrizione delle icone


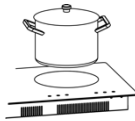
N°	Icona	Funzione
1		Alimentazione: accensione/spegnimento dell'apparecchio.
2		Blocco di sicurezza per bambini: toccare l'icona una volta per bloccare la funzionalità del resto di icone del piano cottura. Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, toccare nuovamente l'icona per qualche secondo.
3		Cursore di regolazione: scorrere il dito sul cursore per aumentare o ridurre la potenza o il tempo di cottura.
4		Funzione Boost
5		Timer : toccare questa icona per regolare il tempo di cottura.
6		Avvio/pausa


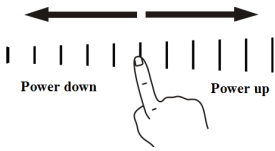
7		Zona di cottura superiore sinistra
8		Zona di cottura inferiore sinistra
9		Zona di cottura destra
10		Mantenimento a caldo
11		Indicatore : mostra il livello di potenza, i codici di errore e lo stato del piano di cottura a induzione.
12		Indicatore del timer

Funzionamento del piano cottura a induzione


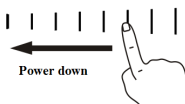

Uso

All'accensione, il piano cottura emette un segnale acustico e gli indicatori si accendono per 1 secondo, segnalando che il piano cottura è in standby.

Toccare l'icona di alimentazione: gli indicatori mostreranno "—".	
Posizionare un utensile di cottura adatto sulla zona di cottura desiderata. Assicurarsi che il fondo dell'utensile di cottura e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.	

<p>Toccano l'icona di selezione della zona di cottura desiderata, il rispettivo indicatore accanto all'icona lampeggia.</p>	
<p>Regolare la potenza facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione. Se non si seleziona una potenza entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente. Se fosse il caso, riprovare dal punto 1. È possibile regolare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.</p>	

Fine cottura

<p>Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.</p>	
<p>Spegner la zona di cottura facendo scorrere il dito sul cursore verso sinistra. Assicurarsi che l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostri "0".</p>	
<p>Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona di alimentazione.</p>	

Fare attenzione a non toccare la zona di cottura, poiché potrebbe ancora essere calda.
 Il simbolo "H" indica che la zona di cottura corrispondente è ancora calda. Il simbolo "H" scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Funzione di risparmio energetico: se si desidera riscaldare più utensili di cottura, utilizzare la zona di cottura ancora calda.



Uso della funzione Boost

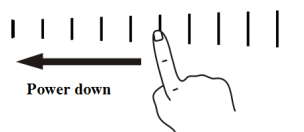
Attivazione della funzione Boost:

1. Selezionare la zona di cottura in cui si desidera attivare la funzione Boost.
2. Quando si tocca l'icona della funzione Boost, l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostra "b".




Disattivazione della funzione Boost:


1. Selezionare la zona di cottura in cui è stata attivata la funzione Boost.
2. Far scorrere il dito sopra il cursore di regolazione per disattivare la funzione Boost e regolare la potenza a piacimento.
3. Dopo 5 minuti di funzionamento in modalità Boost, la zona di cottura passerà automaticamente al livello di potenza 9.



Blocco di sicurezza per bambini

- È possibile bloccare le icone per evitare l'attivazione involontaria delle funzioni del piano cottura a induzione (per esempio, l'accensione del piano cottura da parte di bambini).
- All'attivazione del blocco di sicurezza, tutte le icone saranno disabilitate, tranne l'icona di alimentazione.

<p>Attivazione del blocco di sicurezza per bambini: Toccare l'icona del blocco di sicurezza per bambini: l'indicatore del timer mostrerà "Lo".</p>	
<p>Disattivazione del blocco di sicurezza per bambini:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso. 2. Toccare per tre secondi l'icona del blocco di sicurezza per bambini. 3. Riprendere il normale uso del piano cottura a induzione. 	

 Quando il piano cottura è bloccato, tutte le icone vengono disabilitate, tranne l'icona di alimentazione in caso di un eventuale spegnimento di emergenza. Se fosse il caso, le icone dovranno essere sbloccate una volta riacceso il piano cottura.

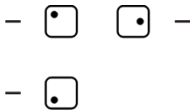



Uso del timer



Il timer può essere utilizzato in due modi:

- Come timer: in questo caso, nessuna zona di cottura verrà spenta al termine del tempo impostato.
- Come timer di spegnimento automatico di una o molteplici zone di cottura una volta trascorso il tempo impostato.








Il timer può essere programmato per un massimo di 99 minuti.

Uso del timer




<p>Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso e che non sia stata azionata nessuna zona di cottura (il simbolo sull'indicatore delle zone di cottura "-" non dovrebbe lampeggiare). Nota bene: è possibile impostare il timer prima o dopo aver regolato la potenza della zona di cottura.</p>	
<p>Toccare l'icona del timer: il rispettivo indicatore mostrerà "10" e lo "0" lampeggerà.</p>	
<p>Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.</p>	
<p>Toccare nuovamente l'icona del timer: il rispettivo indicatore mostrerà "1" lampeggiando.</p>	

Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.	
Una volta confermata l'impostazione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo di conto alla rovescia.	
Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emetterà un segnale acustico di 30 secondi e il l'indicatore del timer mostrerà "- -".	





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

Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer.	
Toccare l'icona del timer: il rispettivo indicatore mostrerà "10" e lo "0" lampeggerà.	
Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.	
Toccare nuovamente l'icona del timer: il rispettivo indicatore mostrerà "1" lampeggiando.	
Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.	
Una volta confermata l'impostazione, l'indicatore del timer mostrerà il tempo di conto alla rovescia. NOTA BENE: nell'angolo in basso a destra del livello di potenza compare un punto rosso che segnala la zona selezionata.	
Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente. NOTA BENE: le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state attivate in precedenza.	

Regolazione del timer per più zone di cottura





<p>La regolazione del timer per più zone di cottura è indicata da un punto rosso in basso a destra sull'indicatore della zona di cottura corrispondente. L'indicatore del timer mostrerà il tempo rimanente e il punto rosso della zona di cottura corrispondente lampeggerà.</p>	 7. (set to 15 minutes)  5. (set to 30 minutes)
<p>Al termine del conto alla rovescia, le zone di cottura corrispondenti si spegneranno. L'indicatore mostrerà i nuovi valori di tempo e il punto rosso della zona di cottura corrispondente lampeggerà. NOTA BENE: toccare l'icona di selezione di una zona di cottura per visualizzare il tempo rimanente.</p>	 5.

Annullamento del timer

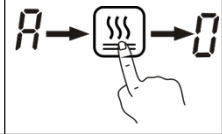
<p>Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera annullare il timer.</p>	 5 
<p>Toccare l'icona del timer: l'indicatore del timer lampeggerà.</p>	<p>9:33</p>  
<p>Annullare il timer facendo scorrere il dito sul cursore fino a impostare "00".</p>	<p>00</p>

Mantenimento a caldo

- La funzione di mantenimento a caldo serve a mantenere caldi gli alimenti.
- Utilizzare questa funzione per ottenere una temperatura stabile.

<p>1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera attivare la funzione di mantenimento a caldo: il rispettivo indicatore lampeggerà.</p>	 5 
<p>2. Toccare l'icona di mantenimento a caldo: l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostrerà "A".</p>	 → A 

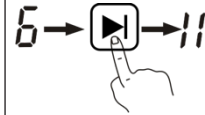
3. Se si desidera disattivare la funzione di mantenimento a caldo, toccare l'icona di selezione della zona di cottura desiderata, quindi toccare l'icona di mantenimento a caldo.



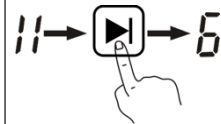
Avvio/pausa

È possibile toccare l'icona di avvio/pausa in qualunque momento durante la cottura per mettere in pausa o rimettere in funzione il piano cottura a induzione.

Assicurarsi che la zona di cottura sia in funzione, quindi toccare l'icona di avvio/pausa: l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostrerà "II". Tutte le zone di cottura, ad eccezione delle icone di avvio/pausa, alimentazione e blocco di sicurezza per bambini, saranno disattivate.



Per rimettere in funzione il piano cottura, toccare nuovamente l'icona di avvio/pausa: la zona di cottura corrispondente tornerà al livello di potenza precedentemente impostato.



Spegnimento automatico di protezione

Il piano cottura a induzione include una funzione di spegnimento automatico di protezione.

Si attiva quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento automatico predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

Quando si rimuovono gli utensili di cottura, il piano cottura a induzione smette di riscaldarsi immediatamente e si spegne automaticamente dopo 1 minuto.

Calore residuo

Dopo un certo tempo d'uso, il piano cottura conserva il caldo residuo post-funzionamento: se fosse il caso, l'indicatore corrispondente mostrerà "H" come avviso di sicurezza.

Regolazione della potenza

Livello di potenza	Adatto per
1 – 2	riscaldare leggermente piccole quantità di cibo; sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che si bruciano rapidamente; cucinare a fuoco lento; riscaldare gradualmente;
3 – 4	riscaldare; cuocere rapidamente; cucinare riso;
5 – 6	crêpe/pancake;
7 – 8	soffriggere; cucinare pasta;
9	soffriggere a una temperatura più alta; friggere; portare la zuppa a ebollizione; bollire l'acqua.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Sporco	Icona Pulizia	Importante
Sporco comune sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.)	Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo). Sciacquare e asciugare con un panno pulito o carta da cucina. Ricollegare il piano cottura a induzione alla corrente.	L'avviso di calore residuo non apparirà dopo lo scollegamento, ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. I panni abrasivi, alcune spugne di nylon e i prodotti per la pulizia forti e abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare se il proprio detersivo o spugna sono adatti. Non lasciare mai residui di prodotti di pulizia sul piano cottura a induzione, poiché il vetro potrebbe macchiarsi.

<p>Versamenti di zucchero sul vetro del piano cottura.</p>	<p>Rimuoverlo immediatamente con una spatola o un raschietto adatto ai piani cottura a induzione, facendo però attenzione alle superfici calde della zona di cottura. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. Tenere il raschietto o l'utensile di cottura a un angolo di 30° e raschiare lo sporco o il versamento su una zona fredda del piano cottura a induzione. Pulire lo sporco o i versamenti con un panno da cucina o di carta. Seguire i passi da 2 a 4 nella sezione "Sporco comune sul vetro".</p>	<p>Rimuovere le macchie di cibo fuso e zuccherato o i resti il più presto possibile; se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie. Pericolo di taglio: la lama del raschietto può essere molto affilata; fare attenzione quando si rimuove il coprilama. Usare il raschietto con estrema attenzione e conservarla sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.</p>
<p>Versamenti sulle icone touch.</p>	<p>Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. Pulire i versamenti. Pulire l'area di controllo tattile con una spugna o un panno pulito e umido. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente.</p>	<p>Il piano cottura a induzione potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e le icone potrebbero non funzionare se bagnate. Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura a induzione.</p>

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
Il piano cottura a induzione non si accende.	Non c'è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo questi controlli, se il problema persiste, contattare il servizio tecnico.
Le icone touch non rispondono.	Icone bloccate.	Sbloccare le icone. Consultare le istruzioni riportate nella sezione "Funzionamento del piano cottura a induzione".
È difficile utilizzare le icone touch.	È possibile che le icone siano leggermente bagnate o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello.	Assicurarsi che le icone touch siano asciutte e premerle con la base del dito.
Il vetro è graffiato.	Utensili di cottura dal bordo irregolare. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare utensili di cottura con basi piatte e lisce. Vedere la sezione "Selezione di utensili di cottura adatti". Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcune padelle producono un rumore di crepitii o di scoppiettii.	Questo può essere dovuto alla costruzione dell'utensile (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale e non indica un difetto.

<p>Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene usato a fuoco alto.</p>	<p>Questo è dovuto alla tecnologia del fornello a induzione.</p>	<p>Questo è normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente con la diminuzione della potenza impostata.</p>
<p>Rumore della ventola del piano cottura a induzione.</p>	<p>Una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione è stata attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo che il piano cottura a induzione è stato spento.</p>	<p>Ciò è normale e non è ragione di preoccupazione. Non scollegare il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.</p>
<p>Gli utensili di cottura non si riscaldano e non appaiono sull'indicatore.</p>	<p>Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare gli utensili di cottura poiché inadatti alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva l'utensile di cottura perché è troppo piccolo per la zona di cottura o non è ben centrato sulla stessa.</p>	<p>Utilizzare solo utensili di cottura compatibili con il piano cottura a induzione. Vedere la sezione "Selezione di utensili di cottura adatti".</p> <p>Centrare gli utensili e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.</p>
<p>Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico o viene mostrato un codice di errore.</p>	<p>Guasto tecnico.</p>	<p>Annotare i codici di errore, scollegare il piano cottura a induzione dall'alimentazione e contattare un tecnico qualificato.</p>

Rilevamento e ispezione dei guasti.

Se si verifica un guasto, il piano cottura a induzione passa automaticamente in stato di protezione e mostra i codici di errore corrispondenti:

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
U -	Utensile di cottura assente o inadatto.	Aggiungere un utensile di cottura o usarne uno adatto.
E2/E3	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se l'alimentazione funziona normalmente. Dopo il collegamento alla rete, l'apparecchio si accende normalmente.
E4/E5	Guasto del sensore di temperatura del transistor IGBT.	Contattare il fornitore.
E7/E8	Guasto nel sensore di temperatura	Contattare il fornitore.
E6/E9	Malfunzionamento del piano cottura a induzione.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
Eb/EC	Guasto di comunicazione PCBA.	Contattare il fornitore.

Utilizzare queste istruzioni per riparare i guasti più comuni.

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

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02854

prodotto: piano cottura a induzione Bolero Squad I 3200

Zone di cottura	3
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza elettrica	7200 W
Dimensioni del prodotto (P x L x A mm)	590 x 520 x 60
Misure di installazione (Alto x Basso mm)	560 x 490

Per le zone di cottura circolari: diametro della superficie utilizzabile per ogni zona di cottura riscaldata elettricamente, arrotondato ai 5 mm più vicini.	Inferiore sinistra: 18,0 cm Superiore sinistra: 16,0 cm Destra: 30,0 cm
Consumo energetico delle zone di cottura calcolato per kg EC del piano cottura (Wh/kg)	Inferiore sinistra: 196,2 Superiore sinistra: 183,5 Destra: 187,7
Consumo energetico del piano cottura a induzione calcolato per kg EC del piano cottura (Wh/kg)	189,1

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici.

Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Placa de indução Fig. 1

- 1- Zona 2100 W Max
- 2- Zona 1500 W Max
- 3- Zona 3600 W Max
- 4- Painel de controlo

Painel de controlo Fig.2

1. Ligado/Desligado
2. Bloqueio para crianças
3. Controlo deslizante do nível de potência
4. Função Boost
5. Temporizador
6. Iniciar/Pausar
7. Zonas de cozedura
8. Manter quente
9. Ecrã do temporizador

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Informações sobre a cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. A placa de indução funciona através de vibrações electromagnéticas que geram calor diretamente nos utensílios de cozinha, em vez de aquecer indiretamente a superfície do vidro. O vidro aquece porque o utensílio de cozinha está quente.

Escolher os utensílios de cozinha adequados

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo dos utensílios de cozinha.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados por meio de um teste magnético. Mova um íman para a base do utensílio de cozinha. Se a placa se colar ou for atraída pelo utensílio, isso significa que o utensílio é compatível com a placa de indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Deite um pouco de água no utensílio a testar.
 2. Siga os passos em "Utilização da placa de indução".
 3. Se **L** não estiver a piscar no ecrã e a água for aquecida, os utensílios de cozinha são adequados.
- Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.

Tamanho da zona de cozedura (diâmetro/mm)	Tamanho mínimo do utensílio de cozinha (diâmetro/mm)
160	120
180	140
300	140

Os utensílios de cozinha devem ser colocados exatamente no centro da zona de cozedura.

- Em algumas zonas de cozedura existe um diâmetro interior com um contorno mais claro que recomenda ao utilizador que mude para uma zona de cozedura mais pequena, se disponível, com um utensílio de menor diâmetro. O resultado é um desempenho e uma eficiência ótimos. No entanto, é possível utilizar utensílios de cozinha com diâmetros inferiores a este limite.

Conteúdo da caixa

- Placa de indução
- Manual de instruções
- Fita de selagem

3. FUNCIONAMENTO

Instalação

Seleção de ferramentas de instalação

- Recorte a bancada de acordo com as dimensões indicadas na figura.
- Para a instalação e utilização, deve ser mantida um espaço mínimo de 5 cm em redor do buraco.
- Certifique-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. O material da placa de indução deve ser um material resistente ao calor para evitar as deformações provocadas pela radiação térmica da placa de indução.
- Coloque uma toalha ou um pano sobre a bancada e coloque a placa de indução virada para baixo.

Coloque a fita de selagem fornecida com a placa de indução para a selar na bancada. Fig. 3 Não utilizar silicone. Aplicar a fita no bordo da parte inferior da placa de indução, deixando cerca de 3 mm do bordo do vidro. Aplique a fita em todo o perímetro. Corte o excesso e junte as duas extremidades da fita de forma a ficarem unidas.

Advertência: O material da bancada deve ser madeira impregnada ou outro material isolante. Fig. 4

Tipo	Longitude (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)	Profundidade (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de indução é bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão bloqueadas. Certificar-se de que a placa de indução está a funcionar corretamente.

Nota: a distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos de 760 mm.

Fig. 5

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

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

- A bancada está nivelada e tem forma de quadrado, e nenhum elemento estrutural viola os requisitos de espaço.
- O material da bancada é resistente ao calor.

PORTUGUÊS

- Se instalar a placa de indução em cima de um forno, o forno deve ser equipado com um ventilador de arrefecimento.
- A instalação deve cumprir todos os requisitos de segurança e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A placa incorpora um interruptor de segurança que lhe permite ser completamente desligado da rede, o qual foi instalado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos elétricos locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um modelo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento com a placa de indução instalada.
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades e regulamentos locais de construção.
- Utiliza acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.

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

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

Antes de colocar os suportes de fixação

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exercer força sobre os controlos que sobressaem da placa.
- Colocar os suportes de fixação FIG 6
- Fixe a placa à bancada aparafusando quatro suportes na parte inferior da placa (como se mostra na figura) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura da bancada.

Aviso

- A instalação da placa de indução deve ser efetuada por técnicos qualificados. Nunca efetue a operação sozinho.
- Não monte a placa de indução por cima de aparelhos de refrigeração, máquinas de lavar louça e máquinas de secar roupa.
- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.

- A parede e a área acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada de união e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta placa de indução só pode ser ligada a uma fonte de alimentação com uma resistência não superior a 0,427 ohm. Se necessário, consultar o serviço técnico para obter informações sobre a resistência da fonte de alimentação.

Ligação da placa à rede elétrica FIG 7



A placa de indução deve ser ligada à rede por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à fonte de alimentação, verifique que:

1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a potência consumida pela placa de indução.
 2. A tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto.
 3. Os cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na etiqueta de classificação do produto. Ao ligar a placa de indução à rede, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento ou incêndio.
- O cabo de alimentação não deve estar em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda os 75°C em qualquer altura.
 - Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem modificações. Quaisquer modificações devem ser levadas a cabo apenas por um eletricista qualificado.
 - Se o cabo for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
 - Se o aparelho for ligado diretamente à rede, deve ser instalado um disjuntor de corrente residual de um polo com uma separação mínima de contacto de 3 mm.
 - A pessoa responsável pela instalação deve assegurar-se de que foi efetuada uma ligação elétrica correta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
 - Não dobre nem pressione o cabo.
 - Verifique regularmente se o cabo está danificado.

Brown > Fase cabo marrom

Black > Fase cabo preto

Blue > Neutro cabo azul

Grey > Fase cabo cinza








Green-Yellow > Terra cabo verde-amarelo






Utilizar os ícones tácteis

PORTUGUÊS

- Os controlos respondem ao toque, pelo que não há necessidade de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a base do dedo, não a unha.
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detetar o seu dedo.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que nenhum objeto (por exemplo, utensílios ou panos) os cubra. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

Descrição dos ícones tácteis


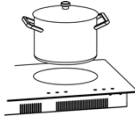

Núm.	Referência	Descrição
1		Ligar/Desligar: ligue o desligue o aparelho.
2		Bloqueio para crianças: prima o ícone tátil uma vez e ficará bloqueada. Os outros ícones não funcionarão se o bloqueio para crianças estiver ativado. Para desbloquear, prima e mantenha premido o ícone durante alguns segundos.
3		Controlo deslizante: aumente ou baixe o nível de potência.
4		Função Boost
5		Temporizador : defina o tempo pretendido.
6		Iniciar/Pausar.
7		Zona de cozedura superior esquerda

8		Zona de cozedura inferior esquerda
9		Zona de cozedura direita
10		Função Manter quente
11		Ecrã : indica o nível de potência, o código de erro e o estado da placa de indução.
12		Temporizador

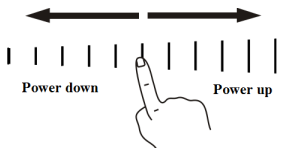
Funcionamento da placa de indução

Uso

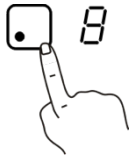
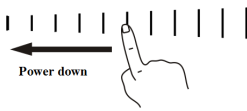


Depois de ligar a placa, esta emitirá um sinal sonoro e todos os indicadores acenderão durante 1 segundo indicando que a placa entrou em modo Standby.

<p>Toque o ícone tátil Ligar/Desligar e todos os indicadores mostrarão '—'.</p>	
<p>Coloque uma frigideira adequada na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.</p>	
<p>Quando tocar no ícone tátil da zona de cozedura desejada, o indicador ao lado do ícone piscará.</p>	


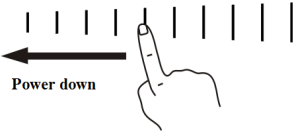
PORTUGUÊS

<p>Selecione uma potência fazendo deslizar o dedo sobre o controlo deslizante.</p> <p>Se não seleccionar uma potência dentro de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Se for esse o caso, volte ao passo 1 e tente novamente.</p> <p>Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha.</p>	
---	---

Terminada a cozedura:


<p>Toque no ícone tátil da zona de cozedura que deseja desligar.</p>	
<p>Desligue a zona de cozedura deslizando o controlo deslizante para a esquerda. Certifique-se de que o ecrã mostra "0".</p>	
<p>Desligue a placa tocando no ícone tátil Ligar/Desligar.</p>	
<p>Tenha cuidado, a superfície pode ainda estar quente. O símbolo [H] quer dizer que a zona de cozedura correspondente ainda está quente. O [H] desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido e atingido uma temperatura segura. Também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia: se quiser aquecer mais utensílios de cozinha, utilize a área que ainda está quente.</p>	


Utilização da função Boost

<p>Ativar a função Boost:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selecione a zona de cozedura na qual deseja ativar a função Boost. 2. Quando o ícone tátil Boost é premido, o ecrã apresenta "b". 	
<p>Desativar a Função Boost:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selecione a zona de cozedura com a função Boost ativada. 2. Ao premir o controlo deslizante, a função Boost é cancelada e pode selecionar a potência que pretende ajustar. 3. A função Boost só pode funcionar durante 5 minutos, após os quais a zona passa automaticamente para o nível 9. 	

Função Bloqueio para crianças

- Pode bloquear os ícones para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando se ativa o bloqueio, todos os ícones são desativados, exceto o ícone de Ligar/Desligar.

<p>Para bloquear os ícones tácteis: Prima o ícone tátil Bloqueio para crianças No ecrã do temporizador aparece a indicação "Lo".</p>	
<p>Desbloqueio da placa de indução:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certifique-se de que a placa de indução esteja ligada. 2. Prima e mantenha premido o ícone tátil de Bloqueio para crianças durante 3 segundos. 3. Use de novo a placa. 	

 Quando a placa estiver bloqueada, desativam-se todos os ícones táteis exceto o ícone Ligar/Desligar em caso de uma possível emergência. Se for o caso, terá de desbloquear os ícones uma vez que a placa for ligada de novo.

Uso do temporizador

O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras:

- Pode ser utilizado como temporizador. Neste caso, nenhuma área de cozedura será desligada quando o temporizador terminar.
- Pode ser utilizado como temporizador automático para desligar uma ou mais zonas de

PORTUGUÊS

cozedura depois de decorrido o tempo.





O temporizador pode ser programado até 99 minutos.

Uso do temporizador



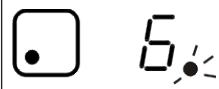
Certifique-se de que a placa de indução esteja ligada. E de que o ícone tátil da zona de cozedura não está selecionado (o indicador de zona "-" não pisca). Nota: pode programar o temporizador antes ou depois do fim da regulação da potência da zona de cozedura.	
Prima o ícone tátil do temporizador; "10" aparecerá no ecrã do temporizador e "0" piscará.	
Ajuste o tempo utilizando o cursor deslizante.	
Prima novamente o ícone tátil do temporizador, desta vez o "1" piscará.	
Ajustar o tempo utilizando o cursor	
Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante a cada hora.	
Quando a contagem decrescente estiver terminada, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e a indicação do tempo mostrará "- -".	

Configuração do temporizador para desligar uma ou mais áreas de cozedura




Toque no ícone de seleção da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador.	
Prima o ícone tátil do temporizador; "10" aparecerá no ecrã do temporizador e "0" piscará.	
Ajustar o tempo utilizando o cursor	

<p>Prima novamente o ícone tátil Temporizador, desta vez o "1" piscará.</p>	
<p>Ajustar o tempo utilizando o cursor</p>	
<p>Quando confirmar a hora, a contagem decrescente começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante a cada hora. NOTA: haverá um ponto vermelho no canto inferior direito do nível de potência, indicando que a zona está selecionada.</p>	
<p>Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada. NOTA: As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se as tiver ligado anteriormente.</p>	

Ajustar o temporizador em mais do que uma zona


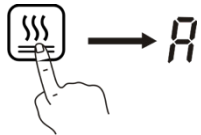

<p>Quando se ajusta o temporizador para várias zonas de cozedura, isso é indicado por pontos vermelhos nas zonas de cozedura correspondentes. O ecrã do temporizador mostrará o tempo restante. O ponto da zona de cozedura correspondente fica intermitente.</p>	<ul style="list-style-type: none">  7.5 (set to 15 minutes)  5. (set to 30 minutes)
<p>Quando a contagem decrescente terminar, as áreas de cozedura correspondentes serão desligadas. O ecrã apresentará o novo temporizador e o ponto da zona correspondente piscará. NOTA: Prima o ícone tátil de uma zona de cozedura para que o ecrã do temporizador mostre o tempo restante.</p>	

Cancelar o temporizador

<p>Toque no ícone de seleção da zona de cozedura em que deseja cancelar o temporizador.</p>	
<p>Prima o ícone tátil do temporizador e o ecrã do temporizador piscará.</p>	
<p>Prima '-' para definir o temporizador para '00' e cancelá-lo.</p>	

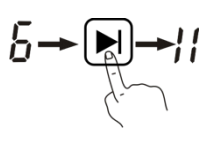
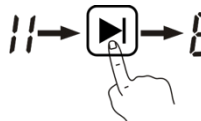
Utilização da função Manter quente

- A Função Manter quente é útil para manter quentes os alimentos.
- Utilize a função Manter quente para obter uma temperatura estável.

<p>1. Prima o ícone tátil da zona de cozedura onde pretende utilizar a função Manter quente e o indicador piscará.</p>	
<p>2. Prima o ícone tátil Manter quente e o indicador da zona de cozedura apresentará "A".</p>	
<p>3. Se quiser desativar a função Manter quente, toque no ícone tátil da zona de cozedura e, depois, toque no ícone tátil da função Manter quente.</p>	

Utilização da função Iniciar/Pausar

A função Iniciar/Pausar pode ser ativada em qualquer momento durante o processo de cozedura. Permite pausar a placa para retomar a cozedura mais tarde

<p>Certifique-se de que a zona de cozedura está em funcionamento, prima o ícone tátil Iniciar/Pausar e o indicador da zona de cozedura mostrará " ". Todas as zonas de cozedura, exceto os ícones tácteis Iniciar/Pausar, Ligar/Desligar e Bloqueio para crianças, serão desativadas.</p>	
<p>Para cancelar a pausa, prima o ícone tátil STOP&GO e a zona de cozedura voltará ao nível de potência anteriormente definido.</p>	

Desligamento automático de proteção

A placa de indução inclui uma função de desligamento automático de proteção. Isto é ativado quando se esquece de desligar uma área de cozedura. Os tempos de desligamento automática predefinidos são mostrados na tabela abaixo:

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

Quando retirar o utensílio de cozinha, a placa de indução deixará imediatamente de aquecer e a placa desligar-se-á automaticamente após 1 minuto.

Calor residual

Quando a placa é utilizada durante um certo período de tempo, ela reterá o calor residual após o funcionamento. O ecrã mostrará "H" para o avisar de que deve ter cuidado

Ajuste de temperatura

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

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Sujeira	Limpeza	Importante
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.)	Desligar a placa de indução da fonte de alimentação. Aplicar um limpador de bancada enquanto o vidro ainda está temperado (mas não quente). Enxaguar e secar com um pano limpo ou toalha de papel. Volte a ligar a placa de indução à tomada elétrica.	Quando a alimentação da placa de indução é desligada, não há aviso de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente. Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza na placa de indução, uma vez que o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos de açúcar quente no vidro.	Removê-los imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura: Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. Segure o raspador ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derramamento para uma zona fria da placa de indução. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano de papel. Siga os passos 2 a 4 na secção "Limpeza e manutenção".	Remova manchas de comida derretidas e açucaradas ou derramamentos o mais depressa possível. Se os deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. Perigo de corte: a lâmina do raspador pode ser muito afiada, tenha cuidado ao retirar o resguardo. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

<p>Derramamento sobre os ícones táteis.</p>	<p>Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. Absorva o derramamento. Limpe a área de controlo de tátil com uma esponja ou pano limpo e húmido. Seque completamente a zona com papel de cozinha. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação.</p>	<p>A placa de indução pode emitir um sinal sonoro e desligar-se e os ícones podem não funcionar se estiverem molhados. Certifique-se de secar a zona de controlos táteis antes de voltar a ligar a placa de indução.</p>
---	---	--

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possível solução
<p>A placa de indução não se liga.</p>	<p>Não há eletricidade.</p>	<p>Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada. Verificar se houve uma falha de energia. Após estas verificações, se o problema persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.</p>
<p>Os ícones táteis não funcionam.</p>	<p>Os ícones tácteis estão bloqueados.</p>	<p>Desbloqueie os ícones tácteis. Consultar as instruções da secção "Utilização da placa de indução" :</p>
<p>É difícil utilizar os controlos táteis.</p>	<p>Pode haver uma ligeira película de água nos ícones ou pode estar a usar a ponta do dedo para tocar nos ícones.</p>	<p>Certifique-se de que os ícones táteis estejam secos e de que os está a tocar com a base do dedo.</p>

PORTUGUÊS

<p>O vidro está riscado.</p>	<p>Utensílios de cozinha com bordos irregulares.</p> <p>Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.</p>	<p>Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Veja a secção "Escolher os utensílios de cozinha adequados".</p> <p>Veja a secção "Limpeza e Manutenção".</p>
<p>Algumas frigideiras emitem ruídos de estalos ou rangem.</p>	<p>Isto pode dever-se à construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).</p>	<p>Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.</p>
<p>A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada em potências altas.</p>	<p>Isto deve-se à tecnologia de cozedura por indução.</p>	<p>Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente com a diminuição da potência.</p>
<p>Ruído do ventilador da placa de indução.</p>	<p>Um ventilador de arrefecimento integrado na sua placa de indução foi ativado para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.</p>	<p>Isto é normal, não tem de se preocupar.</p> <p>Não desligar a placa da fonte de alimentação enquanto o ventilador estiver em funcionamento.</p>
<p>Os utensílios de cozinha não aquecem e não aparecem no ecrã.</p>	<p>A placa de indução não deteta o utensílio porque não é adequado para cozinhar por indução. A placa de indução não deteta o utensílio porque é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está bem centrado nela.</p>	<p>Utilize apenas utensílios de cozinha concebidos para cozinhar na placa de indução. Veja a secção sobre "Qualidade dos utensílios de cozinha".</p> <p>Centre os utensílios de cozinha e assegure-se que a sua base corresponda ao tamanho da zona de cozedura.</p>

A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, emite-se um som e é exibido um código de erro	Falho técnico.	Anote os códigos de erro, desligue a placa de indução da alimentação elétrica e contacte um técnico qualificado.
---	----------------	--

Visualização e inspeção de erros

Se ocorrer uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no estado de proteção e exibirá os códigos de erro correspondentes:

Problema	Possível causa	Possível solução
U -	Falta de utensílio ou utensílio inadequado.	Mude o utensílio de cozinha.
E2/E3	Tensão anormal.	Verificar se o fornecimento de energia é normal. Após a ligação à rede, o produto liga-se normalmente.
E4/E5	Erro do sensor de temperatura do transistor IGBT	Contacte o fornecedor.
E7/E8	Falha no sensor de temperatura.	Contacte o fornecedor.
E6/E9	Mau funcionamento da placa de indução.	Deixa a placa arrefecer e reinicie-a.
Eb/EC	Erro de comunicação PCBA.	Contacte o fornecedor.

Utilize estas instruções para reparar falhas comuns.

- Não tente desmontar a unidade por si próprio para evitar perigos e danos na placa de indução.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 02854

Produto: Placa de indução Bolero Squad I 3200

Zonas de cozedura	3 zonas
Tensão de alimentação	220-240V~ 50/60Hz

PORTUGUÊS

Potência elétrica instalada	7200 W
Tamanho do produto Comprimento x Largura x Altura (mm)	590×520×60
Dimensões de instalação A×B (mm):	560×490
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície utilizável por zona de cozedura aquecida eletricamente, arredondado aos 5 mm mais próximos.	Inferior esquerda: 18,0 cm Superior esquerda: 16,0 cm Direita: 30,0 cm
Consumo de energia por zona de cozedura calculado por kg EC placa (Wh/kg)	Inferior esquerda: 196,2 Superior esquerda: 183,5 Direita: 187,7
Consumo de energia da placa, calculado por kg EC placa (Wh/kg)	189,1

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Inductiekookplaat Fig. 1

- 1- Zone 2100 W Max
- 2- Zone 1500 W Max
- 3- Zone 3600 W Max
- 4- Bedieningspaneel

Bedieningspaneel Fig.2

1. Aan/uit
2. Kinderslot
3. Schuifregelaar voor vermogensniveau
4. Boost Functie
5. Timer
6. Start/Pauze
7. Kookzones
8. Warm houden
9. Timerweergave

OPMERKING:

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


2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Informatie over inductie koken

Inductie koken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. De inductiekookplaat werkt door elektromagnetische trillingen die warmte direct in het kookgerei genereren, in plaats van indirect door het oppervlak van het glas te verhitten. Het glas wordt heet omdat het kookgerei heet is.

Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Kijk voor het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het keukengerei.
- U kunt controleren of uw keukengerei geschikt is door middel van een magneetest. Plaats een magneet op de bodem van het kookgerei. Als het blijft plakken of door het keukengerei wordt aangetrokken, betekent dit dat het keukengerei geschikt is voor de inductiekookplaat.
- Als u geen magneet heeft:
 1. Giet wat water in het kookgerei dat u wilt testen.
 2. Volg de stappen in ' De inductieplaat gebruiken'.
 3. Als  niet knipperend op het display verschijnt en het water wordt verwarmd, is de pan geschikt.
- Keukengerei van de volgende materialen is niet geschikt: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

Afmeting kookzone (diameter/mm)	Minimumafmeting van keukengerei (diameter/mm)
160	120
180	140
300	140

Kookgerei moet precies in het midden van de kookzone worden geplaatst.

- In sommige kookzones is er een binnendiameter met een lichtere contour die de gebruiker aanraadt om over te schakelen naar een kleinere kookzone, indien beschikbaar, met een keukengerei met een kleinere diameter. Dit resulteert in optimale prestaties en efficiëntie. U kunt echter kookgerei met een kleinere diameter gebruiken.

Inhoud van de doos

- Inductiekookplaat
- Handleiding
- Afdichtingstape

3. WERKING

Installatie

Keuze van installatiegereedschap

- Snijd het werkblad uit volgens de afmetingen in de afbeelding.
- Voor de installatie en het gebruik moet een minimumafstand van 5 cm rond het gat worden aangehouden.
- Zorg ervoor dat het werkblad minstens 30 mm dik is. Het materiaal van de

inductiekookplaat moet hittebestendig zijn om vervorming door warmtestraling van de inductiekookplaat te voorkomen. Verwijderen

- Leg een handdoek of doek op de kookplaat en leg de inductiekookplaat er met de voorkant naar beneden op.

Breng de afdichtingstape die bij de inductiekookplaat is geleverd aan op de kookplaat. Fig. 3 Gebruik geen siliconen. Breng de tape aan op de rand van de bodem van de inductiekookplaat, waarbij u ongeveer 3 mm van de rand van het glas laat. Breng de tape rondom aan. Knip het overtollige af en breng de twee uiteinden van het plakband bij elkaar.

Waarschuwing: Het materiaal van het werkblad moet geïmpregneerd hout of een ander isolatiemateriaal zijn. Fig. 4

Type	Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Diepte (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



Zorg er in ieder geval voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of de inductiekookplaat goed werkt. Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm bedragen.

Fig. 5

A (mm)	Amplitude (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Luchtingang	Luchtuutlaat 5 mm

Controleer voordat u de inductiekookplaat installeert of:

- Het werkblad is vlak en vierkant en er zijn geen structurele elementen die de vereiste ruimte schenden.
- Het materiaal van het werkblad is hittebestendig.
- Als u de inductiekookplaat boven een oven installeert, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
- De installatie moet voldoen aan alle veiligheidseisen en toepasselijke regels en voorschriften.
- De kookplaat is voorzien van een veiligheidsschakelaar waarmee hij volledig van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld en die geïnstalleerd en geplaatst is in overeenstemming met de plaatselijke elektrische voorschriften en bepalingen.
- De scheidingsschakelaar moet van een goedgekeurd model zijn en een contactscheiding van 3 mm bieden op alle polen (of op alle actieve [fase] geleiders indien de plaatselijke

bedradingsvoorschriften deze variatie van voorschriften toestaan).

- De gebruiker kan gemakkelijk bij de scheidingsschakelaar wanneer de inductiekookplaat geïnstalleerd is.
- Bij twijfel over de installatie, raadpleeg de plaatselijke bouwautoriteiten en voorschriften.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) op de muren rond de inductiekookplaat.

Wanneer u de inductiekookplaat heeft geïnstalleerd, moet u ervoor zorgen dat:

- De stroomtoevoerkabel mag niet toegankelijk zijn via kastdeuren of laden.
- Zorg ervoor dat er voldoende verse lucht van de buitenkant van de behuizing van de kast naar de bodemplaat stroomt.
- Indien de inductiekookplaat wordt geïnstalleerd boven een lade of kastruimte, moet een thermische barrière worden geïnstalleerd onder de basis van de kookplaat.
- De scheidingsschakelaar moet voor de gebruiker gemakkelijk bereikbaar zijn.

Voordat u de bevestigingsbeugels bevestigt

- Het toestel moet op een stabiele en gladde ondergrond worden geplaatst (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.
- Monteer de bevestigingsbeugels FIG 6
- Bevestig de kookplaat aan het werkblad door na installatie vier beugels aan de onderkant van de kookplaat te schroeven (zoals afgebeeld).
- Pas de positie van de beugel aan de dikte van het werkblad aan.

Waarschuwing

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Voer de handeling nooit alleen uit.
- Monteer de inductiekookplaat niet boven koelapparaten, vaatwassers en wasdrogers.
- De plaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling wordt verkregen voor de beste resultaten.
- De muur en de ruimte boven het werkblad moeten bestand zijn tegen de hitte.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de lijm laag en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Deze inductiekookplaat mag alleen worden aangesloten op een voeding met een weerstand van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg indien nodig de serviceafdeling voor informatie over de weerstand van de voeding.

De inductiekookplaat aansluiten op het lichtnet FIG 7



De inductiekookplaat moet door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Voordat u de kookplaat op de voeding aansluit, moet u controleren of:

1. Het huishoudelijk bedradingsstelsel is geschikt voor het opgenomen vermogen van de inductiekookplaat.
2. De netspanning overeen komt met de spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het product.
3. De stroomkabels bestaan tegen de belasting die op het etiket van het product is aangegeven. Gebruik bij het aansluiten van de inductiekookplaat op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakkingen, aangezien deze oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
 - De voedingskabel komt niet in contact met hete onderdelen en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur nergens hoger wordt dan 75°C.
 - Controleer samen met een elektricien of de huisbedrading geschikt is zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
 - Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
 - Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een enkelpolige aardlekschakelaar met een minimum contactopening van 3 mm worden geïnstalleerd.
 - De persoon die verantwoordelijk is voor de installatie moet zich ervan vergewissen dat een correcte elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
 - Buig de kabel niet en knijp er niet in.
 - Controleer de kabel regelmatig op beschadigingen.

Brown > Bruine kabelfase

Black > Zwarte kabelkabel

Blue > Neutraal blauwe kabel










Grey > Grijs kabelfase

Green-Yellow > Aarddraad groen-geel

Touch iconen gebruiken

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

Beschrijving van de touch iconen




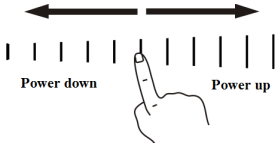
Nummer	Referentie	Beschrijving
1		On/Off: Het apparaat in- of uitschakelen.
2		Kinderslot: druk eenmaal op het touch icoon en het wordt vergrendeld. De andere iconen werken niet als het kinderslot geactiveerd is. Om te ontgrendelen, houdt u het icoon enkele seconden ingedrukt.
3		Schuifregelaar: verhoogt of verlaagt het vermogensniveau.
4		Boost Functie
5		Timer : Stel de gewenste tijd in.
6		Start/Pauze.
7		Kookzone linksboven
8		Kookzone linksonder
9		Kookzone rechts

10		Warmhoud functie
11		Display: toont het vermogensniveau, de foutcode en de status van de inductiekookplaat.
12		Timer

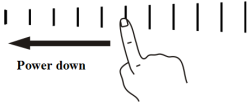

Werking van de inductiekookplaat

Gebruik


Wanneer de inductiekookplaat wordt ingeschakeld, zal deze piepen en zullen alle indicatoren gedurende 1 seconde oplichten om aan te geven dat de kookplaat in stand-by modus staat.

Druk op het touch icoon Aan/Uit en alle indicatoren geven '-' weer.	
Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.	
Als u op het touch icoon van de gewenste kookzone drukt, knippert de indicator naast het icoon.	
Selecteer een vermogen door met uw vinger over de schuifknop te schuiven. Als u niet binnen 1 minuut een vermogen selecteert, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. Als dit het geval is, ga dan terug naar stap 1 en probeer het opnieuw. U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen.	

Zodra het koken klaar is:

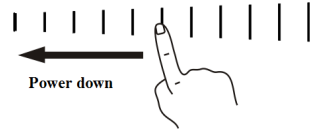
<p>Druk op het touch icoon van de kookzone die u wilt uitschakelen.</p>	
<p>Schakel de kookzone uit door uw vinger op de schuifknop naar links te schuiven. Zorg ervoor dat het display [0] weergeeft.</p>	
<p>Schakel de inductiekookplaat uit door op aan/uit te drukken.</p>	
<p>Wees voorzichtig, het oppervlak kan heet zijn. Het "H" symbool geeft aan dat de betreffende kookzone nog heet is. De "H" zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie: als u meer kookgerei wilt opwarmen, gebruikt u het gedeelte dat nog warm is.</p>	

Gebruik van de Boost functie

<p>Activeer de Boost-functie:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Selecteer de kookzone waarin u de Boost-functie wilt activeren.2. Wanneer het Boost touch icoon wordt ingedrukt, verschijnt er "b" op het scherm.	
---	---

Boost Functie deactiveren:

1. Selecteer de kookzone met de Boost-functie geactiveerd.
2. Als u op de schuifknop drukt, wordt de Boost-functie geannuleerd en kunt u het vermogen selecteren dat u wilt aanpassen.
3. De Boost-functie kan maar 5 minuten werken, waarna de zone automatisch overschakelt naar niveau 9.



Functie kinderslot

- U kunt de touch iconen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bv. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer u de vergrendeling activeert, worden alle touch iconen uitgeschakeld, behalve het aan/uit touch icoon.

De touch iconen vergrendelen:

Druk op het touch icoon Kindervergrendeling. Op het timerdisplay verschijnt "Lo".

De inductiekookplaat ontgrendelen:

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Houd het touch icoon Kindervergrendeling 3 seconden ingedrukt.
3. Hervat het gebruik van de inductiekookplaat.



Als de inductiekookplaat is vergrendeld, zijn alle touch iconen gedeactiveerd, behalve het touch icoon Aan/Uit voor mogelijke nooduitschakeling. In dat geval moeten de touch iconen worden ontgrendeld zodra de kookplaat weer wordt ingeschakeld.

Gebruik van de timer

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

- U kunt het gebruiken als timer. In dit geval zal geen enkele kookzone worden uitgeschakeld wanneer de timer afloopt.
- U kunt het gebruiken als een automatische timer om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de tijd is verstreken.


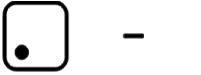
De timer kan worden ingesteld tot 99 minuten.

Gebruik van de timer

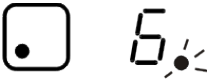
Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld. En dat het touch icoon van de kookzone niet geselecteerd is (de '-' zone-indicator knippert niet). Opmerking: U kunt de timer voor of na het einde van de vermogensstand van de kookzone instellen.	- □ □ - - □
Druk op het timer touch icoon; "10" verschijnt op het timerdisplay en "0" knippert.	1:00 □
Pas de tijd aan met de schuifknop	03
Druk nogmaals op het timer icoon, deze keer knippert de "1".	1:00 □
Pas de tijd aan met de schuifknop	93
Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Op het display wordt de resterende tijd op elk uur weergegeven.	
Als het aftellen klaar is, klinkt er een piepton van 30 seconden en toont het timerdisplay "--".	--

De timer gebruiken om één of meer kookzones uit te schakelen




Druk op het touch icoon van de kookzone waar u de timer wilt instellen.	□ 6
Druk op het Timer touch icoon; "10" verschijnt op het timerdisplay en "0" knippert.	1:00 □
Pas de tijd aan met de schuifknop	03
Druk nogmaals op het Timer touch icoon, deze keer knippert de "1".	1:00 □
Pas de tijd aan met de schuifknop	93

<p>Wanneer u de tijd bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Op het display wordt de resterende tijd op elk uur weergegeven.</p> <p>OPMERKING: Er verschijnt een rode stip in de rechterbenedenhoek van het vermogensniveau om aan te geven dat de zone is geselecteerd.</p>	
<p>Wanneer het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.</p> <p>OPMERKING: De andere kookzones blijven werken als u ze eerder heeft ingeschakeld.</p>	

De timer instellen in meer dan één zone


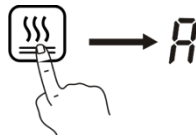
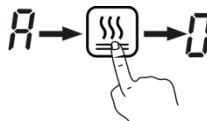
<p>Als u de timer instelt voor meerdere kookzones, wordt dit aangegeven door rode stippen op de corresponderende kookzones. Het timerdisplay toont de resterende tijd. Het overeenkomstige kookzonepunt knippert.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 7:30 (set to 15 minutes) <input type="checkbox"/> 5. (set to 30 minutes)
<p>Als het aftellen voorbij is, worden de betreffende kookzones uitgeschakeld. Het display toont de nieuwe timer en de bijbehorende zonepunt knippert.</p> <p>OPMERKING: Druk op het touch icoon van een kookzone om het timerdisplay de resterende tijd te laten weergeven.</p>	

De timer annuleren

<p>Druk op het touch icoon van de kookzone waarin u de timer wilt annuleren.</p>	
<p>Druk op het timer icoon en het timerdisplay knippert.</p>	
<p>Druk op '-' om de timer op '00' te zetten en te annuleren.</p>	

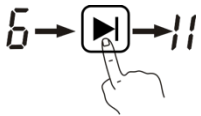
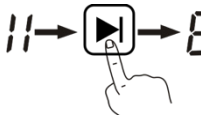
De functie Warm houden gebruiken

- De functie Warm houden is handig om voedsel warm te houden.
- Gebruik de functie Warm houden om een stabiele temperatuur te bereiken.

1. Druk op het touch icoon van de kookzone waar u de functie Warm houden wilt gebruiken en de indicator Warm houden gaat knipperen.	
2. Druk op het touch icoon Warm houden en de kookzone-indicator geeft "A" weer.	
3. Als u de functie Warm houden wilt uitschakelen, drukt u op het touch icoon van de kookzone en vervolgens op het touch icoon Warm houden.	

De functie Start/Pauze gebruiken

De Start/Pauze-functie kan op elk moment tijdens het koken worden geactiveerd. Hiermee kunt u de inductiekookplaat pauzeren en vervolgens het koken hervatten

Zorg ervoor dat de kookzone actief is, druk op het touch icoon Start/Pauze en de kookzone-indicator toont " ". Alle kookzones behalve de touch iconen Start/Pauze, Aan/Uit en Kinderslot worden uitgeschakeld.	
Om de pauze te annuleren, drukt u op het STOP&GO touch icoon en de kookzone keert terug naar het eerder ingestelde vermogensniveau.	

Automatische beveiligingsuitschakeling

De inductiekookplaat heeft een automatische uitschakeling beveiliging. Dit wordt geactiveerd wanneer u vergeet een kookzone uit te schakelen. De standaard automatische uitschakeltijden staan in de onderstaande tabel:

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

Wanneer u het kookgerei verwijdert, zal de inductiekookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en na 1 minuut automatisch uitschakelen.

Restwarmte

Wanneer u de inductiekookplaat gedurende een bepaalde tijd gebruikt, zal de inductiekookplaat na gebruik restwarmte vasthouden. Op het scherm verschijnt "H" om u te waarschuwen voorzichtig te zijn.

Het verstellen van de temperatuur

Het verstellen van de temperatuur	Geschikt voor
1 - 2	Verwarm kleine hoeveelheden voedsel lichtjes. Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt Op laag vuur koken Gelijkmatig koken
3 - 4	Opwarmen Snel koken Rijst koken
5 - 6	Crêpes/pannenkoeken
7 - 8	Sauteren Pasta koken
9	Op hoge temperatuur sauteren Frituren Soep koken Water koken

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

De volgende instellingen zijn slechts indicatief. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, zoals het keukengerei en de hoeveelheid die u kookt. Test de kookplaat om de instellingen te vinden die het best bij u passen.

Vuil	Grondige	Belangrijk
Gebruikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)	Haal de stekker uit het stopcontact. Breng een aanrechtreiniger aan terwijl het glas nog gehard is (maar niet heet). Spoel af en droog de kookplaat met een schone doek of een papieren handdoek. Sluit de inductiekookplaat weer aan op het stopcontact.	Als de stroom naar de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld, zal er geen waarschuwing "heet oppervlak" zijn, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn. Schurende doeken, sommige nylon schuursponsjes en sterke/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurmiddel geschikt is. Laat nooit resten van schoonmaakproducten achter op de inductiekookplaat, want dit kan vlekken veroorzaken op het glas.
Hete suiker morst op het glas.	Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone: Haal de stekker uit het stopcontact. Houd de schraper of het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of gemorste materiaal op een koel gedeelte van de inductieplaat. Veeg vuil of gemorste vloeistof op met een keukenhanddoek of papieren doekje. Volg de stappen 2 tot 4 in het gedeelte "Reiniging en onderhoud".	Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het oppervlak permanent beschadigen. Snijgevaar: het blad van de schraper kan zeer scherp zijn, wees voorzichtig bij het verwijderen van de beschermkap. Gebruik met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

<p>Etensresten op de iconen</p>	<p>Haal de stekker uit het stopcontact. Absorbeer het gemorste product. Reinig het aanraakbedieningsgebied met een schone, vochtige spons of doek. Droog de zone volledig af met keukenpapier. Haal de stekker uit het stopcontact.</p>	<p>De inductiekookplaat kan piepen en uitschakelen en de touch iconen werken mogelijk niet als ze nat zijn. Zorg ervoor dat u de iconen droogt voordat u de inductiekookplaat weer inschakelt.</p>
---------------------------------	---	--


5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
<p>De inductiekookplaat gaat niet aan.</p>	<p>Er is geen elektriciteit</p>	<p>Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op het stopcontact en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is geweest. Neem na deze controles contact op met de Technische Dienst als het probleem zich blijft voordoen.</p>
<p>De aanraakbediening reageert niet goed.</p>	<p>De touch iconen zijn vergrendeld.</p>	<p>Ontgrendel de touch iconen. Raadpleeg de instructies in het hoofdstuk "Bediening van de inductiekookplaat". "</p>
<p>Het is moeilijk om de aanraak iconen te gebruiken.</p>	<p>Mogelijk zit er een laagje water op de touch iconen of drukt u met uw vingertop op de iconen.</p>	<p>Zorg ervoor dat de iconen droog zijn en druk erop met de basis van uw vinger.</p>
<p>Het glas is bekrast.</p>	<p>Keukengerei met onregelmatige randen. Gebruik van ongeschikte en schurende schuursponsjes of reinigingsproducten.</p>	<p>Gebruik keukengerei met een vlakke, gladde bodem. Zie het gedeelte "Geschikt kookgerei kiezen". Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".</p>

Sommige pannen maken krakende geluiden.	Dit kan te wijten zijn aan de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal voor keukengerei en wijst niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid bij gebruik op hoog vuur.	Dit is te danken aan de technologie van inductie koken.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of geheel verdwijnen naarmate de vermogensstand wordt verlaagd.
Ventilator geluid van de inductie kookplaat.	Een in de inductieplaat geïntegreerde koelventilator is geactiveerd om oververhitting van de elektronische componenten te voorkomen. Het kan blijven werken, zelfs nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld.	Dit is normaal en geen reden om zich zorgen te maken. Koppel de printplaat niet los van de voeding terwijl de ventilator in werking is.
Het keukengerei warmt niet op en verschijnt niet op het display.	De inductiekookplaat kan het kookgerei niet detecteren omdat het niet geschikt is voor inductie koken. De inductiekookplaat detecteert het kookgerei niet omdat het te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd is.	Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie hoofdstuk "Kwaliteit van het keukengerei". Centreer het keukengerei en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon of er wordt een foutcode weergegeven.	Technische storing.	Noteer de foutcodes, koppel de inductiekookplaat los van de stroom en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Visualisering en inspectie van storingen

Als zich een storing voordoet, zal de inductiekookplaat automatisch in de beveiligingsstatus gaan en de bijbehorende foutcodes weergeven:

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
 -	Geen of ongeschikt keukengerei.	Vervang het keukengerei.
E2/E3	Abnormale voedingsspanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Na aansluiting op het elektriciteitsnet schakelt het product normaal in.
E4/E5	Storing in de temperatuursensor van de IGBT-transistor.	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec.
E7/E8	Fout in de temperatuursensor.	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec.
E6/E9	Inductiekookplaat werkt niet goed.	Laat de inductiekookplaat afkoelen en start hem opnieuw op.
Eb/EC	Communicatiefout	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec.

Gebruik deze instructies om veel voorkomende storingen te verhelpen.

- Probeer het toestel niet zelf te demonteren om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02854

Product: Inductie kookplaat Bolero Squad I 3200

Kookzones	3 zones
Voedingsspanning	220-240V~ 50/60Hz
Elektrische stroom geïnstalleerd	7200 W
Afmetingen product L x B x H (mm)	590×520×60
Afmetingen installatie A×B (mm):	560×490

Voor cirkelvormige kookzones: diameter van het bruikbare oppervlak per elektrisch verwarmde kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Linksonder: 18,0 cm Linksboven: 16,0 cm Rechts: 30,0 cm
Energieverbruik per kookzone berekend per kg EC-plaat (Wh/kg)	Linksonder: 196,2 Linksboven: 183,5 Rechts: 187,7
Energieverbruik van de inductiekookplaat berekend per kg EC-plaat (Wh/kg)	189,1

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

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren. Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Płyta indukcyjna Rys. 1

- 1- Strefa 2100 W Max
- 2- Strefa 1500 W Max
- 3- Strefa 3600 W Max
- 4- Panel kontroli

Panel kontroli Fig.2

1. Zasilanie
2. Blokada rodzicielska
3. Suwak regulacji poziomu mocy
4. Funkcja Boost
5. Czasomierz
6. Start/ Pauza
7. Strefa gotowania
8. Utrzymywanie w cieple
9. Ekran czasomierza

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Informacja na temat gotowania indukcyjnego

Kuchnia indukcyjna to technologia bezpiecznego gotowania zaawansowana, wydajna i ekonomiczna. Płyta grzewcza działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, które wytwarzają ciepło bezpośrednio w garnku lub patelni do gotowania, a nie pośrednio przez

podgrzewanie szklanej powierzchni. Kryształ się nagrzewa, ponieważ patelnia się nagrzewa.

Wybranie odpowiednich przyrządów do gotowania

- Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na pojemniku lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnesu. Przesuń magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli przykleja się lub przyciąga do naczynia, oznacza to, że jest kompatybilne z płytą indukcyjną.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Nalej trochę wody na naczynie, które chcesz sprawdzić.
 2. Wykonaj czynności wskazane w rozdziale „Korzystanie z płyty indukcyjnej”.
 3. Jeśli nie pojawia się na migającym wyświetlaczu i woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i fajans.

Wielkość strefy gotowania (średnica/mm)	Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm)
160	120
180	140
300	140

Naczynia muszą być umieszczone dokładnie na środku pola grzejnego.

- Na niektórych strefach gotowania znajduje się lżejsza średnica wewnętrzna, która zachęca użytkownika do zmiany strefy gotowania na mniejszą, jeśli jest dostępna, z naczyniami o mniejszej średnicy. W ten można osiągnąć wyższą jakość i optymalną jakość. Jednak, można używać przyrządów kuchennych o średnicy wyższej niż określona.

Zawartość opakowania

- Płyta indukcyjna
- Instrukcja obsługi
- Taśma uszczelniająca

3. FUNKCJONOWANIE

Instalacja

Wybór narzędzi instalacji

- Dotnij blat kuchenny wg średnicy wskazanej na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania należy przechowywać wolne miejsce min. 5cm w okół otworu.

- Upewnij się, że grubość blatu jest niższa niż 30 mm. Materiał, z którego została zrobiona jest termo odporny, aby zapobiec deformacji spowodowanej przez promieniowanie ciepłem płyty indukcyjnej. Usuń
- Umieść ręcznik lub szmatkę na wierzchu i połóż na niej płytę do góry nogami.

Umieść taśmę łączącą dostarczoną do płyty indukcyjnej, aby zakleić ją. RYS. 3

Nie używaj silikonu. Dodaj taśmę do krawędzi górnej części płyty indukcyjnej, pozostawiając zaledwie 3 mm od krawędzi szkła. Załóż taśmę dokładnie z każdej strony.

Przetnij pozostałą taśmę po obu częściach taśmy, tak aby się zespoily.

Ostrzeżenie: Materiał blatu musi być impregnowanym drewnem lub innym materiałem izolacyjnym. RYS. 4

Typ	Długość (mm)	Szerokość (mm)	Wysokość (mm)	Głębokość (mm)	A (mm)	Szerokość (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna będzie funkcjonować poprawnie.

Uwaga: bezpieczna odległość między płytą indukcyjną a szafką umieszczoną nad płytą musi wynosić co najmniej 760 mm.

RYS. 5

A (mm)	Szerokość (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Wejście powietrza	Wylot powietrza 5mm

Przed instalacją płyty indukcyjnej, upewnij się, że:

- Blat kuchenny jest wyrównany i w kwadratowej formie oraz żaden z elementów strukturalnych spełnia warunki przestrzeżeni we.
- Materiał blatu jest odporny na ciepło.
- Jeśli płyta kuchenna zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Cały proces będzie spełniał wszystkie wymagania bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy i regulacje.
- Płyta zawiera wyłącznik bezpieczeństwa, który pozwala na całkowite odłączenie jej od sieci elektrycznej, która została zainstalowana i ustawiona zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi elektryczności.
- Odłącznik musi być zatwierdzonego modelu i zapewniać separację styków wynoszącą

3 mm na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką odmianę wymagań).

- Użytkownik nie może łatwo dotrzeć do przełącznika poprzez płytę.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Używaj wykończeń odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia (tj. płytki ceramiczne) na ścianach, które otaczają płytę.

Kiedy zainstalujesz płytę indukcyjną, upewnij się, że:

- Przewód zasilający nie powinien być dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Jest zapewniona odpowiednia wentylacja powietrza od zewnątrz do wnętrza
- Jeśli płyta indukcyjna jest instalowana nad szufladą lub przestrzenią szafki, należy zainstalować barierę termiczną pod spodem płyty kuchennej.
- Użytkownik ma łatwy dostęp do wyłącznika izolacyjnego.

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

- Należy umieścić jednostkę na stabilnej i gładkiej powierzchni (można używać opakowania). Nie używaj siły na kontrolerach, które wydostają się z płyty.
- Umieszczenie uchwytów mocujących Fig 6
- Zamocuj płytę na blacie, przykręcając cztery wsporniki do dolnej części płyty (jak pokazano na rysunku 7) po instalacji.
- Ustaw pozycję uchwytu, aby zaadaptować się do grubości blatu.

Ostrzeżenie

- Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez certyfikowany personel lub wykwalifikowanych techników. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Nie montuj płyty indukcyjnej na urządzeniach chłodniczych, zmywarkach i suszarkach do ubrań.
- Płyta grzewcza powinna zostać zainstalowana w sposób, który może zagwarantować lepsze promieniowanie ciepła, aby otrzymać lepsze rezultaty.
- Ściana i strefa, które znajdują się na wierzchu powierzchni roboczej powinny wytrzymać ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa klejąca i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Ta płyta indukcyjna tylko może zostać podłączona do źródła zasilania o oporności nie wyższej jak 0,427 Ohm. W przypadku potrzeb, skonsultuj się z serwisem usług technicznych, aby trzymać więcej informacji na temat oporności i źródła zasilania.

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej Fig. 7.



Podłączenie tej płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej musi być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do prądu sprawdź,

czy:

1. Domowa instalacja elektryczna jest dostosowana do mocy pobieranej przez płytę indukcyjną.
 2. Napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
 3. Długości przewodu zasilającego mogą wytrzymać obciążenie określone na etykiecie znamionowej produktu. Do podłączenia płyty indukcyjnej do sieci nie należy używać przejściówek, reduktorów lub rozgąteźni, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
- Kabel zasilający nie może stykać się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.
 - Skontaktuj się z elektrykiem, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez modyfikacji. Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
 - Jeśli kabel jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez producenta, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.
 - Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować jednobiegunowy wyłącznik różnicowy z minimalną odległością między stykami 3 mm.
 - Osoba odpowiedzialna za instalację musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
 - Nie zginaj ani nie naciskaj kabla.
 - Regularnie sprawdzaj kabel pod kątem uszkodzeń.

Brown > Brązowy kabel

Black > Czarny kabel

Blue > Neutralny niebieski kabel










Grey > Szary kabel




Green-Yellow > Zielono żółty uziemiający kabel

Użytkowanie ikon dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz mocno wciskać.
- Używaj podstawy palca, nie czubka.
- Usłyszysz dźwięk za każdym razem, kiedy płyta wykryje palec.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zastania ich żaden przedmiot (na przykład przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę ikon dotykowych.

Opis ikon dotykowych:


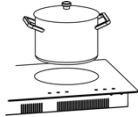

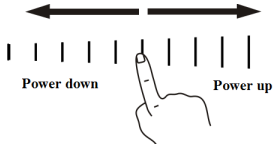
Nm.	Referencja	Opis
1		Uruchamianie/ Wytężanie: Wtężanie lub wytężanie urządzenia.
2		Blokada dziecięca: Nacišnj przycisk dotykowy jeden raz i się zablokuje. Reszta ikon nie działa poprawnie, jeśli blokada dziecięca jest aktywna. Aby odblokować, nacišnj przez parę sekund ikonę.
3		Suwak: zwiększa lub zmniejsza poziom mocy.
4		Funkcja Boost
5		Czasomierz : ustaw żądany czas.
6		Rozpoczęcie/ Pauza
7		Górna, lewa strefa gotowania
8		Dolna, lewa strefa gotowania
9		Prawa strefa gotowania.

10		Funkcja utrzymywania w cieple.
11		Ekran : pokazuje poziom, kod błędu oraz stan płyty indukcyjnej.
12		Czasomierz


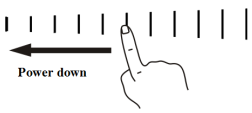


Praca płyty indukcyjnej

Użytkowanie


Po włączeniu płyty wyda jeden sygnał dźwiękowy, wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, a następnie zgasną, wskazując, że płyta przeszła w tryb Standby.

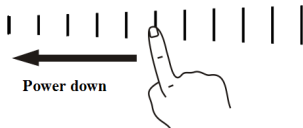
Naciśnij przycisk zasilania, a wszystkie wskaźniki pokażą '—'.	
Umieść odpowiednią patelnię w strefie gotowania, którą chcesz wybrać. Upewnij się, że spód naczynia kuchennego jak i jego powierzchnia są czyste i suche.	
Kiedy po naciśnięciu ikony dotykowej do danej strefy gotowania, wskaźnik razem z ikoną będzie migać.	
Wybierz wybraną moc przesuwając palcem po suwaku. Jeśli nie wybierzesz mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie. Jeśli tak nastąpi przejdź do kroku 1 i spróbuj ponownie. Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.	

Po zakończeniu gotowania:

<p>Naciśnij ikonę dotykową w strefie gotowania, którą chcesz wyłączyć.</p>	
<p>Wyłącz strefę grzewczą, przesuwając palec suwakiem do lewej strony. Upewnij się, że ekran pokazuje "0".</p>	
<p>Wyłącz urządzenie naciskając ikonę dotykową zasilania.</p>	
<p>Należy uważać, powierzchnia może się nagrzewać. Symbol „H” wskazuje na strefę gotowania odpowiadającą i wciąż jest gorąca. Litera „H” zniknie, kiedy powierzchnia się schłodzi i osiągnęła bezpieczną temperaturę. Również można używać jej jako funkcji oszczędzania energii: jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń, użyj obszaru, który jest jeszcze gorący.</p>	


Funkcja Boost


<p>Aktywacja Funkcji Boost:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wybierz strefę gotowania w której chcesz aktywować funkcję Boost. 2. Naciskając ikonę dotykową Boost, na ekranie pokaże się „b”. 	
--	---

<p>Dezaktywacja funkcji Boost:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wybierz strefę gotowania w aktywnej funkcji Boost. 2. Naciskając na suwak anuluje się funkcję Boost i będzie można wybrać moc, którą chce się wyregulować. 3. Funkcja Boost może być używana tylko przez 5 min. po tym jak strefa przejdzie automatycznie na poziom 9 automatycznie. 	
--	--

Funkcja Blokady rodzicielskiej

- Ikony dotykowe można zablokować, aby zapobiec niechcianym użyciom (np. kiedy dzieci okazjonalnie mogłyby włączyć dane strefy gotowania).
- Gdy aktywujesz blokadę, wszystkie przyciski zostaną wyłączone z wyjątkiem przycisku zasilania.

<p>Aby zablokować ikony dotykowe: Naciśnij ikonę dotykową blokady rodzicielskiej. Ekran czasomierza pokaże „Lo”.</p>	
<p>Odblokowywanie płyty indukcyjnej:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Upewnij się, że płyta jest włączona. 2. Przytrzymaj wciśniętą ikonę dotykową blokady rodzicielskiej przez 3 sekundy. 3. Teraz możesz używać ponownie płytę indukcyjną. 	

 Kiedy płyta indukcyjna jest zablokowana, dezaktywują się ikony dotykowe poza ikoną dotykową zasilania w przypadku okazjonalnego wyłączenia zasilania. W takim przypadku, będzie trzeba odblokować ikony po ponownym uruchomieniu płyty.

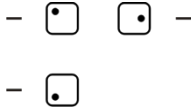





Ikona czasomierza

Czasomierz będzie można używać na dwa sposoby:






- Jako czasomierz. W takim przypadku żadna strefa grzejna nie wyłączy się po upływie czasu.
- Można używać go jako czasomierz automatycznego wyłączenia jedną lub kilka stref gotowania po upływie czasu.


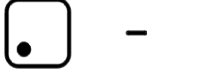
Czasomierz można zaprogramować do 99 minut.

Ikona czasomierza


Upewnij się, że płyta jest włączona. Również należy mieć na uwadze ikony dotykowe danej strefy gotowania, że nie jest włączona Uwaga: można ustawić czasomierz przed lub po zakończeniu regulacji mocy danej strefy gotowania.	
Naciśnij ikonę dotykową czasomierza; „10” pokaże się na wyświetlaczu czasomierz i „0” będzie migać.	
Ustaw czas używając suwaka.	
Naciśnij na nowo ikonę dotykową czasomierza, w tym przypadku „1” będzie migać.	
Dostosuj czas za pomocą suwaka	
Wciśnij przyciski czasomierza, odliczanie do tyłu rozpocznie się bezpośrednio. Wyświetlacz pokaże pozostały czas co godzinę.	
Kiedy odliczanie dobiegnie końca, wyda sygnał dźwiękowy przez ok. 30 sekund a wyświetlacz czasomierza pokaże "- -".	

Użytkownie czasomierza w celu wyłączenia strefy gotowania

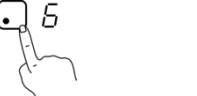


Naciśnij przycisk strefy gotowania w której chcecie zaprogramować czasomierz.	
Naciśnij ikonę dotykową czasomierza; „10” pokaże się na wyświetlaczu czasomierza i „0” zacznie migać.	
Dostosuj czas za pomocą suwaka	
Naciśnij na nowo ikonę dotykową Czasomierza, w tym przypadku „1” zacznie migać.	
Dostosuj czas za pomocą suwaka	

<p>Wciśnij przyciski czasomierza, odliczanie do tyłu rozpocznie się bezpośrednio. Wyświetlacz pokaże pozostały czas co godzinę. Uwaga: w górnym rogu pokaże się czerwony punkt poziomu mocy, który wskazuje na wybraną strefę.</p>	
<p>Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie. Uwaga: Inne strefy gotowania będą dalej funkcjonować, jeśli zostały wybrane wcześniej.</p>	

Ustawienie czasomierza na więcej niż jednej strefie gotowania


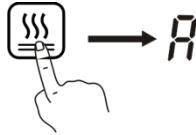

<p>Kiedy ustawisz czasomierz dla różnych stref gotowania, zostanie to oznaczone czerwonymi punktami w wybranych strefach. Wyświetlacz czasomierza może pokazać pozostały czas. Punkt w wybranej strefie gotowania zacznie migać.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 7: (set to 15 minutes) <input type="checkbox"/> 5: (set to 30 minutes)
<p>Po zakończeniu odliczania, odpowiednia strefa gotowania zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się nowy czasomierz, a punkt odpowiadający mu strefy zacznie migać. Uwaga Naciśnij ikonę dotykową danej strefy gotowania, aby wyświetlacz czasomierza pokazał pozostały czas.</p>	

Anulowanie czasomierza

<p>Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania w której chcesz anulować czasomierz.</p>	
<p>Naciśnij ikonę dotykową czasomierza a ekran czasomierza zacznie migać.</p>	
<p>Naciśnij '-', aby ustawić czasomierz na '00' i anulować go.</p>	

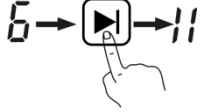
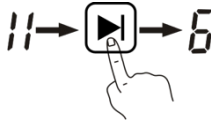
Funkcja utrzymywania w ciepłe

- **Funkcja utrzymywania w ciepłe jest użyteczna, aby utrzymywać jedzenie w ciepłe**
- Użyj funkcji utrzymywania w ciepłe, aby utrzymywać stałą temperaturę

<p>1. Naciśnij ikonę strefy, na którym ma być używana funkcja utrzymywania w ciepłe wskaźnik zacznie migać.</p>	
<p>2. Naciśnij ikonę dotykową funkcji utrzymywania w ciepłe a wskaźnik gotowania pokaże "A".</p>	
<p>3. Jeśli chcesz dezaktywować funkcję utrzymywania w ciepłe, naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania a następnie ikonę dotykową funkcji utrzymywania w ciepłe.</p>	

Używanie funkcji Rozpoczęcie/Pauzy

Funkcja Rozpoczęcie/Pauzy można aktywować w dowolnym momencie podczas gotowania. Pozwala pauzę płyty, aby potem powrócić do gotowania.

<p>Upewnij się, że strefa gotowania funkcjonuje, naciśnij ikonę dotykową Rozpoczęcie/Pauzy a wskaźnik strefy pokaże " ". Wszystkie strefy gotowania, poza ikonami dotykowymi Rozpoczęcie/Pauzy, stan gotowości/Wyłączenia</p>	
<p>Aby anulować pauzę, naciśnij ikonę dotykową STOP&GO i strefę, i strefa gotowania powróci do poziomu mocy ustawionej wcześniej.</p>	

Automatyczne wyłączenie ochrony

Płyta indukcyjna posiada funkcję wyłączenia automatycznego ochrony. Ten aktywuje się tylko kiedy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. Czas wyłączenia automatycznego domyślnie pokazany został w następującej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas pracy ustawiony wstępnie (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu naczyńia, płyta indukcyjna przestanie się nagrzewać i automatycznie się wyłączy po 1 minucie.

Ciepło odpadowe

Jeśli używasz płyty indukcyjnej przez określony czas, zachowa ona ciepło resztkowe po pracy. Na ekranie pokaże się „H”, aby ostrzec o rozwadze.

Ustawienie temperatury

Ustawienie temperatury	Nadaje się do
1 - 2	ogrzewać delikatnie małe ilości jedzenia rozpuścić czekoladę, masło i pożywienie, które pali się dość szybko gotowanie na małym ogniu stopniowe nagrzewanie
3 - 4	Podgrzewanie szybkie gotowanie gotowanie ryżu
5 - 6	naleśniki/placki
7 - 8	Podsmażanie gotowanie makaronu
9	smażenie w wyższej temperaturze Freír (Smażenie) doprowadzenie wrzenia Gotowanie wody

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależeć od kilku czynników, takich jak naczynia kuchenne i ilość gotowanych potraw. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć najlepsze dla siebie ustawienia.

Zabrudzenia	Czyszczenie	Ważne
Zwykłe zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	<p>Odtłącz płytę od gniazdka elektrycznego.</p> <p>Natóż środek do czyszczenia blatów, gdy szkło jest jeszcze hartowane (ale nie gorące)</p> <p>Oplucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym.</p> <p>Odczekaj 2 minuty i ponownie podłącz płytę indukcyjną do gniazdka elektrycznego.</p>	<p>Kiedy się odtłączy zasilanie od urządzenia, nie będzie ostrzeżenia o „gorących powierzchniach”, lecz strefa gotowania może się nagrzać.</p> <p>Szorstkie ścierki, niektóre nylonowe ściereczki do szorowania i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni.</p> <p>Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie indukcyjnej, ponieważ mogą one poplamiać szkło.</p>

<p>Rozlanie gorącego cukru na szkle.</p>	<p>Usunąć natychmiast za pomocą, szpatułki lub skrobaka do płyt indukcyjnych, ale należy zachować ostrożność w pobliżu gorących powierzchni stref gotowania: Odłącz płytę od gniazdka elektrycznego. Trzymaj skrobak lub naczynie pod kątem 30° i zeskrób wszelkie zabrudzenia lub rozlane płyny na chłodny obszar płyty indukcyjnej. Wytrzyj brud rozlanie ręcznikiem kuchennym lub ręcznikiem papierowym. Wykonaj kroki od 2 do 4 w sekcji „Powszechnie zabrudzenia na szkle”.</p>	<p>Jak najszybciej usuwaj plamy z roztopionych i stódkich potraw lub rozlane płyny. Jeśli pozwolisz im ostygnąć na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię. Zagrożenie zacięciem: ostrze szpatułki może być bardzo naostrzone, należy uważać, aby odpowiednio się jej pozbyć z ochroniacza. Proszę używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</p>
<p>Wycieki na ikony dotykowe.</p>	<p>Odłącz płytę od gniazdka elektrycznego. Zetrzyj rozlany płyn. Wyczyść strefę kontroli dotykowej za pomocą gąbki lub wilgotnej i czystej szmatki. Wysusz kompletnie całość papierem do kuchennym. Odłącz płytę od gniazdka elektrycznego.</p>	<p>Płyta indukcyjna może emitować sygnał dźwiękowy i wytęczać się, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. Pamiętaj, aby wysuszyć ikony dotykowe przed ponownym włączeniem płyty indukcyjnej.</p>

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
<p>Płyta indukcyjna nie włącza się.</p>	<p>Nie ma prądu.</p>	<p>Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci elektrycznej i włączona. Upewnij się czy doszło do zwarcia. Po sprawdzeniu, jeśli problem wciąż następuje, skontaktuj się z serwisem technicznym.</p>

Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Ikony dotykowe są zablokowane.	Odblokuj je. Zapoznaj się z instrukcją w rozdziale „Obsługa płyty indukcyjnej”:
Jest ciężko używać przycisków dotykowych.	Na ikonach dotykowych może znajdować się lekka warstewka wody lub możesz dotykać ikon palcami.	Upewnij się, że ikony dotykowe są suche i naciskasz je palcami
Szkoło jest porysowane.	Przyrządy kuchenne o nieregularnej krawędzi. Stosowanie nieodpowiednich i szorstkich gąbek do zmywania lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim, gładkim dnem. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre przyrządy wydają odgłosy klikania lub skrzypienia.	Jest to spowodowane konstrukcją danego przyrządu kuchennego (powłoki z różnych metali, które wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna emituje delikatne buczenie, gdy jest używana w wysokiej temperaturze.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć wraz ze zmniejszeniem ustawienia mocy.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wbudowany wentylator chłodzący został aktywowany na płycie indukcyjnej, aby zapobiec przegrzaniu elementów elektronicznych. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie stanowi powodu do niepokoju. Nie odłączaj płyty od zasilania, gdy wentylator pracuje.

Naczynie nie nagrzewa się i nie pojawia się na ekranie.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest za małe w stosunku do strefy gotowania lub nie jest wyśrodkowane na strefie gotowania.	Używaj tylko naczyń zgodnych z płytą indukcyjną. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego przyrządu kuchennego”. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne niespodziewanie się wyłączyły, rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub zostanie wyświetlony kod błędu.	Usterka techniczna.	Zapisz kody błędów, odłącz płytę indukcyjną od prądu i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wizualizacja i inspekcja awarii

Jeśli wystąpi nieprawidłowość, kuchenka indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochrony i wyświetli odpowiednie kody błędów:

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
U -	Bez przyrządu lub nie odpowiedni.	Zmień przyrząd kuchenny.
E2/E3	Nienormalne napięcie zasilania.	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Po podłączeniu do sieci produkt włącza się normalnie.
E4/E5	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT.	Przejdź do kontaktu z dostawcą.
E7/E8	Błąd czujnika temperatury.	Przejdź do kontaktu z dostawcą.

E6/E9	Zła praca płyty indukcyjnej.	Pozostaw płytę indukcyjną do ostygnięcia i uruchom ją ponownie.
Eb/EC	Błąd komunikacji PCBA.	Przejdź do kontaktu z dostawcą.

Skorzystaj z tych instrukcji, aby naprawić typowe usterki.

- Nie próbuj samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

6. DANE TECHNICZNE

Referencje produktu: 02854

Produkt: Płyta indukcyjna Bolero Squad I 3200

Strefa gotowania	3 strefy
Napięcie	220-240V~ 50/60Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Wymiar produktu L x An x Al (mm)	590×520×60
Środki instalacyjne A×B (mm):	560×490
Dla okrągłych stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej na elektrycznie ogrzewaną strefę gotowania, zaokrąglona do najbliższych 5 mm.	Lewa górna: 18,0 cm Lewa górna: 16,0 cm Prawa: 30,0 cm
Zużycie energii na ognisko lub pole grzejne, w przeliczeniu na kg EC płyta (Wh/kg)	Lewa dolna: 196,2 Lewa górna: 183,5 Prawa: 187,7
Zużycie energii przez talerz w przeliczeniu na kg EC płyta (Wh/kg)	189,1

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Indukční varná deska Obr. 1

- 1- Zóna 2100 W Max
- 2- Zóna 1500 W Max
- 3- Zóna 3600 W Max
- 4- Ovládací panel

Ovládací panel Obr. 2

1. Zapnutí/Vypnutí
2. Dětský zámek
3. Ovládání posuvníku úrovně výkonu
4. Funkce Boost
5. Časovač
6. Start/Pauza
7. Varné zóny
8. Udržet teplé
9. Displej časovače

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že všechny položky správně recyklujete.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.


Informace o indukčních vaříčích

Indukční vaření je bezpečná, moderní, účinná a úsporná technologie vaření. Indukční varná deska funguje na základě elektromagnetických vibrací, které produkují teplo přímo ve varném nádobí, místo nepřímého zahřívání povrchu skla. Sklo se zahřívá, protože nádobí je horké.

Výběr správného kuchyňského nádobí

- Používejte pouze náčiní s dnem vhodným pro indukční vaření. Na obalu nebo na dně

nádobí hledejte symbol indukce.

- Zda je vaše náčiní vhodné, můžete zkontrolovat pomocí zkoušky magnetem. Přesuňte magnet směrem ke dnu nádobí. Pokud se magnet k nádobí přilne nebo je přitahován, znamená to, že je nádobí kompatibilní s indukční varnou deskou.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do nádobí, které chcete otestovat, nalijte trochu vody.
 2. Postupujte podle pokynů v části 'Použití indukční varné desky'.
 3. Pokud  na displeji neblíká a voda se ohřívá, je nádobí vhodné.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

Velikost varné zóny (průměr/mm)	Minimální velikost kuchyňského nádobí (průměr/mm)
160	120
180	140
300	140

Nádobí na vaření by mělo být umístěno přesně uprostřed varné zóny.

- V některých varných zónách je vnitřní průměr se světlejším obrysem, který uživateli doporučuje, aby přešel na menší varnou zónu, je-li k dispozici, s nádobím s menším průměrem. Tak je dosaženo optimálního výkonu a efektivity. Můžete však používat nádobí s průměrem menším, než je tento limit.

Obsah krabice

- Indukční deska
- Návod k použití
- Těsnící páska

3. PROVOZ

Instalace

Výběr montážních nástrojů

- Vyřízněte pracovní desku podle rozměrů uvedených na obrázku.
- Při instalaci a používání musí být kolem otvoru zachován minimální volný prostor 5 cm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm. Materiál indukční varné desky musí být žáruvzdorný, aby se zabránilo deformaci způsobené tepelným zářením z indukční varné desky. Odstranit
- Na pracovní desku položte ručník nebo utěrku a umístěte na ni indukční varnou desku lícem dolů.

ČEŠTINA

Umístěte těsnicí pásku dodanou s indukční varnou deskou, abyste ji utěsnili na pracovní desce. OBR. 3

-Nepoužívejte silikon. Nalepte pásku na okraj spodní části indukční varné desky, přičemž ponechte asi 3 mm od okraje skla. Nalepte pásku po celém obvodu.

-Odstřihněte přebytečnou část a spojte oba konce pásky tak, aby se navzájem dotýkaly.

Varování: Materiálem pracovní desky by mělo být impregnované dřevo nebo jiný izolační materiál. OBR. 2

Typ	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	Hloubka (mm)	A (mm)	Šířka (mm)	X (mm)
AI320	590	520	60	56	560	490	50



V každém případě se ujistěte, že je indukční varná deska dobře větraná a že přívod a odvod vzduchu není zablokován. Zkontrolujte, zda indukční varná deska správně funguje. Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi indukční varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou musí být nejméně 760 mm.

OBR. 5

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

Před instalací indukční varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní deska je rovná a čtvercového tvaru a žádné konstrukční prvky nenarušují požadavky na prostor.
- Materiál pracovní desky je žáruvzdorný.
- Pokud indukční varnou desku instalujete nad troubu, musí být trouba vybavena chladicím ventilátorem.
- Instalace musí splňovat všechny bezpečnostní požadavky a platné předpisy.
- Varná deska je vybavena bezpečnostním spínačem, který umožňuje její úplné odpojení od elektrické sítě a který byl instalován a umístěn v souladu s místními elektrotechnickými předpisy.
- Oddělovací spínač musí být schváleného modelu a musí zajišťovat 3 mm odstup kontaktů na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy tuto variantu požadavků umožňují).
- Uživatel může snadno dosáhnout na odpojovací spínač s nainstalovanou indukční varnou deskou.
- V případě pochybností o instalaci se poradte s místními stavebními úřady a předpisy.
- Na stěny kolem indukční varné desky použijte žáruvzdorné a snadno čistitelné obklady (například keramické dlaždice).

Po instalaci indukční varné desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříněk nebo zásuvek.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně do základny indukční varné desky.
- Je-li indukční varná deska instalována nad prostorem se zásuvkami nebo skříňkami, musí být pod základnou varné desky instalována tepelná ochranná zábrana.
- Uživatel má k odpojovacímu spínači snadný přístup.

Před montáží upevňovacích držáků

- Je nutné jednotku umístit na stabilní a hladký povrch (můžete použít obal). Netlačte silou na ovládací prvky vyčnívající z desky.
- Namontujte upevňovací držáky FIG 6
- Upevněte varnou desku k pracovní desce tak, že po instalaci přišroubujete čtyři držáky na spodní stranu varné desky (podle obrázku).
- Upravte polohu držáku podle tloušťky pracovní desky.

Varování

- Indukční varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo technikem. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Nemontujte indukční varnou desku nad chladicí spotřebiče, myčky nádobí a sušičky prádla.
- Deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla pro dosažení co nejlepších výsledků.
- Stěna a plocha nad pracovní plochou musí odolávat teplotě.
- Aby nedošlo k poškození, musí být lepicí vrstva a lepidlo tepelně odolné.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tato indukční varná deska smí být připojena pouze k napájecímu zdroji s odporem nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby se obraťte na servisní oddělení, které vám poskytne informace o odporu napájecího zdroje.

Připojení desky k elektrické síti FIG 7



Připojení této indukční varné desky k elektrické síti musí provádět osoba s příslušnou kvalifikací. Před připojením desky k napájení zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro výkon indukční varné desky.
 2. Síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
 3. Kabelové vedení snese zatížení uvedené na štítku výrobku. Při připojování indukční varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce ani odbočky, protože mohou způsobit přehřátí nebo požár.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném okamžiku nepřekročila 75 °C.

ČEŠTINA

- Zkontrolujte s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav. Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován jednopólový proudový chránič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Osoba odpovědná za instalaci musí zajistit, aby bylo provedeno správné elektrické připojení a aby odpovídalo bezpečnostním předpisům.
- Kabel neohýbejte ani nepřiskřípujte.
- Pravidelně kontrolujte, zda kabel není poškozený.

Brown > Fázový vodič hnědý

Black > Fázový vodič černý

Blue > Neutrální vodič modrý



Grey > Fázový vodič šedý











Green-Yellow > Uzemňovací vodič zeleno-žlutý

Používání dotykových ikon

- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže není třeba vyvíjet žádný tlak.
- Používejte základnu prstu, nikoli špičku.
- Pokaždé, když deska detekuje váš prst, ozve se pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou ovládací prvky vždy čisté, suché a že je nezakrývají žádné předměty (např. nádobí nebo utěrky). I tenká vrstva vody může bránit fungování dotykových ikon.

Popis dotykových ikon

Číslo	Reference	Popis
1		Zapnout/Vypnout: zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.
2		Dětský zámek: jednou stiskněte dotykovou ikonu a zámek se uzamkne. Ostatní ikony nebudou fungovat, pokud je aktivován dětský zámek. Pro odemknutí, stiskněte a podržte ikonu po dobu několika sekund.




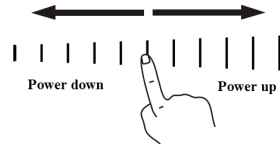
3		Ovládání posuvníkem: zvyšuje nebo snižuje úroveň výkonu.
4		Funkce Boost
5		Časovač : nastavte požadovaný čas.
6		Start/Pauza.
7		Levá zadní varná zóna
8		Levá přední varná zóna
9		Pravá varná zóna.
10		Funkce Udržování v teple.
11		Displej : zobrazuje úroveň výkonu, chybový kód a stav indukční varné desky.
12		Časovač

Provoz indukční varné desky


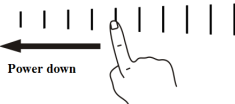
Používání



Po zapnutí indukční varné desky zazní krátké zapípání a všechny indikátory se na 1 sekundu rozsvítí, což znamená, že varná deska přešla do pohotovostního režimu Standby.

ČEŠTINA


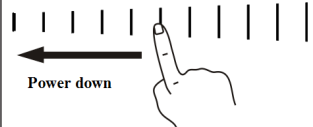
<p>Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí a na všech indikátorech se zobrazí "-".</p>	
<p>Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou pánev. Ujistěte se, že dno nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.</p>	
<p>Po stisknutí dotykové ikony požadované varné zóny začne blikat indikátor vedle ikony.</p>	
<p>Zvolte výkon posunutím prstu po ovládacím posuvníku. Pokud do 1 minuty nezvolíte výkon, indukční varná deska se automaticky vypne. V takovém případě se vraťte ke kroku 1 a opakujte postup. Během vaření můžete kdykoli změnit výkon.</p>	

Po dokončení vaření:

<p>Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou chcete vypnout.</p>	
<p>Vypněte varnou zónu posunutím prstu po ovládacím posuvníku doleva. Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje "0".</p>	

<p>Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony zapnutí/vypnutí.</p>	
<p>Budte opatrní, povrch může být horký. Symbol "H" označuje, že příslušná varná zóna je stále horká. Písmeno "H" zmizí, jakmile povrch vychladne a dosáhne bezpečné teploty. Lze ji také využívat jako funkci úspory energie: pokud chcete ohřát více nádobí, použijte oblast, která je ještě horká.</p>	


Použití funkce Boost

<p>Aktivace funkce Boost:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zvolte varnou zónu, ve které chcete aktivovat funkci Boost. 2. Po stisknutí dotykové ikony Boost se na displeji zobrazí "b". 	
<p>Deaktivujte funkci Boost:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Zvolte varnou zónu s aktivovanou funkcí Boost. 2. Stisknutím ovládacího posunovače zrušíte funkci Boost a můžete vybrat výkon, který chcete nastavit. 3. Funkce Boost může fungovat pouze 5 minut, poté zóna automaticky přejde na úroveň 9. 	

Funkce Dětský zámek

- Může zablokovat dotykové ikony, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Po aktivaci zámku jsou všechny dotykové ikony kromě dotykové ikony Zapnutí/Vypnutí deaktivovány.

ČEŠTINA

<p>Pro uzamknutí dotykových ikon: Stiskněte dotykovou ikonu Dětský zámek. Na displeji časovače se zobrazí "Lo".</p>	
<p>Odemknutí indukční varné desky:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.2. Stiskněte a podržte dotykovou ikonu Dětský zámek po dobu 3 sekund.3. Pokračujte v používání indukční varné desky.	



Když je indukční varná deska uzamčena, jsou všechny dotykové ikony deaktivovány s výjimkou dotykové ikony Zapnutí/Vypnutí pro případné nouzové vypnutí. Je-li tomu tak, je třeba ikony po opětovném zapnutí desky odemknout.

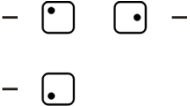



Používání časovače



Časovač můžete používat dvěma způsoby:

- Můžete ho používat jako časovač. V tomto případě se po skončení časovače nevypne žádná varná zóna.
- Můžete ho používat jako časovač automatického vypnutí, který po uplynutí nastaveného času vypne jednu nebo více varných zón.








Časovač lze naprogramovat až na 99 minut.

Používání časovače





<p>Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá. A že není vybrána dotyková ikona varné zóny (indikátor zóny '-' neblíká). Poznámka: Časovač můžete nastavit před nebo po skončení nastavení výkonu varné zóny.</p>	
<p>Stiskněte dotykovou ikonu časovače; na displeji časovače se zobrazí "10" a bliká "0".</p>	
<p>Nastavte čas pomocí ovládacího posuvníku</p>	
<p>Znovu stiskněte dotykovou ikonu časovače, tentokrát bude blikat "1".</p>	

Nastavení času pomocí posuvníku	
Po potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí každou hodinu zbývajcí čas.	
Po skončení odpočítávání zazní 30sekundový pípání a na displeji časovače se zobrazí "- -".	






Nastavení časovače pro vypnutí jedné nebo více varných zón

Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, na které chcete nastavit časovač.	
Stiskněte dotykovou ikonu časovače; na displeji časovače se zobrazí "10" a bliká "0".	
Nastavení času pomocí posuvníku	
Znovu stiskněte dotykovou ikonu časovače, tentokrát bude blikat "1".	
Nastavení času pomocí posuvníku	
Po potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí každou hodinu zbývajcí čas. POZNÁMKA: V pravém dolním rohu úrovně výkonu se objeví červená tečka, která indikuje, že daná zóna je vybrána.	
Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne. POZNÁMKA: Ostatní varné zóny zůstanou v provozu, pokud jste je předtím zapnuli.	

Nastavení časovače ve více než jedné zóně







<p>Pokud nastavíte časovač pro několik varných zón, je to indikováno červenými tečkami na příslušných varných zónách. Na displeji časovače se zobrazí zbývající čas. Příslušný bod varné zóny začne blikat.</p>	<p> 15. (set to 15 minutes)</p> <p> 30. (set to 30 minutes)</p>
<p>Po skončení odpočítávání se příslušné varné zóny vypnou. Na displeji se zobrazí nový časovač a příslušná zóna začne blikat. POZNÁMKA: Stisknutím dotykové ikony varné zóny se na displeji časovače zobrazí zbývající čas.</p>	<p> </p>

Zrušit časovač

<p>Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, na které chcete zrušit časovač.</p>	<p> </p>
<p>Stiskněte dotykovou ikonu časovače a displej časovače začne blikat.</p>	<p>9:30  </p>
<p>Stisknutím tlačítka '-' nastavíte časovač na hodnotu '00' a zrušíte jej.</p>	<p></p>

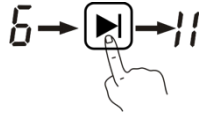
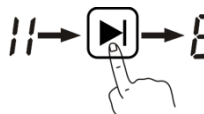
Použití Funkce Udržování v teple

- Funkce Udržování v teple je užitečná pro udržování potravin teplých.
- Funkci Udržování v teple použijte k dosažení stabilní teploty.

<p>1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, na které chcete použít funkci Udržování v teple a její indikátor začne blikat.</p>	<p> </p>
<p>2. Stiskněte dotykovou ikonu Udržování v teple a na indikátoru varné zóny se zobrazí "A".</p>	<p>  → A</p>
<p>3. Pokud chcete funkci Udržování v teple deaktivovat, stiskněte dotykovou ikonu varné zóny a poté dotykovou ikonu funkce Udržování v teple.</p>	<p>A →   → 0</p>

Použití funkce Start/Pauza

Funkci Start/Pauza lze aktivovat kdykoli během vaření. Umožňuje pozastavit indukční varnou desku a poté pokračovat ve vaření.

<p>Ujistěte se, že je varná zóna v provozu, stiskněte dotykovou ikonu Start/Pauza a na indikátoru varné zóny se zobrazí " ". Všechny varné zóny kromě dotykových ikon Start/Pauza, Zapnutí/Vypnutí a Dětský zámek budou deaktivovány.</p>	
<p>Chcete-li pauzu zrušit, stiskněte dotykovou ikonu STOP&GO a varná zóna se vrátí na dříve nastavenou úroveň výkonu.</p>	

Automatické vypnutí ochrany

Indukční varná deska je vybavena funkcí automatického ochranného vypnutí. Tato funkce se aktivuje, když zapomenete vypnout varnou zónu. Výchozí časy automatického vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba provozu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po vyjmutí nádobí se indukční varná deska okamžitě přestane zahřívat a po 1 minutě se automaticky vypne.

Zbytkové teplo

Když indukční varnou desku používáte po určitou dobu, tahle si po skončení provozu uchovává zbytkové teplo. Na displeji se zobrazí „H“, které vás upozorňuje na zvýšenou opatrnost.

Nastavení teploty

Nastavení teploty	Vhodné pro
1 - 2	Mírné ohřívání malého množství potravin Rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují Vaření na mírném ohni Postupné ohřívání
3 - 4	Opětovné ohřívání Rychlé vaření Vaření rýže
5 - 6	Palačinky/lívance

7 - 8	Restování Vaření těstovin
9	Restování při vyšší teplotě Smažení Přivedení k varu Vaření vody

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Následující nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, například na nádobí a množství vařeného jídla. Vyzkoušejte indukční varnou desku a najděte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Nečistoty	Čištění	Důležité
Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.)	Odpojte indukční varnou desku od napájení. Použijte čisticí prostředek na pracovní desku, dokud je sklo ještě zahřáté (ale ne horké). Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. Znovu připojte indukční varnou desku k elektrické síti.	Po odpojení napájení indukční varné desky se neobjeví upozornění "horký povrch", ale varná zóna může být stále horká. Abrazivní utěrky, některé nylonové drátěnky a silné/ abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. Na indukční varné desce nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků, protože by mohlo dojít ke znečištění skla.

<p>Rozlití horkého cukru na sklo.</p>	<p> Ihned je odstraňte stěrku nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny: Odpojte indukční varnou desku od napájení. Uchopte škrabku nebo nádobí pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty nebo rozlitou tekutinu na chladnou plochu indukční varné desky. Nečistoty nebo rozlité tekutiny setřete kuchyňskou utěrkou nebo papírovou utěrkou. Postupujte podle kroků 2 a 4 v části "Typické znečištění skla".</p>	<p>Skvrny od rozpuštěných a sladkých potravin nebo rozlité tekutiny odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch. Nebezpečí pořezání: čepel škrabky může být velmi ostrá, při odstraňování krytu buďte opatrní. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.</p>
<p>Rozlití na dotykových ikonách.</p>	<p>Odpojte indukční varnou desku od napájení. Absorbujte rozlitou tekutinu. Očistěte oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. Plochu zcela osušte kuchyňským papírem. Odpojte indukční varnou desku od napájení.</p>	<p>Indukční varná deska může pípat a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. Před opětovným zapnutím indukční varné desky se ujistěte, že jsou dotykové ikony suché.</p>

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
<p>Indukční varná deska se nezapíná.</p>	<p>Není zde elektřina.</p>	<p>Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud po těchto kontrolách problém přetrvává, obraťte se na technickou podporu.</p>
<p>Dotykové ovládání nereaguje.</p>	<p>Dotykové ikony jsou uzamčeny.</p>	<p>Odemkněte dotykové ikony. Viz pokyny v části "Provoz indukční varné desky".</p>

ČEŠTINA

<p>Je obtížné používat dotykové ovládání.</p>	<p>Je možné, že na dotykových ikonách je mírný vodní film nebo že je mačkáte špičkou prstu.</p>	<p>Ujistěte se, že jsou dotykové ikony suché, a stiskněte je základnou prstu.</p>
<p>Sklo je poškrábané.</p>	<p>Kuchyňské nádobí s nepravidelnými hranami. Používání nevhodných a abrazivních drátěnek nebo čisticích prostředků.</p>	<p>Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část "Výběr vhodného kuchyňského nádobí". Viz část "Čištění a údržba".</p>
<p>Některé pánve vydávají praskavé nebo pukavé zvuky.</p>	<p>To může být způsobeno konstrukcí nádobí (vrstvy různých kovů, které různě vibrují).</p>	<p>To je u kuchyňského náčiní normální a neznamena to závadu.</p>
<p>Indukční varná deska vydává při vysokém ohřevu mírný bzučivý zvuk.</p>	<p>To je podmíněno technologií indukčního vaření.</p>	<p>Je to normální, ale se snížením výkonu by se měl hluk snížit nebo zcela zmizet.</p>
<p>Hluk ventilátoru z indukční varné desky.</p>	<p>Aktivoval chladičí ventilátor integrovaný v indukční desce, aby se zabránilo přehřátí elektronických součástí. Může fungovat i po vypnutí indukční varné desky.</p>	<p>To je normální a není to důvod k obavám. Neodpojujte desku od zdroje napájení, pokud je ventilátor v provozu.</p>

<p>Nádobí na vaření se neohřívá a nezobrazuje se na displeji.</p>	<p>Indukční varná deska nedetekuje nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření. Indukční varná deska nedetekuje nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo na ní není dobře umístěno.</p>	<p>Používejte pouze nádobí určené pro indukční varnou desku. Viz část "Výběr vhodného kuchyňského nádobí". Vycentrujte nádobí a dbejte na to, aby jeho dno odpovídalo velikosti varné zóny.</p>
<p>Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, zaznělo pípnutí nebo se zobrazuje chybový kód.</p>	<p>Technická závada.</p>	<p>Zaznamenejte si chybové kódy, odpojte indukční varnou desku od napájení a kontaktujte kvalifikovaného technika.</p>

Vizualizace a kontrola závad

Pokud dojde k anomálii, indukční varná deska automaticky přejde do stavu ochrany a zobrazí příslušné chybové kódy:

Problém	Možná příčina	Možná řešení
<p>U -</p>	<p>Žádné nádobí nebo nevhodné nádobí.</p>	<p>Vyměňte varné nádobí.</p>
<p>E2/E3</p>	<p>Abnormální napájecí napětí.</p>	<p>Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Po připojení k elektrické síti se výrobek normálně zapíná.</p>
<p>E4/E5</p>	<p>Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT.</p>	<p>Kontaktujte dodavatele.</p>
<p>E7/E8</p>	<p>Porucha snímače teploty.</p>	<p>Kontaktujte dodavatele.</p>
<p>E6/E9</p>	<p>Porucha provozu indukční varné desky.</p>	<p>Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji spusťte.</p>
<p>Eb/EC</p>	<p>Chyba komunikace PCBA.</p>	<p>Kontaktujte dodavatele.</p>

Pomocí těchto pokynů opravte běžné závady.

- Nepokoušejte se jednotku rozebírat sami, abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02854

Produkt: Indukční varná deska Bolero Squad I 3200

Varné zóny	3 zóny
Napájecí napětí	220-240V- 50/60Hz
Instalované elektrické napájení	7200 W
Rozměry výrobku D x Š x V (mm)	590×520×60
Instalační rozměry A×B (mm):	560×490
U kruhových varných zón: průměr využitelné plochy na elektricky vyhřívanou varnou zónu zaokrouhlený na 5 mm.	Levá přední: 18,0 cm Levá zadní: 16,0 cm Pravá: 30,0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu přepočtená na kg EC deska (Wh/kg)	Levá přední: 196,2 Levá zadní: 183,5 Pravá: 187,7
Spotřeba energie indukční varné desky přepočtená na kg EC deska (Wh/kg)	189,1

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů. Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

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

9. COPYRIGHT

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

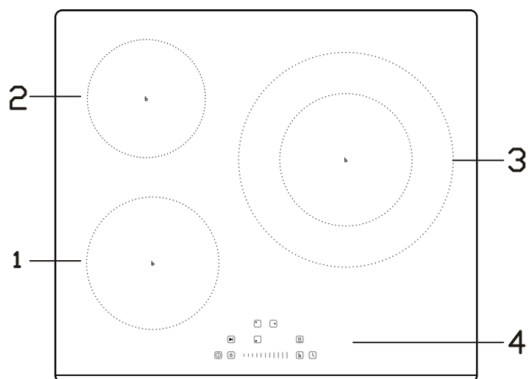


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

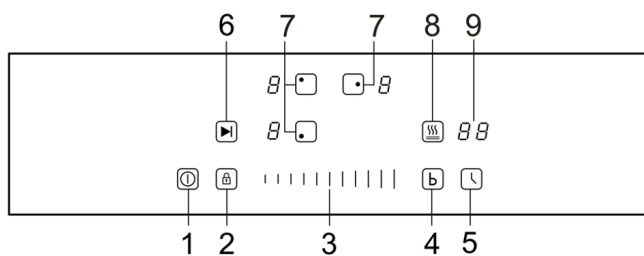


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

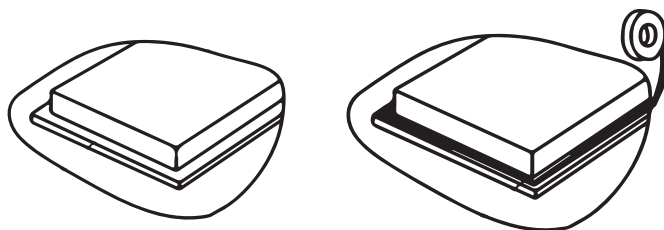


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

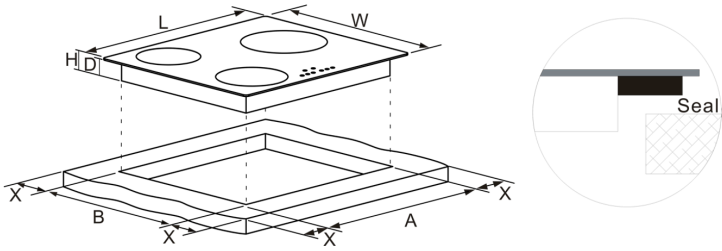


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4

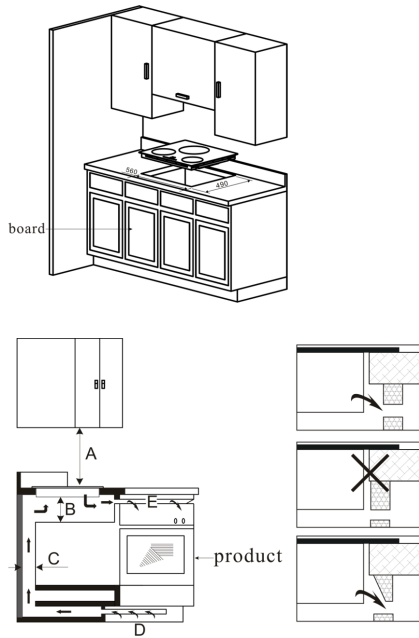


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 5

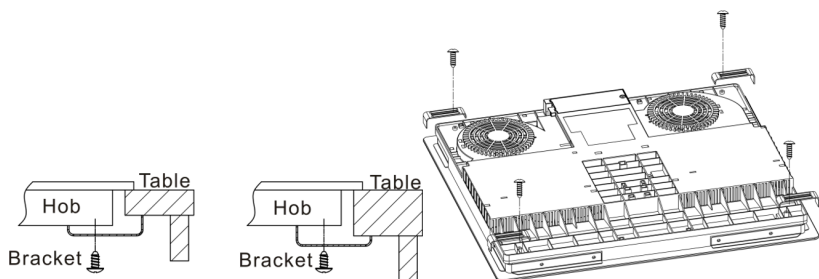


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 6

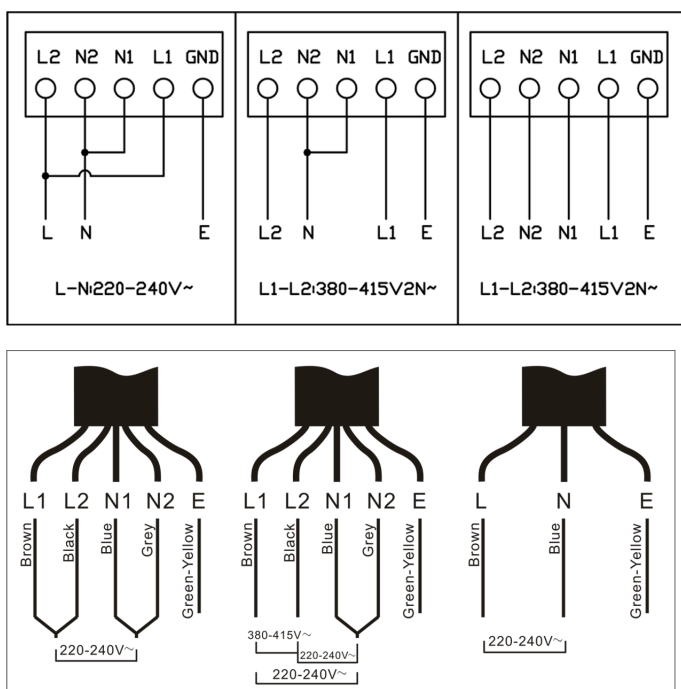


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 7

www.cecotec.es

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

RP01230814