

cecotec

BOLERO SQUAD I 3300

BOLERO SQUAD I 3300 FULLFLEX

BOLERO SQUAD I 4300 FULLFLEX

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	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	24
Veiligheidsvoorschriften	28
Instrukcje bezpieczeństwa	32
Bezpečnostní pokyny	36

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	41
2. Antes de usar	42
3. Instalación	43
4. Funcionamiento	45
5. Limpieza y mantenimiento	53
6. Resolución de problemas	56
7. Visualización e inspección de fallos	57
8. Especificaciones técnicas	58
9. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	60
10. Garantía y SAT	60
11. Copyright	60

INDEX

1. Parts and components	61
2. Before use	62
3. Installation	63
4. Operation	65
5. Cleaning and maintenance	73
6. Troubleshooting	75
7. Fault display and inspection	76
8. Technical specifications	77
9. Disposal of old electrical and electronic appliances	78
10. Technical support and warranty	79
11. Copyright	79

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	80
2. Avant utilisation	81
3. Installation	82
4. Fonctionnement	84
5. Nettoyage et entretien	93
6. Résolution de problèmes	95
7. Visualisation et inspection des erreurs	96
8. Spécifications techniques	97
9. Recyclage des équipements électriques et électroniques	99
10. Garantie et SAV	99
11. Copyright	99

INHALT

1. Teile und Komponenten	100
2. Vor dem Gebrauch	101
3. Montage	102
4. Bedienung	104
5. Reinigung und Wartung	113
6. Problembehebung	115
7. Fehlervisualisierung und Inspektion	117
8. Technische Spezifikationen	117
9. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	119
10. Garantie und Kundendienst	119
11. Copyright	119

INDICE

1. Parti e componenti	120
2. Prima dell'uso	121
3. Installazione	122
4. Funzionamento	124
5. Pulizia e manutenzione	132
6. Risoluzione dei problemi	135
7. Rilevamento e ispezione dei guasti	136
8. Specifiche tecniche	137
9. Riciclaggio di apparecchiature	

elettriche ed elettroniche	139
10. Garanzia e supporto tecnico	139
11. Copyright	139

ÍNDICE

1. Peças e componentes	140
2. Antes de usar	141
3. Instalação	142
4. Funcionamento	144
5. Limpeza e manutenção	152
6. Resolução de problemas	154
7. Visualização e inspeção de erros	156
8. Especificações técnicas	157
9. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	158
10. Garantia e SAT	159
11. Copyright	159

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	160
2. Vóór u het apparaat gebruikt	161
3. Installatie	162
4. Werking	164
5. Schoonmaak en onderhoud	172
6. Probleemoplossing	174
7. Visualisering en inspectie van storingen	176
8. Technische specificaties	176
9. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	178
10. Garantie en technische ondersteuning	178
11. Copyright	179

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	180
2. Przed użyciem	181
3. Instalacja	181
4. Operacja	184
5. Czyszczenie i konserwacja	192

6. Rozwiązywanie problemów	194
7. Wizualizacja i inspekcja awarii	196
8. Dane techniczne	196
9. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	198
10. Gwarancja i Serwis techniczny	198
11. Copyright	198

OBSAH

1. Díly a komponenty	199
2. Před použitím	200
3. Instalace	200
4. Provoz	203
5. Čištění a údržba	211
6. Odstraňování problémů	213
7. Vizualizace a kontrola poruch	214
8. Technické specifikace	215
9. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	217
10. Záruka a technický servis	217
11. Copyright	217

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- La instalación y conexión del aparato deben ser realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- **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 alcanzar temperaturas elevadas 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 estos podrían calentarse.
- Después del uso, pare el funcionamiento de la placa mediante su dispositivo de control y no con 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 device, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- The installation and connection of the appliance must be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This appliance is 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 could become hot.
- Stop operation of the hob by means of its power touch icon and not by means of the cookware detection feature 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: the cooking process must be supervised. 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

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

- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.
- 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.

- 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 könnten.
- Nach dem Gebrauch ist der Betrieb des Induktionskochfelds mit dem Steuergerät und nicht mit dem Behälterdetektor zu beenden.
- 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 Kochstelle 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.

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori d'installazione o collegamento.
- L'apparecchio deve essere ben installato in un mobile da cucina e un piano di lavoro da cucina adatto e 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.
- **AVVERTENZA:** 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.
- **AVVERTENZA:** 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'apposita icona di accensione/spegnimento e non facendo caso unicamente alla funzione di rilevamento degli utensili di cottura.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- AVVERTENZA: la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con, p. es., una coperta antincendio o un coperchio antincendio.
- PRECAUZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- AVVERTENZA: rischio d'incendio. Non collocare oggetti sulla superficie di cottura.
- AVVERTENZA: utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- 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.
- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Fare attenzione alla cottura di cibi molto grassi od oleosi per evitare incendi.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi il vetro o utensili di cottura (pentole, padelle, ecc.) caldi.
- Mantenere oggetti magnetici come carte di credito, calcolatrici, ecc. lontani dall'apparecchio collegato.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- 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.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Non collocare né lasciare utensili di cottura vuoti sul piano cottura a induzione.

- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Ciò aiuterà a evitare rotture o altri danni da raffreddamento al piano cottura a vetroceramico. Spegnerne 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 cassettei e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Assicurarsi sempre che gli utensili di cottura siano collocati bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo 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. Spegnerne 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 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, desconecte 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. Deve-se ter o cuidado de evitar 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 bancada, uma vez que podem ficar quentes.
- Após a utilização, detenha o funcionamento da bancada utilizando o painel de controlo e não utilizando o detetor de recipientes.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância sobre uma placa com gordura ou azeite pode ser perigoso e pode causar incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: 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 da porta.
- 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 bordas 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 cobra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.



A UTILIZAÇÃO DE UM UTENSÍLIO 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.

VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

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

- Installatie en aansluiting van het apparaat moeten worden uitgevoerd door erkende specialisten. 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. Er moet op worden gelet dat de elementen niet worden verwarmd. 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 de plaat 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 pannendetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: koken zonder toezicht op een vette of geolieerde kookplaat kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. 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 uitsluitend beschermers voor kookplaten die door de fabrikant van het keukenapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of beschermers voor kookplaten die in het apparaat zijn ingebouwd. 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 boven op 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 pannen 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 zapoznanie się z poniższą instrukcją przed użyciem urządzenia. Zachowaj niniejszą instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami instalacji lub podłączenia.
- Urządzenie musi być dobrze wyposażone i zainstalowane w szafce kuchennej oraz na odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, z wyłączeniem barów, restauracji, farm, hoteli, moteli i biur.

- 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. Należy to wziąć pod uwagę, aby uniknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Nie czyścić parą tego urządzenia.
- Metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po użyciu zatrzymaj działanie płyty za pomocą jej urządzenia sterującego, a nie wykrywacza pojemnika.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na tłustej lub zaolejonej płyci może być niebezpieczne i może spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, urządzenie należy odłączyć od zasilania, a następnie przykryć płomienie, na przykład pokrywą lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale monitorowany.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem — nie kłaść przedmiotów na powierzchniach do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Należy używać wyłącznie wyłącznic ochroniaczy na płytę grzejną zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub ochroniaczy

wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.

- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli zapewniono im odpowiedni nadzór lub zostały one przeszkolone w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyta indukcyjna nie może służyć jako podstawa lub powierzchnia robocza.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarce lub suszarce bębnowej, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych parą.
- Wyłącz strefy grzewcze po użyciu.
- Obserwuj gotowanie bardzo tłustych lub tłustych potraw, aby uniknąć pożaru.
- Uważaj, aby się nie poparzyć podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie dotykają szkła ani gorących naczyń 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.
- Naczynia ze zużytym lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Unikaj spadania przedmiotów dowolnej wielkości na szklany panel ceramiczny.
- Nie uderzaj naczyniami o krawędzie szkła.
- Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie stawiać ani nie pozostawiać pustych naczyń na płycie indukcyjnej.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzewczymi. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne zmiany panelu ze szkła ceramicznego z powodu ochłodzenia: włącz urządzenie i natychmiast zdejmij je z pola grzejnego (uważaj, 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: W przypadku wykrycia awarii wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
- Naprawa urządzenia musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

- Zawsze upewnij się, że naczynie jest ustawione centralnie na polu grzejnym. Dno naczynia 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 kupiłeś 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 używać pojemników aluminiowych lub wykonanych z tworzywa sztucznego, aby nie stopiły się pod wpływem ciepła resztkowego ze stref gotowania.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i przykryj płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.



UŻYWANIE NACZYŃ ZŁEJ JAKOŚCI LUB JAKIEJKOLWIEK ZASILACZA INDUKCYJNEGO DO NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH JEST NARUSZENIEM GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Instalaci a připojení spotřebiče musí provádět autorizovaní odborníci. Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené chybou při instalaci nebo připojení.
- Spotřebič musí být dobře vybaven a instalován v kuchyňské lince a vhodné a schválené pracovní desce.

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití, s výjimkou jeho použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- **VAROVÁNÍ:** pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič ze zásuvky, abyste předešli 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 indukční varné desky pomocí jejího ovládacího zařízení, nikoli pomocí detektoru hrnce.
- Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- **VAROVÁNÍ:** vaření bez dozoru na indukční varné desce s tukem nebo olejem 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.
- **POZOR:** proces vaření musí být pod dohledem. Proces vaření musí být neustále monitorován.
- **VAROVÁNÍ:** nebezpečí požáru. Nepokládejte předměty na varnou plochu.
- **VAROVÁNÍ:** používejte pouze ochrany varné desky navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v návodu k použití nebo ochrany

varné desky zabudované ve spotřebiči. Použití nevhodných ochran může způsobit nehody.

- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut patřičný dohled nebo byly proškoleny ohledně používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí související nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a užitelskou údržbu nesmějí 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 nespálili během nebo po použití spotřebiče.
- Zajistěte, aby se žádné kabely od pevných nebo mobilních spotřebičů nedotýkaly skla nebo horkého nádobí.
- Magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky atd.) by neměly být umístěny v blízkosti připojeného zařízení.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič ochrannou látkou nebo prostěradlem, aby nedošlo k přehřátí a požáru.
- Nádobí s opotřebeným nebo poškozeným dnem může poškodit sklokeramické sklo.

- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou keramické sklo poškodit.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramický panel.
- Nenarážejte nádobím do okrajů indukční varné desky.
- Zajistěte dostatečné větrání zařízení podle tohoto návodu.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné nádoby na indukční varné desce.
- Cukr, syntetické materiály nebo hliníková fólie nesmí přijít do kontaktu s topnými zónami. Ty mohou způsobit prasknutí nebo jiné změny ve sklokeramickém panelu v důsledku chlazení. Zapněte spotřebič a ihned je vyjměte z varné zóny (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 dnem 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 nádoba uprostřed varné zóny. Dno nádoby by mělo co nejvíce pokrývat varnou plochu.
- Magnetické pole zařízení může změnit činnost 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.



POUŽÍVÁNÍ NÁDOBÍ NEKVALITY NEBO JAKÉHOKOLI INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ JE PORUŠENÍM ZÁRUKY. CECOTEC NENÍ ODPOVĚDNÁ ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE A/NEBO JEJÍM OKOLÍ.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Referencia 03279_Bolero Squad 3300. Fig. 1

1. Zona de cocción 1
2. Zona de cocción 2
3. Zona de cocción 3
4. Panel de control
5. Icono táctil de encendido/apagado
6. Icono táctil de la función Booster
7. Icono táctil de la función Keep Warm
8. Icono táctil de la función Stop&Go
9. Icono táctil de selección de la zona de cocción
10. Icono táctil del temporizador
11. Control deslizante de potencia/tiempo
12. Icono táctil de bloqueo

Referencia 03280_Bolero Squad 3300 FullFlex. Fig. 2

1. Zona de cocción 1
2. Zona de cocción 2
3. Zona de cocción 3
4. Bridge Zone
5. Panel de control
6. Icono táctil de la función Booster
7. Icono táctil de la función Keep Warm
8. Icono táctil de la función Stop&Go
9. Icono táctil de la función BBQ
10. Icono táctil de la función Bridge
11. Icono táctil de selección de la zona de cocción
12. Icono táctil del temporizador
13. Control deslizante de potencia/tiempo
14. Icono táctil de bloqueo
15. Icono táctil de encendido/apagado

Referencia 03281_Bolero Squad 4300 FullFlex. Fig. 3

1. Zona de cocción 1
2. Zona de cocción 2
3. Zona de cocción 3
4. Zona de cocción 4
5. Bridge Zone 1

ESPAÑOL

6. Bridge Zone 2
7. Panel de control
8. Icono táctil de la función Stop&Go
9. Icono táctil de la función BBQ
10. Icono táctil de la función Keep Warm
11. Icono táctil de selección de la zona de cocción
12. Icono táctil del temporizador
13. Control deslizante de potencia/tiempo
14. Icono táctil de bloqueo
15. Icono táctil de encendido/apagado
16. Icono táctil de la función Booster
17. Icono táctil de la función Bridge

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el 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.

Contenido de la caja

- Placa Bolero Squad I 3300 / 3300 FullFlex / 4300 FullFlex
- Este manual de instrucciones

Antes del primer uso

Limpie la placa de inducción con un paño húmedo y seque bien la superficie. No utilice detergentes que puedan teñir de azul la superficie del cristal.

3. INSTALACIÓN

Colocación de la junta adhesiva de estanqueidad

La junta suministrada con la placa de inducción evita que el líquido filtre en el mueble. La junta debe instalarse cuidadosamente, como se muestra en la figura 4, para ello:

1. Limpie la superficie del borde de la placa donde vaya a colocar la junta de sellado.
2. Instale la junta de sellado a lo largo del borde exterior de la placa de inducción. Procure que el extremo del corte llegue hasta el final del borde de la placa. Cuando corte la junta, intente dejar algunos milímetros de más. Para colocar la junta, empuje los dos extremos juntos en una esquina y no deje ningún hueco entre los dos extremos. La junta de sellado debe estar instalada para asegurar que no se producen filtraciones de líquidos dentro de la placa de inducción.

Instalación

- Acuda a especialistas autorizados para la instalación del producto.
- El instalador debe respetar la legislación y las normas vigentes en su país.
- La distancia entre la placa de inducción y las paredes de alrededor debe ser de 50 mm como mínimo.
- En la figura 5 y en la siguiente tabla puede observar las dimensiones para la instalación de la placa de inducción.

Modelo	L Longitud (mm)	W Anchura (mm)	H Altura (mm)	D Profundidad (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Modelo	A (mm)	B (mm)	X (mm)
03279	560	490	Min. 50
03280	560	490	Min. 50
03281	560	490	Min. 50

- Cuando instale la placa de inducción, en la parte trasera o en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. Sin embargo, en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción.
- La encimera donde instale la placa de inducción y los objetos cercanos a esta deben ser de materiales resistentes al calor (100 °C). Las juntas de los bordes de la pared deben ser termorresistentes.

- No instale la placa de inducción encima de un horno no ventilado o de un lavavajillas.
- Bajo la placa de inducción deben quedar al menos 30 mm de espacio libre para garantizar una buena ventilación.
- La encimera donde instale la placa de inducción debe soportar al menos 20 kg.
- Si bajo la placa de inducción hay un cajón, no debe guardar en él objetos inflamables (como sprays) ni objetos que no resistan el calor.
- La encimera puede hincharse, ya que puede entrar en contacto con humedad. Para proteger el borde recortado, aplique una capa de barniz o sellador especial. Preste especial atención al aplicar la junta adhesiva suministrada con la placa de inducción para evitar que cualquier fuga llegue hacia los muebles de soporte. La junta garantiza un buen sellado si se aplica sobre encimeras de superficie lisa.
- La distancia de seguridad entre la placa de inducción y la campana colocada encima debe cumplir las recomendaciones del fabricante de la campana. Si no hay instrucciones, debe mantenerse una distancia mínima de 760 mm. Fig. 6

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

- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la instalación, a ninguna tensión mecánica.
- Fije la placa en la encimera atornillando los cuatro soportes de la parte inferior de la placa como se muestra en la figura 7-8.

Leyenda de la figura 7:

- A. Tornillo
- B. Soporte
- C. Orificio del tornillo
- D. Carcasa interior

Leyenda de la figura 8:

- 1. Placa de cristal
- 2. Soporte de retención
- 3. Tornillo ST3 5*8
- 4. Borde inferior
- 5. Encimera

Conexiones eléctricas

- Acuda únicamente a un electricista cualificado que esté familiarizado con la normativa vigente y la respete estrictamente para realizar las conexiones eléctricas.
- Asegúrese de que las piezas sometidas a tensión estén adecuadamente protegidas después del montaje.

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en el marcado del aparato y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Conecte la placa a un enchufe con toma de tierra o mediante un interruptor de corte omnipolar con una abertura de contacto de al menos 3 mm.
- El circuito eléctrico debe separarse de la red mediante dispositivos adaptados, por ejemplo: disyuntores, fusibles o contactores.
- Si el aparato no está equipado con un enchufe accesible, deben incorporarse medios de desconexión en la instalación fija, de acuerdo con las normas de instalación.
- La manguera de entrada debe colocarse de modo que no toque ninguna de las partes calientes de la placa de inducción.
- Siga el método de conexión que se muestra en la figura 9.

Fase: cables negro y marrón.

Neutro: cables gris y azul.

Protección a tierra: cable amarillo/verde.

ADVERTENCIA:

Si los tornillos de la caja de conexiones se aflojan y atornillan con frecuencia, la estanqueidad podría verse afectada una vez atornillados. Por tanto, es aconsejable atornillar y desatornillar lo menos posible.

- Asegúrese de que los cables estén correctamente enganchados y tensados.
- Cecotec no se hace responsable de ningún incidente derivado de una conexión incorrecta o del uso de un aparato que no haya sido conectado a tierra o que haya sido equipado con una conexión a tierra defectuosa.

4. FUNCIONAMIENTO

Panel de control

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

Funcionamiento

1. Pulse el ícono táctil de encendido/apagado.

Tras el encendido, oírás una señal acústica, y el panel de control mostrará “-“ o “- -” para indicar que la placa de inducción ha entrado en modo de espera. Sucesivamente, se iluminarán los iconos del panel.

2. Coloque un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del utensilio y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Al tocar el icono táctil de selección de la zona de cocción, el indicador parpadeará.
4. Ajuste el nivel de potencia deslizando el dedo sobre el control deslizante de potencia/tiempo.

NOTAS:

- A. Si no ajusta la potencia en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente.
- B. Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina.
- C. Deslice el dedo sobre el control deslizante para ajustar el nivel de potencia de 0 a 9.

Si en la pantalla parpadean y el ajuste de potencia alternativamente

Esto puede significar que:

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

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

La pantalla se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca ningún utensilio de cocina.


Una vez terminada la cocción



1. Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee apagar.
2. Apague la zona de cocción deslizando el control deslizante hacia la izquierda. Asegúrese de que el panel de control muestre "0" y sucesivamente "H" para la zona de cocción correspondiente.
3. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado.
4. Tenga precaución con las superficies calientes


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.

Detección de utensilios de cocina

El sistema de detección de utensilios de cocina garantiza la seguridad del producto. La placa de inducción no funciona en los siguientes casos:

- Si no hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción o si el utensilio de cocina no es apto para inducción, es imposible aumentar la potencia y la pantalla muestra []. Este símbolo desaparece cuando se coloca un utensilio de cocina en la zona de cocción apto para inducción.
- Si se retira el utensilio de cocina de la zona de cocción, el funcionamiento se detiene y

aparece el símbolo []. El símbolo [] desaparece cuando el utensilio de cocina se vuelve a colocar en la zona de cocción. La cocción continúa con el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después del uso, asegúrese de que las zonas de cocción estén apagadas. No deje el símbolo [] activo durante mucho tiempo.

Función Booster

La función Booster permite aumentar la potencia de una zona de cocción durante 5 minutos, reduciendo así el tiempo de cocción.

Activación de la función Booster

1. Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción cuya potencia desee aumentar: el indicador correspondiente parpadeará.
2. Pulse el icono de la función Booster para aumentar la potencia de la zona de cocción seleccionada.

El panel de control mostrará "P" para indicar que la zona de cocción correspondiente está funcionando en modo Booster.

3. La función Booster durará 5 minutos y luego la zona volverá al nivel de potencia seleccionado antes de activar la función Booster.
4. Si durante estos 5 minutos desea desactivar la función Booster, pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción: un indicador al lado del icono correspondiente parpadeará. A continuación, pulse el icono de la función Booster o toque el control deslizante. La zona de cocción volverá al nivel de potencia seleccionado antes de activar la función Booster o al nivel de potencia que usted elija.

restricciones de uso

Las zonas de cocción están agrupadas en dos grupos. Si se activa la función Booster para una zona de cocción de un grupo, primero debe asegurarse de que la otra zona de cocción del mismo grupo esté funcionando con un nivel de potencia 5 o menor, así evitará una sobrecarga de la placa.

En la figura 11 puede observar cómo se agrupan las zonas de cocción de las referencias 03279 _Bolero Squad I 3300 y 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex.

En la figura 12 puede observar cómo se agrupan las zonas de cocción de la referencia 03281 _Bolero Squad I 4300 FullFlex.

Bridge Zone para los modelos 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex y 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- La función Bridge puede utilizarse como zona de cocción individual o como dos zonas diferentes, según las necesidades del momento.

- La Bridge Zone está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Si la Bridge Zone se usa a modo de zonas de cocción separadas, se puede mover el utensilio de cocina cocción de una zona a otra manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente el utensilio, y la zona que no está cubierta por el utensilio de cocina cocción no se calentará.

Importante:

Si usa la Bridge Zone como zona de cocción individual, asegúrese de colocar centrado el utensilio de cocina. En caso de ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocar el utensilio de cocina de manera que cubra ambos "+" como se muestra en la figura 13 (ejemplos de buenas y malas colocaciones de utensilios de cocina).

Uso de la Bridge Zone como zona de cocción grande individual:

1. Para usar la Bridge Zone como zona de cocción grande individual, pulse el icono de la función Bridge correspondiente.
2. La potencia se ajusta como con cualquier otra zona de cocción.

Uso de la Bridge Zone como 2 zonas de cocción separadas:

Para utilizar la Bridge Zone como dos zonas de cocción separadas con ajustes de potencia diferentes, pulse nuevamente el icono de la función Bridge: las zonas de cocción volverán a los ajustes anteriores.

Uso de la Bridge Zone

1. Seleccione una de las zonas de Bridge Zone y ajuste el nivel de potencia. A continuación, pulse el icono táctil de la función Bridge. El ajuste de potencia se aplicará a ambas zonas de cocción Bridge Zone, así como cualquier cambio de ajuste (Fig. 14).
2. Para desactivar la función Bridge, elija una de las zonas de cocción Bridge Zone, luego pulse el icono táctil de la función Bridge: la función Bridge se desactivará, y el nivel de potencia de la(s) zona(s) de cocción volverá a "0" (Fig. 15).

Uso de la función BBQ para los modelos 03280_Bolero Squad I 3300FullFlex y 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

La función BBQ (barbacoa) se puede usar en la Bridge Zone y permite que la temperatura de la superficie del utensilio de cocina se mantenga a un nivel ideal para asar.

1. Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción deseada: el icono y el indicador correspondiente parpadearán. A continuación, pulse el icono táctil de la función BBQ para activarla. El panel de control mostrará "b" y "q".
2. Para desactivar la función BBQ, seleccione primero la zona de cocción y, a continuación, pulse el icono táctil de la función BBQ para desactivarla. El nivel de potencia de la zona de cocción volverá a 0.

Uso de la función Keep Warm

La función Keep Warm (mantener caliente) es útil para mantener calientes los alimentos.

1. Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción en que desea utilizar la función Keep Warm: el indicador correspondiente parpadeará.
2. Pulse el icono mantener caliente "Keep Warm", el indicador de la zona de cocción mostrará "A".
3. Si desea desactivar la función Keep Warm, pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción y, a continuación, pulse el icono táctil de la función mantener caliente "Keep Warm". El nivel de potencia de la zona de cocción volverá a 0.

Uso de la función Stop&Go (pausa)

La función Stop&Go (pausa) puede activarse en cualquier momento durante la cocción. Permite poner en pausa la placa de inducción para luego reanudar la cocción.

1. Asegúrese de que la zona de cocción esté activada.
2. Pulse el icono de la función Stop&Go: el indicador de la zona de cocción correspondiente mostrará "II" y todas las zonas de cocción se apagarán. Los iconos táctiles de la función Stop&Go, el icono táctil de encendido/apagado y el icono táctil de bloqueo seguirán funcionando.
3. Para retomar la cocción, pulse el icono táctil de la función Stop&Go: la zona de cocción volverá al ajuste de potencia seleccionado previamente.

Bloqueo de los iconos (Kid Lock)

- Los iconos pueden bloquearse para evitar, p. ej., que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción.
- Pulsando el icono táctil de bloqueo, todos los iconos se bloquearán, menos el icono táctil de encendido/apagado.

Bloqueo de la placa

Pulse el icono táctil de bloqueo. El indicador del temporizador mostrará "Lo".

Desbloqueo de la placa

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Para desbloquear, mantenga pulsado el icono de desbloqueo durante 3 segundos.
3. Retome el uso de la placa.

Cuando la placa está bloqueada, se desactivan todos los iconos táctiles excepto el icono táctil de encendido/apagado para un posible apagado de emergencia. Si fuera el caso, habrá que desbloquear los iconos una vez encendida nuevamente la placa.

Uso del temporizador

Puede usar el temporizador de dos maneras:

- Puede utilizarlo como minutero. En este caso, no se apagará ninguna zona de cocción cuando el temporizador finalice.
- El temporizador en modo de minutero puede programarse para que apague una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido.
- El temporizador se puede programar hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como minutero

Si no selecciona ninguna zona de cocción:

1. Asegúrese de que la placa está encendida.
2. Pulse el icono táctil del temporizador: el indicador correspondiente empezará a parpadear y el panel de control mostrará "00" parpadeando.
3. Ajuste el tiempo deslizando el dedo sobre el control deslizante.
4. Vuelva a pulsar el icono táctil del temporizador: el "0" parpadeará.
5. Ajuste el tiempo deslizando el control deslizante. Ahora podrá configurar hasta 65 minutos.
6. Una vez haya pasado el tiempo seleccionado, sonará una señal acústica durante 30 segundos y el indicador mostrará "--".

Ajustar el temporizador para apagar una zona de cocción

Para programar el apagado de una zona de cocción:

1. Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción para la que desea programar el temporizador (por ejemplo, la zona de cocción 2).
2. Pulse el icono táctil del temporizador: el indicador correspondiente empezará a parpadear y el panel de control mostrará "00" parpadeando.
3. Ajuste el tiempo deslizando el dedo sobre el control deslizante.
4. Vuelva a pulsar el icono táctil del temporizador: el "0" parpadeará.
5. Ajuste el tiempo deslizando el control deslizante. Ahora podrá configurar hasta 65 minutos.
6. Transcurridos unos segundos, el tiempo se confirma y la cuenta atrás comenzará.

NOTA: El punto rojo al lado del indicador de potencia se iluminará, indicando la zona de cocción seleccionada.

7. Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y el panel de control mostrará "H".

Las otras zonas de cocción seguirán funcionando si las ha encendido previamente.

Ajustar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

- Si utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto (p. ej., zona 1 con un tiempo de ajuste de 3 minutos, zona 2 con un tiempo de ajuste de 6 minutos: el indicador del temporizador mostrará "3").

NOTA: El punto rojo parpadeante al lado del indicador del nivel de potencia significa que el indicador del temporizador está mostrando el tiempo de la zona de cocción.

- Si desea comprobar el tiempo programado de otra zona de cocción, pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción correspondiente una vez. El indicador del temporizador mostrará el tiempo de ajuste.
- Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y el panel de control mostrará "H".

Protección contra sobrecalentamiento

Esta placa incluye un sensor de temperatura para el control térmico interno. La placa se apagará automáticamente si el sensor detecta una temperatura excesiva.

Detección de objetos pequeños

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

Apagado automático de protección

La placa de inducción incluye una función de apagado automático de protección. La placa se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagarla. Los tiempos de funcionamiento por defecto para distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

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

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

Consejos

Calidad de los utensilios de cocina

- Materiales aptos: acero, acero esmaltado, hierro fundido, acero inoxidable ferromagnético, aluminio con fondo ferromagnético.
- Materiales no aptos: aluminio y acero inoxidable sin fondo ferromagnético, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El fabricante del utensilio de cocina especifica si el producto es compatible con inducción. Para comprobar si son compatibles:

- Vierta un poco de agua en el interior del utensilio de cocina y colóquelo sobre una de las zonas de cocción con potencia térmica [9]. El agua debería hervir en pocos segundos.
- Un imán debería pegarse al fondo del utensilio de cocina.

ESPAÑOL

Algunos utensilios de cocina pueden producir ruido al colocarse sobre una zona de cocción. Este ruido es normal, no significa que se haya producido un fallo en el aparato y no afecta la cocción.

Tamaño de los utensilios de cocina

- Las zonas de cocción se adaptan al tamaño del utensilio de cocina. No obstante, el diámetro del fondo del utensilio de cocina debe coincidir con el de la zona de cocción todo lo posible.
- Para sacar el máximo rendimiento de la placa de inducción, coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción.

03279_Bolero Squad I 3300	
Zona de cocción (mm)	Mínimo (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Zona de cocción (mm)	Mínimo (mm)
1 y 2 (180)	120
3 (300)	180
Bridge Zone	160 mm* 270 mm o 240 mm

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Zona de cocción (mm)	Mínimo (mm)
1, 2, 3 y 4 (180)	120
Bridge Zone	160 mm* 270 mm o 240 mm

Pautas de cocina

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, sobre todo si utiliza la función Booster. Con temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa pueden arder espontáneamente, lo cual supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.

- El uso de una tapa reducirá el tiempo de cocción y ahorrará energía gracias a la retención del calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar con un ajuste alto y redúzcalo a medida que la comida se vaya calentando.

Ajustes de temperatura

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.

Ajuste de temperatura	Uso
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente. • Cocer a fuego lento. • Calentar gradualmente.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar. • Cocer rápidamente. • Cocinar arroz.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Tortitas.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear. • Cocinar pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Saltear. • Dorar. • Hervir caldo. • Hervir agua.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague y desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- Deje que la placa de inducción se enfríe antes de limpiarla para evitar quemaduras.
- Limpie las manchas con un paño húmedo con detergente diluido en un poco de agua. Después, moje con agua fría y seque bien la superficie. Puede utilizar productos de limpieza específicos para placas de inducción / vitrocerámicas.
- Evite siempre utilizar detergentes corrosivos o abrasivos y utensilios de limpieza que puedan rayar la superficie.

- No utilice nunca un limpiador de vapor o a presión.
- No utilice ningún objeto que pueda rayar el vidrio cerámico.
- Asegúrese de que el utensilio de cocina que vaya a utilizar esté limpio y seco. Asegúrese de que el panel de control y el utensilio de cocina no estén recubiertos de polvo. Deslizar utensilios de cocina con fondo dañado o desgastado dañará la superficie.
- Los derrames de azúcar, mermelada, etc., deben limpiarse inmediatamente. De esta forma, evitará que se dañe la superficie.

Suciedad	Limpieza	Detalles importantes
<p>Suciedad habitual en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de inducción de la corriente. 2. Aplique un limpiador de placas mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente). 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Desconecte la placa de inducción de la corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuando la placa de inducción esté apagada, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir caliente. Tenga especial cuidado. - 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: el cristal puede mancharse.

<p>Derrames de azúcar caliente en el cristal.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de inducción de la corriente. 2. 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. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o papel de cocina.. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad habitual en el cristal". 	<ul style="list-style-type: none"> - Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si deja que se enfríen en el vidrio, puede ser difícil eliminarlos o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de cristal. - Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la hoja de la rasqueta puede estar afilada como una cuchilla. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames sobre los iconos táctiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la placa de inducción de la corriente. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Desconecte la placa de inducción de la corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> - La placa de inducción puede emitir una señal acústica 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.

6. 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 corriente y de que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de corriente. Si tras comprobar el problema persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
Los controles táctiles no responden.	Los botones están bloqueados.	Desbloquee los botones. Consulte el apartado "Uso de la placa de inducción/Bloqueo" para obtener instrucciones.
Es difícil utilizar los controles táctiles.	Es posible que los iconos táctiles estén ligeramente mojados o que los esté pulsando con la punta del dedo.	Asegúrese de que los iconos táctiles estén secos y de pulsarlos con la yema del dedo.
El cristal está arañado.	Utensilios de cocina con bordes rugosos. Utilización de estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Calidad de los utensilios de cocina". Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento"
Algunas sartenes emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto es normal y puede deberse a la construcción del utensilio de cocción (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	

<p>La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.</p>	<p>Esto es normal y se debe a la tecnología de inducción, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo al reducir ajuste de potencia.</p>	
<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>El ventilador integrado en la placa de inducción ayuda a evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede seguir 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 el panel de control.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar el utensilio de cocina porque este último es incompatible.</p> <p>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 "Calidad de los utensilios de cocina".</p> <p>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 sola inesperadamente, emite un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando uno o dos dígitos en el indicador del temporizador).</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Anote las letras y números del error, desconecte la placa de inducción de la corriente y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.</p>

7. 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	Posibles causas	Posible solución
F3/F4	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
F9/FA	Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal.	Compruebe si el estado del suministro eléctrico es normal y si la placa de inducción se enciende con normalidad.
E3	La temperatura del sensor de la bobina de inducción es demasiado alta.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E5	La temperatura del sensor IGBT es demasiado alta.	Deje que la placa se enfríe y reiníciela.

Utilice estas instrucciones para reparar fallos comunes.

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

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto	03279		
Referencia	Bolero Squad I 3300		
Tamaño de corte	560 x 490 mm		
Potencia total	6600- 7400 W		
Consumo energético de la placa de inducción EChob*	192,9 Wh/Kg		
	Zona de cocción 1	Zona de cocción 2	Zona de cocción 3
Dimensiones	180 mm	160 mm	300 mm
Detección mínima	120 mm	100 mm	180 mm
Potencia nominal*	2000 W	1500 W	2500 W
Potencia Booster*	2600 W	1800 W	3500 W

Producto	03280			
Referencia	Bolero Squad I 3300 FullFlex			
Tamaño de corte	560 x 490 mm			
Potencia total	6600- 7400 W			
Consumo energético de la placa de inducción EChob*	191,8 Wh/Kg			
	Zona de cocción 1	Zona de cocción 2	Zona de cocción 3	Bridge Zone
Dimensiones	180 mm	180 mm	300 mm	-
Detección mínima	120 mm	120 mm	180 mm	160 * 270 o 240 mm
Potencia nominal*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Potencia Booster*	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Producto	03281				
Referencia	Bolero Squad I 4400 FullFlex				
Tamaño de corte	560 x 490 mm				
Potencia total	6600- 7400 W				
Consumo energético de la placa de inducción EChob*	193,0 Wh/Kg				
	Zona de cocción 1	Zona de cocción 2	Zona de cocción 3	Zona de cocción 4	Bridge Zone
Dimensiones	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-
Detección mínima	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160 * 270 ó 240 mm
Potencia nominal*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Potencia Booster*	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* La potencia indicada puede variar en función del tamaño y el material de la sartén.

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

9. 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.

10. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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.

11. 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

03279_Bolero Squad 3300. Fig. 1

1. Cooking zone 1
2. Cooking zone 2
3. Cooking zone 3
4. Control panel
5. Power touch icon
6. Booster touch icon
7. Keep Warm touch icon
8. Stop&Go touch icon
9. Cooking-zone selection touch icon
10. Timer touch icon
11. Power/time slider
12. Lock touch icon

03280_Bolero Squad 3300 FullFlex. Fig. 2

1. Cooking zone 1
2. Cooking zone 2
3. Cooking zone 3
4. Bridge Zone
5. Control panel
6. Booster touch icon
7. Keep Warm touch icon
8. Stop&Go touch icon
9. BBQ touch icon
10. Bridge-function touch icon
11. Cooking-zone selection touch icon
12. Timer touch icon
13. Power/time slider
14. Lock touch icon
15. Power touch icon

03281_Bolero Squad 4300 FullFlex. Fig. 3

1. Cooking zone 1
2. Cooking zone 2
3. Cooking zone 3
4. Cooking zone 4
5. Bridge Zone 1

ENGLISH

6. Bridge Zone 2
7. Control panel
8. Stop&Go touch icon
9. BBQ touch icon
10. Keep Warm touch icon
11. Cooking-zone selection touch icon
12. Timer touch icon
13. Power/time slider
14. Lock touch icon
15. Power touch icon
16. Booster touch icon
17. Bridge-function touch icon

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance 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 product damage 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.

Box content

- Bolero Squad I 3300 / 3300 FullFlex / 4300 FullFlex
- hob Instruction manual

Before first use

Clean the induction hob with a dampened cloth and thoroughly dry the surface. Do not use detergents that may taint the glass surface blue.

3. INSTALLATION

Gluing the adhesive sealing gasket

The gasket supplied with the induction hob prevents liquid from seeping into the cabinet below. The gasket must be carefully glued, as shown in Figure 4. For this purpose:

1. Clean the surface of the edge of the hob where the sealing gasket is to be fitted.
2. Install the sealing gasket along the outer edge of the induction hob. Make sure that the end of the cut sealing gasket reaches the end of the hob edge. When cutting the gasket, try to leave a few extra millimetres. To fit the gasket, push the two ends together at a corner and do not leave a gap between both ends. The sealing gasket must be installed to ensure that no liquid leaks inside the induction hob.

Installation

- The product must be installed by authorised specialists.
- The installer must comply with the legislation and standards in force in the country where the product is to be installed.
- The distance between the induction hob and the surrounding walls must be at least 50 mm.
- Figure 5 and the following table show the size for the installation of the induction hob.

Model	I Length (mm)	W Width (mm)	H Height (mm)	D Depth (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Model	A (mm)	B (mm)	X (mm)
03279	560	490	Min. 50
03280	560	490	Min. 50
03281	560	490	Min. 50

- When installing the induction hob, there may be a wall or a tall cabinet at the rear or on one side. Should it be the case, there must not be any furniture or appliances that are higher than the cooking surface on the opposite side (opposite to the rear or one of the sides).
- The installation worktop and the objects close to it must be heat resistant (100 °C). The sealing gaskets at the edges of the wall must be heat-resistant.
- Do not install the induction hob on top of a dishwasher or a non-ventilated oven.

- Allow for at least 30 mm of free space under the induction hob to ensure good ventilation.
- The installation worktop must be able to withstand a minimum weight of 20 kg.
- If there is a drawer under the induction hob, do not use it to store flammable objects (such as sprays) or objects that aren't heat resistant.
- The worktop may swell due to moisture. To protect the trimmed edge, apply a layer of special varnish or sealant. Pay special attention when applying the adhesive gasket supplied with the induction hob to prevent any leakage into the supporting furniture. The gasket ensures good sealing when applied on smooth worktops.
- The safety distance between the induction hob and the kitchen hood above must comply with the kitchen hood manufacturer's recommendations. If there are no instructions given, maintain a minimum distance of 760 mm. Fig. 6

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

- The connection cord must not be subjected to any mechanical stress after installation.
- Secure the hob to the worktop by screwing the four brackets on the underside of the hob as shown in Figure 7-8.

Fig. 7 key:

- A. Screw
- B. Bracket
- C. Screw gap
- D. Inside housing

Fig. 8 key:

- 1. Glass plate
- 2. Retaining bracket
- 3. ST3 5*8 screw
- 4. Bottom edge
- 5. Worktop

Electrical connections

- Refer only to a qualified electrician who is familiar with, and strictly adheres to, the applicable regulations when making electrical connections.
- Ensure that parts subjected to mechanical stress are properly protected after assembly.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the appliance marking and that the mains plug is earthed.
- Connect the hob to an earthed socket or by means of an omnipolar circuit breaker with a minimum opening of 3 mm between contacts.

- The electrical circuit must be separated from the mains by suitable devices, e.g., circuit breakers, fuses, or contactors.
- If the appliance is not equipped with an accessible plug, disconnecting means must be implemented in the fixed installation in accordance with installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so as not to touch any of the hot parts of the induction hob.
- Follow the connection method shown in Figure 9.

Phase: black and brown wires.

Neutral: grey and blue wires.

Earth: yellow/green wire.

WARNING:

If the junction-box screws are frequently unscrewed and screwed in, the tightness could be affected once they are screwed back in. It is therefore suggested to screw and unscrew as rarely as possible.

- Make sure that the cords are properly fastened and tensioned.
- Cecotec will not be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or use of an appliance that has not been earthed or an appliance fitted with a faulty earth connection.

4. OPERATION

Control panel

- The icons are touch sensitive, so there is no need to apply excessive pressure in them.
- Use the base of your finger, not the tip. Fig. 10
- You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Make sure the icons are always clean and dry and that no object (e.g., cookware or a cloth) is covering them. Even a thin layer of water can hinder the proper operation of the touch icons.

Operation

1. Press the power touch icon.

After switch-on, you will hear an acoustic signal and the control panel will display “-” or “- -” to indicate that the induction hob has entered Standby mode. The icons will light up on the panel.

2. Place suitable cookware on the cooking zone you wish to use.

Make sure the bottom of the cookware and the cooking-zone surface are clean and dry.

3. When touching the cooking-zone selection touch icon, the indicator will flash.
4. Adjust the power level by sliding your finger on the power/time slider.

NOTES:

- A. If power is not set within 1 minute, the induction hob will switch off automatically.
- B. You can change the power setting at any time during cooking.
- C. Slide your finger on the slider to adjust the power level from 0 to 9.



and the power setting alternately flash on the display

This can mean that

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

If no suitable cookware is placed on the cooking zone, the latter will not switch on. The display will automatically switch off after 1 minute if no cookware is placed on the hob.

After cooking

1. Press the cooking-zone selection touch icon of the zones you wish to switch off.
2. Turn off the cooking zone by sliding the slider to the left.

Make sure that the control panel displays "0" and then "H" for the corresponding cooking zone.

3. Switch the induction hob off by pressing the Power touch icon.
4. Use caution with hot surfaces.

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.

Cookware detection

The cookware detection system ensures product safety. The induction hob will not work in the following cases:

- If no cookware is on the cooking zone or if the cookware is not suitable for induction, it will be impossible to increase the power and the display will show [U]. This symbol disappears when the cookware is placed on the induction cooking zone.
- If the cookware is removed from the cooking zone, operation stops and the symbol [U] appears. The symbol [U] disappears when the cookware is placed back on the cooking zone. Cooking continues at the previously selected power level.

After use, make sure that the cooking zones are switched off. Do not leave the [U] symbol active for too long.

Booster function

The Booster function allows to increase the power of a cooking zone for 5 minutes, this way reducing cooking time.

Enabling the Booster function

1. Press the cooking-zone selection touch icon to select the cooking zone whose power you wish to increase: the corresponding indicator will flash.
2. Press the Booster touch icon to increase the power of the selected cooking zone. The control panel will display "P" to indicate that the corresponding cooking zone is running in Booster mode.
3. The Booster function will last for 5 minutes, after which the cooking zone will return to the power level selected before enabling the Booster function.
4. If during these 5 minutes you wish to disable the Booster function, press the cooking-zone selection touch icon: an indicator next to the corresponding icon will flash. Then, press the Booster touch icon or touch the slider. The cooking zone will return to the power level selected before enabling the Booster function or to the power level of choice.

Operating instructions

The cooking zones are divided in two groups. If you want to enable the Booster function for a single cooking zone of a group, you must first ensure that the other cooking zone in that same group is running at power level 5 or lower to avoid overloading the hob.

Figure 11 shows how the cooking zones of models 03279_Bolero Squad I 3300 and 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex are grouped.

Figure 12 shows how the cooking zones of model 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex are grouped.

Bridge Zone for models 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex and 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- The Bridge Zone can be used as a single cooking zone or as two separate cooking zones, based on your cooking needs.
- The Bridge Zone consists of two independent inductors that can be controlled separately. If the Bridge Zone is used as two separate cooking zones, the cookware can be moved from one zone to another while maintaining the same power level as the zone where the cookware was originally placed, and the empty cooking zone will switch off.

Please note:

If you use the Bridge Zone as a single cooking zone, be sure to place the cookware in the centre. In case of large, oval, rectangular, and oblong cookware, make sure to place it in such a way that it covers both "+" as shown in Figure 13 (examples of good and bad cookware placements).

Using the Bridge Zone as a single large cooking zone:

1. To use the Bridge Zone as a single large cooking zone, press the corresponding Bridge-function touch icon.

2. Power is adjusted as with any other cooking zone.

Using the Bridge Zone as two separate cooking zones:

To use the Bridge Zone as two separate cooking zones with different power settings, press the Bridge-function touch icon again: the cooking zones will revert to the previous settings.

Using the Bridge Zone

1. Select one of the Bridge Zone cooking zones and adjust the power level. Then, press the Bridge-function touch icon. The power setting will be applied to both Bridge Zone cooking zones, as well as any setting changes (Fig. 14).
2. To disable the Bridge function, select one of the Bridge Zone cooking zones, then press the Bridge-function touch icon: the Bridge function will be disabled, and the power level of the cooking zone(s) will return to "0" (Fig. 15).

Using the BBQ function for models 03279_Bolero Squad I 3300 FullFlex and 03280_Bolero Squad I 4300 FullFlex

The BBQ function can be used in the Bridge Zone and allows the surface temperature of cookware to be maintained at an ideal level for grilling.

1. Press the cooking-zone selection touch icon to select the desired cooking zone: the icon and the corresponding indicator will flash. Then press the BBQ touch icon to enable the BBQ function. The control panel will display "b" and "q".
2. To disable the BBQ function, first select the cooking zone, then press the BBQ touch icon to disable it. The power level of the cooking zone will return to 0.

Using the Keep Warm function

The Keep Warm function is useful for keeping food warm.

1. Press cooking-zone selection touch icon of the cooking zone on which you wish to apply the Keep Warm function: the corresponding indicator will flash.
2. Press the Keep Warm touch icon: the cooking zone indicator will show "A".
3. If you wish to disable the Keep Warm function, press the cooking-zone selection touch icon, then press the Keep Warm touch icon. The power level of the cooking zone will return to 0.

Using the Stop&Go function

The Stop&Go function can be enabled at any time during cooking. It allows you to pause the induction hob and then resume cooking.

1. Make sure the cooking zone is running.
2. Press the Stop&Go touch icon: the indicator of the corresponding cooking zone will show "II" and all cooking zones will be switched off. However, it will still be possible to use the Stop&Go touch icon, the Power touch icon, and the Lock touch icon.
3. To resume cooking, press the Stop&Go touch icon: the cooking zone will return to the previously selected power setting.

Locking the touch icons

- The icons can be locked to, e.g., prevent children from accidentally switching on the cooking zones.
- By pressing the Lock touch icon, all icons will be locked, except the Power touch icon.

Locking the hob

Press the Lock touch icon. The timer indicator will show "Lo".

Unlocking the hob

1. Make sure the induction hob is switched on.
2. Hold down the Unlock icon for three seconds to unlock.
3. Resume use of the hob.

When the hob is locked, all touch icons are disabled except the Power touch 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:

- You can use it as a minute counter. In this case, no cooking zone will be switched off once time elapses.
- In minute-counter mode, the timer can be set to switch off a cooking zone after the set time has elapsed.
- The timer can be set for up to 99 minutes.

Using the timer as a minute counter

If no cooking zone is selected:

1. Make sure the hob is on.
2. Press the Timer touch icon: the corresponding indicator will flash, and the control panel will display "00" flashing.
3. Adjust the time by sliding your finger on the slider.
4. Press the Timer touch icon again: "0" will flash.
5. Adjust the time by sliding the slider. Time can be set for up to 65 minutes.
6. Once the set time has elapsed, an acoustic signal will sound for 30 seconds, and the indicator will show "--".

Setting the timer to switch off a cooking zone

To set a cooking zone to switch off:

1. Press the cooking-zone selection touch icon of the cooking zone you wish to set the timer for (for example, cooking zone 2).
2. Press the Timer touch icon: the corresponding indicator will flash, and the control panel will display "00" flashing.

3. Adjust the time by sliding your finger on the slider.
4. Press the Timer touch icon again: "0" will flash.
5. Adjust the time by sliding the slider. Time can be set for up to 65 minutes.
6. After a few seconds, the time will be confirmed, and the countdown will start.

NOTE: The red dot next to the power indicator will light up, indicating the selected cooking zone.

7. When the countdown is finished, the corresponding cooking zone will automatically switch off, and the control panel will display "H".

The other cooking zones will continue running if previously switched on.

Setting the timer to switch multiple cooking zones

- If you use this function in more than one cooking zone, the timer indicator will show the shortest time (e.g., zone 1 set to 3 minutes, zone 2 set to 6 minutes: the timer indicator will show "3").

NOTE: The flashing red dot next to the power level indicator means that the timer indicator is showing the cooking zone time.

- If you wish to check the time set for another cooking zone, press the corresponding cooking-zone selection touch icon once. The timer indicator will display the set time.
- When the countdown is finished, the corresponding cooking zone will automatically switch off, and the control panel will display "H".

Overheating protection

This hob features a temperature sensor for internal thermal control. The hob will automatically switch off if the sensor detects an excessive temperature.

Detection of small objects

If you place an unsuitably sized or non-magnetic cookware (e.g., aluminium) or any other small object (e.g., knife, fork, key) on the induction hob, the latter will automatically enter Standby mode within 1 minute. The fan will continue to run for a further 1 minute.

Automatic protection shutdown

The induction hob features an automatic protection shutdown function. The hob switches off automatically if you forget to switch it off. The default operating times for different power levels are shown in the table below:

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

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

Tips

Cookware quality

- Suitable materials: steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless steel, aluminium with ferromagnetic base.
- Unsuitable materials: aluminium and stainless steel without ferromagnetic base, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The cookware manufacturer must specify whether the product is induction compatible. To check if they are compatible:

- Pour a little water inside the cookware and place it on one of the cooking zones with heating power [9]. The water should boil within a few seconds.
- A magnet should stick to the cookware bottom.

Some cookware may emit noise when placed on a cooking zone. This noise is normal and does not imply a fault, nor does it affect the cooking process.

Cookware size

- The cooking zones adapt to the size of the cookware. However, the diameter of the bottom of the cookware should match that of the cooking zone as closely as possible.
- To get the most out of the induction hob, place the cookware in the centre of the cooking zone.

03279_Bolero Squad I 3300	
Cooking zone (mm)	Minimum (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Cooking zone (mm)	Minimum (mm)
1 and 2 (180)	120
3 (300)	180
Bridge Zone	160 mm*, 270 mm, or 240 mm

ENGLISH

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Cooking zone (mm)	Minimum (mm)
1, 2, 3, and 4 (180)	120
Bridge Zone	160 mm*, 270 mm, or 240 mm

Cooking guidelines

Be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you use the Booster function. At extremely high temperatures, oil and grease can spontaneously combust, creating a serious fire hazard.

Cooking tips

- When food starts boiling, reduce the power.
- Using a lid will reduce the cooking time and save energy by retaining heat.
- Use less liquid or grease to shorten cooking times.
- Start cooking with a high power setting and reduce it as food heats up.

Temperature settings

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.

Temperature setting	Use
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Slightly heating small amounts of food.• Melting chocolate, butter, and food that burns quickly.• Simmering.• Heating food gradually.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating.• Fast cooking.• Cooking rice.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying.• Cooking pasta.
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying.• Browning.• Boiling broth.• Boiling water.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Turn off and unplug the appliance before cleaning it.
- Allow the induction hob to cool down before cleaning to avoid burns.
- Wipe the stains with a damp cloth with detergent diluted in a little water. Then wet with cold water and dry the surface thoroughly. You can use specific cleaning products for induction / glass ceramic hobs.
- Always avoid using corrosive or abrasive detergents and cleaning utensils that may scratch the surface.
- Never use a steam or pressure cleaner.
- Do not use any objects that could scratch the ceramic glass.
- Make sure that the cookware to be used is clean and dry. Make sure that the control panel and the cookware are not dusty. Sliding cookware with damaged or worn bottoms will damage the surface.
- Spilled sugar, jam, etc. should be cleaned up immediately. This will prevent the surface from getting damaged.

Dirt	Cleaning	Important details
Usual dirt on the glass (fingerprints, marks, food stains, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unplug the induction hob from the mains. 2. Apply a worktop cleaner while the glass is still warm (not hot). 3. Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel. 4. Unplug the induction hob from the mains. 	<ul style="list-style-type: none"> - When the induction hob is switched off, there will be no "hot surface" indication, but the cooking zone may still be hot. Be especially careful. - 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. - Never leave cleaning product residues on the induction hob to avoid staining the glass.

<p>Hot sugar spills on the glass.</p>	<p>Remove them immediately with a spatula or razor blade scraper suitable for induction hobs but be careful with the hot cooking zones.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Unplug the induction hob from the mains. 2. Hold the scraper or cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the induction hob. 3. Wipe up the dirt or spillage with a kitchen or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 in the section "Usual dirt on the glass". 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Cutting hazard: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be as sharp as a razor. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.
<p>Spills on touch icons.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unplug the induction hob from the mains. 2. Blot the spill. 3. Wipe the touch icons with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Unplug the induction hob from the mains. 	<ul style="list-style-type: none"> - The induction hob may emit an acoustic signal and switch off, and the touch icons may not work if wet. - Be sure to dry the touch icons before switching the induction hob back on.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The induction hob does not turn on.	There is no electricity.	Make sure that the hob is connected to the power supply and switched on. Check if there has been a power failure. If the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The touch controls do not work.	The icons are locked.	Unlock the icons. See section "Operation/Unlocking the hob" for instructions.
It is difficult to use the touch icons.	The touch icons may be slightly wet, or you may be pressing them with your fingertip.	Make sure the touch icons are dry and press them with the base of your finger.
The glass is damaged.	Cookware with rough edges. Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. See the "Cookware quality" section. Read the "Cleaning and maintenance" section.
Some frying pans make crackling or popping noises.	This is normal and may be due to the construction of the cookware (layers of different metals vibrating differently).	
The induction hob makes a slight buzzing sound when used at high power.	This is normal and is due to the induction technology, but the noise should decrease or disappear completely by reducing the power setting.	

ENGLISH

Fan noise from the induction hob.	The fan of the induction hob helps prevent overheating. It can continue to run even after the induction hob has been switched off.	This is normal and not a cause for concern. Do not unplug the hob from the mains if the fan is still running.
The cookware does not heat up and the control panel shows no indication that the cookware is on the hob.	The induction hob cannot detect the cookware because the cookware is incompatible. 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 the "Cookware quality" section. Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has unexpectedly switched off, a sound is emitted, and an error code is displayed (usually alternating one or two digits on the timer indicator).	Technical fault.	Write down the letters and numbers of the error, unplug the induction hob from the mains, and contact the official Cecotec Technical Support Service.

7. 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 causes	Possible solution
F3/F4	Induction-coil temperature sensor fault.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
F9/FA	Fault in the temperature sensor of the IGBT transistor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Check if the status of the power supply is normal and if the induction hob can be switched on without any issues.

E3	The induction-coil sensor temperature is too high.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E5	The IGBT sensor temperature is too high.	Let the hob cool down and restart it.

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.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product	03279		
Reference:	Bolero Squad I 3300		
Cut size	560 x 490 mm		
Total power	6600- 7400 W		
Energy consumption of the EChob* induction hob	192.9 Wh/Kg		
	Cooking zone 1	Cooking zone 2	Cooking zone 3
Dimensions	180 mm	160 mm	300 mm
Minimum detection	120 mm	100 mm	180 mm
Rated power*	2000 W	1500 W	2500 W
Booster power*	2600 W	1800 W	3500 W

Product	03280			
Reference:	Bolero Squad I 3300 FullFlex			
Cut size	560 x 490 mm			
Total power	6600- 7400 W			
Energy consumption of the EChob* induction hob	191.8 Wh/Kg			
	Cooking zone 1	Cooking zone 2	Cooking zone 3	Bridge Zone

Dimensions	180 mm	180 mm	300 mm	-
Minimum detection	120 mm	120 mm	180 mm	160 *, 270, or 240 mm
Rated power*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Booster power*	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Product		03281			
Reference:		Bolero Squad I 4300 FullFlex			
Cut size		560 x 490 mm			
Total power		6600- 7400 W			
Energy consumption of the EChob* induction hob		193.0 Wh/Kg			
	Cooking zone 1	Cooking zone 2	Cooking zone 3	Cooking zone 4	Bridge Zone
Dimensions	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-
Minimum detection	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160 *, 270, or 240 mm
Rated power*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Booster power*	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* The power indicated may vary depending on the size and material of the frying pan or pot.

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

9. 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.

10. 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 are 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.

11. 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

Référence 03279_Bolero Squad 3300.Img. 1

1. Foyer 1
2. Foyer 2
3. Foyer 3
4. Panneau de contrôle
5. Icône tactile de connexion/déconnexion
6. Icône tactile de la fonction Booster
7. Icône tactile de la fonction Keep Warm (Maintenir chaud)
8. Icône tactile de la fonction Stop&Go
9. Icône tactile de sélection du foyer
10. Icône tactile de la minuterie
11. Régulateur tactile de puissance/temps
12. Icône tactile de verrouillage

Référence 03280_Bolero Squad 3300 FullFlex. Img. 2

1. Foyer 1
2. Foyer 2
3. Foyer 3
4. Zone Pont (Bridge Zone)
5. Panneau de contrôle
6. Icône tactile de la fonction Booster
7. Icône tactile de la fonction Keep Warm (Maintenir chaud)
8. Icône tactile de la fonction Stop&Go
9. Icône tactile de la fonction BBQ
10. Icône tactile de la fonction Pont (Brigde)
11. Icône tactile de sélection du foyer
12. Icône tactile de la minuterie
13. Régulateur tactile de puissance/temps
14. Icône tactile de verrouillage
15. Icône tactile de connexion/déconnexion

Référence 03281_Bolero Squad 4300 FullFlex. Img. 3

1. Foyer 1
2. Foyer 2
3. Foyer 3
4. Foyer 4
5. Zone Pont 1

6. Zone Pont 2
7. Panneau de contrôle
8. Icône tactile de la fonction Stop&Go
9. Icône tactile de la fonction BBQ
10. Icône tactile de la fonction Keep Warm (Maintenir chaud)
11. Icône tactile de sélection du foyer
12. Icône tactile de la minuterie
13. Régulateur tactile de puissance/temps
14. Icône tactile de verrouillage
15. Icône tactile de connexion/déconnexion
16. Icône tactile de la fonction Booster
17. Icône tactile de la fonction Pont (Brigde)

Note

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Plaque Bolero Squad I 3300 / 3300 FullFlex / 4300
- FullFlex Manuel d'instructions

Avant la première utilisation

Essuyez la plaque à induction avec un chiffon humide et séchez soigneusement la surface. N'utilisez pas de détergents qui pourraient tacher la surface de la plaque.

3. INSTALLATION

Installation du joint d'étanchéité adhésif

Le joint fourni avec la plaque à induction empêche le liquide de s'infiltrer dans le meuble. Le joint doit être soigneusement installé, comme indiqué sur l'image 4, pour ce faire :

1. Nettoyez la surface du bord de la plaque où vous allez placer le joint d'étanchéité.
2. Installez le joint d'étanchéité le long du bord extérieur de la plaque à induction. Veillez à ce que l'extrémité de la découpe atteigne l'extrémité du bord de la plaque. Lorsque vous coupez le joint, essayez de laisser quelques millimètres de plus. Pour installer le joint, poussez les deux extrémités l'une contre l'autre dans un coin et ne laissez pas d'espace entre les deux extrémités. Le joint d'étanchéité doit être installé pour éviter toute fuite de liquide à l'intérieur de la plaque à induction.

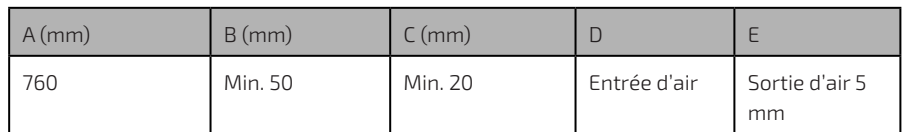
Installation de la plaque

- Le produit doit être installé par des spécialistes autorisés.
- L'installateur doit respecter les lois et règlements en vigueur dans le pays où le produit doit être installé.
- La distance entre la plaque à induction et les murs autour doit être d'au moins 50 mm.
- L'image 5 et le tableau suivant indiquent les dimensions pour l'installation de la plaque à induction.

Modèle	L Longueur (mm)	W Largeur (mm)	H Hauteur (mm)	D Profondeur (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Modèle	A (mm)	B (mm)	X (mm)
03279	560	490	Min. 50
03280	560	490	Min. 50
03281	560	490	Min. 50

- Lors de l'installation de la plaque à induction, un mur ou un meuble haut peut se trouver derrière ou sur un côté. De l'autre côté, il ne doit pas y avoir de meubles ou d'appareils qui dépassent la surface de cuisson.
- Le plan de travail où la plaque à induction est installée et les objets situés à proximité de la plaque à induction doivent être résistants à la chaleur (100 °C). Les joints sur les bords doivent être résistants à la chaleur.

- N'installez pas la plaque à induction au-dessus d'un four ou d'un lave-vaisselle sans ventilation.
- Il faut laisser un espace libre d'au moins 30 mm sous la plaque à induction pour assurer une bonne ventilation.
- Le plan de travail où la plaque à induction est installée doit supporter un poids minimum de 20 kg.
- S'il y a un tiroir sous la plaque à induction, ne rangez pas des objets inflammables (comme des sprays) ou des objets non résistants à la chaleur.
- Le plan de travail peut gonfler à cause du contact avec l'humidité. Pour protéger les surfaces découpées, appliquez une couche de vernis ou de mastic spécial. Faites bien attention lors de la fixation du joint adhésif fourni avec la plaque à induction afin d'éviter toute fuite dans le meuble. Le joint assure une bonne étanchéité lorsqu'il est appliqué sur des plans de travail lisses.
- La distance de sécurité entre la plaque à induction et la hotte de cuisine située au-dessus doit être conforme aux recommandations du fabricant de la hotte. Il faut respecter une distance minimale de 760 mm.  6

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

- Le câble de connexion ne doit être exposé à aucune tension mécanique après son installation.
- Fixez la plaque au plan de travail en vissant les quatre supports situés sous la plaque comme indiqué sur l'image 7-8.

Image 7

- A. Vis
- B. Support
- C. Trou pour la vis
- D. Cache intérieur

Image 8

1. Plaque en verre
2. Support de fixation
3. Vis ST3 5*8
4. Bord inférieur
5. Plan de travail

Connexions électriques

- Pour effectuer les raccordements électriques, adressez-vous exclusivement à un

électricien qualifié qui connaît et respecte strictement les réglementations en vigueur.

- Veillez à ce que les composants sous tension soient protégés de manière adéquate après le raccordement.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur le marquage de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Branchez la plaque à une prise de courant avec mise à la terre ou au moyen d'un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple des disjoncteurs, des fusibles ou des contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporés dans l'installation fixe conformément aux règles d'installation.
- Le tuyau d'entrée doit être placé de manière à ne pas toucher les parties chaudes de la plaque à induction.
- Suivez la méthode de connexion indiquée sur l'image 9.

Phase : câbles noir et marron.

Neutre : câbles gris et bleu.

Mise à la terre : câble jaune/vert.



AVERTISSEMENT :

Si les vis de la boîte de connexion sont fréquemment dévissées et vissées, l'étanchéité peut être altérée après qu'elles ont été vissées. Il est donc conseillé de les visser et dévisser le moins possible.

- Assurez-vous que les câbles sont correctement fixés et tendus.
- Cecotec ne sera pas responsable de tout incident résultant d'un branchement incorrect ou d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre ou si celui-ci a été équipé d'une mise à la terre défectueuse.

4. FONCTIONNEMENT

Panneau de contrôle

- Les icônes réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.
- Utilisez la base du doigt, pas le bout.   Img. 10
- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Assurez-vous que les icônes sont toujours propres, sèches 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.

Fonctionnement

1. Appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion.
Après avoir allumé la plaque, vous entendrez un bip et le panneau de contrôle affichera « - » ou « -- » pour indiquer que la plaque à induction est passée en mode veille. Ensuite, les icônes du panneau s'allumeront.
2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser.
Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
3. Lorsque vous appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer, l'indicateur clignotera.
4. Réglez le niveau de puissance en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile de puissance/temps.

Notes :

- A. Si vous ne réglez pas la puissance dans un délai d'une minute, la plaque à induction s'éteindra automatiquement.
- B. Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment.
- C. Faites glisser votre doigt sur le régulateur tactile pour régler le niveau de puissance de 0 à 9.

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

Cela peut signifier que :

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

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

L'écran s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucun ustensile de cuisson n'est placé dessus.

Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez sur l'icône de sélection du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Désactivez le foyer en faisant glisser le régulateur tactile vers la gauche.
Assurez-vous que le panneau de contrôle affiche « 0 » puis « H » pour le foyer correspondant.
3. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile de connexion/déconnexion.
4. Faites attention aux surfaces chaudes.

Le symbole « H » indique que le foyer correspondant est encore chaud. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre.

Détection des ustensiles de cuisson

Le système de détection des ustensiles de cuisson garantit la sécurité des produits. La plaque à induction ne fonctionne pas dans les cas suivants :

FRANÇAIS

- S'il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur le foyer ou si l'ustensile de cuisson ne convient pas à l'induction, la puissance ne peut pas être augmentée et l'écran affiche [U]. Ce symbole disparaît lorsqu'un ustensile de cuisson est placé sur un foyer.
 - Si vous retirez l'ustensile de cuisson du foyer, le fonctionnement s'arrête et le symbole [U] apparaît. Le symbole [U] disparaît lorsque vous placez de nouveau l'ustensile de cuisson sur le foyer. La cuisson continue avec le niveau de puissance précédemment sélectionné.
- Après utilisation, assurez-vous que les foyers sont éteints. Ne laissez pas le symbole [U] actif pendant une longue période.

Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance d'un foyer pendant 5 minutes, réduisant ainsi le temps de cuisson.

Activation de la fonction Booster

1. Appuyez sur l'icône tactile pour sélectionner le foyer dont vous souhaitez augmenter la puissance : l'indicateur correspondant clignotera.
2. Appuyez sur l'icône de la fonction Booster pour augmenter la puissance du foyer sélectionné.

Le panneau de contrôle affiche « P » pour indiquer que le foyer correspondant fonctionne en mode Booster.

3. La fonction Booster durera 5 minutes, puis le foyer reviendra au niveau de puissance sélectionné avant l'activation de la fonction Booster.
4. Si, pendant ces 5 minutes, vous souhaitez désactiver la fonction Booster, appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer : un indicateur situé à côté de l'icône correspondante clignotera. Appuyez ensuite sur l'icône Booster ou sur le régulateur tactile. Le foyer reviendra au niveau de puissance sélectionné avant d'activer la fonction Booster ou au niveau de puissance de votre choix.

Instructions d'utilisation

Les foyers sont regroupés en deux groupes. Si la fonction Booster est activée pour un foyer d'un groupe, vous devez d'abord vous assurer que l'autre foyer du même groupe fonctionne à une puissance inférieure ou égale à 5 pour éviter une surcharge de la plaque.

Dans l'image 11, vous pouvez voir comment sont regroupées les foyers des références 03279_Bolero Squad I 3300 et 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex.

Dans l'image 12, vous pouvez voir comment sont regroupées les foyers de la référence 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex.

Zone Pont pour les modèles 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex et 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- La fonction Pont peut être utilisée comme un seul foyer ou comme deux foyers différents, selon les besoins du moment.
- La zone Pont est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Si la zone Pont est utilisée comme foyers séparés, l'ustensile de cuisson peut être déplacé d'une zone à l'autre tout en maintenant le même niveau de puissance que la zone où l'ustensile de cuisson était initialement placé, et la zone qui n'est pas couverte par l'ustensile de cuisson ne sera pas chauffée.

Important :

Si vous utilisez la zone Pont comme un foyer individuel, veillez à placer l'ustensile de cuisson au centre. Dans le cas de casseroles de grande taille, ovales, rectangulaires et allongées, veillez à placer l'ustensile de cuisson de manière à ce qu'il couvre les deux « + », comme indiqué sur l'image 13 (exemples de bons et de mauvais placements de l'ustensile de cuisson).

Utilisation de la zone Pont comme foyer individuel

1. Pour utiliser la zone Pont comme un foyer individuel, appuyez sur l'icône de la fonction Pont correspondante.
2. La puissance est réglée comme pour les autres foyers.

Utilisation de la zone Pont comme 2 foyers séparés

Pour utiliser la zone Pont (Bridge Zone) comme deux foyers séparés avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur l'icône de la fonction Pont : les foyers reviendront aux réglages précédents.

Utilisation de la zone Pont (Bridge Zone)

1. Sélectionnez l'un des foyers de la zone Pont et réglez le niveau de puissance. Appuyez ensuite sur l'icône tactile de la fonction Pont (Bridge). Le réglage de la puissance s'appliquera aux deux foyers de la zone Pont, ainsi qu'à tout changement de réglage (Img. 14).
2. Pour désactiver la fonction Pont, sélectionnez un des foyers de la zone Pont, puis appuyez sur l'icône tactile de la fonction Pont : la fonction Pont sera désactivée et le niveau de puissance du ou des foyer(s) reviendra à « 0 » (Img. 15).

Utilisation de la fonction BBQ pour les modèles 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex et 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

La fonction BBQ (barbecue) peut être utilisée pour la zone Pont (Bridge Zone) et permet de maintenir la température de la surface de l'ustensile de cuisson à une température idéale pour griller.

1. Appuyez sur l'icône tactile pour sélectionner le foyer souhaité : l'icône et l'indicateur

correspondants clignoteront. Appuyez ensuite sur l'icône tactile de la fonction BBQ pour activer cette fonction. Le panneau de contrôle affichera « b » et « q ».

2. Pour désactiver la fonction BBQ, sélectionnez d'abord un foyer, puis appuyez sur l'icône tactile de la fonction BBQ pour la désactiver. Le niveau de puissance du foyer revient à 0.

Utilisation de la fonction Keep Warm

La fonction Keep Warm (Maintenir chaud) est utile pour maintenir les aliments chauds.

1. Appuyez sur l'icône tactile pour sélectionner le foyer où vous souhaitez utiliser la fonction Keep Warm (Maintenir chaud) : l'indicateur correspondant clignotera.
2. Appuyez sur l'icône Keep Warm (Maintenir chaud), l'indicateur du foyer affichera « A ».
3. Si vous souhaitez désactiver la fonction Maintenir chaud, appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer, puis sur l'icône tactile de la fonction Keep Warm (Maintenir chaud). Le niveau de puissance du foyer revient à 0.

Utilisation de la fonction Stop&Go (pause)

La fonction Stop&Go (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.

1. Assurez-vous que le foyer est activé.
2. Appuyez sur l'icône de la fonction Stop&Go : l'indicateur du foyer correspondant affichera « II » et tous les foyers s'éteindront. Les icônes tactiles de la fonction Stop&Go, l'icône tactile de connexion/déconnexion et l'icône tactile de verrouillage continuent à fonctionner.
3. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur l'icône tactile de la fonction Stop&Go : le foyer revient au réglage de puissance précédemment sélectionné.

Verrouillage des icônes (Kid Lock)

- Les icônes peuvent être verrouillées pour empêcher, par exemple, les enfants d'allumer accidentellement les foyers.
- En appuyant sur l'icône tactile de verrouillage, toutes les icônes seront verrouillées, à l'exception de l'icône tactile de connexion/déconnexion.

Verrouillage de la plaque

Appuyez sur l'icône tactile de verrouillage. L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».

Déverrouillage de la plaque

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
2. Pour la déverrouiller, maintenez appuyé le bouton de déverrouillage pendant 3 secondes.
3. Utilisez de nouveau la plaque.

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 :

- Elle peut être utilisée comme compteur de minutes. Dans ce cas, aucun foyer ne sera désactivé à la fin de la minuterie.
- En mode Minuterie, il est possible de programmer la désactivation d'un foyer après le temps établi.
- La minuterie peut être programmée jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme compteur de minutes

Si vous ne sélectionnez aucun foyer :

1. Assurez-vous que la plaque est allumée.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie : l'indicateur correspondant se mettra à clignoter et le panneau de contrôle affichera « 00 » en clignotant.
3. Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile.
4. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie : « 0 » clignotera.
5. Réglez le temps en faisant glisser le régulateur tactile. Vous pouvez maintenant définir jusqu'à 65 minutes.
6. Une fois le temps sélectionné écoulé, vous entendrez un bip pendant 30 secondes et l'indicateur affichera « - - ».

Régler la minuterie pour éteindre un foyer

Pour programmer la désactivation d'un foyer :

1. Appuyez sur l'icône de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie (par exemple, le foyer 2).
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie : l'indicateur correspondant se mettra à clignoter et le panneau de contrôle affichera « 00 » en clignotant.
3. Réglez le temps en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile.
4. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie : « 0 » clignotera.
5. Réglez le temps en faisant glisser le régulateur tactile. Vous pouvez maintenant définir jusqu'à 65 minutes.
6. Après quelques secondes, le temps est confirmé et le compte à rebours commencera.

NOTE : le point rouge situé à côté de l'indicateur de puissance s'allumera, indiquant le foyer sélectionné.

7. Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement et le panneau de contrôle affichera « H ».

Les autres foyers continueront à fonctionner si vous les avez précédemment allumés.

Régler la minuterie pour éteindre plus d'un foyer

- Si vous utilisez cette fonction pour plusieurs foyers, l'indicateur de la minuterie indiquera le temps le plus court (par exemple, foyer 1 avec un temps de réglage de 3 minutes, foyer 2 avec un temps de réglage de 6 minutes : l'indicateur de la minuterie indiquera « 3 »).

NOTE : le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de la minuterie indique le temps du foyer.

- Si vous souhaitez vérifier le temps programmé d'un autre foyer, appuyez une fois sur l'icône tactile de sélection du foyer correspondant. L'indicateur de la minuterie indiquera le temps de réglage.
- Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement et le panneau de contrôle affichera « H ».

Protection contre la surchauffe

Cette plaque comprend un capteur de température pour le contrôle thermique interne. La plaque de cuisson s'éteindra automatiquement si le capteur détecte une température excessive.

Détection de petits objets

Si vous placez sur la plaque à induction des ustensiles de cuisson de taille inappropriée ou non magnétiques (par exemple, en aluminium) ou d'autres petits objets (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé), la plaque à induction se mettra automatiquement en mode veille au bout d'une minute. Le ventilateur de la plaque continuera à fonctionner pendant 1 minute de plus.

Déconnexion automatique de protection

La plaque à induction comprend une fonction de déconnexion automatique. La plaque s'éteindra automatiquement si jamais vous oubliez de l'éteindre. Les temps de fonctionnement par défaut pour différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

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

Conseils

Qualité des ustensiles de cuisson

- Matériaux appropriés : acier, acier émaillé, fer fondu, acier inoxydable ferromagnétique, aluminium avec base ferromagnétique.
- Matériaux inappropriés : aluminium et acier inoxydable sans base ferromagnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Le fabricant de l'ustensile de cuisson spécifique si le produit est compatible avec l'induction. Pour vérifier s'ils sont compatibles :

- Versez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson et placez-le sur l'un des foyers avec une puissance calorifique [9]. L'eau devrait bouillir en quelques secondes.
- Si un aimant adhère à la partie inférieure, l'ustensile de cuisson convient à la cuisson par induction.

Certains ustensiles de cuisson peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont placés sur un foyer. Ce bruit est normal, cela ne signifie pas qu'un défaut s'est produit et n'affecte pas la cuisson.

Taille des ustensiles de cuisson

- Les foyers s'adaptent à la taille de l'ustensile de cuisson. Toutefois, le diamètre de la partie inférieure de l'ustensile de cuisson doit correspondre le plus possible à celui du foyer.
- Pour tirer le meilleur parti de la plaque à induction, placez l'ustensile de cuisson au centre du foyer.

03279_Bolero Squad I 3300	
Foyer (mm)	Minimum (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Foyer (mm)	Minimum (mm)
1 et 2 (180)	120
3 (300)	180
Zone Pont (Bridge Zone)	160 mm* 270 mm ou 240 mm

FRANÇAIS

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Foyer (mm)	Minimum (mm)
1, 2, 3 et 4 (180)	120
Zone Pont (Bridge Zone)	160 mm* 270 mm ou 240 mm

Conseils de cuisson

Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très vite, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément, ce qui présente un risque d'incendie grave.

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

Réglages de la température

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.

Réglage de la température	Utilisation
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer légèrement de petites quantités d'aliments• Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement• Mijoter• Chauffer progressivement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Cuire rapidement• Cuire le riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Faire sauter• Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Faire sauter• Faire dorer• Faire bouillir le bouillon• Faire bouillir l'eau

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Laissez refroidir la plaque à induction avant de la nettoyer pour éviter les brûlures.
- Nettoyez les taches à l'aide d'un chiffon humide avec du liquide vaisselle dilué dans un peu d'eau. Ensuite, mouillez avec de l'eau froide et séchez soigneusement la surface. Vous pouvez utiliser des produits de nettoyage spécifiques pour les plaques à induction / vitrocéramiques.
- Évitez toujours d'utiliser des détergents corrosifs ou abrasifs et des ustensiles de nettoyage qui pourraient rayer la surface.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur ou à pression.
- N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer le verre céramique.
- Assurez-vous que les ustensiles de cuisson à utiliser sont propres et secs. Assurez-vous que le panneau de contrôle et les ustensiles de cuisson ne sont pas couverts de poussière. Ne faites pas glisser un ustensile de cuisson dont le fond est endommagé ou usé, car cela endommagera la surface.
- Le sucre, la confiture, etc., renversés doivent être essuyés immédiatement. Cela évitera d'endommager la surface.

Saleté	Nettoyage	Informations importantes
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la plaque à induction. 2. Appliquez un nettoyant pour les plans de travail pendant que le verre est encore tempéré (mais pas chaud). 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Débranchez la plaque à induction. 	<ul style="list-style-type: none"> - Si la plaque à induction est éteinte, la mention « surface chaude » n'apparaîtra pas, mais le foyer sera toujours chaud. Faites bien attention. - Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts/abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié. - Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur la plaque à induction : le verre pourrait être taché.

<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 :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la plaque à induction. 2. 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. 3. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ». 	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre. - Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir peut être tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.
<p>Déversements sur les icônes tactiles.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez la plaque à induction. 2. Essuyez les produits renversés. 3. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. 5. Débranchez la plaque à induction. 	<ul style="list-style-type: none"> - La plaque à induction peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont humides. - Veillez à sécher les icônes tactiles avant d'allumer de nouveau la plaque à induction.

6. 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 de cuisson est branchée et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les contrôles tactiles ne fonctionnent pas.	Les boutons sont verrouillés.	Déverrouillez les boutons. Consultez la section « Utilisation de la plaque à induction/ Déverrouillage » pour obtenir des instructions.
Il est difficile d'utiliser les contrôles tactiles.	Les icônes tactiles peuvent être légèrement humides ou vous pouvez les presser avec le bout de votre doigt.	Assurez-vous que les icônes tactiles sont sèches et appuyez dessus avec le bout de votre doigt.
Le verre est rayé.	Utilisation d'ustensiles de cuisson avec des bords rugueux. Utilisation d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Consultez le paragraphe « Qualité des ustensiles de cuisson ». Consultez le paragraphe « Nettoyage et entretien ».
Certaines poêles émettent des bruits de craquement.	Cela est normal et peut être dû à la fabrication de votre ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	

<p>La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.</p>	<p>Ceci est normal et est dû à la technologie de l'induction, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement en réduisant le réglage de la puissance.</p>	
<p>Bruit du ventilateur de la plaque à induction.</p>	<p>Le ventilateur intégré à la plaque à induction permet d'éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.</p>	<p>Ceci est normal et vous ne devez pas vous inquiéter. Ne débranchez pas la plaque pendant que le ventilateur est en fonctionnement.</p>
<p>Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et n'apparaissent pas sur le panneau de contrôle.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter l'ustensile de cuisson car celui-ci est incompatible.</p> <p>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.</p>	<p>N'utilisez que des ustensiles de cuisson compatibles avec la plaque à induction. Consultez le paragraphe « Qualité des ustensiles de cuisson ».</p> <p>Centrez l'ustensile de cuisson et assurez-vous que sa base correspond à la taille du foyer.</p>
<p>La plaque à induction ou un foyer s'est éteint de manière inattendue, un son est émis et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'indicateur de la minuterie).</p>	<p>Défaillance technique.</p>	<p>Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, débranchez la plaque à induction et contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.</p>

7. 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	Possibles causes	Possible solution
F3/F4	Erreur au niveau du capteur de température de la bobine d'induction.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
F9/FA	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'état de l'alimentation électrique est normal et si la plaque à induction s'allume normalement.
E3	La température du capteur de la bobine d'induction est trop élevée.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E5	La température du capteur de IGBT est trop élevée.	Laissez la plaque refroidir et redémarrez-la.

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.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit	03279		
Référence	Bolero Squad I 3300		
Taille de la découpe	560 x 490 mm		
Puissance totale	6600 - 7400 W		
Consommation d'énergie de la plaque à induction EChob*	192,9 Wh/kg		
	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3
Dimensions	180 mm	160 mm	300 mm
Détection minimale	120 mm	100 mm	180 mm
Puissance nominale*	2000 W	1500 W	2500 W
Puissance Booster*	2600 W	1800 W	3500 W

Produit	03280			
Référence	Bolero Squad I 3300 FullFlex			
Taille de la découpe	560 x 490 mm			
Puissance totale	6600 - 7400 W			
Consommation d'énergie de la plaque à induction EChob*	191,8 Wh/kg			
	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3	Zone Pont (Bridge Zone)
Dimensions	180 mm	180 mm	300 mm	-
Détection minimale	120 mm	120 mm	180 mm	160 * 270 ou 240 mm
Puissance nominale*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Puissance Booster*	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Produit	03281				
Référence	Bolero Squad I 4300 FullFlex				
Taille de la découpe	560 x 490 mm				
Puissance totale	6600 - 7400 W				
Consommation d'énergie de la plaque à induction EChob*	193,0 Wh/kg				
	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3	Foyer 4	Zone Pont (Bridge Zone)
Dimensions	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-
Détection minimale	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160 * 270 ou 240 mm
Puissance nominale*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Puissance Booster*	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* La puissance indiquée peut varier en fonction de la taille et du matériau de la poêle ou de l'ustensile de cuisson.

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

9. 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.

10. 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.

11. 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

Referenz 03279_Bolero Squad 3300.Abb. 1

1. Kochfeld 1
2. Kochfeld 2
3. Kochfeld 3
4. Bedienfeld
5. Touch-Symbol Ein/Aus
6. Booster-Funktion Touch-Symbol
7. Touch-Symbol der Funktion Keep Warm
8. Touch-Symbol der Funktion Stop&Go
9. Touch-Symbol des Kochfeldes
10. Symbol Timer (Touch)
11. Schieberegler Leistung/Zeit
12. Touch-Symbol Blockierung

Referenz 03280_Bolero Squad 3300 FullFlex. Abb. 2

1. Kochfeld 1
2. Kochfeld 2
3. Kochfeld 3
4. Bridge Zone
5. Bedienfeld
6. Booster-Funktion Touch-Symbol
7. Touch-Symbol der Funktion Keep Warm
8. Touch-Symbol der Funktion Stop&Go
9. Touch-Symbol BBQ-Funktion
10. Touch-Symbol der Bridge-Funktion
11. Touch-Symbol des Kochfeldes
12. Symbol Timer (Touch)
13. Schieberegler Leistung/Zeit
14. Touch-Symbol Blockierung
15. Touch-Symbol Ein/Aus

Referenz 03281_Bolero Squad 4300 FullFlex. Abb. 3

1. Kochfeld 1
2. Kochfeld 2
3. Kochfeld 3
4. Kochfeld 4
5. Bridge Zone 1

6. Bridge Zone 2
7. Bedienfeld
8. Touch-Symbol der Funktion Stop&Go
9. Touch-Symbol BBQ-Funktion
10. Touch-Symbol der Funktion Keep Warm
11. Touch-Symbol des Kochfeldes
12. Symbol Timer (Touch)
13. Schieberegler Leistung/Zeit
14. Touch-Symbol Blockierung
15. Touch-Symbol Ein/Aus
16. Booster-Funktion Touch-Symbol
17. Touch-Symbol der Bridge-Funktion

Hinweis:

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Produkt überein.

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 fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Induktionskochfeld Bolero Squad I 3300 / 3300 FullFlex / 4300
- FullFlex Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Induktionskochfeld mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie die Oberfläche gründlich ab. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die die Glasoberfläche blau verfärben können.

3. MONTAGE

Anbringen der selbstklebenden Dichtung

Die mit dem Induktionskochfeld mitgelieferte Dichtung verhindert, dass Flüssigkeit in das Gehäuse eindringt. Die Dichtung muss sorgfältig wie in Abbildung 4 gezeigt eingebaut werden:

1. Reinigen Sie die Oberfläche des Randes des Induktionskochfeldes, wo die Dichtung angebracht werden soll.
2. Bringen Sie die Dichtung entlang der Außenkante des Induktionskochfeldes an. Achten Sie darauf, dass das abgeschnittene Ende bis zum Rand des Induktionskochfeldes reicht. Versuchen Sie, beim Schneiden der Fuge ein paar Millimeter übrig zu lassen. Um die Dichtung anzubringen, drücken Sie die beiden Enden an einer Ecke zusammen und lassen Sie keinen Spalt zwischen den beiden Enden. Die Dichtung muss eingebaut werden, damit keine Flüssigkeiten in das Innere des Induktionskochfeldes gelangen.

Montage

- Lassen Sie das Produkt von autorisiertem Fachpersonal installieren.
- Der Installateur muss die in seinem Land geltenden Gesetze und Normen einhalten.
- Der Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und den umgebenden Wänden muss mindestens 50 mm betragen.
- Die Abmessungen für den Einbau des Induktionskochfeldes sind in Abbildung 5 und in der folgenden Tabelle angegeben.

Modell	L Länge (mm)	W Breite (mm)	H Höhe (mm)	D Tiefe (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Modell	A (mm)	B (mm)	X (mm)
03279	560	490	Min. 50
03280	560	490	Min. 50
03281	560	490	Min. 50

- Beim Einbau des Induktionskochfeldes kann sich an der Rückseite oder an einer Seite ein Wand- oder Hochschrank befinden. Auf der anderen Seite dürfen jedoch keine Möbel oder Geräte stehen, die höher als die Oberfläche des Kochfeldes sind.
- Die Arbeitsplatte, auf der das Induktionskochfeld installiert ist, und Gegenstände in

der Nähe des Induktionskochfeldes müssen aus hitzebeständigen Materialien (100 °C) bestehen. Die Fugen an den Kanten der Wand müssen hitzebeständig sein.

- Installieren Sie das Induktionskochfeld nicht über einem unbelüfteten Backofen oder Geschirrspüler.
 - Unter dem Induktionskochfeld muss ein Freiraum von mindestens 30 mm vorhanden sein, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
 - Die Arbeitsplatte, auf der das Induktionskochfeld installiert wird, muss ein Mindestgewicht von 20 kg tragen.
 - Wenn sich unter dem Induktionskochfeld eine Schublade befindet, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände (z. B. Sprays) oder nicht hitzebeständige Gegenstände aufbewahren.
 - Das Kochfeld kann anschwellen, da es mit Feuchtigkeit in Berührung kommen kann. Zum Schutz der beschnittenen Kante tragen Sie eine Lackschicht oder eine spezielle Versiegelung auf. Achten Sie besonders darauf, die mit dem Induktionskochfeld mitgelieferte Dichtung anzubringen, um ein Eindringen in das Möbelstück zu verhindern. Die Dichtung gewährleistet eine gute Abdichtung bei glatten Arbeitsplatten.
 - Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und der darüber befindlichen Haube muss den Empfehlungen des Haubenherstellers entsprechen. Sind keine Anweisungen vorhanden, muss ein Mindestabstand von 760 mm eingehalten werden.
- Abb. 6

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

- Das Anschlusskabel darf nach der Installation keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt werden.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Halterungen an der Unterseite des Induktionskochfeldes wie in Abbildung 7-8 gezeigt anschrauben.

Legende Abbildung 7:

- A. Schraube
- B. Halterung
- C. Schraubenloch
- D. Inneres Gehäuse

Legende Abbildung 8:

- 1. Glasplatte
- 2. Befestigungswinkel
- 3. Schraube ST3 5*8
- 4. Unterer Rand
- 5. Arbeitsplatte

Elektrische Anschlüsse

- Lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nur von einem qualifizierten Elektriker ausführen, der mit den geltenden Vorschriften vertraut ist und diese strikt einhält.
- Stellen Sie sicher, dass stromführende Teile nach der Installation ausreichend geschützt sind.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf der Gerätekenzeichnung angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Schließen Sie das Kochfeld an eine geerdete Steckdose oder einen allpoligen Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm an.
- Der Stromkreis muss durch geeignete Vorrichtungen, z. B. Schutzschalter, Sicherungen oder Schütze, vom Netz getrennt werden.
- Wenn das Gerät nicht mit einer zugänglichen Steckdose ausgestattet ist, müssen in die feste Installation Trennvorrichtungen gemäß den Installationsvorschriften eingebaut werden.
- Der Zulaufschlauch muss so verlegt werden, dass er keine heißen Teile des Induktionskochfeldes berührt.
- Folgen Sie der in Abbildung 9 dargestellten Anschlussmethode.

Phase: schwarze und braune Drähte.

Nullleiter: graue und blaue Drähte.

Schutzerde: gelb/grüner Draht.

HINWEIS:

Wenn die Schrauben in der Anschlussdose häufig gelöst und festgeschraubt werden, kann die Dichtigkeit nach dem Festschrauben beeinträchtigt sein. Es ist daher ratsam, so wenig wie möglich zu schrauben und zu lösen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Kabel richtig befestigt und gespannt sind.
- Cecotec kann nicht für Zwischenfälle verantwortlich gemacht werden, die sich aus dem falschen Anschluss oder der Verwendung eines nicht geerdeten oder mit einem fehlerhaften Erdungsanschluss versehenen Geräts ergeben.

4. BEDIENUNG

Bedienfeld

- Die Touch-Symbole reagieren auf Berührung, so dass kein Druck ausgeübt werden muss.
- Benutzen Sie die Fingerfläche, nicht die Spitze. Abb. 10
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn der Ausweis Ihren Finger erkennt.
- Achten Sie darauf, dass die Touch-Symbole immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Utensilien oder Tücher) darauf liegen. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Funktion der Touch-Symbole beeinträchtigen.

Bedienung

1. Drücken Sie das Touch-Symbol Ein/Aus.

Nach dem Einschalten ertönt ein akustisches Signal und auf dem Bedienfeld erscheint „-“ oder „- -“, um anzuzeigen, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist. Nacheinander leuchten die Touch-Symbole auf dem Bedienfeld auf.

2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone.

Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Wenn Sie das Touch-Symbol des Kochfeldes berühren, blinkt die Anzeige.

4. Stellen Sie die Leistungsstufe ein, indem Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler für Leistung/Zeit bewegen.

HINWEIS:

A. Wenn Sie die Leistungseinstellung nicht innerhalb von 1 Minute ändern, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

B. Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

C. Bewegen Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler, um die Leistungsstufe von 0 bis 9 einzustellen.

Wenn auf der Anzeige abwechselnd  und die Leistungseinstellung blinken

Das kann bedeuten:

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

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

Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein Kochgeschirr eingesetzt ist.

Nach Abschluss des Kochvorgangs

1. Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den Schieberegler nach links schieben.

Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld „0“ und dann „H“ für die entsprechende Kochzone anzeigt.

3. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Touch-Symbol Ein/Aus drücken.




4. Vorsicht bei heißen Flächen.


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.

DEUTSCH

Erkennung von Kochgeschirr

Das Kochgeschirr-Erkennungssystem gewährleistet die Produktsicherheit. In den folgenden Fällen funktioniert das Induktionskochfeld nicht:

- Wenn sich kein Kochgeschirr in der Kochstelle befindet oder das Kochgeschirr nicht für Induktion geeignet ist, kann die Leistung nicht erhöht werden und auf dem Display erscheint []. Dieses Symbol verschwindet, wenn ein Kochgeschirr auf die Induktionskochfläche gestellt wird.
- Wenn das Kochgeschirr aus der Kochfläche entfernt wird, stoppt der Betrieb und das Symbol [] erscheint. Das Symbol [] verschwindet, wenn das Kochgeschirr in die Kochfläche zurückgestellt wird. Der Garvorgang wird mit der zuvor gewählten Leistungsstufe fortgesetzt.

Vergewissern Sie sich nach dem Gebrauch, dass die Kochflächen ausgeschaltet sind. Lassen Sie das Symbol [] nicht über einen längeren Zeitraum aktiv.

Booster-Funktion

Die Booster-Funktion ermöglicht es Ihnen, die Leistung einer Kochzone für 5 Minuten zu erhöhen und so die Kochzeit zu verkürzen.

Aktivierung der Booster-Funktion

1. Drücken Sie das Touch-Symbol, um die Kochzone auszuwählen, deren Leistung Sie erhöhen möchten: die entsprechende Anzeige blinkt.
2. Drücken Sie das Symbol für die Booster-Funktion, um die Leistung der ausgewählten Kochzone zu erhöhen.

Auf dem Bedienfeld erscheint „P“, um anzuzeigen, dass die entsprechende Kochzone im Booster-Modus arbeitet.

3. Die Booster-Funktion dauert 5 Minuten, dann kehrt die Kochzone auf die vor der Aktivierung der Booster-Funktion gewählte Leistungsstufe zurück.
4. Wenn Sie während dieser 5 Minuten die Booster-Funktion deaktivieren möchten, drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone: eine Anzeige neben dem entsprechenden Symbol blinkt. Drücken Sie dann das Booster-Symbol oder schieben Sie den Schieberegler. Die Kochzone kehrt auf die vor der Aktivierung der Booster-Funktion gewählte Leistungsstufe oder auf die von Ihnen gewählte Leistungsstufe zurück.

Bedienungsanleitung

Die Kochzonen sind in zwei Gruppen eingeteilt. Wenn die Booster-Funktion für eine Kochzone einer Gruppe aktiviert wird, müssen Sie zunächst sicherstellen, dass die andere Kochzone derselben Gruppe auf Leistungsstufe 5 oder niedriger arbeitet, um eine Überlastung des Kochfeldes zu vermeiden.

Abbildung 11 zeigt, wie die Kochzonen der Referenzen 03279_Bolero Squad I 3300 und 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex gruppiert sind.

Abbildung 12 zeigt, wie die Kochzonen der Referenz 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex gruppiert sind.

Bridge Zone für die Modelle 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex und 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- Die Bridge-Funktion kann je nach Bedarf als eine einzige Kochzone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.
- Die Bridge Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wenn die Bridge Zone als getrennte Kochzonen verwendet wird, kann das Kochgeschirr von einer Zone in eine andere verschoben werden, wobei die Leistungsstufe der Zone, in die das Kochgeschirr ursprünglich eingesetzt wurde, beibehalten wird, und die Zone, die nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird nicht beheizt.

Wichtig:

Wenn Sie die Bridge Zone als individuelle Kochzone verwenden, müssen Sie das Kochgeschirr in die Mitte stellen. Bei großen, ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen ist darauf zu achten, dass das Kochgeschirr so platziert wird, dass es beide „+“ abdeckt, wie in Abbildung 13 dargestellt (Beispiele für gute und schlechte Platzierung des Kochgeschirrs).

Nutzung der Bridge Zone als individuelle Großkochzone:

1. Um die Bridge Zone als einzelne große Kochzone zu verwenden, drücken Sie das Touch-Symbol der Bridge-Funktion.
2. Die Leistung wird wie bei jeder anderen Kochzone eingestellt.

Verwendung der Bridge Zone als 2 separate Kochzonen:

Um die Bridge Zone als zwei getrennte Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie erneut auf das Touch-Symbol der Bridge-Funktion: Die Kochzonen werden auf die vorherigen Einstellungen zurückgesetzt.

Nutzung der Bridge Zone

1. Wählen Sie eine Zone der Bridge Zone aus und stellen Sie den Leistungspegel ein. Drücken Sie dann auf das Touch-Symbol der Bridge-Funktion. Die Leistungseinstellung gilt für beide Bridge Zone-Kochzonen, ebenso wie alle Einstellungsänderungen (Abb. 14).
2. Um die Funktion Bridge Zone zu deaktivieren, wählen Sie eine der Kochzonen der Bridge Zone aus und drücken Sie dann auf das Touch-Symbol der Bridge-Funktion: Die Bridge-Funktion wird deaktiviert und die Leistungsstufe der Kochzone(n) kehrt auf „0“ zurück (Abb. 15).

Verwendung der BBQ-Funktion für die Modelle 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex und 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

Die BBQ-Funktion kann in der Bridge Zone verwendet werden und ermöglicht es, die

Oberflächentemperatur des Kochgeschirrs auf einem idealen Niveau für das Grillen zu halten.

1. Drücken Sie das Touch-Symbol der gewünschten Kochzone: Das Symbol und die entsprechende Anzeige blinken. Drücken Sie dann auf das Touch-Symbol der BBQ-Funktion, um diese zu aktivieren. Auf dem Bedienfeld müssen „b“ und „q“ angezeigt werden.
2. Um die BBQ-Funktion zu deaktivieren, wählen Sie zunächst die Kochzone aus und drücken Sie dann das BBQ-Touch-Symbol, um sie zu deaktivieren. Die Leistungsstufe der Kochzone wird auf 0 zurückgesetzt.

Verwendung der Funktion Keep Warm

Die Keep Warm-Funktion (Warmhalten) ist nützlich, um Speisen warm zu halten.

1. Drücken Sie das Touch-Symbol, um die Kochzone auszuwählen, auf der Sie die Keep Warm-Funktion verwenden möchten: die entsprechende Anzeige blinkt.
2. Drücken Sie das Keep Warm-Symbol, die Kochzonenanzeige zeigt „A“.
3. Wenn Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten, drücken Sie auf das Touch-Symbol der Kochzone und dann auf das Touch-Symbol der Keep Warm-Funktion (Warmhalten). Die Leistungsstufe der Kochzone wird auf 0 zurückgesetzt.

Verwendung der Stop&Go-Funktion (Pause)

Die Stop&Go-Funktion (Pause) kann jederzeit während des Garvorgangs aktiviert werden. Mit dieser Funktion können Sie das Induktionskochfeld unterbrechen und dann den Kochvorgang wieder aufnehmen.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone aktiviert ist.
2. Drücken Sie das Stop&Go-Funktion: Auf der Anzeige der entsprechenden Kochzone erscheint „II“ und alle Kochzonen werden ausgeschaltet. Die Stop&Go-Touch-Symbole, das Ein/Aus-Touch-Symbol und das Sperren-Touch-Symbol müssen weiterhin funktionieren.
3. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie das Touch-Symbol der Stop&Go-Funktion: Die Kochzone kehrt zur zuvor gewählten Leistungseinstellung zurück.

Sperrung von Symbolen (Kid Lock)

- Die Symbole können gesperrt werden, um zu verhindern, dass z. B. Kinder die Kochzonen versehentlich einschalten.
- Durch Drücken auf das Sperrsymbol werden alle Symbole gesperrt, mit Ausnahme des Ein/Aus-Symbols.

Sperren des Kochfeldes

Drücken Sie das Sperrsymbol. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.

Entsperren des Kochfeldes

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

2. Zum Entsperrten halten Sie das Entsperrsymbol 3 Sekunden lang gedrückt.
3. Verwenden Sie das Induktionskochfeld wieder.

Wenn das Induktionskochfeld verriegelt ist, sind alle Touch-Symbole mit Ausnahme des Ein/Aus-Touch-Symbols für eine mögliche Notabschaltung deaktiviert. In diesem Fall müssen die Touch-Symbole nach dem Einschalten der Karte wieder entsperrt werden.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei Arten verwenden:

- Er kann als Minutenzeiger verwendet werden. In diesem Fall wird bei Ablauf des Timers keine Kochzone ausgeschaltet.
- Der Timer im Timer-Modus kann so programmiert werden, dass eine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Der Timer kann für bis zu 99 Minuten programmiert werden.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

Wenn keine Kochzone ausgewählt ist:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol: Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken und auf dem Bedienfeld blinkt „00“.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren.
4. Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol erneut: „0“ blinkt.
5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. Sie können jetzt bis zu 65 Minuten einstellen.
6. Nach Ablauf der gewählten Zeit ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Signal und die Anzeige zeigt „- -“.

Einstellung des Timers für eine Kochzone auszuschalten

Zum Programmieren des Ausschaltens einer Kochzone:

1. Drücken Sie das Touch-Symbol um die Kochzone auszuwählen, für die Sie den Timer einstellen möchten (z.B. Kochzone 2).
2. Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol: Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken und auf dem Bedienfeld blinkt „00“.
3. Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren.
4. Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol erneut: „0“ blinkt.
5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein. Sie können jetzt bis zu 65 Minuten einstellen.
6. Nach ein paar Sekunden wird die Zeit bestätigt und der Countdown beginnt.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt die gewählte Kochzone an.

7. Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und auf dem Bedienfeld erscheint „H“.

Die anderen Kochzonen bleiben in Betrieb, wenn Sie sie zuvor eingeschaltet haben.

Einstellung des Timers für mehr als eine Kochzone auszuschalten

- Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, wird auf der Timer-Anzeige die kürzeste Zeit angezeigt (z.B. Kochzone 1 mit einer Einstellzeit von 3 Minuten, Kochzone 2 mit einer Einstellzeit von 6 Minuten: auf der Timer-Anzeige erscheint „3“).

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsanzeige bedeutet, dass die Timeranzeige die Zeit der Kochzone anzeigt.

- Wenn Sie die programmierte Zeit einer anderen Kochzone überprüfen möchten, drücken Sie einmal auf das Touch-Symbol der entsprechenden Kochzone. Die Timer-Anzeige zeigt die eingestellte Zeit an.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und auf dem Bedienfeld erscheint „H“.

Überhitzungsschutz

Dieses Induktionskochfeld verfügt über einen Temperatursensor zur internen Wärmekontrolle. Das Induktionskochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn der Sensor eine zu hohe Temperatur feststellt.

Erkennung von kleinen Objekten

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

Automatische Schutzabschaltung

Das Induktionskochfeld verfügt über eine automatische Schutzabschaltung. Das Induktionskochfeld schaltet sich automatisch aus, falls Sie einmal vergessen sollten, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für verschiedene Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

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

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

Tipps

Qualität des Kochgeschirrs

- Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, ferromagnetischer rostfreier Stahl, Aluminium mit ferromagnetischer Basis.
- Ungeeignete Materialien: Aluminium und rostfreier Stahl ohne ferromagnetische Basis, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Der Hersteller des Kochgeschirrs gibt an, ob das Produkt induktionsgeeignet ist. Zur Überprüfung der Kompatibilität:

- Gießen Sie ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen Sie es auf eine der Kochflächen mit Wärmeleistung [9]. Das Wasser sollte innerhalb weniger Sekunden kochen.
- Ein Magnet sollte auf dem Boden des Kochgeschirrs haften.

Einige Kochgeschirre können Geräusche verursachen, wenn sie auf eine Kochfläche gestellt werden. Dieses Geräusch ist normal, bedeutet nicht, dass ein Fehler im Gerät aufgetreten ist und beeinträchtigt das Kochen nicht.

Größe des Kochgeschirrs

- Die Kochflächen sind an die Größe des Kochgeschirrs angepasst. Der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs sollte jedoch möglichst genau dem Durchmesser der Kochfläche entsprechen.
- Um das Induktionskochfeld optimal nutzen zu können, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochfläche.

03279_Bolero Squad I 3300	
Kochfeld (mm)	Minimum (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Kochfeld (mm)	Minimum (mm)
1 und 2 (180)	120
3 (300)	180
Bridge Zone	160 mm* 270 mm oder 240 mm

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Kochfeld (mm)	Minimum (mm)
1, 2, 3 und 4 (180)	120
Bridge Zone	160 mm* 270 mm oder 240 mm

Kochtipps

Seien Sie beim Frittieren vorsichtig, denn Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell, besonders wenn Sie die Booster-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öle und Fette spontan entzünden, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie, da die Wärme gespeichert wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen heiß wird.

Temperatur-Einstellungen

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.

Temperatureinstellung	Betrieb
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Kleine Mengen leicht erwärmen • Schokolade, Butter und Lebensmitteln schmelzen, die schnell verbrennen • Köcheln • Allmählich aufwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Schnell kochen • Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten • Nudeln (Pasta) kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Anbraten • Anbräunen • Brühe kochen • Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie es vom Stromnetz.
- Lassen Sie das Induktionskochfeld vor der Reinigung abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Wischen Sie die Flecken mit einem feuchten Tuch ab, das Sie mit etwas Wasser verdünnt haben. Anschließend mit kaltem Wasser anfeuchten und die Oberfläche gründlich trocknen. Sie können spezielle Reinigungsmittel für Induktionskochfelder / Glaskeramik verwenden.
- Vermeiden Sie immer ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel und Reinigungsutensilien, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Verwenden Sie niemals einen Dampf- oder Druckreiniger.
- Verwenden Sie keine Gegenstände, die das Keramikglas zerkratzen könnten.
- Vergewissern Sie sich, dass das zu verwendende Kochgeschirr sauber und trocken ist. Vergewissern Sie sich, dass das Bedienfeld und das Kochgeschirr nicht mit Staub bedeckt sind. Wenn Sie Kochgeschirr mit beschädigtem oder abgenutztem Boden einschieben, wird die Oberfläche beschädigt.
- Verschütteter Zucker, Marmelade usw. sollte sofort aufgewischt werden. Dadurch werden Schäden an der Oberfläche vermieden.

Schmutz	Reinigung	Wichtige Informationen
<p>Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch abtrocknen. 4. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Anzeige „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein. Seien Sie besonders vorsichtig. - Starke Scheuerschwämme, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. - Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Induktionskochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.

<p>Heißer Zucker spritzt auf das Glas.</p>	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem Spatel oder einem für Induktionskochfelder geeigneten Rasierklingschaber, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. 2. 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. 3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Küchen- oder Papiertuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt „Übliche Verschmutzung auf Glas“ aus. 	<ul style="list-style-type: none"> - Entfernen Sie geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich unter Umständen nur schwer entfernen oder können die Glasoberfläche sogar dauerhaft beschädigen. - Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, kann die Klinge des Abstreifers scharf wie eine Rasierklinge sein. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.
<p>Verschüttete Flüssigkeiten auf Touch-Symbolen.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. 2. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit. 3. Reinigen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. 5. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung. 	<ul style="list-style-type: none"> - Das Induktionskochfeld kann ein akustisches Signal abgeben 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.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Stromversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Steuerfeld reagiert nicht.	Die Tasten sind Blockiert	Schalten Sie die Tasten frei. Siehe Abschnitt „Verwendung des Induktionskochfelds/Blocks“ für Anweisungen.
Es ist schwierig, das Steuerfeld zu verwenden.	Die Touch-Symbole können leicht feucht sein oder Sie drücken sie mit der Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass die Touch-Symbole trocken sind, und drücken Sie sie mit Ihrer Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchengeräte mit rauen Kanten. Verwendung von ungeeigneten und scheuernden Scheuerschwämmen oder Reinigungsprodukten.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Lesen Sie Abschnitt „Qualität des Kochgeschirrs“. Lesen Sie Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
Manche Bratpfannen machen knisternde oder knallende Geräusche.	Das ist normal und kann auf die Konstruktion des Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).	

DEUTSCH

<p>Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Summgeräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.</p>	<p>Das ist normal und liegt an der Induktionstechnologie, aber das Geräusch sollte abnehmen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Leistungseinstellung reduzieren.</p>	
<p>Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.</p>	<p>Der Ventilator, der in das Induktionskochfeld integriert ist, hilft, eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.</p>	<p>Das ist normal und kein Grund zur Sorge. Trennen Sie das Induktionskochfeld nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter in Betrieb ist.</p>
<p>Das Kochgeschirr heizt nicht auf und wird nicht auf dem Bedienfeld angezeigt.</p>	<p>Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil das Kochgeschirr nicht kompatibel ist.</p> <p>Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert ist.</p>	<p>Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist. Lesen Sie Abschnitt „Qualität des Kochgeschirrs“.</p> <p>Zentrieren Sie das Kochgeschirr und vergewissern Sie sich, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.</p>
<p>Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet abgeschaltet, es ertönt ein Ton und ein Fehlercode wird angezeigt (meist im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern auf der Anzeige des Kochtimers).</p>	<p>Technischer Fehler.</p>	<p>Notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, trennen Sie das Induktionskochfeld vom Netz und wenden Sie sich an den Kundendienst von Cecotec.</p>

7. 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
F3/F4	Ausfall des Temperatursensors der Induktionsspule.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
F9/FA	Fehler im Temperatursensor des IGBT-Transistors.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E1/E2	Abnormale Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob der Zustand der Stromversorgung normal ist und ob sich das Induktionskochfeld normal einschaltet.
E3	Die Temperatur des Induktionsspulensensors ist zu hoch.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E5	Die Temperatur des IGBT-Sensors ist zu hoch.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es erneut.

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.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt	03279		
Referenz	Bolero Squad I 3300		
Schnittgröße	560 x 490 mm		
Gesamte Leistung	6600 - 7400 W		
Energieverbrauch des EChob*-Induktionskochfelds	192,9 Wh/Kg		
	Kochfeld 1	Kochfeld 2	Kochfeld 3
Größe	180 mm	160 mm	300 mm

DEUTSCH

Minimale Erkennung	120 mm	100 mm	180 mm
Spannung*	2000 W	1500 W	2500 W
Booster-Leistung*	2600 W	1800 W	3500 W

Produkt	03280			
Referenz	Bolero Squad I 3300 FullFlex			
Schnittgröße	560 x 490 mm			
Gesamte Leistung	6600 - 7400 W			
Energieverbrauch des EChob*-Induktionskochfelds	191,8 Wh/Kg			
	Kochfeld 1	Kochfeld 2	Kochfeld 3	Bridge Zone
Größe	180 mm	180 mm	300 mm	-
Minimale Erkennung	120 mm	120 mm	180 mm	160 * 270 oder 240 mm
Spannung*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Booster-Leistung*	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Produkt	03281				
Referenz	Bolero Squad I 4300 FullFlex				
Schnittgröße	560 x 490 mm				
Gesamte Leistung	6600 - 7400 W				
Energieverbrauch des EChob*-Induktionskochfelds	193,0 Wh/Kg				
	Kochfeld 1	Kochfeld 2	Kochfeld 3	Kochfeld 4	Bridge Zone
Größe	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-
Minimale Erkennung	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160 * 270 oder 240 mm

Spannung*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Booster- Leistung*	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* Die angegebene Leistung kann je nach Größe und Material der Pfanne variieren.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. 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.

10. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728.

11. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

03279_Bolero Squad 3300. Fig. 1

1. Zona di cottura 1
2. Zona di cottura 2
3. Zona di cottura 3
4. Pannello di controllo
5. Icona touch di accensione/spengimento
6. Icona touch della funzione Booster
7. Icona touch della funzione Keep Warm
8. Icona touch della funzione Stop&Go
9. Icona touch di selezione della zona di cottura
10. Icona touch del timer
11. cursore di regolazione della potenza/tempo
12. Icona touch di blocco

03280_Bolero Squad 3300 FullFlex. Fig. 2

1. Zona di cottura 1
2. Zona di cottura 2
3. Zona di cottura 3
4. Zona Bridge
5. Pannello di controllo
6. Icona touch della funzione Booster
7. Icona touch della funzione Keep Warm
8. Icona touch della funzione Stop&Go
9. Icona touch della funzione BBQ
10. Icona touch della funzione Bridge
11. Icona touch di selezione della zona di cottura
12. Icona touch del timer
13. cursore di regolazione della potenza/tempo
14. Icona touch di blocco
15. Icona touch di accensione/spengimento

03281_Bolero Squad 4300 FullFlex. Fig. 3

1. Zona di cottura 1
2. Zona di cottura 2
3. Zona di cottura 3
4. Zona di cottura 4
5. Zona Bridge 1

6. Zona Bridge 2
7. Pannello di controllo
8. Icona touch della funzione Stop&Go
9. Icona touch della funzione BBQ
10. Icona touch della funzione Keep Warm
11. Icona touch di selezione della zona di cottura
12. Icona touch del timer
13. cursore di regolazione della potenza/tempo
14. Icona touch di blocco
15. Icona touch di accensione/spengimento
16. Icona touch della funzione Booster
17. Icona touch della funzione Bridge

Nota:

I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola

- Piano cottura Bolero Squad I 3300 / 3300 FullFlex / 4300
- FullFlex Manuale di istruzioni

Prima del primo uso

Pulire il piano cottura a induzione con un panno umido e asciugare bene la superficie. Non utilizzare detergenti che possano macchiare di blu la superficie del vetro.

3. INSTALLAZIONE

Incollamento della guarnizione adesiva di tenuta

La guarnizione fornita col piano cottura a induzione impedisce ai liquidi di filtrare nel mobile sottostante. A tale scopo, la guarnizione deve essere installata con cura, come illustrato nella figura 4:

1. Pulire la superficie del bordo del piano cottura dove si andrà a incollare la guarnizione adesiva di tenuta.
2. Installare la guarnizione di tenuta lungo il bordo esterno del piano cottura a induzione. Assicurarsi che l'estremità del taglio raggiunga la fine del bordo del piano cottura. Quando si taglia la guarnizione, cercare di lasciare qualche millimetro in più. Per collocare la guarnizione, spingere le due estremità su un angolo e non lasciare alcuno spazio tra gli estremi. La guarnizione di tenuta deve essere installata per evitare la filtrazione di liquidi all'interno del piano cottura a induzione.

Installazione

- Il prodotto deve essere installato da specialisti autorizzati.
- L'installatore competente deve rispettare la legislazione e le norme in vigore nel rispettivo paese in cui effettua l'installazione.
- La distanza tra il piano cottura a induzione e le pareti circostanti deve essere di almeno 50 mm.
- La figura 5 e la tabella seguente mostrano le dimensioni per l'installazione del piano cottura a induzione.

Modello	L Lunghezza (mm)	W Larghezza (mm)	H Altezza (mm)	D Profondità (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Modello	A (mm)	B (mm)	X (mm)
03279	560	490	Min. 50
03280	560	490	Min. 50
03281	560	490	Min. 50

- Quando si installa il piano cottura a induzione, è possibile che vi sia una parete o un mobile alto sul retro o su un lato. Se fosse il caso, non deve esserci alcun altro mobile né

apparecchio più alto del piano cottura stesso sul lato opposto.

- Il piano di lavoro su cui è installato il piano cottura a induzione e gli oggetti vicini a quest'ultimo devono essere termoresistenti (100 °C), così come le guarnizioni ai bordi della parete.
- Non installare il piano cottura a induzione sopra un forno non ventilato o una lavastoviglie.
- Lasciare almeno 30 mm di spazio sotto il piano cottura a induzione per garantire una buona ventilazione.
- Il piano di lavoro su cui è installato il piano cottura a induzione deve sopportare un peso minimo di 20 kg.
- Se sotto il piano cottura a induzione è presente un cassetto, non vi si devono riporre oggetti infiammabili (p. es. spray) né oggetti non termoresistenti.
- Il piano di lavoro può gonfiarsi a causa del contatto con l'umidità. Per proteggere il bordo rifilato, applicare una mano di vernice o di sigillante speciale. Prestare particolare attenzione quando s'incolla la guarnizione adesiva fornita con il piano cottura a induzione per prevenire la filtrazione di liquidi nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una buona tenuta quando viene applicata su piani di lavoro lisci.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura a induzione e la cappa sovrastante deve essere conforme alle raccomandazioni del produttore della cappa. In assenza di istruzioni, mantenere una distanza minima di 760 mm. Fig. 6

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

- Il cavo di collegamento non deve essere sottoposto a sollecitazioni meccaniche dopo l'installazione.
- Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando i quattro supporti sul lato inferiore del piano cottura come illustrato nella figura 7-8.

Legenda della figura 7:

- A. Vite
- B. Supporto
- C. Foro della vite
- D. Struttura interiore

Legenda della figura 8:

1. Lastra di vetro
2. Supporto di sostegno
3. Vite ST3 5*8
4. Bordo inferiore
5. Piano di lavoro

ITALIANO

Collegamenti elettrici

- Per i collegamenti elettrici, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato che conosca e rispetti rigorosamente le norme vigenti.
- Assicurarsi che le parti sottoposte a sollecitazioni siano adeguatamente protette dopo il montaggio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa elettrica sia collegata a terra.
- Collegare il piano cottura a una presa con messa a terra o a un interruttore onnipolare con un'apertura di contatto di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico deve essere separato dalla rete mediante dispositivi adeguati, ad es. interruttori automatici, fusibili o contattori.
- Se l'apparecchio non è dotato di una spina accessibile, è necessario incorporare dei mezzi di disconnessione nell'installazione fissa conformi alle norme d'installazione.
- Il tubo flessibile d'ingresso deve essere posizionato in modo da non toccare le parti calde del piano cottura a induzione.
- Seguire il metodo di connessione mostrato nella figura 9.

Fase: cavi nero e marrone.

Neutro: cavi grigio e blu.

Messa a terra: cavo giallo/verde.

AVVERTENZA:

Se le viti della scatola di giunzione vengono allentate e avvitate di frequente, la tenuta potrebbe essere compromessa una volta riavvitate le viti. Si consiglia quindi di allentare e avvitare il meno possibile.

- Assicurarsi che i cavi siano fissati e tesi correttamente.
- Cecotec non è responsabile di alcun incidente derivante da un collegamento incorretto o dall'utilizzo di un apparecchio non collegato a terra o dotato di un collegamento a terra difettoso.

4. FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo

- Le icone rispondono al tocco, per cui non c'è bisogno di applicare pressione.
- Usare la base del dito, non la punta. Fig. 10
- Verrà emesso un bip ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che le icone siano sempre pulite e asciutte e che non siano coperte da oggetti (ad es., utensili o panni). L'uso delle icone touch può venire compromesso anche da un fine strato d'acqua.

Funzionamento

1. Premere l'icona touch di accensione/spengimento.
All'accensione si sente un segnale acustico e il pannello di controllo mostra "–" o "– –", a indicare che il piano cottura a induzione è in modalità Standby. Le icone del pannello di illumineranno.
2. Posizionare un utensile di cottura adatto sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo dell'utensile e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Premendo l'icona touch di selezione della zona di cottura, l'indicatore lampeggia.
4. Regolare il livello di potenza facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione della potenza/tempo.

NOTE:

- A. Se non si regola la potenza entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente.
- B. È possibile cambiare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.
- C. Far scorrere il dito sul cursore per regolare il livello di potenza da 0 a 9.

Lampeggio intermittente di e dell'impostazione di potenza

Questo può significare che:

- L'utensile di cottura non è stato collocato sulla zona di cottura corretta.
- L'utensile di cottura usato è incompatibile con il piano cottura a induzione.
- L'utensile è troppo piccolo o non è centrato correttamente sulla zona di cottura.

La zona di cottura non produrrà calore a meno che non venga usato un utensile di cottura compatibile.


Se non viene collocato alcun utensile di cottura entro 1 minuto, il display si spegnerà automaticamente.

Fine cottura

1. Premere l'icona touch di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
 2. Spegnerla zona di cottura facendo scorrere il cursore verso sinistra.
Assicurarsi che il pannello di controllo mostri "0" e poi "H" per la zona di cottura corrispondente.
 3. Spegnerla piano cottura a induzione premendo l'icona touch di accensione/spengimento.
 4. Fare attenzione alle zone di cottura ancora calde.
- 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.



Rilevamento degli utensili di cottura


Il sistema di rilevamento degli utensili di cottura garantisce la sicurezza del prodotto. Il piano cottura a induzione non funziona nei seguenti casi:

- Se non c'è alcun utensile sulla zona di cottura o se l'utensile è inadatto alla cottura a induzione, sarà impossibile aumentare la potenza e il display mostrerà []. Questo

ITALIANO

indicatore scompare quando un utensile di cottura viene collocato sulla zona di cottura a induzione.

- Se l'utensile di cottura viene rimosso dalla zona di cottura, il funzionamento verrà interrotto e comparirà il simbolo [] sul display. Il simbolo [] scompare quando l'utensile di cottura viene collocato nuovamente sulla zona di cottura. La cottura proseguirà al livello di potenza precedentemente selezionato.

Assicurarsi che le zone di cottura siano spente dopo l'uso. Evitare che il simbolo [] compaia sul display per un periodo di tempo prolungato.

Funzione Booster

La funzione Booster consente di aumentare la potenza di una zona di cottura per 5 minuti, riducendo così il tempo di cottura.

Attivazione della funzione Booster

1. Premere l'icona touch di selezione della zona di cottura di cui si desidera aumentare la potenza: l'indicatore corrispondente lampeggerà.
2. Premere l'icona touch della funzione Booster per aumentare la potenza della zona di cottura desiderata.

Il pannello di controllo mostrerà "P" per indicare che la zona di cottura corrispondente funziona in modalità Booster.

3. La funzione Booster durerà 5 minuti; poi la zona di cottura tornerà al livello di potenza selezionato prima dell'attivazione della funzione Booster.
4. Se durante questi 5 minuti si desidera disattivare la funzione Booster, premere l'icona touch di selezione della zona di cottura: l'indicatore accanto all'icona corrispondente lampeggerà. Poi, premere l'icona touch della funzione Booster o fare scorrere il cursore. La zona di cottura tornerà al livello di potenza selezionato prima di attivare la funzione Booster o al livello di potenza desiderato.

Istruzioni d'uso

Le zone di cottura sono divise in due gruppi. Se la funzione Booster viene attivata per una delle zone di cottura di un gruppo, è necessario assicurarsi che l'altra zona di cottura dello stesso gruppo funzioni al livello di potenza 5 o inferiore per evitare di sovraccaricare il piano cottura.

La figura 11 mostra il raggruppamento delle zone di cottura dei modelli 03279_Bolero Squad I 3300 e 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex.

La figura 12 mostra il raggruppamento delle zone di cottura del modello 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex.

Zona Bridge per i modelli 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex e 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- La zona Bridge (zona ponte) può essere utilizzata come zona di cottura individuale o come due zone di cottura separate, a seconda delle esigenze.
- La zona Bridge è costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Se la zona Bridge viene utilizzata a mo' di zone di cotture separate, l'utensile di cottura può essere spostato da una zona di cottura all'altra mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui era stato originariamente collocato, e la zona di cottura libera si spegnerà.

Importante:

Se si utilizza la zona Bridge come zona di cottura individuale, assicurarsi di centrare bene l'utensile di cottura. In caso di pentole grandi, ovali, rettangolari e oblunghe, assicurarsi di posizionarle in modo che coprano entrambi i "+", come mostrato nella figura 13 (esempi di posizionamento buono e cattivo delle pentole).

Uso della zona Bridge come zona di cottura individuale:

1. Per utilizzare la zona Bridge come zona di cottura individuale, premere l'icona touch della funzione Bridge.
2. La potenza si regola come per qualsiasi altra zona di cottura.

Uso della zona Bridge come due zone di cottura separate:

Per utilizzare la zona Bridge a mo' di due zone di cottura separate con impostazioni di potenza diverse, premere nuovamente l'icona touch della funzione Bridge: le zone di cottura torneranno alle impostazioni precedenti.

Uso della zona Bridge

1. Selezionare una delle zone di cottura della zona Bridge e regolare il livello di potenza. Poi, premere l'icona touch della funzione Bridge. L'impostazione di potenza si applicherà a entrambe le zone di cottura della zona Bridge, così come qualunque altra impostazione (Fig. 14).
2. Per disattivare la funzione Bridge, selezionare una delle zone di cottura della zona Bridge, quindi premere l'icona touch della funzione Bridge: la funzione Bridge verrà disattivata e il livello di potenza della/e zona/e di cottura tornerà a "0" (Fig. 15).

Uso della funzione BBQ per i modelli 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex e 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

La funzione BBQ (griglia) può essere usata nella zona Bridge e consente di mantenere la temperatura superficiale dell'utensile a un livello ideale per la cottura alla griglia.

1. Premere l'icona touch di selezione della zona di cottura desiderata: l'icona e l'indicatore corrispondente lampeggeranno. Poi, premere l'icona touch della funzione BBQ per

- attivarla. Il pannello di controllo mostrerà "b" e "q".
2. Per disattivare la funzione BBQ, selezionare prima la zona di cottura, poi premere l'icona touch della funzione BBQ per disattivarla. Il livello di potenza della zona di cottura tornerà a 0.

Uso della funzione Keep Warm

La funzione Keep Warm (mantenimento a caldo) serve a mantenere caldi gli alimenti.

1. Premere l'icona touch di selezione della zona di cottura su cui si desidera applicare la funzione Keep Warm: l'indicatore corrispondente lampeggerà.
2. Premere l'icona touch della funzione Keep Warm: l'indicatore della zona di cottura mostrerà "A".
3. Se si desidera disattivare la funzione Keep Warm, premere l'icona touch di selezione della zona di cottura, quindi premere l'icona touch della funzione Keep Warm. Il livello di potenza della zona di cottura tornerà a 0.

Uso della funzione Stop&Go

La funzione Stop&Go (pausa) può essere attivata in qualsiasi momento durante la cottura. Consente di mettere in pausa il piano cottura a induzione per poi riprendere la cottura.

1. Assicurarsi che la zona di cottura sia attiva.
2. Premere l'icona Stop&Go: l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostrerà "II" e tutte le zone di cottura si spegneranno. L'icona touch della funzione Stop&Go, l'icona touch di accensione/spegnimento e l'icona touch di blocco continueranno a funzionare.
3. Per riprendere la cottura, premere l'icona touch della funzione Stop&Go: la zona di cottura tornerà all'impostazione di potenza precedentemente selezionata.

Blocco delle icone touch

- Le icone possono essere bloccate per evitare, ad es., che i bambini attivino accidentalmente le zone di cottura.
- Premendo l'icona touch di blocco, tutte le icone vengono bloccate, ad eccezione dell'icona touch di accensione/spegnimento.

Blocco del piano cottura

Premere l'icona touch di blocco. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".

Sblocco del piano cottura

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Per lo sblocco, tenere premuta l'icona di sblocco per 3 secondi.
3. Riprendere l'uso del piano cottura.

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

Uso del timer

Il timer può essere utilizzato in due modi:

- Può essere usato come contaminuti. In questo caso, nessuna zona di cottura verrà spenta al termine del timer.
- In modalità contaminuti, il timer può essere programmato per spegnere una zona di cottura allo scadere del tempo impostato.
- Il timer può essere programmato per un massimo di 99 minuti.

Uso del timer come contaminuti

Senza attivare una zona di cottura:

1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Premere l'icona touch del timer: l'indicatore corrispondente inizierà a lampeggiare e il pannello di controllo mostrerà "00" lampeggiando.
3. Impostare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore.
4. Premere nuovamente l'icona touch del timer: il numero 0 lampeggerà.
5. Impostare il tempo facendo scorrere il cursore. Il tempo può essere impostato fino a 65 minuti.
6. Allo scadere del tempo impostato, verrà emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore mostrerà "- -".

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

Per programmare lo spegnimento di una zona di cottura:

1. Premere l'icona touch di selezione della zona di cottura per selezionare la zona di cottura per la quale si desidera impostare il timer (ad es., zona di cottura 2).
2. Premere l'icona touch del timer: l'indicatore corrispondente inizierà a lampeggiare e il pannello di controllo mostrerà "00" lampeggiando.
3. Impostare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore.
4. Premere nuovamente l'icona touch del timer: il numero 0 lampeggerà.
5. Impostare il tempo facendo scorrere il cursore. Il tempo può essere impostato fino a 65 minuti.
6. Trascorsi alcuni secondi, l'impostazione del tempo verrà confermata e comincerà il conto alla rovescia.

NOTA: il punto rosso accanto all'indicatore di potenza si accende per indicare la zona di cottura selezionata.

7. Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente e il pannello di controllo mostrerà "H".

Le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Programmazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

- Se si utilizza questa funzione per più di una zona di cottura, l'indicatore del timer mostrerà

il tempo più breve (ad es., zona di cottura 1 con timer impostato a 3 minuti e zona di cottura 2 con timer impostato a 6 minuti: l'indicatore del timer mostrerà "3").

NOTA: il punto rosso lampeggiante accanto all'indicatore del livello di potenza indica che l'indicatore del timer sta mostrando il tempo della zona di cottura.

- Se si desidera controllare il tempo impostato di un'altra zona di cottura, premere una volta l'icona touch di selezione della zona di cottura corrispondente. L'indicatore del timer mostrerà il tempo di impostazione.
- Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente e il pannello di controllo mostrerà "H".

Protezione contro il surriscaldamento

Questo piano cottura include un sensore di temperatura per il controllo termico interno. Il piano di cottura si spegne automaticamente se il sensore rileva una temperatura eccessiva.

Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano cottura vengono collocati utensili di dimensioni inadeguate o non magnetici (ad es. alluminio) o altri oggetti piccoli (ad es. coltello, forchetta, chiave, ecc.), il piano cottura a induzione entra automaticamente in modalità Standby dopo 1 minuto. La ventola del piano cottura a induzione continuerà a funzionare per un altro minuto.

Spegnimento automatico di protezione

Il piano cottura a induzione include una funzione di spegnimento automatico di protezione. Il piano cottura si spegne automaticamente dopo un certo periodo di inattività. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

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

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

Consigli

Qualità degli utensili di cottura

- Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox ferromagnetico, alluminio con base ferromagnetica.
- Materiali inadatti: alluminio e acciaio inox senza base ferromagnetica, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Il produttore degli utensili di cottura specifica se il prodotto è compatibile con la cottura a

induzione. Verificare la compatibilità dell'utensile di cottura facendo quanto segue:

- Versare un po' d'acqua all'interno dell'utensile e posizionarlo su una delle zone di cottura con potenza a [9]. L'acqua dovrebbe bollire in pochi secondi.
- Un magnete dovrebbe rimanere attaccato al fondo dell'utensile di cottura.

Alcuni utensili di cottura possono produrre rumore quando vengono posizionati sulla zona di cottura. Questo rumore è normale e non indica malfunzionamento né influisce sulla cottura.

Dimensioni degli utensili di cottura

- Le zone di cottura si adattano alle dimensioni degli utensili di cottura. Tuttavia, il diametro del fondo dell'utensile di cottura e quello della zona di cottura devono coincidere il più possibile.
- Per sfruttare al meglio il piano cottura a induzione, posizionare le pentole al centro della zona di cottura.

03279_Bolero Squad I 3300	
Zona di cottura (mm)	Minimo (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Zona di cottura (mm)	Minimo (mm)
1 e 2 (180)	120
3 (300)	180
Zona Bridge	160 mm* 270 mm o 240 mm

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Zona di cottura (mm)	Minimo (mm)
1, 2, 3 e 4 (180)	120
Zona Bridge	160 mm* 270 mm o 240 mm

Informazioni di rilievo sulla cucina

Fare attenzione quando si frigge: l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se si utilizza la funzione Booster. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono bruciare spontaneamente, costituendo un grave rischio di incendio.

Consigli di cottura

- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e fa risparmiare energia grazie alla ritenzione del calore.
- Ridurre la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura su un'impostazione alta e ridurla man mano che il cibo si riscalda.

Impostazioni di temperatura

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

Regolazione della temperatura	Uso
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento leggero di piccole quantità di cibo.• Scioglimento di cioccolato, burro e alimenti che si bruciano rapidamente.• Cottura a fuoco lento.• Riscaldamento graduale.
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• Riscaldamento.• Cottura rapida.• Cottura del riso.
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancake.
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• Soffritto.• Cottura della pasta.
9	<ul style="list-style-type: none">• Soffritto.• Rosolatura.• Bollitura di brodi.• Bollitura dell'acqua.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegner e scollegare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione prima di pulirlo per evitare scottature.
- Pulire le macchie con un panno umido e un detergente diluito in un po' d'acqua. Poi, bagnare con acqua fredda e asciugare bene la superficie. È possibile utilizzare prodotti specifici per la pulizia dei piani cottura a induzione / vetroceramica.

- Evitare sempre l'uso di detersivi corrosivi o abrasivi e di strumenti di pulizia che possano graffiare la superficie.
- Non usare pulitori a vapore o ad alta pressione.
- Non utilizzare oggetti che possano graffiare il vetro ceramico.
- Assicurarsi che gli utensili di cottura siano puliti e asciutti. Assicurarsi che il pannello di controllo e gli utensili di cottura non siano coperti di polvere. Scorrere utensili di cottura con fondo danneggiato o usurato sul piano di cottura può danneggiarne la superficie.
- Le fuoriuscite di zucchero, marmellata, ecc. devono essere pulite immediatamente. Così facendo si evitano danni alla superficie.

Sporco	Pulizia	Dettagli importanti
Sporcizia abituale sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. 2. Applicare un detersivo per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo). 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o carta da cucina. 4. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Quando il piano cottura a induzione è spento, non vi sarà alcuna indicazione di "superficie calda", ma la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare particolare attenzione. - 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:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. 2. 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. 3. Pulire lo sporco o i versamenti con un panno da cucina o di carta. 4. Seguire i passi da 2 a 4 nella sezione "Sporcizia abituale sul vetro". 	<ul style="list-style-type: none"> - Rimuovere le macchie di cibo fuso e zuccherato o i resti il più presto possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la superficie del vetro. - Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retratta, la lama del raschietto può essere affilata come un rasoio. Usare il raschietto con estrema attenzione e conservarla sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
<p>Versamenti sulle icone touch.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. 2. Pulire i versamenti. 3. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente l'area con un panno di carta. 5. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Il piano cottura a induzione potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, mentre le icone touch potrebbero non funzionare se bagnate. - Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura a induzione.

6. 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 all'alimentazione e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Le icone touch non rispondono.	Le icone touch sono bloccate.	Sbloccare le icone touch. Per le istruzioni, vedere la sezione "Funzionamento/Sblocco del piano cottura".
È difficile utilizzare i comandi touch.	Le icone touch sono leggermente bagnate o vengono premute con la punta del dito.	Assicurarsi che le icone touch siano asciutte e premerle con la base del dito.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi ruvidi. Sono state usate spugne o detersivi inadatti e abrasivi.	Usare utensili di cottura con basi piatte e lisce. Fare riferimento alla sezione "Qualità degli utensili di cottura". Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
Alcune padelle producono un rumore di crepitii o di scoppiettii.	Questo è normale e può essere dovuto alla costruzione della pentola (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene usato a fuoco alto.	Questo è normale ed è dovuto alla tecnologia a induzione, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente riducendo l'impostazione di potenza.	

Rumore della ventola del piano cottura a induzione.	La ventola integrata nel piano cottura a induzione aiuta a prevenire il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo che il piano cottura a induzione è stato spento.	Ciò è normale e non è ragione di preoccupazione. Non scollegare il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.
L'utensile di cottura non si riscalda e non appare sul pannello di controllo.	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare l'utensile perché quest'ultimo è incompatibile. 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.	Utilizzare solo utensili di cottura compatibili con il piano cottura a induzione. Fare riferimento alla sezione "Qualità degli utensili di cottura". Centrare gli utensili e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spenta inaspettatamente, viene emesso un suono e viene mostrato un codice di errore (di solito una o due cifre alternate sull'indicatore del timer).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, scollegare il piano cottura a induzione dalla rete elettrica e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

7. 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	Possibili cause	Possibile soluzione
F3/F4	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

F9/FA	Guasto del sensore di temperatura del transistor IGBT.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E1/E2	Tensione di alimentazione anomala.	Verificare che lo stato dell'alimentazione sia normale e che il piano cottura a induzione si accenda normalmente.
E3	La temperatura del sensore della bobina di induzione è troppo alta.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E5	La temperatura del sensore IGBT è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura e riavviarlo.

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.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto	03279		
Codice prodotto	Bolero Squad I 3300		
Dimensioni di taglio	560 x 490 mm		
Potenza totale	6600-7400 W		
Consumo energetico del piano cottura a induzione EChob*	192,9 Wh/Kg		
	Zona di cottura 1	Zona di cottura 2	Zona di cottura 3
Dimensioni	180 mm	160 mm	300 mm
Rilevamento minimo	120 mm	100 mm	180 mm
Potenza nominale*	2000 W	1500 W	2500 W
Potenza Booster*	2600 W	1800 W	3500 W

Prodotto	03280			
Codice prodotto	Bolero Squad I 3300 FullFlex			
Dimensioni di taglio	560 x 490 mm			
Potenza totale	6600-7400 W			
Consumo energetico del piano cottura a induzione EChob*	191,8 Wh/Kg			
	Zona di cottura 1	Zona di cottura 2	Zona di cottura 3	Zona Bridge
Dimensioni	180 mm	180 mm	300 mm	-
Rilevamento minimo	120 mm	120 mm	180 mm	160 * 270 o 240 mm
Potenza nominale*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Potenza Booster*	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Prodotto	03281				
Codice prodotto	Bolero Squad I 4300 FullFlex				
Dimensioni di taglio	560 x 490 mm				
Potenza totale	6600-7400 W				
Consumo energetico del piano cottura a induzione EChob*	193,0 Wh/Kg				
	Zona di cottura 1	Zona di cottura 2	Zona di cottura 3	Zona di cottura 4	Zona Bridge
Dimensioni	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-
Rilevamento minimo	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160 * 270 o 240 mm
Potenza nominale*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Potenza Booster*	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* La potenza indicata può variare a seconda delle dimensioni e del materiale della padella, pentola, ecc.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previo avviso per migliorare la qualità del prodotto.

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

9. 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.

10. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per difetti 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 qualificato.

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

11. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Referência 03279_Bolero Squad 3300. Fig. 1

1. Zona de cozedura 1
2. Zona de cozedura 2
3. Zona de cozedura 3
4. Painele de controlo
5. Ícone tátil Ligar/Desligar
6. Ícone tátil Função Booster
7. Ícone tátil Função Keep Warm
8. Ícone tátil Função Stop&Go
9. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura
10. Ícone tátil Temporizador
11. Controlo deslizante Potência/Tempo
12. Ícone tátil Bloqueio

Referência 03280_Bolero Squad 3300 FullFlex. Fig. 2

1. Zona de cozedura 1
2. Zona de cozedura 2
3. Zona de cozedura 3
4. Zona Ponte (Bridge Zone)
5. Painele de controlo
6. Ícone tátil Função Booster
7. Ícone tátil Função Keep Warm (Manter Quente)
8. Ícone tátil Função Stop&Go
9. Ícone tátil Função BBQ
10. Ícone tátil Função Ponte (Bridge Function)
11. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura
12. Ícone tátil Temporizador
13. Controlo deslizante Potência/Tempo
14. Ícone tátil Bloqueio
15. Ícone tátil Ligar/Desligar

Referência 03281_Bolero Squad 4300 FullFlex. Fig. 3

1. Zona de cozedura 1
2. Zona de cozedura 2
3. Zona de cozedura 3
4. Zona de cozedura 4
5. Zona Ponte 1

6. Zona Ponte 2
7. Painel de controlo
8. Ícone tátil Função Stop&Go
9. Ícone tátil Função BBQ
10. Ícone tátil Função Keep Warm (Manter Quente)
11. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura
12. Ícone tátil Temporizador
13. Controlo deslizante Potência/Tempo
14. Ícone tátil Bloqueio
15. Ícone tátil Ligar/Desligar
16. Ícone tátil Função Booster
17. Ícone tátil Função Ponte

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 deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos 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 da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Placa Bolero Squad I 3300 / 3300 FullFlex / 4300
- FullFlex Este manual de instruções

Antes da primeira utilização

Limpe a placa de indução com um pano húmido e seque bem a superfície. Não utilize detergentes que possam manchar a superfície do vidro.

3. INSTALAÇÃO

Colocação da junta adesiva de vedação

A junta fornecida com a placa de indução evita que o líquido se filtre no mobiliário. A junta tem de se instalar cuidadosamente, como é mostrado na figura 4, para isso:

1. Limpe a superfície da borda da placa onde a junta de vedação colocar-se-á.
2. Instale a junta de vedação ao longo da borda exterior da placa. Certifique-se de que o fim do corte atinge o fim da borda da placa. Quando cortar a junta, tente deixar alguns milímetros de mais. Para encaixar a junta, empurre as duas extremidades juntas num canto e não deixe qualquer espaço entre as duas extremidades. A junta de vedação deve ser instalada para garantir que não haja fugas de líquidos no interior da placa de indução.

Instalação

- O produto deve ser instalado por especialistas autorizados.
- O instalador tem de respeitar a normativa do país onde vá ser instalado o produto.
- A distância entre a placa de indução e as paredes do redor tem de ser de 50 mm mínimo.
- Na figura 5 e na seguinte tabela poder observar as dimensões para a instalação da placa de indução.

Modelo	L Longitude (mm)	W Largura (mm)	A Altura (mm)	D Profundidade (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Modelo	A (mm)	B (mm)	X (mm)
03279	560	490	Min. 50
03280	560	490	Min. 50
03281	560	490	Min. 50

- Quando instalar a placa de indução, na parte traseira ou em um dos lados pode haver uma parede ou armário alto. Por outro lado, no entanto, não deve haver quaisquer móveis ou aparelhos que sejam mais altos do que a superfície de cozedura.
- A bancada onde instale a placa de indução e os objetos próximos a ela tem de ser materiais resistentes ao calor (100 °C). As juntas das bordas da parede têm de ser termorresistentes.
- Não instale a placa de indução em cima de um forno sem ventilação ou de uma máquina de lavar louça.

- Deve haver pelo menos 30 mm de espaço livre sob a placa de indução para assegurar uma boa ventilação.
- A bancada onde é instalada a placa de indução tem de suportar um peso mínimo de 20 kg.
- Se sob a placa de indução houver uma gaveta, não deve armazenar nela objetos inflamáveis (como aerossóis) nem objetos que não resistam o calor.
- A bancada pode inchar, pois pode entrar em contacto com a humidade. Para proteger a borda cortada, aplique uma camada de verniz ou um selante especial. Preste especial atenção ao aplicar a junta adesiva fornecida com a placa de indução para evitar qualquer fuga para o mobiliário de apoio. A junta assegura uma boa vedação quando aplicada em bancadas lisas.
- A distância de segurança entre a placa de indução e o exaustor acima dela deve estar em conformidade com as recomendações do fabricante do exaustor. Se não houver instruções, tem de se manter uma distância mínima de 760 mm. Fig. 6

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

- O cabo de conexão na deve estar sujeito, após a instalação, a nenhuma pressão mecânica.
- Fixe a placa à bancada aparafusando os quatro suportes na parte inferior da placa. Fig. 7-8

Legenda da figura 7:

- A. Parafuso
- B. Suporte
- C. Orifício do parafuso
- D. Carcaça interior

Legenda da figura 8:

- 1. Placa de vidro
- 2. Suporte de retenção
- 3. Parafuso ST3 5*8
- 4. Borda inferior
- 5. Bancada

Conexões elétricas

- Procure apenas um electricista qualificado que esteja familiarizado e cumpra rigorosamente os regulamentos aplicáveis ao efetuar ligações elétricas.
- Certifique-se de que as peças sujeitas a pressão estejam adequadamente protegidas após a montagem.
- Certifique-se de que a tensão da rede corresponde à tensão especificada na marcação do aparelho e que a ficha está ligada à terra.
- Conecte a placa a uma ficha com ligação à terra ou por meio de um disjuntor omnipolar com uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm.

- O circuito elétrico deve estar separado da rede por meio de dispositivos adequados, por exemplo disjuntores, fusíveis ou contactores.
- Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha acessível, os meios de desligar devem ser incorporados na instalação fixa, de acordo com os regulamentos de instalação.
- A mangueira de entrada deve ser posicionada de modo a não tocar em nenhuma das partes quentes da placa de indução.
- Siga o método de ligação. Fig. 9

Cabos preto e castanho > fase.

Cabos cinzento e azul > neutro.

Cabo amarelo/verde > fio de terra.

ADVERTÊNCIA:

Se os parafusos da caixa de conexão forem frequentemente desapertados e aparafusados, a vedação pode ficar afetada depois de terem sido aparafusados. É, portanto, aconselhável aparafusar e desaparafusar o mínimo possível.

- Certifique-se de que os cabos estão corretamente ligados e tensionados.
- A Cecotec não pode ser considerada responsável por qualquer incidente resultante de ligação ou utilização incorreta de um aparelho que não tenha sido ligado à terra ou que tenha sido equipado com uma ligação à terra defeituosa.

4. FUNCIONAMENTO

Painel de controlo

- Os ícones respondem ao toque, pelo que não há necessidade de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a base do dedo, não a unha. Fig. 10
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detetar o seu dedo.
- Certifique-se de que os ícones estão sempre limpos, secos e que nenhum objeto (por exemplo, utensílios ou panos) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

Funcionamento

1. Toque no ícone tátil Ligar/Desligar.

Após ligá-la, ouvirá um sinal sonoro e o painel de controlo mostrará [-] ou [- -] para indicar que a placa de indução está em Standby. Sucessivamente, os ícones do painel acender-se-ão.

2. Coloque um utensílio de cozinha adequado na zona de cozedura que deseja utilizar.

Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

3. Quando tocar no ícone tátil Seleção da zona de cozedura, o indicador piscará.

4. Ajuste o nível de potência deslizando o dedo sobre o controlo deslizante de Potência/Tempo.

NOTAS:

- A. Se não define a potência em 1 minuto, a placa desligar-se-á automaticamente.
- B. Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha.
- C. Deslize o dedo sobre o controlo deslizante para definir o nível de potência de 0 a 9.

Se no ecrã piscarem e a configuração da potência alternadamente

Isto pode significar:

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

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




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

Terminada a cozedura

1. Toque no ícone Seleção da zona de cozedura que deseja desligar.
 2. Desligue a zona de cozedura deslizando o controlo deslizante para a esquerda. Certifique-se do que o painel de controlo mostre [0] e depois [H] para a zona de cozedura correspondente.
 3. Desligue a placa tocando no ícone tátil Ligar/Desligar.
 4. Cuidado com as superfícies quentes.
- 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.

Deteção dos utensílios de cozinha

O sistema de deteção de utensílios de cozinha garante a segurança do aparelho. A placa de indução não funciona nos seguintes casos:

- Se não houver nenhum utensílio de cozinha na zona de cozedura ou se o utensílio de cozinha não é apto para indução, é impossível aumentar a potência e o ecrã mostrará []. O símbolo desaparece quando se coloca um utensílio de cozinha apto para indução na zona de cozedura.
- Se remover o utensílio de cozinha da zona de cozedura, o funcionamento detém-se e o ecrã mostrará []. O símbolo [] desaparece quando o utensílio de cozinha volta a ser colocado na zona de cozedura. A cozedura continua com o nível de potência selecionado previamente.

PORTUGUÊS

Após a utilização, certifique-se de que as zonas de cozedura estejam desligadas. Não deixe o símbolo [U] ativo durante demasiado tempo.

Função Booster

A Função Booster permite aumentar a potência de uma zona de cozedura durante 5 minutos, reduzindo assim o tempo de cozedura.

Ativação da Função Booster

1. Toque no ícone tátil Seleção da zona de cozedura cuja potência deseje aumentar, o indicador correspondente piscará.
2. Toque no ícone Função Booster para aumentar a potência da zona de cozedura selecionada.

O painel de controlo mostrará [P] para indicar que a zona de cozedura correspondente está a funcionar com a Função Booster.

3. A Função Booster durará 5 minutos e logo a zona regressará ao nível de potência selecionado antes de ter ativado a Função Booster.
4. Se durante estes 5 minutos desejar desativar a Função Booster, toque no ícone tátil Seleção da zona de cozedura, o indicador correspondente piscará. A continuação, toque no ícone Função Booster ou toque no controlo deslizante. A zona de cozedura regressará ao nível de potência selecionado antes de ter ativado a Função Booster ou ao nível de potência que escolher.

Instruções de uso

As zonas de cozedura estão agrupadas em dois grupos. Se ativar a Função Booster para uma zona de cozedura de um grupo, primeiro precisa ter certeza de que a outra zona do mesmo grupo esteja a funcionar com um nível de potência 5 ou menos, assim evitará uma sobrecarga da placa.

Na figura 11 pode se observar como podem ser agrupadas as zonas de cozedura das referências 03279_Bolero Squad I 3300 e 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex.

Na figura 12 pode se observar como podem ser agrupadas as zonas de cozedura das referências 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex.

Zona Ponte para os modelos 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex e 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- A Função Ponte pode utilizar-se como zona de cozedura individual e como duas zonas diferentes, de acordo as necessidades no momento.
- A zona Ponte está formada por dois indutores independentes que podem se controlar separadamente. Se a zona Ponte se utilizar como zonas de cozedura separadas, pode mover-se o utensílio de cozinha de uma zona para a outra mantendo o mesmo nível de

potência da zona onde foi colocado inicialmente o utensílio, e a zona que não está coberta pelo utensílio não aquecerá.

Importante:

Se utiliza a zona Ponte como zona de cozedura individual, certifique-se de colocar o utensílio de cozinha centrado. No caso de painéis grandes, ovais, retangulares e alongadas, certifique-se de colocar os utensílios de cozinha de modo a cobrir tanto o [+] como mostrado na figura 13 (exemplos de boas e más colocações de utensílios de cozinha).

Zona Ponte como zona de cozedura grande individual:

1. Para utilizar a zona Ponte como zona de cozedura grande individual, toque no ícone Função Ponte correspondente.
2. A potência define-se como em qualquer outra zona de cozedura.

Zona Ponte como 2 zonas de cozedura separadas:

Para utilizar a zona Ponte como duas zonas de cozedura separadas com definições de potências diferentes, toque novamente no ícone Função Ponte, as zonas de cozedura regressarão às definições anteriores.

Zona Ponte

1. Selecione uma das zonas de cozedura da zona Ponte e defina o nível de potência. A continuação, toque no ícone tátil Função Ponte. A definição de potência aplicar-se-á a ambas as zonas Ponte, assim como qualquer alteração de definições. Fig. 14
2. Para desativar a zona Ponte, escolha uma das zonas de cozedura Ponte, logo toque no ícone tátil Função Ponte, a função desativar-se-á e o nível de potência da(s) zona(s) de cozedura regressará a [0]. Fig. 15

Função BBQ para os modelos 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex e 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

A Função BBQ (churrasco) pode utilizar-se na zona Ponte e permite que a temperatura da superfície do utensílio de cozinha mantenha o nível ideal para assar.

1. Toque no ícone tátil Seleção da zona de cozedura desejada, o indicador correspondente piscará. A continuação, toque no ícone tátil Função BBQ para a ativar. O painel de controlo mostrará [B] e [Q].
2. Para desativar a Função BBQ, selecione primeiro a zona de cozedura e, depois, toque no ícone tátil Função BBQ para a desativar. O nível de potência da zona de cozedura regressará a [0].

Função Keep Warm

A Função Keep Warm (Manter Quente) é útil para manter quentes os alimentos.

1. Toque no ícone tátil Seleção da zona de cozedura na qual deseja utilizar a Função Keep

Warm (Manter Quente), o indicador correspondente piscará.

2. Toque no ícone Keep Warm, o indicador da zona de cozedura mostrará [A].
3. Se quiser desativar a Função Keep Warm, toque no ícone tátil Seleção da zona de cozedura e, depois, toque no ícone tátil Função Keep Warm. O nível de potência da zona de cozedura regressará a [0].

Função Stop&Go

A Função Stop&Go (Pausa) pode ser ativada em qualquer momento durante o processo de cozedura. Permite pausar a placa para retomar a cozedura mais tarde.

1. Certifique-se de que a zona de cozedura esteja ativada.
2. Toque no ícone Função Stop&Go, o indicador da zona correspondente mostrará [II] e todas as zonas de cozedura desligar-se-ão. Os ícones táteis da Função Stop&Go, o ícone Ligar/Desligar e o ícone Bloqueio continuarão a funcionar.
3. Para retomar a cozedura, toque no ícone Função Stop&Go, a zona de cozedura regressará à definição de potência selecionada previamente.

Bloqueio para crianças

- Os ícones podem ser bloqueados para evitar, por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura.
- Tocando no ícone Bloqueio, todos os ícones bloquear-se-ão, exceto o ícone Ligar/Desligar.

Bloqueio da placa

Ícone tátil Bloqueio, o indicador do temporizador mostrará [Lo]

Desbloqueio da placa

1. Certifique-se de que a placa de indução esteja ligada.
2. Para desbloquear, mantenha premido o botão Desbloqueio 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.

Temporizador

O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras:

- Pode ser usado como um ponteiro de minutos. Neste caso, nenhuma área de cozedura será desligada quando o temporizador terminar.
- O temporizador no modo cronómetro pode ser programado para desligar uma zona de cozedura depois de decorrido o tempo definido.
- O temporizador pode ser programado até 99 minutos.

Temporizador como ponteiro de minutos.

Se não tiver selecionado uma zona de cozedura:

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque no ícone Temporizador, o indicador correspondente começará a piscar e o painel de controlo mostrará [00] a piscar.
3. Defina o tempo deslizando o dedo sobre o controlo deslizante.
4. Toque no ícone tátil Temporizador novamente, o [00] piscará.
5. Defina o tempo deslizando sobre o controlo deslizante. Poderá definir até 65 minutos.
6. Uma vez o tempo selecionado concluir, ouvirá um sinal sonoro durante 30 segundos e o indicador mostrará [– –].

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

Para definir o desligamento de uma zona de cozedura:

1. Toque no ícone Seleção da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador (por exemplo, zona de cozedura 2).
2. Toque no ícone Temporizador, o indicador correspondente começará a piscar e o painel de controlo mostrará [00] a piscar.
3. Defina o tempo deslizando o dedo sobre o controlo deslizante.
4. Toque no ícone tátil Temporizador novamente, o [00] piscará.
5. Defina o tempo deslizando sobre o controlo deslizante. Poderá definir até 65 minutos.
6. Após uns segundos, o tempo confirma-se e a contagem regressiva começará.

NOTA: O ponto vermelho ao lado do indicador de potência acender-se-á indicando que selecionou a zona.

7. Quando a contagem regressiva terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada e o painel de controlo mostrará [H].

A outra zona de cozedura continuará a funcionar se a tiver sido previamente ligada.

Definir o temporizador para desligar mais de uma zona de cozedura

- Se utilizar esta função para mais de uma zona de cozedura, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais curto (por exemplo, zona 1 com um tempo de definição de 3 minutos, zona 2 com um tempo de definição de 6 minutos: a visualização do temporizador mostrará [3]).

NOTA: O ponto vermelho a piscar ao lado do indicador do nível de potência quer dizer que o indicador do temporizador está a mostrar o tempo da zona de cozedura.

- Se desejar comprovar o tempo definido de outra zona, toque no ícone tátil Seleção da zona de cozedura correspondente uma vez. O indicador do temporizador mostrará o tempo de definição.
- Quando a contagem regressiva terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada e o painel de controlo mostrará [H].

Proteção contra aquecimento excessivo

Esta placa inclui um sensor de temperatura para o controlo térmico interno. A placa desligar-se-á automaticamente se o sensor detetar uma temperatura excessiva.

Deteção de objetos pequenos

Se colocar sobre a placa de indução um utensílio de cozinha de tamanho inadequado ou não magnético (por exemplo, alumínio) ou outros pequenos objetos (por exemplo, uma faca, um garfo, uma chave), a placa de indução entrará automaticamente em modo Standby dentro de 1 minuto. O ventilador continuará a aquecer na placa de indução por mais 1 minuto.

Desligamento automático de proteção

A placa de indução inclui uma função de desligamento automático de proteção. A placa desliga-se automaticamente se tiver esquecido de desligá-la. Os tempos de funcionamento padrão para distintos níveis de potência mostram-se na seguinte tabela:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Tempo de funcionamento padrão (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

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

Dicas

Qualidade dos utensílios de cozinha

- Materiais adequados: aço, aço esmaltado, ferro fundido, aço inoxidável ferromagnético, alumínio com base ferromagnética.
- Materiais não adequados: alumínio e aço inoxidável sem base ferromagnética, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

O fabricante do utensílio de cozinha indica se o produto é compatível com indução. Para verificar se são compatíveis:

- Verter um pouco de água no interior do utensílio de cozinha e coloque-o sobre uma das zonas de cozedura com potência térmica [9]. A água deveria ferver em poucos segundos.
- Um ímã deveria aderir-se ao fundo do utensílio de cozinha.

Alguns utensílios de cozinha podem fazer ruídos quando colocados sobre uma zona de cozedura. O ruído é normal, não significa que se tenha produzido uma falha no aparelho e não afeta a cozedura.

Tamanho dos utensílios de cozinha

- As zonas de cozedura adaptam-se ao tamanho do utensílio de cozedura. No entanto, o diâmetro do fundo do utensílio de cozinha deve corresponder ao da zona de cozedura o máximo possível.
- Para obter o máximo desempenho da placa de indução, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

03279_Bolero Squad I 3300	
Zona de cozedura (mm)	Mínimo (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Zona de cozedura (mm)	Mínimo (mm)
1 e 2 (180)	120
3 (300)	180
Zona Ponte	160 mm* 270 mm ou 240 mm

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Zona de cozedura (mm)	Mínimo (mm)
1, 2, 3 e 4 (180)	120
Zona Ponte	160 mm* 270 mm ou 240 mm

Dicas

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente (especialmente se utilizar a Função Booster). A temperaturas extremamente elevadas, o óleo e a gordura podem inflamar-se espontaneamente, representando um sério risco de incêndio.

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a potência.
- A utilização de uma tampa irá reduzir o tempo de cozedura e poupar energia devido à retenção de calor.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar num ambiente elevado e reduza o ambiente à medida que os alimentos aquecem.

Ajuste de temperatura

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.

Ajuste de temperatura	Utilização
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos.• Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente.• Ferver no fogo baixo.• Aquecer gradualmente.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Reaquecer.• Ferver rapidamente.• Cozinhar arroz.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Panquecas.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Refogar.• Cozinhar massa.
9	<ul style="list-style-type: none">• Refogar.• Dourar.• Ferver caldo.• Ferver água.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte o produto antes de o limpar.
- Deixe a placa de indução arrefecer antes de limpá-la para evitar queimaduras.
- Limpe as manchas com um pano húmido com detergente diluído em um pouco de água. Depois, molhe com água fria e seque bem a superfície. Pode utilizar produtos de limpeza específicos para indução / fogões de vitrocerâmica.
- Evite sempre a utilização de detergentes corrosivos ou abrasivos e utensílios de limpeza que possam arranhar a superfície.
- Não utilize produtos de limpeza a alta pressão nem a vapor.
- Não utilize nenhum objeto que possa arranhar o vidro cerâmico.
- Verifique que o utensílio de cozinha que quiser utilizar esteja limpo e seco. Verifique que o painel de controlo e o utensílio de cozinha não estiverem cobertos por pó. Deslizar utensílios de cozinha com fundos danificados ou desgastados danificarão a superfície.

- Os derrames de açúcar, geleia, etc., devem ser limpos imediatamente. Assim evitará danificar a superfície.

Sujeira	Limpeza	Detalhes importantes
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. 2. Aplique um limpador de bancada enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente). 3. Enxague e seque com um pano limpo ou toalha de papel. 4. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. 	<ul style="list-style-type: none"> - Se desligar a placa de indução da rede, o indicador "Superfície quente" não aparecerá, mas a zona de cozedura ainda estará quente. Tenha um cuidado especial. - 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: o vidro pode ficar manchado.
Derramamentos de açúcar quente no vidro.	<p>Removê-los imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. 2. Segure o raspador ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derramamento para uma zona fria da placa de indução. 3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 na secção "Sujidade habitual no vidro". 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Risco de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina de barbear. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.

Derramamento sobre os ícones táteis.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. 2. Absorva o derramamento. 3. Limpe a zona de controlos táteis com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a zona com papel de cozinha. 5. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
--------------------------------------	--	--

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possível solução
A placa de indução não se liga.	Não há eletricidade.	<p>Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada.</p> <p>Verifique se houve uma falha de energia.</p> <p>Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.</p>
Os ícones táteis não funcionam.	Os ícones estão bloqueados.	Desbloqueie os ícones. Veja a secção "Funcionamento/ Desbloqueio" para ver instruções.
É difícil utilizar os ícones táteis.	É possível que os ícones táteis estejam levemente molhados ou que os esteja a tocar com a unha.	Certifique-se de que os ícones táteis estejam secos e de que os está a tocar com a base do dedo.

<p>O vidro está riscado.</p>	<p>Utensílios de cozinha com bordas rugosas.</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 sobre "Qualidade dos utensílios de cozinha".</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>A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada em potências altas.</p>	<p>Isto é normal e deve-se à tecnologia de indução, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando reduzir a potência.</p>	
<p>Ruído do ventilador da placa de indução.</p>	<p>O ventilador integrado na placa de indução ajuda a 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. 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 painel de controlo.</p>	<p>A placa de indução não deteta o utensílio porque não é compatível.</p> <p>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>

<p>A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, emite-se um som e é exibido um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no ecrã do temporizador de cozedura).</p>	<p>Falho técnico.</p>	<p>Escrever as letras e números do erro, desligue a placa de indução da rede e contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.</p>
---	-----------------------	--

7. 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	Possíveis causas	Possível solução
F3/F4	Erro no sensor de temperatura da bobina de indução.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
F9/FA	Erro do sensor de temperatura do transístor IGBT	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E1/E2	Tensão anormal.	Verifique se o estado do abastecimento elétrico está correto e se a placa de indução se liga com normalidade.
E3	A temperatura do sensor da bobina de indução é demasiado alta.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E5	A temperatura do sensor IGBT é demasiado alta.	Deixa a placa arrefecer e reinicie-a.

Utilize estas instruções para reparar falhas comuns.

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

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	03279		
Referência	Bolero Squad I 3300		
Tamanho do corte	560 x 490 mm		
Potência total	6600- 7400 W		
Consumo energético da placa de indução EChob:	192,9 Wh/Kg		
	Zona de cozedura 1	Zona de cozedura 2	Zona de cozedura 3
Dimensões	180 mm	160 mm	300 mm
Deteção mínima	120 mm	100 mm	180 mm
Potência nominal*	2000 W	1500 W	2500 W
Potência Booster*	2600 W	1800 W	3500 W

Produto	03280			
Referência	Bolero Squad I 3300 FullFlex			
Tamanho do corte	560 x 490 mm			
Potência total	6600- 7400 W			
Consumo energético da placa de indução EChob:	191,8 Wh/Kg			
	Zona de cozedura 1	Zona de cozedura 2	Zona de cozedura 3	Zona Ponte
Dimensões	180 mm	180 mm	300 mm	-
Deteção mínima	120 mm	120 mm	180 mm	160 * 270 ou 240 mm
Potência nominal*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Potência Booster*	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Produto	03281				
Referência	Bolero Squad I 4300 FullFlex				
Tamanho do corte	560 x 490 mm				
Potência total	6600- 7400 W				
Consumo energético da placa de indução EChob:	193,0 Wh/Kg				
	Zona de cozedura 1	Zona de cozedura 2	Zona de cozedura 3	Zona de cozedura 4	Zona Ponte
Dimensões	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-
Deteção mínima	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160 * 270 ou 240 mm
Potência nominal*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Potência Booster*	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* A potência indicada pode variar de acordo com as dimensões e o material da frigideira.

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

9. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados 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 eletrônicos 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.

10. GARANTIA E SAT

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

Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização.

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.

11. 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

Referentie 03279_Bolero Squad 3300. Fig. 1

1. Kookzone 1
2. Kookzone 2
3. Kookzone 3
4. Bedieningspaneel
5. Aan/uit
6. Booster functie
7. Keep warm functie
8. Stop&Go functie
9. Kookzone selectie
10. Timer
11. Schuifregelaar voor tijd en vermogen
12. Blokkering

Referentie 03280_Bolero Squad 3300 FullFlex. Fig. 2

1. Kookzone 1
2. Kookzone 2
3. Kookzone 3
4. Bridge Zone
5. Bedieningspaneel
6. Booster functie
7. Keep warm functie
8. Stop&Go functie
9. Bbq functie
10. Bridge zone functie
11. Kookzone selectie
12. Timer
13. Schuifregelaar voor tijd en vermogen
14. Blokkering
15. Aan/uit

Referentie 03281_Bolero Squad 4300 FullFlex. Fig. 3

1. Kookzone 1
2. Kookzone 2
3. Kookzone 3
4. Kookzone 4
5. Bridge Zone 1

6. Bridge Zone 2
7. Bedieningspaneel
8. Stop&Go functie
9. Bbq functie
10. Keep warm functie
11. Kookzone selectie
12. Timer
13. Schuifregelaar voor tijd en vermogen
14. Blokkering
15. Aan/uit
16. Booster functie
17. Bridge zone functie

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven 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.

Inhoud van de doos

- Kookplaat Bolero Squad I 3300 / 3300 FullFlex / 4300
- FullFlex Handleiding

Vóór het eerste gebruik

Veeg de inductiekookplaat af met een vochtige doek en droog het oppervlak goed af. Gebruik geen schoonmaakmiddelen die het oppervlak van het glas blauw kunnen kleuren.

3. INSTALLATIE

Montage van de waterdichte afdichting

De waterdichte afdichting die bij de inductiekookplaat wordt geleverd, voorkomt dat er vloeistof in de kast sijpelt. Daartoe moet de waterdichte afdichting zorgvuldig worden aangebracht, zoals aangegeven in afbeelding 4:

1. Reinig het oppervlak van de rand van de plaat waar de afdichtingspakking moet worden aangebracht.
2. Installeer de afdichting langs de buitenrand van de inductieplaat. Zorg ervoor dat het einde van de snede het einde van de rand van de plaat bereikt. Probeer bij het snijden van de voeg een paar millimeter extra over te houden. Om de pakking aan te brengen duwt u de twee uiteinden in een hoek tegen elkaar en laat u geen ruimte tussen de twee uiteinden. De afdichtingspakking moet worden aangebracht om ervoor te zorgen dat er geen vloeistoffen in de inductiekookplaat lekken.

Installatie

- Het product moet worden geïnstalleerd door erkende specialisten.
- De installateur moet zich houden aan de wetgeving en normen die gelden in het land waar het product wordt geïnstalleerd.
- De afstand tussen de inductiekookplaat en de omringende muren moet ten minste 50 mm bedragen.
- Afbeelding 5 en de volgende tabel tonen de afmetingen voor de installatie van de inductiekookplaat.

Model	L Lengte (mm)	W Breedte (mm)	H Hoogte (mm)	D Diepte (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Model	A (mm)	B (mm)	X (mm)
03279	560	490	Min. 50
03280	560	490	Min. 50
03281	560	490	Min. 50

- Bij het installeren van de inductiekookplaat kan er een muur of een hoge kast aan de achterkant of aan één kant zijn. Maar aan de andere kant mogen er geen meubels of

apparaten staan die hoger zijn dan het kookoppervlak.

- Het werkblad waarop de inductiekookplaat is geïnstalleerd en voorwerpen in de buurt van de inductieplaat moeten van hittebestendig materiaal zijn (100°C). De voegen aan de randen van de muur moeten hittebestendig zijn.
- Installeer de inductiekookplaat niet boven een oven of vaatwasser zonder ventilatie.
- Er moet ten minste 30 mm vrije ruimte onder de inductiekookplaat zijn voor een goede ventilatie.
- De kookplaat waarop de inductiekookplaat wordt geïnstalleerd moet ten minste 20 kg kunnen dragen.
- Als zich onder de inductiekookplaat een lade bevindt, mogen daarin geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) of voorwerpen die niet tegen hitte kunnen, worden bewaard.
- De plaat kan opzwellen door contact met vocht. Breng ter bescherming van de afgewerkte rand een laag vernis of speciale kit aan. Besteed bijzondere aandacht aan het aanbrengen van de bij de inductiekookplaat geleverde waterdichte afdichting om lekkage in het draagmeubel te voorkomen. De waterdichte afdichting zorgt voor een goede afdichting bij toepassing op gladde aanrechten.
- De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de afzuigkap erboven moet voldoen aan de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap. Als er geen aanwijzingen zijn, moet een minimumafstand van 760 mm worden aangehouden. Fig. 6

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

- De aansluitkabel mag na de installatie niet mechanisch worden belast.
- Bevestig de kookplaat op het aanrecht door na de installatie vier beugels aan de onderkant van de plaat te schroeven zoals aangegeven in figuur 7-8.

Legende afbeelding 7:

- A. Schroef
- B. Steun
- C. Schroefgat
- D. Binnenbehuizing

Legende figuur 8:

- 1. Glazen plaat
- 2. Bevestigingsbeugel
- 3. ST3 5*8 schroef
- 4. Onderkant
- 5. Aanrecht

Elektrische verbindingen

- Gebruik voor het maken van elektrische aansluitingen alleen een gekwalificeerde elektricien die bekend is met en zich strikt houdt aan de geldende voorschriften.
- Zorg ervoor dat gespannen onderdelen na de montage voldoende worden beschermd.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de op het apparaat aangegeven spanning en of de netstekker geaard is.
- Sluit de kookplaat aan op een geaard stopcontact of op een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van ten minste 3 mm.
- Het elektrische circuit moet van het net worden gescheiden door geschikte voorzieningen, bijvoorbeeld stroomonderbrekers, zekeringen of schakelaars.
- Als het apparaat niet is voorzien van een bereikbare stekker, moeten in de vaste installatie volgens de installatievoorschriften scheidingsmiddelen worden opgenomen.
- De inlaatslang moet zo worden geplaatst dat hij de hete delen van de inductiekookplaat niet raakt.
- De verbindingmethode wordt getoond in afbeelding 9.

Fase: zwarte en bruine draden.

Neutraal: grijze en blauwe draden.

Aardleiding: geel/groene draad.

WAARSCHUWING:

Als de schroeven in de aansluitdoos vaak worden losgedraaid en vastgeschroefd, kan de dichtheid worden aangetast als ze eenmaal zijn vastgeschroefd. Daarom is het raadzaam zo min mogelijk te schroeven en los te draaien.

- Controleer of de kabels correct zijn bevestigd en gespannen.
- Cecotec kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor incidenten die het gevolg zijn van een onjuiste aansluiting of gebruik van een apparaat dat niet geaard is of voorzien is van een defecte aardaansluiting.

4. WERKING

Bedieningspaneel

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

Werking

1. Druk op het aan/uit icoon.

Na het inschakelen hoort u een geluidssignaal en op het bedieningspaneel verschijnt “-” of “- -” om aan te geven dat de inductiekookplaat in de standby modus staat. Achtereenvolgens zullen de iconen op het paneel oplichten.

2. Plaats een geschikt keukengerei op de kookzone die u wilt gebruiken.

Zorg ervoor dat de bodem van het keukengerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Bij het aanraken van de iconen voor de selectie van de kookzone knippert de indicator.

4. Pas het vermogensniveau aan door met uw vinger over de vermogen/tijd schuifregelaar te schuiven.

OPMERKINGEN:

A. Als u de vermogensinstelling niet binnen 1 minuut aanpast, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit.

B. U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen.

C. Schuif uw vinger over de schuifregelaar om het vermogensniveau aan te passen van 0 tot 9.

Als het bedieningspaneel  en de stroominstelling afwisselend knippert

Dit kan betekenen dat:

- U hebt het keukengerei niet in de juiste kookzone geplaatst.
- Het keukengerei dat u gebruikt is niet geschikt voor de inductiekookplaat.
- Het keukengerei is te klein of niet juist gecentreerd in de kookzone.

Als u geen geschikt keukengerei in de kookzone plaatst, zal er geen warmte geproduceerd worden.

Het bedieningspaneel schakelt na 1 minuut automatisch uit als er geen keukengerei is geplaatst.

Zodra het koken klaar is

1. Druk op het icoon voor de selectie van de kookzone die u wilt uitschakelen.

2. Schakel de kookzone uit door de schuifregelaar naar links te schuiven.

Controleer of het bedieningspaneel “0” en vervolgens “H” weergeeft voor de betreffende kookzone.

3. Schakel de inductiekookplaat uit door op aan/uit te drukken.

4. Voorzichtig met hete oppervlakken.

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.

Detectie van keukengerei

Het detectiesysteem voor keukengerei zorgt voor productveiligheid. De inductiekookplaat werkt niet in de volgende gevallen:

NEDERLANDS

- Als er geen keukengerei in de kookzone staat of als het keukengerei niet geschikt is voor inductie, is het onmogelijk het vermogen te verhogen en toont het bedieningspaneel [U]. Dit symbool verdwijnt wanneer een keukengerei op de kookzone wordt geplaatst.
- Als het keukengerei uit de kookzone wordt verwijderd, stopt de werking en verschijnt het symbool [U]. Het symbool [U] verdwijnt wanneer het keukengerei weer in de kookzone wordt geplaatst. Het koken gaat door op het eerder gekozen vermogensniveau.

Controleer na gebruik of de kookzones zijn uitgeschakeld. Laat het [U] symbool niet te lang actief.

Booster functie

Met de Booster functie kunt u het vermogen van een kookzone gedurende 5 minuten verhogen en zo de kooktijd verkorten.

Booster functie activeren

1. Druk op het icoon om de kookzone te selecteren waarvan u het vermogen wilt verhogen: de bijbehorende indicator knippert.
2. Druk op de Booster functie om het vermogen van de geselecteerde kookzone te verhogen. Op het bedieningspaneel verschijnt "P" om aan te geven dat de betreffende kookzone in de Booster stand staat.
3. De Booster functie duurt 5 minuten en daarna keert de zone terug naar het vermogensniveau dat werd geselecteerd voordat de Booster functie werd geactiveerd.
4. Indien u tijdens deze 5 minuten de Booster functie wenst uit te schakelen, druk dan op het icoon van de kookzone selectie: een indicator naast het bijbehorende icoon zal knipperen. Druk vervolgens op Booster of tik op de schuifregelaar. De kookzone keert terug naar het vermogensniveau dat werd geselecteerd voordat de Booster functie werd geactiveerd of naar het vermogensniveau van uw keuze.

Beperkingen op het gebruik

De kookzones zijn gegroepeerd in twee groepen. Als de Booster functie wordt geactiveerd voor één kookzone in een groep, moet u er eerst voor zorgen dat de andere kookzone in dezelfde groep op vermogensniveau 5 of lager werkt om overbelasting van de kookplaat te voorkomen.

Figuur 11 toont hoe de kookzones van de referenties 03279_Bolero Squad I 3300 y 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex zijn gegroepeerd.

Figuur 12 toont hoe de kookzones van de referentie 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex zijn gegroepeerd.

Bridge zone in de modellen 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex y 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- De Bridge Zone functie kan worden gebruikt als één kookzone of als twee verschillende

zones, afhankelijk van de behoeften van het moment.

- De Bridge Zone bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd. Als de Bridge Zone als afzonderlijke kookzones wordt gebruikt, kan het kookgerei van de ene naar de andere zone worden verplaatst met behoud van hetzelfde vermogensniveau als de zone waar het kookgerei oorspronkelijk was geplaatst, en wordt de zone die niet door het kookgerei wordt bedekt niet verwarmd.

Belangrijk:

Als u de Bridge Zone als individuele kookzone gebruikt, moet u het kookgerei in het midden plaatsen. Let bij grote, ovale, rechthoekige en langwerpige pannen op dat u het kookgerei zo plaatst dat het beide "+" bedekt, zoals aangegeven in figuur 13 (voorbeelden van goede en slechte plaatsingen van kookgerei).

Gebruik van de Bridge Zone als individuele grote kookzone:

1. Om de Bridge zone als individuele grote kookzone te gebruiken, drukt u op het bijbehorende Bridge zone icoon.
2. Het vermogen wordt aangepast zoals bij elke andere kookzone.

Gebruik van de Bridge Zone als 2 afzonderlijke kookzones:

Om de Bridge Zone als twee aparte kookzones met verschillende vermogensinstellingen te gebruiken, drukt u nogmaals op het speciale Bridge Zone icoon: de kookzones keren terug naar de vorige instellingen.

Gebruik van de Bridge Zone

1. Selecteer een van de zones van de Bridge Zone en stel het vermogensniveau in. Druk vervolgens op het icoon van de Bridge Zone functie. De vermogensinstelling is van toepassing op beide kookzones van de Bridge Zone, evenals eventuele instellingswijzigingen (fig. 14).
2. Om de Bridge Zone te deactiveren, selecteert u een van de Bridge Zone kookzones en drukt u vervolgens op het Bridge Zone icoon: de Bridge Zone wordt gedeactiveerd en het vermogensniveau van de Bridge Zone kookzone(s) keert terug naar "0" (Fig. 15).

Bbq functie in de modellen 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex y 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

De Bbq functie kan worden gebruikt in de Bridge Zone functie en maakt het mogelijk de oppervlaktetemperatuur van het kookgerei op een ideaal niveau te houden om te grillen.

1. Druk op het icoon om de gewenste kookzone te selecteren: het icoon en de bijbehorende indicator knipperen. Druk vervolgens op het aanraakpictogram van de Bbq functie om deze te activeren. Op het bedieningspaneel wordt "b" en "q" weergegeven.
2. Om de Bbq functie te deactiveren, selecteert u eerst de kookzone en drukt u vervolgens op het Bbq icoon om deze te deactiveren. Het vermogensniveau van de kookzone gaat terug naar 0.

De functie Keep Warm gebruiken

De Keep Warm functie is handig om voedsel warm te houden.

1. Druk op het icoon om de kookzone te selecteren waar u de Keep Warm functie wilt gebruiken: de bijbehorende indicator gaat knipperen.
2. Druk op het icoon "Keep Warm", de kookzone-indicator toont "A".
3. Als u de Keep Warm functie wilt uitschakelen, drukt u op het icoon voor de selectie van de kookzone en vervolgens op het icoon "Keep Warm". Het vermogensniveau van de kookzone gaat terug naar 0.

Stop&Go functie (pauze)

De functie Stop&Go (pauze) kan op elk moment tijdens het koken worden geactiveerd. Hiermee kunt u de inductiekookplaat pauzeren en vervolgens het koken hervatten.

1. Controleer of de kookzone geactiveerd is.
2. Druk op het icoon Stop&Go: de indicator van de overeenkomstige kookzone toont "II" en alle kookzones worden uitgeschakeld. De iconen Stop&Go, aan/uit en blokkering blijven functioneren.
3. Om het koken te hervatten, drukt u op de Stop&Go functie: de kookzone keert terug naar de eerder geselecteerde vermogensstand.

Blokkering van de iconen (kinderslot)

- De iconen kunnen worden vergrendeld om te voorkomen dat bijvoorbeeld kinderen per ongeluk de kookzones inschakelen.
- Door op het icoon te drukken worden alle iconen vergrendeld, behalve het aan/uit icoon.

Blokkering van de kookplaat

Druk op het icoon blokkering. De timerindicator geeft "Lo" aan.

Ontgrendeling van de kookplaat

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Om te ontgrendelen houdt u het ontgrendelingspictogram 3 seconden ingedrukt.
3. Hervat het gebruik van de kookplaat.

Wanneer de plaat vergrendeld is, zijn alle iconen uitgeschakeld, behalve het aan/uit icoon voor eventuele nooduitschakeling. In dat geval moeten de iconen worden ontgrendeld zodra de plaat weer wordt ingeschakeld.

Gebruik van de timer

U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

- Hij kan gebruikt worden als minutenwijzer. In dit geval zal geen enkele kookzone worden uitgeschakeld wanneer de timer afloopt.
- De timer in de timermodus kan worden geprogrammeerd om een kookzone uit te schakelen nadat de ingestelde tijd is verstreken.

- De timer kan worden ingesteld tot 99 minuten.

Gebruik van de timer als minutenwijzer

Als u geen kookzone hebt geselecteerd:

1. Zorg ervoor dat de kookplaat ingeschakeld is.
2. Druk op de timer: de bijbehorende indicator begint te knipperen en op het bedieningspaneel verschijnt "00" knipperend.
3. Pas de tijd aan door met uw vinger over de schuifregelaar te gaan.
4. Druk nogmaals op timer: "0" knippert.
5. Pas de tijd aan door over de schuifregelaar te gaan. U kunt nu tot 65 minuten instellen.
6. Nadat de geselecteerde tijd is verstreken, klinkt gedurende 30 seconden een geluidssignaal en geeft de indicator "- -" aan.

De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

Om het uitschakelen van een kookzone te programmeren:

1. Druk op het icoon om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen (bijv. kookzone 2).
2. Druk op de timer: de bijbehorende indicator begint te knipperen en op het bedieningspaneel verschijnt "00" knipperend.
3. Pas de tijd aan door met uw vinger over de schuifregelaar te gaan.
4. Druk nogmaals op timer: "0" knippert.
5. Pas de tijd aan door over de schuifregelaar te gaan. U kunt nu tot 65 minuten instellen.
6. Na enkele seconden wordt de tijd bevestigd en begint het aftellen.

OPMERKING: De rode stip naast de vermogensindicator licht op om de geselecteerde kookzone aan te geven.

7. Als het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld en verschijnt op het bedieningspaneel "H".

De andere kookzones blijven werken als u ze eerder hebt ingeschakeld.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

- Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, zal het timerdisplay de kortste tijd weergeven (bijv. zone 1 met een insteltijd van 3 minuten, zone 2 met een insteltijd van 6 minuten: het timerdisplay zal "3" weergeven).

OPMERKING: De knipperende rode stip naast de vermogensindicator betekent dat de timerindicator de tijd van de kookzone aangeeft.

- Als u de geprogrammeerde tijd van een andere kookzone wilt controleren, drukt u eenmaal op het icoon van de betreffende kookzone. De timerindicator geeft de ingestelde tijd aan.
- Als het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld en verschijnt op het bedieningspaneel "H".

Bescherming tegen oververhitting

Deze kookplaat bevat een temperatuursensor voor interne thermische controle. De kookplaat schakelt automatisch uit als de sensor een te hoge temperatuur detecteert.

Detectie van kleine objecten

Als u een ongeschikt formaat of niet-magnetisch kookgerei (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de inductiekookplaat plaatst, schakelt de inductiekookplaat na 1 minuut automatisch over op de standby modus. De ventilator blijft nog 1 minuut draaien op de inductiekookplaat.

Automatische beveiligingsuitschakeling

De inductiekookplaat heeft een automatische uitschakeling beveiliging. De kookplaat schakelt automatisch uit als u hem vergeet uit te schakelen. De standaard bedrijfstijden voor verschillende vermogensniveaus staan in de onderstaande tabel:

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

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

Aanbevelingen

Kwaliteit van het keukengerei

- Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch roestvrij staal, aluminium met ferromagnetische basis.
- Ongeschikte materialen: aluminium en roestvrij staal zonder ferromagnetische basis, koper, messing, glas, keramiek, porselein.

De fabrikant van het keukengerei geeft aan of het product geschikt is voor inductie. Om te controleren of ze compatibel zijn:

- Giet een beetje water in de keukengerei en plaats deze op een van de kookzones met thermisch vermogen [9]. Het water moet binnen enkele seconden koken.
- Een magneet moet aan de bodem van het keukengerei blijven plakken.

Sommige keukengerei kunnen geluid produceren wanneer ze op een kookzone worden geplaatst. Dit geluid is normaal, betekent niet dat er een storing in het apparaat is opgetreden en heeft geen invloed op het koken.

Grootte van keukengerei

- De kookzones zijn aangepast aan de grootte van het keukengerei. De diameter van de bodem van het kookgerei moet echter zo goed mogelijk overeenkomen met die van de kookzone.

- Om de inductiekookplaat optimaal te benutten, plaatst u het keukengerei in het midden van de kookzone.

03279_Bolero Squad I 3300	
Kookzone (mm)	Minimum (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Kookzone (mm)	Minimum (mm)
1 en 2 (180)	120
3 (300)	180
Bridge zone	160 mm* 270 mm of 240 mm

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Kookzone (mm)	Minimum (mm)
1, 2, 3 en 4 (180)	120
Bridge zone	160 mm* 270 mm of 240 mm

Richtlijnen voor het koken

Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet worden zeer snel heet, vooral als u de Booster functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

Kook tips

- Wanneer het voedsel begint te koken, zet dan het vermogen lager.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge stand en verlaag de stand naarmate het voedsel opwarmt.

Temperatuurinstellingen

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.

Het verstellen van de temperatuur	Gebruik
1 - 2	Kleine hoeveelheden voedsel lichtjes verwarmen. 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	Pannenkoeken
7 - 8	Sauteren. Pasta koken.
9	Sauteren. Bruinbakken. Bouillon koken. Water koken.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het schoon te maken.
- Laat de inductiekookplaat afkoelen alvorens deze schoon te maken om brandwonden te voorkomen.
- Veeg de vlekken af met een vochtige doek met afwasmiddel verdund in een beetje water. Daarna natmaken met koud water en het oppervlak goed drogen. U kunt specifieke reinigingsproducten gebruiken voor inductie/glas keramische kookplaten.
- Vermijd altijd het gebruik van bijtende of schurende detergents en schoonmaakmiddelen die krassen op het oppervlak kunnen maken.
- Gebruik nooit een stoom- of hogedrukreiniger.
- Gebruik geen voorwerpen die krassen kunnen maken op het keramische glas.
- Zorg ervoor dat het te gebruiken kookgerei schoon en droog is. Zorg ervoor dat het bedieningspaneel en het keukengerei niet met stof bedekt zijn. Keukengerei met beschadigde of versleten bodems beschadigen het oppervlak.
- Gemorste suiker, jam, enz. moeten onmiddellijk worden opgeruimd. Dit voorkomt schade aan het oppervlak.

Vuil	Schoonmaak	Belangrijke details
<p>Gebruikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de stekker uit het stopcontact. 2. Breng een reiniger voor kookplaten aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet). 3. Spoel af en droog de kookplaat met een schone doek of een papieren handdoek. 4. Haal de stekker uit het stopcontact. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wanneer de inductiekookplaat is uitgeschakeld, zal er geen "heet oppervlak" indicatie zijn, maar de kookzone kan nog heet zijn. Wees extra voorzichtig. - 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 schoonmaakmiddelen achter op de inductiekookplaat: het glas kan bevlakt raken.
<p>Hete suiker morst op het glas.</p>	<p>Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de stekker uit het stopcontact. 2. Houd de spatel of schraper in een hoek van 30° en schraap het vuil of het gemorste product op een koele plaats van de kookplaat. 3. Veeg vuil of gemorste vloeistof op met een keukenhanddoek of papieren doekje. 4. Volg de stappen 2 tot 4 in het hoofdstuk "Gebruikelijk vuil op glas". 	<ul style="list-style-type: none"> - Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als ze op het glas afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het glasoppervlak blijvend beschadigen. - Snijgevaar: wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken, kan het blad van de schraper scherp zijn als een scheermes. Gebruik met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.

Etensresten op de iconen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Haal de stekker uit het stopcontact. 2. Absorbeer het gemorste product. 3. Veeg de iconen af met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5. Haal de stekker uit het stopcontact. 	<ul style="list-style-type: none"> - De inductiekookplaat kan een geluidssignaal afgeven en uitschakelen, en de iconen werken mogelijk niet als ze nat zijn. - Zorg ervoor dat u de iconen droogt voordat u de inductiekookplaat weer inschakelt.
--------------------------	--	---

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
De inductiekookplaat gaat niet aan.	Er is geen elektriciteit	Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op het elektriciteitsnet en dat hij ingeschakeld is. Controleer of er een stroomstoring is geweest. Als na het controleren het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de technische Dienst van Cecotec.
De aanraakbediening reageert niet goed.	De iconen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de iconen. Zie het hoofdstuk "Gebruik van de inductiekookplaat/Blokkering" voor instructies.
Het is moeilijk om de aanraak iconen te gebruiken.	De iconen kunnen enigszins nat zijn of u drukt er met uw vingertop op.	Zorg ervoor dat de iconen droog zijn en druk erop met de basis van uw vinger.
Het glas is bekrast.	<p>Keukengerei met ruwe randen.</p> <p>Gebruik van ongeschikte en schurende schuursponsjes of reinigingsproducten.</p>	<p>Gebruik keukengerei met een vlakke, gladde bodem. Zie hoofdstuk "Kwaliteit van het keukengerei".</p> <p>Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".</p>

Sommige pannen maken krakende geluiden.	Dit is normaal en kan te wijten zijn aan de constructie van het keukengerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	
De inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid bij gebruik op hoog vuur.	Dit is normaal en komt door de inductietechnologie, maar het geluid zou moeten afnemen of helemaal verdwijnen door de vermogensinstelling te verlagen.	
Ventilator geluid van de inductie kookplaat.	De in de inductieplaat geïntegreerde ventilator helpt oververhitting van de elektronische componenten te voorkomen. Hij 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 bedieningspaneel.	De inductiekookplaat kan het kookgerei niet detecteren omdat het kookgerei niet compatibel is. 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 geluid en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers op de timerindicator).	Technische storing.	Noteer de letters en nummers van de fout, trek de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact en neem contact op met de technische Dienst van Cecotec.

7. 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 oorzaken	Mogelijke oplossing
F3/F4	Storing in de inductiespoel temperatuursensor.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
F9/FA	Storing in de temperatuursensor van de IGBT-transistor.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning.	Controleer of de voedingsstatus normaal is en of de inductiekookplaat normaal inschakelt.
E3	De temperatuur van de inductiespoel is te hoog.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E5	De temperatuur van de IGBT-sensor is te hoog.	Laat de plaat afkoelen en zet hem opnieuw aan.

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.

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product	03279		
Referentie	Bolero Squad I 3300		
Snijgrootte	560 x 490 mm		
Totaal vermogen	6600 - 7400 W		
Energieverbruik van de EChob inductiekookplaat*	192,9 Wh/Kg		
	Kookzone 1	Kookzone 2	Kookzone 3
Afmetingen	180 mm	160 mm	300 mm

Minimale detectie	120 mm	100 mm	180 mm
Nominaal vermogen*	2000 W	1500 W	2500 W
Booster vermogen*	2600 W	1800 W	3500 W

Product	03280			
Referentie	Bolero Squad I 3300 FullFlex			
Snijgrootte	560 x 490 mm			
Totaal vermogen	6600 - 7400 W			
Energieverbruik van de EChob inductiekookplaat*	191,8 Wh/Kg			
	Kookzone 1	Kookzone 2	Kookzone 3	Bridge zone
Afmetingen	180 mm	180 mm	300 mm	-
Minimale detectie	120 mm	120 mm	180 mm	160 * 270 of 240 mm
Nominaal vermogen*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Booster vermogen*	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Product	03281				
Referentie	Bolero Squad I 4300 FullFlex				
Snijgrootte	560 x 490 mm				
Totaal vermogen	6600 - 7400 W				
Energieverbruik van de EChob inductiekookplaat*	193,0 Wh/Kg				
	Kookzone 1	Kookzone 2	Kookzone 3	Kookzone 4	Bridge zone
Afmetingen	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-

Minimale detectie	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160 * 270 of 240 mm
Nominaal vermogen*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Booster vermogen*	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* Het aangegeven vermogen kan variëren afhankelijk van de grootte en het materiaal van de koekenpan.

Technische specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

9. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's 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.

10. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van 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.

11. 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

Numer referencyjny 03279_Bolero Squad 3300. Ryc. 1

1. Strefa gotowania 1
2. Strefa gotowania 2
3. Strefa gotowania 3
4. Panel sterowania
5. Dotknij ikony włączania/wyłączania
6. Ikona dotykowa funkcji Booster
7. Dotknij ikony funkcji Keep gorący
8. Dotknij ikony funkcji Stop&Go
9. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania
10. Ikona dotykowa timera
11. Suwak mocy/czasu
12. Zablokuj ikonę dotykową

Numer referencyjny 03280_Bolero Squad 3300 FullFlex . Ryc.2

1. Strefa gotowania 1
2. Strefa gotowania 2
3. Strefa gotowania 3
4. Strefa Flex
5. Panel sterowania
6. Ikona dotykowa funkcji Booster
7. Dotknij ikony funkcji Keep gorący
8. Dotknij ikony funkcji Stop&Go
9. Ikona dotykowa funkcji grilla
10. Ikona dotykowa funkcji FullFlex
11. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania
12. Ikona dotykowa timera
13. Suwak mocy/czasu
14. Zablokuj ikonę dotykową
15. Dotknij ikony włączania/wyłączania

Numer referencyjny 03281_Bolero Squad 4300 FullFlex . Ryc.3

1. Strefa gotowania 1
2. Strefa gotowania 2
3. Strefa gotowania 3
4. Strefa gotowania 4
5. Strefa pełnej elastyczności 1
6. Strefa pełnej elastyczności 2
7. Panel sterowania

8. Dotknąć ikony funkcji Stop&Go
9. Ikona dotykowa funkcji grilla
10. Dotknij ikony funkcji Keep gorący
11. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania
12. Ikona dotykowa timera
13. Suwak mocy/czasu
14. Zablokuj ikonę dotykową
15. Dotknij ikony włączania/wyłączenia
16. Ikona dotykowa funkcji Boost
17. Ikona dotykowa strefy Flex

Notatka:

Ilustracje w tej instrukcji są schematycznymi przedstawieniami i mogą nie pasować dokładnie do produktu.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie elementy opakowania. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w razie konieczności transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o odpowiednim recyklingu wszystkich elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. W przypadku ich braku lub złego stanu należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość pudełka

- Bolero Squad I Plate 3300 / 3300 FullFlex / 4300
- FullFlex Niniejsza instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Wyczyść płytę indukcyjną wilgotną ściereczką i dobrze osusz powierzchnię. Nie używaj detergentów, które mogą zabarwić szklaną powierzchnię na niebiesko.

3. INSTALACJA

Umieszczenie samoprzylepnej uszczelki uszczelniającej

Uszczelka dostarczana z płytą indukcyjną zapobiega przedostawaniu się płynów do wnętrza

POLSKI

mebli. W tym celu uszczelkę należy zainstalować ostrożnie, jak pokazano na rysunku 4:

1. Oczyszczyć powierzchnię krawędzi płyty, na której ma zostać umieszczona uszczelka.
2. Zamontować uszczelkę wzdłuż zewnętrznej krawędzi płyty indukcyjnej. Upewnij się, że koniec cięcia sięga końca krawędzi płyty. Kiedy przecinasz złącze, spróbuj zostawić kilka dodatkowych milimetrów. Aby dopasować uszczelkę, ściśnij oba końce razem w jednym rogu i nie pozostawiaj szczeliny między dwoma końcami. Uszczelka musi być zamontowana tak, aby do płyty indukcyjnej nie przedostała się żadna ciecz.

Obiekt

- Udaj się do autoryzowanych specjalistów, aby zainstalować produkt.
- Instalator musi przestrzegać przepisów i regulacji obowiązujących w jego kraju.
- Odległość między płytą indukcyjną a otaczającymi ścianami musi wynosić co najmniej 50 mm.
- Na rysunku 5 iw poniższej tabeli można zobaczyć wymiary instalacji płyty indukcyjnej.

Model	Ł Długość (mm)	W Szerokość (mm)	H wysokość (mm)	D. Głębokość (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Model	do (mm)	B(mm)	X (mm)
03279	560	490	Min 50
03280	560	490	Min 50
03281	560	490	Min 50

- Podczas instalowania płyty indukcyjnej z tyłu lub z boku może znajdować się ściana lub wysoka szafka. Ale po drugiej stronie nie powinno być żadnych mebli ani urządzeń, które są wyższe niż powierzchnia do gotowania.
- Blat, na którym instalowana jest płyta indukcyjna oraz przedmioty znajdujące się w jego pobliżu muszą być wykonane z materiałów żaroodpornych (100°C). Połączenia krawędzi ściany muszą być termoodporne.
- Nie instaluj płyty indukcyjnej nad niewentylowanym piekarnikiem lub zmywarką do naczyń.
- Aby zapewnić dobrą wentylację, pod płytą indukcyjną musi być co najmniej 30 mm wolnej przestrzeni.
- Blat, na którym instalowana jest płyta indukcyjna, musi udźwignąć co najmniej 20 kg.
- Jeśli pod płytą indukcyjną znajduje się szuflada, nie należy w niej przechowywać

przedmiotów łatwopalnych (takich jak spraye) lub przedmiotów, które nie wytrzymują ciepła.

- Blat może puchnąć w wyniku kontaktu z wilgocią. Aby zabezpieczyć przyciętą krawędź, natóż warstwę specjalnego lakieru lub impregnatu. Należy zachować szczególną ostrożność podczas nakładania samoprzylepnej uszczelki dostarczonej z płytą indukcyjną, aby zapobiec przedostawaniu się wycieków do mebli, na których się opiera. Uszczelka gwarantuje dobre uszczelnienie przy zastosowaniu do blatów o gładkiej powierzchni.
- Bezpieczna odległość między płytą indukcyjną a umieszczonym na niej okapem musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm. Ryc.6

do (mm)	B(mm)	C(mm)	D.	I
760	Min 50	min 20	Wejście powietrza	Wylot powietrza 5mm

- Kabel przyłączeniowy nie może być poddawany żadnym obciążeniom mechanicznym po instalacji.
- Przymocuj płytę do blatu, wkręcając cztery wsporniki na spodzie płyty, jak pokazano na rysunku 7-8.

Legenda do rysunku 7:

- A. Śruba
- B. Średni
- C. otwór na wkręt
- D. wewnętrzną obudowa

Legenda do rysunku 8:

1. Szklany talerz
2. Wspornik retencyjny
3. Śruba ST3 5*8
4. Dolna krawędź
5. Blat

Połączenia elektryczne

- Do wykonywania połączeń elektrycznych należy korzystać wyłącznie z wykwalifikowanego elektryka, który jest zaznajomiony z obowiązującymi przepisami i ściśle ich przestrzega.
- Upewnij się, że części pod napięciem są odpowiednio zabezpieczone po montażu.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na oznaczeniu urządzenia oraz że wtyczka ma uziemienie.
- Podłącz płytę do uziemionego gniazdka lub wielobiegowego wyłącznika z rozwarciem styków na co najmniej 3 mm.

- Obwód elektryczny musi być oddzielony od sieci za pomocą przystosowanych urządzeń, np.: wyłączników, bezpieczników lub styczników.
- Jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w łatwo dostępną wtyczkę, w stałej instalacji należy zainstalować środki odłączające, zgodnie z przepisami instalacyjnymi.
- Wąż dopływowy musi być umieszczony w taki sposób, aby nie dotykał żadnej z gorących części płyty indukcyjnej.
- Postępuj zgodnie z metodą połączenia pokazaną na rysunku 9.

Faza: czarne i brązowe przewody.

Neutralny: przewody szary i niebieski.

Zabezpieczenie uziemienia: przewód żółto-zielony.

OSTRZEŻENIE:

Jeśli śruby skrzynki przyłączeniowej są często poluzowywane i wkręcane, może to mieć wpływ na szczelność po ich wkręceniu. Dlatego wskazane jest, aby wkręcać i odkręcać jak najmniej.

- Upewnij się, że kable są prawidłowo zaczezione i napięte.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek zdarzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia lub użytkowania urządzenia, które nie zostało podłączone do uziemienia lub które zostało wyposażone w wadliwe uziemienie.

4. OPERACJA

panel sterowania

- Ikony reagują na dotyk, więc nie trzeba ich naciskać.
- Używaj podstawy palca, a nie końcówki. Ryc.10
- Usłyszysz sygnał dźwiękowy za każdym razem, gdy tablica wykryje twój palec.
- Upewnij się, że ikony są zawsze czyste, suche i że żaden przedmiot (np. naczynie lub szmatka) ich nie zastania. Nawet cienka warstwa wody może utrudniać działanie ikon dotykowych.

Funkcjonowanie

1. Dotknij ikony włączania/wyłączenia dotyku.

Po włączeniu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na panelu sterowania pojawi się „-” lub „- -”, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania. Sukcesywnie zaświecą się ikony na panelu.

2. Umieść odpowiednie naczynie na polu grzejnym, którego chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Po dotknięciu ikony wyboru strefy gotowania wskaźnik zacznie migać.
4. Dostosuj poziom mocy, przesuwając palcem po suwaku mocy/czasu.

KLAS:

- A. Jeśli nie ustawisz mocy w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie.
- B. Możesz zmienić moc w dowolnym momencie podczas gotowania.
- C. Przesuń palcem po suwaku, aby dostosować poziom mocy od 0 do 9.

Jeśli wyświetlacz miga, a ustawienie mocy zmienia się

Może to oznaczać, że:

- Naczynie nie zostało umieszczone na właściwej strefie gotowania.
- Naczynie, którego używasz, nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.
- Naczynie jest za małe lub niewłaściwie wyśrodkowane na polu grzejnym.

Jeśli na polu grzejnym nie ma odpowiedniego naczynia do gotowania, ciepło nie będzie wytwarzane.

Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie wstawione żadne naczynie.

Po zakończeniu gotowania

1. Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać strefę gotowania, którą chcesz wyłączyć.
 2. Wyłącz pole grzejne przesuwając suwak w lewo.
Upewnij się, że panel sterowania pokazuje „0”, a następnie „H” dla odpowiedniej strefy gotowania.
 3. Wyłączyć płytę indukcyjną, naciskając ikonę dotykową włączania/wyłączenia.
 4. Uważaj na gorące powierzchnie
- Symbol „H” wskazuje, że odpowiednia strefa gotowania jest nadal gorąca. Litera „H” zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury.

Wykrywanie naczyń

System wykrywania przyborów kuchennych gwarantuje bezpieczeństwo produktu. Płyta indukcyjna nie działa w następujących przypadkach:

- Jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub jeśli naczynie nie nadaje się do indukcji, zwiększenie mocy nie jest możliwe, a na wyświetlaczu pojawia się [U]. Ten symbol znika, gdy naczynie do gotowania zostanie umieszczone na indukcyjnej strefie gotowania.
- Jeśli naczynie zostanie usunięte z pola grzejnego, działanie zostanie zatrzymane i pojawi się symbol [U]. Symbol [U] zniknie, gdy naczynie zostanie ponownie umieszczone na polu grzejnym. Gotowanie jest kontynuowane z poprzednio wybranym poziomem mocy.

Po użyciu upewnij się, że strefy gotowania są wyłączone. Nie pozostawiaj aktywnego symbolu [U] przez długi czas.

Funkcja boostera

Funkcja Booster umożliwia zwiększenie mocy pola grzejnego na 5 minut, skracając w ten sposób czas gotowania.

Aktywacja funkcji Booster

1. Naciśnij ikonę dotykową, aby wybrać pole grzejne, którego moc chcesz zwiększyć: odpowiedni wskaźnik zacznie migać.
2. Ikony funkcji Booster, aby zwiększyć moc wybranej strefy grzejnej.

Na panelu sterowania pojawi się „P”, aby wskazać, że odpowiednia strefa gotowania działa w trybie Booster.

3. Funkcja Booster będzie działać przez 5 minut, po czym strefa powróci do poziomu mocy wybranego przed aktywacją funkcji Booster.
4. Jeśli w ciągu tych 5 minut chcesz wyłączyć funkcję Booster, naciśnij ikonę dotykową wyboru pola grzejnego: wskaźnik obok odpowiedniej ikony zacznie migać. Następnie stuknij ikonę funkcji Booster lub stuknij suwak. Strefa gotowania powróci do poziomu mocy wybranego przed włączeniem funkcji Booster lub do poziomu mocy wybranego przez użytkownika.

korzystać z ograniczeń

Strefy gotowania są podzielone na dwie grupy. Jeśli funkcja Booster jest aktywna dla jednej strefy gotowania w grupie, należy najpierw upewnić się, że druga strefa gotowania w tej samej grupie działa na poziomie mocy 5 lub niższym, aby uniknąć przeciążenia płyty.

Na rysunku 11 widać, jak pogrupowane są strefy gotowania modeli 03279_Bolero Squad I 3300 i 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex.

Na rysunku 12 widać, jak pogrupowane są strefy gotowania modelu 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex.

Obszar Flex dla modeli 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex i 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- Strefa Flex może być używana jako osobna strefa gotowania lub jako dwie różne strefy, w zależności od potrzeb w danym momencie.
- Strefa Flex składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, którymi można sterować oddzielnie. Jeśli strefa Flex Zone jest używana jako oddzielne strefy gotowania, naczynia kuchenne można przenosić z jednej strefy gotowania do drugiej, zachowując ten sam poziom mocy, co strefa, na której pierwotnie umieszczono naczynia, a strefa, która nie jest zakryta przez naczynia do gotowania, nie zostanie gorąca.

Ważny:

Jeśli używasz strefy Flex jako pojedynczej strefy gotowania, upewnij się, że naczynie jest wyśrodkowane. W przypadku dużych, owalnych, prostokątnych i podłużnych garnków należy ustawić naczynie w taki sposób, aby zakrywało oba „+”, jak pokazano na rysunku 13 (przykłady prawidłowego i złego rozmieszczenia naczyń).

Używanie strefy Flex jako pojedynczej dużej strefy gotowania:

1. Aby używać strefy Flex jako pojedynczej dużej strefy gotowania, dotknij ikony odpowiedniej strefy Flex.
2. Moc jest regulowana jak każda inna strefa gotowania.

Używanie strefy Flex jako 2 oddzielnych stref gotowania:

Aby użyć strefy Flex jako dwóch oddzielnych stref gotowania z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij ponownie dedykowaną ikonę strefy Flex: strefy gotowania powrócą do swoich poprzednich ustawień.

Korzystanie ze strefy Flex

1. Wybierz jedną ze stref gotowania Flex i dostosuj poziom mocy. Następnie naciśnij ikonę dotykową w strefie Flex. Ustawienie mocy dotyczy obu stref gotowania Flex, jak również wszelkich zmian ustawień (rys. 14).
2. Aby dezaktywować strefę Flex, wybierz jedną ze stref gotowania Flex, a następnie dotknij ikony dotykowej strefy Flex: strefa Flex zostanie dezaktywowana, a poziom mocy stref gotowania Flex powróci do wartości „0” (rys. 15).

Korzystanie z funkcji BBQ w modelach 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex i 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

Funkcja BBQ może być używana w strefie Flex i pozwala na utrzymanie temperatury powierzchni naczyń na poziomie idealnym do grillowania.

1. Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać żądaną strefę gotowania: ikona i odpowiedni wskaźnik zaczną migać. Następnie dotknij ikony dotykowej funkcji grillowania, aby ją aktywować. Na panelu sterowania zostaną wyświetlone „b” i „q”.
2. Aby wyłączyć funkcję grillowania, najpierw wybierz strefę gotowania, a następnie dotknij ikony funkcji grillowania, aby ją wyłączyć. Poziom mocy pola grzejnego powróci do 0.

Korzystanie z funkcji Zachowaj gorący

Zachowaj funkcję Ciepło jest przydatne do utrzymywania ciepła żywności.

1. Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać pole grzejne, na którym chcesz użyć funkcji Keep Ciepły : odpowiedni wskaźnik zacznie migać.
2. Naciśnij ikonę utrzymywania ciepła „ Keep Ciepłe ”, wskaźnik pola grzejnego pokaże „A”.
3. Jeśli chcesz wyłączyć funkcję Keep Ciepło , dotknij ikony wyboru strefy gotowania, a następnie dotknij ikony funkcji utrzymywania ciepła „ Keep Ciepły ”. Poziom mocy pola grzejnego powróci do 0.

Korzystanie z funkcji Stop&Go (pauza)

Funkcję Stop&Go (pauza) można włączyć w dowolnym momencie podczas gotowania. Umożliwia wstrzymanie pracy płyty indukcyjnej, a następnie wznowienie gotowania.

1. Upewnij się, że strefa gotowania jest aktywna.

- ikonę funkcji Stop&Go : wskaźnik odpowiedniej strefy gotowania pokaże „II” i wszystkie strefy gotowania wyłączą się. Ikony dotykowe funkcji Stop&Go , ikona dotykowa włączania/wyłączania oraz ikona dotykowa blokady będą nadal działać.
- Aby wznowić gotowanie, naciśnij ikonę dotykową funkcji Stop&Go : strefa gotowania powróci do poprzednio wybranego poziomu mocy.

Ikona blokady (Kid zamek)

- Ikony można zablokować, aby np. Na przykład dzieci przypadkowo włączają strefy gotowania.
- Naciśnięcie ikony blokady dotykowej spowoduje zablokowanie wszystkich ikon z wyjątkiem ikony dotykowej włączania/wyłączania.

blokada płyty

Naciśnij ikonę blokady dotykowej. Wskaźnik timera pokaże „Lo”.

odblokowanie płyty

1. Upewnij się, że płyta indukcyjna jest włączona.
2. Aby odblokować płytę, naciśnij i przytrzymaj ikonę odblokowania przez 3 sekundy.
3. Wznów korzystanie z płytki.

Gdy płyta kuchenna jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe są wyłączone, z wyjątkiem ikony dotykowej włączania/wyłączania, która umożliwia awaryjne wyłączenie. W takim przypadku ikony będą musiały zostać odblokowane po ponownym włączeniu tablicy.

Korzystanie z timera

Możesz użyć timera na dwa sposoby:

- Możesz go używać jako wskazówki minutowej. W takim przypadku żadne pole grzejne nie wyłączy się po zakończeniu odliczania czasu.
- Timer w trybie minutowym można zaprogramować tak, aby wyłączał pole grzejne po upływie ustawionego czasu.
- Timer można ustawić do 99 minut.

Używanie timera jako wskazówki minutowej

Jeśli nie wybierzesz żadnej strefy gotowania:

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Naciśnij ikonę timera dotykowego: odpowiedni wskaźnik zacznie migać, a na panelu sterowania pojawi się migające „00”.
3. Dostosuj czas, przesuując palcem po suwaku.
4. Ponownie dotknij ikony dotykowej timera: „0” zacznie migać.
5. Dostosuj czas, przesuując suwak. Teraz możesz ustawić do 65 minut.
6. Po upływie wybranego czasu, przez 30 sekund rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wskaźniku pojawi się „- -”.

Ustawianie timera wyłączającego pole grzejne

Aby zaprogramować wyłączenie strefy gotowania:

1. Dotknij ikony wyboru strefy gotowania, dla której chcesz zaprogramować timer (na przykład strefa gotowania 2).
2. Naciśnij ikonę timera dotykowego: odpowiedni wskaźnik zacznie migać, a na panelu sterowania pojawi się migające „00”.
3. Dostosuj czas, przesuwając palcem po suwaku.
4. Ponownie dotknij ikony dotykowej timera: „0” zacznie migać.
5. Dostosuj czas, przesuwając suwak. Teraz możesz ustawić do 65 minut.
6. Po kilku sekundach czas zostanie potwierdzony i rozpocznie się odliczanie.

UWAGA: Czerwona kropka obok wskaźnika zasilania zaświeci się, wskazując wybraną strefę gotowania.

7. Gdy odliczanie dobiegnie końca, odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie, a na panelu sterowania pojawi się „H”.

Pozostałe strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawienie timera, aby wyłączyć więcej niż jedną strefę grzejną

- Jeśli użyjesz tej funkcji dla więcej niż jednego pola grzejnego, wyświetlacz timera pokaże najkrótszy czas (np. strefa 1 z ustawionym czasem 3 minuty, strefa 2 z ustawionym czasem 6 minut: wskaźnik timera pokaże „3”).

UWAGA: Migająca czerwona kropka obok wskaźnika poziomu mocy oznacza, że wskaźnik timera pokazuje czas strefy gotowania.

- Jeśli chcesz sprawdzić zaprogramowany czas innej strefy gotowania, dotknij raz ikony dotykowej wyboru odpowiedniej strefy gotowania. Wskaźnik timera pokaże ustawiony czas.
- Gdy odliczanie dobiegnie końca, odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie, a na panelu sterowania pojawi się „H”.

Ochrona przed przegrzaniem

Ta płyta zawiera czujnik temperatury do wewnętrznej kontroli termicznej. Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli czujnik wykryje nadmierną temperaturę.

Wykrywanie małych obiektów

Jeśli na płycie indukcyjnej umieścisz nieodpowiednie lub niemagnetyczne naczynie kuchenne (na przykład wykonane z aluminium) lub inny mały przedmiot (na przykład nóż, widelec, klucz), płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w tryb czuwania tryb w ciągu 1 minuty. Wentylator będzie pracował na płycie indukcyjnej jeszcze przez 1 minutę.

Automatyczna ochrona przed wyłączeniem

Płyta indukcyjna zawiera ochronną funkcję automatycznego wyłączenia. Płyta wyłączy się

POLSKI

automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz ją wyłączyć. Domyślne czasy działania dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

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

Po wyjęciu naczynia płyta indukcyjna natychmiast przestanie nagrzewać się i wyłączy się automatycznie po 2 minutach.

Porady

Jakość naczyń kuchennych

- Odpowiednie materiały: stal, stal emaliowana, żeliwo, ferromagnetyczna stal nierdzewna, aluminium z ferromagnetycznym dnem.
- Nieodpowiednie materiały: aluminium i stal nierdzewna bez podłoża ferromagnetycznego, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Producent naczynia określa, czy produkt jest kompatybilny z indukcją. Aby sprawdzić, czy są kompatybilne:

- Wlej trochę wody do naczynia i umieść je na jednej z gorących stref gotowania [9] . Woda powinna się zagotować w ciągu kilku sekund.
- Magnes powinien przylegać do dna naczynia.

Niektóre naczynia kuchenne mogą hałasować po umieszczeniu na polu grzejnym. Ten dźwięk jest normalny, nie oznacza awarii urządzenia i nie ma wpływu na gotowanie.

Rozmiar naczyń

- Strefy gotowania są dostosowane do wielkości naczyń. Mimo to średnica dna naczynia powinna być jak najbardziej zbliżona do średnicy strefy gotowania.
- Aby w pełni wykorzystać możliwości płyty indukcyjnej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

03279_Bolero Squad I 3300	
Strefa gotowania (mm)	Minimalna (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Strefa gotowania (mm)	Minimalna (mm)
1 i 2 (180)	120
3 (300)	180
Strefa elastyczna	160mm* 270mm lub 240mm

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Strefa gotowania (mm)	Minimalna (mm)
1, 2, 3 i 4 (180)	120
Strefa elastyczna	160mm* 270mm lub 240mm

Wskazówki dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz funkcji Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i smar mogą zapalić się samoistnie, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.

Porady kulinarne

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skraca czas gotowania i oszczędza energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokich ustawieniach i zmniejszaj je, gdy jedzenie się nagrzeje.

Ustawienia temperatury

Ustawienia wymienione poniżej służą wyłącznie jako wskazówki. Dokładne ustawienie będzie zależało od kilku czynników, takich jak naczynie i ilość gotowania. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć ustawienia, które będą dla Ciebie najlepsze.

ustawienie temperatury	Używać
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Lekko podgrzewaj małe ilości jedzenia. • Roztapiaj czekoladę, masło i potrawy, które szybko się przypalają. • Gotuj na małym ogniu. • Rozgrzewaj się stopniowo.

3. 4	<ul style="list-style-type: none"> • Odgrzać. • Gotuj szybko. • Ugotuj ryż.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Naleśniki.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Pominąć. • Ugotować makaron.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Pominąć. • Gildia. • Zagotować bulion. • Zagotować wodę.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyłącz i odłącz urządzenie przed czyszczeniem.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odczekać, aż płyta indukcyjna ostygnie, aby uniknąć oparzeń.
- Plamy czyść wilgotną ściereczką z detergentem rozpuszczonym w niewielkiej ilości wody. Następnie zwilżyć zimną wodą i dobrze osuszyć powierzchnię. Możesz użyć specjalnych środków czyszczących do płyt indukcyjnych / ceramicznych.
- Zawsze unikaj żrących lub ściernych detergentów i przyborów do czyszczenia, które mogą porysować powierzchnię.
- Nigdy nie używaj myjki parowej ani ciśnieniowej.
- Nie używaj żadnych przedmiotów, które mogą porysować szkło ceramiczne.
- Upewnij się, że naczynia, których będziesz używać, są czyste i suche. Upewnij się, że panel sterowania i naczynia kuchenne nie są pokryte kurzem. Przesuwne naczynia kuchenne z uszkodzonym lub wytartym dnem uszkodzą powierzchnię.
- Wycieki cukru, dżemu itp. należy natychmiast wyczyścić. Zapobiegnie to uszkodzeniu powierzchni.

Bруд	Czyszczenie	ważne szczegóły
<p>Regularne zabrudzenia na szybie (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu itp.).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz płytę indukcyjną od prądu. 2. Zastosuj środek do czyszczenia blatów, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące). 3. Optucz i osusz czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Odłącz płytę indukcyjną od prądu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Gdy płyta indukcyjna jest wyłączona, wskaźnik „gorąca powierzchnia” nie będzie wyświetlany, ale strefa gotowania może nadal być gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność. - Ściereczki ścierne, niektóre nylonowe ściereczki do szorowania i ostre/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy Twój środek czyszczący lub szorujący jest odpowiedni. - Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie indukcyjnej: szkło może się popłamać.
<p>Gorący cukier rozlewa się na szkle.</p>	<p>Usunąć natychmiast za pomocą plastra ryby, szpatułki lub skrobaka do golenia odpowiednich do płyt indukcyjnych, ale należy zachować ostrożność w pobliżu gorących powierzchni stref gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz płytę indukcyjną od prądu. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zeskrób wszelkie zabrudzenia lub rozlane płyny na chłodny obszar płyty indukcyjnej. 3. Wytrzyj brud lub rozlanie ręcznikiem kuchennym lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 w części „Zwykłe zabrudzenia szyby”. 	<ul style="list-style-type: none"> - Jak najszybciej usuwaj roztopione i słodkie plamy lub rozlane jedzenie. Pozostawienie ich do ostygnięcia na szkle może utrudnić ich usunięcie lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. - Ryzyko przecięcia — gdy ostona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka może być ostre jak brzytwa. Proszę używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

<p>Wycieki na ikony dotykowe.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz płytę indukcyjną od prądu. 2. Zaabsorbować wyciek. 3. Czyść ikony dotykowe czystą, wilgotną ściereczką lub gąbką. 4. Całkowicie osusz obszar ręcznikiem papierowym. 5. Odłącz płytę indukcyjną od prądu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Płyta indukcyjna może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. - Pamiętaj, aby wysuszyć ikony dotykowe przed ponownym włączeniem płyty indukcyjnej.
-----------------------------------	--	--

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązanie
<p>Płyta indukcyjna nie włącza się.</p>	<p>Nie ma prądu.</p>	<p>Upewnij się, że płyta jest podłączona do zasilania i że jest włączona. Sprawdź, czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu. Jeśli po sprawdzeniu problem nadal występuje, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.</p>
<p>Sterowanie dotykowe nie reaguje.</p>	<p>Przyciski są zablokowane.</p>	<p>Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w części „Korzystanie z płyty indukcyjnej/zamka”.</p>
<p>Korzystanie z dotykowych elementów sterujących jest trudne.</p>	<p>Ikony dotykowe mogą być lekko mokre lub być może naciskasz je opuszkami palców.</p>	<p>Upewnij się, że ikony dotykowe są suche i naciskasz je podstawą palca.</p>
<p>Szkoło jest porysowane.</p>	<p>Naczynia z ostrymi krawędziami. Używanie gąbek do szorowania lub nieodpowiednich i ściernych środków czyszczących.</p>	<p>Używaj naczyń o płaskim, gładkim dnie. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.</p>

<p>Niektóre patelnie wydają odgłosy klikania lub skrzypienia.</p>	<p>Jest to normalne i może wynikać z konstrukcji naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).</p>	
<p>Płyta indukcyjna emituje lekki szum, gdy jest używana na dużym ogniu.</p>	<p>Jest to normalne i spowodowane technologią indukcyjną, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć w miarę zmniejszania ustawienia mocy.</p>	
<p>Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.</p>	<p>Wentylator wbudowany w płytę indukcyjną zapobiega przegrzaniu elementów elektronicznych. Może kontynuować pracę nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.</p>	<p>Jest to normalne i nie stanowi powodu do niepokoju. Nie odłączać płyty od zasilania, gdy pracuje wentylator.</p>
<p>Naczynia nie nagrzewają się lub nie pojawiają się na panelu sterowania.</p>	<p>Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest ono niezgodne. Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest za małe w stosunku do strefy gotowania lub nie jest wyśrodkowane na strefie gotowania.</p>	<p>Używaj tylko naczyń kompatybilnych z płytą indukcyjną. Patrz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Ustaw naczynie na środku i upewnij się, że jego podstawa odpowiada rozmiarowi pola grzejnego.</p>
<p>Płyta indukcyjna lub pole grzejne nieoczekiwanie się wyłączyły, emitowany jest sygnał dźwiękowy i wyświetlany jest kod błędu (zwykle jedna lub dwie cyfry na wyświetlaczu timera naprzemiennie).</p>	<p>Usterka techniczna.</p>	<p>Zanotuj litery i cyfry błędu, odłącz płytę indukcyjną od prądu i skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.</p>

7. WIZUALIZACJA I INSPEKCJA AWARII

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

Problem	Możliwe przyczyny	Możliwe rozwiązanie
F3/F4	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
F9/FA	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E1/E2	Nienormalne napięcie zasilania.	Sprawdź, czy stan zasilania jest normalny i czy kuchenka indukcyjna włącza się normalnie.
E3	Temperatura czujnika cewki indukcyjnej jest zbyt wysoka.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E5	Temperatura czujnika IGBT jest zbyt wysoka.	Pozwól płytce ostygnąć i uruchom ją ponownie.

Skorzystaj z tych instrukcji, aby naprawić typowe usterki.

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

8. DANE TECHNICZNE

Produkt	03279		
Odniesienie	Bolero Squad I 3300		
rozmiar cięcia	560x490mm		
Całkowita moc	6600-7400 W		
płytę indukcyjną EChob *	192,9 Wh /kg		
	strefa gotowania 1	strefa gotowania 2	strefa gotowania 3
Wymiary	180 mm	160 mm	300 mm
minimalna wykrywalność	120 mm	100 mm	180 mm

moc znamionowa*	2000 W	1500 W	2500 W
Moc wzmacniacza *	2600 W	1800 W	3500 W

Produkt		03280		
Odniesienie		Bolero Squad I 3300 FullFlex		
rozmiar cięcia		560x490mm		
Całkowita moc		6600-7400 W		
płyte indukcyjną Echob *		191,8 Wh /kg		
	strefa gotowania 1	strefa gotowania 2	strefa gotowania 3	Strefa elastyczna
Wymiary	180 mm	180 mm	300 mm	-
minimalna wykrywalność	120 mm	120 mm	180 mm	160*270 lub 240mm
moc znamionowa*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Moc wzmacniacza *	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Produkt		03281			
Odniesienie		Bolero Squad I 4300 FullFlex			
rozmiar cięcia		560x490mm			
Całkowita moc		6600-7400 W			
płyte indukcyjną Echob *		193,0 Wh /kg			
	strefa gotowania 1	strefa gotowania 2	strefa gotowania 3	strefa gotowania 4	Strefa Flex
Wymiary	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-
minimalna wykrywalność	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160*270 lub 240mm

moc znamionowa*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Moc wzmacniacza *	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* Podana moc może się różnić w zależności od rozmiaru i materiału naczynia.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowany w Hiszpanii

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/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.

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

11. 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 (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. DÍLY A KOMPONENTY

Reference 03279_Bolero Squad 3300. Obr. 1

1. Varná zóna 1
2. Varná zóna 2
3. Varná zóna 3
4. Kontrolní panel
5. Dotyková ikona zapnutí/vypnutí
6. Dotyková ikona funkce booster
7. Dotkněte se ikony funkce Keep Warm
8. Dotkněte se ikony funkce Stop&Go
9. Dotyková ikona výběru varné zóny
10. Dotyková ikona časovače
11. Posuvník napájení/času
12. Dotyková ikona zámku

Reference 03280_Bolero Squad 3300 FullFlex. Obr.2

1. Varná zóna 1
2. Varná zóna 2
3. Varná zóna 3
4. Zóna Bridge
5. Kontrolní panel
6. Dotyková ikona funkce booster
7. Dotkněte se ikony funkce Keep Warm
8. Dotkněte se ikony funkce Stop&Go
9. Dotyková ikona funkce BBQ
10. Ikona funkce Bridge
11. Dotyková ikona výběru varné zóny
12. Dotyková ikona časovače
13. Posuvník napájení/času
14. Dotyková ikona zámku
15. Dotyková ikona zapnutí/vypnutí

Reference 03281_Bolero Squad 4300 FullFlex. Obr.3

1. Varná zóna 1
2. Varná zóna 2
3. Varná zóna 3
4. Varná zóna 4
5. Mostová zóna 1

6. Mostová zóna 2
7. Kontrolní panel
8. Dotkněte se ikony funkce Stop&Go
9. Dotyková ikona funkce BBQ
10. Dotkněte se ikony funkce Keep Warm
11. Dotyková ikona výběru varné zóny
12. Dotyková ikona časovače
13. Posuvník napájení/času
14. Dotyková ikona zámku
15. Ikona zapnutí/vypnutí
16. Dotyková ikona funkce booster
17. Ikona funkce Bridge

Poznámka:

Grafika v této příručce je schematická znázornění a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete původní obal zlikvidovat, nezapomeňte všechny položky řádně recyklovat.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Indukční varná deska Bolero Squad I 3300 / 3300 FullFlex / 4300
- FullFlex Tento návod k použití

Před prvním použitím

Indukční desku očistěte vlhkým hadříkem a povrch dobře osušte. Nepoužívejte čisticí prostředky, které mohou zbarvit povrch skla do modra.

3. INSTALACE

Umístění přílnavého těsnění

Těsnění dodávané s indukční varnou deskou zabraňuje prosakování kapaliny do nábytku. Těsnění musí být nainstalováno opatrně, jak je znázorněno na obrázku 4, aby to bylo možné:

1. Očistěte povrch okraje indukční varné desky, kam chcete umístit těsnění.
2. Nainstalujte těsnění podél vnějšího okraje indukční varné desky. Ujistěte se, že konec řezu dosáhne konce okraje talíře. Když spoj řežete, snažte se nechat pár milimetrů navíc. Chcete-li těsnění nasadit, zatlačte oba konce k sobě v jednom rohu a mezi oběma konci nenechávejte žádnou mezeru. Těsnění musí být nainstalováno, aby se zajistilo, že do indukční varné desky neprosákne žádná kapalina.

Zařízení

- Nainstalujte produkt k autorizovaným specialistům.
- Instalační technik musí dodržovat legislativu a předpisy platné v jeho zemi.
- Vzdálenost mezi indukční varnou deskou a okolními stěnami musí být minimálně 50 mm.
- Na obrázku 5 a v následující tabulce můžete vidět rozměry pro instalaci indukční varné desky.

Modelka	L Délka (mm)	W Šířka (mm)	h výška (mm)	D. Hloubka (mm)
03279	590	520	60	56
03280	590	520	60	56
03281	590	520	60	56

Modelka	do (mm)	B (mm)	X (mm)
03279	560	490	min 50
03280	560	490	min 50
03281	560	490	min 50

- Při instalaci indukční varné desky může být vzadu nebo na jedné ze stran stěna nebo vysoká skříňka. Na druhé straně by však neměl být žádný nábytek nebo spotřebiče, které jsou vyšší než varná plocha.
- Pracovní deska, kam instalujete indukční varnou desku, a předměty v její blízkosti musí být vyrobeny z tepelně odolných materiálů (100 °C). Spoje na okrajích stěny musí být tepelně odolné.
- Neinstalujte indukční varnou desku nad nevětranou troubu nebo myčku nádobí.
- Pod indukční varnou deskou musí být alespoň 30 mm volného prostoru, aby bylo zajištěno dobré větrání.
- Pracovní deska, na kterou instalujete indukční varnou desku, musí mít nosnost alespoň 20 kg.
- Pokud je pod indukční varnou deskou zásuvka, neskladujte v ní hořlavé předměty (např. spreje) nebo předměty, které neodolávají teple.
- Pracovní deska může bobtnat, protože může přijít do kontaktu s vlhkostí. Pro ochranu

oříznuté hrany naneste vrstvu speciálního laku nebo tmelu. Při nanášení lepicího těsnění dodávaného s indukční varnou deskou věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se případné netěsnosti nedostaly k nosnému nábytku. Těsnění zaručuje dobré utěsnění při aplikaci na pracovní desky s hladkým povrchem.

- Bezpečnostní vzdálenost mezi indukční varnou deskou a digestoří na ní umístěnou musí odpovídat doporučením výrobce digestoře. Pokud nejsou žádné pokyny, musí být dodržena minimální vzdálenost 760 mm. Obr.6

do (mm)	B (mm)	C(mm)	D.	A
760	min 50	min 20	Vstup vzduchu	5mm výstup vzduchu

- Připojovací kabel nesmí být po instalaci vystaven žádnému mechanickému namáhání.
- Upevněte indukční varnou desku na pult přišroubováním čtyř držáků na spodní straně indukční varné desky, jak je znázorněno na obrázku 7-8.

Legenda k obrázku 7:

- A. Šroub
- B. Střední
- C. Otvor pro šroub
- D. Vnitřní obal

Legenda k obrázku 8:

1. Skleněný talíř
2. Retenční držák
3. ST3 5*8 šroub
4. Spodní okraj
5. Pracovní deska

Elektrické přípojky

- K provádění elektrických přípojení použijte pouze kvalifikovaného elektrikáře, který je obeznámen s platnými předpisy a přísně je dodržuje.
- Ujistěte se, že živé části jsou po montáži dostatečně chráněny.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na označení spotřebiče a že zástrčka má uzemnění.
- Zapojte indukční varnou desku do uzemněné zásuvky nebo přes omnipolární vypínač s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Elektrický obvod musí být oddělen od sítě pomocí přizpůsobených zařízení, například: jističe, pojistky nebo stykače.
- Není-li spotřebič vybaven přístupnou zástrčkou, musí být v pevné instalaci začleněn prostředek pro odpojení v souladu s instalačními předpisy.

- Přívodní hadice musí být umístěna tak, aby se nedotýkala žádné z horkých částí indukční varné desky.
- Postupujte podle způsobu připojení znázorněného na obrázku 9.

Fáze: černé a hnědé dráty.

Neutrál: šedé a modré vodiče.

Ochrana uzemnění: žlutý/zelený vodič.

VAROVÁNÍ:

Pokud jsou šrouby spojovací krabice povolovány a zašroubovány často, může být po zašroubování ovlivněna jejich těsnost. Proto je vhodné šroubovat a vyšroubovávat co nejméně.

- Ujistěte se, že jsou kabely správně zaháknuté a napnuté.
- Společnost Cecotec není odpovědná za žádnou nehodu způsobenou nesprávným připojením nebo používáním spotřebiče, který nebyl připojen k uzemnění nebo který byl vybaven vadným uzemněním.

4. PROVOZ

kontrolní panel

- Ikony reagují na dotyk, takže není třeba vyvíjet tlak.
- Použijte základnu prstu, ne špičku. Obr.10
- Pokaždé, když indukční varná deska detekuje váš prst, uslyšíte pípnutí.
- Ujistěte se, že ikony jsou vždy čisté, suché a že je nezakrývá žádný předmět (např. nádobí nebo hadřík). Dokonce i tenký film vody může znesnadnit fungování dotykových ikon.

Funkční

1. Stiskněte dotykovou ikonu On/Off.

Po zapnutí uslyšíte akustický signál a na ovládacím panelu se zobrazí [-] nebo [- -], což znamená, že indukční varná deska vstoupila do pohotovostního režimu. Postupně se rozsvítí ikony na panelu.

2. Umístěte vhodné nádobí na varnou zónu, kterou chcete použít.

Ujistěte se, že dno nádoby a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

3. Když se dotknete dotykové ikony výběru varné zóny, indikátor bude blikat.
4. Úroveň výkonu upravte posunutím prstu po posuvníku Napájení/Čas.

TRŽÍDY:

- A. Pokud neupravíte výkon do 1 minuty, indukční varná deska se automaticky vypne.
- B. Výkon můžete během vaření kdykoli změnit.
- C. Posunutím prstu po posuvníku upravte úroveň výkonu od 0 do 9.

Pokud střídavě bliká displej a nastavení výkonu

To může znamenat, že:

- Nepoložili jste nádobu na správnou varnou zónu.
- Nádobí, které používáte, není kompatibilní s indukční varnou deskou.
- Nádoba je příliš malá nebo není správně vycentrovaná na varné zóně.

Pokud na varné zóně není vhodné nádobí, nebude se produkovat žádné teplo. Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud není umístěno žádné nádobí.

Jakmile je vaření hotové

1. Dotkněte se dotykové ikony Selection varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu posunutím jezdce doleva.

Ujistěte se, že se na ovládacím panelu zobrazuje [0] a poté [H] pro odpovídající varnou zónu.

3. Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony On/Off.
4. Buďte opatrní s horkými povrchy

Symbol [H] znamená, že příslušná varná zóna je stále horká. Symbol [H] zmizí, jakmile se povrch ochladí na bezpečnou teplotu.

Detekce nádobí

Systém detekce kuchyňského náčiní zaručuje bezpečnost výrobku. Indukční varná deska nefunguje v následujících případech:

- Pokud na varné zóně není žádné nádobí nebo pokud nádobí není vhodné pro indukci, není možné zvýšit výkon a na displeji se zobrazí [U]. Tento symbol zmizí, když je nádoba umístěna na varnou zónu připravenou na indukci.
- Pokud je nádoba odstraněna z varné zóny, provoz se zastaví a zobrazí se symbol [U]. Symbol [U] zmizí, když je nádoba umístěna zpět na varnou zónu. Vaření pokračuje s dříve zvoleným stupněm výkonu.

Po použití se ujistěte, že jsou varné zóny vypnuté. Nenechávejte symbol [U] aktivní po dlouhou dobu.

Funkce Booster

Funkce Booster umožňuje zvýšit výkon varné zóny na 5 minut a zkrátit tak dobu vaření.

Aktivace funkce Booster

1. Dotkněte se dotykové ikony výběru pro varnou zónu, jejíž výkon chcete zvýšit: příslušný indikátor bude blikat.
2. Klepnutím na ikonu Funkce Booster zvýšíte výkon zvolené varné zóny.

Na ovládacím panelu se zobrazí [P], což znamená, že příslušná varná zóna pracuje v režimu Booster.

3. Funkce Booster bude trvat 5 minut a poté se zóna vrátí na úroveň výkonu zvolenou před aktivací funkce Booster.

4. Pokud během těchto 5 minut chcete funkci Booster deaktivovat, stiskněte dotykovou ikonu výběru varné zóny, indikátor vedle příslušné ikony bude blikat. Poté klepněte na ikonu funkce Booster nebo na posuvník. Varná zóna se vrátí na úroveň výkonu zvolenou před aktivací funkce Booster nebo na úroveň výkonu, kterou si zvolíte.

Návod k použití

Varné zóny jsou seskupeny do dvou skupin. Pokud je funkce Booster aktivována pro jednu varnou zónu ve skupině, musíte se nejprve ujistit, že druhá varná zóna ve stejné skupině pracuje na úrovni výkonu 5 nebo nižší, aby nedošlo k přetížení varné desky.

Na obrázku 11 můžete vidět, jak jsou seskupeny varné zóny referenčních 03279_Bolero Squad I 3300 a 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex.

Na obrázku 12 můžete vidět, jak jsou seskupeny varné zóny referenčního modelu 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex.

Zóna Bridge pro modely 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex a 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

- Funkci Bridge lze použít jako samostatnou varnou zónu nebo jako dvě různé zóny v závislosti na aktuálních potřebách.
- Bridge Zone se skládá ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Pokud je Bridge Zone používána jako samostatné varné zóny, lze nádobu přesouvat z jedné varné zóny na druhou při zachování stejné úrovně výkonu jako zóna, kde byla nádoba původně umístěna, a zóna, která není zakryta nádobou na vaření, se nedostane. horký.

Důležité:

Pokud používáte zónu Bridge jako jednu varnou zónu, ujistěte se, že je nádoba vystředěná. V případě velkých, oválných, obdélníkových a podlouhlých hrnců se ujistěte, že umístíte nádobí tak, aby zakrývalo obě [+], jak je znázorněno na obrázku 13 (příklady dobrého a špatného umístění nádobí).

Použití Bridge Zone jako jedna velká varná zóna:

1. Chcete-li použít zónu Bridge jako jednu velkou varnou zónu, dotkněte se příslušné ikony funkce Bridge.
2. Výkon se nastavuje jako u každé jiné varné zóny.

Zóna Bridge jako 2 samostatné varné zóny:

Chcete-li použít zónu Bridge jako dvě samostatné varné zóny s různým nastavením výkonu, stiskněte znovu ikonu funkce Bridge: varné zóny se vrátí do předchozího nastavení.

Zóna Bridge

1. Vyberte jednu z Bridge Zones a upravte úroveň výkonu. Poté klepněte na dotykovou ikonu

ČEŠTINA

funkce Bridge. Nastavení výkonu se bude vztahovat na obě varné zóny Bridge Zone i na jakékoli změny nastavení. Obr.14

2. Chcete-li deaktivovat funkci Bridge, vyberte jednu z varných zón Bridge Zone, poté se dotkněte dotykové ikony funkce Bridge a ta se deaktivuje a úroveň výkonu varné zóny (zón) se vrátí na [0]. Obr.15

Funkce BBQ pro modely 03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex a 03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex

Funkci BBQ lze použít v Bridge Zone a umožňuje udržovat povrchovou teplotu nádobí na ideální úrovni pro grilování.

1. Dotkněte se dotykové ikony pro výběr požadované varné zóny: ikona a příslušný indikátor budou blikat. Poté aktivujte dotykovou ikonu funkce BBQ. Na ovládacím panelu se zobrazí [b] a [q].
2. Chcete-li funkci BBQ deaktivovat, nejprve vyberte varnou zónu a poté ji deaktivujete klepnutím na dotykovou ikonu Funkce BBQ. Úroveň výkonu varné zóny se vrátí na 0.

Funkce udržování teploty

Funkce Keep Warm je užitečná pro udržení teploty jídla.

1. Dotkněte se dotykové ikony výběru varné zóny, ve které chcete použít funkci Keep Warm, příslušný indikátor bude blikat.
2. Dotkněte se ikony Keep Warm, indikátor varné zóny zobrazí [A].
3. Pokud si přejete deaktivovat funkci udržování teploty, dotkněte se dotykové ikony Výběr varné zóny a poté dotykové ikony funkce udržování teploty. Úroveň výkonu varné zóny se vrátí na 0.

Funkce Stop&Go (pauza)

Funkci Stop&Go (pauza) lze aktivovat kdykoli během vaření. Umožňuje pozastavit indukční varnou desku a poté obnovit vaření.

1. Ujistěte se, že je varná zóna aktivována.
2. Stiskněte ikonu funkce Stop&Go, příslušný indikátor varné zóny zobrazí [II] a všechny varné zóny se vypnou. Dotykové ikony funkce Stop&Go, dotyková ikona Zapnout/Vypnout a dotyková ikona Zamknout budou nadále fungovat.
3. Chcete-li obnovit vaření, stiskněte dotykovou ikonu funkce Stop&Go, varná zóna se vrátí na dříve zvolené nastavení výkonu.

Ikonový zámek (Kid Lock)

- Ikony lze zamknout, aby se zabránilo např. Děti například nechtěně zapnou varné zóny.
- Stisknutím dotykové ikony Zámek se uzamknou všechny ikony kromě dotykové ikony Zapnutí/Vypnutí.

Talířový zámek

Dotkněte se dotykové ikony zámku. Indikátor časovače zobrazí [Lo].

Odblokování desky

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Chcete-li disk odemknout, stiskněte a podržte ikonu odemknutí po dobu 3 sekund.
3. Obnovte používání talíře.

Když je indukční varná deska uzamčena, všechny dotykové ikony jsou deaktivovány kromě dotykové ikony Zapnuto/Vypnuto pro možné nouzové vypnutí. Pokud tomu tak je, ikony budou muset být po opětovném zapnutí desky odemčeny.

Pomocí časovače

Časovač můžete použít dvěma způsoby:

- Můžete ji použít jako minutovou ručičku. V tomto případě se žádná varná zóna po skončení časovače nevypne.
- Časovač v minutovém režimu lze naprogramovat tak, aby vypnul varnou zónu po uplynutí nastaveného času.
- Časovač lze nastavit až na 99 minut.

Použití časovače jako minutové ručky

Pokud nezvolíte žádnou varnou zónu:

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Stiskněte dotykovou ikonu časovače, indikátor časovače začne blikat a na ovládacím panelu se zobrazí blikající [00].
3. Nastavte čas posunutím prstu po posuvníku.
4. Znovu se dotkněte dotykové ikony časovače, [0] bude blikat.
5. Nastavte čas posunutím posuvníku. Nyní budete moci nastavit až 65 minut.
6. Po uplynutí zvolené doby zazní na 30 sekund akustický signál a na indikátoru se zobrazí [--].

Nastavení časovače pro vypnutí varné zóny

Chcete-li naprogramovat vypnutí varné zóny:

1. Dotkněte se dotykové ikony Vybrat varnou zónu, pro kterou chcete naprogramovat časovač (například varná zóna 2).
2. Stiskněte dotykovou ikonu časovače, indikátor časovače začne blikat a na ovládacím panelu se zobrazí blikající [00].
3. Nastavte čas posunutím prstu po posuvníku.
4. se dotkněte dotykové ikony časovače, [0] bude blikat.
5. Nastavte čas posunutím posuvníku. Nyní budete moci nastavit až 65 minut.
6. Po několika sekundách se čas potvrdí a začne odpočítávání.

POZNÁMKA: Červená tečka vedle indikátoru výkonu se rozsvítí, což označuje vybranou varnou zónu.

7. Když odpočítávání skončí, příslušná varná zóna se automaticky vypne a na ovládacím panelu se zobrazí [H].

Ostatní varné zóny budou nadále fungovat, pokud jste je předtím zapnuli.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

- Pokud tuto funkci použijete pro více než jednu varnou zónu, na displeji časovače se zobrazí nejkratší čas (např. zóna 1 s nastaveným časem 3 minuty, zóna 2 s nastaveným časem 6 minut, indikátor časovače zobrazí [3]).

POZNÁMKA: Blikající červená tečka vedle indikátoru úrovně výkonu znamená, že indikátor časovače ukazuje čas varné zóny.

- Pokud chcete zkontrolovat naprogramovaný čas jiné varné zóny, dotkněte se jednou dotykové ikony výběru odpovídající varné zóny. Indikátor časovače zobrazí čas nastavení.
- Když odpočítávání skončí, příslušná varná zóna se automaticky vypne a na ovládacím panelu se zobrazí [H].

Ochrana proti přehřátí

Tato indukční varná deska obsahuje teplotní čidlo pro vnitřní kontrolu teploty. Indukční varná deska se automaticky vypne, pokud senzor zaznamená nadměrnou teplotu.

Detekce malých objektů

Pokud na indukční varnou desku položíte nevhodné nebo nemagnetické nádoby (například vyrobené z hliníku) nebo jiný malý předmět (například nůž, vidličku, klíč), indukční varná deska se automaticky přepne do pohotovostního režimu. režimu za 1 minutu. Ventilátor poběží na indukční desce ještě 1 minutu.

Ochrana proti automatickému vypnutí

Indukční varná deska obsahuje ochrannou funkci automatického vypnutí. Indukční varná deska se automaticky vypne, pokud ji někdy zapomenete vypnout. Výchozí provozní doby pro různé úrovně výkonu jsou uvedeny v následující tabulce:

výkonová úroveň	1	2	3	4	5	6	7	8	9	NA	II
Výchozí doba provozu (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

Když nádobu vyjmete, indukční varná deska se okamžitě přestane ohřívat a indukční varná deska se po 2 minutách automaticky vypne.

Tipy

Kvalita nádobí

- Vhodné materiály: ocel, smaltovaná ocel, litina, feromagnetická nerezová ocel, hliník s feromagnetickým dnem.
- Nevhodné materiály: hliník a nerez bez feromagnetického pozadí, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Výrobce nádobí udává, zda je výrobek kompatibilní s indukcí. Chcete-li zkontrolovat, zda jsou kompatibilní:

- Nalijte do nádoby trochu vody a položte ji na jednu z varných zón s horkým výkonem [9]. Voda by se měla během několika sekund vařit.
- Magnet by se měl přilepit na dno nádoby.

Některé nádobí může při umístění na varnou zónu vydávat hluk. Tento hluk je normální, neznamená to, že došlo k poruše spotřebiče a nemá vliv na vaření.

Velikost nádobí

- Varné zóny jsou přizpůsobeny velikosti nádobí. Průměr dna nádoby by však měl co nejvíce odpovídat průměru varné zóny.
- Chcete-li z vaší indukční varné desky vytěžit maximum, umístěte nádobu do středu varné zóny.

03279_Bolero Squad I 3300	
Varná zóna (mm)	Minimum (mm)
1 (180)	120
2 (160)	100
3 (300)	180

03280_Bolero Squad I 3300 FullFlex	
Varná zóna (mm)	Minimum (mm)
1 a 2 (180)	120
3 (300)	180
Zóna Bridge	160 mm* 270 mm nebo 240 mm

03281_Bolero Squad I 4300 FullFlex	
Varná zóna (mm)	Minimum (mm)
1, 2, 3 a 4 (180)	120
Zóna Bridge	160 mm* 270 mm nebo 240 mm

Pokyny pro vaření

Při smažení buďte opatrní, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zvláště pokud používáte funkci Booster. Při extrémně vysokých teplotách se může olej a mazivo samovolně vznítit, což představuje vážné nebezpečí požáru.

- Když se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii díky udržení tepla.
- Snižte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili dobu vaření.
- Začněte vařit na vysokém stupni a snižujte jej, jak se jídlo ohřívá.

Nastavení teploty

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

Nastavení teploty	Použití
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • Lehce ohřejte malé množství jídla. • Rozpusťte čokoládu, máslo a potraviny, které se rychle připalují. • Vařte na mírném ohni. • Zahřívajte postupně.
3. 4	<ul style="list-style-type: none"> • Znovu zahřejte. • Vařte rychle. • Vařit rýži.
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • Palačinky.
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • Přeskočit. • Uvařte těstoviny.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Přeskočit. • Zlato. • Vařte vývar. • Vařte vodu.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte a odpojte ze zásuvky.
- Před čištěním nechte indukční varnou desku vychladnout, abyste se nepopálili.
- Skvrny čistíte vlhkým hadříkem se saponátem zředěným v trošce vody. Poté navlhčete studenou vodou a povrch dobře osušte. Můžete použít speciální čisticí prostředky pro indukční / sklokeramické varné desky.
- Vždy se vyvarujte používání korozivních nebo abrazivních čisticích prostředků a čisticích náčiní, které by mohlo poškrábat povrch.
- Nikdy nepoužívejte parní nebo tlakový čistič.
- Nepoužívejte žádné předměty, které by mohly poškrábat keramické sklo.
- Ujistěte se, že nádobí, které budete používat, je čisté a suché. Ujistěte se, že ovládací panel a nádobí nejsou pokryty prachem. Posuvné nádobí s poškozeným nebo opotřebovaným dnem poškodí povrch.
- Rozlitý cukr, marmeláda atd. je nutné okamžitě vyčistit. Tím zabráníte poškození povrchu.

Špína	Čištění	důležité detaily
Pravidelné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte indukční varnou desku od proudu. 2. Naneste čistič na pracovní desku, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké). 3. Opláchněte a osušte čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Odpojte indukční varnou desku od proudu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Když je indukční varná deska vypnutá, nezobrazí se žádná indikace „horký povrch“, ale varná zóna může být stále horká. Buďte zvláště opatrní. - Abrazivní hadříky, některé nylonové drátěnky a drsné/ abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtete štítek, abyste zjistili, zda je váš čistič nebo čistič vhodný. - Nikdy nenechávejte zbytky čisticího prostředku na indukční varné desce: sklo může ušpinit.

<p>Horký cukr se rozlije na sklenici.</p>	<p>Okamžitě je odstraňte špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varných zón:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte indukční varnou desku od proudu. 2. Držte škrabku nebo náčiní pod úhlem 30° a seškrábněte veškeré nečistoty nebo rozlité tekutiny na chladnou oblast indukční varné desky. 3. Případné nečistoty nebo rozlité setřete kuchyňskou utěrkou nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 v části "Obvyklé znečištění skla". 	<ul style="list-style-type: none"> - Rozpuštěné a sladké skvrny nebo rozlité potraviny co nejdříve odstraňte. Jejich vychladnutí na skle může ztížit jejich odstranění nebo dokonce trvale poškodit povrch skla. - Nebezpečí pořezání – Když je bezpečnostní kryt stažen, čepel škrabky může být ostrá jako břitva. Používejte jej prosím s maximální opatrností a vždy jej uchovávejte bezpečně a mimo dosah dětí.
<p>Rozlije se na dotykové ikony.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte indukční varnou desku od proudu. 2. Absorbujte únik. 3. Očistěte dotykové ikony čistým vlhkým hadříkem nebo houbou. 4. Oblast úplně osušte papírovou utěrkou. 5. Odpojte indukční varnou desku od proudu. 	<ul style="list-style-type: none"> - Indukční varná deska může zapípat a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. - Před opětovným zapnutím indukční varné desky nezapomeňte vysušit dotykové ikony.

6. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
Indukční varná deska se nezapne.	Není tam elektřina.	Ujistěte se, že je indukční varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud problém přetrvává i po kontrole, kontaktujte servisní středisko Cecotec.
Dotykové ovládání nereaguje.	Tlačítka jsou uzamčena.	Odemkněte tlačítka. Pokyny naleznete v části „Provoz/odemknutí“.
Je obtížné používat dotykové ovládání.	Dotykové ikony mohou být mírně vlhké nebo je můžete stisknout špičkou prstu.	Ujistěte se, že jsou dotykové ikony suché a že je stisknete spodní částí prstu.
Sklo je poškrábané.	Nádobí s drsnými hranami. Používání drátěnek nebo nevhodných a abrazivních čisticích prostředků.	Používejte nádobí s plochým, hladkým dnem. Viz část „Kvalita kuchyňského náčiní“. Viz část "Čištění a údržba".
Některé pánve vydávají cvakání nebo vrzání.	To je normální a může to být způsobeno konstrukcí nádobí (různě vibrující vrstvy různých kovů).	
Indukční varná deska při použití na vysokou teplotu vydává mírné hučení.	To je normální a kvůli indukční technologii, ale hluk by se měl snížit nebo úplně zmizet, když se sníží nastavení výkonu.	

Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Ventilátor zabudovaný do indukční varné desky pomáhá předcházet přehřívání elektronických součástek. Může pokračovat v práci i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a není to důvod k obavám. Neodpojujte indukční varnou desku od napájení, pokud běží ventilátor.
Nádobí se neohřívá ani se nezobrazuje na ovládacím panelu.	Indukční varná deska nemůže detekovat nádobu, protože nádoba není kompatibilní. Indukční varná deska nerozpozná nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo není vystředěná na varné zóně.	Používejte pouze nádobí kompatibilní s indukční varnou deskou. Viz část „Kvalita kuchyňského náčiní“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně sama vypnula, zapípá a zobrazí se chybový kód (obvykle se střídá jedna nebo dvě číslice na displeji časovače).	Technická porucha.	Zapište si písmena a čísla chyby, odpojte indukční varnou desku od proudu a kontaktujte servisní středisko Cecotec.

7. VIZUALIZACE A KONTROLA PORUCH

Pokud dojde k abnormalitě, indukční vařič automaticky přejde do stavu ochrany a zobrazí odpovídající chybové kódy:

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
F3/F4	Porucha snímače teploty indukční cívky.	Spojte se s technickou asistenční službou Cecotec.
F9/FA	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT.	Spojte se s technickou asistenční službou Cecotec.

E1/E2	Abnormální napájecí napětí.	Zkontrolujte, zda je stav napájení normální a zda se indukční vařič normálně zapíná.
E3	Teplota snímače indukční cívky je příliš vysoká.	Spojte se s technickou asistenční službou Cecotec.
E5	Teplota snímače IGBT je příliš vysoká.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a restartujte ji.

Tyto pokyny použijte k opravě běžných závad.

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

8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt	03279		
Odkaz	Bolero Squad I 3300		
velikost řezu	Rozměr 560 x 490 mm		
Celkový výkon	6600 – 7400 W		
Spotřeba energie indukční varné desky EChob*	192,9 Wh/kg		
	varná zóna 1	varná zóna 2	varná zóna 3
Rozměry	180 mm	160 mm	300 mm
Minimální detekce	120 mm	100 mm	180 mm
Jmenovitý výkon*	2000 W	1500 W	2500 W
Booster Power*	2600 W	1800 W	3500 W

Produkt	03280		
Odkaz	Bolero Squad I 3300 FullFlex		
Velikost řezu	Rozměr 560 x 490 mm		
Celkový výkon	6600 – 7400 W		

Spotřeba energie indukční varné desky EChob*	191,8 Wh/kg			
	varná zóna 1	varná zóna 2	varná zóna 3	Zóna Bridge
Rozměry	180 mm	180 mm	300 mm	-
Minimální detekce	120 mm	120 mm	180 mm	160*270 nebo 240 mm
Jmenovitý výkon*	2000 W	1500 W	2500 W	2800 W
Booster Power*	2600 W	2000 W	3500 W	3500 W

Produkt	03281				
Odkaz	Bolero Squad I 4300 FullFlex				
Velikost řezu	Rozměr 560 x 490 mm				
Celkový výkon	6600 – 7400 W				
Spotřeba energie indukční varné desky EChob*	193,0 Wh/kg				
	varná zóna 1	varná zóna 2	varná zóna 3	varná zóna 4	Zóna Bridge
Rozměry	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm	-
Minimální detekce	120 mm	120 mm	120 mm	120 mm	160*270 nebo 240 mm
Jmenovitý výkon*	2000 W	1500 W	2000 W	1500 W	2800 W
Booster Power*	2600 W	2000 W	2600 W	2000 W	3500 W

* Uvedený výkon se může lišit v závislosti na velikosti a materiálu pánve.

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

9. 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.

10. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

11. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

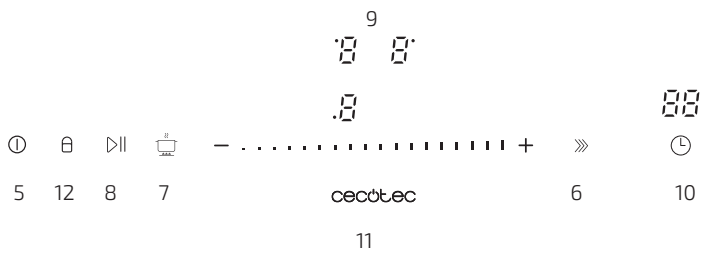
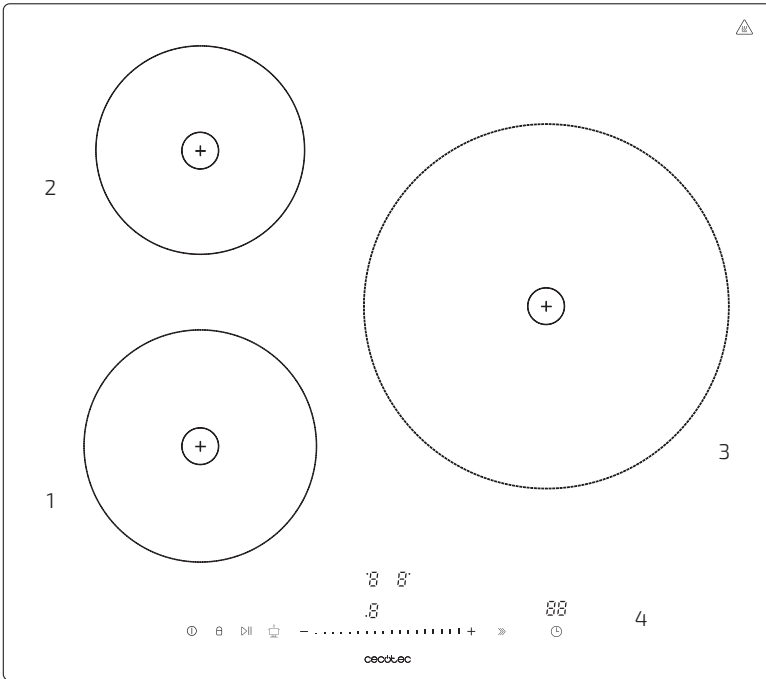


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

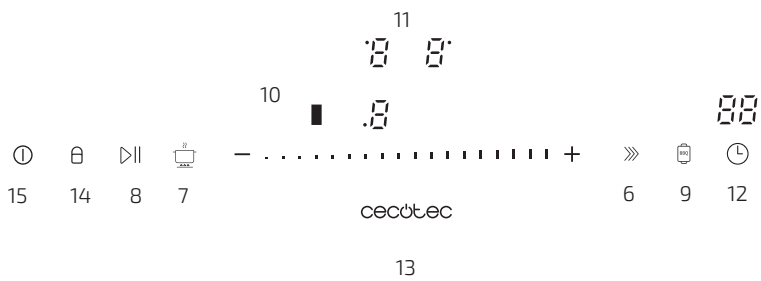
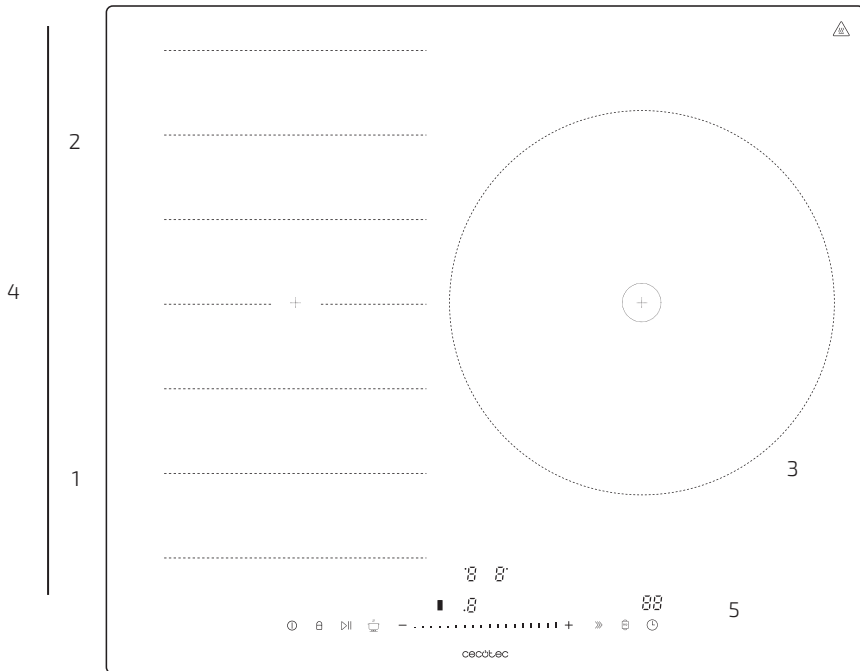
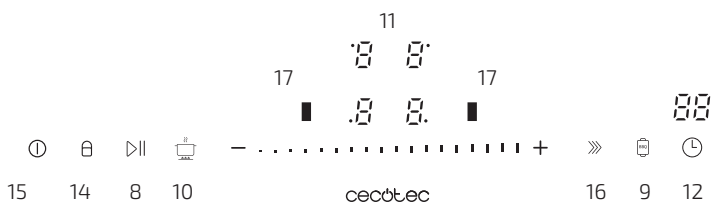
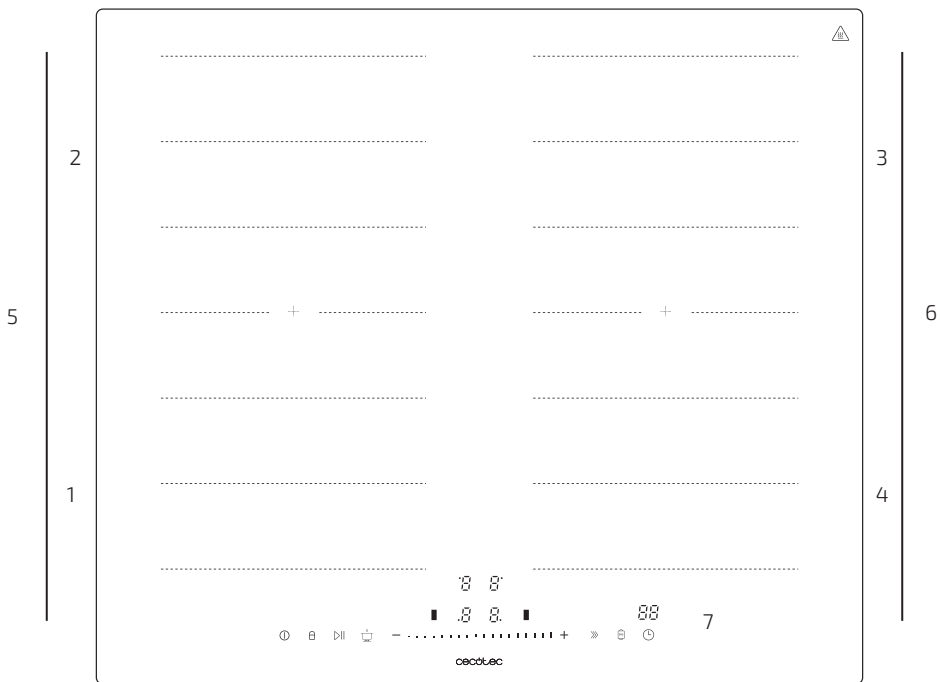


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2



13

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

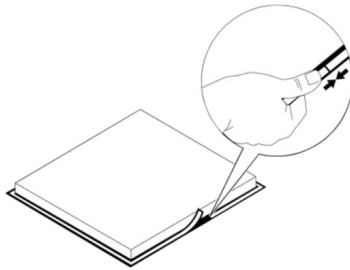


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

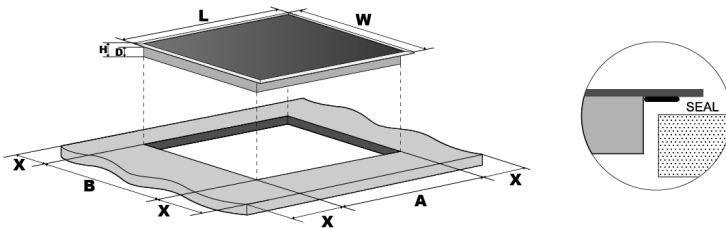


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

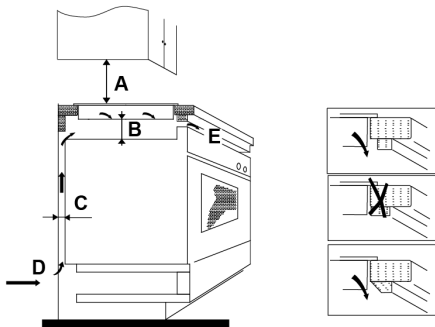


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

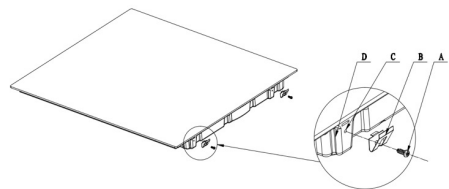


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

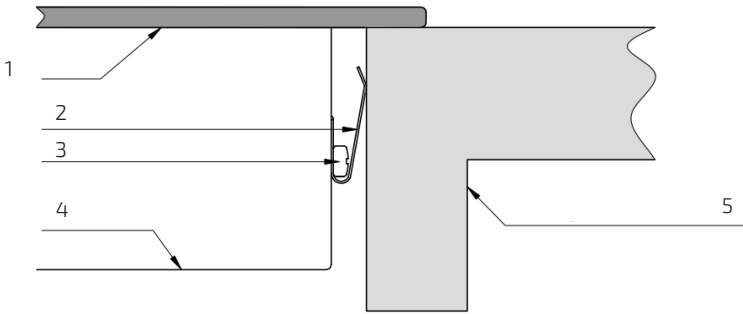


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8

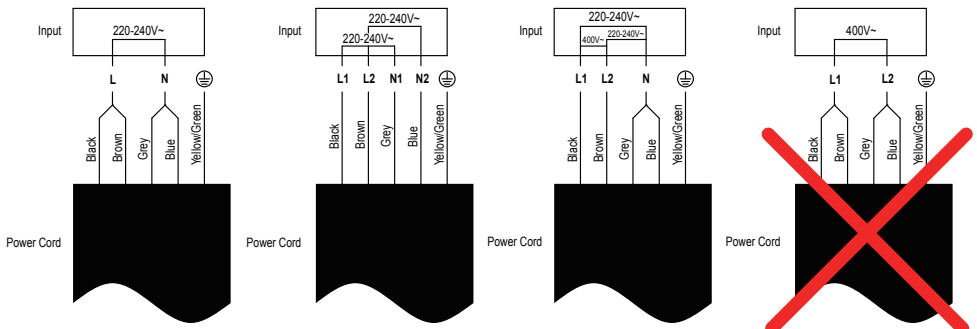


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 9

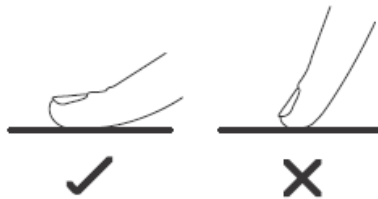


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 10

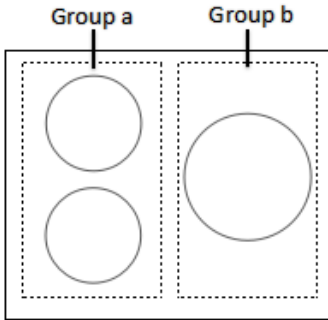


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 11

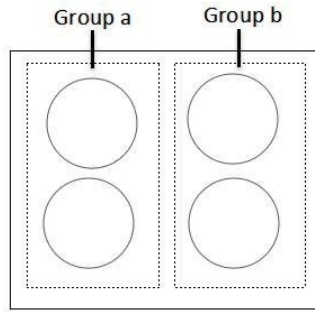


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 12

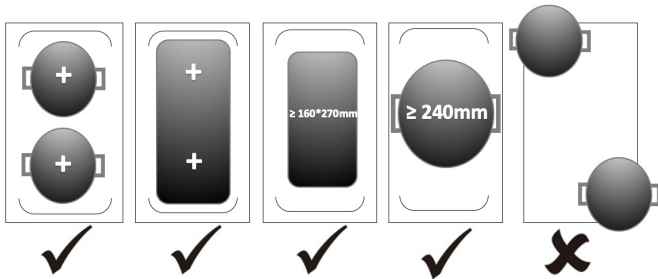


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 13

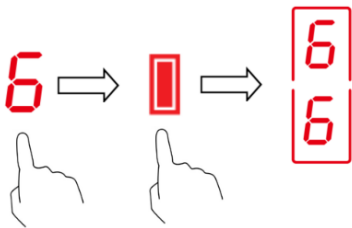


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 14

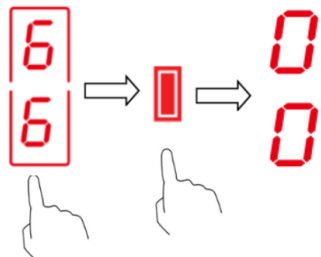


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 15

www.cecotec.es

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

EA01230307