

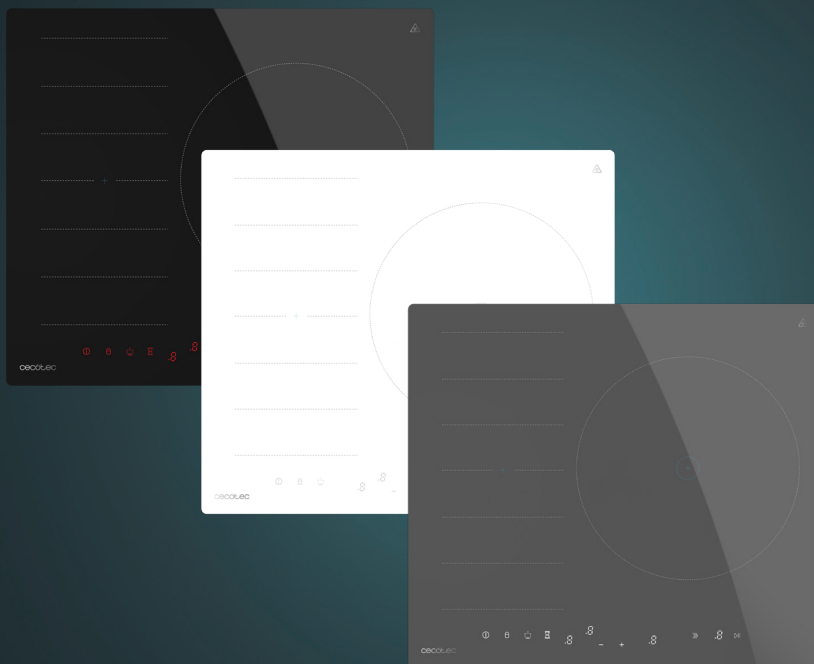
cecotec

BOLERO SQUAD I 3600 FULLFLEX

BOLERO SQUAD I 3600 FULLFLEX WHITE

BOLERO SQUAD I 3600 FULLFLEX GREY

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
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης



Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	21
Instruções de segurança	25
Veiligheidsvoorschriften	29
Instrukcja bezpieczeństwa	33
Bezpečnostní pokyny	37
Güvenlik talimatları	41
Οδηγίες ασφαλείας	45

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	50
2. Antes de usar	50
3. Instalación	51
4. Funcionamiento de la placa	52
5. Limpieza y mantenimiento	56
6. Resolución de problemas	58
7. Especificaciones técnicas	59
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	60
9. Garantía y SAT	60
10. Copyright	61

INDEX

1. Parts and components	62
2. Before use	62
3. Installation	63
4. Hob operation	64
5. Cleaning and maintenance	68
6. Troubleshooting	69
7. Technical specifications	70
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	71
9. Technical support and warranty	72
10. Copyright	72

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	73
2. Avant utilisation	73
3. Installation	74
4. Fonctionnement de la plaque	75
5. Nettoyage et entretien	79
6. Résolution de problèmes	81

7. Spécifications techniques	82
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	83
9. Garantie et SAV	83
10. Copyright	84

INHALT

1. Teile und Komponenten	85
2. Vor dem Gebrauch	85
3. Montage	86
4. Betrieb des Kochfeldes	87
5. Reinigung und Wartung	91
6. Problembehebung	93
7. Technische Spezifikationen	94
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	96
9. Garantie und Kundendienst	96
10. Copyright	96

INDICE

1. Parti e componenti	97
2. Prima dell'uso	97
3. Installazione	98
4. Funzionamento del piano cottura	99
5. Pulizia e manutenzione	103
6. Risoluzione dei problemi	105
7. Specifiche tecniche	106
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	107
9. Garanzia e supporto tecnico	107
10. Copyright	107

ÍNDICE

1. Peças e componentes	108
2. Antes de usar	108
3. Instalação	109
4. Funcionamento da placa	110
5. Limpeza e manutenção	114
6. Resolução de problemas	116
7. Especificações técnicas	117
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	118
9. Garantia e SAT	119
10. Copyright	119



INHOUD

1. Onderdelen en componenten	120
2. Vóór u het apparaat gebruikt	120
3. Installatie	121
4. Werking van de kookplaat	122
5. Schoonmaak en onderhoud	126
6. Probleemoplossing	128
7. Technische specificaties	129
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	130
9. Garantie en technische ondersteuning	131
10. Copyright	131

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	132
2. Przed użyciem	132
3. Instalacja	133
4. Funkcjonowanie płyty	134
5. Czyszczenie i konserwacja	138
6. Rozwiązywanie problemów	140
7. Dane techniczne	140
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	142
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	142
10. Prawa autorskie	143

OBSAH

1. Díly a součásti	144
2. Před používáním	144
3. Instalace	145
4. Provoz varní desky	146
5. Čištění a údržba	150
6. Řešení problémů	152
7. Technické specifikace	152
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	154
9. Záruka a technický servis	154
10. Copyright	154

İÇİNDEKILER

1. Parçalar ve bileşenler	155
2. Kullanmadan önce	155
3. Kurulum	156
4. Ocak kullanımı	157
5. Temizlik ve bakım	161

6. Sorun Giderme	162
7. Teknik bilgiler	163
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	164
9. Garanti ve Teknik servis	165
10. Telif Hakları	165

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	166
2. Πριν από τη χρήση	166
3. Εγκατάσταση	167
4. Λειτουργία της εστίας	168
5. Καθαρισμός και συντήρηση	172
6. Επίλυση προβλημάτων	174
7. Τεχνικές προδιαγραφές	175
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	176
9. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	177
10. Copyright	177



NOTA

EU01_100143 Bolero Squad I 3600 FullFlex
EU01_104163 Bolero Squad I 3600 FullFlex White
EU01_100833 Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

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

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

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

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

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

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

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.



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, desconectar el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
- Durante el uso el aparato se pone caliente. Conviene evitar tocar los elementos calefactores situados en el interior.
- **ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Conviene tener en cuenta evitar 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.
- Objetos metálicos tales como, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera ya que estos pueden ponerse calientes.
- Después del uso, parar el funcionamiento de la encimera mediante su dispositivo de control y no con el detector de recipientes.
- Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un



temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.

- **ADVERTENCIA:** cocinar sin vigilancia sobre una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y puede tener como resultado un fuego. NUNCA intentar extinguir un fuego con agua, se debe desconectar el aparato y entonces cubrir las llamas, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.
- **PRECAUCIÓN:** el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocina debe ser vigilado continuamente.
- **ADVERTENCIA:** peligro de fuego: no colocar objetos sobre las superficies de cocinado.
- **ADVERTENCIA:** usar solo las protecciones de encimera diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de encimera incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobre calentamiento.
- 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 del cristal con los utensilios de cocina.
- Asegúrese de que el aparato esté 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 del 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 influenciar 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 A LA PLACA DE INDUCCIÓN Y/O SU ENTORNO.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- 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. Be careful with 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 the hob by means of its control device and not by means of the container detector after use.



- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof lid or blanket.
- **CAUTION:** always supervise the cooking process. Continuously monitor the cooking during operation.
- **WARNING:** fire hazard. Do not place objects on the cooking surfaces.
- **WARNING:** only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not modify the appliance in any way.
- The induction hob cannot be used as a support or work surface.
- The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.



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



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

- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that cookware is well centred on the cooking zone. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking area as possible.
- 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 areas.
- NEVER try to put out the fire with water. Turn off the appliance and smother the flame with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- USING POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. CECOTEC IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE INDUCTION HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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



- 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 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.
- 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 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. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente verwendet werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Kochgeschirr-Detektor aus.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu



löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flammen zu, z. B. mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöschteppich.

- ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- WARNUNG: Brandgefahr: keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- 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 gemäß 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 Kochzone (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr 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. 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. Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature. 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 tramite l'apposito dispositivo di controllo e non il rilevatore di contenitori.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **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 telo antincendio.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere sorvegliato. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- **AVVERTENZA:** rischio d'incendio. Non collocare oggetti sulla superficie del piano cottura.
- **AVVERTENZA:** utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.



- Non modificare l'apparecchio in nessun modo.
- Il piano cottura a induzione non può essere utilizzato come superficie d'appoggio.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra secondo le norme locali.
- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Fare attenzione alla cottura di cibi molto grassi od oleosi per evitare incendi.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi il vetro o utensili di cottura (pentole, padelle, ecc.) caldi.
- Mantenere oggetti magnetici come carte di credito, calcolatrici, ecc. lontani dall'apparecchio collegato.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- 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. Possono provocare rotture



o altre alterazioni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico: spegnere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).

- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- 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 delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Il campo magnetico dell'apparecchio può alterare il funzionamento di pacemaker. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al negozio d'acquisto o consultare un medico. Questi dispositivi devono essere conformi alla Direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'UE del 20 giugno 1990 e alle direttive EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o sintetici per evitare che si sciolgano a causa del calore residuo delle zone di cottura.
- Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, p. es., con un coperchio o una coperta antincendio.



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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- A instalação e ligação do aparelho tem de ser efetuada por pessoal qualificado. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- 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 podem aquecer durante a 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 supervisão numa bancada gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: utilize apenas os protetores de placas concebidos pelo fabricante do aparelho ou os indicados como adequados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou protetores de placas incorporados no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.



- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de modo algum.
- A placa de indução não pode ser utilizada como superfície de suporte ou de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Desligue as zonas de cozedura após o uso.
- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.
- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho ligado.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Os utensílios de cozinha com fundos desgastados 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 tem ventilação suficiente 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 SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS À PLACA DE INDUÇÃO E/OU AO SEU REDOR.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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 geoliede 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 ondertoezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

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



- Sla niet met keukengerei op de randen van de kookplaat.
- Zorg voor voldoende ventilatie van het apparaat volgens deze instructies.
- Plaats of laat geen leeg keukengerei op de inductiekookplaat staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het glas keramische paneel veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).
- Plaats nooit hete 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 kookgerei 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.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę 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 w instalacji lub podłączeniu.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.



- OSTRZEŻENIE: urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie należy czyścić urządzenia parą.
- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisków sterujących, a nie za pomocą czujnika obecności naczynia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru płycie zabrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- OSTRZEŻENIE: niebezpieczeństwo pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: należy stosować wyłącznie osłony płyty zaprojektowanej przez producenta urządzenia lub wskazanej jako odpowiednia przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłony płyty stanowiącej część urządzenia. Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.
- Nienależy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.



- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyta indukcyjna nie może być używana jako podpora lub powierzchnia robocza.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z lokalnymi normami.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarkach lub suszarkach, aby zapobiec uszkodzeniu poprzez parę wodną.
- Wyłącz strefy gotowania po zakończeniu gotowania.
- Nadzoruj gotowanie bardzo tłustych potraw lub potraw z dużą ilością oleju, aby uniknąć pożarów.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie dotykają szkła ani gorących przyborów kuchennych.
- Przedmiotów magnetycznych (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp.) nie należy umieszczać w pobliżu podłączonego urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.
- Garnki ze zużyтым lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.



- Piasek lub inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Zapobiegaj spadaniu przedmiotów o dowolnym rozmiarze na panel vitroceramiczny.
- Nie uderzaj przyborami kuchennymi o krawędzie płyty.
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się w odpowiednio wentylowanym miejscu zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie stawiaj ani nie pozostawiaj pustych naczyń na płycie.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzania. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenia panelu vitroceramicznego z powodu chłodzenia: należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z pola grzejnego (należy uważać, aby się nie poparzyć).
- Nigdy nie umieszczaj gorących pojemników na panelu sterowania.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia właściwej wentylacji.
- Nigdy nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą indukcyjną. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.
- Środki ostrożności w przypadku awarii: jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
- Urządzenie może być naprawiane tylko przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że naczynia są ustawione centralnie na polu grzejnym. Dno naczyń powinno zakrywać jak największą część strefy gotowania.
- Pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie



rozsuszników serca. Aby uzyskać więcej informacji, udaj się do sklepu, w którym został zakupiony produkt lub skonsultuj się z lekarzem. Urządzenia te muszą być zgodne z dyrektywą 90/385/EWG Rady UE z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normami EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

- Nie używaj aluminiowych pojemników lub wykonanych z tworzywa sztucznego, aby nie stopiły się pod wpływem ciepła resztkowego stref gotowania.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i przykryj płomień, na przykład, pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UŻYWANIE NACZYŃ KUCHENNYCH NISKIEJ JAKOŚCI LUB ADAPTERÓW INDUKCYJNYCH DO NACZYŃ KUCHENNYCH NIEMAGNETYCZNYCH STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozorně si přečtete následující pokyny před použitím spotřebiče. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Instalaci a zapojení spotřebiče musí být provedeny autorizovanými odborníky. Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené chybami při instalaci nebo zapojení.
- Spotřebič musí být řádně sestaven a vestavěn do vhodného a schváleného kuchyňského nábytku a pracovní desky.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a je vyloučeno z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte a odpojte



- spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič během provozu dosahuje vysokých teplot. Nedotýkejte se topných těles nacházejících se uvnitř varné desky.
 - VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Nezapomeňte, že se nesmíte dotýkat topných těles. Děti mladší 8 let se musí držet dál, pokud nejsou pod stálým dohledem.
 - Tento spotřebič nečistěte parním čističem.
 - Kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože by se mohly zahřát.
 - Po použití zastavte provoz varné desky pomocí ovládacího zařízení, nikoli pomocí detektoru nádoby.
 - Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
 - VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, spotřebič odpojte ze zásuvky a poté plameny přikryjte, například poklicí nebo hasicí dekou.
 - POZOR: Proces vaření musí být pod dohledem a musí být nepřetržitě kontrolován.
 - VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru - Nepokládejte předměty na varné plochy.
 - VAROVÁNÍ: Používejte pouze ochranné zařízení varné desky navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v návodu k použití nebo ochranné zařízení varných desek zabudované ve spotřebiči. Použití nevhodných ochranných zařízení může být příčinou nehod.



- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si s přístrojem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Odstraňte všechny etikety a nálepky z keramického skla.
- Žádným způsobem neupravujte spotřebič.
- Indukční varnou desku nelze používat jako podložku nebo pracovní plochu.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Nepokládejte spotřebič na myčku nádobí nebo sušičku, aby nedošlo k poškození párou.
- Po použití varných zón desky je vypněte.
- Dohlížejte na přípravu velmi tučných nebo mastných potravin, aby nedošlo k požáru.
- Dávejte pozor, abyste se při používání nebo po použití spotřebiče nepopálili.
- Dbejte na to, aby se žádné kabely fixních nebo přenosných spotřebičů nedotýkaly skla nebo horkého nádobí.
- Magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky apod.) se nesmí nacházet v blízkosti zapojeného spotřebiče.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem nebo ochrannou fólií, aby nedošlo k přehřátí a požáru.
- Nádobí s opotřebovaným nebo poškozeným dnem mohou poškodit keramické sklo.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramický panel.



- Nenarážejte nádobím do okrajů varné desky.
- Zajistěte dostatečné odvětrávání spotřebiče podle těchto pokynů.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné kuchyňské nádoby na indukční varné desce.
- Cukr, syntetické materiály nebo alobal nesmí přijít do kontaktu s varnými zónami. Ty mohou způsobit praskliny nebo jiné změny na sklokeramickém panelu v důsledku ochlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je odstraňte z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Pokud je pod vestavným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že prostor mezi zásuvkou a spodní částí spotřebiče je dostatečně velký (2 cm). To je nezbytné pro zajištění řádného odvětrávání.
- Do zásuvky pod indukční varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty (např. aerosoly). Zásuvky a jejich obsah musí být žáruvzdorné.
- Opatření v případě poruchy: Pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte jej od zdroje napájení.
- Opravu zařízení musí provádět kvalifikovaní odborníci. Nepokoušejte se přístroj opravit sami.
- Vždy se ujistěte, že je nádoba dobře umístěna uprostřed varné zóny. Dno varné nádoby by mělo pokrývat co největší část varné zóny.
- Magnetické pole spotřebiče může ovlivňovat funkci kardiostimulátorů. Pro bližší informace se obraťte na prodejnu, kde jste výrobek zakoupili, nebo se poradte s lékařem. Tato zařízení musí splňovat požadavky Směrnice 90/385/EHS Rady EU ze dne 20. června 1990 a norem EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Nepoužívejte hliníkové nebo syntetické nádoby, aby nedošlo k jejich roztavení vlivem zbytkového tepla varných zón.



- NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte, např. poklicí nebo protipožární dekou.
- POUŽITÍ NEKVALITNÍHO KUCHYŇSKÉHO NÁDOBÍ NEBO INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ JE PORUŠENÍM ZÁRUKY. SPOLEČNOST CECOTEC NENESE ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE A/NEBO V JEJÍ BLÍZKOSTI.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Cihazın montajı ve bağlantısı yetkili uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Üretici, kurulum veya bağlantı hatalarından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihaz, uygun ve onaylı bir mutfak ünitesine ve tezgâhına düzgün bir şekilde monte edilmeli ve kurulmalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- UYARI: Yüzey çatlamışsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın fişini çekin.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. İçerideki rezistanlara dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Rezistanlara dokunmamak için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazı buharla temizlemeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere ısınabileceğinden tezgah yüzeyine yerleştirilmemelidir.



- Kullanımdan sonra, ocağı gereç detektörü ile değil, kontrol cihazı ile durdurun.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: Yağlı bir tezgah üzerinde gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangınla sonuçlanabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevleri örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- UYARI: yangın tehlikesi: pişirme yüzeylerinin üzerine nesnelere koymayın.
- UYARI: Yalnızca mutfak aleti üreticisi tarafından tasarlanan veya kullanım talimatlarında cihaz üreticisi tarafından uygun olduğu belirtilen tezgâh koruyucuları veya cihaza dahil edilmiş tezgâh koruyucuları kullanın. Uygun olmayan koruma kullanımı kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Seramik camdaki tüm etiketleri ve çıkartmaları çıkarın.
- Cihaz üzerinde herhangi bir deęişiklik yapmayın.
- İndüksiyonlu ocak destek veya çalışma yüzeyi olarak kullanılamaz.
- Cihaz yerel yönetmeliklere uygun olarak topraklanma hattına bağlanmalıdır.



- Buhar hasarını önlemek için cihazı bulaşık makinesinin veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine yerleştirmeyin.
- Kullanımdan sonra ısıtma bölgelerini kapatın.
- Yangınları önlemek için çok yüksek yağlı yiyeceklerin pişirilmesine dikkat edin.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya hareketli cihazların kablolarının cama veya sıcak pişirme kaplarına temas etmediğinden emin olun.
- Manyetik nesnelere (kredi kartları, disketler, hesap makineleri, vb.) bağlı cihazın yakınına konmamalıdır.
- Aşırı ısınmayı ve yangını önlemek için cihazın üzerini asla bir bez veya koruyucu filmle örtmeyin.
- Aşınmış veya hasarlı tabana sahip tencereler seramik cama zarar verebilir.
- Kum veya diğer aşındırıcı malzemeler seramik cama zarar verebilir.
- Herhangi bir boyuttaki nesnenin cam seramik panel üzerine düşmesini önleyin.
- Camın kenarlarına mutfak aletleri ile vurmeyin.
- Cihazın bu talimatlara uygun olarak yeterince havalandırıldığından emin olun.
- Boş pişirme gereçlerini induksiyonlu ocağın üzerine koymayın veya bırakmayın.
- Şeker, sentetik malzemeler veya alüminyum folyo ısıtma bölmeleri ile temas etmemelidir. Bunlar soğuma nedeniyle cam seramik panelde kırılmaya veya başka hasarlara neden olabilir: cihazı açın ve bunları hemen pişirme alanından çıkarın (kendinizi yakmamaya dikkat edin).
- Kontrol panelinin üzerine asla sıcak gereçler koymayın.
- Ankastre cihazın altında bir çekmece varsa, çekmecenin içeriği ile cihazın alt kısmı arasındaki boşluğun yeterince büyük



(2 cm) olduğundan emin olun. Bu, uygun havalandırmanın sağlanması için gereklidir.

- Asla yanıcı nesnelere (örn. spreyleyler) indüksiyonlu ocağın altındaki çekmecede saklamayın. Çekmeceler ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arıza durumunda alınacak önlemler: Bir arıza tespit ederseniz, cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihaz yetkili uzmanlar tarafından onarılmalıdır. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Her zaman pişirme gereçlerinin pişirme bölmesinde iyi bir şekilde ortalandığından emin olun. Tencerenin tabanı pişirme alanının mümkün olduğunca büyük bir bölümünü kaplamalıdır.
- Cihazın manyetik alanı kalp pillerinin çalışmasını etkileyebilir. Daha fazla bilgi için lütfen ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun veya bir doktora danışın. Bu cihazlar 20 Haziran 1990 tarihli 90/385/EEC sayılı AB Konseyi Direktifine ve EN 45502-2-1, EN 45502-2-2'ye uygun olmalıdır.
- Pişirme bölmelerinin artık ısısı nedeniyle erimelerini önlemek için alüminyum veya sentetik gereçler kullanmayın.
- Bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- DÜŞÜK KALİTELİ PİŞİRME KAPLARI VEYA MANYETİK OLMAYAN PİŞİRME KAPLARI İÇİN HERHANGİ BİR İNDÜKSİYON ADAPTÖRÜ KULLANMAK GARANTİNİN İHLALİDİR. CECOTEC, İNDÜKSİYONLU OCAĞA VE/VEYA ÇEVRESİNE VERİLECEK HERHANGİ BİR ZARARDAN SORUMLU TUTULAMAZ.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από σφάλματα εγκατάστασης ή σύνδεσης.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και να εγκατασταθεί σε κατάλληλη και εγκεκριμένη μονάδα κουζίνας και πάγκο εργασίας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Κατά τη διάρκεια της χρήσης η συσκευή ζεσταίνεται. Αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην καθαρίζετε αυτή τη συσκευή με ατμό.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Μετά τη χρήση, διακόψτε τη λειτουργία της εστίας μέσω της συσκευής ελέγχου της και όχι μέσω του ανιχνευτή δοχείων.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω



εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε λιπαρή ή ελαιώδη εστία μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τις φλόγες, π.χ. με μια αντιπυρική κουβέρτα ή μια κουβέρτα φωτιάς.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής κουζίνας ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλης προστασίας μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αφαιρέστε όλες τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα από το κεραμικό γυαλί.



- Μην τροποποιείτε τη συσκευή με οποιονδήποτε τρόπο.
- Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση στήριξης ή επιφάνεια εργασίας.
- Η συσκευή πρέπει να γειωθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο ρούχων για να αποφύγετε ζημιές από ατμούς.
- Απενεργοποιήστε τις ζώνες θέρμανσης μετά τη χρήση.
- Προσέξτε το μαγείρεμα πολύ λιπαρών ή ελαιωδών τροφίμων για να αποφύγετε πυρκαγιές.
- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια των σταθερών ή κινητών συσκευών δεν αγγίζουν το γυαλί ή τα καυτά μαγειρικά σκεύη.
- Τα μαγνητικά αντικείμενα (πιστωτικές κάρτες, δισκέτες, αριθμομηχανές κ.λπ.) δεν πρέπει να τοποθετούνται κοντά στη συνδεδεμένη συσκευή.
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με ύφασμα ή προστατευτική μεμβράνη για την αποφυγή υπερθέρμανσης και πυρκαγιάς.
- Μαγειρικά σκεύη με φθαρμένους ή κατεστραμμένους πυθμένες μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.
- Η άμμος ή άλλα λειαντικά υλικά μπορεί να καταστρέψουν το κεραμικό γυαλί.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιουδήποτε μεγέθους πάνω στο γυάλινο κεραμικό πάνελ.
- Μην χτυπάτε τις άκρες του γυαλιού με μαγειρικά σκεύη.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε άδεια σκεύη κουζίνας στις επαγωγικές εστίες.
- Η ζάχαρη, τα συνθετικά υλικά ή το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις ζώνες θέρμανσης. Αυτά



μπορεί να προκαλέσουν θραύση ή άλλη ζημιά στο γυάλινο κεραμικό πάνελ λόγω ψύξης: ενεργοποιήστε τη συσκευή και απομακρύνετε τα αμέσως από τη ζώνη μαγειρέματος (προσέξτε να μην καείτε).

- Ποτέ μην τοποθετείτε καυτά δοχεία στον πίνακα ελέγχου.
- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από την εντοιχιζόμενη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο χώρος μεταξύ του περιεχομένου του συρταριού και του πυθμένα της συσκευής είναι αρκετά μεγάλος (2 cm). Αυτό είναι απαραίτητο για να εξασφαλιστεί ο σωστός αερισμός.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ) στο συρτάρι κάτω από τις εστίες. Τα συρτάρια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Προφυλάξεις σε περίπτωση δυσλειτουργίας: αν διαπιστώσετε δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να επισκευάζεται από ειδικευμένους επαγγελματίες. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το μαγειρικό σκεύος είναι καλά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος. Ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος της ζώνης μαγειρέματος.
- Το μαγνητικό πεδίο της συσκευής μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία των καρδιακών βηματοδοτών. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν ή συμβουλευτείτε έναν γιατρό. Οι συσκευές αυτές πρέπει να συμμορφώνονται με την οδηγία 90/385/ΕΟΚ του Συμβουλίου της ΕΕ της 20ής Ιουνίου 1990 και με τα πρότυπα EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία από αλουμίνιο ή συνθετικό υλικό για να αποφύγετε το λιώσιμό τους λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας των ζωνών μαγειρέματος.



- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με μια κουβέρτα φωτιάς.
- Η ΧΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΚΑΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Η ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ ΕΠΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΜΗ ΜΑΓΝΗΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΠΑΡΑΒΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. Η CECOTEC ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΖΗΜΙΕΣ ΣΤΙΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ ΚΑΙ/Η ΣΤΟΝ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΑ ΧΩΡΟ ΤΟΥΣ.





ESPAÑOL

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de inducción 1
2. Zona de inducción 2
3. Zona de inducción 3
4. Zona flexible
5. Panel de control

Fig. 2

1. Icono táctil de encendido/apagado
2. Icono táctil de bloqueo
3. Icono táctil de la función Mantener caliente
4. Icono táctil de la zona flexible
5. Icono táctil de selección de la zona de cocción
6. Iconos táctiles de selección de la potencia/del tiempo
7. Icono táctil de la función Booster
8. Icono táctil del temporizador
9. Icono táctil de inicio/pausa

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Placa de inducción
- Este manual de instrucciones



3. INSTALACIÓN

3.1 Antes de Instalar la placa:

- Verifique que la encimera esté nivelada y tiene tamaño suficiente.
- Si instala la placa encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración.
- Cumpla con todos los requisitos de seguridad eléctrica y local.
- Instale y coloque un interruptor de seguridad accesible y aprobado, con una separación de contactos de 3 mm en todos los polos.
- Utilice materiales resistentes al calor y fáciles de limpiar en las paredes circundantes.

Advertencias

- La instalación debe ser realizada por personal cualificado.
- No instale la placa sobre electrodomésticos como lavavajillas, frigoríficos o lavadoras.
- La conexión eléctrica debe ser adecuada y no utilizar adaptadores.
- El cable de alimentación no debe tocar partes que puedan calentarse o superar los 75 °C.
- Consulte a un electricista autorizado para la instalación y cualquier modificación necesaria.
- El cable debe ser revisado periódicamente y no debe doblarse ni presionarse.
- Cecotec no se hace responsable por accidentes derivados de una mala conexión a tierra.

3.2 Preparación de la encimera:

- Realice un orificio en la encimera siguiendo las medidas indicadas en la figura 3 y la tabla.
- Mantenga un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que la encimera tenga un grosor mínimo de 30 mm y sea termorresistente.

3.3 Medidas necesarias:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Mínimo 50

3.4 Ventilación:

- Asegúrese de que la placa tenga buena ventilación y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.
- La distancia de seguridad entre la placa y el armario superior debe ser de al menos 760 mm. Observe la figura 4 para asegurar la adecuada ventilación de la placa.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mínimo 50	30 min	Entrada de aire	Salida de aire 10 mm



ESPAÑOL

3.5 Después de instalar la placa:

- Asegúrese de que el cable de alimentación no sea accesible a través de puertas o cajones.
- Mantenga una ventilación adecuada desde el exterior del mueble hasta la base de la placa.
- Si la placa está ubicada sobre cajones o muebles, instale una barrera de protección térmica.

3.6 Conectar a la corriente

Antes de conectar la placa:

1. Verifique que la instalación eléctrica sea adecuada para la potencia de la placa.
 2. Asegúrese de que la tensión corresponda al valor especificado en este manual.
- La conexión debe seguir las normativas vigentes y estar protegida por un interruptor magnetotérmico. Si el cable está dañado, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

4. FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

4.1 Uso de los iconos táctiles

- Los iconos táctiles responden al contacto, no es necesario ejercer presión. Se escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Mantenga los iconos táctiles limpios y secos, asegurándose de que no haya objetos (por ejemplo, utensilios de cocina o paños) que los cubran, ya que incluso una fina película de agua puede afectar su funcionamiento.

4.2 Recipientes adecuados para la placa de inducción

Recipientes ferromagnéticos

- Los recipientes adecuados para cocinar con una placa de inducción están hechos de material ferromagnético como acero esmaltado, hierro fundido o acero inoxidable. Para saber si un recipiente es adecuado, compruebe si es atraído por un imán.

Recipientes especiales

- Existen otros tipos de recipientes adecuados cuya base no es totalmente ferromagnética. Antes de utilizarlos, compruebe el diámetro de la base y asegúrese de que la placa de inducción los detecte.

Escoger los recipientes de cocción adecuados

- No utilice recipientes con bordes dentados o base curvada.
- Asegúrese de utilizar recipientes de base plana que coincidan con el tamaño de la zona de cocción. Un diámetro un poco mayor aumenta la eficiencia, mientras que un diámetro menor puede afectar la eficiencia.
- Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción.



ESPAÑOL

- Recipientes de mayor calidad en la base pueden mejorar la distribución del calor, ahorrando tiempo y energía.
- Proteger la Superficie del Cristal: Levante el recipiente si necesita moverlo para evitar dañar el cristal.
- Recipiente Vacío o Base Muy Fina: No coloque recipientes vacíos o con base muy fina sobre la placa encendida para evitar daños.

4.3 Detección de recipientes

- Las zonas de cocción no funcionarán si el diámetro de la base del recipiente es demasiado grande o pequeña. La base del recipiente debe coincidir lo máximo posible con el de la zona de cocción en la que vaya a colocarse.
- La placa mostrará un símbolo de advertencia $\geq \underline{U} \leq$ si no hay recipiente, si es muy pequeño o no adecuado.
- La placa se apagará automáticamente tras 2 minutos si no hay recipientes adecuados.
- Si se muestra el símbolo $\geq \underline{U} \leq$:
- La placa no calentará a menos que haya colocado un recipiente adecuado en la zona de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente tras 2 minutos si no ha colocado ningún recipiente.

4.4 Encender la placa

1. Pulse el icono táctil de encendido/apagado. Sonará un pitido y se mostrará «0» y «- -», lo que significa que está en modo de espera.
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
3. Pulse el icono táctil de la zona de cocción deseada; el número «0» parpadeará.
4. Ajuste el nivel de potencia mediante los iconos táctiles «-» y «+».

4.5 Ajustar el nivel de potencia

Para ajustar la potencia de la zona de cocción en cualquier momento, seleccione la zona deseada.

Cuando los dígitos comiencen a parpadear, ajuste la potencia con los iconos táctiles correspondientes.

4.6 Después de cocinar

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar.
2. Ajuste el nivel de potencia mediante los iconos «-» y «+» hasta que se muestre «0» y luego «H».
3. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado. Si se muestra «H», significa que la temperatura de la superficie es superior a 60 °C y desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado. Si desea calentar otros recipientes, utilice la zona que aún está caliente para ahorrar energía.



ESPAÑOL

4.7 Función Booster

Esta función aumenta temporalmente la potencia para un calentamiento rápido. Utilícela con precaución.

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee utilizar.
2. A continuación, pulse el icono táctil **»»** para seleccionar el nivel de potencia "b" (Booster).
3. Para cancelar esta función, pulse el icono táctil de la zona de cocción correspondiente y seleccione el nivel de potencia deseado.

Advertencia: 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 se pueden quemar, lo cual supone un grave riesgo de incendio.

4.8 Zona Flexible

Esta zona de cocción flexible se encuentra en el lado izquierdo de la placa de inducción. Puede utilizarse como una zona única o dos independientes.

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee.
2. Pulse el icono táctil de la zona flexible. El nivel de potencia de las zonas de cocción superior e inferior será el predeterminado («5»).
3. Ajuste la potencia con «-» y «+».
4. Si desea modificar el nivel de potencia posteriormente, pulse uno de los iconos táctiles de las zonas de cocción que forman la zona flexible. Cuando los dígitos del nivel de potencia comiencen a parpadear, podrá modificar este ajuste.

4.9 Función Mantener caliente

1. Pulse la zona de cocción deseada.
2. Luego, pulse el icono de la función Mantener caliente:
 - Primera pulsación: Se activará el nivel 1.
 - Segunda pulsación: Se activará el nivel 2.
 - Tercera pulsación: Se activará el nivel 3.
3. Para desactivar, use los iconos táctiles «-» y «+».

4.10 Función Inicio/Pausa

- Cuando la placa esté en marcha, pulse el icono de inicio/pausa para pausar el cocinado.
- Los valores de los visualizadores parpadearán.
- Para retomar el cocinado, pulse dos veces el icono de inicio/pausa.

4.11 Temporizador

Configurar el temporizador como cuenta atrás

1. Pulse el icono táctil del temporizador. Se mostrará «30».
2. Ajuste el tiempo mediante los iconos táctiles «-» y «+».
3. Una vez ajustado, la cuenta atrás comenzará inmediatamente y se mostrará el tiempo restante.



4. Para cancelar el temporizador, pulse el icono correspondiente. Se mostrará «- -».

Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee.
2. Luego, pulse el icono táctil del temporizador. Se mostrará «30».
3. Ajuste el tiempo mediante los iconos táctiles «-» y «+».
4. Para cancelar el temporizador, pulse la zona programada y luego el icono del temporizador; se mostrará «- -».

Ajustar el temporizador para apagar más de una zona

- Si se programa más de una zona, el visualizador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

Nota: El punto rojo al lado de la potencia de la zona de cocción correspondiente parpadeará.

- Cuando la cuenta atrás finalice, se apagará automáticamente la zona correspondiente.
- Para modificar el tiempo, una vez programado, repita todos los pasos anteriores.

4.12 Seguridad y protección

Bloqueo de los iconos táctiles:

- Para bloquearlos, pulse el icono táctil de bloqueo.
- Para desbloquearlos, mantenga pulsado el icono táctil de bloqueo durante 3 segundos.
- Cuando la placa está bloqueada, se desactivan todos los iconos táctiles excepto el de encendido/apagado por si surge alguna emergencia y necesita apagar la placa. Si recurriera a esta opción, deberá desbloquear los iconos táctiles la próxima vez que encienda la placa.

Protección contra sobrecalentamiento

La placa dispone de un sensor que apaga automáticamente la placa si se detecta una temperatura excesiva.

Apagado automático de seguridad

La placa se apaga automáticamente si pasan 120 minutos sin ninguna operación.

Ventilador

El ventilador regula la temperatura interna. Aunque la placa esté apagada, el ventilador seguirá funcionando hasta enfriar la placa.

Nota: Es normal que el ventilador siga funcionando después de apagar la placa; se detendrá cuando la placa esté suficientemente fría.



ESPAÑOL

Consejos para ahorrar energía

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- Utilice una tapa para reducir los tiempos de cocción, ahorrando energía.
- Reduzca la cantidad de aceite o grasa utilizado para disminuir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a un nivel de potencia alto y reduzca el nivel cuando los alimentos se hayan calentado.

Cocción a fuego lento

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C. Es adecuada para preparar algunas sopas y guisos, ya que potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe utilizarse para cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina.
- Es posible que algunas recetas requieran un ajuste superior al mínimo para que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Inspección regular:

- Realice inspecciones periódicas de la superficie de la placa para asegurarse de que no haya daños ni manchas persistentes.
- Verifique que los iconos táctiles y los indicadores funcionen correctamente.

Precauciones de seguridad:

- Nunca utilice productos inflamables para la limpieza de la placa.
- Asegúrese de que la placa esté completamente seca antes de enchufarla nuevamente a la corriente eléctrica.

Limpieza diaria:

- Limpie la placa después de cada uso para evitar la acumulación de residuos que puedan ser más difíciles de eliminar con el tiempo.
- Utilice un paño húmedo para retirar los derrames menores y seque completamente la superficie.
- Utilice limpiadores específicos para placas de inducción. Evite productos abrasivos o ácidos que puedan dañar la superficie.

Manejo de derrames grandes:

- En el caso de derrames grandes, actúe rápidamente para evitar que los residuos se quemen y adhieran a la superficie de la placa.
- Siga los pasos indicados anteriormente en el apartado de "Derrames de Alimentos Azucarados" para una limpieza efectiva.



Tipos de suciedad y cómo limpiarla

A Suciedad común en la superficie del vidrio

(Huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames de alimentos no azucarados):

1. Desconecte la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado.
2. Utilice un limpiador para placas de inducción mientras la superficie aún esté templada (pero asegúrese de que no queme).
3. Enjuague la placa y seque el cristal con un paño limpio o papel de cocina.
4. Vuelva a conectar la placa a la corriente.

Observaciones:

- Cuando la placa está apagada, no hay un aviso de que la superficie está caliente, pero eso no significa que no lo esté.
- Utilice estropajos especiales para placas de inducción.
- No use limpiadores agresivos, corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el producto es adecuado.
- Nunca deje residuos en la superficie; el cristal podría mancharse.

B Derrames de alimentos azucarados:

1. Retire los derrames inmediatamente con una rasqueta adecuada para placas de inducción, teniendo cuidado con las superficies calientes.
2. Desconecte la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado.
3. Sujete la rasqueta en un ángulo de 30° y rasque la suciedad hacia una zona que esté completamente fría.
4. Limpie la suciedad o los derrames con un paño o papel de cocina.

Observaciones:

- Elimine las manchas de alimentos azucarados derretidos lo antes posible. Si dejan que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la placa.
- Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de la rasqueta puede estar afilada como una cuchilla. Úsela con extremo cuidado y guárdela de forma segura y fuera del alcance de los niños.

C Manchas y derrames en el panel de control:

1. Desconecte la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado.
2. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo.
3. Seque el panel de control por completo.
4. Vuelva a conectar la placa a la corriente.

ESPAÑOL

Observaciones:

- Si el panel de control está sucio, los iconos táctiles pueden no funcionar correctamente.
- Asegúrese de limpiar y secar bien la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la corriente.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se produce una anomalía, la placa de inducción mostrará los códigos de error correspondientes:

Códigos de error		
Error	Posible causa	Solución
E 1 / E 2	Protección contra subtensión (< 85 V) o sobretensión (> 285 V)	Si la tensión en la toma de corriente es inferior o superior a la especificada, consulte a un electricista cualificado.
E 3	El sensor está cortocircuitado o hay un circuito abierto.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E 4	El IGBT está cortocircuitado o hay un circuito abierto.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E 5	La temperatura del sensor de la bobina de inducción supera los 280 °C.	Apague la placa de inducción y espere a que se enfríe.
E 6	La temperatura del sensor IGBT es demasiado elevada.	Compruebe que la ventilación es correcta y que los ventiladores no estén obstruidos.
Er	Fallo interno de los circuitos de control.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
Et	Hay algún líquido sobre los iconos táctiles del panel de control.	Limpie el panel de control y séquelo bien.
U	No ha colocado ningún recipiente o el que ha colocado no es adecuado para la cocina de inducción.	Utilice otro recipiente.



7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencias: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modelos: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Potencia: 6200W (Boost 7400W)

Voltaje: 220-240V~

Frecuencia: 50-60Hz

A: 1200W/1500W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2600W

D: 3000W/3600W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Tipo de placa de cocina		Placa eléctrica doméstica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)		Zonas y áreas de cocción por inducción	
	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	30	cm



ESPAÑOL

Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L	38	cm
	W	19	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC _{placa eléctrica}	180.2	Wh/kg

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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



ESPAÑOL

10. COPYRIGHT

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





ENGLISH

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Induction area 1
2. Induction area 2
3. Induction area 3
4. Flex zone
5. Control panel

Fig. 2

1. Power icon
2. Lock icon
3. Keep Warm function icon
4. Flex zone icon
5. Cooking-area selection icon
6. Power/Time selection icons
7. Booster icon
8. Timer icon
9. Start/pause icon

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- 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

- Induction hob
- Instruction manual

3. INSTALLATION

3.1 Before installing the hob

- Check that the worktop is level and of sufficient size.
- If you install the induction hob over an oven, the latter must have a built-in cooling fan.
- Comply with all local and electrical safety requirements.
- Install and fit an accessible and approved safety switch with 3 mm contact separation on all poles.
- Use heat-resistant and easy-to-clean materials on the surrounding walls.

Warnings

- The installation must only be carried out by qualified personnel.
- Do not install the hob above appliances such as dishwashers, refrigerators or washing machines.
- The electrical connection must be adequate, and no adapters should be used.
- The power cable must not touch parts that can become hot or exceed 75 °C.
- Consult a licensed electrician for installation and any necessary modifications.
- The cable must be checked periodically and must not be bent or pressed.
- Cecotec cannot be held responsible for accidents resulting from improper grounding.

3.2 Preparation of worktop

- Drill a hole in the worktop according to the measurements shown in figure 3 and the table.
- A minimum clearance of 5 cm must be left around the hole.
- Make sure that the worktop is at least 30 mm thick and heat resistant.

3.3 Necessary measurements

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	50 minimum

3.4 Ventilation

- Always make sure the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.
- The safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at least 760 mm. See figure 4 to ensure proper ventilation of the hob.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimum	30 mm	Air inlet	Air outlet 10 mm



ENGLISH

3.5 After installing the hob

- Make sure that the power cable is not accessible through cabinet doors or drawers.
- Maintain adequate ventilation from the outside of the cabinet to the base of the hob.
- If the hob is located on drawers or furniture, install a thermal protection barrier.

3.6 Connecting to power supply

Before connecting the hob:

1. Check that the electrical installation is suitable for the power rating of the hob.
 2. Make sure that the voltage corresponds to the value specified in this instruction manual.
- The connection must comply with current regulations and be protected by a circuit breaker. If the cable is damaged, please contact the official Cecotec Technical Support Service.

4. HOB OPERATION

4.1 Using the icons

- The icons respond to touch, no pressure is required. You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Keep the icons clean and dry, making sure that no objects (e.g. kitchen utensils or cloths) are covering them, as even a thin film of water can affect their operation.

4.2 Cookware suitable for the induction hob

Ferromagnetic cookware

- Cookware suitable for cooking with an induction hob is made of ferromagnetic material such as enamelled steel, cast iron or stainless steel. To find out if a container is suitable, check if it is attracted by a magnet.

Special cookware

- There are other types of suitable containers whose base is not entirely ferromagnetic. Before use, check the diameter of the base and make sure that the induction hob detects them.

Choosing the right cookware

- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base.
- Make sure to use flat-bottomed cookware that matches the size of the cooking area. A slightly larger diameter increases efficiency, while a smaller diameter may affect efficiency.
- Always place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Higher quality cookware in the base can improve heat distribution, saving time and energy.
- Protecting the Glass Surface: lift the cookware if you need to move it to avoid damaging the glass.

- Empty cookware or very thin base: do not place empty cookware or containers with a very thin base on the lit hob to avoid damage.

4.3 Detection of cookware

- The cooking areas will not work if the diameter of the base of the cookware is too large or too small. The base of the cookware should match as closely as possible the base of the cooking area in which it is to be placed.
- The hob shall display a warning symbol $\geq \underline{\quad} \leq$ if there is no cookware, if the cookware is too small or unsuitable.
- The hob will automatically switch off after 2 minutes if there are no suitable containers.
- If the $\geq \underline{\quad} \leq$ symbol is shown:
- The hob will not heat up unless a suitable container is placed in the cooking area.
- The display will automatically switch off after 2 minutes if no cookware is placed on the hob.

4.4 Switching on the hob

1. Press the power icon. A beep will sound and "0" and "-" will be displayed, which means the appliance has entered standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking area you wish to use.
3. Press the icon of the desired cooking area; the number "0" will flash.
4. Adjust the power level using the "-" and "+" icons.

4.5 Adjusting the power level

To adjust the power of the cooking area at any time, select the desired area.

When the digits start flashing, adjust the power with the corresponding icons.

4.6 After cooking

1. Press the icon of the cooking area you wish to switch off.
2. Adjust the power level using the "-" and "+" icons until "0" and then "H" is displayed.
3. Switch the induction hob off by pressing the power icon. If "H" is displayed, it means that the surface temperature is above 60 °C and will disappear when the surface has cooled down. If you want to heat up more cookware, use the area that is still hot to save energy.

4.7 Booster function

This function temporarily increases the power for rapid heating. Use with caution.

1. Press the icon of the cooking area you wish to use.
2. Then, press the \ggg icon to select the power level "b" (Booster).
3. To cancel this function, press the icon of the corresponding cooking area and select the desired power level.

Warning: be careful when frying, as oil and fat heat up very quickly, especially if you use the



ENGLISH

Booster function. At extremely high temperatures, oil and grease can burn, posing a serious fire hazard.

4.8 Flexible Zone

This flexible cooking zone is located on the left side of the induction hob. It can be used as a single zone or two independent zones.

1. Press the icon of the cooking area you wish to use.
2. Press the Flex zone icon. The power level of the upper and lower cooking zones will be the default ("5").
3. Adjust the power with "-" and "+".
4. If you wish to change the power level later, press one of the icons on the cooking zones that make up the flex zone. When the power level digits start flashing, you can change this setting.

4.9 Keep warm function

1. Press the desired cooking area.
2. Then, press the Keep Warm function icon:
 - First press: level 1 shall be activated.
 - Second press: level 2 shall be activated.
 - Third press: level 3 shall be activated.
3. To deactivate, use the "-" and "+" icons.

4.10 Start/Pause function

- When the hob is operating, press the start/pause icon to pause cooking.
- The values on the display will flash.
- To resume cooking, press the start/pause icon twice.

4.11 Timer

Set the timer as countdown

1. Press the timer icon. "30" shall be displayed.
2. Adjust the time by pressing the '-' and '+' icons.
3. Once set, the countdown will start immediately, and the remaining time will be displayed.
4. To cancel the timer, press the corresponding icon. "- -" shall be displayed.

Setting the timer to switch off a cooking area

1. Press the icon of the cooking area you wish to use.
2. Next, press the Timer icon. "30" shall be displayed.
3. Adjust the time by pressing the '-' and '+' icons.
4. To cancel the timer, press the programmed area and then press the Timer icon; "- -" will be displayed.

Setting the timer to switch off more than one area

- If more than one area is programmed, the timer display will show the shortest time.

Note: the red dot next to the power of the corresponding cooking area will flash.

- When the countdown ends, the corresponding cooking area will switch off automatically.
- To change the time, once programmed, repeat all the above steps.

4.12 Safety and protection**Locking the icons**

- To lock the icons, press the Lock icon.
- Press and hold the Lock icon for 3 seconds to deactivate the lock function.
- When the hob is locked, all icons are disabled except the Power icon for possible emergency shutdown. If you use this option, you will have to unlock the icons the next time you switch on the hob.

Overheating protection

The hob features a sensor that automatically switches off the hob if an excessive temperature is detected.

Automatic safety shutdown

The hob switches off automatically if 120 minutes pass without any operation being performed.

Fan

The fan regulates the internal temperature. Even if the hob is switched off, the fan will continue to run until the hob is cooled down.

Note: it is normal for the fan to continue to run after the hob is switched off; it will stop when the hob is sufficiently cool.

Tips on energy saving

- When food starts boiling, reduce the power.
- Use a lid to reduce cooking times and save energy.
- Reduce the amount of oil or fat used to shorten cooking times.
- Start cooking at a high-power level and reduce the level when the food has heated up.

Simmering

- Slow cooking takes place below boiling point, at about 85 °C. It is suitable for preparing some soups and stews, as it enhances the flavours without overcooking the food. It should also be used for cooking egg-based sauces thickened with flour.
- Some recipes may require a higher setting than the minimum for the food to cook properly in the recommended time.



ENGLISH

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Regular inspection

- Periodically inspect the surface of the hob to ensure that there is no damage or stubborn stains.
- Verify that the icons and indicator lights are working properly.

Safety precautions

- Never use flammable products to clean the hob.
- Make sure that the hob is completely dry before plugging it back into the mains.

Daily cleaning

- Clean the hob after each use to avoid build-up of residues that may be more difficult to remove over time.
- Use a damp cloth to remove minor spills and dry the surface completely.
- Use specific cleaners for induction hobs. Avoid abrasive or acidic products that may damage the surface.

Handling of large spills

- In the case of large spills, act quickly to prevent residues from burning and sticking to the surface of the hob.
- Follow the steps outlined in the "Sugary food spills" section for effective clean-up.

Types of dirt and how to clean it

A Common dirt on glass surface

(Fingerprints, marks, food stains or spills of unsweetened food):

1. Disconnect the hob by means of the enabled circuit breaker or differential.
2. Use an induction hob cleaner while the surface is still warm (but make sure it does not burn).
3. Wipe the hob and dry the glass with a clean cloth or kitchen paper.
4. Plug the hob back into the power socket.

Notes:

- When the hob is switched off, there will be no warning that the surface is hot, but that does not mean that it is not hot.
- Use special scouring pads for induction hobs.
- Do not use aggressive, corrosive or abrasive cleaners that may damage the hob. Always read the label to check the suitability of the cleaning product or scouring pad you are using.
- Never leave residue on the surface; the glass may become stained.

B Spillage of sugary foods

1. Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for induction hobs but be careful with the hot surfaces of the cooking area.
2. Disconnect the hob by means of the enabled circuit breaker or differential.
3. Hold the spatula at a 30° angle and scrape off the dirt to an area that is completely cool.
4. Clean the dirt or spill with a cloth or paper towel.

Notes:

- Remove melted 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 hob.
- Cutting hazard: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be sharp as a razor. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.

C Stains and spills on the control panel

1. Disconnect the hob by means of the enabled circuit breaker or differential.
2. Wipe the icons with a clean, damp sponge or cloth.
3. Dry the control panel completely.
4. Plug the hob back into the power socket.

Notes:

- If the control panel is dirty, the icons may not work properly.
- Be sure to clean and dry the control panel area thoroughly before reconnecting the hob to the power supply.

6. TROUBLESHOOTING

If a fault occurs, the induction hob will display the corresponding fault codes:

Error codes		
Error	Possible cause	Solution
E 1 / E 2	Undervoltage (< 85 V) or overvoltage (> 285 V) protection.	If the voltage at the socket is lower or higher than specified, consult a qualified electrician.
E 3	The sensor is short-circuited or there is an open circuit.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E 4	IGBT is short-circuited or there is an open circuit.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.



ENGLISH

E 5	The temperature of the induction coil sensor exceeds 280 °C.	Switch off the induction hob and wait for it to cool down.
E 6	IGBT sensor temperature is too high.	Check that the ventilation is correct and that the fans are not obstructed.
Er	Internal failure of control circuits.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
Et	There is some liquid on the icons on the control panel.	Clean the control panel and dry it thoroughly.
U	You have not fitted any cookware or the cookware you have fitted is not suitable for induction cooking.	Use another container.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

References: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Models: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Power: 6200 W (Boost 7400 W)

Voltage: 220-240 V~

Frequency: 50-60 Hz

A: 1200 W / 1500 W

B: 2600 W / 3000 W

C: 2000 W / 2600 W

D: 3000 W / 3600 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Type of cooking hob		Domestic electric hob	
Number of cooking areas		2	

Heating technology (induction hotplates and cooking areas, radiation hotplates, solid hotplates)		Induction cooking areas and zones	
	Symbol	Value	Unit
For circular lamps or cooking zones: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	∅	30	cm
For non-circular lamps or cooking zones: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking area, rounded to the nearest 5 mm	l	38	cm
	W	19	cm
Energy consumption per lamp or cooking area, calculated per kg (*)	EC _{Electric cooking}	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	EC _{electric hob}	180.2	Wh/kg

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.



ENGLISH

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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



1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Foyer 1
2. Foyer 2
3. Foyer 3
4. Zone flexible
5. Panneau de contrôle

Img. 2

1. Icône tactile marche/arrêt
2. Icône tactile de verrouillage
3. Icône tactile de la fonction Maintien au chaud
4. Icône tactile de la zone flexible
5. Icône tactile de sélection du foyer
6. Icônes tactiles de sélection de la puissance/ du temps
7. Icône tactile de la fonction Booster
8. Icône tactile de la minuterie
9. Icône tactile de démarrage/pause

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Plaque à induction :
- Manuel d'instructions



FRANÇAIS

3. INSTALLATION

3.1 Avant d'installer la plaque

- Vérifiez que le plan de travail est de niveau et de taille suffisante.
- Si vous installez la plaque à induction au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- Respectez toutes les exigences électriques et locales en matière de sécurité.
- Installez un interrupteur de sécurité accessible et approuvé avec une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles.
- Utilisez des matériaux résistants à la chaleur et faciles à nettoyer pour les murs environnants.

Avertissements

- L'installation ne doit être effectuée que par du personnel qualifié.
- N'installez pas la plaque au-dessus d'appareils tels que des lave-vaisselle, des réfrigérateurs ou des lave-linge.
- La connexion électrique doit être adéquate et aucun adaptateur ne doit être utilisé.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces susceptibles de devenir chaudes ou de dépasser 75 °C.
- Consultez un électricien qualifié pour l'installation et toutes les modifications nécessaires.
- Le câble doit être vérifié périodiquement et ne doit pas être plié ou écrasé.
- Cecotec n'est pas responsable des accidents résultant d'une mauvaise mise à la terre.

3.2 Préparation du plan de travail

- Percez un trou dans le plan de travail selon les mesures indiquées dans l'image 3 et le tableau.
- Vous devez laisser un espace libre d'au moins 5 cm autour de l'orifice.
- Veillez à ce que le plan de travail ait une épaisseur d'au moins 30 mm et qu'il soit résistant à la chaleur.

3.3 Mesures nécessaires :

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	50 minimum

3.4 Ventilation

- Assurez-vous que la plaque est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées.
- La distance de sécurité entre la plaque et un meuble situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm. Consultez l'image 4 pour assurer une bonne ventilation de la plaque.



FRANÇAIS

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 minimum	30 min	Entrée d'air	Sortie d'air 10 mm

3.5 Après avoir installé la plaque

- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible par les portes du meuble ou les tiroirs.
- Maintenez une ventilation adéquate de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque de cuisson.
- Si la plaque est située sur des tiroirs ou des meubles, installez une barrière de protection thermique.

3.6 Raccordement à l'alimentation électrique

Avant d'installer la plaque :

1. Vérifiez que l'installation électrique est adaptée à la puissance de la plaque.
 2. Assurez-vous que la tension correspond à la valeur spécifiée dans ce manuel.
- Le raccordement doit être conforme à la réglementation en vigueur et être protégé par un disjoncteur. Si le câble est endommagé, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

4. FONCTIONNEMENT DE LA PLAQUE

4.1 Utilisation des icônes tactiles

- Les icônes tactiles réagissent au toucher, aucune pression n'est nécessaire. Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Gardez les icônes tactiles propres et sèches, en veillant à ce qu'aucun objet (par exemple des ustensiles ou des chiffons) ne les recouvre, car même une fine pellicule d'eau peut affecter leur fonctionnement.

4.2 Ustensiles adaptés à la plaque à induction

Ustensiles ferromagnétiques

- Les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson sur une plaque à induction sont fabriqués dans un matériau ferromagnétique tel que l'acier émaillé, la fonte ou l'acier inoxydable. Pour savoir si un ustensile de cuisson convient, vérifiez s'il est attiré par un aimant.

Ustensiles de cuisson spéciaux

- Il existe d'autres types d'ustensiles appropriés dont la base n'est pas complètement ferromagnétique. Avant utilisation, vérifiez le diamètre de la base et assurez-vous que la plaque à induction les détecte.



FRANÇAIS

Choisir les ustensiles de cuisson appropriés

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée.
- Veillez à utiliser des ustensiles à base plate correspondant à la taille du foyer. Un diamètre légèrement plus grand augmente l'efficacité, tandis qu'un diamètre plus petit peut affecter l'efficacité.
- Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre du foyer.
- Des ustensiles de cuisson de meilleure qualité dans la base peuvent améliorer la distribution de la chaleur, ce qui permet d'économiser du temps et de l'énergie.
- Protégez la surface du verre : soulevez l'ustensile de cuisson si vous devez le déplacer pour éviter d'endommager le verre.
- Ustensile de cuisson vide ou base très fine : ne placez pas d'ustensiles vides ou à base très fine sur la plaque allumée afin d'éviter de l'endommager.

4.3 Détection d'ustensiles de cuisson

- Les foyers ne fonctionneront pas si le diamètre de la base de l'ustensile de cuisson est trop grand ou trop petit. La base de l'ustensile doit correspondre le plus possible à la base du foyer sur lequel il doit être placé.
- La plaque affichera un symbole d'avertissement $\geq \underline{U} \leq$ si l'y a pas d'ustensile de cuisson, si l'ustensile est trop petit ou inapproprié.
- La plaque s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucun ustensile de cuisson approprié n'est placé dessus.
- Si le symbole $\geq \underline{U} \leq$ s'affiche :
- La plaque ne chauffera que si un ustensile de cuisson approprié est placé sur le foyer.
- L'écran s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucun ustensile de cuisson n'est placé dessus.

4.4 Allumer la plaque

1. Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt . Vous entendrez un bip et « 0 » et « - - » s'afficheront, ce qui signifie que la plaque est en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser.
3. Appuyez sur l'icône tactile du foyer souhaité ; le chiffre « 0 » clignotera.
4. Réglez le niveau de puissance à l'aide des icônes tactiles « - » et « + ».

4.5 Régler le niveau de puissance

Pour régler la puissance du foyer à tout moment, sélectionnez le foyer souhaité.

Lorsque les chiffres commencent à clignoter, réglez la puissance à l'aide des icônes tactiles correspondantes.

4.6 Après cuisson

1. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Réglez le niveau de puissance à l'aide des icônes « - » et « + » jusqu'à ce que « 0 » puis « H » s'affichent.



FRANÇAIS

3. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt . Si « H » s'affiche, cela signifie que la température de la surface est supérieure à 60 °C et disparaîtra lorsque la surface aura refroidi. Si vous souhaitez chauffer un autre ustensile, utilisez le foyer ou la zone encore chaud(e) pour économiser de l'énergie.

4.7 Fonction Booster

Cette fonction augmente temporairement la puissance pour un chauffage rapide. Utilisez-la avec précaution.

1. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez utiliser.
2. Appuyez ensuite sur l'icône tactile **»»** pour sélectionner le niveau de puissance « b » (Booster).
3. Pour annuler cette fonction, appuyez sur l'icône tactile du foyer correspondant et sélectionnez le niveau de puissance souhaité.

Avertissement : 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, ce qui présente un risque d'incendie grave.

4.8 Zone flexible

Cette zone de cuisson flexible est située sur le côté gauche de la plaque à induction. Elle peut être utilisée comme un seul foyer ou comme deux foyers indépendants.

1. Appuyez sur l'icône du foyer souhaité.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la zone flexible. Le niveau de puissance des foyers supérieur et inférieur est celui par défaut (« 5 »).
3. Réglez la puissance avec « - » et « + ».
4. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance ultérieurement, appuyez sur l'une des icônes tactiles des foyers qui composent la zone flexible. Lorsque les chiffres du niveau de puissance commencent à clignoter, vous pouvez modifier ce réglage.

4.9 Fonction Maintien au chaud

1. Appuyez sur le foyer souhaité.
2. Appuyez ensuite sur l'icône de la fonction Maintien au chaud :
 - Première pression : le niveau 1 sera activé.
 - Deuxième pression : le niveau 2 sera activé.
 - Troisième pression : le niveau 3 sera activé.
3. Pour désactiver cette fonction, utilisez les icônes tactiles « - » et « + ».

4.10 Fonction Démarrage/Pause

- Lorsque la plaque de cuisson est en marche, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour interrompre la cuisson.
- Les valeurs affichées clignoteront.
- Pour reprendre la cuisson, appuyez deux fois sur l'icône Démarrage/Pause.



FRANÇAIS

4.11 Minuterie

Définir la minuterie comme un compte à rebours

1. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. « 30 » s'affichera.
2. Réglez le temps à l'aide des icônes « - » et « + ».
3. Une fois réglé, le compte à rebours démarrera immédiatement et le temps restant s'affichera.
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur l'icône correspondante. « - » s'affichera.

Régler la minuterie pour éteindre un foyer

1. Appuyez sur l'icône du foyer souhaité.
2. Appuyez ensuite sur l'icône tactile Minuterie. « 30 » s'affichera.
3. Réglez le temps à l'aide des icônes « - » et « + ».
4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur le foyer programmé, puis sur l'icône de la minuterie ; « - » s'affichera.

Régler la minuterie pour éteindre plus d'un foyer

- Si plusieurs foyers sont programmés, l'écran de la minuterie indiquera le temps le plus court.

Note : Le point rouge situé à côté de la puissance du foyer correspondant clignotera.

- Une fois le compte à rebours terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement.
- Pour modifier le temps, une fois programmé, répétez toutes les étapes ci-dessus.

4.12 Sûreté et sécurité

Verrouillage des icônes tactiles

- Pour les verrouiller, appuyez sur l'icône tactile de verrouillage.
- Pour les déverrouiller, appuyez sur l'icône tactile de verrouillage pendant 3 secondes.
- Si la plaque est verrouillée, toutes les icônes tactiles seront désactivées, à l'exception de l'icône marche/arrêt, pour un possible arrêt d'urgence. Si vous utilisez cette option, vous devrez déverrouiller les icônes tactiles la prochaine fois que vous allumerez la plaque.

Protection contre les surchauffes

La plaque de cuisson dispose d'un capteur qui éteint automatiquement la plaque s'il détecte une température excessive.

Arrêt automatique de sécurité

La plaque s'éteint automatiquement si elle n'est pas utilisée pendant 120 minutes.

Ventilateur

Le ventilateur régule la température interne. Même si la plaque est éteinte, le ventilateur



FRANÇAIS

continuera à fonctionner jusqu'à ce que la plaque soit refroidie.

Note : Il est normal que le ventilateur continue à fonctionner après l'arrêt de la plaque ; il s'arrêtera lorsque la plaque sera suffisamment refroidie.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.
- Utilisez un couvercle pour réduire le temps de cuisson et économiser de l'énergie.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé et réduisez le niveau lorsque les aliments se sont réchauffés.

Mijoter

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C. Il convient à la préparation de certaines soupes et de certains ragoûts, car il rehausse les saveurs sans trop cuire les aliments. Il doit également être utilisé pour la cuisson des sauces à base d'œufs et des sauces épaisses à base de farine.
- Certaines recettes peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le minimum pour que les aliments cuisent correctement dans le temps recommandé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Contrôle régulier

- Vérifiez régulièrement la surface de la plaque de cuisson pour vous assurer qu'elle n'est pas endommagée et qu'elle ne présente pas de taches tenaces.
- Vérifiez que les icônes et les indicateurs fonctionnent correctement.

Mesures de sécurité

- N'utilisez jamais de produits inflammables pour nettoyer la plaque.
- Assurez-vous que la plaque est complètement sèche avant de la rebrancher sur le secteur.

Nettoyage quotidien

- Nettoyez la plaque après chaque utilisation afin d'éviter l'accumulation de résidus qui pourraient être plus difficiles à éliminer avec le temps.
- Utilisez un chiffon humide pour enlever les petites taches et sécher complètement la surface.
- Utilisez des nettoyeurs spécifiques pour les plaques à induction. Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou acides qui pourraient endommager la surface.



FRANÇAIS

Traitement des déversements importants

- En cas de déversement important, il faut agir rapidement pour éviter que les résidus ne brûlent et ne collent à la surface de la plaque.
- Suivez les étapes décrites dans la section « Déversement d'aliments sucrés » pour un nettoyage efficace.

Types de saleté et comment les nettoyer

A Taches courantes sur la surface du verre

(Empreintes, marques, taches de nourriture ou déversements d'aliments non sucrés) :

1. Déconnectez la plaque à l'aide du disjoncteur ou du différentiel.
2. Utilisez un produit de nettoyage pour plaques à induction lorsque la surface est encore un peu chaude (mais veillez à ce qu'elle ne brûle pas).
3. Rincez la plaque et séchez le verre avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.
4. Rebranchez la plaque à induction.

Observations

- Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, aucun avertissement n'indique que la surface est chaude, mais cela ne signifie pas qu'elle ne l'est pas.
- Utilisez des tampons à récurer spéciaux pour les plaques à induction.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs, corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager la plaque. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si le produit de nettoyage que vous utilisez convient.
- Ne laissez jamais de résidus sur la surface ; le verre pourrait être taché.

B Déversement d'aliments sucrés

1. 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 :
2. Déconnectez la plaque à l'aide du disjoncteur ou du différentiel.
3. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté jusqu'à une zone complètement froide.
4. Essayez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout.

Observations

- 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 de plaque.
- Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir peut être tranchante. Utilisez le grattoir avec précaution et rangez-le toujours dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.

C Taches et éclaboussures sur le panneau de contrôle :

1. Déconnectez la plaque à l'aide du disjoncteur ou du différentiel.
2. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide.
3. Séchez complètement le panneau de contrôle.
4. Rebranchez la plaque à induction.

Observations

- Si le panneau de contrôle est sale, les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement.
- Veillez à bien nettoyer et sécher la zone du panneau de contrôle avant de rebrancher la plaque à l'alimentation électrique.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Si une anomalie se produit, la plaque à induction affichera les codes d'erreur correspondants :

Codes d'erreur		
Erreur	Cause possible	Solution
E1 / E2	Protection contre la sous-tension (< 85 V) ou la surtension (> 285 V)	Si la tension à la prise est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.
E 3	Le capteur est court-circuité ou il y a un circuit ouvert.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E 4	Le capteur IGBT est court-circuité ou il y a un circuit ouvert.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E 5	La température du capteur de la bobine d'induction dépasse 280 °C.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse.
E 6	La température du capteur IGBT est trop élevée.	Vérifiez que la ventilation est correcte et que les ventilateurs ne sont pas obstrués.
Er	Erreur interne au niveau des circuits de contrôle.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Et	Il y a un peu de liquide sur les icônes tactiles du panneau de contrôle.	Nettoyez le panneau de contrôle et séchez-le soigneusement.



FRANÇAIS

U	Vous n'avez pas placé aucun ustensile de cuisson ou celui que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Utilisez un autre ustensile de cuisson.
---	--	---

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références : EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modèles : Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Puissance : 6200 W (Booster 7400 W)

Voltage : 220-240 V~

Fréquence : 50-60 Hz

A : 1200 W / 1500 W

B : 2600 W / 3000 W

C : 2000 W / 2600 W

D : 3000 W / 3600 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Type de plaque		Plaque de cuisson électrique domestique	
Nombre de foyers		2	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)		Foyers et zones par induction	
	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	30	cm



FRANÇAIS

Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L	38	cm
	W	19	cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	EC _{cuisson} électrique	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC _{plaque} électrique	180.2	Wh/kg

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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



FRANÇAIS

10. COPYRIGHT

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



1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Induktionszone 1
2. Induktionszone 2
3. Induktionszone 3
4. Flexzone
5. Bedienfeld

Abb. 2

1. Ein/Aus-Symbol
2. Sperrung Symbol
3. Warmhaltefunktion Symbol
4. Symbol für die Flexzone
5. Symbol für die Auswahl der Kochzone
6. Symbole zur Auswahl von Leistung/Zeit
7. Booster-Funktion Symbol
8. Timer-Symbol
9. Start/Pause-Symbol

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwertet.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Induktionskochfeld
- Diese Bedienungsanleitung



DEUTSCH

3. MONTAGE

3.1 Vor dem Einbau des Induktionskochfeldes

- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatte eben ist und eine ausreichende Größe hat.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.
- Halten Sie alle örtlichen und elektrischen Sicherheitsvorschriften ein.
- Installieren Sie einen zugänglichen und zugelassenen Sicherheitsschalter mit 3 mm Kontaktabstand an allen Polen.
- Verwenden Sie für die umgebenden Wände hitzebeständige und leicht zu reinigende Materialien.

Warnungen

- Die Installation muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht auf elektrischen Geräten wie Geschirrspülern, Kühlschränken oder Waschmaschinen.
- Der elektrische Anschluss muss angemessen sein, und es sollten keine Adapter verwendet werden.
- Das Netzkabel darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, die heiß werden oder 75°C überschreiten können.
- Wenden Sie sich für die Installation und alle erforderlichen Änderungen an einen zugelassenen Elektriker.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Cecotec kann nicht für Unfälle verantwortlich gemacht werden, die auf eine unsachgemäße Erdung zurückzuführen sind.

3.2 Vorbereitung der Arbeitsfläche:

- Bohren Sie ein Loch in die Arbeitsplatte gemäß den in Abbildung 3 und in der Tabelle angegebenen Maßen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum ein.
- Achten Sie darauf, dass die Arbeitsplatte mindestens 30 mm dick und hitzebeständig ist.

3.3 Erforderliche Messungen:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimum 50

3.4 Belüftung:

- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist.



DEUTSCH

- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Oberschrank muss mindestens 760 mm betragen. Beachten Sie Abbildung 4, um eine gute Belüftung des Kochfeldes zu gewährleisten.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimum 50	30 Min	Lufteinlass	Luftauslass 10 mm

3.5 Nach dem Einbau des Induktionskochfeldes

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch Türen oder Schubladen zugänglich ist.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung von der Außenseite des Schrankes bis zum Boden des Kochfeldes.
- Wird das Kochfeld auf Schubladen oder Möbeln aufgestellt, ist eine Hitzeschutzbarriere zu installieren.

3.6 Anschluss an die Stromversorgung

Vor dem Anschluss des Kochfeldes:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Elektroinstallation für die Nennleistung des Kochfeldes geeignet ist.
 2. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung mit dem in dieser Anleitung angegebenen Wert übereinstimmt.
- Der Anschluss muss den geltenden Vorschriften entsprechen und durch einen Schutzschalter abgesichert sein. Wenn das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.

4. BETRIEB DES KOCHFELDES

4.1 Verwendung von Touch-Symbolen

- Touch-Symbole reagieren auf Berührung, es ist kein Druck erforderlich. Jedes Mal, wenn das Kochfeld Ihren Finger erkennt, hören Sie einen Piepton.
- Halten Sie die Touch-Symbole sauber und trocken und achten Sie darauf, dass keine Gegenstände (z. B. Küchenutensilien oder Tücher) sie bedecken, da selbst ein dünner Wasserfilm ihre Funktion beeinträchtigen kann.

4.2 Für das Induktionskochfeld geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

- Kochgeschirr, das für das Kochen mit einem Induktionskochfeld geeignet ist, besteht aus ferromagnetischem Material wie emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Um herauszufinden, ob ein Kochgefäß geeignet ist, prüfen Sie, ob es von einem Magneten angezogen wird.



DEUTSCH

Besondere Kochgefäße

- Es gibt auch andere Arten von geeigneten Kochgefäßen, deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist. Prüfen Sie vor der Verwendung den Durchmesser des Sockels und stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld ihn erkennt.

Die Auswahl der richtigen Kochgefäße

- Verwenden Sie keine Kochgefäße mit gezackten Kanten oder gewölbten Böden.
- Achten Sie darauf, dass Sie Kochgefäße mit flachem Boden verwenden, die der Größe der Kochstelle entsprechen. Ein etwas größerer Durchmesser erhöht die Effizienz, während ein kleinerer Durchmesser die Effizienz beeinträchtigen kann.
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone.
- Hochwertigere Kochgefäße im Boden können die Wärmeverteilung verbessern und so Zeit und Energie sparen.
- Schützen Sie die Glasoberfläche: Heben Sie das Kochgefäß an, wenn Sie es bewegen müssen, um eine Beschädigung des Glases zu vermeiden.
- Leeres Gefäß oder sehr dünner Boden: Um Beschädigungen zu vermeiden, stellen Sie keine leeren oder sehr dünnflüssigen Kochgefäße auf die Kochplatte.

4.3 Kochgefäß-Erkennung

- Die Kochzonen funktionieren nicht, wenn der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes zu groß oder zu klein ist. Der Boden des Kochgefäßes sollte so nah wie möglich am Boden der Kochzone liegen, auf die es gestellt werden soll.
- Das Kochfeld zeigt ein Warnsymbol $\geq \underline{\quad} \leq$, wenn es kein Kochgefäß gibt, wenn es zu klein oder ungeeignet ist.
- Das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn keine geeigneten Kochgefäße vorhanden sind.
- Das Symbol $\geq \underline{\quad} \leq$ wird angezeigt:
- Das Kochfeld heizt nur auf, wenn ein geeignetes Gefäß auf die Kochzone gestellt wird.
- Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein Kochgefäß eingelegt wurde.

4.4 Einschalten des Kochfeldes

1. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol. Es ertönt ein Signalton und es wird «0» und «- -» angezeigt, was bedeutet, dass es sich im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochzone.
3. Drücken Sie das Touch-Symbol der gewünschten Kochzone; die Zahl «0» blinkt.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Touch-Symbolen «-» und «+» ein.

4.5 Einstellen der Leistungsstufe

Sie können die Leistung der Kochzone jederzeit einstellen, indem Sie die gewünschte Zone auswählen.




Wenn die Ziffern zu blinken beginnen, stellen Sie die Leistung mit den entsprechenden Touch-Symbolen ein.

4.6 Nach dem Kochen

1. Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Symbolen «-» und «+» ein, bis «0» und dann «H» angezeigt wird.
3. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Ein/Aus-Symbol drücken. Wenn «H» angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Oberflächentemperatur über 60 °C liegt und verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist. Wenn Sie andere Kochgefäße beheizen wollen, nutzen Sie den Bereich, der noch warm ist, um Energie zu sparen.

4.7 Booster-Funktion

Diese Funktion erhöht vorübergehend die Leistung für eine schnelle Erwärmung. Verwenden Sie Sie mit Vorsicht.

1. Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, die Sie verwenden möchten.
2. Drücken Sie dann das Touch-Symbol , um die Leistungsstufe „b“ (Booster) auszuwählen.
3. Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie das Touch-Symbol der entsprechenden Kochzone und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Warnung: 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 Öl und Fett verbrennen, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

4.8 Flexzone

Diese flexible Kochzone befindet sich auf der linken Seite des Induktionskochfeldes. Sie kann als eine einzige Zone oder als zwei unabhängige Zonen verwendet werden.

1. Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Kochzone.
2. Drücken Sie das Flexzone Touch-Symbol. Die Leistungsstufe der oberen und unteren Kochzone wird auf die Standardeinstellung («5») gesetzt.
3. Stellen Sie die Leistung mit «-» und «+» ein.
4. Wenn Sie die Leistungsstufe zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, drücken Sie eines der Symbole auf den Kochzonen, die die Flexzone bilden. Wenn die Ziffern der Leistungsstufe zu blinken beginnen, können Sie diese Einstellung ändern.

4.9 Warmhalten-Funktion.

1. Drücken Sie die gewünschte Kochzone.
2. Drücken Sie dann auf das Warmhalten-Symbol:
 - Erstes Drücken: Stufe 1 muss aktiviert werden.
 - Zweites Drücken: Stufe 2 muss aktiviert werden.
 - Drittes Drücken: Stufe 3 muss aktiviert werden.
3. Zum Deaktivieren verwenden Sie die Touch-Symbole «-» und «+».



DEUTSCH

4.10 Start/Pause-Funktion

- Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, drücken Sie das Start/Pause-Symbol, um den Garvorgang zu unterbrechen.
- Die Werte auf den Anzeigen blinken.
- Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie zweimal auf den Start/Pause-Symbol.

4.11 Timer

Einstellung des Timers als Countdown-Timer

1. Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol. «30» wird angezeigt.
2. Stellen Sie die Zeit mit den Touch-Symbolen «-» und «+» ein.
3. Sobald der Countdown eingestellt ist, beginnt er sofort und die verbleibende Zeit wird angezeigt.
4. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie auf das entsprechende Symbol. «- -» wird angezeigt.

Einstellung des Timers für eine Kochzone auszuschalten

1. Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Kochzone.
2. Drücken Sie dann das Timer-Touch-Symbol. «30» wird angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit mit den Touch-Symbolen «-» und «+» ein.
4. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie auf die programmierte Zone und dann auf das Timer-Symbol; «- -» wird angezeigt.

Einstellen des Timers zum Ausschalten von mehr als einer Zone

- Wenn mehr als eine Zone programmiert ist, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.

Hinweis: Der rote Punkt neben der entsprechenden Kochzonenleistung blinkt.

- Wenn der Countdown abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone automatisch ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, wiederholen Sie die oben genannten Schritte, sobald sie programmiert sind.

4.12 Sicherheit und Schutz

Sperren der Touch-Symbole:

- Um sie zu sperren, drücken Sie auf das Sperrsymbol.
- Um die Sperre aufzuheben, halten Sie das Sperrsymbol 3 Sekunden lang gedrückt.
- Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Touch-Symbole deaktiviert, mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste, falls Sie das Kochfeld im Notfall ausschalten müssen. Wenn Sie diese Option verwenden, müssen Sie die Touch-Symbole beim nächsten Einschalten des Kochfelds wieder entsperren.



Überhitzungsschutz

Das Kochfeld ist mit einem Sensor ausgestattet, der das Kochfeld automatisch ausschaltet, wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn 120 Minuten lang keine Bedienung erfolgt ist.

Ventilator

Der Ventilator regelt die Innentemperatur. Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, läuft der Ventilator weiter, bis die Platine abgekühlt ist.

Hinweis: Es ist normal, dass der Ventilator nach dem Ausschalten des Kochfelds weiterläuft; er hört auf, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist.

Tipps zum Energiesparen

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Leistung.
- Verwenden Sie einen Deckel, um die Garzeit zu verkürzen und Energie zu sparen.
- Reduzieren Sie die Menge des verwendeten Öls oder Fetts, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit einer hohen Leistungsstufe und reduzieren Sie die Stufe, wenn die Speisen warm geworden sind.

Simmern

- Das Simmern findet unterhalb des Siedepunkts statt, bei etwa 85°C. Es eignet sich für die Zubereitung einiger Suppen und Eintöpfe, da es die Aromen verstärkt, ohne die Speisen zu verkochen. Es sollte auch zum Kochen von mit Mehl angegedickten Eiersaucen verwendet werden.
- Einige Rezepte erfordern eine höhere Einstellung als die Mindesteinstellung, damit die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig garen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Prüfung:

- Kontrollieren Sie regelmäßig die Oberfläche des Kochfeldes, um sicherzustellen, dass keine Schäden oder hartnäckigen Flecken vorhanden sind.
- Überprüfen Sie, ob die Symbole und -anzeigen ordnungsgemäß funktionieren.

Sicherheitshinweise:

- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes niemals brennbare Produkte.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld vollständig trocken ist, bevor Sie es wieder an das Stromnetz anschließen.



DEUTSCH

Tägliche Reinigung:

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, um zu verhindern, dass sich Rückstände ansammeln, die mit der Zeit schwieriger zu entfernen sein könnten.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um kleinere Flecken zu entfernen, und trocknen Sie die Oberfläche vollständig ab.
- Verwenden Sie spezielle Reiniger für Induktionskochfelder. Vermeiden Sie scheuernde oder säurehaltige Produkte, die die Oberfläche beschädigen könnten.

Umgang mit großen Verschüttungen:

- Bei größeren Verschüttungen muss schnell gehandelt werden, um zu verhindern, dass Rückstände verbrennen und an der Oberfläche des Kochfeldes haften bleiben.
- Befolgen Sie die oben im Abschnitt „Verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel“ beschriebenen Schritte, um sie effektiv zu reinigen.

Arten von Schmutz und dessen Reinigung

A Gewöhnlicher Schmutz auf Glasoberfläche

(Fingerabdrücke, Abdrücke, Lebensmittelflecken oder Verschütten von ungesüßten Lebensmitteln):

1. Schalten Sie das Kochfeld über den freigegebenen Schutzschalter oder die Fehlerstrom-Schutzeinrichtung aus.
2. Verwenden Sie einen Induktionskochfeldreiniger, solange die Oberfläche noch warm ist (achten Sie aber darauf, dass er nicht verbrennt).
3. Spülen Sie das Kochfeld ab und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier.
4. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an.

Bemerkung:

- Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung, dass die Oberfläche heiß ist, aber das bedeutet nicht, dass sie nicht heiß ist.
- Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Induktionskochfelder.
- Verwenden Sie keine aggressiven, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die das Kochfeld beschädigen könnten. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob das Produkt geeignet ist.
- Lassen Sie niemals Rückstände auf der Oberfläche zurück; das Glas könnte fleckig werden.

B Verschütten von zuckerhaltigen Lebensmitteln:

1. Entfernen Sie verschüttete Flüssigkeiten sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, wobei Sie auf heiße Oberflächen achten müssen.
2. Schalten Sie das Kochfeld über den freigegebenen Schutzschalter oder die Fehlerstrom-Schutzeinrichtung aus.



DEUTSCH

3. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz an einer völlig kühlen Stelle ab.
4. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Tuch oder Papiertuch auf.

Bemerkung:

- Entfernen Sie geschmolzene Flecken von zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar das Kochfeld dauerhaft beschädigen.
- Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, kann die Klinge des Abstreifers scharf wie eine Rasierklinge sein. Mit äußerster Vorsicht verwenden und sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

C Flecken und Verschüttungen auf dem Bedienfeld:

1. Schalten Sie das Kochfeld über den freigegebenen Schutzschalter oder die Fehlerstrom-Schutzeinrichtung aus.
2. Reinigen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.
3. Trocknen Sie das Bedienfeld vollständig ab.
4. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an.

Bemerkung:

- Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, funktionieren die Touch-Symbole möglicherweise nicht richtig.
- Achten Sie darauf, den Bereich des Bedienfelds gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz anschließen.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Wenn eine Anomalie auftritt, zeigt das Induktionskochfeld die entsprechenden Fehlercodes an:

Fehlercode		
Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
E 1 / E 2	Unterspannungs- (< 85 V) oder Überspannungsschutz (> 285 V)	Wenn die Spannung an der Steckdose niedriger oder höher ist als angegeben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
E 3	Der Sensor ist kurzgeschlossen oder es besteht ein offener Stromkreis.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.



DEUTSCH

E 4	IGBT ist kurzgeschlossen oder es besteht ein offener Stromkreis.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E 5	Die Temperatur des Sensors der Induktionsspule überschreitet 280 °C.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
E 6	Die Temperatur des IGBT-Sensors ist zu hoch.	Prüfen Sie, ob die Belüftung korrekt ist und die Ventilatoren nicht blockiert werden.
Er	Internes Versagen der Steuerkreise.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
Et	Auf den Touch-Symbolen des Bedienfelds befindet sich etwas Flüssigkeit.	Reinigen Sie das Bedienfeld und trocknen Sie es gründlich ab.
U	Sie haben kein Kochgefäß eingebaut oder das von Ihnen eingebaute Kochgefäß ist nicht für den Induktionsherdtyp geeignet.	Verwenden Sie ein anderes Kochgefäß.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenzen: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modelle: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Leistung: 6200W (Boost 7400W)

Spannung: 220-240V~

Frequenz: 50-60Hz

A: 1200W/1500W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2600W

D: 3000W/3600W



DEUTSCH

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Art des Kochfeldes		Elektrisches Kochfeld für den Haushalt	
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Induktionskochplatten und -kochzonen, Strahlungskochplatten)		Induktionskochzonen	
	Symbol	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	Ø	30	cm
Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L	38	cm
	W	19	cm
Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC _{elektrisches Kochen}	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochplatte, berechnet pro kg (*)	EC _{Elektrisches Kochfeld}	180.2	Wh/kg

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien



DEUTSCH

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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



1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Zona di cottura 1
2. Zona di cottura 2
3. Zona di cottura 3
4. Zona flessibile
5. Pannello di controllo

Fig. 2

1. Icona touch di alimentazione
2. Icona touch di blocco
3. Icona della funzione di Mantenimento a caldo
4. Icona touch della zona flessibile
5. Icona touch di selezione della zona di cottura
6. Icone touch per la selezione della potenza/del tempo
7. Icona touch della funzione Booster
8. Icona touch del timer
9. Icona touch di avvio/pausa

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre 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 qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Piano cottura a induzione
- Il presente manuale di istruzioni



ITALIANO

3. INSTALLAZIONE

3.1 Prima di installare il piano cottura:

- Verificare che il piano di lavoro sia livellato e di dimensioni sufficienti.
- Se si installa il piano cottura sopra un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- Rispettare tutti i requisiti di sicurezza locali ed elettrici.
- Installare e collocare un interruttore di sicurezza accessibile e approvato con una separazione dei contatti di 3 mm su tutti i poli.
- Utilizzare materiali resistenti al calore e facili da pulire sulle pareti circostanti.

Avvertenze

- L'installazione deve essere eseguita esclusivamente da personale qualificato.
- Non installare il piano cottura sopra elettrodomestici come lavastoviglie, frigoriferi o lavatrici.
- Il collegamento elettrico deve essere adeguato e non devono essere utilizzati adattatori.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti che possono surriscaldarsi o superare i 75°C.
- Consultare un elettricista autorizzato per l'installazione e per le eventuali modifiche necessarie.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente e non deve essere piegato o pressato.
- Cecotec non si ritiene responsabile per incidenti derivanti da una connessione non corretta.

3.2 Preparazione del piano di lavoro:

- Praticare un foro nel piano di lavoro secondo le misure indicate nella figura 3 e nella tabella.
- Intorno al foro deve essere lasciato uno spazio minimo di 50 mm.
- Assicurarsi che il piano di lavoro abbia uno spessore di almeno 30 mm e sia resistente al calore.

3.3 Misure necessarie:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimo 50

3.4 Ventilazione:

- Assicurarsi sempre che il piano sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e il mobile superiore deve essere di almeno 760 mm. Osservare la figura 4 per garantire la corretta ventilazione del piano cottura.



ITALIANO

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimo 50	30 min	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 10 mm

3.5 Dopo aver installato il piano cottura

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli dei mobili o i cassetti.
- Mantenere una ventilazione adeguata dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano cottura si trova su cassetti o mobili, installare una barriera di protezione termica.

3.6 Collegamento all'alimentazione

Prima di installare il piano cottura

1. Verificare che l'impianto elettrico sia adatto alla potenza del piano di cottura.
 2. Assicurarsi che la tensione corrisponda al valore specificato in questo manuale.
- Il collegamento deve essere conforme alle normative vigenti e protetto da un interruttore magnetotermico. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

4. FUNZIONAMENTO DEL PIANO COTTURA

4.1 Utilizzo delle icone touch

- Le icone touch rispondono al tocco, senza bisogno di pressione. Verrà emesso un segnale acustico ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Mantenere le icone touch pulite e asciutte, assicurandosi che non siano coperte da oggetti (ad esempio utensili da cucina o panni), poiché anche un sottile strato d'acqua può comprometterne il funzionamento.

4.2 Recipienti adatti al piano di cottura a induzione

Recipienti ferromagnetici

- I recipienti adatti a cucinare con un piano a induzione sono realizzati in materiale ferromagnetico come l'acciaio smaltato, la ghisa o l'acciaio inossidabile. Per sapere se un recipiente è adatto, verificare se è attratto da un magnete.

Recipienti speciali

- Esistono altri tipi di recipienti adatti la cui base non è interamente ferromagnetica. Prima dell'uso, verificare il diametro della base e assicurarsi che il piano di cottura a induzione lo rilevi.



ITALIANO

Scegliere i recipienti di cottura adeguati

- Non utilizzare recipienti con bordi seghettati o con fondo curvo.
- Utilizzare recipienti a fondo piatto e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura. Un diametro leggermente maggiore aumenta l'efficienza, mentre un diametro minore può influire sull'efficienza.
- Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura.
- I recipienti di maggiore qualità nella base possono migliorare la distribuzione del calore, risparmiando tempo ed energia.
- Proteggere la Superficie del Vetro: Sollevare il recipiente se si vuole spostarlo per evitare di danneggiare il vetro.
- Recipiente vuoto o base molto sottile: Non collocare recipienti vuoti o con base molto sottile sul piano cottura acceso per evitare di danneggiarlo.

4.3 Rilevamento dei recipienti

- Le zone di cottura non funzionano se il diametro della base del recipiente è troppo grande o troppo piccolo. La base del recipiente deve corrispondere il più possibile alla base della zona di cottura in cui deve essere collocata.
- Sul piano cottura apparirà un simbolo di avvertimento $\geq \underline{U} \leq$ se non c'è il recipiente, se il recipiente è troppo piccolo o inadatto.
- Se non viene collocato nessun recipiente adeguato entro 2 minuti, il display si spegnerà automaticamente.
- Se appare il simbolo $\geq \underline{U} \leq$
- Il piano di cottura non si riscalda se non si colloca un recipiente adatto nella zona di cottura.
- Se non viene collocato nessun recipiente entro 2 minuti, il display si spegnerà automaticamente.

4.4 Accensione del piano cottura

1. Premere l'icona touch di accensione/spegnimento. Viene emesso un segnale acustico e vengono visualizzati "0" e "-", il che significa che il sistema è in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata.
3. Premere l'icona touch della zona di cottura desiderata; il numero "0" lampeggerà.
4. Regolare il livello di potenza utilizzando le icone touch "-" e "+".

4.5 Impostazione del livello di potenza

Per regolare la potenza della zona di cottura in qualsiasi momento, selezionare la zona desiderata.

Quando le cifre iniziano a lampeggiare, regolare la potenza con le icone touch corrispondenti.

4.6 Dopo la cottura

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Regolare il livello di potenza utilizzando le icone "-" e "+" fino a visualizzare "0" e poi "H".



ITALIANO

3. Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona di accensione/spegnimento. Se appare "H", significa che la temperatura della superficie è superiore a 60 °C e scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata. Se si desidera riscaldare altri recipienti, utilizzare la zona ancora calda per risparmiare energia.

4.7 Funzione Booster

Questa funzione aumenta temporaneamente la potenza per un riscaldamento rapido. Usare con cautela.

1. Premere l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare.
2. Quindi premere l'icona touch \ggg per selezionare il livello di potenza "b" (Booster).
3. Per annullare questa funzione, premere l'icona touch della zona di cottura corrispondente e selezionare il livello di potenza desiderato.

Attenzione: 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, costituendo un grave rischio di incendio.

4.8 Zona Flessibile

Questa zona di cottura flessibile si trova sul lato sinistro del piano a induzione. Può essere utilizzato come zona unica o come due zone indipendenti.

1. Premere l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare.
2. Premere l'icona touch della zona flessibile. Il livello di potenza delle zone di cottura superiore e inferiore sarà quello predefinito ("5").
3. Regolare la potenza con "-" e "+".
4. Se si desidera modificare il livello di potenza in un secondo momento, premere una delle icone touch delle zone di cottura che compongono la zona flessibile. Quando le cifre del livello di potenza iniziano a lampeggiare, è possibile modificare questa impostazione.

4.9 Funzione Mantenimento a caldo

1. Premere la zona di cottura desiderata.
2. Quindi premere l'icona Mantenimento a caldo:
 - Prima pressione: Si attiverà il livello 1.
 - Seconda pressione: Si attiverà il livello 2.
 - Terza pressione: Si attiverà il livello 3.
3. Per disattivarla, utilizzare le icone touch "-" e "+".

4.10 Funzione Avvio/Pausa

- Quando il piano cottura è in funzione, premere l'icona di avvio/pausa per mettere in pausa la cottura.
- I valori sui display lampeggeranno.
- Per riprendere la cottura, premere due volte l'icona di avvio/pausa.



ITALIANO

4.11 Timer

Impostare il timer come conto alla rovescia

1. Premere l'icona touch del timer. Apparirà «30».
2. Regolare il tempo con le icone touch «-» y «+».
3. Una volta impostato, il conto alla rovescia si avvia immediatamente e viene visualizzato il tempo rimanente.
4. Per annullare il timer, premere l'icona corrispondente. Apparirà «- -».

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Premere l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare.
2. Quindi premere l'icona touch del timer. Apparirà «30».
3. Regolare il tempo con le icone touch «-» y «+».
4. Per annullare il timer, premere la zona programmata e poi premere l'icona del timer; apparirà «- -».

Programmazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

- Se è programmata più di una zona, il display del timer mostrerà il tempo più breve.

Nota bene: Il punto rosso accanto alla poezna della zona di cottura corrispondente lampeggerà.

- Al termine del conto alla rovescia, la zona di cottura corrispondente si spegnerà automaticamente.
- Per modificare il tempo, una volta programmato, ripetere tutti i passaggi precedenti.

4.12 Sicurezza e protezione

Blocco delle icone touch

- Per bloccarle premere l'icona touch di blocco.
- Per sbloccarle, tenere premuta l'icona touch della funzione Blocco per 3 secondi.
- Quando il piano cottura è bloccato, tutte le icone touch vengono disabilitate, ad eccezione dell'icona di accensione/spegnimento in caso di emergenza e necessità di spegnere il piano cottura. Se si utilizza questa opzione, sarà necessario sbloccare le icone touch alla successiva accensione del piano cottura.

Protezione contro il surriscaldamento

Il piano di cottura si spegne automaticamente se il sensore rileva una temperatura eccessiva.

Spegnimento di sicurezza automatico.

Il piano di cottura si spegne automaticamente se trascorrono 120 minuti senza alcuna operazione.



ITALIANO

Ventola

La ventola regola la temperatura interna. Anche se il piano cottura è spento, la ventola continua a funzionare finché il piano cottura non si raffredda.

Nota bene: E' normale che la ventola continui a funzionare anche dopo lo spegnimento del piano cottura; si fermerà quando il piano cottura sarà sufficientemente freddo.

Consigli per il risparmio energetico

- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre la potenza.
- Utilizzare un coperchio per ridurre i tempi di cottura e risparmiare energia.
- Ridurre la quantità di olio o di grasso per ridurre i tempi di cottura.
- Iniziare la cottura con un livello di potenza elevato e ridurlo quando il cibo si è riscaldato.

Cottura a fuoco lento

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85°C. È adatta alla preparazione di alcune zuppe e stufati, in quanto esalta i sapori senza cuocere eccessivamente il cibo. Va utilizzato anche per cucinare salse a base di uova e addensate con la farina.
- Alcune ricette possono richiedere un'impostazione più alta del minimo per cuocere correttamente gli alimenti nel tempo consigliato.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Ispezione regolare:

- Ispezionare periodicamente la superficie del piano cottura per verificare che non vi siano danni o macchie ostinate.
- Verificare che le icone touch e gli indicatori funzionino correttamente.

Precauzioni di sicurezza

- Non utilizzare mai prodotti infiammabili per pulire la piastra.
- Assicurarsi che il piano cottura sia completamente asciutto prima di ricollegarlo alla corrente elettrica.

Pulizia quotidiana

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di residui che potrebbero essere più difficili da rimuovere nel tempo.
- Utilizzare un panno umido per rimuovere le piccole macchie e asciugare completamente la superficie.
- Utilizzare detergenti specifici per piani di cottura a induzione. Evitare prodotti abrasivi o acidi che potrebbero danneggiare la superficie.



ITALIANO

Gestione di grandi fuoriuscite:

- In caso di grandi fuoriuscite, agire rapidamente per evitare che i residui si brucino e si attacchino alla superficie del piano cottura.
- Per una pulizia efficace, seguire i passaggi indicati anteriormente nella sezione "Fuoriuscite di Alimenti Zuccherati".

Tipi di sporco e come pulirlo

A **Sporcizia comune sulla superficie del vetro**

(Impronte digitali, segni, macchie di cibo o fuoriuscite di cibo non zuccherato):

1. Scollegare il piano cottura mediante l'interruttore o differenziale abilitato.
2. Utilizzare un detergente per piani di cottura a induzione quando la superficie è ancora calda (ma assicurarsi che non bruci).
3. Sciacquare il piano cottura e asciugare il vetro con un panno pulito o con carta da cucina.
4. Ricollegare il piano cottura a induzione alla corrente.

Osservazioni:

- Quando il piano cottura è spento, non viene segnalato che la superficie è calda, ma ciò non significa che non lo sia.
- Utilizzare spugne speciali per i piani di cottura a induzione.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, corrosivi o abrasivi che potrebbero danneggiare il piano cottura. Leggere sempre l'etichetta per verificare l'idoneità del prodotto.
- Non lasciare mai residui sulla superficie; il vetro potrebbe macchiarsi.

B **Fuoriuscita di alimenti zuccherati:**

1. Rimuoverli immediatamente con una spatola adatta ai piani di cottura a induzione, facendo attenzione alle superfici calde nella zona di cottura.
2. Scollegare il piano cottura mediante l'interruttore o differenziale abilitato.
3. Tenere la spatola con un angolo di 30° e raschiare lo sporco verso un'area completamente fredda.
4. Pulire lo sporco o i resti con un panno o carta da cucina.

Osservazioni:

- Rimuovere le macchie di alimenti zuccherati fusi il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono addirittura danneggiare in modo permanente il piano cottura.
- Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama del raschietto può essere affilata. Usare la spatola con estrema attenzione e conservarla sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.

**C Macchie e fuoriuscite sul pannello di controllo:**

1. Scollegare il piano cottura mediante l'interruttore o differenziale abilitato.
2. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido.
3. Asciugare completamente il pannello di controllo.
4. Ricollegare il piano cottura a induzione alla corrente.

Osservazioni:

- Se il pannello di controllo è sporco, le icone touch potrebbero non funzionare correttamente.
- Assicurarsi di pulire e asciugare accuratamente l'area del pannello di controllo prima di ricollegare il piano cottura all'a corrente.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione mostrerà i codici di errore corrispondenti:

Codici di errore		
Errore	Causa	Soluzione
E 1 / E 2	Protezione da sottotensione (< 85 V) o sovratensione (> 285 V)	Se la tensione alla presa è inferiore o superiore a quella specificata, consultare un elettricista qualificato.
E 3	Il sensore è in cortocircuito o c'è un circuito aperto.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E 4	L' IGBT è in cortocircuito o c'è un circuito aperto.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E 5	La temperatura del sensore della bobina di induzione supera i 280 °C.	Spegnere il piano di cottura a induzione e attendere che si raffreddi.
E 6	La temperatura del sensore IGBT è troppo alta.	Verificare che la ventilazione sia corretta e che le ventole non siano ostruite.
Er	Guasto interno dei circuiti di controllo.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Et	C'è del liquido sulle icone touch del pannello di controllo.	Pulire il pannello di controllo e asciugarlo accuratamente.
U	Non è stato collocato nessun recipiente o quello collocato non è adatta alla cottura a induzione.	Utilizzare un altro recipiente.

ITALIANO

7. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modelli: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Potenza: 6200W (Booster 7400W)

Tensione: 220-240 V~

Frequenza: 50-60Hz

A: 1200W/1500W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2600W

D: 3000/3600W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Tipo di piano cottura		Piano cottura elettrico domestico	
Numero di zone di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)		Zone e aree di cottura a induzione	
	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	Ø	30	cm
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	Lunghezza	38	cm
	W	19	cm



ITALIANO

Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	Cottura elettrica EC	180.7	Wh/kg
		162.8	
		189.8	
		187.5	
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	EC piano cottura elettrico	180.2	Wh/kg

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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



PORTUGUÊS

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de indução 1
2. Zona de indução 2
3. Zona de indução 3
4. Zona flexível
5. Painel de controlo

Fig. 2

1. Ícone tátil de ligar/desligar
2. Ícone tátil de bloqueio
3. Ícone tátil da função Manter quente
4. Ícone tátil da zona flexível
5. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura
6. Ícones tácteis de seleção de potência/tempo
7. Ícone tátil da função Booster
8. Ícone tátil do temporizador
9. Ícone tátil de início/pausa

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Placa de indução
- Manual de instruções



3. INSTALAÇÃO

3.1 Antes de instalar a placa:

- Verifique se a bancada está nivelada e tem um tamanho adequado.
- Se instalar a placa de indução em cima de um forno, este deverá estar equipado com uma ventoinha de arrefecimento.
- Cumpra todos os requisitos de segurança locais e eléctricos.
- Instale e monte um interruptor de segurança acessível e aprovado com uma separação de contacto de 3 mm em todos os pólos.
- Utilize materiais resistentes ao calor e fáceis de limpar nas paredes circundantes.

Advertências

- A instalação deste aparelho só deve ser efetuada por pessoal qualificado.
- Não instale a placa por cima de aparelhos eléctricos como máquinas de lavar louça, frigoríficos ou máquinas de lavar roupa.
- A ligação eléctrica deve ser adequada e não devem ser utilizados adaptadores.
- O cabo de alimentação não deve tocar em peças que possam aquecer ou exceder 75°C.
- Consulte um electricista autorizado para a instalação e quaisquer modificações necessárias.
- O cabo deve ser controlado periodicamente e não deve ser dobrado ou pressionado.
- A Cecotec não assume a responsabilidade por acidentes resultantes de uma ligação à terra incorrecta.

3.2 Preparação da bancada:

- Faça um furo na bancada com as medidas indicadas na figura 3 e na tabela.
- Deve ser deixado um espaço mínimo de 50 mm à volta do orifício.
- Certifique-se de que a bancada tem, pelo menos, 30 mm de grossura e é resistente ao calor.

3.3 Medidas necessárias:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Mínimo 50

3.4 Ventilação:

- Em qualquer caso, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas.
- A distância de segurança entre a placa e um armário por cima da placa deve ser de pelo menos 760 mm. Observe a figura 4 para assegurar uma ventilação correta da placa.



PORTUGUÊS

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Mínimo 50	30 min	Entrada de ar	Saída de ar 10 mm

3.5 Após a instalação da placa:

- Certifique-se de que o cabo de alimentação não está acessível através de portas ou gavetas.
- Mantenha uma ventilação adequada desde o exterior do armário até à placa de base.
- Se a placa estiver situada sobre gavetas ou móveis, instale uma barreira de proteção térmica.

3.6 Ligação à fonte de alimentação

Antes de instalar a placa:

1. Verifique se a instalação eléctrica é adequada à potência da placa.
 2. Certifique-se de que a tensão corresponde ao valor especificado neste manual.
- A ligação deve estar em conformidade com as normas em vigor e ser protegida por um interruptor magnetotérmico. Se o aparelho estiver danificado, ponha-se em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

4. FUNCIONAMENTO DA PLACA

4.1 Utilização dos ícones táteis

- Os ícones tácteis respondem ao toque, não é necessária qualquer pressão. Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detectar o seu dedo.
- Mantenha os ícones tácteis limpos e secos, e certifique-se de que não estão cobertos por objectos (por exemplo, utensílios de cozinha ou panos), uma vez que até uma fina película de água pode afetar o seu funcionamento.

4.2 Recipientes adequados para a placa de indução

Recipientes ferromagnéticos

- Os recipientes adequados para cozinhar com uma placa de indução são feitos de material ferromagnético, como o aço esmaltado, o ferro fundido ou o aço inoxidável. Para saber se um recipiente é adequado, verifique se é atraído por um íman.

Recipientes especiais

- Existem outros tipos de recipientes adequados cuja base não é totalmente ferromagnética. Antes de os utilizar, verifique o diâmetro da base e certifique-se de que a placa de indução os detecta.



Escolher os recipientes de cozedura adequados

- Não utilize recipientes com arestas dentadas ou bases curvas.
- Certifique-se de que utiliza recipientes de fundo plano que correspondam ao tamanho da zona de cozedura. Um diâmetro ligeiramente superior aumenta a eficiência, enquanto um diâmetro inferior pode afetar a eficiência.
- Coloque sempre o utensílio no centro da zona de cozedura.
- Os recipientes de qualidade superior na base podem melhorar a distribuição do calor, de forma a poupar tempo e energia.
- Proteger a superfície do vidro: Levante o recipiente se precisar de o deslocar para evitar danificar o vidro.
- Recipiente vazio ou base muito fina: Não coloque recipientes vazios ou recipientes com uma base muito fina sobre a placa acesa para evitar danos.

4.3 Deteção de recipientes

- As zonas de cozedura não funcionarão se o diâmetro do fundo do recipiente for demasiado grande ou demasiado pequeno. A base da panela deve corresponder o mais possível à base da zona de cozedura onde vai ser colocada.
- A placa deve apresentar um símbolo de aviso $\geq \underline{U} \leq$ se não houver recipiente, se o recipiente for demasiado pequeno ou inadequado.
- O ecrã desligar-se-á automaticamente após 2 minutos se não for colocado qualquer recipiente adequado.
- Se for apresentado o ícone $\geq \underline{U} \leq$:
- A placa não aquecerá se não for colocado um recipiente adequado na zona de cozedura.
- O ecrã desligar-se-á automaticamente após 2 minutos se não tiver sido colocado nenhum recipiente.

4.4 Ligar a placa

1. Toque no ícone de ligar/desligar. Será emitido um sinal sonoro e serão visualizados "0" e "- -", o que significa que está no modo de espera.
2. Coloque um utensílio adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.
3. Prima o ícone tátil da zona de cozedura desejada; o número "0" ficará intermitente.
4. Ajuste o nível de potência com os ícones tácteis "-" e "+".

4.5 Ajustar o nível de potência

Para regular a potência da zona de cozedura em qualquer momento, selecione a zona desejada. Quando os dígitos começarem a piscar, ajuste a potência com os ícones tácteis correspondentes.

4.6 Após a cozedura

1. Toque no ícone tátil da zona de cozedura que deseja desligar.
2. Ajuste o nível de potência com os ícones "-" e "+" até aparecer "0" e depois "H".
3. Desligue a placa ao tocar no ícone de ligar/desligar. Se for apresentado "H", significa que a



PORTUGUÊS

temperatura da superfície é superior a 60 °C e desaparecerá quando a superfície arrefecer. Se quiser aquecer outros recipientes, utilize a área que ainda está quente para poupar energia.

4.7 Função Booster

Esta função aumenta temporariamente a potência para um aquecimento rápido. Use-a com precaução.

1. Toque no ícone tátil da zona de cozedura que deseja utilizar.
2. Em seguida, prima o ícone tátil **»»»** para selecionar o nível de potência "b" (Booster).
3. Para anular esta função, prima o ícone tátil da zona de cozedura correspondente e seleccione o nível de potência desejado.

Advertência: 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, o que representa um sério risco de incêndio.

4.8 Zona flexível

Esta zona de cozedura flexível está situada no lado esquerdo da placa de indução. Pode ser utilizado como uma zona única ou como duas zonas independentes.

1. Toque no ícone da zona de cozedura que deseja utilizar.
2. Prima o ícone tátil da zona flexível. O nível de potência das zonas de cozedura superior e inferior será o predefinido ("5").
3. Ajuste a potência com "-" e "+".
4. Se desejar alterar o nível de potência mais tarde, prima um dos ícones tácteis das zonas de cozedura que compõem a zona flexível. Quando os dígitos do nível de potência começarem a piscar, poderá alterar esta definição.

4.9 Função Manter quente

1. Prima a zona de cozedura desejada.
2. Em seguida, prima o ícone da função Manter quente:
 - Primeiro toque: O nível 1 será ativado.
 - Segundo toque: O nível 2 será ativado.
 - Terceiro toque: O nível 3 será ativado.
3. Para desativar, utilize os ícones tácteis "-" e "+".

4.10 Função Iniciar/Pausa

- Quando a placa estiver em funcionamento, prima o ícone de início/pausa para interromper a cozedura.
- Os valores nos ecrãs piscarão.
- Para retomar a cozedura, prima duas vezes o ícone de início/pausa.



4.11 Temporizador

Definir o temporizador como contagem decrescente

1. Prima o ícone tátil do temporizador. "30" é apresentado.
2. Ajuste o tempo com os ícones tácteis '-' e '+'.
3. Uma vez definido, a contagem decrescente começa imediatamente e o tempo restante é apresentado.
4. Para cancelar o temporizador, prima o ícone correspondente. "--" é apresentado.

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Toque no ícone da zona de cozedura que deseja utilizar.
2. Em seguida, prima o ícone tátil do temporizador. "30" é apresentado.
3. Ajuste o tempo com os ícones tácteis '-' e '+'.
4. Para cancelar o temporizador, prima a zona programada e, em seguida, prima o ícone do temporizador; será apresentado "--".

Definir o temporizador para desligar mais de uma zona de cozedura

- Se estiver programada mais do que uma zona, o visor do temporizador apresentará o tempo mais curto.

Nota: O ponto vermelho ao lado da potência da zona de cozedura correspondente ficará intermitente.

- Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.
- Para alterar o tempo, uma vez programado, repita todos os passos acima.

4.12 Segurança e proteção.

Bloqueio dos ícones táteis:

- Para os bloquear, prima o ícone tátil de bloqueio.
- Para os desbloquear, prima e mantenha premido o ícone tátil de bloqueio durante 3 segundos.
- Quando a placa estiver bloqueada, desativam-se todos os ícones táteis excepto o ícone Ligar/Desligar em caso de uma possível emergência. Se utilizar esta opção, terá de desbloquear os ícones táteis da próxima vez que ligar a placa.

Proteção contra sobreaquecimento

A placa tem um sensor que a desliga automaticamente se for detectada uma temperatura excessiva.

Desligamento automático de segurança.

A placa de cozedura desliga-se automaticamente se passarem 120 minutos sem qualquer operação.



PORTUGUÊS

Ventilador

O ventilador regula a temperatura interna. Mesmo que a placa esteja desligada, o ventilador continuará a funcionar até a placa arrefecer.

Nota: É normal que o ventilador continue a funcionar depois de a placa ser desligada; este parará quando a placa estiver suficientemente fria.

Dicas para poupar energia

- Quando os alimentos começam a ferver, reduza a potência.
- Utilize uma tampa para reduzir o tempo de cozedura e poupar energia.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar com um nível de potência elevado e reduza o nível quando os alimentos tiverem aquecido.

Cozedura em lume brando

- A cozedura em lume brando ocorre abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85°C. É adequada para preparar algumas sopas e guisados, uma vez que realça os sabores sem cozer demasiado os alimentos. Também deve ser utilizado para cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha.
- Algumas receitas podem exigir uma regulação mais elevada do que a mínima para que os alimentos cozinhem corretamente no tempo recomendado.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Inspeção regular:

- Inspeccione periodicamente a superfície da placa para garantir que não existem danos ou manchas persistentes.
- Verifique se os ícones tácteis e os indicadores estão a funcionar corretamente.

Precauções de segurança:

- Nunca utilize produtos inflamáveis para limpar a placa.
- Certifique-se de que a placa está completamente seca antes de a voltar a ligar à rede eléctrica.

Limpeza diária

- Limpe a placa após cada utilização para evitar a acumulação de resíduos que podem ser mais difíceis de remover com o tempo.
- Utilize um pano húmido para remover pequenos derrames e secar completamente a superfície.
- Utilize produtos de limpeza específicos para placas de indução. Evite produtos abrasivos ou ácidos que possam danificar a superfície.



PORTUGUÊS

Manuseamento de grandes derrames:

- No caso de grandes derrames, atuar rapidamente para evitar que os resíduos se queimem e adiram à superfície da placa.
- Siga os passos acima descritos na secção "Derrames de alimentos açucarados" para uma limpeza eficaz.

Tipos de sujidade e como limpá-la

A Sujidade comum na superfície do vidro

(Impressões digitais, marcas, manchas de alimentos ou derrames de alimentos não açucarados):

1. Desligue a placa por meio do disjuntor ou diferencial ativado.
2. Utilize um produto de limpeza para placas de indução enquanto a superfície ainda está quente (mas certifique-se de que não queima).
3. Enxague a placa e seque o vidro com um pano limpo ou papel de cozinha.
4. Volte a ligar a placa à tomada elétrica.

Observações:

- Quando a placa está desligada, não há qualquer aviso de que a superfície está quente, mas isso não significa que não esteja quente.
- Utilize esfregões especiais para placas de indução.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, corrosivos ou abrasivos que possam danificar a placa. Leia sempre o rótulo para verificar a adequação do produto de limpeza ou do esfregão que está a utilizar.
- Nunca deixe resíduos na superfície; o vidro poderia ficar manchado.

B Derrame de alimentos açucarados:

1. Retire imediatamente os derrames com um raspador adequado para placas de indução, e tenha cuidado com as superfícies quentes.
2. Desligue a placa por meio do disjuntor ou diferencial ativado.
3. Segure o raspador num ângulo de 30° e raspe a sujidade até uma área completamente fria.
4. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha.

Observações:

- Remova manchas de comida derretidas e açucaradas 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-a com extremo cuidado e guarde-a sempre em segurança e fora do alcance das crianças.



PORTUGUÊS

C Manchas e derrames no painel de controlo:

1. Desligue a placa por meio do disjuntor ou diferencial ativado.
2. Limpe a zona de controlos táteis com uma esponja ou pano limpo e húmido.
3. Seque completamente o painel de controlo.
4. Volte a ligar a placa à tomada elétrica.

Observações:

- Se o painel de controlo estiver sujo, os ícones táteis podem não funcionar corretamente.
- Certifique-se de que limpa e seca bem a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa à fonte de alimentação.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Códigos de erro		
Erro	Possível causa	Solução
E 1 / E 2	Proteção contra subtensão (< 85 V) ou sobretensão (> 285 V)	Se a tensão na tomada for inferior ou superior à especificada, consulte um electricista qualificado.
E 3	O sensor sofreu um curto-circuito ou existe um circuito aberto.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E 4	O IGBT sofreu um curto-circuito ou existe um circuito aberto.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E 5	A temperatura do sensor da bobina de indução é superior a 280 °C.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça.
E 6	A temperatura do sensor do transistor IGBT é demasiado elevada.	Verifique se a ventilação é correta e se os ventiladores não estão obstruídos.
Er	Falha interna dos circuitos de controlo.	Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.



PORTUGUÊS

Et	Existe algum líquido nos ícones tácteis do painel de controlo.	Limpe o painel de controlo e seque-o bem.
U	Não instalou nenhuma panela ou a que instalou não é adequada para cozinhar por indução.	Utilize outro recipiente.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modelos: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Potência: 6200W (Boost 7400W)

Tensão: 220-240 V~

Frequência: 50-60Hz

A: 1200W/1500W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2600W

D: 3000W/3600W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Tipo de placa de indução		Placa elétrica doméstica	
Número de seletores das zonas de cozedura		2	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, por radiação,...)		Zonas e áreas de cozedura por indução	



PORTUGUÊS

	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cozedura, arredondado aos 5 mm mais próximos.	\emptyset	30	cm
Para as zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L	38	cm
	W	19	cm
Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura elétrica}	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC _{placa elétrica}	180.2	Wh/kg

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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 eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

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



PORTUGUÊS

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

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



NEDERLANDS

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Kookzone 1
2. Kookzone 2
3. Kookzone 3
4. Flexibele zone
5. Bedieningspaneel

Fig. 2

1. Touch icoon aan/uit
2. Touch icoon voor vergrendeling
3. Touch icoon voor de warmhoud functie
4. Aanraakpictogram flexibele zone
5. Kookzone selectie
6. Touch iconen voor selectie van vermogen/tijd
7. Booster functie
8. Touch icoon timer
9. Start/pauze touch icoon

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat 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

- Inductiekookplaat
- Handleiding



3. INSTALLATIE

3.1 Voordat u de kookplaat installeert:

- Controleer of het keukenblad vlak en groot genoeg is.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
- Voldoet aan alle plaatselijke en elektrische veiligheidsvereisten.
- Installeer en monteer een toegankelijke en goedgekeurde veiligheidsschakelaar met een contactscheiding van 3 mm op alle polen.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken materialen op de omringende muren.

Waarschuwingen

- De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Installeer de kookplaat niet boven apparaten zoals vaatwassers, koelkasten of wasmachines.
- De elektrische aansluiting moet goed zijn en er mogen geen adapters worden gebruikt.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met onderdelen die heet kunnen worden of warmer zijn dan 75°C.
- Raadpleeg een bevoegd elektricien voor de installatie en eventuele noodzakelijke aanpassingen.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag niet worden gebogen of ingedrukt.
- Cecotec kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen die het gevolg zijn van onjuiste aarding.

3.2 Voorbereiding van het keukenblad:

- Boor een gat in het keukenblad volgens de afmetingen in figuur 3 en de tabel.
- Zorg voor een minimale vrije ruimte van 5 cm rond het gat.
- Zorg ervoor dat het keukenblad minstens 30 mm dik en hittebestendig is.

3.3 Noodzakelijke metingen:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimum 50

3.4 Ventilatie:

- Zorg ervoor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.
- De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de bovenkast moet minstens 760 mm bedragen. Neem figuur 4 in acht voor een goede ventilatie van de kookplaat.



NEDERLANDS

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimum 50	30 min	Luchtingang	Luchtuitlaat 10 mm

3.5 Na installatie van de kookplaat

- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet toegankelijk is via deuren of laden.
- Zorg voor voldoende ventilatie van de buitenkant van de kast naar de basis van de kookplaat.
- Als de kookplaat zich op laden of meubels bevindt, installeer dan een thermische barrière.

3.6 Aansluiten op voeding

Voordat u de kookplaat aansluit:

1. Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor het vermogen van de kookplaat.
 2. Zorg ervoor dat de spanning overeenkomt met de waarde die in deze handleiding wordt gespecificeerd.
- De aansluiting moet voldoen aan de huidige voorschriften en beveiligd zijn met een stroomonderbreker. Als de kabel beschadigd is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

4. WERKING VAN DE KOOKPLAAT

4.1 Gebruik van de touch iconen

- De touch iconen reageren op aanraking, er is geen druk nodig. Telkens wanneer de kookplaat uw vinger detecteert, hoort u een pieptoon.
- Houd de touch iconen schoon en droog en zorg ervoor dat er geen voorwerpen (zoals kookgerei of doeken) op liggen, want zelfs een dun laagje water kan de werking beïnvloeden.

4.2 Pannen geschikt voor inductiekookplaat

Ferromagnetische pannen

- Kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken is gemaakt van ferromagnetisch materiaal zoals geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal. Om erachter te komen of een pan geschikt is, controleert u of deze wordt aangetrokken door een magneet.

Speciale pannen

- Er zijn andere soorten geschikte pannen waarvan de basis niet volledig ferromagnetisch is. Controleer voor gebruik de diameter van de basis en zorg ervoor dat de inductiekookplaat deze detecteert.



Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik geen pannen met gekartelde randen of gebogen bodems.
- Gebruik pannen met een platte bodem die passen bij de grootte van de kookzone. Een iets grotere diameter verhoogt de efficiëntie, terwijl een kleinere diameter de efficiëntie kan beïnvloeden.
- Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone.
- Pannen van hogere kwaliteit in de basis kunnen de warmteverdeling verbeteren en tijd en energie besparen.
- Bescherm het glasoppervlak: Til de container op als je hem moet verplaatsen om beschadiging van het glas te voorkomen.
- Leeg vat of zeer dunne basis: Levanta el recipiente si necesitas moverlo para evitar dañar el cristal.

4.3 Detectie van pannen

- De kookzones werken niet als de diameter van de bodem van de pan te groot of te klein is. De bodem van de pan moet zo goed mogelijk overeenkomen met de bodem van de kookzone waarin hij wordt geplaatst.
- De kookplaat moet een waarschuwingssymbool $\geq \underline{U} \leq$ weergeven als er geen pan gedetecteerd is, de pan te klein of ongeschikt is.
- De kookplaat schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen geschikte bakjes zijn.
- Als het symbool $\geq \underline{U} \leq$ wordt weergegeven:
- De kookplaat wordt alleen warm als er een geschikte pan in de kookzone wordt geplaatst.
- Het display schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen container is geplaatst.

4.4 De kookplaat inschakelen

1. Druk op het aan/uit touch icoon. Er klinkt een pieptoon en «0» en «- -» worden weergegeven, wat betekent dat het apparaat in stand-bymodus staat.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
3. Druk op het touch icoon van de gewenste kookzone; het cijfer «0» knippert.
4. Pas het vermogensniveau aan met de touch iconen «-» en «+».

4.5 Het vermogensniveau aanpassen

Om het vermogen van de kookzone op elk moment aan te passen, selecteert u de gewenste zone.

Wanneer de cijfers beginnen te knipperen, past u het vermogen aan met de overeenkomstige touch iconen.

4.6 Na het koken

1. Druk op het touch icoon van de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Pas het vermogensniveau aan met de iconen «-» en «+» totdat «0» en vervolgens «H» wordt weergegeven.




NEDERLANDS

3. Schakel de inductiekookplaat uit door op het aan/uit touch icoon te drukken. Als «H» wordt weergegeven, betekent dit dat de oppervlaktetemperatuur hoger is dan 60 °C en zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld. Als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan het gedeelte dat nog warm is om energie te besparen.

4.7 Booster functie

Deze functie verhoogt tijdelijk het vermogen om snel op te warmen. Moet voorzichtig gebruikt worden.

1. Druk op het icoon van de kookzone die u wilt gebruiken.
2. Druk vervolgens op het touch icoon  om het vermogensniveau «b» (Booster) te selecteren.
3. Om deze functie te annuleren, drukt u op het touch icoon van de overeenkomstige kookzone en selecteert u het gewenste vermogensniveau.

Waarschuwing : 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 verbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

4.8 Flexibele zone

Deze flexibele kookzone bevindt zich aan de linkerkant van de inductiekookplaat. Hij kan als enkele zone of als twee onafhankelijke zones worden gebruikt.

1. Druk op het icoon van de gewenste kookzone.
2. Druk op het aanraakpictogram van de flexibele zone. Het vermogensniveau van de bovenste en onderste kookzones is standaard («5»).
3. Pas het vermogen aan met «-» en «+».
4. Als u het vermogensniveau later wilt wijzigen, drukt u op een van de aanraakpictogrammen op de kookzones die samen de flexzone vormen. Wanneer de cijfers van het vermogensniveau beginnen te knippen, kunt u deze instelling wijzigen.

4.9 Warmhoud functie

1. Druk op de gewenste kookzone.
2. Druk vervolgens op het icoon van de warmhoud functie:
 - Eerste druk: Niveau 1 wordt geactiveerd.
 - Tweede druk Niveau 2 wordt geactiveerd.
 - Derde druk Niveau 3 wordt geactiveerd.
3. Gebruik de touch iconen «-» en «+» om te deactiveren.

4.10 Start/pauze functie

- Als de kookplaat aan staat, druk dan op het start/pauze icoon om het koken te pauzeren.
- De waarden op de displays knippen.
- Druk twee keer op het start/pauze icoon om het koken te hervatten.



4.11 Timer

Timer instellen om af te tellen

1. Druk op het touch icoon van de timer. «30» word weergegeven.
2. Pas de tijd aan met de touch iconen «-» en «+».
3. Eenmaal ingesteld begint het aftellen onmiddellijk en wordt de resterende tijd weergegeven.
4. Druk op het overeenkomstige icoon om de timer te annuleren. «- -» word weergegeven.

De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

1. Druk op het icoon van de gewenste kookzone.
2. Druk vervolgens op het touch icoon van de timer. «30» word weergegeven.
3. Pas de tijd aan met de touch iconen «-» en «+».
4. Om de timer te annuleren, drukt u op de geprogrammeerde zone en vervolgens op het icoon van de timer; «- -» wordt weergegeven.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

- Als er meer dan één kookzone is geprogrammeerd, toont het timerdisplay de kortste tijd.

Opmerking: De rode stip naast het vermogen van de betreffende kookzone knippert.

- Als het aftellen voorbij is, wordt de betreffende zone automatisch uitgeschakeld.
- Herhaal alle bovenstaande stappen om de tijd te wijzigen als deze eenmaal is geprogrammeerd.

4.12 Veiligheid en beveiliging.

Vergrendelen van touch iconen:

- Om ze te vergrendelen, drukt u op het touch icoon vergrendelen.
- Om te ontgrendelen houdt u het touch icoon van de vergrendeling 3 seconden ingedrukt.
- Als de kookplaat vergrendeld is, zijn alle touch iconen uitgeschakeld, behalve het aan/uit icoon voor het geval er zich een noodgeval voordoet en u de kookplaat moet uitschakelen. Als u deze optie gebruikt, moet u de volgende keer dat u de kookplaat aanzet de touch iconen ontgrendelen.

Bescherming tegen oververhitting

De kookplaat heeft een sensor die er voor zorgt dat de kookplaat automatisch uitschakelt als er een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De kookplaat schakelt automatisch uit als er 120 minuten voorbijgaan zonder bediening.



NEDERLANDS

Ventilator

De ventilator regelt de interne temperatuur. Zelfs als de kookplaat uitgeschakeld is, blijft de ventilator draaien tot de kookplaat afgekoeld is.

Opmerking: Het is normaal dat de ventilator blijft draaien nadat het bord is uitgeschakeld; hij stopt wanneer het bord voldoende afgekoeld is.

Tips voor energiebesparing

- Wanneer het voedsel begint te koken, zet dan het vermogen lager.
- Gebruik een deksel om de kooktijd te verkorten en energie te besparen.
- Gebruik minder olie of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoog vermogen en verlaag het vermogen wanneer het voedsel is opgewarmd.

Sudder

- Sudder vinden vindt plaats onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C. Het is geschikt voor het bereiden van sommige soepen en stoofschotels, omdat het de smaken versterkt zonder het voedsel te overkoken. Het moet ook worden gebruikt voor het koken van sauzen op basis van ei die zijn ingedikt met bloem.
- Sommige recepten vereisen een hogere instelling dan de minimuminstelling om het voedsel goed gaar te krijgen in de aanbevolen tijd.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Regelmatige inspectie:

- Inspecteer het oppervlak van de kookplaat regelmatig om er zeker van te zijn dat er geen beschadigingen of hardnekkige vlekken zijn.
- Controleer of de touch iconen en indicatielampjes goed werken.

Veiligheidsmaatregelen:

- Gebruik nooit ontvlambare producten om de kookplaat schoon te maken.
- Zorg ervoor dat de kookplaat volledig droog is voordat u hem weer op het lichtnet aansluit.

Dagelijkse schoonmaak:

- Maak de kookplaat na elk gebruik schoon om te voorkomen dat er resten achterblijven die na verloop van tijd moeilijker te verwijderen zijn.
- Gebruik een vochtige doek om kleine vlekken te verwijderen en droog het oppervlak volledig af.
- Gebruik specifieke schoonmaakmiddelen voor inductiekookplaten. Vermijd schurende of zure producten die het oppervlak kunnen beschadigen.



NEDERLANDS

Handling van grote morsingen:

- Handel bij grote gemorste hoeveelheden snel om te voorkomen dat resten verbranden en aan het oppervlak van de kookplaat blijven kleven.
- Volg de stappen die hierboven staan beschreven in het gedeelte "Gemorst suikerhoudend voedsel" voor een effectieve schoonmaak.

Soorten vuil en hoe schoon te maken

A Gewoon vuil op glasoppervlak

(Vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken of gemorst ongezoet voedsel):

1. Ontkoppel de kookplaat door middel van de ingeschakelde stroomonderbreker of differentieel.
2. Gebruik een schoonmaakmiddel voor inductie kookplaten terwijl het oppervlak nog warm is (maar zorg ervoor dat het niet verbrandt).
3. Spoel de kookplaat af en droog het glas met een schone doek of keukenpapier.
4. Sluit de kookplaat opnieuw aan op de voeding.

Opmerkingen:

- Als de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen waarschuwing dat het oppervlak heet is, maar dat betekent niet dat het niet heet is.
- Gebruik speciale schuursponsjes voor inductiekookplaten.
- Gebruik geen agressieve, bijtende of schurende schoonmaakmiddelen die de kookplaat kunnen beschadigen. Lees altijd eerst het etiket om te controleren of het product geschikt is.
- Laat nooit resten achter op het oppervlak; er kunnen vlekken op het glas komen.

B Morsen van suikerhoudende voedingsmiddelen:

1. Verwijder gemorste vloeistof onmiddellijk met een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten en pas op met hete oppervlakken.
2. Ontkoppel de kookplaat door middel van de ingeschakelde stroomonderbreker of differentieel.
3. Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap het vuil weg op een plek die helemaal koel is.
4. Veeg vuil of gemorste vloeistoffen op met een doek of papieren handdoek.

Opmerkingen:

- Verwijder gesmolten vlekken van suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als je ze op het glas laat afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs de tandplak permanent beschadigen.
- Snijsgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, kan het mes van de schraper scherp zijn als een scheermes. Gebruik het product met uiterste voorzichtigheid en bewaar het veilig en buiten bereik van kinderen.



NEDERLANDS

C **Vlekken en morsen op het bedieningspaneel:**

1. Ontkoppel de kookplaat door middel van de ingeschakelde stroomonderbreker of differentieel.
2. Veeg de iconen af met een schone, vochtige spons of doek.
3. Droog het bedieningspaneel volledig af.
4. Sluit de kookplaat opnieuw aan op de voeding.

Opmerkingen:

- Als het bedieningspaneel vuil is, werken de touch iconen mogelijk niet goed.
- Zorg ervoor dat u het gebied rond het bedieningspaneel goed reinigt en droogt voordat u de kookplaat weer aansluit op de voeding.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Als er een afwijking optreedt, geeft de kookplaat de bijbehorende foutcodes weer:

Foutcodes		
Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E 1 / E 2	Beveiliging tegen onderspanning (< 85 V) of overspanning (> 285 V)	Als de spanning op het stopcontact lager of hoger is dan gespecificeerd, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien.
E 3	De sensor is kortgesloten of er is een open circuit.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E 4	De IGBT is kortgesloten of er is een open circuit.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E 5	De temperatuur van de inductiespoelsensor is hoger dan 280 °C.	Schakel de kookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld.
E 6	De temperatuur van de IGBT-sensor is te hoog.	Controleer of de ventilatie goed is en of de ventilatoren niet worden geblokkeerd.
Er	Interne storing in besturingscircuits.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Et	Er zit wat vloeistof op de touch iconen op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel en droog het grondig af.



NEDERLANDS

U	U heeft geen pannen geplaatst of de pannen die u heeft geplaatst zijn niet geschikt voor inductiekoken.	Gebruik kookgerei dat wel geschikt is voor inductiekoken.
---	---	---

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referenties: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modellen: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Vermogen: 6200W (Boost 7400W)

Voltage: 220-240V~

Frequentie: 50-60Hz

A: 1200W/1500W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2600W

D: 3000W/3600W

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Type kookplaat		Huishoudelijke elektrische kookplaat	
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		2	
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)		Inductiekookzones en kookzones	



NEDERLANDS

	Symbol	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaatsen of kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookplaats, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	30	cm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L	38	cm
	W	19	cm
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC _{Elektrisch koken}	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Energieverbruik van de plaat, berekend per kg (*)	EC _{Elektrische kookplaat}	180.2	Wh/kg

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.



NEDERLANDS

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, 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.



POLSKI

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Strefa indukcyjna 1
2. Strefa indukcyjna 2
3. Strefa indukcyjna 3
4. Strefa łączona
5. Panel sterowania

Rys. 2

1. Ikona dotykowa włączania/wyłączania
2. Ikona dotykowa blokady
3. Ikona dotykowa utrzymywania ciepła
4. Ikona dotykowa strefy łączonej
5. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania
6. Ikony dotykowe wyboru mocy/czasu
7. Ikona dotykowa funkcji Booster
8. Ikona dotykowa timera
9. Ikona dotykowa start/pauza

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Płyta indukcyjna
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

3.1 Przed instalacją płyty:

- Sprawdź, czy blat roboczy jest wypoziomowany i odpowiedniej wielkości.
- Jeśli płyta zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Przestrzegaj wszystkich lokalnych i elektrycznych wymogów bezpieczeństwa.
- Zainstaluj i zamontuj dostępny i zatwierdzony wyłącznik bezpieczeństwa z ostępem 3 mm między stykami na wszystkich biegunach.
- Używaj odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia materiałów na przylegających ścianach.

Ostrzeżenie

- Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanych techników.
- Nie należy instalować płyty nad urządzeniami takimi jak zmywarki, lodówki lub pralki.
- Połączenie elektryczne musi być odpowiednie i nie należy stosować żadnych adapterów.
- Przewód zasilający nie może dotykać części, które mogą się nagrzewać lub przekraczać temperaturę 75°C.
- Skonsultuj się z licencjonowanym elektrykiem w sprawie instalacji i wszelkich niezbędnych modyfikacji.
- Przewód należy okresowo sprawdzać i nie wolno go zginać ani ścisnąć.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z niewłaściwego uziemienia.

3.2 Przygotowanie blatu roboczego:

- Wywierć otwór w blacie zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku 3 i w tabeli.
- Zachowaj minimalny odstęp 5 cm wokół otworu.
- Upewnij się, że blat roboczy ma co najmniej 30 mm grubości i jest odporny na wysoką temperaturę.

3.3 Niezbędne wymiary:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimum 50

3.4 Wentylacja:

- Upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a przepływ powietrza nie jest utrudniony.
- Bezpieczna odległość między płytą a górną szafką musi wynosić co najmniej 760 mm. Przestrzegaj rysunku 4, aby zapewnić prawidłową wentylację płyty.



POLSKI

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimum 50	30 min	Wlot powietrza	Wylot powietrza 10 mm

3.5 Po instalacji płyty:

- Upewnij się, że przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi lub szuflady.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację od zewnętrznej strony obudowy do podstawy płyty.
- Jeśli płyta znajduje się na szufladach lub szafkach, należy zainstalować barierę termiczną.

3.6 Podłączanie do zasilania

Przed podłączeniem płyty:

1. Sprawdź, czy instalacja elektryczna jest odpowiednia dla mocy płyty.
 2. Upewnij się, że napięcie odpowiada wartości podanej w niniejszej instrukcji.
- Połączenie musi być zgodne z obowiązującymi przepisami i zabezpieczone wyłącznikiem magnetotermicznym. Jeśli przewód jest uszkodzony, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

4. FUNKCJONOWANIE PŁYTY

4.1 Użycie ikon dotykowych

- Ikony dotykowe reagują na dotyk, nie wymagają nacisku. Ustyszysz dźwięk za każdym razem kiedy płyta wykryje palec.
- Utrzymuj ikony dotykowe czyste i suche, upewnij się, że nie przykrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczki), ponieważ nawet cienka warstwa wody może wpłynąć na ich działanie.

4.2 Naczynia odpowiednie do płyty indukcyjnej

Naczynie ferromagnetyczne

- Pojemniki odpowiednie do gotowania na płycie indukcyjnej są wykonane z materiałów ferromagnetycznych, takich jak stal emaliowana, żeliwo lub stal nierdzewna. Aby sprawdzić, czy pojemnik jest odpowiedni, należy sprawdzić, czy jest przyciągany przez magnes.

Naczynia specjalne

- Istnieją inne rodzaje odpowiednich naczyń, których podstawa nie jest całkowicie ferromagnetyczna. Przed użyciem należy sprawdzić średnicę podstawy i upewnij się, że płyta indukcyjna je wykryje.

Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

- Nie używaj naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub wypukłym/wklęsłym spodem.
- Upewnij się, że używasz naczyń z płaskim spodem, które pasują do wielkości obszaru gotowania. Nieco większa średnica zwiększa wydajność, podczas gdy mniejsza średnica może wpływać na wydajność.
- Naczynie należy zawsze umieszczać na środku strefy gotowania.
- Naczynia z wysokiej jakości spodem mogą poprawić rozpraszanie ciepła oszczędzając czas i energię.
- Ochrona szklanej powierzchni: Podnieś naczynie, jeśli chcesz je przenieść, aby uniknąć uszkodzenia szkła.
- Puste naczynie lub bardzo cienkie dno: Nie umieszczaj pustych naczyń lub naczyń z bardzo cienkim dnem na włączonyj płycie, aby uniknąć uszkodzenia.

4.3 Wykrywanie naczyń

- Strefy gotowania nie będą działać, jeśli średnica spodu naczynia jest zbyt duża lub zbyt mała. Spód naczynia powinien jak najdokładniej pasować do pola grzewczego, na którym będzie umieszczone.
- Na płycie pokaże się symbol ostrzeżenia $\geq \underline{U} \leq$ jeśli nie postawiono naczynia, jest ono zbyt małe lub nieodpowiednie.
- Płyta wyłączy się automatycznie po 2 minutach w przypadku braku odpowiednich naczyń.
- Jeśli wyświetlany jest symbol $\geq \underline{U} \leq$:
- Płyta nie będzie grzać, jeśli w strefie gotowania nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie.
- Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie położone żadne naczynie.

4.4 Włączanie płyty

1. Naciśnij ikonę dotykową włączania/wyłączania. Zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „0” i „-”, co oznacza, że urządzenie znajduje się w trybie gotowości.
2. Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym.
3. Naciśnij ikonę dotykową żądanego pola grzejnego; zacznie migać cyfra „0”.
4. Dostosuj moc za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”.

4.5 Ustawianie poziomu mocy

Aby dostosować moc strefy gotowania w dowolnym momencie, wybierz żądaną strefę. Gdy cyfry zaczną migać, ustaw moc za pomocą odpowiednich ikon dotykowych.

4.6 Po gotowaniu

1. Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
2. Dostosuj poziom mocy za pomocą ikon „-” i „+”, aż wyświetli się „0”, a następnie „H”.




POLSKI

3. Wyłącz płytę naciskając ikonę dotykową włączania/wyłączania . Jeśli wyświetlany jest symbol „H” oznacza to, że temperatura powierzchni jest wyższa niż 60°C; symbol zgaśnie, gdy powierzchnia ostygnie. Jeśli chcesz podgrzać inne naczynia, postaw je na strefie, która jest jeszcze gorąca, aby zaoszczędzić energię.

4.7 Funkcja Booster

Funkcja ta tymczasowo zwiększa moc w celu szybkiego podgrzewania. Należy zachować ostrożność.

1. Naciśnij ikonę strefy gotowania, której chcesz użyć.
2. Następnie naciśnij ikonę dotykową , aby wybrać poziom mocy „b” (Booster).
3. Aby anulować tę funkcję, należy nacisnąć ikonę dotykową odpowiedniego pola grzejnego i wybrać żądany poziom mocy.

Ostrzeżenie: Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, zwłaszcza jeśli używasz funkcji Booster. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz mogą się spalić, stwarzając poważne zagrożenie pożarowe.

4.8 Strefa łączona

Ta łączona strefa gotowania znajduje się po lewej stronie płyty indukcyjnej. Może być używana jako jedna strefa lub dwie niezależne strefy.

1. Naciśnij ikonę strefy gotowania, której chcesz użyć.
2. Naciśnij ikonę dotykową strefy łączonej. Poziom mocy górnej i dolnej strefy gotowania będzie domyślny („5”).
3. Dostosuj moc za pomocą przycisków „-” i „+”.
4. Aby następnie zmienić poziom mocy należy nacisnąć jedną z ikon dotykowych pól grzejnych tworzących strefę łączoną. Gdy cyfry poziomu mocy zaczną migać, można zmienić to ustawienie.

4.9 Funkcja utrzymywania ciepła

1. Wybierz żądane pole grzejne.
2. Następnie naciśnij ikonę utrzymywania ciepła:
 - Pierwsze naciśnięcie: Aktywowany zostanie poziom 1.
 - Drugie naciśnięcie: Aktywowany zostanie poziom 2.
 - Trzecie naciśnięcie: Aktywowany zostanie poziom 3.
3. Aby wyłączyć należy użyć ikon dotykowych „-” i „+”.

4.10 Funkcja Start/Pauza

- Gdy płyta jest uruchomiona, naciśnij ikonę start/pauza, aby wstrzymać gotowanie.
- Wartości na wyświetlaczach będą migać.
- Aby wznowić gotowanie, naciśnij dwukrotnie ikonę start/pauza.

4.11 Timer

Ustawianie odliczania

1. Naciśnij ikonę dotykową timera. Wyświetli się „30”.
2. Dostosuj czas za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”.
3. Po ustawieniu odliczanie rozpocznie się natychmiast i będzie wyświetlony pozostały czas.
4. Aby anulować timer, naciśnij odpowiednią ikonę. Wyświetli się „-”.

Ustawianie timera, aby wyłączyć strefę gotowania

1. Naciśnij ikonę strefy gotowania, której chcesz użyć.
2. Następnie naciśnij ikonę dotykową timera. Wyświetli się „30”.
3. Dostosuj czas za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”.
4. Aby anulować timer, naciśnij zaprogramowaną strefę, a następnie naciśnij ikonę timera; na wyświetlaczu pojawi się „-”.

Ustawianie timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

- Jeśli zaprogramowano więcej niż jedną strefę, wyświetlacz timera pokaże najkrótszy czas.

Uwaga: Czerwona kropka obok mocy danej strefy gotowania będzie migać.

- Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.
- Aby zmienić zaprogramowany czas, należy powtórzyć wszystkie powyższe kroki.

4.12 Bezpieczeństwo i ochrona

Blokada ikon dotykowych:

- Aby je zablokować, naciśnij ikonę dotykową blokady.
- Aby je odblokować, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową blokady przez 3 sekundy.
- Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe są dezaktywowane z wyjątkiem ikony włączania/wyłączenia na wypadek sytuacji awaryjnej i konieczności wyłączenia płyty. Jeśli skorzystasz z tej opcji, będzie trzeba odblokować ikony dotykowe przy następnym włączeniu płyty.

Ochrona przed przegrzaniem

Płyta posiada czujnik, który automatycznie wyłącza płytę w przypadku wykrycia zbyt wysokiej temperatury.

Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa

Płyta wyłączy się automatycznie po 120 minutach bezczynności.

Wentylator

Wentylator reguluje temperaturę wewnętrzną. Nawet jeśli płyta jest wyłączona, wentylator będzie działał do momentu schłodzenia płyty.



POLSKI

Uwaga: Normalne jest, że wentylator nadal działa po wyłączeniu płyty; zatrzyma się, gdy płyta będzie wystarczająco chłodna.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Przykryj naczynie pokrywką, aby skrócić czas gotowania i zaoszczędzić energię.
- Zmniejsz ilość oleju lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie mocy i zmniejsz poziom po podgrzaniu potrawy.

Gotowanie na wolnym ogniu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C. Nadaje się do przygotowywania niektórych zup i gulaszów, ponieważ wzmacnia ich smak bez rozgotowywania potrawy. Powinno być również używane do gotowania sosów na bazie jajek i zagęszczonych mąką.
- Niektóre przepisy mogą wymagać ustawienia wyższego niż minimalne, aby potrawa ugotowała się prawidłowo w zalecanym czasie.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularna inspekcja:

- Okresowo sprawdzaj powierzchnię płyty, aby upewnić się, że nie ma uszkodzeń lub zaschniętych plam.
- Sprawdź, czy ikony dotykowe i wskaźniki działają prawidłowo.

Środki ostrożności:

- Nigdy nie używaj łatwopalnych produktów do czyszczenia płyty.
- Upewnij się, że płyta jest całkowicie sucha przed ponownym podłączeniem jej do zasilania.

Codziennie czyszczenie:

- Wyczyść płytę po każdym użyciu, aby uniknąć gromadzenia się pozostałości, które z czasem mogą być trudniejsze do usunięcia.
- Użyj wilgotnej ściereczki do usunięcia niewielkiej ilości rozlanych płynów i całkowicie osusz powierzchnię.
- Używaj specjalnych środków czyszczących do płyt indukcyjnych. Unikaj ściernych lub kwasowych środków czystości, które mogą uszkodzić powierzchnię.

Postępowanie z dużą ilością rozlanego płynu:

- W przypadku rozlania dużej ilości płynu należy działać szybko, aby zapobiec jego przypaleniu i przywieraniu pozostałości do powierzchni płyty.

- Postępuj zgodnie z krokami opisanymi powyżej w sekcji „Rozlanie słodkich produktów”, aby skutecznie je usunąć.

Rodzaje zabrudzeń i sposoby ich czyszczenia

A **Zwykłe zabrudzenia na szklanej powierzchni**

(Odciski palców, ślady, plamy z jedzenia lub rozlane niestodzone jedzenie):

1. Odłącz płytę za pomocą przetącnika różnicowego.
2. Użyj środka do czyszczenia płyt indukcyjnych, gdy powierzchnia jest jeszcze ciepła (ale upewnij się, że się nie przypali).
3. Przetrzyj płytę wodą i osusz ją czystą ściereczką lub papierem kuchennym.
4. Ponownie podłącz płytę do źródła zasilania.

Obserwacje:

- Gdy płyta jest wyłączona, nie pojawi się ostrzeżenie o gorącej powierzchni, ale nie oznacza to, że nie jest ona gorąca.
- Używaj specjalnych gąbek do mycia płyt indukcyjnych.
- Nie używaj silnych, żrących lub ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić płytę. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy środek czyszczący jest odpowiedni.
- Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na powierzchni; szkło może zostać poplamione.

B **Rozlanie słodkich produktów:**

1. Natychmiast usuń rozlane płyny za pomocą skrobaka odpowiedniego do płyt indukcyjnych, uważając na gorące powierzchnie.
2. Odłącz płytę za pomocą przetącnika różnicowego.
3. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zeskrób brud do obszaru płyty, który jest całkowicie chłodny.
4. Wyczyść zabrudzenia lub płyn ściereczką lub ręcznikiem kuchennym.

Obserwacje:

- Jak najszybciej usuń plamy z rozpuszczonych, słodkich potraw. Jeśli pozwoliś im ostygnąć na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić płytę.
- Ryzyko skaleczenia: gdy ostona jest schowana, ostrze skrobaka może być ostre jak brzytwa. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

C **Plamy i rozlane płyny na panelu sterowania:**

1. Odłącz płytę za pomocą przetącnika różnicowego.
2. Wyczyść przyciski dotykowe czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.
3. Całkowicie wysusz panel sterowania.
4. Ponownie podłącz płytę do źródła zasilania.



POLSKI

Obserwacje:

- Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, ikony dotykowe mogą nie działać prawidłowo.
- Przed ponownym podłączeniem płyty do zasilania należy dokładnie wyczyścić i osuszyć obszar panelu sterowania.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli wystąpi nieprawidłowość, płyta indukcyjna wyświetli odpowiednie kody błędów:

Kody błędów		
Błąd	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
E 1 / E 2	Zabezpieczenie podnapięciowe (< 85 V) lub nadnapięciowe (> 285 V)	Jeśli napięcie w gniazdku jest niższe lub wyższe od podanego, należy skonsultować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
E 3	Czujnik uległ zwarceniu lub występuje przerwa w obwodzie.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E 4	IGBT uległ zwarceniu lub występuje przerwa w obwodzie.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E 5	Temperatura czujnika cewki indukcyjnej przekracza 280°C.	Wytącz płytę indukcyjną i poczekaj, aż ostygnie.
E 6	Temperatura czujnika IGBT jest zbyt wysoka.	Sprawdź, czy wentylacja jest prawidłowa i czy wentylatory nie są zablokowane.
Er	Wewnętrzna awaria obwodów sterujących.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Et	Na ikonach dotykowych panelu sterowania jest wylany płyn.	Wyczyść panel sterowania i dokładnie go wysusz.
U	Nie położono żadnych naczyń lub umieszczone naczynie nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.	Użyj innego naczynia.

7. DANE TECHNICZNE

Referencje: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modele: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Moc: 6200 W (Booster 7400 W)

Napięcie: 220-240V~

Częstotliwość: 50-60 Hz

A: 1200 W/1500 W

B: 2600 W/3000 W

C: 2000 W/2600 W

D: 3000 W/3600 W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Typ płyty kuchennej		Domowa płyta elektryczna	
Liczba przetączników palników i/lub stref gotowania		2	
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)		Indukcyjne pola i strefy gotowania	
	Symbol	Wartość	Ilość
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	30	cm
W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub palników: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego palnika lub strefy gotowania elektrycznego, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L	38	cm
	W	19	cm

POLSKI

Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg (*)	EC _{gotowanie}	180,7	Wh/kg
	elektryczne	162,8	
		189,8	
		187,5	
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (*)	EC _{płyta}	180,2	Wh/kg
	elektryczna		

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



ČEŠTINA

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Varná zóna 1
2. Varná zóna 2
3. Varná zóna 3
4. Flexibilní varná zóna
5. Ovládací panel

Obr. 2

1. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí
2. Dotyková ikona zámku
3. Dotyková ikona funkce Keep Warm (Udržování v teple)
4. Dotyková ikona flexibilní zóny
5. Dotyková ikona pro výběr varné zóny
6. Dotykové ikony pro nastavení výkonu/doby vaření
7. Dotyková ikona funkce Booster
8. Dotyková ikona časovače
9. Dotyková ikona start/pauza

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Indukční varná deska
- Tento návod k použití

3. INSTALACE

3.1 Před instalací varné desky:

- Zkontrolujte, zda je pracovní deska vyrovnaná a dostatečně velká.
- Pokud varnou desku instalujete nad troubu, musí být tato trouba vybavena chladicím ventilátorem.
- Dodržujte všechny místní a elektrické bezpečnostní požadavky.
- Nainstalujte a namontujte přístupný a schválený bezpečnostní spínač s odstupem kontaktů 3 mm na všech pólech.
- Na okolní stěny použijte žáruvzdorné a snadno omyvatelné materiály.

Varování

- Instalaci varné desky smí provádět pouze kvalifikovaný odborný personál.
- Varnou desku neinstalujte na spotřebiče, jako jsou myčky nádobí, chladničky nebo pračky.
- Elektrické připojení musí být odpovídající a nesmí se používat žádné adaptéry.
- Napájecí kabel se nesmí dotýkat částí, které se mohou zahřát nebo jejichž teplota může překročit 75 °C.
- Instalaci a případné úpravy konzultujte s autorizovaným elektrikářem.
- Kabel je třeba pravidelně kontrolovat a nesmí být ohnutý nebo stlačený.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za nehody způsobené nesprávným uzemněním.

3.2 Příprava pracovní (kuchyňské) desky:

- Vyvrtejte do kuchyňské desky otvor podle rozměrů uvedených na obrázku 3 a v tabulce.
- Musí být ponechán minimální volný prostor 5 cm kolem instalačního otvoru.
- Ujistěte se, že je pracovní deska hrubá alespoň 30 mm a tepelně odolná.

3.3 Potřebné rozměry:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimálně 50

3.4 Odvětrávání:

- Ujistěte se, že je varná deska dobře odvětrávána a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány.
- Bezpečnostní vzdálenost mezi deskou a skříňkou nad deskou musí být nejméně 760 mm. Postupujte podle obrázku 4 pro zajištění správného odvětrávání desky.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimálně 50	Minimálně 30	Otvor pro vstup vzduchu	Otvor pro výstup vzduchu 10 mm



ČEŠTINA

3.5 Po instalaci varní desky:

- Zkontrolujte, zda napájecí kabel není dosažitelný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Zajistěte dostatečné větrání z vnější strany skříně k základně desky.
- Pokud je deska umístěna nad zásuvkami nebo nábytkem, nainstalujte tepelnou ochrannou izolaci.

3.6 Připojení ke zdroji napájení

Před zapojením desky:

1. Zkontrolujte, zda je elektrická instalace vhodná pro jmenovitý výkon varné desky.
 2. Ujistěte se, že napětí odpovídá hodnotě uvedené v tomto návodu.
- Zapojení musí splňovat platné předpisy a musí být zajištěno magnetotermickým spínačem. Pokud je napájecí kabel poškozen, obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

4. PROVOZ VARNÍ DESKY

4.1 Používání dotykových ikon

- Dotykové ikony reagují na dotyk, není třeba na ně tlačit. Pokaždé, když varná deska rozpozná váš prst, ozve se pípnutí.
- Dotykové ikony udržujte čisté a suché a dbejte na to, aby nebyly zakryty žádnými předměty (např. kuchyňským nádobím nebo utěrkami), protože i tenká vrstva vody může ovlivnit jejich funkci.

4.2 Nádoby vhodné pro indukční varnou desku

Feromagnetické nádoby

- Nádoby vhodné pro vaření na indukční varné desce jsou vyrobeny z feromagnetického materiálu, jako je smaltovaná ocel, litina nebo nerezová ocel. Pro zjištění, zda je nádoba vhodná, zkontrolujte, zda je přitahována magnetem.

Speciální nádoby

- Existují i jiné typy vhodných nádob, jejichž dno není zcela feromagnetické. Před jejich použitím zkontrolujte průměr dna a ujistěte se, že je indukční varná deska rozpozná.

Výběr vhodných nádob



- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem.
- Ujistěte se, že používáte nádoby s plochým dnem, které odpovídají velikosti varné zóny. O něco větší průměr zvyšuje účinnost, zatímco menší průměr může účinnost ovlivnit.
- Nádoby vždy umístěte do středu varné zóny.
- Nádoby s kvalitnějším dnem mohou zlepšit distribuci tepla a ušetřit tak čas a energii.



ČEŠTINA

- Ochrana skleněného povrchu: pokud potřebujete nádobu přesunout, zvedněte ji, abyste nepoškodili sklo.
- Prázdná nádoba nebo velmi tenké dno: aby se zabránilo poškození skleněného povrchu nepokládejte prázdné nádoby nebo nádoby s velmi tenkým dnem na zapnutou varní desku.

4.3 Detekce nádob

- Varné zóny nebudou fungovat, pokud je průměr dna nádoby příliš velký nebo příliš malý. Dno nádoby by mělo co nejvíce odpovídat velikosti varné zóny, na které má být umístěna.
- Na varní desce se zobrazí varovní symbol  v případě detekce chybějící nádoby na varné zóně nebo pokud je nádoba velmi malá nebo nevhodná.
- Varná deska se automaticky vypne po uplynutí 2 minut, pokud na ní není položena vhodná nádoba.
- Zobrazí se symbol .
- Varná deska se nezahřeje, pokud na varnou zónu nepostavíte vhodnou nádobu.
- Displej se automaticky vypne po uplynutí 2 minut, pokud na varnou desku není položena žádná nádoba.

4.4 Zapnutí varné desky

1. Stiskněte dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí. Ozve se pípnutí a na displeji se zobrazí «0» a «-», což znamená, že je v pohotovostním režimu.
2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou kuchyňskou nádobu.
3. Stiskněte dotykovou ikonu požadované varné zóny; číslo «0» začne blikat.
4. Úroveň výkonu upravte pomocí dotykových ikon «-» a «+».

4.5 Nastavení úrovně výkonu

Pro upravení nastavení výkonu varné zóny v jakémkoliv momentu, vyberte potřebnou varnou zónu.


Jakmile začnou číslice blikat, nastavte výkon pomocí příslušných dotykových ikon.

4.6 Po vaření

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou si přejete vypnout.
2. Nastavte úroveň výkonu pomocí ikon «-» a «+», dokud se nezobrazí «0» a poté «H».
3. Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí. Pokud se zobrazí «H», znamená to, že teplota povrchu je vyšší než 60 °C. Jakmile se povrch ochladí, tento symbol zmizí. Pokud chcete ohřát další nádobu, použijte varnou zónu, která je ještě horká, abyste ušetřili energii.

4.7 Funkce Booster

Tato funkce dočasně zvyšuje výkon pro dosažení rychlého ohřevu. Používejte ji s opatrností.

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou se chystáte použít.
2. Následně stiskněte dotykovou ikonu  pro zvolení úrovně výkonu „b“ (Booster).



ČEŠTINA

3. Pro zrušení této funkce stiskněte dotykovou ikonu příslušné varné zóny a zvolte požadovanou úroveň výkonu.

Varování: Budte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména když používáte funkci Booster. Při extrémně vysokých teplotách se může olej a mastnota samovolně vznítit, což představuje vysoké nebezpečí požáru.

4.8 Flexibilní zóna

Tato flexibilní varná zóna se nachází na levé straně indukční varné desky. Lze ji použít jako jednu samostatnou zónu nebo jako dvě nezávislé zóny.

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou se chystáte použít.
2. Stiskněte dotykovou ikonu flexibilní zóny. Úroveň výkonu přední a zadní varné zóny bude výchozí («5»).
3. Výkon nastavte pomocí dotykových ikon «-» a «+».
4. Pokud si přejete později upravit úroveň výkonu, stiskněte jednu z dotykových ikon varných zón, které tvoří flexibilní zónu. Když začnou blikat číslice úrovně výkonu, můžete toto nastavení změnit.

4.9 Funkce Keep Warm (Udržování v teple)

1. Stiskněte dotykovou ikonu požadované varné zóny.
2. Poté stiskněte ikonu funkce Keep Warm:
 - První stisknutí: Aktivuje se úroveň 1.
 - Druhé stisknutí: Aktivuje se úroveň 2.
 - Třetí stisknutí: Aktivuje se úroveň 3.
3. Pro deaktivaci použijte dotykové ikony «-» a «+».

4.10 Funkce Start/Pauza

- Když je varná deska v provozu, stiskněte ikonu start/pauza pro zastavení vaření.
- Hodnoty na displejích blikají.
- Pro pokračování ve vaření, stiskněte dvakrát ikonu start/pauza.

4.11 Časovač

Nastavení časovače pro odpočítávání času

1. Stiskněte dotykovou ikonu časovače. Zobrazí se «30».
2. Nastavte dobu stisknutím dotykových ikon «-» a «+».
3. Po nastavení se okamžitě spustí odpočítávání a zobrazí se zbývající čas.
4. Za účelem zrušení časovače stiskněte příslušnou ikonu. Zobrazí se «- -».

Nastavení časovače pro vypnutí jedné z varných zón

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou se chystáte použít.
2. Poté, stiskněte dotykovou ikonu časovače. Zobrazí se «30».



ČEŠTINA

3. Nastavte dobu stisknutím dotykových ikon «-» a «+».
4. Za účelem zrušení časovače stiskněte ikonu naprogramované varné zóny, a poté ikonu časovače, zobrazí se «- -».

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

- Pokud se naprogramuje více varných zón, zobrazí se na displeji časovače nejkratší čas.

Poznámka: Červená tečka vedle výkonu příslušné varné zóny začne blikat.

- Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne.
- Pro upravení naprogramovaného času zopakujte všechny předchozí kroky.

4.12 Bezpečnost a ochrana

Uzamknutí dotykových ikon:

- Pro uzamknutí dotykových ikon stiskněte dotykovou ikonu zámku.
- Pro odemknutí dotykových ikon podržte stisknutou dotykovou ikonu zámku po dobu 3 sekund.
- Když je varná deska uzamknutá, všechny dotykové ikony jsou deaktivovány s výjimkou dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí pro potřebu případného nouzového vypnutí varné desky. Pokud tuto možnost použijete, budete muset při příštím zapnutí varné desky dotykové ikony odemknout.

Ochrana proti přehřátí

Varná deska je vybavena snímačem, který automaticky vypne varnou desku, pokud rozpozná nadměrnou teplotu.

Automatické bezpečnostní vypnutí

Varná deska se automaticky vypne, pokud uplyne 120 minut bez provedení jakékoli činnosti.

Ventilátor

Ventilátor reguluje vnitřní teplotu. I když je varná deska vypnutá, ventilátor bude pracovat, dokud se deska neochladí.

Poznámka: Je normální, že ventilátor pracuje i po vypnutí desky; zastaví se, jakmile bude deska dostatečně ochlazená.

Tipy pro úsporu energie

- Když jídlo začíná vřít, snižte výkon.
- Pro zkrácení doby vaření a úsporu energie používejte pokličku.
- Snižte množství použitého oleje nebo tuku pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit při vysokém výkonu a po ohřátí pokrmu výkon snižte.



ČEŠTINA

Vaření na mírném ohni

- Vaření na mírném ohni probíhá při teplotě pod bodem varu, přibližně při 85 °C. Je vhodné pro přípravu některých polévek a dušených pokrmů, protože zvyrazňuje jejich chuť, aniž by se jídlo rozvařilo. Lze ho použít i při přípravě vaječných omáček zahuštěných moukou.
- Některé recepty mohou vyžadovat vyšší než minimální nastavení, aby se jídlo řádně uvařilo za doporučenou dobu.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pravidelná kontrola:

- Pravidelně kontrolujte povrch varní desky, abyste se ujistili, že není poškozená nebo nejsou na ní odolné skvrny.
- Zkontrolujte, zda dotykové ikony a indikátory fungují správně.

Bezpečnostní opatření:

- K čištění desky nikdy nepoužívejte hořlavé prostředky.
- Před opětovným zapojením varní desky do elektrické sítě se ujistěte, že je deska zcela suchá.

Denní čištění:

- Po každém použití desku vyčistěte, aby se na ní nehromadili nečistoty, které by se časem obtížněji odstraňovaly.
- Drobné rozlití odstraňte vlhkým hadříkem a povrch zcela osušte.
- Používejte speciální čisticí prostředky pro indukční varné desky. Vyhněte se používání abrazivních prostředků nebo přípravků obsahujících kyseliny, které by mohly poškodit povrch varné desky.

Čištění velkých skvrn:

- V případě rozsáhlého rozlití postupujte rychle, abyste zabránili připálení zbytků a jejich ulpění na povrchu desky.
- Pro efektivní vyčištění postupujte podle pokynů uvedených v části „Rozlité slazené potraviny“.

Typy nečistot a jejich čištění

A Běžné nečistoty na skleněném povrchu

(Otisky prstů, stopy, skvrny od jídla nebo rozlité neslazené potraviny):

1. Odpojte desku pomocí příslušného spínače nebo diferenciálu.
2. Použijte čisticí prostředek na indukční varné desky, dokud je povrch ještě teplý (ale ujistěte se, že nepálí).



ČEŠTINA

3. Umyjte desku a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem.
4. Znovu připojte desku ke zdroji napájení.

Poznámky:

- Když je deska vypnuta, nezobrazuje se upozornění na horký povrch desky, ale to neznamená, že není horký.
- Používejte speciální čisticí houbičky pro indukční varné desky.
- Nepoužívejte agresivní, korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly varnou desku poškodit. Vždy si přečtěte etiketu čisticího přípravku a zkontrolujte, zda je pro čištění výrobku vhodný.
- Nikdy nenechávejte stopy čisticího přípravku na povrchu, mohlo by dojít ke znečištění skla.

B Rozlití slazených potravin:

1. Rozlité tekutiny ihned odstraňte škrabkou vhodnou pro indukční varné desky a dávejte pozor na horký povrch varné desky.
2. Odpojte desku pomocí příslušného spínače nebo diferenciálu.
3. Držte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty na zcela vychladlou plochu varné desky.
4. Nečistoty nebo rozlité tekutiny setřete hadříkem nebo kuchyňským papírem.

Poznámky:

- Co nejdříve odstraňte skvrny od rozpuštěných slazených potravin. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být poté obtížné je odstranit nebo dokonce může dojít k trvalému poškození desky.
- Nebezpečí pořezání: po sejmutí ochranného krytu může být čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji uložte bezpečně a mimo dosah dětí.

C Skvrny a rozlité tekutiny na ovládacím panelu:

1. Odpojte desku pomocí příslušného spínače nebo diferenciálu.
2. Očistěte oblast dotykových ikon houbou nebo čistým vlhkým hadříkem.
3. Ovládací panel zcela vysušte.
4. Znovu připojte desku ke zdroji napájení.

Poznámky:

- Pokud je ovládací panel znečištěný, nemusí dotykové ikony správně fungovat.
- Před opětovným připojením desky k napájení nezapomeňte oblast ovládacího panelu důkladně vyčistit a vysušit.



ČEŠTINA

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud dojde k výskytu anomálie, na indukční varné desce se zobrazí příslušné chybové kódy:

Chybové kódy		
Chyba	Možná příčina	Řešení
E 1 / E 2	Ochrana proti podpětí (< 85 V) nebo přepětí (> 285 V)	Pokud je napětí zásuvky nižší nebo vyšší, než je stanoveno, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
E 3	Snímač je zkratovaný nebo je otevřený obvod.	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E 4	Tranzistor IGBT je zkratován nebo je otevřený obvod.	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E 5	Teplota snímače indukční cívky přesahuje 280 °C.	Vypněte indukční varnou desku a počkejte, až vychladne.
E 6	Teplota snímače tranzistoru IGBT je příliš vysoká.	Zkontrolujte, zda je odvětrávání varní desky zajištěno správně a zda nejsou ventilátory blokovány.
Er	Vnitřní porucha ovládacích obvodů.	Obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Et	Na dotykových ikonách ovládacího panelu je trochu kapaliny.	Vyčistěte ovládací panel a důkladně ho osušte.
U	Na indukční varní desku jste nepoložili žádnou nádobu nebo ta, kterou jste postavili na desku, není vhodná pro indukční vaření.	Použijte jinou nádobu.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modely: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Výkon: 6200 W (Booster 7400 W)

ČEŠTINA

Napětí: 220-240 V~
 Frekvence: 50-60 Hz
 A: 1200 W/1500 W
 B: 2600 W/3000 W
 C: 2000 W/2600 W
 D: 3000 W/3600 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Typ varné desky		Domácí elektrická varná deska	
Počet voličů varných desek a/nebo varných zón		2	
Technologie ohřevu (zářiče a indukční varné zóny, radiační zářiče)		Indukční varné zóny	
	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových varných zářičů nebo varných zón: průměr využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhlen na 5 mm.	Ø	30	cm
U nekulových zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L	38	cm
	W	19	cm
Spotřeba energie na zářič nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrické vaření}	180,7 162,8 189,8 187,5	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrická deska}	180,2	Wh/kg



ČEŠTINA

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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



TÜRKÇE

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema 1

1. İndüksiyon bölgesi 1
2. İndüksiyon bölgesi 2
3. İndüksiyon bölgesi 3
4. Esnek göz
5. Kontrol paneli

Şema. 2

1. Açma/Kapama dokunmatik simgesi
2. Kilitleme dokunmatik simgesi
3. Sıcak Tutma dokunmatik simgesi
4. Esnek göz dokunmatik simgesi
5. Pişirme gözü seçimi dokunmatik simgesi
6. Güç/Saat seçimi dokunmatik simgeleri
7. BOOSTER fonksiyonu dokunmatik simgesi
8. Zamanlayıcı simgesine dokunun.
9. Başlat/Duraklat düğmesi

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımamız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- İndüksiyonlu ocak
- Kullanma kılavuzu



TÜRKÇE

3. KURULUM

3.1 Ocağı kurmadan önce

- Tezgahın düz ve yeterli boyutta olup olmadığını kontrol edin.
- Ocağın bir fırının üzerine monte edilirse, fırına bir soğutma fanı takılmalıdır.
- Tüm yerel ve elektriksel güvenlik gerekliliklerine uyulmalıdır.
- Tüm kutuplara 3 mm kontak ayrımı olan erişilebilir ve onaylı bir güvenlik anahtarı kurun ve takın.
- Çevre duvarlarda ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir malzemeler kullanın.

Uyarılar

- Kurulum yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- Ocağı bulaşık makinesi, buzdolabı veya çamaşır makinesi gibi cihazların üzerine monte etmeyin.
- Elektrik bağlantısı yeterli olmalı ve adaptör kullanılmamalıdır.
- Güç kablosu ısınabilecek veya 75°C'yi aşabilecek parçalara temas etmemelidir.
- Kurulum ve gerekli değişiklikler için lisanslı bir elektrikçiye danışın.
- Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve bükülmemeli veya bastırılmamalıdır.
- Cecotec, yanlış topraklamadan kaynaklanan kazalardan sorumlu tutulamaz.

3.2 Tezgahın hazırlanması:

- Şekil 3 ve tabloda gösterilen ölçüleri takip ederek tezgahta bir delik açın.
- Deliğin etrafında en az 5 cm boşluk bırakın.
- Tezgahın en az 30 mm kalınlığında ve ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.

3.3 Gerekli ölçümler:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Minimum 50

3.4 Havalandırma:

- Ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının engellenmediğinden emin olun.
- Ocağın üst dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır. Ocağın uygun şekilde havalandırılmasını sağlamak için şekil 4'e uyun.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Minimum 50	30 dk	Hava girişi	Hava çıkışı 10 mm



TÜRKÇE

3.5 Ocağı monte ettikten sonra:

- Güç kablosuna kapılardan veya çekmecelerden erişilemediğinden emin olun.
- Ankastre dolap dışından ocak tabanına kadar yeterli havalandırma sağlayın.
- Ocak çekmece veya mobilya üzerinde bulunuyorsa, bir termal koruma bariyeri takın.

3.6 Güç kaynağına bağlama

Ocağı bağlamadan önce:

1. Elektrik tesisatının ocağın güç değerine uygun olup olmadığını kontrol edin.
 2. Voltajın bu kılavuzda belirtilen değere karşılık geldiğinden emin olun.
- Bağlantı mevcut yönetmeliklere uygun olmalı ve bir devre kesici ile korunmalıdır. Güç kablosu hasarlıysa, onarım için lütfen Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

4. OCAK KULLANIMI

4.1 Dokunmatik simgelerin kullanımı

- Dokunmatik simgeler dokunmaya tepki verir, basınç gerekmez. Ocak parmağınızı her algıladığında bir bip sesi duyulacaktır.
- İnce bir su tabakası bile çalışmalarını etkileyebileceğinden, dokunmatik simgeleri temiz ve kuru tutun, üzerlerini herhangi bir nesnenin (örn. mutfak eşyaları veya bezler) örtmediğinden emin olun.

4.2 İndüksiyonlu ocak için uygun gereçler

Ferromanyetik gereçler

- İndüksiyonlu ocakla pişirmeye uygun pişirme gereçleri emaye çelik, dökme demir veya paslanmaz çelik gibi ferromanyetik malzemeden yapılır. Bir gerecin uygun olup olmadığını anlamak için, bir mıknatıs tarafından çekilip çekilmediğini kontrol edin.

Özel gereçler

- Tabanı tamamen ferromanyetik olmayan başka uygun gereç türleri de vardır. Kullanmadan önce tabanın çapını kontrol edin ve indüksiyonlu ocağın bunları algıladığından emin olun.

Uygun pişirme gereçlerinin seçimi:

- Pürüzlü kenarları veya kavisli tabanları olan gereçler kullanmayın.
- Pişirme gereçlerini ortalayın ve tabanının pişirme gözünün boyutuna uygun olduğundan emin olun. Biraz daha büyük bir çap verimliliği artırırken, daha küçük bir çap verimliliği etkileyebilir.
- Gereci her zaman pişirme gözünün ortasına yerleştirin.
- Tabandaki daha yüksek kaliteli gereçler ısı dağılımını iyileştirerek zaman ve enerji tasarrufu sağlayabilir.



TÜRKÇE

- Cam Yüzeyi Koruyun: Camın zarar görmesini önlemek için gereci hareket ettirmeniz gerekiyorsa kaldırın.
- Boş gereç veya çok ince taban: Hasar görmesini önlemek için boş veya çok ince tabanlı gereçleri yanan ocağın üzerine koymayın.

4.3 Gereçlerin algılanması

- Gereç tabanının çapı çok büyük veya çok küçükse pişirme gözleri çalışmayacaktır. pişirme gereci tabanı, konulacağı pişirme gözünün tabanına mümkün olduğunca yakın olmalıdır.
- Gereç yoksa, çok küçükse veya uygun değilse ocak bir uyarı sembolü gösterecektir $\geq \underline{U} \leq$.
- Uygun gereç yoksa ocak 2 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.
- $\geq \underline{U} \leq$ sembolü görüntülenirse:
- Pişirme gözüne uygun bir gereç yerleştirilmediği sürece ocak ısınmayacaktır.
- Herhangi bir gereç yerleştirilmediyse ekran 2 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

4.4 Ocağı çalıştırma

1. Açma/Kapama dokunmatik simgesine basın. Bir bip sesi duyulacak ve "0" ve "- -" görüntülenecektir, bu da bekleme modunda olduğu anlamına gelir.
2. Kullanmak istediğiniz pişirme gözüne uygun bir pişirme gereci yerleştirin.
3. İsteddiğiniz pişirme gözü dokunmatik simgesine basın; «0» rakamı yanıp sönecektir.
4. "-" ve "+" dokunmatik simgelerini kullanarak güç seviyesini ayarlayın.

4.5 Güç seviyesini ayarlama

Pişirme gözü gücünü istediğiniz zaman ayarlamak için istediğiniz gözü seçin. Rakamlar yanıp sönmeye başladığında, ilgili dokunmatik simgeleri kullanarak gücü ayarlayın.

4.6 Pişirme sonrası

1. Kapatmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın.
2. "0" ve ardından "H" görüntülenene kadar "-" ve "+" simgelerini kullanarak güç seviyesini ayarlayın.
3. Açma/Kapama dokunmatik simgesine basarak induksiyonlu ocağı kapatın. "H" görüntülenirse, yüzey sıcaklığının 60 °C'nin üzerinde olduğu ve yüzey soğuduğunda kaybolacağı anlamına gelir. Diğer gereçleri ısıtmak istiyorsanız, enerji tasarrufu için hala sıcak olan alanı kullanın.

4.7 Booster fonksiyon

Bu fonksiyon hızlı ısıtma için gücü geçici olarak artırır. Dikkatli kullanın.

1. Kullanmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın.
2. Ardından "b" (Booster) güç seviyesini seçmek için \ggg dokunmatik simgesine basın.
3. Bu fonksiyonu iptal etmek için ilgili pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın ve istediğiniz güç kademesini seçin.



TÜRKÇE

DİKKAT! Kızartma yaparken dikkatli olun, çünkü yağ çok çabuk ısınır, özellikle de Booster fonksiyonunu kullanıyorsanız. Aşırı yüksek sıcaklıklarda yağ ve artık yağ yanarak ciddi bir yangın tehlikesi oluşturabilir.

4.8 Esnek Göz

Bu esnek pişirme gözü, indüksiyonlu ocağın sol tarafında yer alır. Tek bir göz veya iki bağımsız göz olarak kullanılabilir.

1. Kullanmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın.
2. Esnek göz dokunmatik simgesi. Üst ve alt pişirme gözlerinin güç seviyesi varsayılan ("5") olacaktır.
3. Gücü "-" ve "+" ile ayarlayın.
4. Güç seviyesini daha sonra değiştirmek isterseniz, esnek göz oluşturan pişirme yüzeylerindeki dokunmatik simgelerden birine basın. Güç seviyesi rakamları yanıp sönmeye başladığında, bu ayarı değiştirebilirsiniz.

4.9 Sıcak tutma fonksiyonu

1. İsteddiğiniz pişirme gözüne basın.
2. Ardından Sıcak Tut simgesine basın:
 - Tuşa ilk basış: Seviye 1 etkinleştirilecektir.
 - İkinci basış: Seviye 2 etkinleştirilecektir.
 - Üçüncü basış: Seviye 3 etkinleştirilecektir.
3. Devre dışı bırakmak için "-" ve "+" dokunmatik simgelerini kullanın.

4.10 Başlat/Duraklat fonksiyonu

- Ocak çalışırken, pişirmeyi duraklatmak için başlat/duraklat simgesine basın.
- Göstergelerdeki değerler yanıp sönecektir.
- Pişirmeye devam etmek için başlat/duraklat simgesine iki kez basın.

4.11 Zamanlayıcı.

Zamanlayıcıyı geri sayım sayacı olarak ayarlama

1. Dokunmatik zamanlayıcı simgesine dokunun. 30" gösterilecektir.
2. "-" ve "+" dokunmatik simgelerini kullanarak saati ayarlayın.
3. Ayarlandıktan sonra geri sayım hemen başlayacak ve kalan süre görüntülenecektir.
4. Zamanlayıcıyı iptal etmek için ilgili simgeye basın. «- -» gösterilecektir.

Bir pişirme gözünü kapatmak için zamanlayıcı ayarlama

1. Kullanmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın.
2. Sonra, dokunmatik zamanlayıcı simgesine dokunun. 30" gösterilecektir.
3. "-" ve "+" dokunmatik simgelerini kullanarak saati ayarlayın.
4. Zamanlayıcıyı iptal etmek için, programlanan göze basın ve ardından zamanlayıcı simgesine basın; "- -" görüntülenecektir.



TÜRKÇE

Birden fazla gözü kapatmak için zamanlayıcı ayarlama

- Birden fazla bölge programlanmışsa, zamanlayıcı ekranı en kısa süreyi gösterecektir.

NOT: İlgili pişirme gözü gücünün yanındaki kırmızı nokta yanıp sönecektir.

- Geri sayım sona erdiğinde ilgili pişirme gözü otomatik olarak kapanır.
- Saati değiştirmek için, programlandıktan sonra yukarıdaki tüm adımları tekrarlayın.

4.12 Emniyet ve güvenlik

Dokunmatik simgelerin kilitlemesi:

- Kilitlemek için dokunma kilidi simgesine basın.
- Kilit fonksiyonunu devre dışı bırakmak için, Kilit fonksiyonu dokunmatik simgesini 3 saniye boyunca basılı tutun.
- Ocak kilitlendiğinde, acil bir durum ortaya çıkması ve ocağı kapatmanız gerekmesi halinde açma/kapama simgesi hariç tüm dokunmatik simgeler devre dışı bırakılır. Bu seçeneği kullanırsanız, ocağı bir sonraki açışınızda dokunmatik simgelerin kilidini açmanız gerekecektir.

Aşırı ısınma karşıtı koruma sistemi.

Ocak, aşırı sıcaklık algılandığında ocağı otomatik olarak kapatan bir sensöre sahiptir.

Otomatik güvenlik kapanma

Herhangi bir işlem yapılmadan 120 dakika geçerse ocak otomatik olarak kapanır.

Vantilatör

Fan iç sıcaklığı düzenler. Ocak kapatılsa bile fan, ocak soğuyana kadar çalışmaya devam edecektir.

NOT: Ocak kapatıldıktan sonra fanın çalışmaya devam etmesi normaldir; ocak yeterince soğuduğunda duracaktır.

Enerji tasarrufu önerileri

- Yiyecekler kaynamaya başladığında gücü azaltın.
- Pişirme süresini kısaltmak ve enerji tasarrufu sağlamak için bir kapak kullanın.
- Pişirme süresini kısaltmak için sıvı veya yağ miktarını azaltın.
- Pişirmeye yüksek bir güç seviyesinde başlayın ve yiyecek ısındığında seviyeyi düşürün.

Kısıc ateşte pişirme

- Kaynatma işlemi kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de gerçekleşir. Yiyecekleri fazla pişirmeden lezzetlerini arttırdığı için bazı çorba ve güveçlerin hazırlanması için uygundur. Ayrıca un ile koyulaştırılmış yumurta bazlı sosları pişirmek için de kullanılmalıdır.



TÜRKÇE

- Bazı tarifler, yemeğin önerilen sürede düzgün pişmesi için minimumdan daha yüksek bir ayar gerektirebilir.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Düzenli denetim:

- Herhangi bir hasar veya inatçı leke olmadığından emin olmak için ocağın yüzeyini periyodik olarak inceleyin.
- Dokunmatik simgelerin ve göstergelerin düzgün çalıştığını doğrulayın.

Güvenlik Önlemleri:

- Ocağı temizlemek için asla yanıcı ürünler kullanmayın.
- Fişi tekrar takmadan önce ocağın tamamen kuru olduğundan emin olun.

Günlük temizlik:

- Zamanla çıkarılması daha zor olabilecek kalıntıların birikmesini önlemek için ocağı her kullanımdan sonra temizleyin.
- Küçük dökülmeleri temizlemek için nemli bir bez kullanın ve yüzeyi tamamen kurulayın.
- İndüksiyonlu ocaklar için özel temizleyiciler kullanın. Yüzeye zarar verebilecek aşındırıcı veya asitli ürünlerden kaçının.

Büyük döküntülerin işlenmesi:

- Büyük dökülmelerde, kalıntıların yanmasını ve ocak yüzeyine yapışmasını önlemek için hızlı hareket edin.
- Etkili temizlik için yukarıda "Şekerli Gıda Dökülmeleri" bölümünde özetlenen adımları uygulayın.

Kir türleri ve nasıl temizleneceği

A Cam yüzeyinde yaygın kirlenme

(Parmak izleri, işaretler, gıda lekeleri veya şekerli gıda dökülmeleri):

1. Etkin devre kesici veya diferansiyel aracılığıyla ocağın bağlantısını kesin.
2. Yüzey hala sıcakken bir indüksiyonlu ocak temizleyicisi kullanın (ancak yanmadığından emin olun).
3. Ocağı durulayın ve camı temiz bir bez veya mutfak kağıdı ile kurulayın.
4. İndüksiyonlu ocağı tekrar elektriğe takın.

Gözlemler:

- Ocak kapatıldığında, yüzeyin sıcak olduğuna dair bir uyarı yoktur, ancak bu sıcak olmadığı anlamına gelmez.



TÜRKÇE

- İndüksiyonlu ocaklar için özel ovma pedleri kullanın.
- Ocağa zarar verebilecek agresif, aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Kullandığınız temizlik ürününün uygunluğunu kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun.
- Yüzeyde asla kalıntı bırakmayın; cam lekelenabilir.

B Şekerli gıdaların dökülmesi:

1. Dökülenleri indüksiyonlu ocaklar için uygun bir kazıyıcı ile hemen temizleyin ve sıcak yüzeylere dikkat edin.
2. Etkin devre kesici veya diferansiyel aracılığıyla ocağın bağlantısını kesin.
3. Sileceği 30° açıyla tutun ve kiri tamamen serin bir alana kazıyın.
4. Kır veya döküntüleri bir bez veya kağıt havluyla silin.

Gözlemler:

- Erimiş şekerli gıda lekelerini mümkün olan en kısa sürede çıkarın. Ocak üzerinde soğumaya bırakılırsa, çıkarılması zor olabilir ve hatta yüzeye kalıcı olarak zarar verebilir.
- Kesik tehlikesi: Güvenlik kapağı geri çekildiğinde, sıyrıcının bıçağı bir jilet gibi keskin olabilir. Çok dikkatli kullanın ve güvenli bir şekilde ve çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

C Kontrol panelindeki lekeler ve dökülmeler:

1. Etkin devre kesici veya diferansiyel aracılığıyla ocağın bağlantısını kesin.
2. Dokunmatik simgeleri temiz, nemli bir sünger veya bezle silin.
3. Kontrol panelini tamamen kurulaşın.
4. İndüksiyonlu ocağı tekrar elektriğe takın.

Gözlemler:

- Kontrol paneli kirlirse, dokunmatik simgeler düzgün çalışmayabilir.
- Ocağı güç kaynağına yeniden bağlamadan önce kontrol paneli alanını iyice temizlediğinizden ve kurulduğunuzdan emin olun.

6. SORUN GİDERME

Bir anormallik meydana gelirse, indüksiyonlu ocak ilgili hata kodlarını gösterecektir:

Hata kodları		
Hata	Muhtemel sorunlar	Çözüm
E 1 / E 2	Düşük gerilim (< 85 V) veya aşırı gerilim (> 285 V) koruması	Prizdeki voltaj belirtilenden daha düşük veya daha yüksekse, nitelikli bir elektrikçiye danışın.



TÜRKÇE

E 3	Sensör kısa devre yapmış veya açık devre var.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E 4	IGBT kısa devre yapmış veya açık devre var.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E 5	Endüksiyon bobini sensörünün sıcaklığı 280 °C'yi aşıyor.	İndüksiyonlu ocağı kapatın ve soğumasını bekleyin.
E 6	IGBT sensör sıcaklığı çok yüksek.	Havalandırmanın doğru olduğunu ve fanların engellenmediğini kontrol edin.
Er	Kontrol devrelerinde dahili arıza.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
Et	Kontrol panelindeki dokunmatik simgelerin üzerinde bir miktar sıvı var.	Kontrol panelini temizleyin ve iyice kurulayın.
U	Herhangi bir gereç bırakılmamış veya indüksiyonlu pişirme için uygun değil.	Başka bir gereç kullanın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Referans: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Modeller: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Güç: 6200W (Boost 7400W)

Voltaj: 220-240V~

Frekans: 50-60Hz

A: 1200W/1500W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2600W

D: 3000/3600W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	

TÜRKÇE

Plaka tipi mutfak ocağı		Elektrikli ev tipi ocak	
Spot ışığı seçicileri ve/veya pişirme gözleri sayısı		2	
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu ocaklar ve pişirme gözleri, radyasyonlu ocaklar, katı ocaklar)		İndüksiyonlu pişirme gözleri ve pişirme alanları	
	Sembol	Değer	Birim
Dairesel pişirme gözleri veya pişirme bölmeleri için: her bir elektrikli pişirme gözünün kullanılabilir alanının çapı, yaklaşık 5 mm'ye tamamlanmıştır	Ø	30	cm
Dairesel olmayan gözler veya pişirme bölmeleri için: her bir gözün veya elektrikli pişirme bölmesinin kullanılabilir yüzeyinin genişliği ve uzunluğu, en yakın 5 mm'ye tamamlanmıştır	L	38	cm
	W	19	cm
Bölme veya pişirme gözü başına enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli pişirme}	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli ocak}	180.2	Wh/kg

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çinde Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl



TÜRKÇE

imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

10. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

1. Ζώνη επαγωγής 1
2. Ζώνη επαγωγής 2
3. Ζώνη επαγωγής 3
4. Ευέλικτη θέση
5. Πίνακας ελέγχου

Εικ. 2

1. Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Εικονίδιο αφής κλειδώματος
3. Εικονίδιο αφής λειτουργίας Διατήρησης ζέστης
4. Εικονίδιο αφής της ευέλικτης περιοχής
5. Εικονίδιο αφής επιλογής ζώνης μαγειρέματος
6. Εικονίδια αφής επιλογής ενέργειας/χρόνου
7. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Booster
8. Εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη
9. Εικονίδιο αφής έναρξης/παύσης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα απεικονίσματα στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή το προϊόν διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Περιεχόμενα του κουτιού

- Επαγωγικές εστίες
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών



3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

3.1 Πριν από την εγκατάσταση της εστίας:

- Ελέγξτε ότι ο πάγκος εργασίας είναι επίπεδος και είναι αρκετά μεγάλος.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Τηρείτε όλες τις τοπικές και ηλεκτρικές απαιτήσεις ασφαλείας.
- Εγκαταστήστε και τοποθετήστε έναν προσβάσιμο και εγκεκριμένο διακόπτη ασφαλείας με διαχωρισμό επαφών 3 mm σε όλους τους πόλους.
- Χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα στο καθάρισμα υλικά στους περιβάλλοντες τοίχους.

Προειδοποιήσεις

- Η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Μην τοποθετείτε την εστία πάνω από ηλεκτρικές συσκευές όπως πλυντήρια πιάτων, ψυγεία ή πλυντήρια ρούχων.
- Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να είναι επαρκής και δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται προσαρμογείς.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει μέρη που μπορεί να θερμανθούν ή να υπερβούν τους 75°C.
- Συμβουλευτείτε έναν εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο για την εγκατάσταση και τις τυχόν απαραίτητες τροποποιήσεις.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και δεν πρέπει να λυγίζεται ή να πιέζεται.
- Η Cecotec δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για ατυχήματα που οφείλονται σε ακατάλληλη γείωση.

3.2 Προετοιμασία της επιφάνειας εργασίας:

- Ανοίξτε μια οπή στον πάγκο εργασίας σύμφωνα με τις μετρήσεις που φαίνονται στην εικόνα 3 και στον πίνακα.
- Διατηρήστε μία ελάχιστη απόσταση 5 cm γύρω από την οπή.
- Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια εργασίας έχει πάχος τουλάχιστον 30 mm και είναι ανθεκτική στη θερμότητα.

3.3 Απαραίτητες μετρήσεις:

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	58	54	565	495	Ελάχιστο 50

3.4 Εξαερισμός:

- Βεβαιωθείτε ότι η εστία αερίζεται επαρκώς και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν είναι φραγμένες.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της πλάκας και του επάνω επίπλου πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm. Παρατηρήστε την εικόνα 4 για να εξασφαλίσετε τον κατάλληλο αερισμό της πλάκας.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Ελάχιστο 50	30 min	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 10 mm

3.5 Μετά την εγκατάσταση της εστίας:

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο από πόρτες ή συρτάρια.
- Διατηρήστε επαρκή εξαερισμό από το εξωτερικό του επίπλου προς την βάση της εστίας.
- Εάν η εστία βρίσκεται πάνω σε συρτάρια ή έπιπλα, τοποθετήστε ένα φράγμα θερμικής προστασίας.

3.6 Σύνδεση στην παροχή ρεύματος

Πριν από την σύνδεση της εστίας:

1. Ελέγξτε ότι η ηλεκτρική εγκατάσταση είναι κατάλληλη για την ονομαστική ισχύ της εστίας.
 2. Βεβαιωθείτε ότι η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που καθορίζεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Η σύνδεση πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και να προστατεύεται από διακόπτη κυκλώματος. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ

4.1 Χρήση των εικονιδίων αφής

- Τα εικονίδια αφής ανταποκρίνονται στο άγγιγμα, δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση. Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που η εστία αναγνωρίζει το δάχτυλό σας.
- Διατηρείτε τα εικονίδια αφής καθαρά και στεγνά, φροντίζοντας να μην τα καλύπτουν αντικείμενα (π.χ. σκεύη κουζίνας ή υφάσματα), καθώς ακόμη και ένα λεπτό φιλμ νερού μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία τους.

4.2 Σκεύη κατάλληλα για τις επαγωγικές εστίες

Σιδηρομαγνητικά σκεύη

- Τα σκεύη που είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες είναι κατασκευασμένα από σιδηρομαγνητικό υλικό, όπως ο εμαγιέ χάλυβας, ο χυτοσίδηρος ή ο ανοξείδωτος χάλυβας. Για να διαπιστώσετε αν ένα σκεύος είναι κατάλληλο, ελέγξτε αν έλκεται από έναν μαγνήτη.

Ειδικά σκεύη

- Υπάρχουν και άλλοι τύποι κατάλληλων σκευών των οποίων η βάση δεν είναι εξ ολοκλήρου



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

σιδηρομαγνητική. Πριν από τη χρήση, ελέγξτε τη διάμετρο της βάσης και βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία τα ανιχνεύει.

Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρέματος με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση.
- Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Μια ελαφρώς μεγαλύτερη διάμετρος αυξάνει την απόδοση, ενώ μια μικρότερη διάμετρος μπορεί να επηρεάσει την απόδοση.
- Τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της περιοχής μαγειρέματος.
- Τα σκεύη υψηλότερης ποιότητας στη βάση μπορούν να βελτιώσουν την κατανομή της θερμότητας, εξοικονομώντας χρόνο και ενέργεια.
- Προστατέψτε τη γυάλινη επιφάνεια: Αν χρειαστεί να μετακινήσετε το σκεύος, σηκώστε το για να αποφύγετε την καταστροφή του γυαλιού.
- Άδειο σκεύος ή πολύ λεπτή βάση: Μην τοποθετείτε άδεια σκεύη ή δοχεία με πολύ λεπτή βάση στην αναμμένη εστία για να αποφύγετε ζημιές.

4.3 Ανίχνευση σκευών

- Οι ζώνες μαγειρέματος δεν θα λειτουργήσουν εάν η διάμετρος της βάσης του σκεύους είναι πολύ μεγάλη ή πολύ μικρή. Η βάση του σκεύους πρέπει να ταιριάζει όσο το δυνατόν περισσότερο με τη βάση της ζώνης μαγειρέματος στην οποία πρόκειται να τοποθετηθεί.
- Η εστία πρέπει να αναγράφει το προειδοποιητικό σύμβολο $\geq \underline{\quad} \leq$ εάν δεν υπάρχει σκεύος, εάν είναι πολύ μικρό ή ακατάλληλο.
- Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κανένα κατάλληλο σκεύος μαγειρέματος.
- Εάν εμφανίζεται το σύμβολο $\geq \underline{\quad} \leq$:
- Η εστία δεν θα ζεσταθεί αν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
- Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κανένα σκεύος μαγειρέματος.

4.4 Ενεργοποίηση της εστίας

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα εμφανιστούν οι ενδείξεις «0» και «- -», που σημαίνει ότι βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη θέση μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
3. Πιέστε το εικονίδιο αφής της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος- ο αριθμός «0» θα αναβοσβήνει.
4. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής «-» και «+».

4.5 Ρύθμιση του επιπέδου ισχύος

Για να ρυθμίσετε την ισχύ της ζώνης μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή, επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη.

Όταν τα ψηφία αρχίσουν να αναβοσβήνουν, ρυθμίστε την ισχύ με τα αντίστοιχα εικονίδια αφής.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

4.6 Μετά το μαγείρεμα

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος χρησιμοποιώντας τα εικονίδια «-» και «+» μέχρι να εμφανιστεί το «0» και στη συνέχεια το «H».
3. Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία μαγειρέματος πατώντας το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Εάν εμφανιστεί η ένδειξη «H», σημαίνει ότι η θερμοκρασία της επιφάνειας είναι πάνω από 60 °C και θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει. Εάν θέλετε να ζεστάνετε άλλα μαγειρικά σκεύη, χρησιμοποιήστε την περιοχή που είναι ακόμα ζεστή για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

4.7 Λειτουργία Booster

Αυτή η λειτουργία αυξάνει προσωρινά την ισχύ για γρήγορη θέρμανση. Χρησιμοποιήστε την με προσοχή.

1. Πατήστε το εικονίδιο της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.
2. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής >>> για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος «b» (Booster).
3. Για να ακυρώσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε το εικονίδιο αφής της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος και επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Προειδοποίηση: Να είστε προσεκτικοί όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ειδικά αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Booster. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες, το λάδι και το λίπος μπορεί να καούν, αποτελώντας σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

4.8 Ευέλικτη ζώνη

Αυτή η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της επαγωγικής εστίας. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία ζώνη ή ως δύο ανεξάρτητες ζώνες.

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ευέλικτης ζώνης. Το επίπεδο ισχύος της πάνω και της κάτω ζώνης μαγειρέματος θα είναι το προεπιλεγμένο («5»).
3. Ρυθμίστε την ισχύ με τα «-» και «+».
4. Αν θέλετε να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος αργότερα, πατήστε ένα από τα εικονίδια αφής στις ζώνες μαγειρέματος που αποτελούν την ευέλικτη ζώνη. Όταν τα ψηφία του επιπέδου ισχύος αρχίσουν να αναβοσβήνουν, μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση.

4.9 Λειτουργία Διατήρησης θερμοκρασίας

1. Πιέστε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
2. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο της λειτουργίας Διατήρησης θερμοκρασίας:
 - Πρώτο πάτημα: Ενεργοποιείται το επίπεδο 1.
 - Δεύτερο πάτημα: Ενεργοποιείται το επίπεδο 2.
 - Τρίτο πάτημα: Ενεργοποιείται το επίπεδο 3.
3. Για να απενεργοποιήσετε, χρησιμοποιήστε τα εικονίδια αφής «-» και «+».



4.10 Λειτουργία Έναρξη/Παύση

- Όταν η εστία είναι σε λειτουργία, πατήστε το εικονίδιο έναρξη/παύση για να διακόψετε το μαγείρεμα.
- Οι τιμές στις οθόνες θα αναβοσβήνουν.
- Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε δύο φορές το εικονίδιο έναρξη/παύση.

4.11 Χρονοδιακόπτης

Ορισμός χρονοδιακόπτη ως αντίστροφη μέτρηση

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί «30».
2. Ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής «-» και «+».
3. Μόλις ρυθμιστεί, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει αμέσως και θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
4. Για να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη, πατήστε το αντίστοιχο εικονίδιο. Θα εμφανιστεί το «-».

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μιας θέσης μαγειρέματος

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε.
2. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί «30».
3. Ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής «-» και «+».
4. Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη, πιέστε την προγραμματισμένη ζώνη και, στη συνέχεια, πιέστε το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη- θα εμφανιστεί το «-».

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση πάνω από μίας θέσης μαγειρέματος

- Εάν έχουν προγραμματιστεί περισσότερες από μία ζώνες, η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει τον μικρότερο χρόνο.

Σημείωση: Η κόκκινη τελεία δίπλα στην αντίστοιχη ισχύ της ζώνης μαγειρέματος θα αναβοσβήνει.

- Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη θέση μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Για να αλλάξετε τον χρόνο, αφού τον προγραμματίσετε, επαναλάβετε όλα τα παραπάνω βήματα.

4.12 Ασφάλεια και προστασία

Κλειδώμα των εικονιδίων αφής:

- Για να τις κλειδώσετε, πατήστε το εικονίδιο αφής κλειδώματος.
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία κλειδώματος, πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής κλειδώματος για 3 δευτερόλεπτα.
- Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, όλα τα εικονίδια αφής είναι απενεργοποιημένα εκτός από το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης σε περίπτωση που προκύψει έκτακτη ανάγκη και χρειαστεί να απενεργοποιήσετε την εστία. Αν χρησιμοποιήσετε αυτή την επιλογή, θα πρέπει να ξεκλειδώσετε τα εικονίδια αφής την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε την εστία.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Προστασία από υπερθέρμανση

Η εστία διαθέτει αισθητήρα που απενεργοποιεί αυτόματα την εστία εάν ανιχνεύσει υπερβολική θερμοκρασία.

Αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας

Η εστία απενεργοποιείται αυτόματα εάν περάσουν 120 λεπτά χωρίς καμία διαδικασία.

Ανεμιστήρας

Ο ανεμιστήρας ρυθμίζει την εσωτερική θερμοκρασία. Ακόμη και αν η εστία είναι απενεργοποιημένη, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει.

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση της εστίας - θα σταματήσει όταν κρυώσει αρκετά.

Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Όταν το φαγητό αρχίζει να βράζει, μειώστε την ισχύ.
- Χρησιμοποιήστε καπάκι για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος και να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Μειώστε την ποσότητα του λαδιού ή του λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλό επίπεδο ισχύος και μειώστε το επίπεδο όταν το φαγητό έχει ζεσταθεί.

Σιγοβράσιμο

- Το σιγοβράσιμο γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85°C. Είναι κατάλληλος για την παρασκευή ορισμένων σούπες και βραστά, καθώς ενισχύει τις γεύσεις χωρίς να μαγειρεύει υπερβολικά το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα σάλτσας με βάση το αυγό που έχει πυκνώσει με αλεύρι.
- Ορισμένες συνταγές μπορεί να απαιτούν υψηλότερη ρύθμιση από την ελάχιστη για να μαγειρευτεί το φαγητό σωστά στον συνιστώμενο χρόνο.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τακτική επιθεώρηση:

- Ελέγχετε περιοδικά την επιφάνεια της εστίας για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν φθορές ή επίμονοι λεκέδες.
- Βεβαιωθείτε ότι οι ενδείξεις και τα εικονίδια αφής λειτουργούν σωστά.

Προφυλάξεις ασφαλείας:

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα προϊόντα για τον καθαρισμό της εστίας.
- Βεβαιωθείτε ότι η εστία έχει στεγνώσει εντελώς πριν την επανασυνδέσετε στο δίκτυο.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Καθημερινός καθαρισμός:

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων που μπορεί να είναι πιο δύσκολο να αφαιρεθούν με την πάροδο του χρόνου.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε μικρές διαρροές και στεγνώστε πλήρως την επιφάνεια.
- Χρησιμοποιήστε ειδικά καθαριστικά για επαγγελματικές εστίες. Αποφύγετε λειαντικά ή όξινα προϊόντα που μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια.

Χειρισμός μεγάλων διαρροών:

- Σε περίπτωση μεγάλων διαρροών, ενεργήστε γρήγορα για να αποτρέψετε την καύση και την προσκόλληση υπολειμμάτων στην επιφάνεια της εστίας.
- Ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα που περιγράφονται στην ενότητα «Διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων» για αποτελεσματικό καθαρισμό.

Τύποι ρύπων και πώς να τους καθαρίσετε

A Κοινή βρωμιά στη γυάλινη επιφάνεια

(Δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα ή διαρροή μη ζαχαρούχων τροφίμων):

1. Αποσυνδέστε την εστία μέσω του ενεργοποιημένου διακόπτη κυκλώματος ή του διαφορικού.
2. Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για επαγγελματικές εστίες όσο η επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά βεβαιωθείτε ότι δεν καίει).
3. Ξεπλύνετε την εστία και στεγνώστε το γυαλί με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας.
4. Επανασυνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος.

Παρατηρήσεις:

- Όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει προειδοποίηση ότι η επιφάνεια είναι καυτή, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι δεν είναι καυτή.
- Χρησιμοποιήστε ειδικά σφουγγάρια καθαρισμού για επαγγελματικές εστίες.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εστία. Διαβάζετε πάντα την επικέτα για να ελέγχετε αν το προϊόν καθαρισμού είναι κατάλληλο.
- Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα στην επιφάνεια- το γυαλί μπορεί να λερωθεί.

B Διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων:

1. Αφαιρέστε τα αμέσως με σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για επαγγελματικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες.
2. Αποσυνδέστε την εστία μέσω του ενεργοποιημένου διακόπτη κυκλώματος ή του διαφορικού.
3. Κρατήστε τη σπάτουλα σε γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά σε μια περιοχή που είναι εντελώς κρύα.
4. Σκουπίστε την βρωμιά ή τις διαρροές με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Παρατηρήσεις:

- Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα ζαχαρούχα τρόφιμα το συντομότερο δυνατό. Αν αφεθούν να κρυσώσουν στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην εστία.
- Κίνδυνος κοπής: Όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα της ξύστρας μπορεί να είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύστε το με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

C Λεκέδες και διαρροές στον πίνακα ελέγχου:

1. Αποσυνδέστε την εστία μέσω του ενεργοποιημένου διακόπτη κυκλώματος ή του διαφορικού.
2. Σκουπίστε τα εικονίδια αφής με ένα καθαρό, υγρό σφουγγάρι ή πανί.
3. Στεγνώστε πλήρως τον πίνακα ελέγχου.
4. Επανασυνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος.

Παρατηρήσεις:

- Εάν ο πίνακας ελέγχου είναι βρώμικος, τα εικονίδια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν σωστά.
- Φροντίστε να καθαρίσετε και να στεγνώσετε καλά την περιοχή του πίνακα ελέγχου πριν επανασυνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, η επαγωγική εστία θα εμφανίσει τους αντίστοιχους κωδικούς σφάλματος:

Κωδικοί βλαβών		
Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
E 1 / E 2	Προστασία από υπόταση (< 85 V) ή υπέρταση (> 285 V)	Εάν η τάση στην πρίζα είναι χαμηλότερη ή υψηλότερη από την καθορισμένη, συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
E 3	Ο αισθητήρας είναι βραχυκυκλωμένος ή υπάρχει ανοικτό κύκλωμα.	Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
E 4	Το IGBT είναι βραχυκυκλωμένο ή υπάρχει ανοικτό κύκλωμα.	Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
E 5	Η θερμοκρασία του αισθητήρα του επαγωγικού πηνίου υπερβαίνει τους 280 °C.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε να κρυσώσει.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

E 6	Η θερμοκρασία του αισθητήρα IGBT είναι πολύ υψηλή.	Ελέγξτε ότι ο εξαερισμός είναι σωστός και ότι οι ανεμιστήρες δεν είναι φραγμένοι.
Er	Εσωτερική βλάβη των κυκλωμάτων ελέγχου.	Εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
Et	Υπάρχουν υγρά στα εικονίδια αφής στον πίνακα ελέγχου.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου και στεγνώστε τον καλά.
U	Δεν έχετε τοποθετήσει καμία κατασάρωλα ή η κατασάρωλα που έχετε τοποθετήσει δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα.	Χρησιμοποιήστε άλλο σκεύος.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Στοιχεία αναφοράς: EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833

Μοντέλα: Bolero Squad I 3600 FullFlex / Bolero Squad I 3600 FullFlex White / Bolero Squad I 3600 FullFlex Grey

Ισχύς: 6200W (Boost 7400W)

Τάση: 220-240V~

Συχνότητα: 50-60Hz

A: 1200W/1500W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2600W

D: 3000W/3600W

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναφορά μοντέλου		EU01_100143 / EU01_104163 / EU01_100833	
Τύπος εστίας		Ηλεκτρική εστία οικιακής χρήσης	
Αριθμός επιλογικών διακοπών για τους προβολείς ή/και τις θέσεις μαγειρέματος		2	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές εστίες και θέσεις μαγειρέματος, εστίες ακτινοβολίας, κλπ.)		Ζώνες μαγειρέματος με επαγωγή	



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Για κυκλικά σημεία ή θέσεις μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης περιοχής κάθε ηλεκτρικού σημείου μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm.	Ø	30	cm
Για μη κυκλικούς προβολείς ή θέσεις μαγειρέματος: πλάτος και μήκος της ωφέλιμης περιοχής κάθε προβολέα ή θέσης μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm.	L	38	cm
	W	19	cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά λαμπτήρα ή θέση μαγειρέματος, υπολογισμένη ανά kg (*)	EC _{ηλεκτρική θερμότητα}	180.7 162.8 189.8 187.5	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας, υπολογισμένη ανά kg (*)	EC _{ηλεκτρική εστία}	180.2	Wh/kg

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.
Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της λειτουργικής του ζωής, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο σωστής απόρριψης των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών και/ή των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των ανωτέρω οδηγιών θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

9. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

Η Cecotec θα φέρει ευθύνη έναντι του τελικού χρήστη ή του καταναλωτή για τυχόν έλλειψη συμμόρφωσης που υφίσταται κατά τη στιγμή της παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που καθορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν διαπιστώσετε κάποιο περιστατικό με το προϊόν ή έχετε οποιαδήποτε απορία, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec στο +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα αναπαραγωγής, να μεταδοθεί ή να κυκλοφορήσει με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

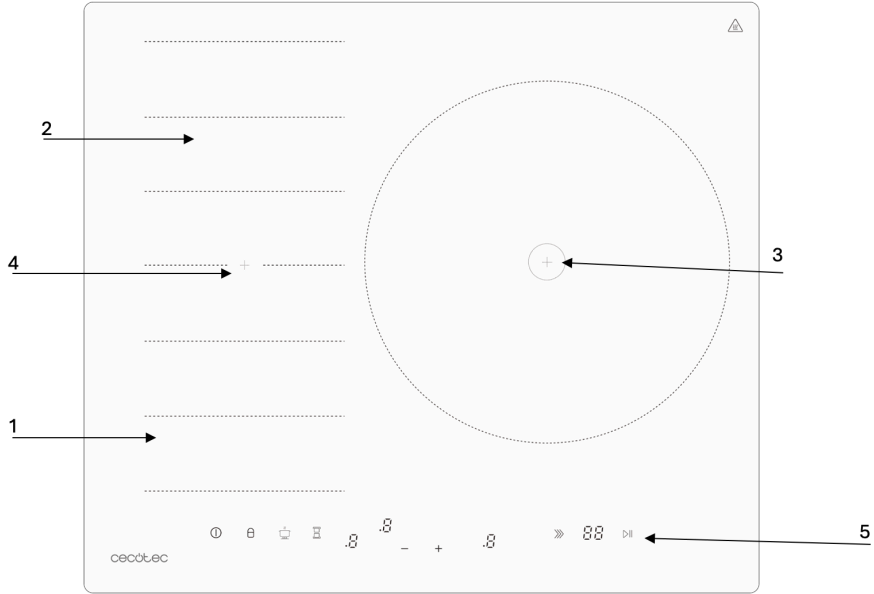


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

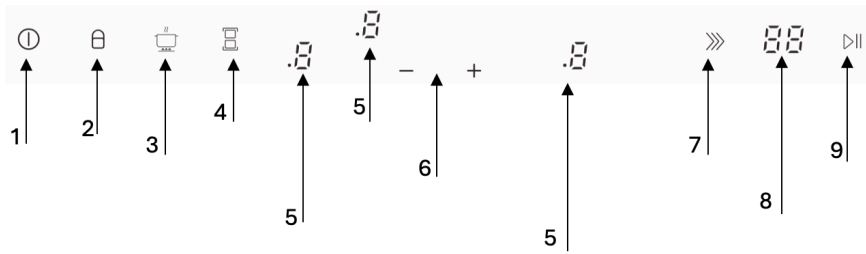


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

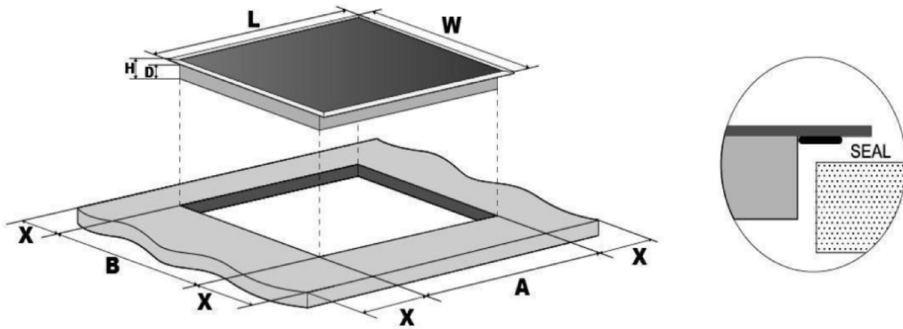


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

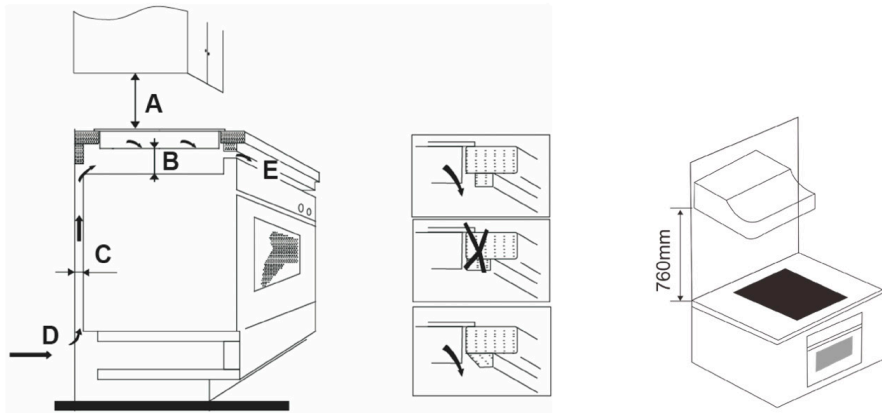


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4



www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240909

