

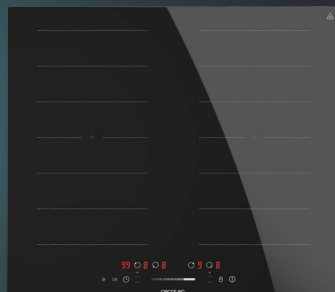
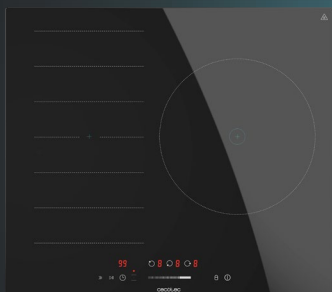
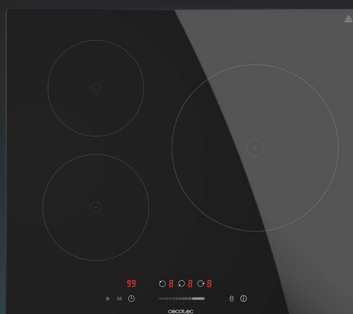
cecotec

BOLERO SQUAD I 3001

BOLERO SQUAD I 3001 FLEX

BOLERO SQUAD I 4001 FLEX

Placa de inducción / Induction hob



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
Manual d'instruccions

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	10
Instructions de sécurité	15
Sicherheitshinweise	20
Istruzioni di sicurezza	25
Instruções de segurança	30
Veiligheidsinstructies	35
Instrukcja bezpieczeństwa	40
Bezpečnostní pokyny	45
Güvenlik talimatları	49
Οδηγίες ασφαλείας	54
Instruccions de seguretat	59

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	64
2. Antes de usar	65
3. Instalación	66
4. Funcionamiento	70
5. Limpieza y mantenimiento	80
6. Resolución de problemas	82
7. Especificaciones técnicas	84
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	86
9. Garantía y SAT	86
10. Copyright	87

INDEX

1. Parts and components	88
2. Before use	89
3. Installation	90
4. Operation	94
5. Cleaning and maintenance	103
6. Troubleshooting	105
7. Technical specifications	106
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	108
9. Technical support and warranty	109
10. Copyright	109

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	110
2. Avant utilisation	111
3. Installation	112
4. Fonctionnement	116
5. Nettoyage et entretien	126
6. Résolution de problèmes	128
7. Spécifications techniques	130
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	132
9. Garantie et SAV	132
10. Copyright	132

INHALT

1. Teile und Komponenten	134
2. Vor dem Gebrauch	135
3. Montage	136
4. Bedienung	140
5. Reinigung und Wartung	150
6. Problembhebung	152
7. Technische Spezifikationen	154
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	156
9. Garantie und Kundendienst	156
10. Copyright	157

INDICE

1. Parti e componenti	158
2. Prima dell'uso	159
3. Installazione	160
4. Funzionamento	164
5. Pulizia e manutenzione	174
6. Risoluzione dei problemi	176
7. Specifiche tecniche	178
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	180
9. Garanzia e supporto tecnico	180
10. Copyright	181

ÍNDICE

1. Peças e componentes	182
2. Antes de usar	183
3. Instalação	184
4. Funcionamento	188
5. Limpeza e manutenção	198
6. Resolução de problemas	200
7. Especificações técnicas	202
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	204
9. Garantia e SAT	204
10. Copyright	205

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	206
2. Vóór u het apparaat gebruikt	207
3. Installatie	208
4. Werking	212
5. Schoonmaak en onderhoud	222
6. Probleemoplossing	224
7. Technische specificaties	226
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	228
9. Garantie en technische ondersteuning	228
10. Copyright	228

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	229
2. Przed użyciem	230
3. Instalacja	231
4. Funkcjonowanie	235
5. Czyszczenie i konserwacja	245
6. Rozwiązywanie problemów	247
7. Dane techniczne	249
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	251
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	251
10. Prawa autorskie	251

OBSAH

1. Díly a součásti	252
2. Před používáním	253
3. Instalace	254
4. Provoz	258
5. Čištění a údržba	267
6. Řešení problémů	269
7. Technické specifikace	270
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	273
9. Záruka a technický servis	273
10. Copyright	273

İÇİNDEKILER

1. Parçalar ve bileşenler	274
2. Kullanmadan önce	275
3. Kurulum	276
4. Kullanım	280
5. Temizlik ve bakım	289
6. Sorun Giderme	291
7. Teknik bilgiler	292
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	295
9. Garanti ve Teknik servis	295
10. Telif Hakları	295

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	296
2. Πριν από τη χρήση	297
3. Εγκατάσταση	298
4. Λειτουργία	302
5. Καθαρισμός και συντήρηση	313
6. Επίλυση προβλημάτων	315
7. Τεχνικές προδιαγραφές	317
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	319
9. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	319
10. Copyright	319

ÍNDEX

1. Peces i components	320
2. Abans de l'ús	321
3. Instal·lació	322
4. Funcionament	326
5. Neteja i manteniment	336
6. Resolució de problemes	338
7. Especificacions tècniques	339
8. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	342
9. Garantia i SAT	342
10. Copyright	343

NOTA

EU01_100203_Bolero Squad I 3001
EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex
EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

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 σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Es recomendable que la instalación y conexión del aparato sean realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

- El aparato debe estar bien equipado e instalado en un mueble de cocina y una encimera apta y homologada.

- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.

- **ADVERTENCIA:** si la superficie está resquebrajada, desconecte el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.

- Durante el uso el aparato se pone caliente. Evite tocar los elementos calefactores situados en el interior.

- **ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes accesibles pueden ponerse calientes durante el uso. Evite tocar las zonas de cocción. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.

- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con la placa de inducción hasta que la superficie se enfríe.

- No realice la limpieza de este aparato a vapor.

- Los objetos metálicos tales como, cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse.

- Las asas de los utensilios de cocina pueden estar calientes al tacto después de su uso. Compruebe que las asas no sobresalgan de sobre otra zona de cocción en uso.
- Después del uso, pare el funcionamiento de la placa mediante su dispositivo de control y no mediante el detector de recipientes.
- Este aparato no está destinado a funcionar por medio de un temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.
- ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. NUNCA intente extinguir el fuego con agua, debe desconectar el aparato y cubrir las llamas, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- PRECAUCIÓN: el proceso de cocinado debe ser supervisado. Un proceso de cocinado debe ser vigilado continuamente.
- ADVERTENCIA: peligro de fuego. No coloque objetos sobre la superficie de cocinado.
- No deposite objetos pesados sobre la placa de inducción.
- No se apoye sobre la placa de cocción.
- ADVERTENCIA: use solo las protecciones de placas diseñadas por el fabricante del aparato de cocina o indicadas como adecuadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso o las protecciones de placas incorporadas en el aparato. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas

respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

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


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

cocción.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- It is recommended that the installation and connection of the appliance be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
-  This symbol means "Caution: hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- **WARNING:** if the surface is cracked, unplug the appliance to avoid electric shock.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** the appliance and its accessible parts may heat up during use. Avoid touching the cooking zones. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not allow your body, clothes or any other object which is not suitable cookware to come into contact with the induction hob surface until the surface is cold.
- Do not steam-clean the appliance.
- Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the surface of the hob, as they may become hot.
- The cookware handles may be hot to the touch after use.

Check that the handles do not protrude above another cooking area in use.

- Stop operation of the hob by means of its control device and not by means of the container detector after use.
- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water. You must switch off the appliance and cover the flames with, e.g., a fireproof lid or blanket.
- **CAUTION:** always supervise the cooking process. A cooking process must be continuously monitored.
- **WARNING:** risk of fire. Do not place objects on the hob surface.
- Do not place heavy objects on the induction hob.
- Do not lean on the hob.
- **WARNING:** only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.

- Do not modify the appliance in any way.
- The induction hob cannot be used as a support or work surface.
- The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- Turn off the cooking zones after use.
- Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avoid fire.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cords of any fixed or mobile appliance touch the glass or hot cookware.
- Magnetic objects (credit cards, calculators, etc.) must not be placed near the appliance when plugged in.
- Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Do not use abrasive products or agents to clean the induction hob.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic-glass panel.
- Avoid hitting the edges of the hob with cookware.
- Ensure that the appliance is sufficiently ventilated in accordance with these instructions.
- Do not place or leave empty cookware on the induction hob.
- Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking zones. These may cause breakage or other damage to the ceramic-glass panel due


to cooling: switch on the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).

- Never place hot containers on the control panel.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.
- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer under the induction hob. Drawers and their contents must be heat resistant.
- Unplug the appliance from the mains before carrying out any maintenance work. Failure to follow this warning may result in electric shock leading to an accident or death.
- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that cookware is well centred on the cooking area. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking area as possible.
- The magnetic field of the device may alter the functioning of cardiac pacemakers or insulin pumps. For further information, please contact the purchase store or refer to a doctor. These devices must comply with EU Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 and with EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Do not use aluminium or synthetic containers to prevent them from melting due to the residual heat of the cooking zones.
- NEVER try to put out the fire with water. Turn off the appliance and smother the flame with, e.g., a fireproof lid or blanket.

- USING POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. CECOTEC IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE INDUCTION HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

- Les poignées des ustensiles de cuisson peuvent être chaudes après utilisation. Vérifiez que les poignées ne dépassent pas dans un autre foyer en cours d'utilisation.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la plaque à induction à travers son dispositif de contrôle et non à travers le détecteur d'ustensiles de cuisson.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- AVERTISSEMENT : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur la plaque à induction.
- Ne placez pas d'objets lourds sur la plaque à induction.
- Ne vous appuyez pas sur la plaque de cuisson.
- AVERTISSEMENT : n'utilisez que des protections de plaque conçues par le fabricant ou indiquées comme appropriées par le fabricant dans le manuel d'instructions ou des protections de plaque fournies avec l'appareil. L'utilisation d'une protection inappropriée peut provoquer des dommages.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances

s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.


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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Es wird empfohlen, die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Vermeiden Sie es, die Kochstellen zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als geeignete Kochutensilien nicht mit dem Induktionskochfeld in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.


- Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Griffe des Kochgeschirrs können sich nach dem Gebrauch heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über eine andere in Betrieb befindliche Kochstelle hinausragen.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Topfmelder aus.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Induktionskochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen ab, z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Es besteht Brandgefahr. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Induktionskochfeld.
- Stützen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.
- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.
- Das Induktionskochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochfläche nach Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Drähte von fest installierten oder mobilen Geräten das Glas oder das heiße Kochgeschirr berühren.
- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.) dürfen nicht in die Nähe des angeschlossenen Geräts gebracht werden.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit abgenutzten oder beschädigten Böden können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Induktionskochfelds keine Scheuermittel oder -produkte.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände jeglicher Größe auf die Glaskeramikplatte fallen zu lassen.
- Stoßen Sie nicht mit dem Kochgeschirr an die Kanten des Kochfeldes.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät entsprechend dieser Anleitung ausreichend belüftet wird.
- Stellen oder lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld stehen.
- Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den Kochstellen in Berührung kommen. Diese können durch die Abkühlung zu Bruch oder anderen Schäden an der Glaskeramikplatte führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie sie sofort von der Kochfläche (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).
- Stellen Sie niemals heiße Behälter auf das Bedienfeld.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Geräts groß genug ist (2 cm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Induktionskochfeld auf. Die Schubladen und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen. Die Nichtbeachtung dieser Warnung kann zu einem elektrischen Schlag führen, der einen Unfall oder den Tod zur Folge haben kann.

- Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Störung: Wenn Sie eine Störung feststellen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochfläche steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen möglichst großen Teil der Kochfläche abdecken.
- Das Magnetfeld des Geräts kann die Funktion von Herzschrittmachern oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, oder konsultieren Sie einen Arzt. Diese Geräte müssen der EU-Richtlinie 90/385/EWG des Rates vom 20. Juni 1990 und EN 45502-2-1, EN 45502-2-2 entsprechen.
- Verwenden Sie keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter, damit diese nicht durch die Abwärme der Kochfläche schmelzen.
- Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einer Feuerlöschdecke oder einer Löschdecke.
- DIE VERWENDUNG EINES MINDERWERTIGEN KOCHGESCHIRRS ODER EINES INDUKTIONSADAPTERS FÜR NICHT-MAGNETISCHES KOCHGESCHIRR STELLT EINE VERLETZUNG DER GARANTIE DAR. CECOTEC HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE AM INDUKTIONSKOCHFELD UND/ODER SEINER UMGEBUNG ENTSTEHEN.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- È consigliabile che l'installazione e il collegamento dell'apparecchio siano eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati da errori di installazione o di collegamento.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Montare e installare correttamente l'apparecchio in un mobile da cucina e in un piano di lavoro adeguati e approvati.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- ATTENZIONE: se la superficie è incrinata, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
- ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Evitare di toccare le zone di cottura. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non permettere che il proprio corpo, i propri vestiti o qualsiasi altro oggetto che non sia una pentola adatta entri in contatto con la superficie del piano cottura a induzione finché non si è raffreddata.
- Non pulire l'apparecchio con vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e

coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.

- I manici delle pentole possono essere calde al tatto dopo l'uso. Verificare che i manici non sporgano da un'altra zona di cottura in uso.
- Dopo l'uso, accertarsi di spegnere il piano cottura unicamente tramite l'apposita icona di alimentazione.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **ATTENZIONE:** la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con, p. es., una coperta antincendio o un coperchio antincendio.
- **ATTENZIONE:** sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- **ATTENZIONE:** rischio d'incendio. Non collocare oggetti sulla superficie di cottura.
- Non collocare oggetti pesanti sul piano di cottura a induzione.
- Non appoggiarsi sul piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza,

a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.

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


cottura vetroceramico.

- Non colpire i bordi del piano cottura con utensili da cucina.
- Assicurarci che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Non collocare né lasciare utensili di cottura vuoti sul piano cottura a induzione.
- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Ciò aiuterà a evitare rotture o altri danni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico. Spegnerne l'apparecchio e rimuovere immediatamente gli utensili dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).
- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Se sotto l'apparecchio da incasso è presente un cassetto, accertarsi che ci sia sufficiente spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio (almeno 2 cm). Ciò è essenziale a garantire una ventilazione appropriata.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (p. es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I cassette e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione. La mancata osservanza di questa avvertenza può provocare scosse elettriche con conseguenti incidenti o morte.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Assicurarci sempre che le pentole siano collocate bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.

- Il campo magnetico del dispositivo può alterare il funzionamento di pacemaker o pompe di insulina (microinfusori). Per ulteriori informazioni, rivolgersi al negozio d'acquisto o consultare un medico. Questi dispositivi devono essere conformi alla Direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'UE del 20 giugno 1990 e alle direttive EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o sintetici per evitare che si sciolgano a causa del calore residuo delle zone di cottura.
- Non tentare MAI di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnerne 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 instruções seguintes antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Recomenda-se que a instalação e ligação do aparelho seja efetuada por especialistas autorizados. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
-  Este símbolo significa: cuidado! Superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi 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, desconete o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar os elementos de aquecimento no interior.
- ADVERTÊNCIA: o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Evite tocar nas zonas de cozedura. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não permita que o seu corpo, vestuário ou qualquer outra coisa que não seja um utensílio de cozinha adequado entre em contacto com a superfície da placa até estar fria.
- Não realize a limpeza de este aparelho a vapor.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.

- As pegas dos utensílios de cozinha podem estar quentes ao toque após a sua utilização. Verifique que as pegas não sobressaem sobre outras zonas de cozedura ativas.
- Após a utilização, detenha o funcionamento da placa utilizando o painel de controlo e não utilizando o detetor de recipientes.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância numa placa gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e pode causar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre a superfície de cozedura.
- Não coloque objetos pesados sobre a placa de indução.
- Não se apoie na placa de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: use apenas as proteções de placas desenhadas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas como adequadas nas instruções de uso ou as proteções de placas incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou

instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de modo algum.
- A placa de indução não pode ser utilizada como superfície de suporte ou de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Desligue as zonas de cozedura após o uso.
- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.

- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.
- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho ligado.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Os utensílios de cozinha com fundos desgastado ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Não utilize produtos ou agentes abrasivos para limpar a placa de indução.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o painel vitrocerâmico.
- Não bata nas extremidades da placa com utensílios de cozinha.
- Certifique-se de que o aparelho é suficientemente ventilado de acordo com estas instruções.
- Não coloque ou deixe utensílios de cozinha vazios sobre a placa de indução.
- O açúcar, os materiais sintéticos ou as folhas de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem causar ruturas ou outros danos no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-o imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Se houver uma gaveta debaixo do aparelho encastrado,

certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para assegurar uma ventilação adequada.

- Não armazene nunca objetos inflamáveis (ex. aerossóis) na gaveta que esteja debaixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Desligue o aparelho da tomada antes da limpeza ou manutenção. O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico, provocando um acidente ou a morte.
- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir a zona de cozedura o máximo possível.
- O campo magnético do dispositivo pode alterar o funcionamento de pacemakers cardíacos ou bombas de insulina. Para mais informações, contacte a loja onde adquiriu o produto ou consulte um médico. Estes dispositivos devem cumprir a Diretiva 90/385/CEE do Conselho da UE de 20 de Junho de 1990 e as normas EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos para os impedir de derreter devido ao calor residual das zonas de cozedura.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e cobre a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- A UTILIZAÇÃO DE UM UNTESÍLIO DE COZINHA DE MÁ QUALIDADE OU QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS CONSTITUI

UMA IMCUMPRIMENTO DA GARANTIA. A CECOTEC NÃO É RESPONSÁVEL POR QUALQUER DANO CAUSADO À PLACA DE INDUÇÃO E/OU AO SEU AMBIENTE.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Het wordt aanbevolen de installatie en aansluiting van het apparaat door erkende specialisten te laten uitvoeren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.
-  Dit symbool betekent, voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Het apparaat moet op de juiste wijze worden gemonteerd en geïnstalleerd in een geschikt en goedgekeurd keukenblok en werkblad.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u de stekker uit het stopcontact halen om de kans op elektrische schokken te vermijden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen binnenin niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen ervan kunnen tijdens het gebruik heet worden. Raak de kookzones niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan geschikt keukengerei niet in contact komen met de inductiekookplaat totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Dit apparaat niet met stoom reinigen.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- De handgrepen van het keukengerei kunnen na gebruik heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen niet boven een andere kookzone uitsteken die in gebruik is.
- Stop na gebruik de werking van de kookplaat door middel van het bedieningsapparaat en niet door middel van de containerdetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een vette of geoliede kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT het vuur te blussen met water, u moet het apparaat uitschakelen en de vlammen bedekken, bijv. met een deksel of een branddeken.
- **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar. Plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Plaats geen zware voorwerpen op de inductiekookplaat.
- Leun niet op de inductiekookplaat.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen plaatbeschermers die ontworpen zijn door de fabrikant van de keukenmachine of die door de fabrikant van de machine in de gebruiksaanwijzing of in de machine zelf als geschikt worden aangeduid. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of

geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.


- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Wijzig het apparaat op geen enkele manier.
- De inductiekookplaat kan niet worden gebruikt als steun of werkblad.
- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften worden geaard.
- Plaats het apparaat niet bovenop een vaatwasser of wasdroger om stoomschade te voorkomen.
- Schakel de kookzones uit na gebruik.
- Let op het koken van zeer vet of olieachtig voedsel om brand te voorkomen.
- Pas op dat u zich niet verbrandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat geen kabels van vaste of mobiele apparaten het glas of het hete keukengerei raken.
- Magnetische voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines, enz.) mogen niet in de buurt van het aangesloten apparaat worden geplaatst.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie om oververhitting en brand te voorkomen.
- Keukengerei met versleten of beschadigde bodems kan het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere schurende materialen kunnen het keramisch glas beschadigen.
- Gebruik geen schurende producten of middelen om de inductiekookplaat schoon te maken.
- Voorkom dat voorwerpen van enige omvang op het glas keramische paneel vallen.
- Sla niet met keukengerei op de randen van de kookplaat.
- Zorg voor voldoende ventilatie van het apparaat volgens deze instructies.
- Plaats of laat geen leeg keukengerei op de inductiekookplaat staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het glas keramische paneel veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).
- Plaats nooit hete containers op het bedieningspaneel.
- Als zich onder het inbouwapparaat een lade bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de inductiekookplaat. De laden en hun inhoud moeten hittebestendig zijn.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert. Het niet opvolgen van deze waarschuwing kan leiden tot elektrische schokken met een ongeval of de dood tot gevolg.
- Voorzorgsmaatregelen in geval van een storing: als u een storing constateert, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Zorg er altijd voor dat het keukengerei goed gecentreerd is op de kookzone. De bodem van het keukengerei moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Het magnetische veld van het apparaat kan de werking van

pacemakers of insulinepompen beïnvloeden. Neem voor meer informatie contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht of raadpleeg een arts. Deze apparaten moeten voldoen aan EU-Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van 20 juni 1990 en aan EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

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

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Zaleca się, aby instalację i podłączenie urządzenia przeprowadzili autoryzowani specjaliści. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami w instalacji lub podłączeniu.
-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Unikaj dotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Unikać dotykania stref gotowania. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie należy dopuszczać do kontaktu ciała, odzieży lub innych przedmiotów poza odpowiednimi przyborami kuchennymi z płytą indukcyjną, dopóki jej powierzchnia nie ostygnie.
- Nie należy czyścić urządzenia parą.
- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.

- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty nie wystają ponad inne używane pole grzejne.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisków sterujących, a nie za pomocą czujnika obecności naczynia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru na płycie ubrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomienie, na przykład, pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- OSTRZEŻENIE: zagrożenie ogniem. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie należy umieszczać ciężkich przedmiotów na płycie indukcyjnej.
- Nie należy opierać się o płytę indukcyjną.
- OSTRZEŻENIE: należy stosować wyłącznie osłony płyt zaprojektowanych przez producenta urządzenia kuchennego lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłony płyt stanowią integralną część urządzenia. Stosowanie nieodpowiednich zabezpieczeń może być przyczyną wypadków.
- Nie należy 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 użyciu.
- Nadzoruj gotowanie bardzo tłustych potraw lub potraw z dużą ilością oleju, aby uniknąć pożarów.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie dotykają szkła ani gorących przyborów kuchennych.
- Przedmiotów magnetycznych (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp.) nie należy umieszczać w pobliżu podłączonego urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.
- Garnki ze zużyтым lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.

- Do czyszczenia płyty indukcyjnej nie należy używać środków ściernych.
- Zapobiegaj spadaniu przedmiotów o dowolnym rozmiarze na panel vitroceramiczny.
- Nie uderzaj przyborami kuchennymi o krawędzie płyty kuchennej.
- Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie stawiaj pustych naczyń na płycie.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzewczymi. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenie panelu vitroceramicznego z powodu chłodzenia: należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z pola grzejącego (uważać, aby się nie poparzyć).
- Nigdy nie umieszczaj gorących pojemników na panelu sterowania.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia właściwej wentylacji.
- Nigdy nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą indukcyjną. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.
- Przed przystąpieniem do jakiegokolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania. Niezastosowanie się do tego ostrzeżenia może spowodować porażenie prądem prowadzące do wypadku lub śmierci.
- Środki ostrożności w przypadku awarii: jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
- Sprzęt musi być naprawiany przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

- Zawsze upewnij się, że naczynia są ustawione centralnie na polu grzewczym. Dno naczyń powinno zakrywać jak największą część strefy gotowania.
- Pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie rozruszników serca lub pomp insulinowych. Aby uzyskać więcej informacji, udaj się do sklepu, w którym został zakupiony produkt lub skonsultuj się z lekarzem. Urządzenia te muszą być zgodne z dyrektywą 90/385/CEE Rady UE z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normami EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Nie używaj aluminiowych pojemników lub wykonanych z tworzywa sztucznego, aby nie stopiły się pod wpływem ciepła resztkowego stref gotowania.
- NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i przykryj płomień, na przykład, pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UŻYWANIE NACZYŃ KUCHENNYCH NISKIEJ JAKOŚCI LUB ADAPTERÓW INDUKCYJNYCH DO NACZYŃ KUCHENNYCH NIEMAGNETYCZNYCH STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.

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


do kontaktu s topnými zónami. Ty mohou způsobit praskliny nebo jiné změny na sklokeramickém panelu v důsledku chlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je vyjměte z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).

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

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

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Cihazın kurulumunun ve bağlantısının yetkili uzmanlar tarafından yapılması tavsiye edilir. Üretici, kurulum veya bağlantı hatalarından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- 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 rezistanslara dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Pişirme bölmelerine dokunmaktan kaçının. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- Yüzey soğuyana kadar vücudunuzun, giysilerinizin veya uygun pişirme gereçleri dışında herhangi bir şeyin indüksiyonlu ocakla temas etmesine izin vermeyin.
- Bu cihazı buharla temizlemeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere sıcak olabileceğinden ocağın yüzeyine konulmamalıdır.
- Mutfak gereçlerinin kulpları kullanımdan sonra dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Kulpların kullandığı

başka bir pişirme alanının üzerine çıkıntı yapmadığını kontrol edin.

- Kullanımdan sonra, ocağın çalışmasını gereç dedektörü ile değil, kontrol cihazı ile durdurun.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: yağlı veya gresli bir ocakta gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatmalı ve alevleri örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtmelisiniz.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- UYARI: Yangın tehlikesi. Pişirme yüzeylerine nesnelere koymayın.
- İndüksiyonlu ocağın üzerine ağır nesnelere koymayın.
- Ocağa yaslanmayın.
- UYARI: Yalnızca mutfak aleti üreticisi tarafından tasarlanan veya kullanım talimatlarında cihaz üreticisi tarafından uygun olduğu belirtilen plaka koruyucuları veya cihaza dahil edilmiş plaka 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 değişiklik 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.
- Kullandıktan sonra pişirme alanlarını 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.
- İndüksiyonlu ocağı temizlemek için aşındırıcı ürünler veya maddeler kullanmayın.
- Herhangi bir boyuttaki nesnenin cam seramik panel üzerine düşmesini önleyin.
- Ocağın kenarlarına mutfak aletleriyle vurmeyin.
- Cihazın bu talimatlara uygun olarak yeterince havalandırıldığından emin olun.
- Boş pişirme gereçlerini indüksiyonlu 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.
- Ankastrecihazınaltındabirçekmecevarsa,çekmeceniniçeriği ile cihazın alt kısmı arasındaki boşluğun yeterince büyük (2 cm) olduğundan emin olun. Bu, uygun havalandırmanın sağlanması için gereklidir.
- Asla yanıcı nesnelere (örn. spreylere) induksiyonlu ocağın altındaki çekmecede saklamayın. Çekmeceler ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Herhangi bir bakım çalışması yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin. Bu uyarıya uyulmaması, elektrik çarpmasına yol açarak kazaya veya ölüme neden olabilir.
- 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 ortaladığından emin olun. Tencerenin tabanı pişirme alanının mümkün olduğunca büyük bir bölümünü kaplamalıdır.
- Cihazın manyetik alanı kalp pillerinin veya insülin pompalarının işleyişini 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 ısı 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 VERİLEN HERHANGİ BİR ZARARDAN SORUMLU DEĞİLDİR.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Συνιστάται η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από σφάλματα εγκατάστασης ή σύνδεσης.

-  Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

- 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 του εσωτερικού.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Αποφεύγετε να αγγίζετε τις ζώνες μαγειρέματος. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.

- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οτιδήποτε άλλο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρθει σε επαφή με την επαγωγική εστία μέχρι να κρυώσει η επιφάνεια.

- 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.

- Οι λαβές των μαγειρικών σκευών μπορεί να είναι ζεστές στην αφή μετά τη χρήση. Ελέγξτε ότι οι λαβές δεν προεξέχουν πάνω από άλλη ζώνη μαγειρέματος που χρησιμοποιείται.

- 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 στην επιφάνεια μαγειρέματος.

- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στις επαγωγικές εστίες.

- Μην ακουμπάτε στις εστίες.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά πιάτων που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής κουζίνας ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ή προστατευτικά πιάτων 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.
- Οι επαγωγικές εστίες δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν 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 μαγειρέματος 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 να αποφύγετε την υπερθέρμανση και την πυρκαγιά.


- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα ή μέσα για τον καθαρισμό της επαγωγικής εστίας.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιουδήποτε μεγέθους πάνω στο γυάλινο κεραμικό πάνελ.
- Μην χτυπάτε τις άκρες της εστίας με μαγειρικά σκεύη.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε άδεια μαγειρικά σκεύη 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 την επαγωγική εστία. Τα συρτάρια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία που μπορεί να προκαλέσει ατύχημα ή θάνατο.
- Προφυλάξτε 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 μεταβάλει τη λειτουργία των καρδιακών βηματοδοτών ή των αντλιών ινσουλίνης. 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 Ή ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ ΕΠΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΜΗ ΜΑΓΝΗΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΠΑΡΑΒΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. Η SECOTEC ΔΕΝ ΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΖΗΜΙΑ ΠΡΟΚΛΗΘΕΙ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ Ή/ΚΑΙ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΗΣ.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Conserveu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- És recomanable que la instal·lació i la connexió de l'aparell siguin realitzades per especialistes autoritzats. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per errors d'instal·lació o connexió.
-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui en funcionament.
- L'aparell ha d'estar ben equipat i instal·lat en un moble i barra de cuina aptes i homologats.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i queda exclòs el seu ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- ATENCIÓ: si la superfície està esquerpada, desconnecteu l'aparell per evitar la possibilitat de xoc elèctric.
- Durant el seu ús, l'aparell s'escalfa. Eviteu tocar els elements calefactors situats a l'interior.
- ATENCIÓ: l'aparell i les seves parts accessibles poden escalfar-se durant el seu ús. Eviteu tocar les zones de cocció. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats, a no ser que siguin supervisats contínuament.
- No permeteu que el vostre cos, roba o qualsevol element que no sigui un utensili de cuina adequat entri en contacte amb la placa d'inducció fins que la superfície es refredi.
- No realitzeu la neteja d'aquest aparell a vapor.
- Els objectes metàl·lics com ara ganivets, forquilles, culleres i tapes no s'han de col·locar sobre la superfície de la placa, ja que podrien escalfar-se.

- Les anses dels utensilis de cuina poden estar calents al tacte després del seu ús. Comproveu que les anses no sobresurtin sobre una altra zona de cocció en ús.
- Després de l'ús, atureu el funcionament de la placa mitjançant el dispositiu de control i no mitjançant el detector de recipients.
- Aquest aparell no està destinat a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
- ATENCIÓ: cuinar sense vigilància sobre una placa amb greix o oli pot ser perillós i pot provocar un incendi. MAI intenteu extingir el foc amb aigua. Heu de desconnectar l'aparell i cobrir les flames, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓ: el procés de cuinat ha de ser supervisat. Qualsevol procés de cuinat ha de ser vigilat contínuament.
- ATENCIÓ: perill de foc. No col·loqueu objectes sobre la superfície de cuinat.
- No dipositeu objectes pesats sobre la placa d'inducció.
- No es recolzeu sobre la placa de cocció.
- ADVERTIMENT: utilitzeu només les proteccions de plaques dissenyades pel fabricant de l'aparell de cuina o indicades com a adequades pel fabricant de l'aparell en les instruccions d'ús, o les proteccions de plaques incorporades a l'aparell. L'ús de proteccions inadequades pot provocar accidents.
- L'aparell no s'ha d'instal·lar darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per nens a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, sempre que se'ls doni supervisió o instruccions apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenguin els

perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a nivell d'usuari no han de ser duts a terme per nens sense supervisió.

- Traieu totes les etiquetes i autoadhesius del vidre ceràmic.
- No modifiqueu l'aparell de cap forma.
- La placa d'inducció no es pot fer servir com a superfície de suport o de treball.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra segons les normes locals.
- No col·loqueu l'aparell sobre un rentaplats o una assecadora per evitar que el vapor el faci malbé.
- Apagueu les zones de cocció després de l'ús.
- Vigileu la cocció d'aliments molt grassos o oliosos per evitar incendis.
- Tingueu cura de no cremar-vos durant o després d'utilitzar l'aparell.
- Assegureu-vos que cap cable de cap aparell fix o mòbil toqui el vidre o els utensilis de cuina calentes.
- Els objectes magnètics (targetes de crèdit, disquets, calculadores, etc.) no s'han de col·locar a prop de l'aparell connectat.
- No cobriu mai l'aparell amb un drap o una làmina de protecció per evitar sobreescalfament i incendis.
- Els utensilis de cuina amb el fons desgastat o malmès poden danyar el vidre ceràmic.
- La sorra o altres materials abrasius poden fer malbé el vidre ceràmic.
- No utilitzeu productes o agents abrasius per netejar la placa d'inducció.
- Eviteu que caiguin objectes de qualsevol mida sobre el panell vitroceràmic.
- No colpegeu les vores de la placa amb els utensilis de cuina.

- Assegureu-vos que l'aparell estigui prou ventilat segons aquestes instruccions.
- No poseu ni deixeu els utensilis de cuina buits sobre la placa d'inducció.
- El sucre, materials sintètics o làmines d'alumini no han d'entrar en contacte amb les zones d'escalfament. Aquests poden provocar trencaments o altres alteracions al panell vitroceràmic per refredament: enceneu l'aparell i traieu-los immediatament de la zona de cocció (tingueu cura de no cremar-se).
- No col·loqueu mai recipients calents sobre el tauler de control.
- Si hi ha un calaix sota l'aparell encastat, assegureu-vos que l'espai entre el contingut del calaix i la part inferior de l'aparell és prou gran (2 cm). Aquest aspecte és essencial per garantir una ventilació correcta.
- No guardeu mai objectes inflamables (p. ex. aerosols) al calaix situat sota la placa d'inducció. Els calaixos i el seu contingut han de ser termoresistents.
- Desconnecteu l'aparell del corrent elèctric abans de fer qualsevol treball de manteniment. No seguir aquest advertiment pot donar lloc a una descàrrega elèctrica que provoqui un accident o fins i tot la mort.
- Precaucions en cas d'avaria: si detecteu una avaria, apagueu l'aparell i desconnecteu l'alimentació elèctrica.
- La reparació de l'aparell l'han de fer professionals qualificats. No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- Assegureu-vos sempre que els utensilis de cuina estiguin ben centrats sobre la zona de cocció. El fons dels utensilis de cuina ha de cobrir la màxima part de la zona de cocció.
- El camp magnètic de l'aparell pot alterar el funcionament de marcapassos cardíacs o bombes d'insulina. Per a més

informació, acudiu a la botiga on heu comprat el producte o consulteu amb un metge. Aquests dispositius han de complir amb la Directiva 90/385/CEE del Consell de la UE de 20 de juny de 1990 i amb les EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

- No feu servir recipients d'alumini o de material sintètic per evitar que es fonguin per la calor residual de les zones de cocció.
- MAI intenteu apagar un foc amb aigua. Apagueu l'aparell i cobriu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- USAR UN UTENSILI DE CUINA DE MALA QUALITAT O QUALEVOL ADAPTADOR D'INDUCCIÓ PER A ESTRIS DE CUINA NO MAGNÈTICS SUPOSA UN INCOMPLIMENT DE LA GARANTIA. CECOTEC NO ES FA RESPONSABLE DELS DANYS CAUSATS A LA PLACA D'INDUCCIÓ I/O EL SEU ENTORN.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Modelo: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Fig.1

1. Zona de cocción 1300/1500 W
2. Zona de cocción 1900/2200 W
3. Zona de cocción 2300/3000 W
4. Placa de cristal
5. Panel de control

Fig. 2 (Panel de control)

1. Icono táctil de selección de la zona de cocción
2. Icono táctil de la función "Booster"
3. Icono táctil de "Inicio/Pausa"
4. Icono táctil del "Temporizador"
5. Control deslizante del nivel de "Potencia/Tiempo"
6. Icono táctil de la función "Bloqueo para niños"
7. Icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF)

Modelo: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Fig.3

1. Zona de cocción de 1300/1500 W
2. Zona de cocción de 1900/2200 W
3. Zona de cocción flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Zona de cocción de 2300/3000 W
5. Placa de cristal
6. Panel de control

Fig. 4 (Panel de control)

1. Icono táctil de selección de la zona de cocción
2. Icono táctil de la función "Booster"
3. Icono táctil de "Inicio/Pausa"
4. Icono táctil del "Temporizador"
5. Icono táctil de selección de la zona flexible (Flex Zone)
6. Control deslizante del nivel de "Potencia/Tiempo"
7. Icono táctil de la función "Bloqueo para niños"
8. Icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF)

Modelo: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Fig.5

1. Zona de cocción de 1300/1500 W
2. Zona de cocción flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Zona de cocción de 1900/2200 W
4. Panel de control
5. Zona de cocción de 1300/1500 W
6. Zona de cocción flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Placa de cristal
8. Zona de cocción de 1900/2200 W

Fig. 6 (Panel de control)

1. Icono táctil de selección de la zona de cocción
2. Icono táctil de la función "Booster"
3. Icono táctil de "Inicio/Pausa"
4. Icono táctil del "Temporizador"
5. Icono táctil de selección de la zona flexible izquierda (Flex Zone)
6. Control deslizante del nivel de "Potencia/Tiempo"
7. Icono táctil de selección de la zona flexible derecha (Flex Zone)
8. Icono táctil de la función "Bloqueo para niños"
9. Icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF)

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este 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.

- Manual de instrucciones.
- Junta de sellado.
- Kit de fijación: soportes y tornillos (según modelo de placa)

3. INSTALACIÓN

Antes de instalar la placa

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

Precaución:

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

IMPORTANTE:

La instalación y conexión del aparato debe cumplir con las normativas vigentes. Tras desembalar el aparato, compruebe que no presenta daños visibles. Si ha sufrido daños durante el transporte, no lo utilice. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica

oficial de Cecotec.

- Recorte la encimera donde vaya a colocar la placa siguiendo las medidas indicadas en la siguiente tabla y la figura 7.

Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Válido para todos los modelos: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Mínimo 50

Leyenda Figura 7:

1. Junta de sellado

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

Nota:

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



- Asegúrese de que la placa tenga suficiente ventilación y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Compruebe que la placa de inducción funciona correctamente.

NOTA: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y la campana extractora colocada encima debe cumplir las recomendaciones del fabricante de la campana. Si no hay instrucciones, debe mantenerse una distancia mínima de 760 mm (Fig. 8).

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

Instalación de la junta de sellado

Antes de instalar la placa de inducción en la abertura de la encimera, coloque la junta de sellado incluida con el aparato en la parte inferior de la placa.

¡No instale la placa de inducción sin la junta de sellado!

La junta debe colocarse en la placa de inducción de la siguiente manera: Fig. 9

- Retire la película protectora de la junta.
- A continuación, pegue la junta en la parte inferior de la placa de inducción, junto al borde del cristal.
- La junta debe fijarse a lo largo de todo el borde de la placa y no debe solaparse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que la placa no entre en contacto con ningún objeto punzante.

Instalación de los soportes de fijación

Antes de colocar los soportes de fijación:

Debe colocar la unidad sobre una superficie estable y lisa (puede utilizar el propio embalaje). No ejerza presión sobre el panel de control de la placa.

Kit de instalación

Cada producto incluye un kit de instalación con soportes de fijación y tornillos.

Fijación de los soportes a la placa de inducción

Inserte los soportes de fijación en las ranuras situadas a ambos lados de la placa de inducción. Fije el soporte a la placa con un tornillo y, a continuación, introduzca la placa de inducción en la abertura de la encimera (Fig 10).

Fijación de la placa de inducción en la encimera

Introduzca la placa de inducción en la abertura de la encimera y asegúrela con los soportes de fijación previamente instalados (Fig. 11).

Conexión de la placa a la red eléctrica

- La conexión de la placa de inducción a la red eléctrica debe ser realizada por una persona debidamente cualificada.
 - Antes de conectar la placa a la línea de suministro eléctrico, compruebe que:
1. La instalación eléctrica doméstica es adecuada para la potencia que consume la placa de

inducción.

2. El voltaje de red coincide con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
 - El cable de alimentación proporcionado junto con la placa está dimensionado para soportar la carga específica indicada en la etiqueta del producto.
 - Para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento o incendio.
 - El cable de alimentación no debe estar en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún momento.
 - La conexión a la red eléctrica debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente

Advertencia

- Compruebe con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin necesidad de realizar modificaciones.
- Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.
- La fuente de alimentación debe estar conectada de acuerdo con la norma correspondiente. El método de conexión se muestra en la figura 12.

Leyenda Figura 12:

1. Entrada
2. Fase L2 (cable negro)
3. Fase L1 (cable marrón)
4. Neutro N2 (cable gris)
5. Neutro N1 (cable azul)
6. Cable de protección de Tierra (verde-amarillo)
7. Cable de alimentación
8. Caja de conexiones
9. Placa de inducción

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

- Si el aparato tiene una toma de corriente, debe instalarse de forma que la toma de corriente sea accesible.

Aviso:

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

Advertencia

- La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. No instale la placa usted solo.
- La placa debe instalarse de manera que garantice una mejor radiación del calor para potenciar su rendimiento.
- La pared y la zona que quede por encima de la encimera deben ser resistentes al calor.
- Esta placa de inducción sólo puede conectarse a un suministro eléctrico con una resistencia inferior a 0,427 ohm. De ser necesario, póngase en contacto con un técnico electricista cualificado.

Nota:

Algunos modelos incluyen un cable de alimentación con enchufe. Por lo que puede enchufarlo directamente a la toma de corriente. Desenchufe el cable de alimentación cuando no vaya a utilizar la placa de inducción.

Después de instalar la placa


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

4. FUNCIONAMIENTO**Controles táctiles**

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

Selección de los utensilios de cocina adecuados

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

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

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

- No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada (Fig. 13).
- Asegúrese de que la base del utensilio de cocina es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice utensilios de cocina cuyo diámetro sea igual al de la zona seleccionada. El uso de un utensilio un poco más amplio aumentará la eficacia de la energía utilizada. Si utiliza un utensilio de cocina menor se verá afectada la eficiencia. Centre siempre el utensilio de cocina en la zona de cocción (Fig. 14).
- Levante siempre los utensilios de cocina de la placa de inducción, no los deslice, ya que podrían rayar el cristal (Fig. 15).
- Las zonas de cocción se adaptan automáticamente, hasta cierto punto, al diámetro del utensilio de cocina. Sin embargo, el fondo del utensilio debe tener un diámetro mínimo acorde a la zona de cocción correspondiente. Para obtener el máximo rendimiento de su placa de inducción, coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción.
- No son aptas las ollas y sartenes fabricadas con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y barro.
- Las placas de inducción son de vidrio cerámico. El calor procede de una bobina de inducción magnética que calienta directamente el recipiente, en vez de la superficie de cocción. El calor del recipiente se transfiere a los alimentos.
- Utilice solo recipientes metálicos que hayan sido específicamente diseñados para su uso en placas de inducción. No coloque recipientes de plástico o aluminio sobre la superficie de la placa de inducción, ya que podría estar caliente.
- Es posible que la placa de inducción no detecte un recipiente con un diámetro inferior a 140 mm.
- No utilice recipientes de base cóncava o convexa.

Tamaño recomendado de los recipientes

Las zonas de cocción están delimitadas y se adaptan automáticamente al diámetro del

utensilio de cocina. No obstante, intente que el diámetro del recipiente coincida lo máximo posible con el de la zona de cocción. Para sacar el máximo rendimiento a la placa de inducción, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

Diámetro de la base de los recipientes:

Zona de cocción	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Zonas flexibles	200	380 x 200

Información sobre la cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante un campo electromagnético que, al entrar en contacto con un recipiente adecuado, hace que este se caliente y cocine los alimentos. Aunque el cristal no puede generar calor directamente, la superficie de la placa se calentará debido al calentamiento del propio recipiente.

La placa de inducción emite un sonido inusual. ¿Significa esto que está defectuosa?

- Crujidos: Estos ruidos pueden producirse dependiendo del tipo de material del que estén hechos los recipientes utilizados. La base de las ollas y sartenes está compuesta de distintos materiales que se expanden a diferentes velocidades a medida que se calientan.
- Chasquidos: Suelen producirlos los componentes electrónicos de la placa al encenderse y apagarse.
- Silbidos: Pueden producirse dependiendo del tipo de material de los recipientes, cuando una o varias zonas de cocción están funcionando a un nivel de potencia más alto.
- Zumbidos: Pueden producirse cuando se selecciona la función Boost. A medida que los recipientes alcancen la temperatura seleccionada y se reduzca la potencia, estos sonidos serán prácticamente inapreciables.
- Silbidos y zumbidos: Para enfriar los componentes electrónicos, el ventilador se activará mientras la placa esté en funcionamiento, por lo que es normal que se escuchen estos ruidos.

Todos estos sonidos o ruidos son normales y no indican ninguna avería. Para más información, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

Encendido de la placa de inducción

1. Una vez que esté conectada a la red eléctrica, encienda la placa de inducción. Para ello, mantenga pulsado el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) durante unos 3 segundos aproximadamente hasta que la placa emita un pitido. Todos los visualizadores mostrarán «—» en el panel de control, indicando que la placa de inducción ha entrado en el modo de espera.

2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
3. Ajuste el nivel de potencia de la zona de cocción. Antes de ajustar el nivel de potencia, primero seleccione la zona de cocción deseada pulsando el icono táctil correspondiente (Fig. 16). Cuando pulse el icono táctil, el visualizador de la zona seleccionada parpadeará. A continuación, podrá seleccionar el nivel de potencia deseado. Para ello, deslice el dedo sobre el control deslizante (Fig. 17).

Leyenda figura 17:

1. Aumentar nivel de potencia.

Notas:

1. Al encender la placa de inducción, esta emitirá un pitido y todos los visualizadores se iluminarán durante un segundo, indicando que la placa ha entrado en el modo de espera.
2. Si durante un minuto no se realiza ninguna operación, la placa de inducción emitirá un pitido y se apagará automáticamente.
3. Para encender la placa de inducción, mantenga pulsado el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) durante unos 3 segundos aproximadamente. Para apagarla, pulse de nuevo el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).
4. El nivel de potencia puede ajustarse de 0 a 9. El ajuste por defecto es el nivel 5.
5. El visualizador de la zona de cocción seleccionada parpadeará durante el ajuste. Una vez seleccionado el nivel de potencia, el visualizador parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, confirmándose el ajuste.

Apagado de la placa de inducción

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar. Apáguela deslizando el dedo sobre el control deslizante hasta el nivel de potencia 0. Asegúrese de que el visualizador muestra «—».
2. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).

Nota: Si se produce un corte del suministro eléctrico durante la cocción, se cancelarán todos los ajustes.

Nota: El ventilador de la placa de inducción permanecerá encendido durante aproximadamente un minuto después de apagar el dispositivo.

Uso de la función "Booster"

La función "Booster" permite aumentar la potencia de la zona de cocción seleccionada al nivel de potencia máximo durante 5 minutos. Esta función reduce el tiempo de cocción, acelerando el calentamiento. Es útil, por ejemplo, para llevar una gran cantidad de agua al punto de ebullición rápidamente.

Para activar la función "Booster":

1. Seleccione la zona de cocción en la que desee activar la función "Booster".
2. Al pulsar el icono táctil de la función "Booster", el visualizador mostrará «b» y parpadeará durante 5 segundos hasta que se active.

Nota:

Una vez finalizado el tiempo de funcionamiento de la función "Booster", la zona de cocción volverá al ajuste original.

Para desactivar la función "Booster":

1. Seleccione la zona de cocción en la que esté activada la función y pulse el icono táctil de la función "Booster".
2. También puede cancelar la función "Booster" ajustando el nivel de potencia hasta "0" con el control deslizante.

Zonas flexibles (Flex Zone)

IMPORTANTE:

Disponible sólo en los siguientes modelos:

EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

La zona flexible puede utilizarse como zona de cocción individual o como dos zonas diferentes, según sus necesidades.

Está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Si la zona flexible se utiliza como una única zona de cocción, se puede mover el utensilio de cocción de una zona a otra manteniendo el mismo nivel de potencia de la zona donde se colocó originalmente el utensilio (esta zona se apagará automáticamente).

Atención: Si usa la zona flexible como zona de cocción individual, asegúrese de colocar bien en el centro el utensilio de cocción. En caso de ollas grandes, ovaladas, rectangulares y alargadas, asegúrese de colocarlas de manera que cubra ambos «+», como se muestra en la figura 18.

Activar la zona flexible como una sola zona de cocción:

Para activar una zona flexible como una única zona de cocción, siga los siguientes pasos:

1. Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción deseada.
2. Pulse el icono táctil de la zona de cocción flexible (Flex Zone)
3. Cuando esta zona se active, el indicador correspondiente se encenderá y la potencia parpadeará; ajústela mediante el control deslizante.

Para desactivar la zona flexible:

Para desactivar la zona flexible, vuelva a repetir la misma operación. El indicador luminoso de la zona flexible se apagará.

Función "Bloqueo para niños"

- Esta función permite bloquear los iconos táctiles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando active el bloqueo para niños, todos los iconos táctiles estarán desactivados, excepto el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) y el de la propia función "Bloqueo para niños".

Para bloquear los iconos táctiles:

Mantenga pulsado el icono táctil de la función "Bloqueo para niños" durante unos 3 segundos aproximadamente. El visualizador del temporizador mostrará «Lo» y la función se activará.

Para desbloquear los iconos táctiles:

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Mantenga pulsado el icono táctil de la función "Bloqueo para niños" durante unos 3 segundos aproximadamente. La placa emitirá un pitido y «Lo» desaparecerá del visualizador del temporizador.
3. Todos los iconos táctiles de la placa de inducción volverán a estar disponibles.

En caso de emergencia, podrá apagar la placa de inducción con el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).

Nota: Si apaga la placa de inducción sin desactivar la función "Bloqueo para niños", cuando la vuelva a encender, los iconos táctiles seguirán bloqueados.

Función de "Inicio/Pausa" (Stop&Go)

La función de "Inicio/Pausa" permite detener el funcionamiento de las zonas de cocción. Si vuelve a pulsar el icono táctil de "Inicio/Pausa", la cocción se reanuda y la placa seguirá funcionando con los ajustes anteriores.

1. Para activar la función de "Inicio/Pausa":

Pulse el icono táctil de "Inicio/Pausa" y los visualizadores de las zonas de cocción activadas mostrarán «P». Todos los ajustes se pausarán y la placa dejará de funcionar.

2. Para desactivar la función de inicio/pausa:

Pulse el icono táctil de "Inicio/Pausa" de nuevo para reanudar la cocción. A continuación, la placa de inducción seguirá funcionando con los ajustes anteriores y «P» desaparecerá de todos los visualizadores.

Cuando la función de "Inicio/Pausa" esté activada, todos los iconos táctiles estarán bloqueados, excepto los iconos táctiles de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) y de "Inicio/Pausa".

Nota: La placa se apagará automáticamente si la función de "Inicio/Pausa" permanece activada durante más de 10 minutos activada.

Uso del temporizador

Esta placa dispone de dos opciones de control del tiempo diferentes:

- Minutero: En este caso, la placa le avisará de que la cuenta atrás ha finalizado, pero no se apagará ninguna zona de cocción.
- Temporizador: En esta ocasión, sí se apagará(n) la(s) zona(s) de cocción que haya seleccionado.

Tanto el minutero como el temporizador se pueden programar hasta 99 minutos.

Ajuste del minutero

Si no ha seleccionado ninguna zona de cocción:

- Pulse el icono táctil del "Temporizador" y el valor mostrado en el visualizador parpadeará.
- Pulse el icono táctil del "Temporizador" de nuevo y el valor del dígito mostrado en el visualizador parpadeará. A continuación, ajuste tiempo del dígito utilizando el control deslizante.
- Vuelva a pulsar el icono táctil del "Temporizador" y, en esta ocasión, el dígito de las decenas mostrado en el visualizador parpadeará. A continuación, ajuste el tiempo del dígito de las decenas utilizando el control deslizante.

Nota: Si pulsa el icono táctil del "Temporizador" una vez, podrá modificar el valor de las unidades; si lo pulsa dos veces, el de las decenas; si lo pulsa una tercera vez, confirmará el ajuste, y así sucesivamente.

- La cuenta atrás comenzará cuando confirme el ajuste. El visualizador mostrará el tiempo restante.
- Cuando la cuenta atrás finalice, la placa emitirá un pitido durante 30 segundos y el visualizador del temporizador mostrará «- -».
- Puede pulsar cualquier icono táctil para detener el pitido.

Ajuste del temporizador

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador.
2. Pulse el icono táctil del "Temporizador" y el valor mostrado en el visualizador parpadeará.
3. A continuación, ajuste el temporizador:
 - Pulse el icono táctil del "Temporizador" y el valor del dígito mostrado en el visualizador parpadeará. A continuación, ajuste tiempo del dígito utilizando el control deslizante.
 - Vuelva a pulsar el icono táctil del "Temporizador" y, en esta ocasión, el dígito de las decenas mostrado en el visualizador parpadeará. A continuación, ajuste el tiempo del dígito de las decenas utilizando el control deslizante.

Nota: Si pulsa el icono táctil del "Temporizador" una vez, podrá modificar el valor de las

unidades; si lo pulsa dos veces, el de las decenas; si lo pulsa una tercera vez, confirmará el ajuste, y así sucesivamente.

- Cuando ajuste y confirme el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. El visualizador mostrará el tiempo restante.

Nota: En aquellas zonas de cocción en las que esté configurado el temporizador, aparecerá un punto rojo junto al visualizador del nivel de potencia. Para consultar el tiempo restante de cada una de las zonas de cocción, basta con seleccionar la zona de cocción deseada.

Nota: Cuando ajuste el temporizador en más de una zona de cocción, el visualizador del temporizador mostrará el valor de tiempo más bajo. El punto rojo de la zona correspondiente parpadeará.

- Cuando la cuenta atrás finalice, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

Nota: El ajuste por defecto del temporizador es de 30 minutos

Nota: Una vez ajustado el temporizador, el valor mostrado en el visualizador correspondiente parpadeará durante 5 segundos y luego dejará de parpadear, confirmándose el ajuste.

Nota: Puede activar el minutero y el temporizador al mismo tiempo. Si lo hace, en el visualizador se mostrará el valor de tiempo más bajo. Si este valor es el del minutero, el punto rojo del visualizador del temporizador parpadeará. En caso contrario, parpadeará el punto rojo del visualizador de la zona de cocción correspondiente.

Nota: Si en el visualizador se muestra el valor ajustado del temporizador, puede pulsar el icono táctil del "Temporizador" para consultar el valor ajustado del minutero.

Detección de recipientes pequeños

Si en el visualizador de alguna de las zonas de cocción parpadea el símbolo "L", puede ocurrir lo siguiente:

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

Nota:

1. Si no hay un utensilio de cocina adecuado en la zona de cocción, no se producirá calor.
2. El visualizador se apagará automáticamente tras 2 minutos si no se coloca ningún utensilio de cocina sobre una zona de cocción.
3. Si coloca sobre la placa de cocción un utensilio de tamaño inadecuado o no magnético (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor,

una llave), la correspondiente zona de cocción se apagará pasado 1 minuto.

Indicador de calor residual



IMPORTANTE:

Tenga especial precaución con las superficies calientes.

Riesgo de quemaduras

- Cuando utilice la placa de cocción durante cierto tiempo, esta conservará calor residual tras su funcionamiento.
- Si esto sucede, el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará «H» para advertirle de que tenga cuidado.
- El calor residual también se puede utilizar como función de ahorro de energía: si desea mantener caliente un recipiente, utilice la zona de cocción que aún está caliente.

Apagado automático

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

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

Protección contra sobrecalentamiento

Esta placa dispone de un sensor que permite controlar la temperatura. En caso de sobrecalentamiento, se apagará automáticamente para evitar averías o accidentes.

Protección contra derramamiento

Esta placa dispone de un sistema de seguridad que la apaga automáticamente si se produce un derramamiento que afecte al panel de control. A menos que se seque el panel de control, todos los controles táctiles dejarán de funcionar, excepto el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF) y el de la función "Bloqueo para niños".

Advertencia:

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

Recomendaciones para cocinar

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.

Consejos

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

Cocinar a fuego lento y cocinar arroz

- 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.

Filetes de carne

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Precaliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque la carne.
4. Dele la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de sus gustos. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir su grado de cocción; cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ablande antes de servirlo.

Salteado (sofreir)

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes. El salteado es rápido. Cuando va a preparar cantidades grandes de alimentos, cóccelos en tandas más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, resérvela y manténgala caliente.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, coloque la carne en la sartén de nuevo y añada una salsa.
6. Remueva suavemente los ingredientes para que se calienten bien.
7. Sírvalos inmediatamente.

Ajuste del nivel de potencia

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

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza y mantenimiento

Importante: Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte la placa de la red eléctrica y asegúrese de que esté completamente fría.

Limpieza de la placa

- Si se ha producido algún derrame, límpielo lo antes posible. Asegúrese siempre de que la placa esté completamente fría antes de limpiarla.
- Utilice un paño suave o papel de cocina. Si el derrame se ha secado, tendrá que utilizar un producto de limpieza específico.
- No utilice ningún producto de limpieza abrasivo, ya que podría dañar la placa.

Daños por derrames de alimentos azucarados y plástico derretido

- Debe tenerse especial cuidado al retirar sustancias calientes para evitar daños

permanentes en la superficie del cristal.

- Los derrames de alimentos azucarados (como gelatinas, caramelos, siropes) o plásticos derretidos pueden causar daños en la superficie de la placa. Tenga cuidado al limpiar manchas de alimentos calientes.

Consejos y sugerencias

Suciedad	Limpieza	Notas
Suciedad habitual en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Utilice un producto limpiador para placas de cocina mientras el vidrio aún esté templado (pero no caliente). 3. Aclare el producto y seque el vidrio con un paño limpio o papel de cocina. 4. Encienda la placa de inducción. 	<p>Cuando la placa de esté apagada, no habrá ningún aviso de que la superficie está caliente, pero eso no significa que no lo esté. Tenga especial cuidado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los paños abrasivos, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. - No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de cocción: el cristal puede mancharse.

<p>Derrames de productos azucarados en el cristal.</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para las placas, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Sostenga la rasqueta en un ángulo de 30° y arrastre la suciedad hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie el derrame con un paño o con papel de cocina. 	<p>Elimine lo antes posible las manchas de alimentos azucarados derretidos. Si deja que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden 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. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Derrames en los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Limpie el derrame. 3. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Encienda la placa de inducción. 	<p>La placa de cocción puede pitar y apagarse, y los iconos táctiles pueden no funcionar si están mojados. Asegúrese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.</p>

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. La placa no recibe corriente eléctrica:

- Compruebe si se ha producido un corte de electricidad.
- Compruebe si la placa está bien conectada a la red eléctrica.
- La cuenta atrás del temporizador ha finalizado.
- Se ha activado la función de apagado automático por haber superado el tiempo de cocción máximo.
- Se ha activado la protección contra derramamiento.

2. Los iconos táctiles no funcionan:

- Se ha activado la función "Bloqueo para niños".
- Se ha activado la protección contra derramamiento.
- Es posible que haya una ligera película de agua sobre los botones o que esté usando la

punta del dedo para pulsar los botones. Asegúrese de que la zona de control táctil está seca y utilice la yema del dedo cuando pulse los botones.

3. Cuando ha terminado de cocinar, aparece el símbolo «H» en el visualizador de la zona de cocción utilizada.

Esto es normal. La placa le está advirtiendo de que la superficie todavía está caliente. Este símbolo continuará apareciendo hasta que la superficie esté lo suficientemente fría para tocarla.

4. Después de apagar la placa, el ventilador seguirá funcionando durante un rato.

Esto es algo normal, su función es enfriar la placa.

5. Algunos recipientes pueden emitir sonidos extraños mientras se están calentando.

Esto es algo normal, es el sonido de las bobinas de inducción cuando están en funcionamiento.

6. El vidrio está arañado.

- Ha usado recipientes de cocina inadecuados.
- Ha usado estropajos o productos de limpieza abrasivos.

7. La resistencia de la placa se enciende y apaga alternativamente durante el funcionamiento:

Esto ocurre en todas las placas.

- Si ha seleccionado el nivel de potencia más alto, la resistencia continuará encendida durante un cierto tiempo y luego se encenderá/apagará alternativamente.
- Si ha seleccionado un nivel de potencia inferior, la resistencia se encenderá/apagará alternativamente desde el principio.

8. El indicador de la potencia de cocción se enciende, pero el calentamiento no se inicia:

- Temperatura elevada de la placa de inducción.
- El ventilador presenta algún fallo.
- La placa de alimentación está dañada.

Códigos de error

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

Código de error	Posibles causas	Solución
E1/E2	La tensión de alimentación es anormal.	Compruebe si la alimentación. Tras asegurarse de que el suministro eléctrico es normal, vuelva a conectar la placa.

E3	La temperatura del sensor del transistor IGBT es demasiado elevada.	El recipiente que está utilizando no puede estar vacío, debe contener algún líquido o alimento.
E5	La temperatura del sensor IGBT es demasiado alta.	Por favor, reinicie después de la placa de inducción se enfría.

Si le aparece algún otro código de error que no esté en esta lista, apague la placa y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Nota:

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: EU01_100203

Producto: Bolero Squad I 3001

Zonas de cocción: 3 zonas

Tensión de alimentación: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potencia eléctrica instalada: 6600 W

Dimensiones del producto: 590x520x56 mm

Dimensiones de encastre: 555x495 mm

Consumo energético por zona de cocción o área calculada por Kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

Consumo energético de la placa de inducción calculada por Kg (EC_{hob}): 190,5 Wh/Kg

Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de la zona de cocción / área (mm)	Diámetro de los utensilios de cocina (mm)	Cantidad agua m_{cw} (g)	Consumo de energía del test E_{cw} (Wh)	Consumo de energía del test por Kg de agua (Wh/Kg)
Delantera (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Media (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Trasera (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Referencia: EU01_100204

Producto: Bolero Squad I 3001 Flex

Zonas de cocción: 3 zonas (o una zona Flex)

Tensión de alimentación: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potencia eléctrica instalada: 6600 W

Dimensiones del producto: 590x520x56 mm

Dimensiones de encastre: 555x495 mm

Tamaño de la zona de cocción no circular: 400*190 mm

Consumo energético por zona de cocción o área calculada por Kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 191,2/196,8/188,6 Wh/Kg

Consumo energético de la placa de inducción calculada por Kg (EC_{hob}): 193,2 Wh/Kg

Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de la zona de cocción / área (mm)	Diámetro de los utensilios de cocina (mm)	Cantidad agua m_{cw} (g)	Consumo de energía del test E_{cw} (Wh)	Consumo de energía del test por Kg de agua (Wh/Kg)
Izquierda trasera (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Izquierda media (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Izquierda delantera (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Derecha (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Referencia: EU01_100205

Producto: Bolero Squad I 4001 Flex

Zonas de cocción: 3 zonas (o una zona Flex)

Tensión de alimentación: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potencia eléctrica instalada: 7200 W

Dimensiones del producto: 590x520x56 mm

Dimensiones de encastre: 555x495 mm

Tamaño de la zona de cocción no circular: 380*180 mm / 380*180 mm

Consumo energético por zona de cocción o área calculada por Kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 191,2/196,8/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Consumo energético de la placa de inducción calculada por Kg (EC_{hob}): 193,8 Wh/Kg

Zonas de cocción (áreas)	Diámetro de la zona de cocción / área (mm)	Diámetro de los utensilios de cocina (mm)	Cantidad agua m_{cw} (g)	Consumo de energía del test E_{cw} (Wh)	Consumo de energía del test por Kg de agua (Wh/Kg)
Izquierda trasera (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Izquierda media (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Izquierda delantera (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Derecha trasera (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Derecha media (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Derecha delantera (F)	180	150	1030	193,5	187,9

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Model: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Fig. 1

1. 1300/1500 W cooking zone
2. 1900/2200 W cooking zone
3. 2300/3000 W cooking zone
4. Glass plate
5. Control panel

Fig. 2 (Control panel)

1. Cooking-zone selection icon
2. Booster function icon
3. Start/Pause icon
4. Timer icon
5. Power level/Time slider
6. Child Lock icon
7. Power icon

Model: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Fig. 3

1. 1300/1500 W cooking zone
2. 1900/2200 W cooking zone
3. 3000/3600 W flexible cooking zone (Flex Zone)
4. 2300/3000 W cooking zone
5. Glass plate
6. Control panel

Fig. 4 (Control panel)

1. Cooking-zone selection icon
2. Booster function icon
3. Start/Pause icon
4. Timer icon
5. Flex Zone selection icon
6. Power level/Time slider
7. Child Lock icon
8. Power icon

Model: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Fig. 5

1. 1300/1500 W cooking zone
2. 3000/3600 W flexible cooking zone (Flex Zone)
3. 1900/2200 W cooking zone
4. Control panel
5. 1300/1500 W cooking zone
6. 3000/3600 W flexible cooking zone (Flex Zone)
7. Glass plate
8. 1900/2200 W cooking zone

Fig. 6 (Control panel)

1. Cooking-zone selection icon
2. Booster function icon
3. Start/Pause icon
4. Timer icon
5. Left Flex Zone selection icon
6. Power level/Time slider
7. Right Flex Zone selection icon
8. Child Lock icon
9. Power 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 device 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
- Sealing gasket
- Assembly kit: brackets and screws (depending on the model)

3. INSTALLATION

Before installing the hob

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

Caution:

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

IMPORTANT:

The installation and connection of the appliance must comply with current regulations. After unpacking the appliance, check it for visible damage. If it has been damaged during transportation, do not use it. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

- Cut out the worktop where the hob is to be fitted according to the dimensions given in the table below and figure 7.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Valid for all models: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 minimum

Fig. 7 key:

1. Sealing gasket

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

Note:

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



- Always make sure the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the induction hob works properly.

NOTE: the safety distance between the induction hob and the kitchen hood installed above must comply with the kitchen hood manufacturer's recommendations. If there are no instructions given, maintain a minimum distance of 760 mm (Fig. 8).

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

Installation of the sealing gasket

Before installing the induction hob in the hob opening, place the sealing gasket supplied with the appliance on the underside of the hob.

Do not install the induction hob without the sealing gasket!

The gasket must be placed on the induction hob as follows: Fig. 9

- Remove the protective film from the gasket.
- Then, glue the gasket to the bottom of the induction hob, next to the edge of the glass.
- The gasket must be fixed along the entire edge of the hob and must not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the hob does not come into contact with any sharp objects.

Installing the fixing brackets

Before installing the fixing brackets:

You must place the appliance on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not exert pressure on the control panel of the hob.

Installation kit

Each appliance includes an installation kit with fixing brackets and screws.

Fixing the fixing brackets to the induction hob

Insert the fixing brackets into the slots on both sides of the induction hob. Secure the fixing bracket to the hob with a screw and then insert the induction hob into the hob opening (Fig 10).

Fixing the induction hob to the worktop

Insert the induction hob into the worktop opening and secure it with the previously installed fixing brackets (Fig. 11).

Connecting the hob to the mains

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

Warning

- Check with an electrician whether your home wiring system is suitable without modifying it.
- Any modifications should only be carried out by a qualified electrician.

- The power supply must be connected in accordance with the relevant regulations. The connection method is shown in Figure 12.

Legend Fig. 12:

1. Input
2. Phase L2 (black cord)
3. Phase L1 (brown cord)
4. Neutral N2 (grey cord)
5. Neutral N1 (blue cord)
6. Earth protection cord (green-yellow).
7. Power cord
8. Junction box
9. Induction hob

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

Note:

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

Warning

- The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Do not install the hob by yourself.
- The hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the worktop surface must be heat resistant.
- This induction hob may only be connected to an electrical supply with a resistance of less than 0.427 ohm. If necessary, contact a qualified electrician.

Note:

Some models include a power cord with plug. So you can plug it directly into the mains socket. Unplug the power cord when you do not intend to use the induction hob for some time.

After installing the hob

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

4. OPERATION


Icons

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

Selecting suitable cookware

- Use only cookware with a suitable base for induction hobs.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the cookware.

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

1. Pour some water in the cookware you wish to check and place it on one of the cooking zones.
2. If  does not appear on the display flashing and water heats up, the cookware is suitable. Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base (Fig. 13).
- Make sure the base of the cookware is smooth, flat against the glass, and of same size as the cooking area. Use cookware whose diameter is the same as the cooking area selected. The use of a slightly wider cookware will increase the efficiency of the energy used. If you use smaller cookware, efficiency will be affected. Always place the cookware at the centre of the cooking zone (Fig. 14).

- Always lift the cookware off the induction hob, do not slide it, as it could scratch the glass (Fig. 15).
- The cooking zones adapt automatically, to a certain extent, to the diameter of the cookware. However, the bottom of the cookware must have a minimum diameter that corresponds to the corresponding cooking zone. To get the maximum performance from the induction hob, place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Induction hobs are made of ceramic glass. The heat comes from a magnetic induction coil that heats the cookware directly, rather than the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.
- Only use metal cookware that have been specifically designed for use on induction hobs. Do not place plastic or aluminium cookware on the surface of the induction hob, as it may be hot.
- The induction hob may not detect cookware with a diameter of less than 140 mm.
- Do not use cookware with a concave or convex base.

Recommended cookware size

The cooking zones are delimited and automatically adapt to the diameter of the cookware. However, you should try to match the diameter of the cookware as closely as possible to the diameter of the cooking zone. To get the most out of the induction hob, place the cookware in the centre of the cooking zone.

Diameter of the base of the cookware

Cooking zone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Flex zones	200	380 x 200

Information on induction cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. It works by means of an electromagnetic field which, when it comes into contact with suitable cookware, causes the cookware to heat up and cook the food. Although the glass cannot generate heat directly, the surface of the hob will heat up due to the heating of the cookware itself. The induction hob emits an unusual sound. Does this mean it is defective?

- Crackling: these noises can occur depending on the type of material the cookware used is made of. The base of pots and frying pans is made of different materials that expand at

- different rates as they heat up.
- Clicks: they are usually produced by the electronic components of the hob when it is switched on and off.
 - Whistles: they may occur depending on the type of cookware material, when one or more cooking zones are operating at a higher power level.
 - Buzzing: they may occur when the Booster function is selected. As the cookware reaches the selected temperature and the power is reduced, these noises will become virtually inaudible.
 - Whistling and buzzing: in order to cool the electronic components, the fan will be activated while the hob is operating, so it is normal to hear these noises.

All these sounds or noises are normal and do not indicate a fault. For more information, contact the official Cecotec Technical Support Service.

Induction hob switch-on

1. Once connected to the mains, switch on the induction hob.

To do this, press and hold the Power icon for about 3 seconds until the hob beeps. All displays will show "-" on the control panel, indicating that the induction hob has entered standby mode.

2. Place a suitable cookware on the cooking zone you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking zone surface are clean and dry.
3. Adjust the power level of the cooking zone.

Before adjusting the power level, first select the desired cooking zone by pressing the corresponding icon (Fig. 16). When you press the icon, the display of the selected zone will flash. You can then select the desired power level.

To do this, slide your finger over the slider (Fig. 17).

Fig. 17 key:

1. Increase power level.

Note:

1. When the induction hob is switched on, it will beep, and all displays will light up for 1 second indicating that the hob has entered standby mode.
2. If no operation is performed for one minute, the induction hob will beep and switch off automatically.
3. To switch on the induction hob, press and hold the Power icon for about 3 seconds. To switch it off, press the Power icon again.
4. The power level can be adjusted from 0 to 9. The default setting is level 5.
5. The display of the selected cooking zone will flash during setting.
Once the power level has been selected, the display will flash for 5 seconds and then stop flashing, confirming the setting.

Switching off the induction hob

1. Press the icon of the cooking zone you wish to switch off. Switch it off by sliding your finger on the slider to power level 0. Make sure that "-" is shown on the display.
2. Switch the induction hob off by pressing the Power icon.

Note: if there is a power failure during cooking, all settings will be cancelled.

Note: the fan of the induction hob will remain on for approximately one minute after switching off the appliance.

Using the Booster function

The Booster function allows you to increase the power of the selected cooking zone to the maximum power level for 5 minutes. This function reduces cooking time by speeding up heating. E.g., it can be used to quickly boil a large amount of water.

To activate the Booster function

1. Select the cooking zone in which you want to activate the Booster function.
2. When pressing the Booster function icon, the display will show "b" and flash for 5 seconds until it is activated.

Note:

After the operating time of the Booster function has elapsed, the cooking zone will return to the original setting.

To deactivate the Booster function

1. Select the cooking zone in which the function is activated and press the Booster function icon.
2. You can also deactivate the Booster function by adjusting the power level to "0" with the slider.

Flex Zones

IMPORTANT:

Only available in the following models:

EU01_100204_Bolero Squad | 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad | 4001 Flex

The flex zone can be used as a single cooking zone or as two separate cooking zones, depending on your cooking needs.

The flex zone consists of two independent inductors that can be controlled separately. If the flex zone is used as a single cooking zone, the cookware can be moved from one zone to another while maintaining the same power level as the zone where the cookware was

originally placed (this zone will automatically switch off).

ATTENTION: if you use the flex zone as an individual cooking zone, be sure to place the cookware right in the centre. In case of large, oval, rectangular and oblong pans, make sure to place them so that they cover both "+" marks, as shown in figure 18.

Activating flex zone as a single cooking zone

To activate a flex zone as a single cooking zone, follow the steps below:

1. Press the desired cooking-zone selection icon.
2. Press the Flex Zone selection icon.
3. When this zone is activated, the corresponding indicator light will light up and the power will flash; adjust it using the slider.

Deactivating the flex zone

To deactivate the flex zone, repeat the same operation. The indicator light of the flex zone will switch off.

Child lock function

- This function allows you to lock the icons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking zones).
- When you activate the child lock, all icons will be disabled except for the Power icon and the Child Lock function itself.

To lock the icons

Press and hold the Child Lock icon for about 3 seconds. The timer display will show "Lo" and the function will be activated.

To unlock the icons

1. Make sure the induction hob is switched on.
2. Press and hold the Child Lock icon for about 3 seconds. The appliance will beep, and "Lo" will disappear from the timer display.
3. All icons on the induction hob will be ready for use again.

In case of an emergency, you can switch the hob off using the Power icon.

Note: if you switch off the induction hob without deactivating the Child Lock function, when you switch it on again, the icons will still be locked.

Start/Pause (Stop&Go) function

The Start/Pause function allows you to stop the operation of the cooking zones. If you press

the Start/Pause icon again, cooking will resume, and the hob will continue to operate with the previous settings.

1. Activating the Start/Pause function

Press the Start/Pause icon, the displays of the activated cooking zones will show "P". All settings will be paused, and the appliance will stop working.

2. Deactivating the Start/Pause function

Press the Start/Pause icon again to resume cooking. Next, the induction hob will continue to operate with the previous settings and "P" will disappear from all displays.

When the Start/Pause function is activated, all icons are locked, except for the Power and Start/Pause icons.

Note: the hob will switch off automatically if the Start/Pause function remains activated for more than 10 minutes.

Using the timer

This hob features two different time control options:

- Minute hand: in this case, the hob will warn you that the countdown is over, but no cooking zone will be switched off.
- Timer: with this second option, the cooking zone(s) you have selected will be switched off. Both the minute hand and the timer can be programmed for up to 99 minutes.

Setting the minute hand

If you have not selected any cooking zone

- Press the Timer icon, the value shown on the display will flash.
- Press the Timer icon again, the value of the digit shown on the display will flash. Then, adjust digit time using the slider.
- Press the Timer icon once again, and this time the tens digit shown on the display will flash. Next, adjust the time of the tens digit using the slider.

Note: pressing the Timer icon once allows you to change the units value; pressing it twice allows you to change the tens value; pressing it a third time confirms the setting, and so on.

- The countdown will start when you confirm the setting. The remaining time will be shown on the display.
- When the countdown is finished, the appliance will beep for 30 seconds, and the timer display will show "--".
- You can press any icon to stop the beeping.

Setting the timer

1. Press the icon of the cooking area in which you want to set the timer.
2. Press the Timer icon, the value shown on the display will flash.

3. Then, set the timer:
 - Press the Timer icon again, the value of the digit shown on the display will flash. Then, adjust digit time using the slider.
 - Press the Timer icon once again, and this time the tens digit shown on the display will flash. Next, adjust the time of the tens digit using the slider.

Note: pressing the Timer icon once allows you to change the units value; pressing it twice allows you to change the tens value; pressing it a third time confirms the setting, and so on.

- When you set and confirm the time, the countdown will start immediately. The remaining time will be shown on the display.

Note: in cooking zones in which the timer is set, a red dot will appear next to the power level display. To see the remaining time for each cooking zone, simply select the desired cooking zone.

Note: when setting the timer on more than one cooking zone, the timer display will show the lowest time value. The red dot of the corresponding zone will flash.

- When the countdown ends, the corresponding cooking zone will turn off automatically.


Note: the default timer setting is 30 minutes.

Note: once the timer has been set, the value shown on the corresponding display will flash for 5 seconds and then stop flashing, confirming the setting.

Note: you can activate the minute hand and the timer at the same time. If you do so, the display will show the lowest time value. If this value is that of the minute hand, the red dot on the timer display will flash. If this is not the case, the red dot on the display of the corresponding cooking zone will flash.

Note: if the set timer value is shown on the display, you can press the Timer icon to see the set value of the minute hand.

Detection of small cookware

If the  symbol flashes on the display of one of the cooking zones, the following may occur:

- You have not placed the cookware correctly.
- The cookware you are using is not suitable for the induction hob.
- The cookware is too small or not in the centre of the cooking zone.

Note:

1. If no suitable cookware is placed on the cooking zone, the latter will not switch on.
2. The display will automatically switch off after 2 minutes if no cookware is placed on a cooking zone.

3. If you place an unsuitably sized or non-magnetic cookware (e.g., aluminium) or any other small object (e.g., knife, fork, key) on the induction hob, the corresponding cooking zone will automatically switch off after 1 minute.

Residual-heat indicator light



IMPORTANT:

Be especially careful with hot surfaces.

Risk of burns

- When you use the cooking hob for some time, this will maintain the residual heat after its operation.
- If this happens, the corresponding cooking zone display will show "H" to warn you to be careful.
- Residual heat can also be used as an energy-saving function: if you want to keep cookware warm, use the zone that is still hot.

Auto switch-off

The induction hob features an automatic protection shutdown function. This is activated when you forget to switch off a cooking zone. The default auto switch-off times are shown in the following table:

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

Overheating protection

This hob is equipped with a sensor to control the temperature. In case of overheating, it will automatically switch off to prevent malfunctions or accidents.

Spill protection

This hob has a safety system that automatically shuts it off if there is a spillage that affects the control panel. Unless the control panel is dried, all touch controls will stop working, except for the Power icon and the Child Lock function.

Warning:

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

Recommendations for cooking

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

Tips

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

Slow cooking and cooking rice

- 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.

Beef steak

For juicy and tasty results

1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking it.
2. Preheat a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the meat with oil. Spray a small amount of oil in the hot frying pan and place the meat.
4. Turn the meat only once during cooking. The exact cooking time will depend on the meat thickness and your likings. Times may vary from 2 to 8 minutes per side. Press the meat to measure the cooking degree; the firmer it is, the more cooked it is.
5. Let the steak stand on a hot dish for some minutes to prevent it from going soft before serving.

Sauté (stir-fry)

1. Choose a flat-bottomed wok compatible with the hob or a large frying pan.
2. Have all ingredients ready. Stir-frying is fast. If you cook large amounts, cook food in several smaller batches.
3. Preheat the cookware briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook meat first, set it aside and keep it warm.
5. Stir-fry vegetables. When vegetables are hot but still crunchy, choose a lower power for the cooking zone, place the meat in the frying pan again and add a sauce.
6. Gently stir the ingredients to heat through.
7. Serve them immediately.

Setting the power level

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

Setting the power level	Use
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Lightly heat small amounts of food. - Melting chocolate, butter and foods that burn quickly. - Slow cooking. - Gradually heating.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Reheating. - Quickly cooking. - Cooking rice.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Making pancakes.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sautéing. - Cooking pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Sautéing. - Browning. - Boiling soup. - Boiling water.

5. CLEANING AND MAINTENANCE**Cleaning and maintenance**

Please note: before carrying out any maintenance or cleaning operations, disconnect the appliance from the mains power supply and make sure that it has completely cooled down.

Cleaning the hob

- If spillage has occurred, clean it up as soon as possible. Always make sure that the hob is completely cool before cleaning.
- Use a soft cloth or kitchen paper. If the spill has dried up, you will need to use a specific cleaning product.
- Do not use abrasive cleaning agents or abrasive sponges as they may damage the appliance.

Damage from sugary food spills and melted plastic

- Particular care must be taken when removing hot substances to avoid permanent damage to the glass surface.
- Spills of sugary foods (e.g. jellies, candies, syrups) or melted plastics can cause damage to the appliance surface. Be careful when cleaning hot food stains.

Tips and suggestions

Dirt	Cleaning	Notes
Usual dirt on the glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power supply. 2. Use a hob cleaner while the glass is still tempered (but not hot). 3. Rinse the appliance and dry the glass with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the induction hob. 	<p>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. Be especially careful.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abrasive cloths, some nylon scouring pads and strong cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. - Never leave any cleaning remains on the cooking hob, as glass may get stained.
Spillage of sugary products on the glass	<p>Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for induction hobs but be careful with the hot surfaces of the cooking zone.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power supply. 2. Hold the scraper at an angle of 30° and drag the dirt onto a cool area of the hob. 3. Wipe up the spillage with a cloth or paper towel. 	<p>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 surface.</p> <p>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.</p>
Dirt on the icons	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the power supply. 2. Clean up the spillage. 3. Wipe the icons with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Switch on the induction hob. 	<p>The induction hob may emit an acoustic signal and switch off, and the icons may not work if wet. Be sure to dry the touch icons before switching the induction hob back on.</p>

6. TROUBLESHOOTING

1. **The appliance is not receiving electric current**

- Check if there has been a power failure.
- Check if the appliance is properly connected to the mains.
- The timer countdown is over.
- The automatic switch-off function has been activated because the maximum cooking time has been exceeded.
- Spill protection has been activated.

2. **The icons do not work**

- The Child lock function has been activated.
- Spill protection has been activated.
- There may be a slight film of water on the buttons, or you may be using your fingertip to press the buttons. Make sure the icons area is dry and use your finger base to press the icons.

3. **When cooking is finished, the "H" symbol appears on the display of the cooking zone used**

This is normal. The hob is warning you that the surface is still hot. This symbol will continue to appear until the surface is cool enough to touch.

4. **After switching off the appliance, the fan continues operating for a while**

This is normal, its function is to cool the appliance.

5. **Some cookware may make strange sounds while heating**

This is normal, it is the sound of the induction coils when they are in operation.

6. **The glass is scratched**

- You have used unsuitable cookware.
- You have used scouring pads or abrasive cleaning products.

7. **The heating element on the hob alternately turns on and off during operation**

This occurs on all hobs.

- If you have selected the highest power level, the heating element will remain on for a certain time and then switch on/off alternately.
- If you have selected a lower power level, the heating element will be switched on/off alternately from the beginning.

8. **The cooking power indicator light turns on, but the cooking zones do not heat up**

- High temperature of the induction hob.
- The fan is faulty.
- The power board is damaged.

Error codes

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

Error code	Possible causes	Solution
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Check the power supply. After making sure that the power supply is normal, reconnect the hob.
E3	IGBT transistor sensor temperature is too high.	The cookware you are using cannot be empty, it must contain some liquid or food.
E5	The IGBT sensor temperature is too high.	Restart the appliance after it has cooled down completely.

If any other error code not listed here appears on the display, turn off the hob and contact the official Cecotec Technical Support Service.

Note:

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_100203

Product: Bolero Squad I 3001

Cooking zones: 3 zones

Supply voltage: 220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Installed electric power: 6600 W

Product dimensions: 590 x 520 x 56 mm

Inset dimensions: 555 x 495 mm

Energy consumption per cooking area or area calculated per kg (EC_{electric cooking}): 189.2/193.7/188.6 Wh/Kg

Energy consumption of the induction hob calculated per Kg (EC_{hob}): 190.5 Wh/Kg

Cooking zones	Cooking zone diameter (diameter/mm)	Cookware diameter (mm)	Quantity water m _{cw} (g)	Test power consumption E _{cw} (Wh)	Test energy consumption per kg of water (Wh/Kg)
Front (B)	180	180	1500	290.5	189.2
Medium (C)	280	300	4240	799.5	193.7
Rear (A)	160	180	1500	283.8	188.6

Product reference: EU01_100204

Product: Bolero Squad I 3001 Flex

Cooking zones: 3 zones (or one Flex area)

Supply voltage: 220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Installed electric power: 6600 W

Product dimensions: 590 x 520 x 56 mm

Inset dimensions: 555 x 495 mm

Size of the non-circular cooking zone: 400*190 mm

Energy consumption per cooking area or area calculated per kg (EC_{electric cooking}): 191.2/196.8/196.2/188.6 Wh/Kg

Energy consumption of the induction hob calculated per Kg (EC_{hob}): 193.2 Wh/Kg

Cooking zones	Cooking zone diameter (diameter/mm)	Cookware diameter (mm)	Quantity water m _{cw} (g)	Test power consumption E _{cw} (Wh)	Test energy consumption per kg of water (Wh/Kg)
Left rear (A)	180	180	1500	286.7	191.2
Middle left (B)	-	210	2050	403.5	196.8
Front left (C)	180	150	1030	202.1	196.2
Right (D)	280	300	4240	799.5	188.6

Product reference: EU01_100205

Product: Bolero Squad I 4001 Flex
 Cooking zones: 3 zones (or one Flex area)
 Supply voltage: 220-240 V~ or 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
 Installed electric power: 7200 W
 Product dimensions: 590 x 520 x 56 mm
 Inset dimensions: 555 x 495 mm
 Size of the non-circular cooking zone: 380*180 mm / 380*180 mm
 Energy consumption per cooking area or area calculated per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 191.2/196.8/196.2/193.7/196.8/187.9 Wh/Kg
 Energy consumption of the induction hob calculated per Kg (EC_{hob}): 193.8 Wh/Kg

Cooking zones	Cooking zone diameter (diameter/mm)	Cookware diameter (mm)	Quantity water m_{cw} (g)	Test power consumption E_{cw} (Wh)	Test energy consumption per kg of water (Wh/Kg)
Left rear (A)	180	180	1500	286.7	191.2
Middle left (B)	-	210	2050	403.5	196.8
Front left (C)	180	150	1030	202.1	196.2
Right rear (D)	180	180	1500	290.5	193.7
Middle right (E)	-	210	2050	403.5	196.8
Front right (F)	180	150	1030	193.5	187.9

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/

batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Modèle : EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Img. 1

1. Foyer ou zone de cuisson de 1300/1500 W
2. Foyer ou zone de cuisson de 1900/2200 W
3. Foyer ou zone de cuisson de 2300/3000 W
4. Plaque en verre
5. Panneau de contrôle

Img. 2. Panneau de contrôle

1. Icône tactile de sélection du foyer
2. Icône tactile de la fonction Booster
3. Icône tactile Démarrage/Pause
4. Icône tactile de la minuterie
5. Régulateur tactile de puissance/temps
6. Icône tactile de la fonction Sécurité enfants
7. Icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF)

Modèle : EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Img.3

1. Foyer ou zone de cuisson de 1300/1500 W
2. Foyer ou zone de cuisson de 1900/2200 W
3. Zone de cuisson flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Foyer ou zone de cuisson de 2300/3000 W
5. Plaque en verre
6. Panneau de contrôle

Img. 4. Panneau de contrôle

1. Icône tactile de sélection du foyer
2. Icône tactile de la fonction Booster
3. Icône tactile Démarrage/Pause
4. Icône tactile de la minuterie
5. Icône tactile de sélection de la zone flexible (Flex Zone)
6. Régulateur tactile de puissance/temps
7. Icône tactile de la fonction Sécurité enfants
8. Icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF)

Modèle : EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Img. 5

1. Foyer ou zone de cuisson de 1300/1500 W
2. Zone de cuisson flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Foyer ou zone de cuisson de 1900/2200 W
4. Panneau de contrôle
5. Foyer ou zone de cuisson de 1300/1500 W
6. Zone de cuisson flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Plaque en verre
8. Foyer de 1900/2200 W

Img. 6. Panneau de contrôle

1. Icône tactile de sélection du foyer
2. Icône tactile de la fonction Booster
3. Icône tactile Démarrage/Pause
4. Icône tactile de la minuterie
5. Icône tactile de la zone flexible gauche (Flex Zone)
6. Régulateur tactile de puissance/temps
7. Icône tactile de sélection de la zone flexible droite (Flex Zone)
8. Icône tactile de la fonction Sécurité enfants
9. Icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF)

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- 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
- Joint d'étanchéité
- Kit de fixation : supports et vis (selon le modèle de plaque)

3. INSTALLATION

Avant d'installer la plaque

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

Avertissement

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

IMPORTANT :

L'installation et la connexion électrique de l'appareil doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de dommages visibles. S'il a été

endommagé pendant le transport, ne l'utilisez pas. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

- Découpez le plan de travail où la plaque doit être installée en respectant les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous et l'image 7.

Modèle	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Pour les modèles : EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 minimum

Image 7 :

1. Joint d'étanchéité

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

Note

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



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

NOTE : La distance de sécurité entre la plaque à induction et la hotte aspirante située au-dessus doit être conforme aux recommandations du fabricant de la hotte. Il faut respecter une distance minimale de 760 mm (Img. 8).

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

Installation du joint d'étanchéité

Avant d'installer la plaque à induction dans l'espace du plan de travail, placez le joint d'étanchéité fourni avec l'appareil sur la face inférieure de la plaque de cuisson.

N'installez pas la plaque à induction sans le joint d'étanchéité !

Le joint doit être placé sur la plaque à induction comme suit : Img. 9

- Retirez le film protecteur du joint.
- Collez ensuite le joint au fond de la plaque à induction, près du bord de la vitre.
- Le joint doit être fixé sur tout le bord de la plaque et ne doit pas se chevaucher dans les coins.
- Lors de l'installation du joint, veillez à ce que la plaque n'entre pas en contact avec des objets pointus.

Installation des supports de fixation

Avant de placer les supports de fixation :

L'appareil doit être placé sur une surface stable et plate (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez pas de pression sur le panneau de contrôle de la plaque.

Kit d'installation

Chaque modèle comprend un kit d'installation avec des supports de fixation et des vis.

Fixation des supports à la plaque à induction

Insérez les supports de fixation dans les fentes situées des deux côtés de la plaque à induction. Fixez le support à la plaque à l'aide d'une vis, puis insérez la plaque à induction dans l'espace du plan de travail (Img. 10).

Fixation de la plaque à induction au plan de travail

Insérez la plaque à induction dans l'espace du plan de travail et fixez-la à l'aide des supports de fixation installés au préalable (Img. 11).

Branchement de la plaque au réseau électrique

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

plaque, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.

- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C.
- Le raccordement au réseau électrique doit être conforme à la réglementation en vigueur.



Avertissement

- Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est approprié sans modification.
- Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.
- L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur. La méthode de connexion est indiquée sur l'img. 12.

Image 12 :

1. Entrée
2. Phase L2 (câble noir)
3. Phase L1 (câble marron)
4. Neutre N2 (câble gris)
5. Neutre N1 (câble bleu)
6. Mise à la terre (câble jaune/vert)
7. Câble d'alimentation
8. Boîte de connexions
9. Plaque à induction :

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

Avertissement

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

Avvertissement

- La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'installez pas la plaque vous-même.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour de meilleurs résultats.
- Le mur et la zone situés au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Cette plaque à induction ne peut être connectée qu'à une alimentation électrique dont la résistance est inférieure à 0,427 ohm. Si nécessaire, contactez un électricien qualifié.

Note :

Certains modèles sont équipés d'un câble d'alimentation avec fiche. Vous pouvez donc les brancher directement sur la prise de courant. Débranchez le câble d'alimentation lorsque la plaque à induction n'est pas utilisée.

Après avoir installé la plaque

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


4. FONCTIONNEMENT**Contrôles tactiles**

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

Sélection des ustensiles de cuisson appropriés

- N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base convient aux plaques à induction.
- Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.

Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson convient en faisant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de l'ustensile de cuisson. Si l'ustensile l'attire, cela signifie qu'il convient à la plaque à induction. Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Versez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson à tester et placez-le sur l'un des foyers.
2. Si  n'apparaît pas sur l'écran clignotant et que l'eau est chauffée, la poêle est appropriée. Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée (Img. 13).
- Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisson est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est égal à celui du foyer sélectionné. L'utilisation d'un ustensile légèrement plus large augmentera l'efficacité de l'énergie utilisée. L'utilisation d'un ustensile de cuisson plus petit réduira l'efficacité. Centrez toujours l'ustensile de cuisson sur le foyer (Img. 14).
- Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la plaque à induction, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre (Img. 15).
- Les foyers s'adaptent automatiquement, dans une certaine mesure, au diamètre de l'ustensile de cuisson. Toutefois, le fond de l'ustensile doit avoir un diamètre minimal correspondant au foyer correspondant. Pour tirer le meilleur parti de votre plaque à induction, placez l'ustensile de cuisson au centre du foyer.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Les plaques à induction sont en vitrocéramique. La chaleur provient d'une bobine d'induction magnétique qui chauffe directement l'ustensile de cuisson, plutôt que la surface de cuisson. La chaleur de l'ustensile de cuisson est transférée aux aliments.
- N'utilisez que des ustensiles de cuisson en métal spécialement conçus pour être utilisés sur des plaques à induction. Ne placez pas d'ustensiles de cuisson en plastique ou en aluminium sur la surface de la plaque à induction, car elle peut être chaude.
- La plaque à induction ne peut pas détecter un ustensile de cuisson d'un diamètre inférieur à 140 mm.
- N'utilisez pas de récipients à base concave ou convexe.

Taille de l'ustensile de cuisson recommandé

Les foyers sont délimités et s'adaptent automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson. Toutefois, vous devez essayer de faire correspondre le diamètre de l'ustensile le plus possible au diamètre du foyer. Pour tirer le meilleur parti de la plaque à induction, placez l'ustensile de cuisson au centre du foyer.

Diamètre de la base des ustensiles

Foyer	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Zones flexibles	200	380 x 200

Informations sur la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. La plaque fonctionne grâce à un champ électromagnétique qui, lorsqu'il entre en contact avec un ustensile de cuisson approprié, le chauffe et fait cuire les aliments. Bien que le verre ne puisse pas générer de chaleur directement, la surface de la plaque chauffera en raison de l'échauffement de l'ustensile de cuisson.

La plaque à induction émet un son inhabituel. Cela signifie-t-il qu'elle est défectueuse ?

- Bruit de craquement : Ces bruits peuvent se produire en fonction du type de matériau de l'ustensile de cuisson. La base des ustensiles de cuisson est constituée de différents matériaux qui se dilatent à des vitesses différentes lorsqu'ils chauffent.
- Bruit de claquement : Il est généralement produit par les composants électroniques de la plaque lorsqu'elle est allumée et éteinte.
- Bruit de sifflement : Il peut se produire en fonction du type de matériau de l'ustensile de cuisson, lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent à un niveau de puissance plus élevé.
- Bruit de bourdonnement : Il peut se produire lorsque la fonction Booster est sélectionnée. Au fur et à mesure que les ustensiles de cuisson atteignent la température sélectionnée et que la puissance est réduite, ce bruit deviendra pratiquement imperceptible.
- Bruits de sifflement et bourdonnement : Afin de refroidir les composants électroniques, le ventilateur sera activé lorsque la plaque fonctionne, il est donc normal d'entendre ces bruits.

Tous ces sons ou bruits sont normaux et n'indiquent pas une erreur ou un mauvais fonctionnement. Pour plus d'informations, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Allumer la plaque à induction

1. Une fois la plaque à induction branchée, allumez-la. Pour ce faire, appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF) pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que la plaque émette un bip. Tous les écrans afficheront « - » sur le panneau de contrôle, ce qui indique que la plaque à induction est entrée en mode Veille.

2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
3. Réglez le niveau de puissance du foyer/de la zone de cuisson. Avant de régler le niveau de puissance, sélectionnez d'abord le foyer souhaité en appuyant sur l'icône tactile correspondante (Img. 16). Lorsque vous appuyez sur l'icône tactile, l'écran du foyer/de la zone sélectionné(e) clignotera. Vous pourrez alors sélectionner le niveau de puissance souhaité. Pour ce faire, faites glisser votre doigt sur le régulateur tactile (Img. 17).

Image 17 :

1. Augmenter le niveau de puissance

Notes :

1. Après avoir allumé la plaque à induction, celle-ci émettra un bip, tous les écrans s'allumeront pendant une seconde, indiquant que la plaque est entrée en mode Veille.
2. Si aucune opération n'est effectuée pendant une minute, la plaque à induction émettra un bip et s'éteindra automatiquement.
3. Pour allumer la plaque à induction, appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF) pendant environ 3 secondes. Pour l'éteindre, appuyez à nouveau sur l'icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF).
4. Le niveau de puissance peut être réglé de 0 à 9. Le réglage par défaut est le niveau 5.
5. L'écran du foyer sélectionné clignotera pendant le réglage. Une fois le niveau de puissance sélectionné, l'écran clignotera pendant 5 secondes, puis s'arrêtera de clignoter, confirmant ainsi le réglage.

Arrêt de la plaque à induction

1. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez éteindre. Éteignez-le en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile jusqu'au niveau de puissance 0. Assurez-vous que « - » est affiché à l'écran.
2. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF).

Note : En cas de panne de courant pendant la cuisson, tous les réglages seront annulés.

Note : Le ventilateur de la plaque à induction restera allumé pendant environ une minute après avoir éteint l'appareil.

Utilisation de la fonction Booster

La fonction Booster permet d'augmenter la puissance du foyer sélectionné jusqu'à la puissance maximale pendant 5 minutes. Cette fonction permet de réduire le temps de cuisson en accélérant le chauffage. Cette fonction est utile, par exemple, pour porter rapidement une grande quantité d'eau à ébullition.

Activer la fonction Booster

1. Sélectionnez le foyer dans lequel vous souhaitez activer la fonction Booster.
2. En appuyant sur l'icône tactile de la fonction Booster, l'écran affichera « b » et clignotera pendant 5 secondes jusqu'à ce qu'elle soit activée.

Note :

Une fois le temps de fonctionnement de la fonction Booster écoulé, le foyer reviendra à son réglage d'origine.

Désactiver la fonction Booster

1. Sélectionnez le foyer sur lequel la fonction est activée et appuyez sur l'icône tactile de la fonction Booster.
2. Vous pouvez également annuler la fonction Booster en réglant le niveau de puissance sur « 0 » à l'aide du régulateur tactile.

Zones flexibles (Flex Zone)

IMPORTANT :

Disponible uniquement pour les modèles suivants :

EU01_100204_Bolero Squad | 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad | 4001 Flex

La fonction Flexible peut être utilisée comme un seul foyer ou comme deux foyers différents, selon vos besoins.

La zone Flexible est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. Si vous déplacez l'ustensile d'un foyer vers la zone flexible, la zone conservera le même niveau de puissance que le foyer où l'ustensile de cuisson était initialement placé (ce foyer s'éteindra automatiquement).

Attention : Si vous utilisez la zone Flexible comme un seul foyer, veillez à placer l'ustensile de cuisson au milieu. Si l'ustensile de cuisson est grand, ovale, rectangulaire ou allongé, veillez à le placer de manière à ce qu'il recouvre les deux « + », comme indiqué sur l'image 18.

Activer la zone flexible comme un seul foyer ou comme une seule zone de cuisson :

Pour activer une zone flexible en tant que foyer unique, procédez comme suit :

1. Appuyez sur l'icône de sélection du foyer souhaité.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la zone flexible (Flex Zone).
3. Lorsque ce foyer est activé, l'indicateur correspondant s'allumera et la puissance clignotera ; réglez-la à l'aide du régulateur tactile.

Pour désactiver la zone flexible

Pour désactiver la zone flexible, répétez le même processus. L'indicateur de la zone flexible s'éteindra.

Fonction Sécurité enfants

- Cette fonction vous permet de verrouiller les icônes tactiles pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Lorsque vous activez la Sécurité enfants, toutes les icônes tactiles seront désactivées, à l'exception de l'icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF) et de la fonction Sécurité enfants.

Pour verrouiller les icônes tactiles

Appuyez sur l'icône tactile de la fonction Sécurité enfants pendant environ 3 secondes. L'écran de la minuterie affichera « Lo » et la fonction sera activée.

Pour déverrouiller les icônes tactiles

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la fonction Sécurité enfants pendant environ 3 secondes. La plaque émettra un bip et « Lo » disparaîtra de l'écran de la minuterie.
3. Toutes les icônes tactiles de la plaque à induction seront à nouveau activées.

En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la plaque à l'aide de l'icône tactile marche/arrêt (ON/OFF).

Note : Si vous éteignez la plaque à induction sans désactiver la fonction Sécurité enfants, lorsque vous la rallumerez, les icônes tactiles seront toujours verrouillées.

Fonction Démarrage/Pause (Stop&Go)

La fonction Démarrage/Pause permet d'arrêter le fonctionnement des foyers. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône tactile Démarrage/Pause, la cuisson reprendra et la plaque continuera à fonctionner avec les derniers réglages.

1. Pour activer la fonction Démarrage/Pause :

Appuyez sur l'icône tactile Démarrage/Pause et les écrans des foyers activés afficheront « P ». Tous les réglages seront interrompus et la plaque cessera de fonctionner.

2. Pour désactiver la fonction Démarrage/Pause :

Appuyez à nouveau sur l'icône de Démarrage/Pause pour reprendre la cuisson. La plaque à induction continuera alors à fonctionner avec les derniers réglages et « P » disparaîtra de tous les écrans.

Lorsque la fonction Démarrage/Pause est activée, toutes les icônes tactiles seront verrouillées, à l'exception des icônes Marche/Arrêt (ON/OFF) et Démarrage/Pause.

Note : La plaque s'éteindra automatiquement si la fonction Démarrage/Pause reste activée pendant plus de 10 minutes.

Utilisation de la minuterie

Cette plaque dispose de deux options différentes de contrôle du temps :

- Minuterie : Dans ce cas, la plaque vous préviendra que le compte à rebours est terminé, mais aucun foyer ne sera désactivé.
- Minuterie : Dans ce cas, le(s) foyer(s) que vous avez sélectionné(s) sera(seront) désactivé(s).

La minuterie peut être programmée jusqu'à 99 minutes.

Réglages de la minuterie**Si vous n'avez pas sélectionné aucun foyer :**

- Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie et la valeur affichée à l'écran clignotera.
- Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie et la valeur du chiffre affichée à l'écran clignotera. Ajustez ensuite le temps à l'aide du régulateur tactile.
- Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie et, cette fois, le chiffre des dizaines affiché à l'écran clignotera. Réglez ensuite le temps du chiffre des dizaines à l'aide du régulateur tactile.

Note : En appuyant une fois sur l'icône tactile de la minuterie, vous pourrez modifier la valeur des unités ; en appuyant deux fois, vous pourrez modifier la valeur des dizaines ; en appuyant une troisième fois, vous confirmerez le réglage, et ainsi de suite.

- Le compte à rebours commencera lorsque vous confirmerez le réglage. Le temps restant s'affichera sur l'écran.
- Lorsque le compte à rebours sera terminé, la plaque émettra un bip pendant 30 secondes et l'écran de la minuterie affichera « - - ».
- Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle icône tactile pour arrêter le signal sonore.

Régler la minuterie

4. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.
1. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie et la valeur affichée à l'écran clignotera.
2. Réglez ensuite la minuterie :
 - Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie et la valeur du chiffre affichée à l'écran clignotera. Ajustez ensuite le temps à l'aide du régulateur tactile.
 - Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie et, cette fois, le chiffre des dizaines affiché à l'écran clignotera. Réglez ensuite le temps du chiffre des dizaines à l'aide du régulateur tactile.

Note : En appuyant une fois sur l'icône tactile de la minuterie, vous pourrez modifier la valeur des unités ; en appuyant deux fois, vous pourrez modifier la valeur des dizaines ; en appuyant une troisième fois, vous confirmerez le réglage, et ainsi de suite.

- Lorsque vous réglez et confirmez le temps, le compte à rebours commencera

immédiatement. Le temps restant s'affichera sur l'écran.

Note : Dans les foyers / zones de cuisson où la minuterie est réglée, un point rouge apparaîtra à côté de l'écran du niveau de puissance. Pour afficher le temps restant pour chaque foyer, il suffit de sélectionner le foyer souhaité.

Note : Lorsque vous réglez la minuterie sur plus d'un(e) foyer/zone de cuisson, l'écran de la minuterie affichera la valeur la plus basse. Le point rouge du foyer/de la zone de cuisson correspondant(e) clignotera.

- Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement.


Note : Le réglage par défaut de la minuterie est de 30 minutes.

Note : Une fois la minuterie réglée, la valeur affichée sur l'écran correspondant clignotera pendant 5 secondes, puis s'arrêtera de clignoter, confirmant le réglage.

Note : Vous pouvez activer le minuteur et la minuterie en même temps. Si c'est le cas, l'écran affichera la valeur de temps la plus basse. Si cette valeur est celle du minuteur, le point rouge de l'écran de la minuterie clignotera. Si ce n'est pas le cas, le point rouge clignotera sur l'écran du foyer ou de la zone de cuisson correspondant(e).

Note : Si la valeur de la minuterie réglée est affichée à l'écran, vous pouvez appuyer sur l'icône tactile de la minuterie pour afficher la valeur réglée.

Détection des petits ustensiles de cuisson

Si le symbole «  » clignote sur l'écran de l'un(e) des foyers/zones de cuisson, cela signifie que :

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

Note :

1. Si vous ne placez pas un ustensile de cuisson approprié sur le foyer, aucune chaleur ne sera produite.
2. L'écran s'éteindra automatiquement au bout de 2 minutes si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur un foyer ou une zone de cuisson.
3. Si vous placez sur la plaque à induction des ustensiles de cuisson de taille inappropriée ou non magnétiques (par exemple, en aluminium) ou d'autres petits objets (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé), le foyer ou la zone de cuisson correspondant(e) s'éteindra au bout d'une minute.

Témoin de chaleur résiduelle

IMPORTANT :

Faites attention aux surfaces chaudes.

Risque de brûlures

- Lorsque la plaque de cuisson est utilisée pendant un certain temps, elle conserve la chaleur résiduelle après son fonctionnement.
- Dans ce cas, l'écran du foyer ou de la zone de cuisson correspondant(e) affichera « H » pour vous prévenir.
- La chaleur résiduelle peut également être utilisée comme fonction d'économie d'énergie : si vous souhaitez maintenir un ustensile de cuisson au chaud, utilisez le foyer ou la zone de cuisson encore chaud(e).

Arrêt automatique

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

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

Protection contre les surchauffes

Cette plaque est équipée d'un capteur pour contrôler la température. En cas de surchauffe, la plaque s'éteindra automatiquement pour éviter tout dysfonctionnement ou accident.

Protection contre les déversements

Cette plaque de cuisson est équipée d'un système de sécurité qui éteint automatiquement la plaque en cas de renversement de liquide sur le panneau de contrôle. Si le panneau de contrôle n'est pas séché, tous les contrôles tactiles cesseront de fonctionner, à l'exception de l'icône tactile Marche/Arrêt (ON/OFF) et de la fonction Sécurité enfants.

Avertissement

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

Recommandations pour la cuisson

Faites attention lorsque vous faites frire, car l'huile et la graisse chauffent très vite, surtout si vous utilisez la fonction Booster. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse

peuvent s'enflammer, ce qui présente un risque d'incendie grave.

Conseils

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

Mijoter et cuire du riz

- 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.

Steaks

Pour la cuisson de steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Préchauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du filet d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et placez la viande.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du filet et de votre goût. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le filet pour mesurer le degré de cuisson ; plus le filet est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour éviter qu'il ne se ramollisse avant de le servir.

Faire sauter

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la plaque ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients. Faire sauter est rapide. Si vous allez cuisiner de grandes quantités d'aliments, faites-les cuire en petites quantités.
3. Préchauffez brièvement l'ustensile et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites d'abord cuire la viande, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsque les légumes sont chauds mais encore croquants, baissez la puissance du foyer, remettez la viande dans la poêle et ajoutez de la sauce.
6. Remuez doucement les ingrédients pour les réchauffer.
7. Servez-les immédiatement.

Réglage du niveau de puissance

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

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**Nettoyage et entretien**

Important : Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez la plaque de l'alimentation électrique et assurez-vous qu'elle est complètement refroidie.

Nettoyage de la plaque

- Si un liquide s'est renversé, nettoyez-le dès que possible. Assurez-vous toujours que la plaque est complètement refroidie avant de la nettoyer.
- Utilisez un chiffon doux ou du papier absorbant. Si le déversement a séché, vous devrez utiliser un produit de nettoyage spécifique.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs qui pourraient endommager la plaque.

Dommages causés par les déversements de sucre et de plastique fondu

- Pour éviter d'endommager la surface du verre, faites très attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.
- Les aliments sucrés (gelées, bonbons, sirops) ou les plastiques fondus peuvent endommager la surface de la plaque. Faites attention lorsque vous nettoyez des taches d'aliments chauds.

Conseils et recommandations

Saleté	Nettoyage	Notes
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez le câble de la prise de courant. 2. Utilisez un produit nettoyant pour plaques de cuisson lorsque le verre est encore trempé (mais pas chaud). 3. Rincez l'appareil et séchez le verre à l'aide d'un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Allumez la plaque à induction. 	<p>Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, aucun avertissement ne signale que la surface est chaude, mais cela ne signifie pas qu'elle ne l'est pas. Faites bien attention.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié. - Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre pourrait être taché.

Déversement de produits sucrés sur le verre.	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un racloir adapté aux plaques à induction, mais faites bien attention aux surfaces chaudes des foyers/zones de cuisson : 1. Débranchez le câble de la prise de courant. 2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque. 3. Essuyez tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout.	Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre. Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du racloir peut être tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.
Déversements sur les contrôles tactiles.	1. Débranchez le câble de la prise de courant. 2. Essuyez le déversement. 3. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. 5. Allumez la plaque à induction.	La plaque à induction peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont mouillées. Veillez à sécher les icônes tactiles avant d'allumer de nouveau la plaque à induction.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

1. La plaque ne reçoit pas de courant électrique :

- Vérifiez s'il y a eu une panne de courant.
- Vérifiez que la plaque est correctement connectée au réseau électrique.
- Le compte à rebours est terminé.
- La fonction d'arrêt automatique a été activée parce que le temps de cuisson maximum a été dépassé.
- La protection contre les déversements a été activée.

2. Les icônes tactiles ne fonctionnent pas :

- La fonction Sécurité enfants a été activée.
- La protection contre les déversements a été activée.
- Il se peut qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les boutons ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les boutons. Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de votre doigt lorsque vous appuyez sur les boutons.

3. Lorsque la cuisson est terminée, le symbole « H » apparaît sur l'écran pour le foyer/la zone de cuisson utilisé(e)

Ceci est normal. La plaque vous avertit que la surface est encore chaude. Ce symbole continuera à s'afficher jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour être touchée.

4. Après avoir éteint la plaque, le ventilateur continuera à fonctionner pendant un certain temps

Cela est normal, sa fonction est de refroidir la plaque.

5. Certains ustensiles de cuisson peuvent émettre des bruits étranges lorsqu'ils sont chauffés

Cela est normal, c'est le bruit des bobines d'induction lorsqu'elles fonctionnent.

6. Le verre est rayé.

- Vous avez utilisé des ustensiles de cuisson inappropriés.
- Vous avez utilisé d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

7. La résistance de la plaque s'allume et s'éteint alternativement pendant le fonctionnement :

Ce phénomène est normal et se produit sur toutes les plaques.

- Si vous avez sélectionné le niveau de puissance le plus élevé, la résistance restera allumée pendant un certain temps, puis s'allumera et s'éteindra alternativement.
- Si vous avez choisi un niveau de puissance inférieur, la résistance s'allumera et s'éteindra alternativement depuis le début.

8. L'indicateur du niveau de puissance de cuisson s'allume, mais le processus de chauffage ne démarre pas :

- Température élevée de la plaque à induction.
- Le ventilateur est défectueux.
- La carte d'alimentation est endommagée.

Codes d'erreur

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

Codes d'erreur	Possibles causes	Solution
E1/E2	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez l'alimentation électrique. Après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale, rebranchez la plaque.
E3	La température du capteur du transistor IGBT est trop élevée.	L'ustensile de cuisson que vous utilisez ne peut pas être vide, il doit contenir un liquide ou de la nourriture.
E5	La température du capteur de IGBT est trop élevée.	Veillez redémarrer la plaque lorsqu'elle a refroidi.

Si un autre code d'erreur non mentionné ici s'affiche sur l'écran, éteignez la plaque de cuisson et contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

Note :

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_100203

Produit : Bolero Squad I 3001

Foyers : 3 foyers

Tension de l'alimentation : 220-240 V~ ou 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Puissance électrique installée : 6600 W

Dimensions du produit : 590 x 520 x 56 mm

Dimensions de l'encastrement : 555 x 495 mm

Consommation d'énergie par foyer calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) : 189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

Consommation d'énergie de la plaque à induction calculée par kg ($EC_{\text{plaque à induction}}$) : 190,5 Wh/kg

Foyers (zones)	Taille du foyer / de la zone de cuisson (mm)	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)	Quantité d'eau m_{cw} (g)	Consommation d'énergie de l'essai E_{cw} (Wh)	Consommation d'énergie de l'essai par kg d'eau (Wh/Kg)
Avant (B)	180	180	1500	290,5	189,2

Milieu (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Arrière (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Référence : EU01_100204

Produit : Bolero Squad I 3001 Flex

Foyers : 3 foyers (ou une zone Flex)

Tension de l'alimentation : 220-240 V~ ou 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Puissance électrique installée : 6600 W

Dimensions du produit : 590 x 520 x 56 mm

Dimensions de l'encastrement : 555 x 495 mm

Taille du foyer/de la zone de cuisson non circulaire : 400*190 mm

Consommation d'énergie par foyer calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$) : 191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

Consommation d'énergie de la plaque à induction calculée par kg ($EC_{\text{plaque à induction}}$) : 193,2 Wh/kg

Foyers (zones)	Taille du foyer / de la zone de cuisson (mm)	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)	Quantité d'eau m_{cw} (g)	Consommation d'énergie de l'essai E_{cw} (Wh)	Consommation d'énergie de l'essai par kg d'eau (Wh/Kg)
Arrière gauche (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Milieu gauche (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Avant gauche (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Droite (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Référence : EU01_100205

Produit : Bolero Squad I 4001 Flex

Foyers : 3 foyers (ou une zone Flex)

Tension de l'alimentation : 220-240 V~ ou 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Puissance électrique installée : 7200 W

Dimensions du produit : 590 x 520 x 56 mm

Dimensions de l'encastrement : 555 x 495 mm

Taille du foyer/de la zone de cuisson non circulaire : 380*180 mm / 380*180 mm

Consommation d'énergie par foyer calculée par kg ($EC_{\text{cuisson électrique}}$): 191,2/196,8/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Consommation d'énergie de la plaque à induction calculée par kg ($EC_{\text{plaque à induction}}$): 193,8 Wh/kg

Foyers (zones)	Taille du foyer / de la zone de cuisson (mm)	Diamètre des ustensiles de cuisson (mm)	Quantité d'eau m_{cw} (g)	Consommation d'énergie de l'essai E_{cw} (Wh)	Consommation d'énergie de l'essai par kg d'eau (Wh/Kg)
Arrière gauche (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Milieu gauche (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Avant gauche (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Arrière droit (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Milieu droite (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Avant droit (F)	180	150	1030	193,5	187,9

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.

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

Modell: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Abb.1

1. Kochfeld 1300/1500 W
2. Kochfeld 1900/2200 W
3. Kochfeld 2300/3000 W
4. Glasplatte
5. Bedienfeld

Abb. 2. (Bedienfeld)

1. Symbol für die Auswahl der Kochzone
2. Booster-Funktion Symbol
3. Start/Pause-Symbol
4. Timer-Symbol
5. Schieberegler Zeit/Leistungsstufe
6. Symbol für die Kindersicherung
7. Ein-/Aus-Symbol (ON/OFF)

Modell: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Abb.3.

1. Kochfeld 1300/1500 W
2. Kochfeld 1900/2200 W
3. 3000/3600 W flexible Kochzone (Flex Zone)
4. Kochfeld 2300/3000 W
5. Glasplatte
6. Bedienfeld

Abb. 4. (Bedienfeld)

1. Symbol für die Auswahl der Kochzone
2. Booster-Funktion Symbol
3. Start/Pause-Symbol
4. Timer-Symbol
5. Symbol für die Auswahl der Flexzone (Flexzone)
6. Schieberegler Zeit/Leistungsstufe
7. Symbol für die Kindersicherung
8. Ein-/Aus-Symbol (ON/OFF)

Modell: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Abb.5

1. Kochfeld 1300/1500 W
2. 3000/3600 W flexible Kochzone (Flex Zone)
3. Kochfeld 1900/2200 W
4. Bedienfeld
5. Kochfeld 1300/1500 W
6. 3000/3600 W flexible Kochzone (Flex Zone)
7. Glasplatte
8. Kochfeld 1900/2200 W

Abb. 6. (Bedienfeld)

1. Symbol für die Auswahl der Kochzone
2. Booster-Funktion Symbol
3. Start/Pause-Symbol
4. Timer-Symbol
5. Symbol für die Auswahl der Linke Flexzone (Flexzone)
6. Schieberegler Zeit/Leistungsstufe
7. Symbol für die Auswahl der Rechte Flexzone (Flexzone)
8. Symbol für die Kindersicherungsfunktion
9. Ein-/Aus-Symbol (ON/OFF)

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 wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Induktionskochfeld

- Bedienungsanleitung
- Dichtung
- Befestigungssatz: Halterungen und Schrauben (je nach Kochfeldmodell)

3. MONTAGE

Vor dem Einbau des Induktionskochfeldes

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

Achtung:

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

WICHTIG:

Die Installation und der Anschluss des Geräts müssen den geltenden Vorschriften entsprechen.

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Schäden. Wenn es beim Transport beschädigt wurde, dürfen Sie es nicht verwenden. Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut werden soll, gemäß den in der Tabelle unten und in Abbildung 7 angegebenen Maßen aus.

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Für alle Modelle: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Minimum 50

Legende Abbildung 7:

1. Dichtung

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

Hinweis:

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



- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ausreichend belüftet ist und dass der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Prüfen Sie, ob das Induktionskochfeld ordnungsgemäß funktioniert.

HINWEIS: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und der darüber befindlichen Dunstabzugshaube muss den Empfehlungen des Haubenherstellers entsprechen. Bei fehlenden Hinweisen muss ein Mindestabstand von 760 mm eingehalten werden (Abb. 8).

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

Installation der Dichtung

Bevor Sie das Induktionskochfeld in die Kochfeldöffnung einbauen, legen Sie die mit dem Gerät gelieferte Dichtung auf die Unterseite des Kochfeldes.

Bauen Sie das Induktionskochfeld nicht ohne die Dichtung ein!

Die Dichtung muss wie folgt auf dem Induktionskochfeld angebracht werden: Abb. 9

- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Dichtung.
- Kleben Sie dann die Dichtung auf den Boden des Induktionskochfeldes, neben den Rand des Glases.
- Die Dichtung muss entlang der gesamten Kante des Kochfeldes befestigt werden und darf sich an den Ecken nicht überlappen.
- Achten Sie beim Einbau der Dichtung darauf, dass das Kochfeld nicht mit scharfen Gegenständen in Berührung kommt.

Montage der Befestigungswinkel.

Vor der Montage der Befestigungswinkel:

Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (Sie können die Verpackung selbst verwenden). Üben Sie keinen Druck auf das Bedienfeld des Kochfeldes aus.

Installations-Kit

Zu jedem Produkt gehört ein Montagesatz mit Befestigungswinkeln und Schrauben.

Anbringung der Befestigungswinkel am Induktionskochfeld

Stecken Sie die Befestigungswinkel in die Schlitzlöcher auf beiden Seiten des Induktionskochfeldes. Befestigen Sie die Befestigungswinkel mit einer Schraube am Kochfeld und setzen Sie dann das Induktionskochfeld in die Kochfeldöffnung ein (Abb. 10).

Befestigung des Induktionskochfeldes an der Arbeitsplatte

Setzen Sie das Induktionskochfeld in die Arbeitsplattenöffnung ein und befestigen Sie es mit den vorinstallierten Befestigungswinkeln (Abb. 11).

Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz

- Das Induktionskochfeld muss von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:

1. Die Hausinstallation ist für die vom Induktionskochfeld aufgenommene Leistung geeignet.
2. Die Netzspannung entspricht der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung.
 - Das mit dem Induktionskochfeld gelieferte Netzkabel ist für die auf dem Produktetikett angegebene spezifische Belastung ausgelegt.
 - Verwenden Sie beim Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweignstrumente, da diese zu Überhitzung oder Brand führen können.
 - Der Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur nie 75°C übersteigt.
 - Der Anschluss an das Stromnetz muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

Hinweis

- Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist.
- Jegliche Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Stromversorgung muss gemäß der einschlägigen Norm angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode ist in Abb. 12 dargestellt.

Legende Abbildung 12:

1. Eingangsstrom
2. Phase L2 (schwarzes Kabel)
3. Phase L1 (braunes Kabel)
4. Neutral N2 (graues Kabel)
5. Neutral N1 (blauer Draht)
6. Schutzerdungskabel (grün-gelb)
7. Stromkabel
8. Anschlusskaste
9. Induktionskochfeld

- Wenn das Kabel des Induktionskochfeldes beschädigt ist, muss es durch Cecotec, den Händler oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein einpoliger Fehlerstromschutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm installiert werden.
- Die für die Installation verantwortliche Person muss sich vergewissern, dass ein korrekter elektrischer Anschluss hergestellt wurde und die Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Schäden.
- Das gelbe/grüne Kabel des Stromversorgungskabels muss an den Stromversorgungsklemmen und geerdet werden.

- Cecotec haftet nicht für Unfälle, die durch die Verwendung eines nicht geerdeten oder nicht ordnungsgemäß geerdeten Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät über eine Steckdose verfügt, muss es so installiert werden, dass die Steckdose zugänglich ist.

Hinweis:

Die Bodenfläche und das Netzkabel des Induktionskochfeldes dürfen nach dem Einbau nicht zugänglich sein.

Hinweis

- Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld nicht selbst.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Leistung zu steigern.
- Die Wand und der Bereich oberhalb des Kochfeldes müssen hitzebeständig sein.
- Dieses Induktionskochfeld darf nur an ein Stromnetz mit einem Widerstand von weniger als 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an einen qualifizierten Elektriker.

Hinweis:

Einige Modelle enthalten ein Netzkabel mit Stecker. Sie können ihn also direkt an die Steckdose anschließen. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Nach dem Einbau des Induktionskochfeldes

- Der Stromkabel darf nicht durch Schranktüren oder Unterschubladen zugänglich sein.
- Vergewissern Sie sich, dass eine ausreichende Frischluftzufuhr von der Außenseite des Schrank zum Boden des Kochfeldes besteht.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, müssen Sie eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden der Platte anbringen.
- Der Trennschalter muss für den Benutzer leicht zugänglich sein.

4. BEDIENUNG**Berührungssteuerung (Steuerfeld)**

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

Auswahl der geeigneten Küchengeräte

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

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

1. Gießen Sie etwas Wasser in das zu prüfendes Kochgeschirr und stellen Sie es auf eine der Kochzonen.
2. Wenn die Anzeige nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet. Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden (Abb. 13).
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der ausgewählten Fläche entspricht. Die Verwendung eines etwas breiteren Kochgeschirrs erhöht die Effizienz der eingesetzten Energie. Die Verwendung eines kleineren Kochgeschirrs beeinträchtigt die Effizienz. Setzen Sie das Kochgeschirr immer mittig in die Kochzone (Abb. 14).
- Heben Sie Küchenutensil immer vom Induktionskochfeld ab, schieben Sie es nicht, denn es könnte das Glas zerkratzen (Abb. 15).
- Die Kochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs an. Der Boden des Kochgeschirrs muss jedoch einen Minstdurchmesser haben, der der entsprechenden Kochzone entspricht. Um die beste Leistung Ihres Induktionskochfeldes zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.
- Töpfe und Pfannen aus den folgenden Materialien sind nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Die Induktionskochfelder sind aus Glaskeramik gefertigt. Die Hitze kommt von einer magnetischen Induktionsspule, die die Pfanne direkt erwärmt und nicht die Kochfläche. Die Wärme des Kochgefäßes wird auf das Kochgut übertragen.
- Verwenden Sie nur Metallpfannen, die speziell für die Verwendung auf Induktionskochfeldern konzipiert wurden. Stellen Sie keine Kunststoff- oder Aluminiumbehälter auf die Oberfläche des Induktionskochfeldes, da sie heiß sein können.
- Das Induktionskochfeld darf ein Kochgefäß mit einem Durchmesser von weniger als 140 mm nicht erkennen.
- Verwenden Sie kein Geschirr mit konkavem oder konvexem Boden.

Empfohlene Größe der Kochgefäße

Die Kochzonen sind abgegrenzt und passen sich automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs an. Versuchen Sie jedoch, den Durchmesser des Kochgefäßes so genau wie möglich an den Durchmesser der Kochzone anzupassen. Um das Induktionskochfeld optimal nutzen zu können, stellen Sie das Kochgefäß in die Mitte der Kochzone.

Durchmesser des Bodens der Kochgefäße:

Kochzone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Flexzone	200	380 x 200

Informationen über Induktionsherde

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es arbeitet mit einem elektromagnetischen Feld, das, wenn es mit einem geeigneten Behälter in Berührung kommt, den Behälter erhitzt und die Lebensmittel garen lässt. Obwohl das Glas keine direkte Wärme erzeugen kann, wird die Oberfläche des Kochfeldes durch die Erwärmung des Behälters selbst erwärmt.

Das Induktionskochfeld gibt ein ungewöhnliches Geräusch ab. Bedeutet dies, dass es defekt ist?

- Knistern: Diese Geräusche können je nach Art des Materials, aus dem die verwendeten Behälter bestehen, auftreten. Der Boden von Töpfen und Pfannen besteht aus verschiedenen Materialien, die sich beim Erhitzen unterschiedlich stark ausdehnen.
- Klicks: Sie werden in der Regel von den elektronischen Bauteilen der Platine erzeugt, wenn diese ein- und ausgeschaltet wird.
- Pfeifen: Sie können je nach Art des Gefäßmaterials auftreten, wenn eine oder mehrere Kochzonen mit einer höheren Leistungsstufe arbeiten.
- Brummen: Sie können auftreten, wenn die Boost-Funktion ausgewählt ist. Wenn die Gefäße die gewählte Temperatur erreichen und die Leistung reduziert wird, werden diese Geräusche praktisch unhörbar.
- Pfeifen und Brummen: Um die elektronischen Komponenten zu kühlen, wird der Lüfter aktiviert, während das Board läuft, daher sind diese Geräusche normal.

Alle diese Töne oder Geräusche sind normal und deuten nicht auf einen Fehler hin. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Einschaltung des Induktionskochfeldes

1. Nach dem Anschluss an das Stromnetz schalten Sie das Induktionskochfeld ein. Halten Sie dazu das Touch-Symbol „ON/OFF“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Kochfeld einen Piepton abgibt. Auf dem Bedienfeld wird auf allen Anzeigen «—» angezeigt, was bedeutet, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie die Leistungsstufe der Kochzone ein. Bevor Sie die Leistungsstufe einstellen, wählen Sie zunächst die gewünschte Kochzone aus, indem Sie auf das entsprechende Touch-Symbol drücken (Abb. 16). Wenn Sie das Symbol drücken, blinkt die Anzeige der ausgewählten Zone. Sie können dann die gewünschte Leistungsstufe auswählen. Schieben Sie dazu Ihren Finger über den Schieberegler (Abb. 17).

Legende Abbildung 17:

1. Leistungsstufe erhöhen.

Hinweise:

1. Beim Einschalten des Induktionskochfeldes ertönt ein Signalton und alle Anzeigen leuchten eine Sekunde lang auf, um anzuzeigen, dass das Kochfeld in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Wenn eine Minute lang keine Bedienung erfolgt, piept das Induktionskochfeld und schaltet sich automatisch aus.
3. Um das Induktionskochfeld einzuschalten, halten Sie das Symbol „Ein/Aus“ (ON/OFF) etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Um sie auszuschalten, drücken Sie erneut auf das Symbol „Ein/Aus“ (ON/OFF).
4. Die Leistungsstufe kann von 0 bis 9 eingestellt werden. Die Standardeinstellung ist Stufe 5.
5. Die Anzeige der gewählten Kochzone blinkt während der Einstellung. Sobald die Leistungsstufe ausgewählt wurde, blinkt die Anzeige 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, um die Einstellung zu bestätigen.

Ausschalten des Induktionskochfeldes

1. Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, die Sie ausschalten möchten. Schalten Sie es aus, indem Sie mit dem Finger auf dem Schieberegler auf die Leistungsstufe 0 schieben. Vergewissern Sie sich, dass das Display «—» anzeigt.
2. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) drücken.

Hinweis: Bei einem Stromausfall während des Garvorgangs werden alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Das Gebläse des Induktionskochfeldes bleibt nach dem Ausschalten des Geräts noch etwa eine Minute lang eingeschaltet.

Booster-Funktion benutzen

Mit der Funktion „Booster“ können Sie die Leistung der gewählten Kochzone für 5 Minuten auf die maximale Leistungsstufe erhöhen. Diese Funktion verkürzt die Garzeit, indem sie das Aufheizen beschleunigt. Es ist z. B. nützlich, um eine große Menge Wasser schnell zum Kochen zu bringen.

Booster-Funktion aktivieren:

1. Wählen Sie die Kochzone, in der Sie die Booster-Funktion aktivieren möchten.
2. Wenn Sie das Symbol der Funktion „Booster“ drücken, erscheint auf dem Display «b» und blinkt 5 Sekunden lang, bis die Funktion aktiviert ist.

Hinweis:

Nach Ablauf der Betriebszeit der Funktion „Booster“ kehrt die Kochzone zur ursprünglichen Einstellung zurück.

Booster-Funktion deaktivieren:

1. Wählen Sie die Kochzone aus, in der die Funktion aktiviert ist, und drücken Sie das Symbol für die Funktion „Booster“.
2. Sie können die „Booster“-Funktion auch deaktivieren, indem Sie die Leistungsstufe mit dem Schieberegler auf „0“ einstellen.

Flex Zones

WICHTIG:

Nur für die folgenden Modelle verfügbar:

EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Die Flexzone kann je nach Bedarf als eine einzige Kochzone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.

Sie besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Wird die Flex-Zone als einzelne Kochzone verwendet, kann das Kochgeschirr von einer Zone in eine andere verschoben werden, wobei die Leistungsstufe der Zone, in die das Kochgeschirr ursprünglich gestellt wurde, beibehalten wird (diese Zone schaltet sich automatisch ab).

ACHTUNG: Wenn Sie die flexible Zone als individuelle Kochzone nutzen, achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr gut in der Mitte positioniert ist. Bei großen, ovalen, rechteckigen und länglichen Pfannen ist darauf zu achten, dass sie beide „+“ abdecken, wie in Abbildung 18 dargestellt.

Aktivierung der flexiblen Zone als eine einzige Kochzone:

Um eine Flexzone als einzelne Kochzone zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie das Auswahlssymbol für die gewünschte Kochzone.
2. Drücken Sie das Symbol für die Flex-Zone-Kochzone
3. Wenn diese Zone aktiviert ist, leuchtet die entsprechende Anzeige auf und die Leistung blinkt; stellen Sie sie mit dem Schieberegler ein.

Zum Deaktivieren der Flex-Kochzone

Um die Flexzone zu deaktivieren, wiederholen Sie den gleichen Vorgang. Die Anzeige der Flex-Zone erlischt.

Kindersicherungsfunktion

- Mit dieser Funktion können Sie die Symbole sperren, um eine ungewollte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, werden alle Berührungssymbole deaktiviert, mit Ausnahme des Symbols „Ein/Aus“ (ON/OFF) und der Funktion „Kindersicherung“ selbst.

Zum Sperren der Touch-Symbole:

Halten Sie das Symbol für die Funktion „Kindersicherung“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Auf der Timer-Anzeige erscheint «Lo» und die Funktion wird aktiviert.

Zum Entsperrern der Touch-Symbole:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie das Symbol für die Funktion „Kindersicherung“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Das Kochfeld piept und «Lo» verschwindet von der Timer-Anzeige.
3. Alle Touch-Symbole auf dem Induktionskochfeld sind wieder verfügbar.

Im Notfall können Sie das Induktionskochfeld mit dem Ein/Aus-Symbol (ON/OFF) ausschalten.

Hinweis: Wenn Sie das Induktionskochfeld ausschalten, ohne die Funktion „Kindersicherung“ zu deaktivieren, sind die Touch-Symbole beim Wiedereinschalten weiterhin gesperrt.

Stop&Go-Funktion (Start/Pause)

Mit der Funktion „Start/Pause“ können Sie den Betrieb der Kochzonen anhalten. Durch erneutes Drücken des Symbols „Start/Pause“ wird der Kochvorgang fortgesetzt und das Kochfeld arbeitet mit den vorherigen Einstellungen weiter.

1. Zur Aktivierung der Funktion „Start/Pause“:

Drücken Sie das Symbol „Start/Pause“ und auf den Anzeigen der aktivierten Kochzonen erscheint «P». Alle Einstellungen werden angehalten und das Kochfeld funktioniert nicht mehr.

2. Zum Deaktivieren der Start/Pause-Funktion:

Drücken Sie das Symbol „Start/Pause“ erneut, um den Garvorgang fortzusetzen. Das Induktionskochfeld arbeitet dann mit den vorherigen Einstellungen weiter und «P» verschwindet aus allen Anzeigen.

Wenn die Funktion „Start/Pause“ aktiviert ist, sind alle Berührungssymbole gesperrt, mit Ausnahme der Symbole „Ein/Aus“ (ON/OFF) und „Start/Pause“.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn die Funktion „Start/Pause“ länger als 10 Minuten aktiviert bleibt.

Verwendung des Timers

Dieses Kochfeld verfügt über zwei verschiedene Zeitsteuerungsoptionen:

- **Minutenzeiger:** In diesem Fall meldet das Kochfeld, dass der Countdown abgelaufen ist, aber es wird keine Kochzone ausgeschaltet.
- Zeitschaltuhr: Bei dieser Gelegenheit wird die von Ihnen gewählte(n) Kochzone(n) ausgeschaltet.

Sowohl der Minutenzeiger als auch der Timer können für bis zu 99 Minuten programmiert werden.

Minutenzeiger einstellen

Wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben:

- Drücken Sie das Symbol „Timer“ und der auf dem Display angezeigte Wert wird blinken.
- Drücken Sie erneut auf das Symbol „Timer“ und der Wert der auf dem Display angezeigten Ziffer blinkt. Stellen Sie dann die Ziffernzeit mit dem Schieberegler ein.
- Drücken Sie erneut auf das Symbol „Timer“. Diesmal blinkt die Zehnerstelle auf dem Display. Stellen Sie dann die Zeit der Zehnerstelle mit dem Schieberegler ein.

Hinweis: Durch einmaliges Drücken des Touch-Symbols „Timer“ können Sie den Einheitswert ändern; durch zweimaliges Drücken können Sie den Zehnerwert ändern; ein drittes Drücken bestätigt die Einstellung, usw.

- Wenn Sie die Einstellung bestätigen, beginnt der Countdown. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, gibt das Kochfeld einen 30-sekündigen Signalton ab, und auf der Timeranzeige erscheint «- -».
- Sie können ein beliebiges Symbol drücken, um den Piepton abzustellen.

Einstellung des Timers

1. Drücken Sie das Symbol der Kochzone, auf der Sie den Timer einstellen möchten.
2. Drücken Sie das Symbol „Timer“ und der auf dem Display angezeigte Wert wird blinken.
3. Stellen Sie dann den Timer ein:
 - Drücken Sie das Symbol „Timer“ und der Wert der auf dem Display angezeigten Ziffer blinkt.

Stellen Sie dann die Ziffernzeit mit dem Schieberegler ein.

- Drücken Sie erneut auf das Symbol „Timer“. Diesmal blinkt die Zehnerstelle auf dem Display. Stellen Sie dann die Zeit der Zehnerstelle mit dem Schieberegler ein.

Hinweis: Durch einmaliges Drücken des Touch-Symbols „Timer“ können Sie den Einheitswert ändern; durch zweimaliges Drücken können Sie den Zehnerwert ändern; ein drittes Drücken bestätigt die Einstellung, usw.

- Wenn Sie die Zeit einstellen und bestätigen, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.

Hinweis: In Kochzonen, in denen der Timer eingestellt ist, erscheint ein roter Punkt neben der Leistungsanzeige. Um die verbleibende Zeit für jede Kochzone anzuzeigen, wählen Sie einfach die gewünschte Kochzone aus.

Hinweis: Wenn Sie den Timer für mehr als eine Kochzone einstellen, zeigt die Timeranzeige den niedrigsten Zeitwert an. Der rote Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

- Wenn der Countdown abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.

Hinweis: Die Standardeinstellung des Timers ist 30 Minuten.

Hinweis: Sobald der Timer eingestellt ist, blinkt der auf dem entsprechenden Display angezeigte Wert 5 Sekunden lang und hört dann auf zu blinken, um die Einstellung zu bestätigen.

Hinweis: Sie können den Minutenzeiger und die Timer gleichzeitig aktivieren. Ist dies der Fall, zeigt das Display den niedrigeren Zeitwert an. Wenn dieser Wert der Timerwert ist, blinkt der rote Punkt auf der Timeranzeige. Ist dies nicht der Fall, blinkt der rote Punkt auf dem Display der entsprechenden Kochzone.

Hinweis: Wenn der eingestellte Timerwert auf dem Display angezeigt wird, können Sie das Symbol „Timer“ drücken, um den eingestellten Wert des Timers anzuzeigen.

Erkennung von kleinen Kochgefäßen

Wenn das Symbol „☒“ auf dem Display einer der Kochzonen blinkt, kann Folgendes geschehen:

- Das Küchengerät wurde nicht richtig positioniert.
- Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht mit dem Induktionskochfeld kompatibel.
- Das ausgewählte Kochgeschirr ist zu klein oder liegt nicht in der Mitte der Kochzone.

Hinweis:

1. Wenn Sie kein geeignetes Kochgeschirr in die Kochzone stellen, wird keine Hitze erzeugt.
2. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein Kochgeschirr auf einer Kochzone liegt.
3. Wenn Sie ein ungeeignetes oder nicht magnetisches Kochgeschirr (z. B. Aluminium) oder

einen anderen kleinen Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf das Kochfeld legen, schaltet sich die entsprechende Kochzone nach 1 Minute ab.

Abwärme-Anzeige



WICHTIG:
Seien Sie besonders vorsichtig bei heißen Oberflächen.
Verbrennungsgefahr

- Wenn das Kochfeld eine bestimmte Zeit lang benutzt wird, bleibt nach dem Betrieb eine Abwärme zurück.
- In diesem Fall wird auf der Anzeige der betreffenden Kochzone ein «H» angezeigt, um Sie zur Vorsicht zu mahnen.
- Die Restwärme kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie einen Topf warmhalten wollen, verwenden Sie die noch heiße Kochzone.

Abschaltautomatik

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

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

Überhitzungsschutz

Dieses Kochfeld ist mit einem Sensor zur Temperaturkontrolle ausgestattet. Bei Überhitzung schaltet es sich automatisch ab, um Fehlfunktionen oder Unfälle zu vermeiden.

Überlaufschutz

Dieses Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das das Kochfeld automatisch ausschaltet, wenn Flüssigkeit auf das Bedienfeld gelangt. Wenn das Bedienfeld nicht getrocknet wird, funktionieren alle Touch-Bedienelemente nicht mehr, mit Ausnahme des „Ein/Aus-Symbols“ (ON/OFF) und der Funktion „Kindersicherung“.

Achtung:

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

Empfehlungen zum Kochen

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.

Tipps

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

Reis kochen und köcheln lassen

- 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 angedickten Eiersaucen verwendet werden.
- Einige Rezepte erfordern eine höhere Einstellung als die Mindesteinstellung, damit die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig garen.

Rinderfilets

Zum Garen von saftigen und schmackhaften Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Eine schwere Bratpfanne vorheizen.
3. Beide Seiten des Filets mit Öl bestreichen. Ein wenig Öl in die heiße Pfanne träufeln und das Fleisch hineinlegen.
4. Das Steak während des Garens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Filetstücks und Ihrem Geschmack ab. Die Zeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Filet, um den Garzustand zu messen; je fester das Filet ist, desto garer ist es.
5. Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es weich wird.

Sautieren (unter Rühren gebraten)

1. Wählen Sie einen Wok mit flachem Boden, der mit dem Kochfeld kompatibel ist, oder eine große Bratpfanne.
2. Halten Sie alle Zutaten und Geräte bereit. Sautieren ist schnell. Wenn Sie große Mengen an Speisen zubereiten, kochen Sie in kleineren Chargen.
3. Heizen Sie die Bratpfanne kurz vor und gebe zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Zuerst das Fleisch kochen, beiseite stellen und warm halten.
5. Sautieren Sie das Gemüse. Wenn das Fleisch heiß, aber noch knusprig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben es zurück in die Pfanne und fügen eine Soße hinzu.

- 6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie sich gut erhitzen.
- 7. Sofort servieren.

Einstellung der Leistungsstufe

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, z. B. von den Kochgefäßen und der Menge, die Sie kochen. Testen Sie das Kochfeld, um die für Sie besten Einstellungen zu finden.

Einstellung der Leistungsstufe	Betrieb
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Erhitzen Sie kleine Mengen von Lebensmitteln leicht. - Schmelzende Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell verbrennen. - Köcheln - Allmählich aufwärmen.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Aufwärmen. - Schnell kochen. - Reis kochen.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Pfannkuchen machen.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Rührbraten. - Nudeln (Pasta) kochen.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Rührbraten. - Anbraten. - Bringen Sie die Suppen zum Kochen. - Wasser kochen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung und Wartung

Wichtig: Bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt ist.

Reinigung des Kochfeldes

- Wenn etwas verschüttet wurde, ist es so schnell wie möglich zu beseitigen. Achten Sie immer darauf, dass das Kochfeld vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch oder Küchenpapier. Wenn der Fleck eingetrocknet ist, müssen Sie ein spezielles Reinigungsprodukt verwenden.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese das Kochfeld beschädigen können.

Schäden durch verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel und geschmolzenes Plastik

- Beim Entfernen heißer Substanzen ist besondere Vorsicht geboten, um dauerhafte Schäden an der Glasoberfläche zu vermeiden.
- Verschüttete zuckerhaltige Lebensmittel (z. B. Gelee, Bonbons, Sirup) oder geschmolzene Kunststoffe können die Telleroberfläche beschädigen. Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung von heißen Lebensmittelflecken.

Tipps und Empfehlungen

Schmutz	Reinigung	Hinweis
<p>Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Verwenden Sie einen Kochfeldreiniger, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. 3. Spülen Sie den Reiniger ab und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein. 	<p>Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung, dass die Oberfläche heiß ist, aber das bedeutet nicht, dass sie nicht heiß ist. Seien Sie besonders vorsichtig.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Scheuernde Tücher, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. - Lassen Sie niemals Reste von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld zurück: Das Glas kann Flecken bekommen.

<p>Verschütten von zuckerhaltigen Produkten auf dem Glas.</p>	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem Spatel oder einem für Kochplatten geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen in der Kochzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und ziehen Sie den Schmutz auf eine kühle Stelle des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Reste mit einem Tuch oder Küchenpapier auf. 	<p>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. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.</p>
<p>Verschüttete Flüssigkeiten auf den Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit. 3. Reinigen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. 5. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein. 	<p>Das Induktionskochfeld kann piepen und sich ausschalten, und die Touch-Symbole funktionieren möglicherweise nicht, wenn sie nass sind. Achten Sie darauf, dass Sie die Touch-Symbole abtrocknen, bevor Sie das Induktionskochfeld wieder einschalten.</p>

6. PROBLEMBEHEBUNG

1. Das Kochfeld wird nicht mit Strom versorgt:

- Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat
- Prüfen Sie, ob das Kochfeld richtig an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Der Countdown des Timers ist abgelaufen.
- Die Abschaltautomatik wurde aktiviert, weil die maximale Garzeit überschritten wurde.
- Der Auslaufschutz wurde aktiviert.

2. Die Touch-Symbole funktionieren nicht:

- Die Funktion „Kindersicherung“ wurde aktiviert.
- Der Auslaufschutz wurde aktiviert.

- Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf die Symbole oder Sie drücken die Symbole mit Ihrer Fingerspitze. Achten Sie darauf, dass der Bereich des Displays trocken ist, und drücken Sie die Symbole mit der Fingerspitze.

3. Nach Beendigung des Garvorgangs erscheint das Symbol «H» auf dem Display der verwendeten Kochzone.

Das ist ganz normal. Das Kochfeld warnt Sie, dass die Oberfläche noch heiß ist. Dieses Symbol wird so lange angezeigt, bis die Oberfläche so weit abgekühlt ist, dass sie berührt werden kann.

4. Nach dem Ausschalten des Kochfeldes läuft das Gebläse noch eine Zeit lang weiter.

Das ist normal, denn es dient der Kühlung der Kochplatte.

5. Einige Kochgeschirre können beim Erhitzen seltsame Geräusche machen.

Das ist normal, es ist das Geräusch der Induktionsspulen, wenn sie in Betrieb sind.

6. Das Glas ist zerkratzt.

- Sie haben ungeeignete Kochgefäße verwendet.
- Sie haben Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel verwendet.

7. Das Heizelement der Kochplatte schaltet sich während des Betriebs abwechselnd ein und aus:

Dies gilt für alle Kochplatten.

- Wenn Sie die höchste Leistungsstufe gewählt haben, bleibt das Heizelement eine gewisse Zeit lang eingeschaltet und schaltet sich dann abwechselnd ein und aus.
- Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe gewählt haben, wird das Heizelement von Anfang an abwechselnd ein- und ausgeschaltet.

8. Die Kochleistungsanzeige leuchtet auf, aber der Heizvorgang beginnt nicht:

- Hohe Temperatur des Induktionskochfeldes.
- Der Lüfter hat einen Fehler.
- Die Stromplatte ist beschädigt.

Fehlercode

Wenn eine Anomalie auftritt, gibt das Induktionskochfeld die entsprechenden Fehlercodes ein:

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E1/E2	Die Versorgungsspannung ist abnormal.	Überprüfen Sie die Stromversorgung. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Stromversorgung in Ordnung ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

E3	Die Temperatur des IGBT-Transistors ist zu hoch.	Das Kochgefäß, das Sie verwenden, darf nicht leer sein, sondern muss Flüssigkeit oder Lebensmittel enthalten.
E5	Die Temperatur des IGBT-Sensors ist zu hoch.	Bitte starten Sie das Gerät neu, nachdem es abgekühlt ist

Wenn Sie einen anderen, hier nicht aufgeführten Fehlercode erhalten, schalten Sie das Kochfeld aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

Hinweis:

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

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: EU01_100203

Produkt: Bolero Squad I 3001

Kochzonen: 3 Zonen

Spannung: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Installierte Stromleitungen: 6600 W

Abmessungen des Geräts: 590x520x56 mm

Abmessungen der Einlage: 555x495 mm

Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg (EC_{Elektrokochen}): 189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

Energieverbrauch des Induktionskochfelds, berechnet pro kg (EC_{Kochfeld}): 190,5 Wh/Kg

Kochzonen (Bereiche)	Durchmesser / Fläche der Kochzone (mm)	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Wassermenge c _w (g)	Energieverbrauch der Prüfung E _{cw} (Wh)	Test-Energieverbrauch pro kg Wasser (Wh/Kg)
Vorderer (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Mittlere (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Hinterer (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Referenz: EU01_100204

Produkt: Bolero Squad I 3001 Flex

Kochzonen: 3 Zonen (oder eine Flex-Zone)

Spannung: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Installierte Stromleitungen: 6600 W

Abmessungen des Geräts: 590x520x56 mm

Abmessungen der Einlage: 555x495 mm

Größe der nicht kreisförmigen Kochzone: 400*190 mm

Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg (EC_{Elektrokochen}): 191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

Energieverbrauch des Induktionskochfelds, berechnet pro kg (EC_{Kochfeld}): 193,2 Wh/Kg

Kochzonen (Bereiche)	Durchmesser / Fläche der Kochzone (mm)	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Wassermenge m _{cw} (g)	Energieverbrauch der Prüfung E _{cw} (Wh)	Test-Energieverbrauch pro kg Wasser (Wh/Kg)
Linke hinterer (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Linke mittlere (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Linke vorderer (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Rechter (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Referenz: EU01_100205

Produkt: Bolero Squad I 4001 Flex

Kochzonen: 3 Zonen (oder eine Flex-Zone)

Spannung: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Installierte Stromleitungen: 7200 W

Abmessungen des Geräts: 590x520x56 mm

Abmessungen der Einlage: 555x495 mm

Größe der nicht kreisförmigen Kochfläche: 380*180 mm / 380*180 mm

Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg (EC_{Elektrokochen}): 191,2/196,8/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Energieverbrauch des Induktionskochfelds, berechnet pro kg (EC_{Kochfeld}): 193,8 Wh/Kg

Kochzonen (Bereiche)	Durchmesser / Fläche der Kochzone (mm)	Durchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Wassermenge m_{cw} (g)	Energieverbrauch der Prüfung E_{cw} (Wh)	Test- Energieverbrauch pro kg Wasser (Wh/Kg)
Linke hinterer (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Linke mittlere (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Linke vorderer (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Rechte hintere (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Rechte mittlere (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Rechte vordere (F)	180	150	1030	193,5	187,9

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder 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

Modello: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Fig. 1

1. Zona di cottura 1300/1500 W
2. Zona di cottura 1900/2200 W
3. Zona di cottura 2300/3000 W
4. Lastra di vetro
5. Pannello di controllo

Fig. 2 (Pannello di controllo)

1. Icona touch di selezione della zona di cottura
2. Icona touch della modalità Booster
3. Icona touch di Avvio/Pausa
4. Icona touch del timer
5. Cursore di livello Potenza/Tempo
6. Icona touch del Blocco di sicurezza per bambini
7. Icona touch di accensione/spegnimento (ON/OFF)

Modello: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Fig.3

1. Zona di cottura da 1300/1500 W
2. Zona di cottura da 1900/2200 W
3. Zona di cottura flessibile da 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Zona di cottura da 2300/3000 W
5. Lastra di vetro
6. Pannello di controllo

Fig. 4 (Pannello di controllo)

1. Icona touch di selezione della zona di cottura
2. Icona touch della modalità Booster
3. Icona touch di Avvio/Pausa
4. Icona touch del timer
5. Icona touch per la selezione della zona flessibile (Flex Zone)
6. Cursore di livello Potenza/Tempo
7. Icona touch del Blocco di sicurezza per bambini
8. Icona touch di accensione/spegnimento (ON/OFF)

Modello: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Fig. .5

1. Zona di cottura da 1300/1500 W
2. Zona di cottura flessibile da 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Zona di cottura da 1900/2200 W
4. Pannello di controllo
5. Zona di cottura da 1300/1500 W
6. Zona di cottura flessibile da 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Lastra di vetro
8. Zona di cottura da 1900/2200 W

Fig. 6 (Pannello di controllo)

1. Icona touch di selezione della zona di cottura
2. Icona touch della modalità Booster
3. Icona touch di Avvio/Pausa
4. Icona touch del timer
5. Icona touch per la selezione della zona flessibile sinistra (zona flessibile)
6. Cursore di livello Potenza/Tempo
7. Icona touch per la selezione della zona flessibile a destra (zona flessibile)
8. Icona touch del Blocco di sicurezza per bambini
9. Icona touch di accensione/spegnimento (ON/OFF)

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. 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

- Manuale di istruzioni.
- Guarnizione di tenuta.
- Kit di fissaggio: staffe e viti (a seconda del modello di piano cottura a induzione)

3. INSTALLAZIONE

Prima di installare il piano cottura

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

Attenzione:

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

IMPORTANTE:

L'installazione e il collegamento del dispositivo devono essere conformi alle normative vigenti. Dopo aver disimballato il dispositivo, verificare che non vi siano danni visibili. Se è stato danneggiato durante il trasporto, non utilizzarlo. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

- Ritagliare il piano di lavoro dove verrà installato il piano cottura seguendo le dimensioni indicate nella tabella sottostante e nella figura 7.

Modello	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Valido per tutti i modelli: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Minimo 50

Legenda della figura 7:

1. Guarnizione di tenuta

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

Nota:

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



- Assicurarsi che il piano di cottura sia sufficientemente ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Verificare il corretto funzionamento del piano di cottura a induzione.

NOTA: La distanza di sicurezza tra il piano di cottura a induzione e la cappa sovrastante deve essere conforme alle raccomandazioni del produttore della cappa. In assenza di istruzioni, è necessario mantenere una distanza minima di 760 mm (Fig. 8).

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

Installazione della guarnizione di tenuta

Prima di installare il piano di cottura a induzione nell'apertura del piano, posizionare la guarnizione di tenuta fornita con l'apparecchio sul lato inferiore del piano di cottura.

Non installare il piano di cottura a induzione senza la guarnizione di tenuta!

La guarnizione deve essere posizionata sul piano di cottura a induzione come segue: Fig. 9

- Rimuovere la pellicola protettiva dalla guarnizione.
- Incollare quindi la guarnizione sul fondo del piano di cottura a induzione, accanto al bordo del vetro.
- La guarnizione deve essere fissata lungo tutto il bordo del piano di cottura e non deve sovrapporsi agli angoli.
- Durante l'installazione della guarnizione, assicurarsi che il piano di cottura non venga a contatto con oggetti appuntiti.

Installazione delle staffe di fissaggio

Prima di fissare le staffe di fissaggio:

L'unità deve essere collocata su una superficie stabile e liscia (si può utilizzare l'imballaggio stesso). Non esercitare pressione sul pannello di controllo del piano di cottura.

Kit di installazione

Ogni prodotto comprende un kit di installazione con staffe di fissaggio e viti.

Fissare le staffe al piano di cottura a induzione

Inserire le staffe di fissaggio nelle fessure su entrambi i lati del piano di cottura a induzione. Fissare la staffa al piano di cottura con una vite, quindi inserire il piano di cottura a induzione nell'apertura del piano (Fig. 10).

Fissare il piano di cottura a induzione al piano di lavoro

Inserire il piano di cottura a induzione nell'apertura del piano di lavoro e fissarlo con le staffe di fissaggio precedentemente installate (Fig. 11).

Collegamento del piano cottura alla corrente elettrica

- Il piano cottura a induzione deve essere collegato alla rete da una persona qualificata.
- Prima di collegare il piano alla linea di corrente, verificare che:
 1. L'impianto elettrico domestico sia adatto alla potenza consumata dal piano cottura a induzione.
 2. La tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione in dotazione sia di dimensioni tali da sopportare il carico specifico indicato sull'etichetta del prodotto.

- Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.
- Il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75°C in qualsiasi momento.
- L'allacciamento alla rete elettrica deve essere conforme alle normative vigenti.

Avvertenza

- Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza necessità di effettuare modifiche.
- Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.
- L'alimentazione deve essere collegata in conformità con la norma pertinente. Il metodo di connessione è mostrato nella figura 12.

Legenda della figura 12:

1. Input
2. Fase L2 (filo nero)
3. Fase L1 (filo marrone)
4. Neutro N2 (cavo grigio)
5. Neutro N1 (filo blu)
6. Cavo di terra di protezione (verde-giallo)
7. Cavo di alimentazione
8. Scatola di derivazione
9. Piano cottura a induzione

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

Avviso:

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

Avvertenza

- Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura a induzione. Non installare il piano cottura da soli.
- Il piano di cottura deve essere installato in modo da garantire una migliore irradiazione del calore per migliorare le sue prestazioni.
- La parete e la zona sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Questo piano di cottura a induzione può essere collegato solo a un'alimentazione elettrica con una resistenza inferiore a 0,427 ohm. Se necessario, rivolgersi a un elettricista qualificato.

Nota:

Alcuni modelli includono un cavo di alimentazione con spina. Per questo motivo è possibile collegarlo direttamente alla presa di corrente. Scollegare il cavo di alimentazione quando il piano di cottura a induzione non viene utilizzato.

Dopo aver installato il piano cottura

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

4. FUNZIONAMENTO**Comandi touch**

- I comandi rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione.
- Toccare le icone con il polpastrello e non la punta del dito.
- Verrà emesso un bip ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio un utensile o un panno) che li copra. Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei comandi.

Selezione degli utensili di cottura adatti

- Usare solo pentole con un fondo adatto ai piani di cottura a induzione.
- Cercare il simbolo dell'induzione sulla confezione o sul fondo delle pentole.

È possibile verificare se le pentole sono adatte al piano con un test del magnete. Spostare un magnete verso la base dell'utensile di cottura. Se il magnete rimane attaccato, la pentola è adatta al piano cottura a induzione. Se non si possiede un magnete:

1. Versare un po' d'acqua nella pentola che si vuole testare e metterla su una delle zone di cottura.

2. Se  non appare lampeggiando sul display e l'acqua si riscalda, la pentola è adatta.

Gli utensili di cottura fatti dei seguenti materiali non sono adatti: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

- Non utilizzare pentole con bordi seghettati o con fondo curvo (Fig. 13).
- Assicurarsi che la base della pentola sia liscia, che sia piatta contro il vetro e che abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro uguale al diametro della zona selezionata. L'utilizzo di pentole leggermente più grandi aumenterà l'efficienza dell'energia utilizzata. L'utilizzo di una pentola più piccola influisce sull'efficienza. Centrare sempre le pentole nella zona di cottura (Fig. 14).
- Sollevare sempre le pentole dal piano di cottura, non farle scivolare per non graffiare il vetro (Fig. 15).
- Le zone di cottura si adattano automaticamente, in una certa misura, al diametro delle pentole. Tuttavia, il fondo della pentola deve avere un diametro minimo corrispondente alla zona di cottura corrispondente. Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura a induzione, posizionare le pentole al centro della zona di cottura.
- Le pentole e le padelle realizzate con i seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- I piani di cottura a induzione sono realizzati in vetroceramica. Il calore proviene da una bobina magnetica a induzione che riscalda direttamente la padella, anziché la superficie di cottura. Il calore del contenitore viene trasferito al cibo.
- Utilizzare solo pentole di metallo specificamente progettate per l'uso su piani di cottura a induzione. Non collocare contenitori di plastica o di alluminio sulla superficie del piano di cottura a induzione, perché potrebbero essere caldi.
- Il piano di cottura a induzione non può rilevare una pentola di diametro inferiore a 140 mm.
- Non utilizzare contenitori con base concava o convessa.

Dimensione del contenitore

Le zone di cottura sono delimitate e si adattano automaticamente al diametro delle pentole. Tuttavia, cercate di far coincidere il più possibile il diametro della pentola con quello della zona di cottura. Per sfruttare al meglio il piano di cottura a induzione, posizionare la pentola al centro della zona di cottura.

Diametro della base dei contenitori:

Zona di cottura	Minimo (mm)	Massimo (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Zone flessibili	200	380 x 200

Informazioni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Funziona grazie a un campo elettromagnetico che, a contatto con un contenitore adatto, provoca il riscaldamento del contenitore e la cottura del cibo. Anche se il vetro non può generare calore direttamente, la superficie del piano di cottura si riscalda grazie al riscaldamento della padella stessa.

Il piano di cottura a induzione emette un suono insolito. Significa che è difettoso?

- Scricchiolii: Questi rumori possono verificarsi a seconda del tipo di materiale di cui sono fatti i contenitori utilizzati. Il fondo delle pentole e delle padelle è costituito da materiali diversi che si espandono a velocità diverse quando si riscaldano.
- Clic: Di solito sono prodotti dai componenti elettronici del piano cottura a induzione quando viene acceso e spento.
- Fischietti: A seconda del tipo di materiale del recipiente, possono verificarsi quando una o più zone di cottura funzionano a un livello di potenza superiore.
- Ronzio: Possono verificarsi quando è selezionata la funzione Booster. Quando i recipienti raggiungono la temperatura selezionata e la potenza viene ridotta, questi suoni diventano praticamente impercettibili.
- Fischi e ronzii: Per raffreddare i componenti elettronici, la ventola si attiva mentre il piano di cottura a induzione è in funzione, quindi è normale sentire questi rumori.

Tutti questi suoni o rumori sono normali e non indicano un guasto. Per ulteriori informazioni, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Accensione del piano di cottura a induzione

1. Una volta collegato alla rete elettrica, accendere il piano di cottura a induzione. A tal fine, tenere premuta l'icona touch "ON/OFF" per circa 3 secondi finché il piano di cottura a induzione non emette un segnale acustico. Tutti i display visualizzeranno "-" sul pannello di controllo, a indicare che il piano di cottura a induzione è entrato in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Regolare il livello di potenza della zona di cottura.

Prima di regolare il livello di potenza, selezionare la zona di cottura desiderata premendo l'icona touch corrispondente (Fig. 16). Quando si preme l'icona touch, il display della zona selezionata lampeggia. È quindi possibile selezionare il livello di potenza desiderato. A tal fine, far scorrere il dito sul cursore (Fig. 17).

Legenda figura 17:

1. Aumentare il livello di potenza.

Nota bene:

1. All'accensione, il piano di cottura a induzione emette un segnale acustico e tutti i display si illuminano per un secondo, a indicare che il piano di cottura è entrato in modalità standby.
2. Se non viene eseguita alcuna operazione per un minuto, il piano di cottura a induzione emette un segnale acustico e si spegne automaticamente.
3. Per accendere il piano di cottura a induzione, tenere premuta l'icona touch "ON/OFF" per circa 3 secondi. Per spegnerla, premere nuovamente l'icona touch "ON/OFF".
4. Il livello di potenza può essere regolato da 0 a 9. L'impostazione predefinita è il livello 5.
5. Durante l'impostazione, il display della zona di cottura selezionata lampeggia. Una volta selezionato il livello di potenza, il display lampeggia per 5 secondi e poi smette di lampeggiare, confermando l'impostazione.

Spegnimento del piano di cottura a induzione

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere. Spegnerne l'apparecchio facendo scorrere il dito sul dispositivo di scorrimento fino al livello di potenza 0. Assicurarsi che il display visualizzi «—».
2. Spegnerne il piano di cottura a induzione premendo l'icona touch "ON/OFF".

Nota: Se durante la cottura si verifica un'interruzione di corrente, tutte le impostazioni vengono annullate.

Nota: La ventola del piano di cottura a induzione rimane accesa per circa un minuto dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Uso della funzione Booster

La funzione Booster consente di aumentare la potenza della zona di cottura selezionata fino al livello massimo di potenza per 5 minuti. Questa funzione riduce i tempi di cottura accelerando il riscaldamento. È utile, p. es., a portare rapidamente a ebollizione una grande quantità d'acqua.

Attivare la funzione Booster:

1. Selezionare la zona di cottura in cui si desidera attivare la funzione Booster.
2. Quando si preme l'icona touch della funzione Booster, il display visualizza "b" e lampeggia per 5 secondi finché non viene attivata.

Nota:

Al termine del tempo di funzionamento della funzione Booster, la zona di cottura torna all'impostazione originale.

Disattivare la funzione Booster:

1. Selezionare la zona di cottura in cui è attivata la funzione e premere l'icona touch della funzione Booster.
2. È inoltre possibile annullare la funzione Booster regolando il livello di potenza su «0» con il cursore.

Zone flessibili (Flex Zone)

IMPORTANTE:

Disponibile solo nei seguenti modelli:

EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

La zona flessibile può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone diverse, a seconda delle esigenze.

È costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Se la zona flessibile viene utilizzata come zona di cottura singola, le pentole possono essere spostate da una zona all'altra mantenendo lo stesso livello di potenza della zona in cui erano state collocate inizialmente (questa zona si spegne automaticamente).

Attenzione: Se si utilizza la zona flessibile come zona di cottura individuale, assicurarsi che l'utensile di cottura sia ben posizionato al centro. In caso di teglie grandi, ovali, rettangolari e oblunghe, assicurarsi di posizionarle in modo che coprano entrambi i "+", come illustrato nella figura 18.

Attivare la zona flessibile come zona di cottura singola:

Per attivare una zona flessibile come zona di cottura singola, procedere come segue:

1. Premere l'icona touch per selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Icona touch per la selezione della zona flessibile (Flex Zone)
3. Quando questa zona è attivata, l'indicatore corrispondente si accende e la potenza lampeggia; regolarla utilizzando il cursore.

Per disattivare la zona flessibile:

Per disattivare la zona flessibile, ripetere la stessa operazione. La spia della zona flessibile si spegne.

Funzione Blocco di sicurezza per bambini

- Questa funzione consente di bloccare le icone touch per evitare un uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte di bambini).
- Quando si attiva il blocco bambini, tutte le icone a sfioramento vengono disattivate, ad eccezione dell'icona touch ON/OFF e della funzione "Blocco bambini" stessa.

Attivazione del blocco di sicurezza per bambini:

Tenere premuta l'icona touch della funzione "Blocco bambini" per circa 3 secondi. Il display del timer visualizza «Lo» e la funzione viene attivata.

Per sbloccare le icone tattili:

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Tenere premuta l'icona touch della funzione "Blocco bambini" per circa 3 secondi. La scheda emette un segnale acustico e «Lo» scompare dal display del timer.
3. Tutte le icone touch del piano di cottura a induzione saranno nuovamente disponibili.

In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano di cottura a induzione con l'icona touch "ON/OFF".

Nota: Se si spegne il piano di cottura a induzione senza disattivare la funzione "Blocco bambini", alla riaccensione le icone a sfioramento saranno ancora bloccate.

Funzione di avvio/pausa (Stop&Go)

La funzione avvio/pausa consente di interrompere il funzionamento delle zone di cottura. Se si preme nuovamente l'icona a sfioramento avvio/pausa, la cottura riprende e il piano di cottura continua a funzionare con le impostazioni precedenti.

1. Per attivare la funzione avvio/pausa:

Premere l'icona touch avvio/pausa e i display delle zone di cottura attivate visualizzeranno "P". Tutte le impostazioni vengono messe in pausa e il piano di cottura a induzione smette di funzionare.

2. Per disattivare la funzione di avvio/pausa:

Premere nuovamente l'icona touch avvio/pausa per riprendere la cottura. Il piano di cottura a induzione continuerà a funzionare con le impostazioni precedenti e "P" scomparirà da tutti i display.

Quando la funzione avvio/pausa è attivata, tutte le icone touch sono bloccate, ad eccezione delle icone touch "ON/OFF" e "Avvio/Pausa".

Nota: Il piano di cottura si spegne automaticamente se la funzione avvio/pausa rimane attivata per più di 10 minuti.

Uso del timer

Questo piano cottura a induzione ha due diverse opzioni di controllo del tempo:

- Contaminuti: In questo caso, il piano di cottura avvisa che il conto alla rovescia è terminato, ma non viene disattivata alcuna zona di cottura.
- Timer: In questo caso, la zona o le zone di cottura selezionate vengono spente. Sia il timer che il timer dei minuti possono essere programmati per un massimo di 99 minuti.

Regolazione delle lancette

Se non è stata selezionata nessuna zona di cottura:

- Premere l'icona touch "Timer" e il valore visualizzato sul display lampeggia.
- Premendo nuovamente l'icona touch "Timer", il valore della cifra visualizzata sul display lampeggia. Quindi regolare il tempo della cifra utilizzando il cursore.
- Premere nuovamente l'icona touch "Timer" e questa volta la cifra delle decine visualizzata sul display lampeggerà. Quindi regolare il tempo della cifra delle decine utilizzando il cursore.

Nota: Premendo una volta l'icona touch "Timer" è possibile modificare il valore delle unità; premendola due volte è possibile modificare il valore delle decine; premendola una terza volta si conferma l'impostazione, e così via.

- Il conto alla rovescia inizia quando si conferma l'impostazione. Il display visualizza il tempo rimanente.
- Al termine del conto alla rovescia, il piano di cottura emette un segnale acustico di 30 secondi e il display del timer visualizza «- -».
- È possibile premere qualsiasi icona touch per interrompere il segnale acustico.

Regolazione del timer

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer.
2. Premere l'icona touch "Timer" e il valore visualizzato sul display lampeggia.
3. Poi impostate il timer:
 - Premere l'icona touch "Timer" e il valore della cifra visualizzata sul display lampeggia. Quindi regolare il tempo della cifra utilizzando il cursore.
 - Premere nuovamente l'icona touch "Timer" e questa volta la cifra delle decine visualizzata sul display lampeggerà. Quindi regolare il tempo della cifra delle decine utilizzando il cursore.

Nota: Premendo una volta l'icona touch "Timer" è possibile modificare il valore delle unità; premendola due volte è possibile modificare il valore delle decine; premendola una terza volta si conferma l'impostazione, e così via.

- Quando si imposta e si conferma l'ora, il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il display visualizza il tempo rimanente.

Nota: Nelle zone di cottura in cui è impostato il timer, accanto al display del livello di potenza

appare un punto rosso. Per visualizzare il tempo rimanente di ciascuna zona di cottura, è sufficiente selezionare la zona di cottura desiderata.

Nota: Quando si imposta il timer su più zone di cottura, il display del timer visualizza il valore di tempo più basso. Il punto rosso della zona corrispondente lampeggia.

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

Nota: L'impostazione predefinita del timer è di 30 minuti.

Nota: Una volta impostato il timer, il valore visualizzato sul display corrispondente lampeggia per 5 secondi e poi smette di lampeggiare, confermando l'impostazione.

Nota: È possibile attivare contemporaneamente la lancetta dei minuti e il timer. In tal caso, il display visualizza il valore temporale inferiore. Se questo valore corrisponde a quello del timer, il punto rosso sul display del timer lampeggia. In caso contrario, il punto rosso sul display della zona di cottura interessata lampeggia.

Nota: Se il valore del timer impostato è visualizzato sul display, è possibile premere l'icona touch "Timer" per visualizzare il valore impostato del timer.

Rilevamento di piccoli contenitori

Se il simbolo "☞" lampeggia sul display di una delle zone di cottura, può verificarsi quanto segue:

- L'utensile da cucina non è stato posizionato correttamente.
- Le pentole utilizzate non sono compatibili con il piano di cottura a induzione.
- La pentola selezionata è troppo piccola o non si trova al centro della zona di cottura.

Nota:

1. La zona di cottura non produrrà calore a meno che non venga usato un utensile di cottura compatibile.
2. Il display si spegne automaticamente dopo 2 minuti se su una zona di cottura non sono posizionati utensili.
3. Se si posiziona un utensile di dimensioni inadeguate o non magnetico (ad es. alluminio) o qualsiasi altro piccolo oggetto (ad es. coltello, forchetta, chiave) sul piano di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne dopo 1 minuto.

Spia del calore residuo



IMPORTANTE:

Prestare particolare attenzione alle superfici calde.

Rischio di ustioni

- Quando si usa il piano cottura per un certo periodo di tempo, esso conserverà il calore residuo dopo il funzionamento.
- In tal caso, il display della zona di cottura interessata visualizza "H" per avvertire di fare attenzione.
- Il calore residuo può essere utilizzato anche come funzione di risparmio energetico: se si desidera mantenere calda una padella, utilizzare la zona di cottura ancora calda.

Spegnimento automatico

Il piano di cottura a induzione include una funzione di spegnimento automatico di sicurezza. Si attiva quando si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento automatico predefiniti sono indicati nella tabella seguente:

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

Protezione contro il surriscaldamento

Questo piano di cottura a induzione è dotato di un sensore per il controllo della temperatura. In caso di surriscaldamento, si spegne automaticamente per evitare malfunzionamenti o incidenti.

Protezione dalle fuoriuscite

Questo piano di cottura è dotato di un sistema di sicurezza che lo spegne automaticamente in caso di fuoriuscita di liquidi dal pannello di controllo. Se il pannello di controllo non viene asciugato, tutti i comandi a sfioramento smettono di funzionare, ad eccezione dell'icona touch "ON/OFF" e della funzione "Blocco bambini".

Attenzione:

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

Raccomandazioni per la cucina

Fate attenzione quando frigate, perché l'olio e il grasso si riscaldano molto rapidamente, soprattutto se utilizzate la funzione "Booster". A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso possono bruciare spontaneamente, costituendo un grave rischio di incendio.

Consigli

- Quando il cibo comincia a bollire, ridurre la potenza.
- L'uso di un coperchio riduce il tempo di cottura e fa risparmiare energia grazie alla ritenzione del calore. Ridurre la quantità di liquido o di grasso per ridurre i tempi di cottura.

- Iniziare la cottura su un'impostazione alta e ridurla man mano che il cibo si riscalda.

Sobbollire e cuocere il riso

- 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 addensate con la farina.
- Alcune ricette possono richiedere un'impostazione più alta del minimo per cuocere correttamente gli alimenti nel tempo consigliato.

Filetti di carne

Per bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Preriscaldare una padella a base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e mettere la carne nella padella.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dal proprio gusto. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere il filetto per misurare il grado di cottura; più il filetto è sodo, più è cotto.
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per evitare che si ammorbida prima di servirla.

Sauté (saltare in padella)

1. Scegliere un wok a fondo piatto compatibile con il piano cottura o una padella grande.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti. Il soffritto viene eseguito velocemente. Se si stanno cucinando grandi quantità di alimenti, cucinarli in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, mettere da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso, rimettere la carne nella padella e aggiungere una salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per riscaldarli.
7. Servire subito.

Regolazione del livello di potenza

Le regolazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. L'impostazione esatta dipende da diversi fattori, come i recipienti di cottura e la quantità di cibo da cuocere. Testate la scheda per trovare le impostazioni più adatte a voi.

Regolazione del livello di potenza	Uso
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> - Riscaldare leggermente piccole quantità di cibo. - Sciogliere il cioccolato, il burro e alimenti che si bruciano rapidamente. - Cucinare a fuoco lento. - Riscaldare gradualmente.
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> - Riscaldare. - Cuocere rapidamente. - Cucinare riso.
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> - Preparare i pancake.
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> - Soffriggere. - Cucinare pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Soffriggere. - Rosolare. - Portare le zuppe a ebollizione. - Bollire l'acqua.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia e manutenzione

Importante: Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare il piano di cottura dalla rete elettrica e assicurarsi che sia completamente freddo.

Pulizia del piano cottura

- In caso di fuoriuscita, pulire il prima possibile. Assicurarsi sempre che il piano di cottura sia completamente freddo prima di pulirlo.
- Utilizzare un panno morbido o carta da cucina. Se la fuoriuscita si è seccata, è necessario utilizzare un prodotto di pulizia specifico.
- Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi per non danneggiare la piastra.

Danni causati da fuoriuscite di alimenti zuccherati e plastica fusa

- È necessario prestare particolare attenzione alla rimozione delle sostanze calde per evitare danni permanenti alla superficie del vetro.
- La fuoriuscita di alimenti zuccherati (ad es. gelatine, caramelle, sciroppi) o di plastica fusa può danneggiare la superficie del piatto. Fare attenzione quando si puliscono le macchie di cibo caldo.

Consigli e suggerimenti

Sporco	Pulizia	Nota bene
Sporcizia abituale sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione. 2. Utilizzare un prodotto di pulizia per piani di cottura quando il vetro è ancora temperato (ma non caldo). 3. Sciacquare il prodotto e asciugare il vetro con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Accendere il piano di cottura a induzione. 	<p>Quando il piano di cottura è spento, non viene segnalato che la superficie è calda, ma ciò non significa che non sia calda. Prestare particolare attenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> - I panni abrasivi, alcune spugne di nylon e i prodotti per la pulizia forti e abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare se il proprio detersivo o spugna sono adatti alla pulizia del prodotto. - Non lasciare mai residui di detersivi sul piano di cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.
Versamento di prodotti zuccherati sul vetro.	<p>Rimuoverle immediatamente con una spatola o un raschietto adatto alle piastre, ma fare attenzione alle superfici calde nella zona di cottura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione. 2. Tenere il raschietto con un angolo di 30° e trascinare lo sporco su una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco con un panno o con un tovagliolo di carta. 	<p>Rimuovere le macchie di cibo zuccherato sciolto il prima possibile. Se lasciate raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o addirittura danneggiare in modo permanente la piastra. Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama del raschietto può essere affilata. Usare il raschietto con estrema attenzione e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.</p>

Fuoriuscita di liquidi sui comandi touch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione. 2. Pulire la macchina. 3. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. 5. Accendere il piano di cottura a induzione. 	<p>Il piano cottura a induzione potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e le icone potrebbero non funzionare se bagnate. Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura a induzione.</p>
--	--	--

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

1. Il piano di cottura a induzione non è alimentato da energia elettrica:

- Verificare se c'è stata un'interruzione di corrente.
- Verificare che il piano di cottura a induzione sia collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il conto alla rovescia del timer è terminato.
- La funzione di spegnimento automatico è stata attivata perché è stato superato il tempo massimo di cottura.
- La protezione contro le fuoriuscite è stata attivata.

2. Le icone touch non funzionano:

- È stata attivata la funzione «Blocco bambini».
- La protezione contro le fuoriuscite è stata attivata.
- È possibile che vi sia una leggera pellicola d'acqua sui pulsanti touch o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello. Assicurarsi che l'area di controllo touch sia asciutta e usare la punta delle dita quando si premono i pulsanti.

3. Al termine della cottura, sul display appare il simbolo "H" relativo alla zona di cottura utilizzata.

È normale. Il piano di cottura a induzione segnala che la superficie è ancora calda. Questo simbolo continuerà a comparire finché la superficie non sarà sufficientemente fredda da poter essere toccata.

4. Dopo aver spento il piano di cottura a induzione, la ventola continuerà a funzionare per qualche tempo.

Questo è normale, poiché la sua funzione è quella di raffreddare il piano di cottura a induzione.

5. Alcuni contenitori possono emettere strani suoni durante il riscaldamento.

È normale, è il suono delle bobine di induzione quando sono in funzione.

6. Il vetro è graffiato.

- Avete utilizzato contenitori di cottura non adatti.
- Ha usato pagliette o prodotti detergenti abrasivi.

7. La resistenza del piano di cottura e si spegne alternativamente durante il funzionamento:"

Questo vale per tutti i piani di cottura a induzione.

- Se è stato selezionato il livello di potenza più alto, l'elemento riscaldante rimarrà acceso per un certo tempo e poi si accenderà/spegnerà alternativamente.
- Se è stato selezionato un livello di potenza inferiore, l'elemento riscaldante si accende/spegne alternativamente dall'inizio.

8. La spia di potenza di cottura si accende, ma il riscaldamento non inizia:

- Alta temperatura del piano di cottura a induzione.
- La ventola è difettosa.
- La scheda di alimentazione è danneggiata.

Codici di errore

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

Codice di errore	Possibili cause	Soluzione
E1/E2	La tensione di alimentazione è anomala.	Controllare l'alimentazione. Dopo aver verificato la normalità dell'alimentazione, ricollegare il piano di cottura.
E3	La temperatura del sensore del transistor IGBT è troppo alta.	Il contenitore utilizzato non può essere vuoto, ma deve contenere del liquido o del cibo.
E5	La temperatura del sensore IGBT è troppo alta.	Riavviare dopo che il piano di cottura a induzione si è raffreddato.

Se si verifica un qualsiasi altro codice di errore non elencato qui, spegnere il piano cottura e contattare l'assistenza tecnica Cecotec.

Nota:

- Queste istruzioni sono destinate a tecnici qualificati, non tentare di eseguirle se non si hanno la formazione e le conoscenze necessarie, poiché qualsiasi danno causato da una riparazione errata invaliderà la garanzia.
- Non tentare di smontare l'apparecchio da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_100203

Prodotto: Bolero Squad I 3001

Zone di cottura: 3 zone

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potenza elettrica installata: 6600 W

Dimensioni del prodotto: 590x520x56 mm

Dimensioni dell'incasso: 555x495 mm

Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189,2/193,7/188,6

Wh/Kg

Consumo energetico del piano di cottura a induzione calcolato per kg (EC_{hob}): 190,5 Wh/Kg

Zone di cottura (aree)	Diametro / area della zona di cottura (mm)	Diametro delle pentole (mm)	Quantità acqua m_{cw} (g)	Consumo di energia del test E_{cw} (Wh)	Consumo di energia del test per Kg di acqua (Wh/Kg)
Anteriore (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Media (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Posteriore (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Prodotto: EU01_100204

Prodotto: Bolero Squad I 3001 Flex

Zone di cottura: 3 zone (o una zona Flex)

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potenza elettrica installata: 6600 W

Dimensioni del prodotto: 590x520x56 mm

Dimensioni dell'incasso: 555x495 mm

Dimensioni della zona di cottura non circolare: 400*190 mm

Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$):

191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

Consumo energetico del piano di cottura a induzione calcolato per kg (EC_{hob}): 193,2 Wh/Kg

Zone di cottura (aree)	Diametro / area della zona di cottura (mm)	Diametro delle pentole (mm)	Quantità acqua m_{cw} (g)	Consumo di energia del test E_{cw} (Wh)	Consumo di energia del test per Kg di acqua (Wh/Kg)
Posteriore sinistro (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Centro sinistra (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Anteriore sinistro (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Destra (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Prodotto: EU01_100205

Prodotto: Bolero Squad I 4001 Flex

Zone di cottura: 3 zone (o una zona Flex)

Tensione di alimentazione: 220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potenza elettrica installata: 7200 W

Dimensioni del prodotto: 590x520x56 mm

Dimensioni dell'incasso: 555x495 mm

Dimensioni dell'area di cottura non circolare: 380*180 mm / 380*180 mm

Consumo energetico per zona o area di cottura calcolato per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 191,2/196,8/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Consumo energetico del piano di cottura a induzione calcolato per kg (EC_{hob}): 193,8 Wh/Kg

Zone di cottura (aree)	Diametro / area della zona di cottura (mm)	Diametro delle pentole (mm)	Quantità acqua m_{cw} (g)	Consumo di energia del test E_{cw} (Wh)	Consumo di energia del test per Kg di acqua (Wh/Kg)
Posteriore sinistro (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Centro sinistra (B)	-	210	2050	403,5	196,8

Anteriore sinistro (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Posteriore destro (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Centro destra (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Anteriore destro (F)	180	150	1030	193,5	187,9

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, l'utente dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Modelo: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Fig. 1

1. Zona de cozedura 1300/1500 W
2. Zona de cozedura 1900/2200 W
3. Zona de cozedura 2300/3000 W
4. Placa de vidro
5. Pannel de controlo

Fig. 2 Pannel de controlo

1. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura
2. Ícone tátil para a função Booster
3. Ícone tátil para "Iniciar/Pausar"
4. Ícone tátil do "Temporizador"
5. Controlo deslizante de nível "Potência/Tempo"
6. Ícone tátil para a função «Bloqueio para crianças»
7. Ícone tátil para "Ligar/Desligar" (ON/OFF)

Modelo: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Fig. 3

1. Zona de cozedura 1300/1500 W
2. Zona de cozedura 1900/2200 W
3. Zona de cozedura flexível de 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Zona de cozedura 2300/3000 W
5. Placa de vidro
6. Pannel de controlo

Fig. 4 Pannel de controlo

1. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura
2. Ícone tátil para a função "Booster"
3. Ícone tátil para "Iniciar/Pausar"
4. Ícone tátil do "Temporizador"
5. Ícone tátil de seleção da zona flexível (Flex Zone)
6. Controlo deslizante do nível de "Potência/Tempo"
7. Ícone tátil para a função «Bloqueio para crianças»
8. Ícone tátil para "Ligar/Desligar" (ON/OFF)

Modelo: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Fig.5

1. Zona de cozedura 1300/1500 W
2. Zona de cozedura flexível de 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Zona de cozedura 1900/2200 W
4. Pannel de controlo
5. Zona de cozedura 1300/1500 W
6. Zona de cozedura flexível de 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Placa de vidro
8. Zona de cozedura 1900/2200 W

Fig. 6 Pannel de controlo

1. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura
2. Ícone tátil para a função "Booster"
3. Ícone tátil para "Iniciar/Pausar"
4. Ícone tátil do "Temporizador"
5. Ícone tátil zona flexível esquerda (Flex Zone)
6. Controlo deslizante do nível de "Potência/Tempo"
7. Ícone tátil de seleção da zona flexível direita (Flex Zone)
8. Ícone tátil para a função «Bloqueio para crianças»
9. Ícone tátil para "Ligar/Desligar" (ON/OFF)

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.
- Junta de vedação
- Kit de fixação: suportes e parafusos (consoante o modelo da placa)

3. INSTALAÇÃO

Antes de instalar a placa

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

Precaução:

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

IMPORTANTE:

A instalação e a ligação do aparelho devem estar em conformidade com os regulamentos em vigor.
Depois de desembalar o aparelho, verifique se existem danos visíveis. Se tiver sido danificado

durante o transporte, não o utilizar. Ponha-se em contato com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

- Recorte a bancada onde a placa deve ser instalada de acordo com as dimensões indicadas na tabela abaixo e na figura 7.

Modelo	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Para todos os modelos: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Mínimo 50

Legenda figura 7:

1. Junta de vedação

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

Nota:

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



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

NOTA: A distância de segurança entre a placa de indução e o exaustor acima dela deve estar em conformidade com as recomendações do fabricante do exaustor. Se não houver instruções, tem de se manter uma distância mínima de 760 mm (Fig. 8).

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

Instalação da junta de vedação

Antes de instalar a placa de indução na abertura da placa, coloque a junta de vedação fornecida com o aparelho na parte inferior da placa.

Não instale a placa de indução sem a junta de vedação!

A junta deve ser colocada na placa de indução do seguinte modo: Fig. 9

- Retire a película de proteção da junta.
- Em seguida, cole a junta no fundo da placa de indução, junto ao rebordo do vidro.
- A junta deve ser fixada ao longo de todo o bordo da placa e não deve sobrepor-se nos cantos.
- Ao instalar a junta, certifique-se de que a placa não entra em contacto com objectos afiados.

Instalação de suportes de fixação

Antes de colocar os suportes de fixação:

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exerça pressão sobre o painel de controlo da placa.

Kit de instalação

Cada produto inclui um kit de instalação com suportes de fixação e parafusos.

Fixação dos suportes à placa de indução

Insira os suportes de fixação nas ranhuras dos dois lados da placa de indução. Fixe o suporte à placa com um parafuso e depois insira a placa de indução na abertura da bancada (Fig. 10).

Fixação da placa de indução à bancada

Introduza a placa de indução na abertura da bancada e fixá-la com os suportes de fixação pré-instalados (Fig. 11).

Ligação da placa à rede eléctrica

- A placa de indução deve ser ligada à rede por uma pessoa devidamente qualificada.
- Antes de ligar a placa à linha de alimentação eléctrica, verifique se:
 1. A instalação eléctrica doméstica está adaptada à potência consumida pela placa de indução.
 2. A tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto.

- O cabo de alimentação fornecido com a placa está concebido para suportar a carga específica indicada na etiqueta do aparelho.
- Não utilize adaptadores, redutores ou extensões para ligar a placa à rede, pois podem causar sobreaquecimento ou incêndio.
- O cabo de alimentação não deve estar em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda os 75°C em qualquer altura.
- A ligação à rede eléctrica deve estar em conformidade com a regulamentação em vigor.

Aviso

- Verifique com um electricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem modificações.
- Quaisquer modificações devem ser levadas a cabo apenas por um electricista qualificado.
- A alimentação eléctrica deve ser ligada de acordo com a norma relevante. O método de ligação é mostrado na Fig. 12.

Legenda figura 12:

1. Entrada
2. Fase L2 (fio preto)
3. Fase L1 (fio castanho)
4. Neutro N2 (fio cinzento)
5. Neutro N1 (fio azul)
6. Fio de proteção de terra (verde-amarelo)
7. Cabo de alimentação
8. Caixa de conexões
9. Placa de indução

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

Aviso:

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

Aviso

- A instalação da placa de indução deve ser efectuada por técnicos qualificados. Não instale a placa sozinho.
- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
- A parede e a zona por cima da bancada devem ser resistentes ao calor.
- Esta placa de indução só pode ser ligada a uma alimentação eléctrica com uma resistência inferior a 0,427 ohm. Se necessário, contacte um electricista qualificado.

Nota:

Alguns modelos incluem um cabo de alimentação com ficha. Assim, pode ligá-lo diretamente à tomada de corrente. Desligue o cabo de alimentação quando a placa de indução não estiver a ser utilizada.

Após a instalação da placa

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


4. FUNCIONAMENTO**Controlos táteis**

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

Seleção dos utensílios de cozinha adequados

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para fogões de indução.

- Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo dos utensílios de cozinha. Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados por meio de um teste magnético. Mova um íman para a base dos utensílios de cozinha. Se o utensílio o atrai, significa que é adequado para a placa de indução. Se não tiver um íman:

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

Os utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e louça de barro.

- Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou uma base curva (Fig. 13).
- Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, deitada contra o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize utensílios de cozinha com um diâmetro igual ao diâmetro da zona seleccionada. A utilização de um utensílio ligeiramente mais largo aumentará a eficiência da energia utilizada. A utilização de um utensílio de cozinha mais pequeno irá afetar a eficiência. Centre sempre o utensílio de cozinha na zona de cozedura (Fig. 14).
- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os deslize, pois poderiam arranhar o vidro (Fig. 15).
- As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente, até certo ponto, ao diâmetro do utensílio de cozinha. No entanto, o fundo do utensílio deve ter um diâmetro mínimo que corresponda à zona de cozedura correspondente. Para obter o máximo desempenho da placa de indução, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.
- Não são adequados tachos e panelas feitos dos seguintes materiais: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.
- As placas de indução são feitas de vidro cerâmico. O calor provém de uma bobina de indução magnética que aquece diretamente a panela, em vez da superfície de cozedura. O calor do recipiente é transferido para os alimentos.
- Utilize apenas recipientes metálicos concebidos especificamente para serem utilizados em placas de indução. Não coloque recipientes de plástico ou de alumínio sobre a superfície da placa de indução, pois podem estar quentes.
- A placa de indução não pode detetar um recipiente com um diâmetro inferior a 140 mm.
- Não utilizar recipientes com uma base côncava ou convexa.

Tamanho recomendado dos recipientes

As zonas de cozedura adaptam-se automaticamente, até certo ponto, ao diâmetro do utensílio de cozinha. No entanto, tente fazer corresponder o diâmetro do recipiente o mais possível ao diâmetro da zona de cozedura. Para obter o máximo desempenho da placa de indução, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

Diâmetro da base dos recipientes:

Zona de cozedura	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Zonas flexíveis	200	380 x 200

Informações sobre a cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. Funciona através de um campo eletromagnético que, ao entrar em contacto com um recipiente adequado, provoca o aquecimento do recipiente e a cozedura dos alimentos. Embora o vidro não possa gerar calor diretamente, a superfície da placa aquecerá devido ao aquecimento do próprio recipiente.

A placa de indução emite um som invulgar. Isto significa que está com defeito?

- Rangidos: Estes ruídos podem ocorrer em função do tipo de material utilizado nos contentores. A base das panelas e frigideiras é feita de diferentes materiais que se expandem a ritmos diferentes à medida que aquecem.
- Cliques: São normalmente produzidos pelos componentes electrónicos da placa quando esta é ligada e desligada.
- Assobios: Podem ocorrer, em função do tipo de material do recipiente, quando uma ou mais zonas de cozedura estão a funcionar com um nível de potência mais elevado.
- Zumbidos: Podem ocorrer quando a função Boost é selecionada. Quando os recipientes atingirem a temperatura selecionada e a potência for reduzida, estes sons tornar-se-ão praticamente inaudíveis.
- Assobios e zumbidos: Para arrefecer os componentes electrónicos, a ventoinha será activada enquanto a placa estiver a funcionar, pelo que é normal ouvir estes ruídos.

Todos estes sons ou ruídos são normais e não indicam uma avaria. Para mais informações, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Ligar a placa de indução

1. Uma vez ligada à rede eléctrica, ligue a placa de indução. Para tal, prima e mantenha premido o ícone tátil "ON/OFF" durante cerca de 3 segundos até a placa emitir um sinal sonoro. A placa de indução entra em modo de espera e todos os indicadores mostram «—» no painel de controlo.
2. Coloque um utensílio adequado na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

3. Ajuste o nível de potência da zona de cozedura. Antes de ajustar o nível de potência, seleccione primeiro a zona de cozedura desejada, ao premir o ícone tátil correspondente (Fig. 16). Ao premir o ícone tátil, o visor da zona selecionada fica intermitente. Pode então seleccionar o nível de potência desejado. Para o fazer, deslize o dedo sobre o cursor (Fig. 17).

Legenda figura 17:

1. Aumentar o nível de potência.

Notas:

1. Depois de ligar a placa, esta emitirá um sinal sonoro e todos os indicadores acenderão durante 1 segundo indicando que a placa entrou em modo standby.
2. Se não for efectuada qualquer operação durante um minuto, a placa de indução emite um sinal sonoro e desliga-se-á automaticamente.
3. Para ligar a placa de indução, manter premido o ícone tátil "ON/OFF" durante cerca de 3 segundos. Para a desligar, prima novamente o ícone tátil "ON/OFF".
4. O nível de potência pode ser ajustado de 0 a 9. A definição predefinida é o nível 5.
5. A indicação da zona de cozedura selecionada pisca durante a regulação. Uma vez selecionado o nível de potência, o visor pisca durante 5 segundos e depois deixa de piscar, confirmando a definição.

Desligar a placa de indução

1. Toque no ícone tátil da zona de cozedura que deseja desligar. Desligue-a ao deslizar o dedo sobre o cursor para o nível de potência 0. Certifique-se de que o ecrã apresenta «—».
2. Desligue a placa ao tocar no ícone Ligar/Desligar (ON/OFF).

Nota: Se houver uma falha de energia durante a cozedura, todas as definições serão anuladas. Nota: O ventilador da placa de indução mantém-se-á ligado durante cerca de um minuto depois de ter desligado o aparelho.

Utilização da função "Booster"

A função "Booster" permite aumentar a potência da zona de cozedura selecionada para o nível máximo de potência durante 5 minutos. Esta função reduz o tempo de cozedura, acelerando o aquecimento. É útil, por exemplo, para levar a ferver rapidamente uma grande quantidade de água (para noodles ou massa).

Para ativar a Função "Booster".

1. Seleccione a zona de cozedura na qual deseja ativar a função "Booster".
2. Ao premir o ícone tátil da função "Booster", o visor apresenta "b" e pisca durante 5 segundos até ser ativado.

Nota:

Depois de decorrido o tempo de funcionamento da função "Booster", a zona de cozedura volta à configuração inicial.

Para desativar a função "Booster":

1. Selecione a zona de cozedura em que a função está activada e premir o ícone tátil da função "Booster".
2. Também pode cancelar a função "Booster", ajustando o nível de potência para "0" com o seletor.

Zonas Flexíveis (Flex Zone)

IMPORTANTE:

Disponível apenas nos seguintes modelos:

EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

A Zona Flex pode utilizar-se como zona de cozedura individual e como duas zonas diferentes, de acordo as necessidades no momento.

A zona está formada por dois indutores independentes que podem se controlar separadamente. Se a zona flexível for utilizada como uma única zona de cozedura, o utensílio pode ser deslocado de uma zona para outra mantendo o mesmo nível de potência da zona onde o utensílio for inicialmente colocado (esta zona desliga-se automaticamente).

Atenção: Se utiliza a zona flexível como zona de cozedura individual, certifique-se de colocar o utensílio centrado. No caso de panelas grandes, ovais, rectangulares e oblongas, certifique-se de que são colocadas de modo a cobrirem ambos os "+", como mostra a figura 18.

Ativar a zona flexível como uma única zona de cozedura

Para ativar uma zona flexível como uma zona de cozedura única, siga os passos abaixo:

1. Toque no ícone de seleção da zona de cozedura desejada.
2. Prima o ícone tátil da zona de cozedura (Flex Zone)
3. Quando esta zona é activada, o indicador correspondente acende-se e a potência pisca; ajuste-a utilizando o cursor.

Para desativar a zona flexível:

Para desativar a zona flexível, repita a mesma operação. O indicador luminoso de bloqueio apagará.

Função "Bloqueio para crianças"

- Pode bloquear os ícones para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, se as crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando ativar o bloqueio para crianças, todos os ícones tácteis serão desactivados, exceto o ícone tátil "Ligar/Desligar" (ON/OFF) e a própria função "Bloqueio para crianças".

Para bloquear os ícones tácteis:

Prima e mantenha premido o ícone tátil de "Bloqueio para crianças" durante 3 segundos. No visor do temporizador aparece a indicação "Lo" e a função é activada.

Para desbloquear os ícones tácteis:

1. Certifique-se de que a placa de indução esteja ligada.
2. Prima e mantenha premido o ícone tátil de "Bloqueio para crianças" durante 3 segundos. A placa emite um sinal sonoro e "Lo" desaparece do ecrã do temporizador.
3. Todos os ícones tácteis da placa de indução voltam a estar disponíveis.

Em caso de emergência, pode desligar a placa com o ícone tátil "Ligar/Desligar" (ON/OFF) .

Nota: Se desligar a placa de indução sem desativar a função "Bloqueio para crianças", ao voltar a ligá-la, os ícones tácteis continuarão bloqueados.

Função "Início/Pausa" Stop&Go

A função "Início/Pausa" permite interromper o funcionamento das zonas de cozedura. Se voltar a premir o ícone tátil "Início/Pausa", a cozedura será retomada e a placa de cozedura continuará a funcionar com as configurações anteriores.

1. Para ativar a função "Início/Pausa".

Prima o ícone tátil "Início/Pausa" e os visores das zonas de cozedura activadas mostrarão "P". Todas as definições serão colocadas em pausa e a placa deixará de funcionar.

2. Para ativar a função "Início/Pausa".

Toque novamente no ícone "Início/Pausa" para retomar a cozedura. A placa de indução continua a funcionar com as configurações anteriores e "P" desaparece de todos os ecrãs.

Quando a função "Início/Pausa" está activada, todos os ícones tácteis estão bloqueados, exceto os ícones tácteis "ON/OFF" e "Início/Pausa".

Nota: A placa desliga-se-á automaticamente se a função "Início/Pausa" permanecer activada durante mais de 10 minutos.

Uso do temporizador

Esta placa tem duas opções diferentes de controlo do tempo:

- Ponteiro de minutos: Neste caso, a placa avisa que a contagem decrescente terminou, mas nenhuma zona de cozedura é desligada.
- Temporizador: Nessa ocasião, a(s) zona(s) de cozedura seleccionada(s) será(ão)

desligada(s).

Tanto o temporizador como o ponteiro de minutos podem ser programados para um máximo de 99 minutos.

Ajuste dos minutos

Se não tiver seleccionado uma área de cozedura:

- Prima o ícone tátil "Temporizador" e o valor indicado no visor piscará.
- Prima novamente o ícone tátil "Temporizador" e o valor do dígito apresentado no visor piscará. Em seguida, ajuste o tempo do dígito utilizando o cursor.
- Prima novamente o ícone tátil "Temporizador" e, desta vez, o dígito das dezenas apresentado no visor piscará. Em seguida, ajuste o tempo do dígito das dezenas utilizando o cursor.

Nota: Se premir uma vez o ícone tátil "Temporizador", pode alterar o valor das unidades; se premir duas vezes, pode alterar o valor das dezenas; se premir uma terceira vez, confirma a definição, e assim por diante.

- A contagem decrescente começará quando confirmar a definição. O visor apresenta o tempo restante.
- Quando a contagem decrescente terminar, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e o ecrã do tempo mostrará "--".
- Pode premir qualquer ícone para parar o sinal sonoro.

Configuração do temporizador

1. Toque no ícone de seleção da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador.
2. Prima o ícone tátil "Temporizador" e o valor indicado no visor piscará.
3. Em seguida, defina o temporizador:
 - Prima novamente o ícone tátil "Temporizador" e o valor do dígito apresentado no visor piscará. Em seguida, ajuste o tempo do dígito utilizando o cursor.
 - Prima novamente o ícone tátil "Temporizador" e, desta vez, o dígito das dezenas apresentado no visor piscará. Em seguida, ajuste o tempo do dígito das dezenas utilizando o cursor.

Nota: Se premir uma vez o ícone tátil "Temporizador", pode alterar o valor das unidades; se premir duas vezes, pode alterar o valor das dezenas; se premir uma terceira vez, confirma a definição, e assim por diante.

- Quando definir e confirmar a hora, a contagem decrescente começa imediatamente. O visor apresenta o tempo restante.

Nota: Nas zonas de cozedura em que o temporizador está programado, aparece um ponto

vermelho ao lado da indicação do nível de potência. Para visualizar o tempo restante para cada zona de cozedura, basta seleccionar a zona de cozedura desejada.

Nota: Quando se regula o temporizador em mais do que uma zona de cozedura, a indicação do temporizador mostra o valor de tempo mais baixo. O ponto da zona correspondente piscará.

- Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

Nota: A definição predefinida do temporizador é de 30 minutos.

Nota: Uma vez definido o temporizador, o valor indicado no ecrã correspondente piscará durante 5 segundos e depois deixará de piscar, confirmando a definição.

Nota: É possível ativar o ponteiro dos minutos e o temporizador ao mesmo tempo. Se assim for, o ecrã apresentará o valor de tempo mais baixo. Se este valor for o do contador de minutos, o ponto vermelho no ecrã do temporizador piscará. Se não for o caso, o ponto vermelho no ecrã da zona de cozedura em questão pisca.

Nota: Se o valor definido do temporizador for apresentado no visor, pode premir o ícone tátil "Temporizador" para ver o valor definido do temporizador.

Deteção de pequenos recipientes

Se o símbolo "☹" piscar no ecrã de uma das zonas de cozedura, pode ocorrer o seguinte:

- Não colocou o utensílio na zona de cozedura correta.
- O utensílio de cozinha que está a utilizar não é adequado para a placa de indução.
- O utensílio de cozinha é demasiado pequeno ou não estão corretamente centrado na zona de cozedura.

Nota:

1. Se não colocar um utensílio de cozinha adequado na zona de cozedura, não será produzido calor.
2. O visor desliga-se automaticamente após 2 minutos se não forem colocados utensílios de cozinha numa zona de cozedura.
3. Se colocar um utensílio de tamanho inadequado ou não magnético (por exemplo, alumínio) ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) na placa de cozedura, a zona de cozedura correspondente desliga-se após 1 minuto.

Indicador de calor residual



IMPORTANTE:

Tenha especial cuidado com as superfícies quentes.

Risco de queimaduras

- Quando a placa é utilizada durante um certo período de tempo, ela reterá o calor residual após a operação.

- Se tal acontecer, o ecrã da zona de cozedura em causa indicará "H" para o avisar de que deve ter cuidado.
- O calor residual também pode ser utilizado como uma função de poupança de energia: se quiser manter um recipiente quente, utilize a zona de cozedura que ainda está quente.

Desligamento automático

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

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

Proteção contra aquecimento excessivo

Esta placa está equipada com um sensor para controlar a temperatura. Em caso de sobreaquecimento, desliga-se automaticamente para evitar avarias ou acidentes.

Proteção contra derrames

Esta placa dispõe de um sistema de segurança que a desliga automaticamente em caso de derrame que afecte o painel de controlo. A menos que seque o painel de controlo, todos os controlos tácteis deixarão de funcionar, exceto o ícone tátil "Ligar/Desligar" (ON/OFF) e a função "Bloqueio para crianças".

Aviso:

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

Recomendações para cozinhar

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

Dicas

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

Cozinhar em lume brando e cozinhar arroz

- 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.

Bifes de carne

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixar a carne em repouso à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Pré-aquecer uma frigideira de base grossa.
3. Pincelar ambos os lados do filete com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne.
4. Virar o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura do bife e dos seus gostos. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o grau de cozedura; quanto mais firme for o filete, mais cozinhado é.
5. Deixe o bife descansar num prato quente durante alguns minutos para não amolecer antes de servir.

Salteados (refogado)

1. Escolha um wok de base plana compatível ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes prontos. O salteado é rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe-os em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de azeite.
4. Cozinhar primeiro a carne, pôr de lado e manter quente.
5. Saltear os legumes. Quando estiver quente mas ainda crocante, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, coloque a carne de volta na frigideira e adicione qualquer molho.
6. Mexa suavemente os ingredientes para aquecer.
7. Servir imediatamente.

Ajuste do nível de potência

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

Ajuste do nível de potência	Utilização
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos - Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente. - Ferver no fogo baixo - Aquecer gradualmente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Reaquecer - Ferver rapidamente - Cozinhar arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Fazer panquecas.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear. - Cozinhar pasta.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Saltear. - Dourar - Deixe a sopa ferver. - Ferva água.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza e manutenção

Importante: Antes de proceder a qualquer operação de limpeza ou de manutenção, desligue a placa de cozinha da rede eléctrica e certifique-se de que está completamente fria.

Limpeza da placa

- Em caso de derrame, limpe o mais rapidamente possível. Certifique-se sempre de que a placa está completamente fria antes de a limpar.
- Utilize um pano macio ou papel de cozinha. Se o derrame tiver secado, será necessário utilizar um produto de limpeza específico.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos já que podem danificar o produto.

Danos causados por derrames de alimentos açucarados e plástico derretido

- Deve ter-se especial cuidado ao remover substâncias quentes para evitar danos permanentes na superfície do vidro.
- Os derrames de alimentos açucarados (por exemplo, geleias, doces, xaropes) ou plásticos derretidos podem danificar a superfície da placa. Tenha cuidado ao limpar nódoas de comida quente.

Dicas e sugestões

Sujeira	Limpeza	Notas
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o cabo da fonte de alimentação. 2. Utilize um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente). 3. Enxague o produto e seque o vidro com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Ligue a placa de indução. 	<p>Quando a placa está desligada, não há qualquer aviso de que a superfície está quente, mas isso não significa que não esteja quente. Tenha um cuidado especial.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. - Nunca deixar resíduos de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Derrame de produtos açucarados no vidro.	<p>Retire-os imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o cabo da fonte de alimentação. 2. Segure o raspador num ângulo de 30° e arraste a sujidade para uma zona fria da placa. 3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha. 	<p>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.</p> <p>Risco de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina de barbear. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</p>

Sujidade nos controlos tácteis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o cabo da fonte de alimentação. 2. Limpe os derramamentos. 3. Limpe a zona de controlos táteis com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a zona com papel de cozinha. 5. Ligue a placa de indução. 	A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os ícones táteis podem não funcionar se estiverem molhados. Certifique-se de secar a zona de controlos táteis antes de voltar a ligar a placa de indução.
--------------------------------	---	--

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

1. A placa não está a receber corrente eléctrica:

- Verifique se houve um corte de eletricidade.
- Verifique se a placa está corretamente ligada à rede eléctrica.
- A contagem decrescente do temporizador terminou.
- A função de desligamento automático foi activada porque o tempo máximo de cozedura foi ultrapassado.
- A protecção contra derrames foi activada.

2. Os ícones táteis não funcionam.

- Verifique se a função "Bloqueio para crianças está ativada".
- A protecção contra derrames foi activada.
- Pode haver uma ligeira película de água nos ícones ou pode estar a usar a unha do dedo para tocar nos ícones. Certifique-se de que a área de controlo tátil está seca e use a ponta dos dedos ao tocar nos ícones.

3. Quando a cozedura está terminada, o símbolo "H" aparece no ecrã para a zona de cozedura utilizada.

Isto é normal. A placa avisa-o de que a superfície ainda está quente. Este símbolo continuará a aparecer até que a superfície esteja suficientemente fria para ser tocada.

4. Depois de desligar a placa, a ventoinha continuará a funcionar durante algum tempo.

Isto é normal, a sua função é arrefecer a placa.

5. Alguns recipientes podem emitir sons estranhos durante o aquecimento.

Isto é normal, é o som das bobinas de indução quando estão a funcionar.

6. O vidro está riscado.

- Utilizou recipientes de cozedura inadequados.
- Utilizou esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.

7. A resistência de placa liga-se e desliga-se alternadamente durante o funcionamento:"

Isto acontece em todas as placas.

- Se tiver seleccionado o nível de potência mais elevado, a resistência mantém-se ligada durante um certo tempo e depois liga-se/desliga-se alternadamente.
- Se tiver seleccionado um nível de potência inferior, o aquecedor será ligado/desligado alternadamente desde o início.

8. O indicador de potência de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa:

- Temperatura muito alta da placa de indução.
- A ventoinha está avariado.
- A placa de alimentação está danificada.

Códigos de erro

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

Código de erro	Possível causa	Solução
E1/E2	Tensão anormal.	Verifique a fonte de alimentação: Depois de se certificar de que a alimentação eléctrica está normal, volte a ligar a placa.
E3	A temperatura do sensor do transístor IGBT é demasiado elevada.	O recipiente que está a utilizar não pode estar vazio, deve conter algum líquido ou alimento.
E5	A temperatura do sensor IGBT é demasiado alta.	Por favor, reinicie a placa depois de esta ter arrefecido.

Se receber qualquer outro código de erro não indicado aqui, desligue a placa e contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.

Nota:

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: EU01_100203

Produto: Bolero Squad I 3001

Zonas de cozedura: 3 zonas

Tensão de alimentação: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potência elétrica instalada: 6600 W

Dimensões do produto: 590x520x56 mm

Dimensões do encastre: 555x495 mm

Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg ($EC_{electric\ cooking}$):

189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

Consumo de energia da placa de indução calculado por kg (EC_{hob}): 190,5 Wh/Kg

Zonas de cozedura	Diâmetro / área da zona de cozedura (mm)	Diâmetro utensílios de cozinha (mm)	Quantidade água m_{cw} (g)	Consumo de energia do teste E_{cw} (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (Wh/kg)
Dianteira (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Média (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Traseira (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Referência: EU01_100204

Produto: Bolero Squad I 3001 Flex

Zonas de cozedura: 3 zonas (ou uma zona Flex)

Tensão de alimentação: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potência elétrica instalada: 6600 W

Dimensões do produto: 590x520x56 mm

Dimensões do encastre: 555x495 mm

Dimensão da zona de cozedura não circular: 400*190 mm

Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg ($EC_{electric\ cooking}$):

191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

Consumo de energia da placa de indução calculado por kg (EC_{hob}): 193,2 Wh/Kg

Zonas de cozedura	Diâmetro / área da zona de cozedura (mm)	Diâmetro utensílios de cozinha (mm)	Quantidade água m_{cw} (g)	Consumo de energia do teste E_{cw} (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (Wh/kg)
Traseira esquerda (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Meio à esquerda (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Esquerda dianteira (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Direita (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Referência: EU01_100205

Produto: Bolero Squad I 4001 Flex

Zonas de cozedura: 3 zonas (ou uma zona Flex)

Tensão de alimentação: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Potência elétrica instalada: 7200 W

Dimensões do produto: 590x520x56 mm

Dimensões do encastre: 555x495 mm

Dimensão da zona de cozedura não circular: 380*180 mm / 380*180 mm

Consumo de energia por zona ou área de cozedura calculado por kg ($EC_{electric\ cooking}$): 191,2/196,8

/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Consumo de energia da placa de indução calculado por kg (EC_{hob}): 193,8 Wh/Kg

Zonas de cozedura	Diâmetro / área da zona de cozedura (mm)	Diâmetro utensílios de cozinha (mm)	Quantidade água m_{cw} (g)	Consumo de energia do teste E_{cw} (Wh)	Consumo de energia do teste por kg de água (Wh/kg)
Traseira esquerda (A)	180	180	1500	286,7	191,2

Meio à esquerda (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Esquerda dianteira (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Traseira direita (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Centro-direita (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Frente direita (F)	180	150	1030	193,5	187,9

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.

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.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Model: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Fig. 1

1. Kookzone 1300/1500 W
2. Kookzone 1900/2200 W
3. Kookzone 2300/3000 W
4. Glazen plaat
5. Bedieningspaneel

Fig. 2 (Bedieningspaneel)

1. Kookzone selectie
2. Touch icoon Booster functie
3. Touch icoon start/pauze
4. Touch icoon Timer
5. Schuifregelaar voor vermogen/tijd
6. Touch icoon voor kinderslot
7. Touch icoon aan/uit (ON/OFF)

Model: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Fig. 3

1. Kookzone 1300/1500 W
2. Kookzone 1900/2200 W
3. Flexibele kookzone 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Kookzone 2300/3000 W
5. Glazen plaat
6. Bedieningspaneel

Fig. 4 (Bedieningspaneel)

1. Kookzone selectie
2. Touch icoon Booster functie
3. Touch icoon start/pauze
4. Touch icoon Timer
5. Touch icoon voor selecteren van de flexibele kookzone (Flex Zone)
6. Schuifregelaar voor vermogen/tijd
7. Touch icoon voor kinderslot
8. Touch icoon aan/uit (ON/OFF)

Model: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Fig. 5

1. Kookzone 1300/1500 W
2. Flexibele kookzone 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Kookzone 1900/2200 W
4. Bedieningspaneel
5. Kookzone 1300/1500 W
6. Flexibele kookzone 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Glazen plaat
8. Kookzone 1900/2200 W

Fig. 6 (Bedieningspaneel)

1. Kookzone selectie
2. Touch icoon Booster functie
3. Touch icoon start/pauze
4. Touch icoon Timer
5. Touch icoon voor selecteren van de linker flexibele kookzone (Flex Zone)
6. Schuifregelaar voor vermogen/tijd
7. Touch icoon voor selecteren van de rechter flexibele kookzone (Flex Zone)
8. Touch icoon voor kinderslot
9. Touch icoon aan/uit (ON/OFF)

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat 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.
- Afdichtingspakking.
- Bevestiging set: beugels en schroeven (afhankelijk van het model)

3. INSTALLATIE

Vóór de installatie

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

Let op:

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

BELANGRIJK:

De installatie en aansluiting van het apparaat moeten voldoen aan de huidige regelgeving.

Controleer het apparaat na het uitpakken op zichtbare schade. Als het tijdens het transport beschadigd is, gebruik het dan niet. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

- Zaag het werkblad waar de kookplaat moet komen uit volgens de afmetingen in de tabel hieronder en figuur 7.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Geldig voor alle modellen: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Minimum 50

Legende figuur 7:

1. Afdichtingspakking

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

Opmerking:

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



- Zorg ervoor dat de kookplaat voldoende geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of de inductiekookplaat goed werkt.

OPMERKING: De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de afzuigkap erboven moet voldoen aan de aanbevelingen van de fabrikant van de afzuigkap. Als er geen instructies zijn, moet een minimale afstand van 760 mm worden aangehouden (Fig. 8).

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

van de afdichtingspakking

Voordat u de inductiekookplaat in de kookplaatopening installeert, moet u de afdichtingspakking die bij het apparaat is geleverd op de onderkant van de kookplaat plaatsen.

Installeer de inductiekookplaat niet zonder de afdichtpakking!

De pakking moet als volgt op de inductiekookplaat worden geplaatst: Fig. 9

- Verwijder de beschermfolie van de pakking.
- Lijm vervolgens de pakking op de bodem van de inductiekookplaat, naast de rand van het glas.
- De pakking moet langs de hele rand van de kookplaat vastzitten en mag niet overlappen op de hoeken.
- Zorg er bij het installeren van de pakking voor dat de kookplaat niet in contact komt met scherpe voorwerpen.

Installatie van bevestigingsbeugels

Voordat u de bevestigingsbeugels bevestigt:

Het apparaat moet op een stabiele, gladde ondergrond worden geplaatst (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen druk uit op het bedieningspaneel van de kookplaat.

Installatiekit

Elk product bevat een installatiekit met bevestigingsbeugels en schroeven.

De beugels aan de inductiekookplaat bevestigen

Plaats de bevestigingsbeugels in de sleuven aan beide zijden van de kookplaat. Bevestig de beugel aan de kookplaat met een schroef en plaats vervolgens de kookplaat in de kookplaatopening (Fig. 10).

De inductiekookplaat aan het werkblad bevestigen

Plaats de kookplaat in de werkbladopening en zet hem vast met de vooraf geïnstalleerde bevestigingsbeugels (Fig. 11).

Aansluiting op het lichtnet

- De inductiekookplaat moet door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten.
- Controleer voordat u de kookplaat aansluit op de voeding dat:

1. De huishoudelijke elektrische installatie geschikt is voor het vermogen dat de inductiekookplaat verbruikt.
2. De netspanning overeen komt met de spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het product.
 - Het bij het kookplaat geleverde netsnoer is berekend op de specifieke belasting die op het productlabel is aangegeven.
 - Gebruik geen adapters, verloopstukken of vertakkingen om de kookplaat op het lichtnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
 - De voedingskabel mag niet in contact komen met hete onderdelen en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur ervan op geen enkel moment hoger wordt dan 75°C.
 - De aansluiting op het elektriciteitsnet moet voldoen aan de geldende voorschriften.

Waarschuwing

- Controleer samen met een elektricien of de huisbedrading geschikt is zonder wijzigingen.
- Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- De stroomvoorziening moet worden aangesloten volgens de desbetreffende norm. De verbindingmethode wordt getoond in figuur 12.

Legende figuur 12:

1. Ingang
2. Fase L2 (zwarte kabel)
3. Fase L1 (bruine kabel)
4. Neutraal N2 (grijze kabel)
5. Neutraal N1 (blauwe kabel)
6. Beschermende aardedraad (groen-geel)
7. Netsnoer
8. Behuizing elektrische verbindingen
9. Inductiekookplaat

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

en aan het apparaat.

- Cecotec is niet aansprakelijk voor ongevallen die het gevolg zijn van het gebruik van een niet-geaard of onjuist geaard apparaat.
- Als het apparaat een stopcontact heeft, moet het zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact toegankelijk is.

Opmerking:

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

Waarschuwing

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Installeer de kookplaat niet zelf.
- De kookplaat moet zo geïnstalleerd worden dat er een betere warmtestraling is om de prestaties te verbeteren.
- De muur en het gebied boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Deze inductiekookplaat mag alleen worden aangesloten op een elektrische voeding met een weerstand van minder dan 0,427 ohm. Neem indien nodig contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Opmerking:

Sommige modellen hebben een netsnoer met stekker. U kunt hem dus rechtstreeks in het stopcontact steken. Haal de stekker uit het stopcontact als de kookplaat niet in gebruik is.

Na de installatie


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

4. WERKING

Touch iconen

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

Keuze van geschikt keukengerei

- Gebruik alleen keukengerei met een bodem die geschikt is voor inductiekookplaten.
 - Kijk voor het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van het keukengerei.
- U kunt controleren of uw keukengerei geschikt is door middel van een magneetttest. Beweeg een magneet naar de onderkant van het kookgerei. Als het keukengerei dit aantrekt, betekent dit dat het geschikt is voor de inductiekookplaat. Als u geen magneet heeft:
1. Giet wat water in het te testen keukengerei en plaats het op een van de kookzones.
 2. Als  niet knipperend op het display verschijnt en het water wordt verwarmd, is de pan geschikt.

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

- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem (Fig. 13).
- Zorg ervoor dat de bodem van het keukengerei glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik keukengerei met een diameter die gelijk is aan de diameter van de gekozen zone. Het gebruik van een iets breder keukengerei zal de efficiëntie van de gebruikte energie verhogen. Het gebruik van een kleinere keukengerei zal de efficiëntie beïnvloeden. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone (Fig. 14).
- Til het kookgerei altijd van de inductiekookplaat af, schuif het niet, want dan kunnen er krassen op het glas komen (Fig. 15).
- De kookzones passen zich tot op zekere hoogte automatisch aan de diameter van het keukengerei aan. De onderkant van het keukengerei moet echter een minimale diameter hebben die overeenkomt met de corresponderende kookzone. Voor de beste prestaties van uw inductiekookplaat plaatst u het keukengerei in het midden van de kookzone.
- Potten en pannen gemaakt van de volgende materialen zijn niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- De inductiekookplaten zijn gemaakt van keramisch glas. De warmte komt van een magnetische inductiespoel die de pan rechtstreeks verwarmt, in plaats van het kookoppervlak. De warmte van de pan wordt overgedragen op het voedsel.
- Gebruik alleen metalen pannen die speciaal zijn ontworpen voor gebruik op inductiekookplaten. Plaats geen plastic of aluminium bakjes op het oppervlak van de inductiekookplaat, want deze kunnen heet zijn.
- Het is mogelijk dat de inductiekookplaat een pan met een diameter van minder dan 140 mm niet detecteren.
- Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem.

Aanbevolen grootte van het kookgerei

De kookzones zijn afgelijnd en passen zich automatisch aan de diameter van het kookgerei aan. Probeer de diameter van de pan echter zo goed mogelijk af te stemmen op de diameter van de kookzone. Om de inductiekookplaat optimaal te benutten, plaatst u de pan in het midden van de kookzone.

Diameter van de basis van het kookgerei:

Kookzone	Minimum (mm)	Maximaal (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Flexibele zones	200	380 x 200

Informatie over inductie koken

Inductie koken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door middel van een elektromagnetisch veld dat, wanneer het in contact komt met een geschikte pan, ervoor zorgt dat de pan opwarmt en het voedsel kookt. Hoewel het glas niet direct warmte kan genereren, zal het oppervlak van de plaat opwarmen door de opwarming van de pan zelf.

De inductiekookplaat maakt een ongewoon geluid. Betekent dit dat het defect is?

- Krakend: Deze geluiden kunnen optreden afhankelijk van het soort materiaal waarvan de gebruikte pannen zijn gemaakt. De bodem van potten en pannen is gemaakt van verschillende materialen die in verschillende mate uitzetten als ze opwarmen.
- Klikken: Ze worden meestal geproduceerd door de elektronische componenten van de kookplaat wanneer deze wordt in- en uitgeschakeld.
- Fluitjes: Afhankelijk van het materiaal van de pan kunnen ze optreden wanneer een of meer kookzones op een hoger vermogensniveau werken.
- Zoemend: Ze kunnen optreden wanneer de Booster functie is geselecteerd. Als de pannen de geselecteerde temperatuur bereiken en het vermogen wordt verlaagd, zullen deze geluiden vrijwel onhoorbaar worden.
- Fluiten en zoemen: Om de elektronische componenten te koelen, wordt de ventilator geactiveerd terwijl de kookplaat draait, dus het is normaal om deze geluiden te horen.

Al deze geluiden zijn normaal en duiden niet op een storing. Neem voor meer informatie contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inschakelen van de inductiekookplaat

1. Zet de inductiekookplaat aan zodra deze op het lichtnet is aangesloten. Houd hiervoor het touch icoon "ON/OFF" ongeveer 3 seconden ingedrukt tot de kookplaat een pieptoon geeft. Alle displays tonen «—» op het bedieningspaneel om aan te geven dat de inductiekookplaat in stand-by modus staat.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Pas het vermogensniveau van de kookzone aan.

Voordat u het vermogensniveau aanpast, selecteert u eerst de gewenste kookzone door op het bijbehorende touch icoon te drukken (Fig. 16). Wanneer u op het touch icoon drukt, knippert het display van de geselecteerde zone. U kunt dan het gewenste vermogensniveau selecteren. Schuif hiervoor uw vinger over de schuifknop (Fig. 17).

Legende figuur 17:

1. Vermogensniveau verhogen.

Opmerkingen:

1. Wanneer de inductiekookplaat wordt ingeschakeld, hoort u een pieptoon en lichten alle displays één seconde op om aan te geven dat de kookplaat in de stand-by modus staat.
2. Als er gedurende een minuut geen handeling wordt uitgevoerd, geeft de inductiekookplaat een geluidssignaal en schakelt deze automatisch uit.
3. Houd het touch icoon "ON/OFF" ongeveer 3 seconden ingedrukt om de inductiekookplaat in te schakelen. Om het uit te schakelen, drukt u nogmaals op het "ON/OFF" touch icoon.
4. Het vermogensniveau kan worden ingesteld van 0 tot 9. De standaardinstelling is niveau 5.
5. Het display van de geselecteerde kookzone knippert tijdens het instellen. Zodra het vermogensniveau is geselecteerd, knippert het display gedurende 5 seconden en stopt dan met knipperen om de instelling te bevestigen.

De inductiekookplaat uitschakelen

1. Druk op het touch icoon van de kookzone die u wilt uitschakelen. Schakel het uit door met uw vinger over de schuifknop naar power level 0 te schuiven. Controleer of het display «—» weergeeft.
2. Schakel de inductiekookplaat uit door op het "ON/OFF" touch icoon te drukken.

Opmerking: Als de stroom uitvalt tijdens het koken, worden alle instellingen geannuleerd.

Opmerking: De ventilator van de inductiekookplaat blijft ongeveer één minuut aan nadat het apparaat is uitgeschakeld.

Gebruik van de Booster functie

Met de Booster functie kunt u het vermogen van de geselecteerde kookzone gedurende 5 minuten verhogen tot het maximale vermogen. Deze functie verkort de kooktijd door het opwarmen te versnellen. De Boost Functie is bijvoorbeeld handig om een grote hoeveelheid water snel aan de kook te brengen (zoals bij het koken van noedels of pasta).

De Booster functie activeren:

1. Selecteer de kookzone waarin u de Booster functie wilt activeren.
2. Wanneer u op het touch icoon van de Booster functie drukt, verschijnt op het display "b" en knippert gedurende 5 seconden tot de functie geactiveerd is.

Opmerking:

Nadat de werkingsduur van de Booster functie is verstreken, keert de kookzone terug naar de oorspronkelijke instelling.

De Booster functie uitschakelen:

1. Selecteer de kookzone waarin de functie is geactiveerd en druk op het touch icoon voor de Booster functie.
2. U kunt de Booster functie ook annuleren door het vermogensniveau op "0" te zetten met de schuifknop.

Flexibele zones (Flex Zone)**BELANGRIJK:**

Alleen verkrijgbaar in de volgende modellen:

EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

De flexibele zone kan worden gebruikt als één kookzone of als twee verschillende zones, afhankelijk van uw behoeften.

Hij bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd. Als de flexibele zone wordt gebruikt als een enkele kookzone, kan het kookgerei van de ene zone naar de andere worden verplaatst terwijl hetzelfde vermogensniveau wordt gehandhaafd als in de zone waar het kookgerei oorspronkelijk was geplaatst (deze zone wordt automatisch uitgeschakeld).

Pas op: Als u de flexibele zone als individuele kookzone gebruikt, zorg er dan voor dat het kookgerei goed in het midden geplaatst is. In het geval van grote, ovale, rechthoekige en langwerpige pannen, zorg ervoor dat u ze zo plaatst dat ze beide "+" bedekken, zoals weergegeven in figuur 18.

Flexibele zone activeren als enkele kookzone:

Volg de onderstaande stappen om een flexibele zone als enkele kookzone te activeren:

1. Druk op het touch icoon om de gewenste kookzone te selecteren.
2. Druk op het touch icoon van de flexibele Zone kookzone
3. Wanneer deze zone geactiveerd is, licht het overeenkomstige indicatielampje op en knippert het vermogen; pas dit aan met de schuifknop.

De flexibele zone uitschakelen:

Herhaal dezelfde handeling om de flexibele zone uit te schakelen. Het indicatielampje van de flexibele zone gaat uit.

Kinderslot

- Met deze functie kunt u de touch iconen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijv. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer u het kinderslot activeert, worden alle touch iconen uitgeschakeld, behalve het touch icoon "ON/OFF" en de functie "Kinderslot" zelf.

De touch iconen vergrendelen:

Houd het touch icoon voor het "Kinderslot" ongeveer 3 seconden ingedrukt. Op het timerdisplay verschijnt «Lo» en de functie wordt geactiveerd.

De touch iconen ontgrendelen:

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Houd het touch icoon voor het "Kinderslot" ongeveer 3 seconden ingedrukt. De kookplaat geeft een pieptoon en «Lo» verdwijnt van het timerdisplay.
3. Alle touch iconen op de inductiekookplaat zijn weer beschikbaar.

In geval van nood kunt u de inductiekookplaat uitschakelen met het "ON/OFF" touch icoon.

Opmerking: Als u de inductiekookplaat uitschakelt zonder het kinderslot uit te schakelen, zullen de touch iconen nog steeds vergrendeld zijn als u de kookplaat weer inschakelt.

Start/pauze functie (Stop&Go)

Met de start/pauze functie kunt u de werking van de kookzones stoppen. Als u nogmaals op het touch icoon start/pauze drukt, wordt het koken hervat en blijft de kookplaat werken met de vorige instellingen.

1. De start/pauze functie activeren:

Druk op het touch icoon start/pauze en op de displays van de geactiveerde kookzones verschijnt "P". Alle instellingen worden gepauzeerd en de kookplaat stopt met werken.

2. De start/pauze functie uitschakelen:

Druk nogmaals op het start/pauze touch icoon om het koken te hervatten. De inductiekookplaat blijft dan werken met de vorige instellingen en "P" verdwijnt van alle displays.

Wanneer de start/pauze functie is geactiveerd, zijn alle touch iconen vergrendeld, behalve de touch iconen "ON/OFF" en Start/Pauze.

Opmerking: De kookplaat schakelt automatisch uit als de start/pauze functie langer dan 10 minuten geactiveerd blijft.

Gebruik van de timer

Deze kookplaat heeft twee verschillende opties voor tijdregeling:

- Minutenwijzer: In dit geval waarschuwt de kookplaat dat het aftellen voorbij is, maar er wordt geen kookzone uitgeschakeld.

- Timer: Bij deze gelegenheid wordt de kookzone(s) die u heeft geselecteerd uitgeschakeld. Zowel de timer als de minutenwijzer kunnen tot 99 minuten geprogrammeerd worden.

De minutenwijzer instellen

Als u geen kookzone heeft geselecteerd:

- Druk op het touch icoon "Timer" en de waarde op het display knippert.
- Druk nogmaals op het touch icoon "Timer" en de waarde van het cijfer op het display knippert. Pas vervolgens de cijfertijd aan met de schuifregelaar.
- Druk nogmaals op het touch icoon "Timer" en deze keer knippert het cijfer van tien dat op het display wordt weergegeven. Pas vervolgens de tijd van het tientallencijfer aan met de schuifknop.

Opmerking: Door één keer op het touch icoon "Timer" te drukken, kunt u de eenheidswaarde wijzigen; door twee keer te drukken, kunt u de tientallenwaarde wijzigen; door een derde keer te drukken, bevestigt u de instelling, enzovoort.

- Het aftellen begint wanneer u de instelling bevestigt. Het display toont de resterende tijd.
- Wanneer het aftellen voorbij is, piept de kookplaat gedurende 30 seconden en toont het timerdisplay «- -».
- U kunt op elk touch icoon drukken om het piepen te stoppen.

De timer instellen

1. Druk op het touch icoon van de kookzone waar u de timer wilt instellen.
2. Druk op het touch icoon "Timer" en de waarde op het display knippert.
3. Stel dan de timer in:
 - Druk op het touch icoon "Timer" en de waarde van het cijfer op het display knippert. Pas vervolgens de cijfertijd aan met de schuifregelaar.
 - Druk nogmaals op het touch icoon "Timer" en deze keer knippert het cijfer van tien dat op het display wordt weergegeven. Pas vervolgens de tijd van het tientallencijfer aan met de schuifknop.

Opmerking: Door één keer op het touch icoon "Timer" te drukken, kunt u de eenheidswaarde wijzigen; door twee keer te drukken, kunt u de tientallenwaarde wijzigen; door een derde keer te drukken, bevestigt u de instelling, enzovoort.

- Wanneer u de tijd instelt en bevestigt, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd.

Opmerking: In kookzones waar de timer is ingesteld, verschijnt een rode stip naast het display van het vermogensniveau. Om de resterende tijd voor elke kookzone te bekijken, selecteert u de gewenste kookzone.

Opmerking: Als u de timer instelt op meer dan één kookzone, toont het timerdisplay de laagste tijdswaarde. De rode stip van de overeenkomstige zone knippert.

- Wanneer het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

Opmerking: De standaard timerinstelling is 30 minuten.

Opmerking: Zodra de timer is ingesteld, knippert de waarde op het bijbehorende display gedurende 5 seconden en stopt dan met knipperen om de instelling te bevestigen.

Opmerking: U kunt de minutenwijzer en de timer tegelijkertijd activeren. Als dit het geval is, zal het display de lagere tijdswaarde weergeven. Als deze waarde die van de minutenmeter is, knippert de rode stip op het timerdisplay. Als dit niet het geval is, knippert de rode stip op het display van de betreffende kookzone.

Opmerking: Als de ingestelde timerwaarde wordt weergegeven op het scherm, kunt u op het "Timer" touch icoon drukken om de ingestelde waarde van de timer te bekijken.

Detectie van klein kookgerei

Als het symbool "☞" knippert op het display van een van de kookzones, kan het volgende gebeuren:

- Het kookgerei is niet goed geplaatst.
- Het kookgerei dat u gebruikt, is niet compatibel met de inductiekookplaat.
- Het geselecteerde kookgerei is te klein of staat niet in het midden van de kookzone.

Opmerking:

1. Als u geen geschikt keukengerei in de kookzone plaatst, zal er geen warmte geproduceerd worden.
2. Het display schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen kookgerei op een kookzone wordt geplaatst.
3. Als u een niet-magnetisch kookgerei van ongeschikt formaat (bv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat plaatst, wordt de overeenkomstige kookzone na 1 minuut uitgeschakeld.

Restwarmte-indicator



BELANGRIJK:

Wees vooral voorzichtig met hete oppervlakken.

Risico op brandwonden

- Wanneer de kookplaat gedurende een bepaalde tijd wordt gebruikt, zal deze na gebruik restwarmte vasthouden.
- Als dit gebeurt, geeft het display van de betreffende kookzone "H" weer om u te waarschuwen voorzichtig te zijn.
- Restwarmte kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie: als u een pan warm

wilt houden, gebruikt u de kookzone die nog heet is.

Automatische uitschakeling

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

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

Bescherming tegen oververhitting

De kookplaat is uitgerust met een sensor om de temperatuur te regelen. Bij oververhitting schakelt hij automatisch uit om storingen of ongelukken te voorkomen.

Bescherming tegen morsen

Deze kookplaat heeft een veiligheidssysteem dat de kookplaat automatisch uitschakelt als er gemorst wordt en het bedieningspaneel wordt aangetast. Als het bedieningspaneel niet wordt gedroogd, werken alle touch bedieningen niet meer, behalve het touch icoon "ON/OFF" en de kinderslot functie.

Waarschuwing:

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

Aanbevelingen voor koken

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

Aanbevelingen

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

Sudder en rijst koken

- Sudder 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 ingedikd met bloem.

- Sommige recepten vereisen een hogere instelling dan de minimuminstelling om het voedsel goed gaar te krijgen in de aanbevolen tijd.

Vleesfilets

Voor het bereiden van sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.
2. Verwarm een koekenpan met een dikke bodem voor.
3. Bestrijk beide kanten van het vlees met olie. Sprenkel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.
4. Draai het vlees tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het vlees en uw smaak. De tijd kan variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de filet om de gaarheid te meten; hoe steviger de filet, hoe gaarder hij is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een warm bord om zacht te worden voordat u hem serveert.

Sauteren (roerbakken)

1. Kies een wok met platte bodem die geschikt is voor de kookplaat of een grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten klaar. Sauteren is snel. Kook in kleinere porties als u grote hoeveelheden voedsel bereidt.
3. Verwarm de koekenpan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees, bewaar het en houdt het warm.
5. Sauteer de groenten. Wanneer het vlees heet is, maar nog wel knapperig, zet u de kookzone op een lagere stand, doet u het vlees terug in de pan en voegt u een saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ze door te warmen.
7. Dien onmiddellijk op.

Aanpassen van het vermogensniveau

De volgende instellingen zijn slechts indicatief. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals de kookvaten en de hoeveelheid die u kookt. Test de kookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Aanpassen van het vermogensniveau	Gebruik
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Verwarm kleine hoeveelheden voedsel lichtjes. - Smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel verbrandt. - Op laag vuur koken. - Gelijktijdig koken.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Opwarmen. - Snel koken. - Rijst koken.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Pannenkoeken bereiden.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sauteren. - Pasta koken.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Sauteren. - Bruinbakken. - Soep koken. - Water koken.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaak en onderhoud

Belangrijk: Voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, moet u de kookplaat loskoppelen van het lichtnet en ervoor zorgen dat deze volledig is afgekoeld.

Schoonmaken van de kookplaat

- Als er gemorst is, ruim dit dan zo snel mogelijk op. Zorg er altijd voor dat de kookplaat volledig is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.
- Gebruik een zachte doek of keukenpapier. Als de vlek is opgedroogd, moet u een specifiek reinigingsproduct gebruiken.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, want hierdoor kan de kookplaat beschadigd raken.

Schade door gemorst suikerhoudend voedsel en gesmolten plastic

- Wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen van hete substanties om blijvende schade aan het glasoppervlak te voorkomen.
- Gemorst suikerhoudend voedsel (bijv. gelei, snoep, siroop) of gesmolten plastic kan schade veroorzaken aan het oppervlak van de kookplaat. Wees voorzichtig bij het schoonmaken van vlekken van heet voedsel.

Tips en suggesties

Vuil	Grondige	Notities
Gebuikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de voeding los. 2. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog gehard is (maar niet heet). 3. Spoel het product af en droog het glas met een schone doek of papieren handdoek. 4. Zet de inductiekookplaat aan. 	<p>Als de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen waarschuwing dat het oppervlak heet is, maar dat betekent niet dat het niet heet is. Wees extra voorzichtig.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schurende doeken, sommige nylon schuurponsjes en sterke schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurmiddel geschikt is. - Laat nooit resten van schoonmaakmiddelen achter op de kookplaat: het glas kan vlekken krijgen.
Morsen van suikerhoudende producten op het glas.	<p>Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor kookplaten, maar wees voorzichtig met hete oppervlakken in de kookzone:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de voeding los. 2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en sleep het vuil naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg het gemorste materiaal op met een doek of papieren handdoek. 	<p>Verwijder gesmolten vlekken van suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs de kookplaat permanent beschadigen.</p> <p>Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, kan het mes van de schraper scherp zijn als een scheermes. Gebruik met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.</p>

Vuil op de touch bediening	<ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel de voeding los. 2. Ruim het gemorste materiaal op. 3. Veeg de iconen af met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5. Zet de inductiekookplaat aan. 	De kookplaat kan piepen en uitschakelen en de touch iconen werken mogelijk niet als ze nat zijn. Zorg ervoor dat u de iconen droogt voordat u de inductiekookplaat weer inschakelt.
----------------------------	---	---

6. PROBLEEMOPLOSSING

1. De kookplaat wordt niet voorzien van elektriciteit:

- Controleer of er een stroomstoring is geweest.
- Controleer of de kookplaat goed is aangesloten op het lichtnet.
- Het aftellen van de timer is voorbij.
- De automatische uitschakelfunctie is geactiveerd omdat de maximale kooktijd is overschreden.
- De bescherming tegen morsen is geactiveerd.

2. Touch iconen werken niet:

- De kinderslot functie is geactiveerd.
- De bescherming tegen morsen is geactiveerd.
- Er kan een dun laagje water op de iconen liggen of u gebruikt uw vingertop om de iconen in te drukken. Zorg ervoor dat het aanraakbedieningsgebied droog is en gebruik uw vingertop bij het indrukken van de iconen.

3. Als het koken klaar is, verschijnt het "H"-symbool op het display voor de gebruikte kookzone.

Dit is normaal. De kookplaat waarschuwt dat het oppervlak nog heet is. Dit symbool blijft verschijnen totdat het oppervlak koel genoeg is om aan te raken.

4. Na het uitschakelen van de kookplaat blijft de ventilator nog een tijdje draaien.

Dit is normaal, de functie is om de kookplaat af te koelen.

5. Sommige pannen kunnen vreemde geluiden maken tijdens het opwarmen.

Dit is normaal, het is het geluid van de inductiespoelen wanneer ze in werking zijn.

6. Er zitten krassen op het glas.

- U heeft ongeschikte pannen gebruikt.
- U heeft schuursponsjes of schurende schoonmaakmiddelen gebruikt.

7. De weerstand op de kookplaat gaat tijdens bedrijf afwisselend aan en uit:

Dit gebeurt op alle kookplaten.

- Als u het hoogste vermogensniveau heeft geselecteerd, blijft het verwarmingselement een bepaalde tijd aan en schakelt het daarna afwisselend aan en uit.
- Als u een lager vermogensniveau heeft gekozen, wordt het verwarmingselement vanaf het begin afwisselend in- en uitgeschakeld.

8. De kookindicator licht op, maar het opwarmen begint niet:

- Hoge temperatuur van de inductiekookplaat.
- De ventilator is defect.
- De voedingskaart is beschadigd.

Foutcodes

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

Foutmelding	Mogelijke oorzaken	Oplossing
E1/E2	De voedingsspanning is abnormaal.	Controleer de stroomtoevoer. Nadat u gecontroleerd heeft of de voeding normaal is, sluit u de kookplaat opnieuw aan.
E3	De sensortemperatuur van de IGBT-transistor is te hoog.	Het kookgerei die u gebruikt mag niet leeg zijn, er moet vloeistof of voedsel in zitten.
E5	De temperatuur van de IGBT-sensor is te hoog.	Start opnieuw op nadat de inductiekookplaat is afgekoeld.

Als u een andere foutcode krijgt die hier niet wordt vermeld, schakelt u de kookplaat uit en neemt u contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Opmerking:

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

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: EU01_100203

Product: Bolero Squad I 3001

Kookzones: 3 zones

Voedingsspanning: 220-240 V~ of 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Elektrische stroom geïnstalleerd: 6600 W

Productafmetingen: 590x520x56 mm

Inbouwfmetingen 555x495 mm

Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

Kg

Energieverbruik van de inductiekookplaat berekend per kg (EC_{hob}): 190,5 Wh/Kg

Kookzones	Diameter kookzone / oppervlakte (mm)	Diameter van keukengerei (mm)	Hoeveelheid water m_{cw} (g)	Test energieverbruik E_{cw} (Wh)	Testenergieverbruik per kg water (Wh/Kg)
Voorkant (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Gemiddeld (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Achterzijde (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Referentie: EU01_100204

Product: Bolero Squad I 3001 Flex

Kookzones: 3 zones (of een Flex zone)

Voedingsspanning: 220-240 V~ of 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Elektrische stroom geïnstalleerd: 6600 W

Productafmetingen: 590x520x56 mm

Inbouwfmetingen 555x495 mm

Grootte van de niet-cirkelvormige kookzone: 400*190 mm

Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

Wh/Kg

Energieverbruik van de inductiekookplaat berekend per kg (EC_{hob}): 193,2 Wh/Kg

Kookzones	Diameter kookzone / oppervlakte (mm)	Diameter van keukengerei (mm)	Hoeveelheid water m_{cw} (g)	Test energieverbruik E_{cw} (Wh)	Testenergieverbruik per kg water (Wh/Kg)
Links achter (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Links midden (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Voor links (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Rechtsachter (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Rechts midden (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Rechtsvoor (F)	180	150	1030	193,5	187,9

Links achter (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Links midden (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Voor links (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Rechts (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Referentie: EU01_100205

Product: Bolero Squad I 4001 Flex

Kookzones: 3 zones (of een Flex zone)

Voedingsspanning: 220-240 V~ of 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Elektrische stroom geïnstalleerd: 7200 W

Productafmetingen: 590x520x56 mm

Inbouwfmetingen 555x495 mm

Grootte van de niet-cirkelvormige kookzone: 380*180 mm / 380*180 mm

Energieverbruik per kookzone of gebied berekend per kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 191,2/196,8/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Wh/Kg

Energieverbruik van de inductiekookplaat berekend per kg (EC_{hob}): 193,8 Wh/Kg

Kookzones	Diameter kookzone / oppervlakte (mm)	Diameter van keukengerei (mm)	Hoeveelheid water m_{cw} (g)	Test energieverbruik E_{cw} (Wh)	Testenergieverbruik per kg water (Wh/Kg)
Links achter (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Links midden (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Voor links (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Rechtsachter (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Rechts midden (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Rechtsvoor (F)	180	150	1030	193,5	187,9

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.

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 vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Model: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Rys. 1

1. Strefa gotowania 1300/1500 W
2. Strefa gotowania 1900/2200 W
3. Strefa gotowania 2300/3000 W
4. Płyta szklana
5. Panel sterowania

Rys. 2 (Panel sterowania)

1. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania
2. Przycisk dotykowy funkcji Booster
3. Przycisk Startu/Pauzy
4. Przycisk dotykowy timera
5. Suwak poziomu Moc/Czas
6. Przycisk blokady rodzicielskiej
7. Przycisk dotykowy zasilania (ON/OFF)

Model: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Rys. 3

1. Strefa gotowania 1300/1500 W
2. Strefa gotowania 1900/2200 W
3. Elastyczna strefa gotowania 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Strefa gotowania 2300/3000 W
5. Płyta szklana
6. Panel sterowania

Rys. 4 (Panel sterowania)

1. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania
2. Przycisk dotykowy funkcji Booster
3. Przycisk Startu/Pauzy
4. Przycisk dotykowy timera
5. Ikona dotykowa wyboru strefy Flex (Flex Zone)
6. Suwak poziomu Moc/Czas
7. Przycisk blokady rodzicielskiej
8. Przycisk dotykowy zasilania (ON/OFF)

Model: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Rys. 5

1. Strefa gotowania 1300/1500 W
2. Elastyczna strefa gotowania 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Strefa gotowania 1900/2200 W
4. Panel sterowania
5. Strefa gotowania 1300/1500 W
6. Elastyczna strefa gotowania 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Płyta szklana
8. Strefa gotowania 1900/2200 W

Rys. 6 (Panel sterowania)

1. Ikona dotykowa wyboru strefy gotowania
2. Przycisk dotykowy funkcji Booster
3. Przycisk Startu/Pauzy
4. Przycisk dotykowy timera
5. Ikona dotykowa lewej strefy łączonej
6. Suwak poziomu Moc/Czas
7. Ikona dotykowa wyboru prawej strefy Flex (Flex Zone)
8. Dotknij ikony funkcji „Blokada rodzicielska”.
9. Przycisk dotykowy zasilania (ON/OFF)

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- 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.
- Instrukcja obsługi.
- Uszczelka.
- Zestaw mocujący: wsporniki i śruby (w zależności od modelu płyty)

3. INSTALACJA**Przed montażem płyty**

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

Uwaga:

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

WAŻNE:

Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Po rozpakowaniu urządzenia należy je sprawdzić pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu, nie należy go używać. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

- Wytnij blat, na którym ma zostać zamontowana płyta, zgodnie z wymiarami podanymi w poniższej tabeli i na rysunku 7.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Dla wszystkich modeli: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Min. 50

Legenda Rysunku 7:

1. Uszczelka

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

Uwaga:

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



- Upewnij się, że płyta jest wystarczająco wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Sprawdź, czy płyta indukcyjna działa prawidłowo.

UWAGA: Bezpieczna odległość między płytą indukcyjną a znajdującym się nad nią okapem kuchennym musi być zgodna z zaleceniami producenta okapu. W przypadku braku instrukcji należy zachować minimalną odległość 760 mm (rys. 8).

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

Montaż uszczelki uszczelniającej

Przed zainstalowaniem płyty indukcyjnej w otworze płyty należy umieścić uszczelkę dostarczoną wraz z urządzeniem na spodzie płyty.

Nie wolno instalować płyty indukcyjnej bez uszczelki!

Uszczelkę należy umieścić na płycie indukcyjnej w następujący sposób: Rys. 9

- Usuń folię ochronną z uszczelki.
- Następnie przyklej uszczelkę do spodu płyty indukcyjnej, obok krawędzi szkła.
- Połączenie musi być zamocowane wzdłuż całej krawędzi płyty i nie może zachodzić na narożniki.
- Podczas montażu uszczelki należy upewnić się, że płyta nie styka się z żadnymi ostrymi przedmiotami.

Instalacja wsporników mocujących

Przed umieszczeniem wsporników montażowych:

Należy umieścić urządzenie na stabilnej i gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wywierać nacisku na panel sterowania płyty.

Zestaw montażowy

Każdy produkt zawiera zestaw montażowy ze wspornikami mocującymi i śrubami.

Mocowanie wsporników do płyty indukcyjnej

Włóż wsporniki mocujące w szczeliny po obu stronach płyty indukcyjnej. Przymocuj wspornik do płyty za pomocą śruby, a następnie włóż płytę indukcyjną do otworu płyty (rys. 10).

Mocowanie płyty indukcyjnej do blatu roboczego

Włóż płytę indukcyjną do otworu w blacie roboczym i zamocuj ją za pomocą wstępnie zainstalowanych uchwytów mocujących (rys. 11).

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej

- Podłączenie płyty indukcyjnej do sieci elektrycznej musi być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
 - Przed podłączeniem płyty do zasilania należy sprawdzić, czy:
1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę

indukcyjną.

2. Napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
- Przewód zasilający dostarczony z płytą ma wymiary dostosowane do określonego obciążenia wskazanego na etykiecie produktu.
- Nie używaj adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających do podłączania płyty do sieci, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
- Przewód zasilający nie może stykać się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.
- Podłączenie do sieci elektrycznej musi być zgodne z obowiązującymi przepisami.

Ostrzeżenie

- Skontaktuj się z elektrykiem, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez konieczności wprowadzania modyfikacji.
- Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zasilanie musi być podłączone zgodnie z odpowiednią normą. Sposób podłączenia pokazano na rysunku 12.

Legenda Rysunek 12:

1. Wejście
2. Faza L2 (czarny przewód)
3. Faza L1 (przewód brązowy)
4. Neutralny N2 (szary kabel)
5. Neutralny N1 (niebieski przewód)
6. Przewód uziemienia ochronnego (zielono-żółty)
7. Przewód zasilania
8. Skrzynka przyłączeniowa
9. Płyta indukcyjna

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

- Jeśli urządzenie ma gniazdko, należy je zainstalować w taki sposób, aby gniazdko było dostępne.

Ostrzeżenie:

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

Ostrzeżenie

- Płyta indukcyjna powinna zostać zainstalowana przez certyfikowany personel lub wykwalifikowanych techników. Nie instaluj płyty samodzielnie.
- Płyta musi być zainstalowana w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe w celu zwiększenia jej wydajności.
- Ściana i obszar nad blatem roboczym muszą być odporne na wysoką temperaturę.
- Ta płyta indukcyjna może być podłączona wyłącznie do zasilania elektrycznego o rezystancji mniejszej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Uwaga:

Niektóre modele zawierają przewód zasilający z wtyczką. Można go więc podłączyć bezpośrednio do gniazdka sieciowego. Gdy płyta indukcyjna nie jest używana, należy odłączyć przewód zasilający.

Po montażu płyty

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

4. FUNKCJONOWANIE


Kontrole dotykowe

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

Wybór odpowiednich naczyń kuchennych

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

Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnesu. Przesuń magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli naczynie go przyciąga, oznacza to, że nadaje się do płyty indukcyjnej. Jeśli nie masz magnesu:

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

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

- Nie używaj naczyń z ząbkowanymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą (rys. 13).
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, płasko przylegające do płyty i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Używaj naczyń o średnicy równej średnicy wybranej strefy. Użycie nieco szerszego naczynia zwiększy efektywność używanej energii. Używanie mniejszych naczyń kuchennych wpłynie na wydajność. Naczynia należy zawsze umieszczać na środku pola grzewczego (rys. 14).
- Zawsze podnoś naczynie z płyty indukcyjnej, nie przesuwaj go, ponieważ może to porysować szkło (rys. 15).
- Strefy gotowania automatycznie dostosowują się, do pewnego stopnia, do średnicy naczynia. Dno naczynia musi mieć jednak minimalną średnicę odpowiadającą odpowiedniej strefie gotowania. Aby w pełni wykorzystać możliwości płyty indukcyjnej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.
- Garnki i patelnie wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby ceramiczne.
- Płyty indukcyjne wykonane są ze szkła ceramicznego. Ciepło pochodzi z magnetycznej cewki indukcyjnej, która ogrzewa bezpośrednio patelnię, a nie powierzchnię do gotowania. Ciepło z pojemnika jest przekazywane do żywności.
- Używaj tylko metalowych patelni, które zostały specjalnie zaprojektowane do użytku na płytach indukcyjnych. Nie należy umieszczać plastikowych lub aluminiowych pojemników na powierzchni płyty indukcyjnej, ponieważ mogą one być gorące.
- Płyta indukcyjna nie może wykryć patelni o średnicy mniejszej niż 140 mm.
- Nie używaj pojemników z wklęsłą lub wypukłą podstawą.

Zalecany rozmiar pojemnika

Strefy gotowania są ograniczone i automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Należy jednak starać się jak najlepiej dopasować średnicę patelni do średnicy pola grzewczego. Aby w pełni wykorzystać możliwości płyty indukcyjnej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

Średnica podstawy naczyń:

Strefa gotowania	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Elastyczne strefy	200	380 x 200

Informacja na temat gotowania indukcyjnego

Kuchnia indukcyjna to technologia bezpiecznego gotowania zaawansowana, wydajna i ekonomiczna. Działa za pomocą pola elektromagnetycznego, które po wejściu w kontakt z odpowiednim pojemnikiem powoduje jego podgrzanie i ugotowanie żywności. Chociaż szkło nie może bezpośrednio generować ciepła, powierzchnia płyty będzie się nagrzewać w wyniku ogrzewania samego pojemnika.

Płyta indukcyjna emituje nietypowy dźwięk. Czy to oznacza, że jest wadliwy?

- Trzaski: Odgłosy te mogą występować w zależności od rodzaju materiału, z którego wykonane są używane pojemniki. Dno garnków i patelni wykonane jest z różnych materiałów, które rozszerzają się w różnym tempie podczas nagrzewania.
- Kliknięcia: Są one zwykle wytwarzane przez elektroniczne komponenty płyty, gdy jest ona włączana i wyłączana.
- Gwizdki: Mogą one wystąpić w zależności od rodzaju materiału naczynia, gdy jedna lub więcej stref gotowania pracuje z wyższym poziomem mocy.
- Brzęczenie: Mogą one wystąpić po wybraniu funkcji Boost. Gdy zbiorniki osiągną wybraną temperaturę, a moc zostanie zmniejszona, dźwięki te staną się praktycznie niesłyszalne.
- Gwizdanie i brzęczenie: Aby chłodzić komponenty elektroniczne, wentylator będzie aktywowany podczas pracy płyty, więc normalne jest słyszenie tych dźwięków.

Wszystkie te dźwięki lub odgłosy są normalne i nie wskazują na usterkę. Aby uzyskać więcej informacji, prosimy o kontakt z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec.

Uruchamianie płyty indukcyjnej

1. Po podłączeniu do sieci elektrycznej włącz płytę indukcyjną. Aby to zrobić, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową „ON/OFF” przez około 3 sekundy, aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Wszystkie wyświetlacze na panelu sterowania pokażą „-”, wskazując, że płyta indukcyjna przeszła w tryb czuwania.
2. Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że dno patelni i powierzchnia pola grzejnego są czyste i suche.
3. Dostosuj poziom mocy strefy gotowania. Przed regulacją poziomu mocy należy najpierw wybrać żądane pole grzejne, naciskając

odpowiednią ikonę dotykową (rys. 16). Po naciśnięciu ikony dotykowej wyświetlacz wybranej strefy zacznie migać. Następnie można wybrać żądany poziom mocy.

Aby to zrobić, przesunąć palcem po suwaku (rys. 17).

Legenda rysunek 17

1. Zwiększenie poziomu mocy.

Uwagi:

1. Po włączeniu płyty indukcyjnej rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wszystkie wyświetlacze zaświecą się na jedną sekundę, wskazując, że płyta przeszła w tryb gotowości.
2. Jeśli przez minutę nie zostanie wykonana żadna czynność, płyta indukcyjna wyemituje sygnał dźwiękowy i wyłączy się automatycznie.
3. Aby włączyć płytę indukcyjną, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową „ON/OFF” przez około 3 sekundy. Aby ją wyłączyć, naciśnij ponownie ikonę dotykową „ON/OFF”.
4. Poziom mocy można regulować w zakresie od 0 do 9. Domyślnym ustawieniem jest poziom 5.
5. Wyświetlacz wybranego pola grzejnego będzie migać podczas ustawiania. Po wybraniu poziomu mocy wyświetlacz będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać, potwierdzając ustawienie.

Wyłączanie płyty indukcyjnej

1. Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć. Wyłącz go, przesuwając palcem po suwaku do poziomu 0. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „-”.
2. Wyłącz płytę indukcyjną, naciskając ikonę dotykową zasilania „ON/OFF”.

Uwaga: W przypadku awarii zasilania podczas gotowania wszystkie ustawienia zostaną anulowane.

Uwaga: Wentylator płyty indukcyjnej pozostanie włączony przez około minutę po wyłączeniu urządzenia.

Używanie funkcji Booster

Funkcja „Booster” umożliwia zwiększenie mocy wybranego pola grzejnego do maksymalnego poziomu przez 5 minut. Funkcja ta skraca czas gotowania poprzez przyspieszenie nagrzewania. Jest to przydatne na przykład do szybkiego zagotowania dużej ilości wody.

Aby aktywować funkcję „Booster”:

1. Wybierz strefę gotowania, w której chcesz aktywować funkcję „Booster”.
2. Po naciśnięciu ikony dotykowej funkcji „Booster” na wyświetlaczu pojawi się litera „b” i będzie migać przez 5 sekund do momentu jej aktywacji.

Uwaga:

Po upływie czasu działania funkcji „Booster” pole grzejne powróci do pierwotnego ustawienia.

Aby wyłączyć funkcję „Booster”:

1. Wybrać strefę gotowania, w której funkcja jest aktywna i nacisnąć ikonę dotykową funkcji „Booster”.
2. Funkcję „Booster” można również anulować, ustawiając poziom mocy na „0” za pomocą suwaka.

Strefy elastyczne (Flex Zone)

WAŻNE:

Dostępne tylko w następujących modelach:

EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Strefa łączona może być używana jako pojedyncza strefa gotowania lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb.

Składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Jeśli strefa flex jest używana jako pojedyncza strefa gotowania, naczynia można przenosić z jednej strefy do drugiej, zachowując ten sam poziom mocy, co w strefie, w której naczynie zostało pierwotnie umieszczone (strefa ta wyłączy się automatycznie).

Uwaga: W przypadku korzystania z elastycznej strefy jako indywidualnej strefy gotowania należy upewnić się, że naczynie do gotowania jest dobrze umieszczone na środku. W przypadku dużych, owalnych, prostokątnych i podłużnych patelni należy umieścić je tak, aby zakrywały oba „+”, jak pokazano na rysunku 18.

Aktywuj strefę elastyczną jako pojedynczą strefę gotowania:

Aby aktywować strefę flex jako pojedynczą strefę grzejną, wykonaj poniższe czynności:

1. Naciśnij ikonę dotykową, aby wybrać żądaną strefę gotowania.
2. Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania Flex Zone
3. Gdy ta strefa jest aktywna, odpowiedni wskaźnik zaświeci się, a moc będzie migać; wyreguluj ją za pomocą suwaka.

Aby dezaktywować strefę elastyczną:

Aby dezaktywować strefę flex, należy powtórzyć tę samą operację. Kontrolka strefy flex zgaśnie.

Funkcja blokady rodzicielskiej

- Ikony dotykowe można zablokować, aby uniemożliwić ich przypadkowe użycie (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci).

- Po aktywowaniu blokady rodzicielskiej wszystkie ikony dotykowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem ikony dotykowej „Włącz/Wyłącz” (ON/OFF) i samej funkcji „Blokada rodzicielska”.

Aby zablokować ikony dotykowe:

Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową funkcji „Child Lock” przez około 3 sekundy. Wyświetlacz timera pokaże „Lo” i funkcja zostanie aktywowana.

Aby odblokować ikony dotykowe:

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową funkcji „Child Lock” przez około 3 sekundy. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a komunikat „Lo” zniknie z wyświetlacza timera.
3. Wszystkie ikony dotykowe na płycie indukcyjnej będą ponownie dostępne.

W nagłych przypadkach można wyłączyć płytę indukcyjną za pomocą ikony dotykowej włączania/wyłączania „ON/OFF”.

Uwaga: W przypadku wyłączenia płyty indukcyjnej bez dezaktywacji funkcji „Child Lock”, po jej ponownym włączeniu ikony dotykowe będą nadal zablokowane.

Funkcja uruchamiania/pauzy (Stop&Go)

Funkcja „Start/Pauza” umożliwia zatrzymanie działania pól grzejnych. Jeśli ponownie naciśniesz ikonę dotykową „Start/Pauza”, gotowanie zostanie wznowione, a płyta będzie kontynuować pracę z poprzednimi ustawieniami.

1. Aby aktywować funkcję „Start/Pauza”:

Naciśnij ikonę dotykową „Start/Pauza”, a na wyświetlaczu aktywowanych pól grzejnych pojawi się symbol „P”. Wszystkie ustawienia zostaną wstrzymane, a płyta przestanie działać.

2. Aby wyłączyć funkcję uruchamiania/pauzy:

Naciśnij ponownie ikonę dotykową „Start/Pauza”, aby wznowić gotowanie. Płyta indukcyjna będzie wtedy nadal działać z poprzednimi ustawieniami, a „P” zniknie ze wszystkich wyświetlaczy.

Gdy funkcja „Start/Pauza” jest aktywna, wszystkie ikony dotykowe są zablokowane, z wyjątkiem ikon dotykowych „ON/OFF” i „Start/Pauza”.

Uwaga: Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli funkcja „Start/Pauza” pozostanie aktywna przez ponad 10 minut.

Ikona czasomierza

Ta płyta ma dwie różne opcje kontroli czasu:

- Minutnik: W takim przypadku płyta wyświetli ostrzeżenie o zakończeniu odliczania, ale żadne pole grzejne nie zostanie wyłączone.
- Timer: W takim przypadku wybrana(e) strefa(y) gotowania zostanie(ą) wyłączona(e).

Zarówno minutnik, jak i minutnik można zaprogramować na maksymalnie 99 minut.

Ustawienie wskazówki minutowej

Jeśli nie wybrałeś żadnej strefy grzejnej:

- Naciśnij ikonę dotykową „Timer”, a wartość pokazana na wyświetlaczu zacznie migać.
- Naciśnij ponownie ikonę dotykową „Timer”, a wartość cyfry na wyświetlaczu zacznie migać. Następnie dostosuj czas cyfry za pomocą suwaka.
- Naciśnij ponownie ikonę dotykową „Timer” i tym razem na wyświetlaczu zacznie migać cyfra dziesiątek. Następnie dostosuj czas cyfry dziesiątek za pomocą suwaka.

Uwaga: Jednokrotne naciśnięcie ikony dotykowej „Timer” umożliwia zmianę wartości jednostek; dwukrotne naciśnięcie umożliwia zmianę wartości dziesiątek; naciśnięcie po raz trzeci potwierdza ustawienie itd.

- Odliczanie rozpocznie się po potwierdzeniu ustawienia. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
- Po zakończeniu odliczania płyta będzie emitować sygnał dźwiękowy przez 30 sekund, a na wyświetlaczu timera pojawi się „-”.
- Można nacisnąć dowolną ikonę dotykową, aby zatrzymać sygnał dźwiękowy.

Ustawienie czasomierza

1. Naciśnij ikonę dotykową pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić timer.
2. Naciśnij ikonę dotykową „Timer”, a wartość pokazana na wyświetlaczu zacznie migać.
3. Następnie ustaw minutnik:
 - Naciśnij ikonę dotykową „Timer”, a wartość cyfry na wyświetlaczu zacznie migać. Następnie dostosuj czas cyfry za pomocą suwaka.
 - Naciśnij ponownie ikonę dotykową „Timer” i tym razem na wyświetlaczu zacznie migać cyfra dziesiątek. Następnie dostosuj czas cyfry dziesiątek za pomocą suwaka.

Uwaga: Jednokrotne naciśnięcie ikony dotykowej „Timer” umożliwia zmianę wartości jednostek; dwukrotne naciśnięcie umożliwia zmianę wartości dziesiątek; naciśnięcie po raz trzeci potwierdza ustawienie itd.

- Po ustawieniu i potwierdzeniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

Uwaga: W strefach gotowania, w których ustawiony jest timer, obok wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka. Aby wyświetlić pozostały czas dla każdej strefy gotowania, wystarczy wybrać żadaną strefę gotowania.

Uwaga: Podczas ustawiania timera na więcej niż jednym polu grzejnym, wyświetlacz timera

pokaże najniższą wartość czasu. Czerwona kropka odpowiedniej strefy będzie migać.

- Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Uwaga: Domyślne ustawienie timera to 30 minut.

Uwaga: Po ustawieniu timera wartość wyświetlana na odpowiednim wyświetlaczu będzie migać przez 5 sekund, a następnie przestanie migać, potwierdzając ustawienie.

Uwaga: Wskazówkę minutową i minutnik można aktywować w tym samym czasie. Jeśli tak, na wyświetlaczu pojawi się niższa wartość czasu. Jeśli jest to wartość minutnika, czerwona kropka na wyświetlaczu minutnika będzie migać. W przeciwnym razie czerwona kropka na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego będzie migać.

Uwaga: Jeśli ustawiona wartość timera jest wyświetlana na wyświetlaczu, można nacisnąć ikonę dotykową „Timer”, aby wyświetlić ustawioną wartość timera.

Wykrywanie małych pojemników

Jeśli na wyświetlaczu jednego z pól grzejnych miga symbol „

- Przybory kuchenne nie zostały prawidłowo umieszczone.
- Używane naczynie nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.
- Wybrane naczynie jest zbyt małe lub nie znajduje się na środku pola grzejnego.

Uwaga:

1. Jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia do gotowania, ciepło nie będzie wytwarzane.
2. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli na polu grzejnym nie zostanie umieszczone żadne naczynie do gotowania.
3. Jeśli na płycie grzewczej zostanie umieszczone naczynie o nieodpowiednim rozmiarze lub niemagnetyczne (np. aluminiowe) lub inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), odpowiednie pole grzejne wyłączy się po 1 minucie.

Wskaźnik ciepła resztkowego



WAŻNE:

Zachowaj szczególną ostrożność w przypadku gorących powierzchni.

Ryzyko oparzeń

- W przypadku korzystania z płyty przez pewien czas, płyta kuchenna zachowuje ciepło resztkowe po zakończeniu pracy.
- W takim przypadku na wyświetlaczu odpowiedniego pola grzejnego pojawi się symbol „H” ostrzegający o konieczności zachowania ostrożności.
- Ciepło resztkowe może być również wykorzystywane jako funkcja oszczędzania energii: jeśli chcesz utrzymać patelnię w cieple, użyj strefy gotowania, która jest nadal gorąca.

Automatyczne wyłączenie

Płyta indukcyjna posiada funkcję automatycznego wyłączenia. Funkcja ta jest aktywowana, gdy użytkownik zapomni wyłączyć pole grzejne. Domyślne czasy automatycznego wyłączenia przedstawiono w poniższej tabeli:

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

Ochrona przed przegrzaniem

Ta płytka jest wyposażona w czujnik kontrolujący temperaturę. W przypadku przegrzania urządzenie wyłączy się automatycznie, aby zapobiec awariom lub wypadkom.

Ochrona przed wyciekami

Płyta posiada system bezpieczeństwa, który automatycznie wyłącza ją w przypadku rozlania płynu na panel sterowania. Jeśli panel sterowania nie zostanie wysuszony, wszystkie dotykowe elementy sterujące przestaną działać, z wyjątkiem ikony dotykowej „ON/OFF” i funkcji „Child Lock”.

Ostrzeżenie:

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

Zalecenia dotyczące gotowania

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.

Porady

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywy skróci czas gotowania i oszczędzi energię dzięki zatrzymaniu ciepła. Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejszaj je w miarę podgrzewania potrawy.

Duszenie i gotowanie ryżu

- Duszenie odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C. Nadaje się do przygotowywania niektórych zup i gulaszów, ponieważ wzmacnia smak bez rozgotowywania potrawy. Powinien być również używany do gotowania sosów na bazie jajek zagęszczonych mąką.
- Niektóre przepisy mogą wymagać ustawienia wyższego niż minimalne, aby potrawa

ugotowała się prawidłowo w zalecany czasie.

Filet

W celu gotowania smacznych i soczystych filetów:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez ok. 20 min przed jego gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obydwie strony kotleta olejem. Rozgrzej patelnię i skropl ją niewielką ilością oleju, potóż na niej kotleta.
4. Odwróć mięso tylko jeden raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależeć od grubości kotleta i indywidualnych upodobań. Czas może się różnić od 2 do 8 minut na każdej stronie. Naciśnij kotleta, aby sprawdzić stopień wysmażenia; im twardsze mięso, tym bardziej jest wysmażone.
5. Pozostaw mięso na kilka minut na gorącym talerzu, aby się rozluźniło i zmiękło przed podaniem.

Sautéed (stir-fry)

1. Wybierz wok z płaskim dnem lub dużą patelnię kompatybilne z płytą indukcyjną.
2. Przygotuj wszystkie składniki. Sauté to szybkie smażenie. Przygotowując duże ilości jedzenia, smaż je w mniejszych partiach.
3. Krótko podgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odstaw na bok i trzymaj w ciepłe.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc strefy gotowania, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj od razu.

Regulacja poziomu mocy

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, takich jak naczynia do gotowania i ilość gotowanego produktu. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć najlepsze dla siebie ustawienia.

Regulacja poziomu mocy	Użytkowanie
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Lekkie podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia. - Rozpuszczanie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają. - Gotowanie na wolnym ogniu. - Stopniowe podgrzewanie.

3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Podgrzewanie. - Szybkie gotowanie. - Gotowanie ryżu.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Przygotuj naleśniki.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté. - Gotowanie makaronu.
9	<ul style="list-style-type: none"> - Sauté. - Przypiekanie - Doprowadź zupy do wrzenia. - Gotowanie wody.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie i konserwacja

Ważne: Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć płytę od zasilania i upewnić się, że jest ona całkowicie zimna.

Czyszczenie płyty

- Jeśli doszło do rozlania, należy je jak najszybciej usunąć. Przed czyszczeniem należy zawsze upewnić się, że płyta jest całkowicie zimna.
- Użyj miękkiej ściereczki lub papieru kuchennego. Jeśli wyciek zaschnie, konieczne będzie użycie specjalnego środka czyszczącego.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić płytę.

Uszkodzenia spowodowane rozlaniem cukru i stopionego plastiku

- Podczas usuwania gorących substancji należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć trwałego uszkodzenia powierzchni szkła.
- Rozlana stódka żywność (np. galaretki, cukierki, syropy) lub stopiony plastik mogą spowodować uszkodzenie powierzchni płyty. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia płam z gorącego jedzenia.

Porady i sugestie

Zabrudzenia	Czyszczenie	Uwagi
Zwykłe zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu itp.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odtłącz zasilanie. 2. Użyj środka do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące). 3. Przemyj urządzenie i osusz szkło czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz płytę indukcyjną. 	<p>Gdy płyta jest wyłączona, nie pojawi się ostrzeżenie, że powierzchnia jest gorąca, ale nie oznacza to, że nie jest gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Szorstkie ściereczki, niektóre nylonowe gąbki i silne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. - Nigdy nie pozostawiać resztek środków czyszczących na płycie grzewczej: szkło może zostać poplamione.
Rozlanie słodkich produktów na szybę.	<p>Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaka odpowiedniego do płyt grzejnych, ale uważaj na gorące powierzchnie w strefie gotowania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odtłącz zasilanie. 2. Trzymaj skrobaczkę pod kątem 30° i zgarnij brud na chłodną powierzchnię płyty. 3. Wytrzyj zabrudzenia ściereczką lub ręcznikiem kuchennym. 	<p>Jak najszybciej usuń plamy z rozpuszczonych, słodkich potraw lub rozlane płyny. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić płytkę nazębną. Ryzyko skałeczenia: gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka może być ostre jak brzytwa. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać ją bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</p>

Rozlane płyny na dotykowych elementach sterujących	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odtłącz zasilanie. 2. Usuń rozlany płyn. 3. Wyczyść przyciski dotykowe czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wysusz kompletnie całość ręcznikiem kuchennym. 5. Włącz płytę indukcyjną. 	Płyta indukcyjna może emitować sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. Pamiętaj, aby wysuszyć ikony dotykowe przed ponownym włączeniem płyty.
--	---	---

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

1. **Płyta nie odbiera prądu elektrycznego::**

- Sprawdź, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie prądu.
- Sprawdź, czy płyta jest prawidłowo podłączona do zasilania.
- Odliczanie czasu dobiegło końca.
- Funkcja automatycznego wyłączenia została aktywowana z powodu przekroczenia maksymalnego czasu gotowania.
- Ochrona przed wyciekami została aktywowana.

2. **Ikony dotykowe nie działają.**

- Funkcja blokady przed dziećmi została aktywowana.
- Ochrona przed wyciekami została aktywowana.
- Na ikonach może znajdować się cienka warstwa wody lub możesz naciskać ikony czubkiem palca zamiast opuszkami. Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i naciskaj przyciski opuszkami palców.

3. **Po zakończeniu gotowania na wyświetlaczu pojawi się symbol „H” dla używanego pola grzejnego.**

To normalne. Płytko ostrzega, że powierzchnia jest nadal gorąca. Ten symbol będzie wyświetlany, dopóki powierzchnia nie będzie wystarczająco chłodna, aby można było jej dotknąć.

4. **Po wyłączeniu płyty wentylator będzie działał jeszcze przez chwilę.**

Jest to normalne, jego funkcją jest chłodzenie płyty.

5. **Niektóre pojemniki mogą wydawać dziwne dźwięki podczas podgrzewania.**

Jest to normalne, jest to dźwięk cewek indukcyjnych podczas ich pracy.

6. Szkło jest porysowane.

- Używasz nieodpowiednich pojemników do gotowania.
- Używał padów do szorowania lub ściernych środków czyszczących.

7. Rezystor na płycie naprzemiennie włącza się i wyłącza podczas pracy:

Dzieje się tak na wszystkich płytach.

- Jeśli wybrano najwyższy poziom mocy, element grzejny pozostanie włączony przez pewien czas, a następnie będzie włączany/wyłączany naprzemiennie.
- Jeśli wybrano niższy poziom mocy, element grzejny będzie włączany/wyłączany naprzemiennie od początku.

8. Wskaźnik mocy gotowania świeci się, ale ogrzewanie nie rozpoczyna się:

- Wysoka temperatura płyty indukcyjnej.
- Wentylator jest uszkodzony.
- Płyta zasilania jest uszkodzona.

Kody błędów

Jeśli wystąpi anomalia, płyta indukcyjna wprowadzi odpowiednie kody błędów:

Kod błędu	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
E1/E2	Napięcie zasilania jest nieprawidłowe.	Sprawdź, czy zasilacz Po upewnieniu się, że zasilanie jest prawidłowe, podłącz płytę ponownie.
E3	Temperatura czujnika tranzystora IGBT jest zbyt wysoka.	Używany pojemnik nie może być pusty, musi zawierać płyn lub żywność.
E5	Temperatura czujnika IGBT jest zbyt wysoka.	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty. po ostygnięciu płyty.

Jeśli pojawi się jakikolwiek inny kod błędu niewymieniony tutaj, wyłącz płytę i skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec.

Uwaga:

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

7. DANE TECHNICZNE

Referencja: EU01_100203

Produkt: Bolero Squad I 3001

Strefy gotowania: 3 strefy

Napięcie zasilania: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Zainstalowana moc elektryczna: 6600 W

Wymiary produktu: 590x520x56 mm

Wymiary wnęki: 555x495 mm

Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg (EC_{electric cooking}):

189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

Zużycie energii przez płytę indukcyjną w przeliczeniu na kg (EC_{hob}): 190,5 Wh/Kg

Strefy gotowania (obszary)	Średnica / powierzchnia strefy gotowania (mm)	Średnica naczyń kuchennych (mm)	Ilość wody m _{cw} (g)	Zużycie energii w teście E _{cw} (Wh)	Testowe zużycie energii na kg wody (Wh/kg)
Przód (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Średnia (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Tył (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Referencja: EU01_100204

Produkt: Bolero Squad I 3001 Flex

Strefy gotowania: 3 strefy (lub jedna strefa Flex)

Napięcie zasilania: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Zainstalowana moc elektryczna: 6600 W

Wymiary produktu: 590x520x56 mm

Wymiary wnęki: 555x495 mm

Rozmiar nieokrągłej strefy gotowania: 400*190 mm

Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg (EC_{electric cooking}):

191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

Zużycie energii przez płytę indukcyjną w przeliczeniu na kg (EC_{hob}): 193,2 Wh/Kg

Strefy gotowania (obszary)	Średnica / powierzchnia strefy gotowania (mm)	Średnica naczyń kuchennych (mm)	Ilość wody m _{cw} (g)	Zużycie energii w teście E _{cw} (Wh)	Testowe zużycie energii na kg wody (Wh/kg)
Przód (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Średnia (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Tył (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Lewy tył (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Środkowy lewy (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Lewy przedni (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Prawo (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Referencja: EU01_100205

Produkt: Bolero Squad I 4001 Flex

Strefy gotowania: 3 strefy (lub jedna strefa Flex)

Napięcie zasilania: 220-240 V~ ó 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Zainstalowana moc elektryczna: 7200 W

Wymiary produktu: 590x520x56 mm

Wymiary wnęki: 555x495 mm

Rozmiar nieokrągłej strefy gotowania: 380*180 mm / 380*180 mm

Zużycie energii na strefę lub obszar gotowania w przeliczeniu na kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 191,2/196,8 /196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Zużycie energii przez płytę indukcyjną w przeliczeniu na kg (EC_{hob}): 193,8 Wh/Kg

Strefy gotowania (obszary)	Średnica / powierzchnia strefy gotowania (mm)	Średnica naczyń kuchennych (mm)	Ilość wody m_{cw} (g)	Zużycie energii w teście E_{cw} (Wh)	Testowe zużycie energii na kg wody (Wh/kg)
Lewy tył (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Środkowy lewy (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Lewy przedni (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Prawy tył (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Środkowy prawy (E)	-	210	2050	403,5	196,8

Przedni prawy (F)	180	150	1030	193,5	187,9
-------------------	-----	-----	------	-------	-------

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać 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. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

MODEL: EU01_100203_ Indukční vařič Bolero Squad I 3001

Obr. 1

1. Varná zóna 1300/1500 W
2. Varná zóna 1900/2200 W
3. Varná zóna 2300/3000 W
4. Skleněná deska
5. Ovládací panel

Obr. 2 (ovládací panel)

1. Dotyková ikona pro výběr varné zóny
2. Dotkněte se ikony pro funkci „Booster“
3. Dotkněte se ikony „Start/Pauza“.
4. Dotyková ikona časovače
5. Control deslizante del nivel de "Potencia/Tiempo"
6. Dotkněte se ikony pro funkci „Dětský zámek“
7. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF)

MODEL: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Obr. 3

1. Varná zóna 1300/1500 W
2. Varná zóna 1900/2200 W
3. Flexibilní varná zóna 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Varná zóna 2300/3000 W
5. Skleněná deska
6. Ovládací panel

Obr. 4 (ovládací panel)

1. Dotyková ikona pro výběr varné zóny
2. Dotkněte se ikony pro funkci „Booster“
3. Dotkněte se ikony „Start/Pauza“.
4. Dotyková ikona časovače
5. Dotyková ikona pro výběr zóny Flex (Flex Zone)
6. Control deslizante del nivel de "Potencia/Tiempo"
7. Dotkněte se ikony pro funkci „Dětský zámek“
8. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF)

MODEL: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Obr. 5

1. Varná zóna 1300/1500 W
2. Flexibilní varná zóna 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Varná zóna 1900/2200 W
4. Ovládací panel
5. Varná zóna 1300/1500 W
6. Flexibilní varná zóna 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Skleněná deska
8. Varná zóna 1900/2200 W

Obr. 6 (ovládací panel)

1. Dotyková ikona pro výběr varné zóny
2. Dotkněte se ikony pro funkci „Booster“
3. Dotkněte se ikony „Start/Pauza“.
4. Dotyková ikona časovače
5. Levá dotyková ikona pro výběr zóny Flex (zóna Flex)
6. Control deslizante del nivel de "Potencia/Tiempo"
7. Pravá dotyková ikona pro výběr zóny Flex (zóna Flex)
8. Dotkněte se ikony funkce „Dětský zámek“.
9. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí (ON/OFF)

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.

- Návod k použití.
- Těsnící páska
- Upevňovací sada: držáky a šrouby (v závislosti na modelu desky)

3. INSTALACE

Před instalací desky

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

Pozor:

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

DŮLEŽITÉ:

Instalace a připojení zařízení musí být v souladu s platnými předpisy.

Po vybalení zařízení zkontrolujte, zda není viditelně poškozeno. Pokud byl při přepravě poškozen, nepoužívejte jej. Obratě se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

- Vyříznete otvor do pracovní desky v místě, kde má být varná deska namontována, podle

rozměrů uvedených v tabulce níže a na obrázku 7.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Platí pro všechny modely: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Min 50

Legenda k obrázku 7:

1. Těsnící páska

- Při instalaci a používání musí být kolem otvoru zachován minimální volný prostor 5 cm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm. Zvolte pracovní desku z tepelně odolného a izolovaného materiálu (dřevo a podobné vláknité nebo hygroskopické materiály by se neměly používat jako materiál pracovní desky, pokud nejsou lakované), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky.

Poznámka:

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



- Ujistěte se, že je varná deska dostatečně větraná a že přívod a odvod vzduchu není zablokován. Zkontrolujte, zda indukční varná deska správně funguje.

POZNÁMKA: Bezpečnostní vzdálenost mezi indukční varnou deskou a odsavačem par nad ní musí odpovídat doporučením výrobce odsavače. Pokud nejsou k dispozici žádné pokyny, musí být dodržena minimální vzdálenost 760 mm (obr. 8).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Minimálně 50 mm	Minimálně 20 mm	Otvor pro vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Montáž těsnění

Před instalací indukční varné desky do varného otvoru umístěte na spodní stranu varné desky těsnění dodané se spotřebičem.

Indukční varnou desku neinstalujte bez těsnění!

Těsnění musí být na indukční varnou desku umístěno následujícím způsobem: Obr. 9

- Odstraňte ochrannou fólii z těsnění.
- Poté přilepte těsnění na dno indukční varné desky vedle okraje skla.
- Spoj musí být upevněn po celé hraně desky a nesmí se v rozích překrývat.
- Při instalaci těsnění dbejte na to, aby se deska nedostala do kontaktu s ostrými předměty.

Instalace upevňovacích konzol

Před montáží upevňovacích držáků:

Je nutné jednotku umístit na stabilní a rovný povrch (můžete použít obal). Na ovládací panel varné desky nevyvíjejte tlak.

Montážní sada

Každý výrobek obsahuje instalační sadu s upevňovacími držáky a šrouby.

Upevnění držáků k indukční varné desce

Vložte upevňovací držáky do drážek na obou stranách indukční varné desky. Připevněte držák k varné desce pomocí šroubu a poté vložte indukční varnou desku do otvoru varné desky (obr. 10).

Připevnění indukční varné desky k pracovní desce

Vložte indukční varnou desku do otvoru v pracovní desce a zajistěte ji pomocí dřívě instalovaných upevňovacích konzol (obr. 11).

Zapojení desky do elektrické sítě

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

Varování

- Zkontrolujte s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav.
- Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Napájení musí být připojeno v souladu s příslušnou normou. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 12.

Legenda k obrázku 12:

1. Vstup
2. Fázový L2 (černý vodič)
3. Fázový L1 (hnědý vodič)
4. Neutrální (N2) šedý vodič
5. Neutrální (N2) modrý vodič
6. Uzemňovací vodič (zelenožlutý).
7. Napájecí kabel
8. Rozvodná krabice na strop
9. Indukční varná deska

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

Upozornění:

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

Varování

- Indukční varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo technikem. Neinstalujte desku sami.
- Deska by měla být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla, a tím se zvýšil její výkon.
- Stěna a plocha nad pracovní deskou musí být tepelně odolné.
- Tato indukční varná deska smí být připojena pouze k elektrickému napájení s odporem menším než 0,427 ohmu. V případě potřeby se obraťte na kvalifikovaného elektrikáře.

Poznámka:

Některé modely obsahují napájecí kabel se zástrčkou. Můžete jej tedy zapojit přímo do síťové zásuvky. Pokud indukční varnou desku nepoužíváte, odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Po instalaci desky


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

4. PROVOZ

Dotykové ikony

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

Výběr správného varného nádobí

- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční varné desky.
 - Na obalu nebo na dně nádobí hledejte symbol indukce.
- Můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné, pomocí zkoušky s magnetem. Přesuňte magnet směrem ke dnu nádobí. Pokud ho nádobí přitahuje, znamená to, že je vhodné pro indukční varnou desku. Pokud nemáte magnet:
1. Do varného nádobí, které chcete otestovat, nalijte trochu vody.
 2. Pokud  na displeji neblíká a voda se ohřívá, je nádobí vhodné.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

- Nepoužívejte nádobí s vroubkovanými hranami nebo zakřiveným dnem (obr. 13).
- Ujistěte se, že je dno nádobí hladké, rovně přiléhá ke sklu a je stejně velké jako varná zóna. Použítí o něco širšího nádobí zvýší účinnost spotřebované energie. Použití menšího nádobí ovlivní účinnost. Nádobí vždy umístěte do středu varné zóny (obr. 14).
- Varné nádobí z indukční desky vždy zvedejte, neposouvejte ho, protože by mohlo poškrábat sklo (obr. 15).
- Varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobují průměru nádobí. Nicméně dno nádoby musí mít minimální průměr odpovídající příslušné varné zóně. Pro využití výkonu vaší indukční varné desky na maximum umístěte nádobí do středu varné zóny.
- Hrnce a pánve z následujících materiálů nejsou vhodné: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Indukční varné desky jsou vyrobeny ze sklokeramiky. Teplu vychází z magnetické indukční

- cívky, která ohřívá přímo pánev, nikoli varný povrch. Teplu z nádoby se přenáší na potraviny.
- Používejte pouze kovové pánve, které jsou speciálně navrženy pro použití na indukčních varných deskách. Na povrch indukční varné desky nepokládejte plastové nebo hliníkové nádoby, protože mohou být horké.
- Indukční varná deska nesmí rozpoznat pánev o průměru menším než 140 mm.
- Nepoužívejte nádoby s konkávním nebo konvexním dnem.

Doporučená velikost nádoby Doporučená velikost nádoby Doporučená velikost nádoby
 Varné zóny jsou ohraničené a automaticky se přizpůsobují průměru nádobí. Snažte se však, aby průměr pánve co nejvíce odpovídal průměru varné zóny. Pro maximální využití indukční varné desky umístěte pánev do středu varné zóny.

Průměr základny nádob:

Varná zóna	Minimální (mm)	Maximální (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Zonas flexibles	200	380 x 200

Informace o indukčních vařičích

Indukční vaření je bezpečná, moderní, účinná a úsporná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetického pole, které při kontaktu s vhodnou nádobou způsobí její zahřátí a vaření potravin. Přestože sklo nemůže přímo vytvářet teplo, povrch desky se zahřívá v důsledku zahřívání samotné nádoby.

- Indukční varná deska vydává neobvyklý zvuk. Znamená to, že je vadný?
- Praskání: Tyto zvuky mohou vznikat v závislosti na typu materiálu, ze kterého jsou nádoby vyrobeny. Dno hrnců a pánví je vyrobeno z různých materiálů, které se při zahřívání různě rozpínají.
 - Kliknutí: Obvykle je vytvářejí elektronické součásti desky při jejím zapínání a vypínání.
 - Píšťalky: Mohou se objevit v závislosti na typu materiálu nádoby, když jedna nebo více varných zón pracuje na vyšší úrovni výkonu.
 - Bzučení: Mohou se objevit, když je zvolena funkce Boost. Jakmile nádoby dosáhnou zvolené teploty a výkon se sníží, tyto zvuky se stanou prakticky neslyšitelnými.
 - Pískání a bzučení: Za účelem chlazení elektronických součástí se ventilátor aktivuje za chodu desky, takže je normální, že tyto zvuky slyšíte.

Všechny tyto zvuky nebo hluky jsou normální a neznamenaají závadu. Pro další informace se obraťte na Oficiální technickou asistenci službu společnosti Cecotec.

Zapalování indukční varné desky

- Po připojení k elektrické síti zapněte indukční varnou desku. Za tímto účelem stiskněte a podržte dotykovou ikonu „ON/OFF“ po dobu přibližně 3 sekund, dokud deska nezapírá. Na všech displejích ovládacího panelu se zobrazí „-“, což znamená, že indukční varná deska přešla do pohotovostního režimu.
- Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodné kuchyňské nádobí. Ujistěte se, že dno kuchyňského nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
- Nastavte úroveň výkonu varné zóny. Před nastavením stupně výkonu nejprve zvolte požadovanou varnou zónu stisknutím příslušné dotykové ikony (obr. 16). Po stisknutí dotykové ikony začne blikat displej vybrané zóny. Poté můžete zvolit požadovanou úroveň výkonu. To provedete posunutím prstu po jezdcí (obr. 17).

Legenda k obrázku 17:

- Zvýšení úrovně výkonu.

Poznámky:

- Al encender la placa de inducción, esta emitirá un pitido y todos los visualizadores se iluminarán durante un segundo, indicando que la placa ha entrado en el modo de espera.
- Pokud po dobu jedné minuty neprovedete žádnou operaci, indukční varná deska zapírá a automaticky se vypne.
- Indukční varnou desku zapnete stisknutím a podržením dotykové ikony „ON/OFF“ po dobu přibližně 3 sekund. Chcete-li ji vypnout, stiskněte znovu dotykovou ikonu „ON/OFF“.
- Úroveň výkonu lze nastavit od 0 do 9. Výchozí nastavení je úroveň 5.
- Během nastavování bliká displej zvolené varné zóny. Po zvolení úrovně výkonu bude displej 5 sekund blikat a poté blikat přestane, čímž se nastavení potvrdí.

Vypnutí indukční varné desky

- Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou chcete vypnout. Vypněte jej posunutím prstu na posuvníku na úroveň výkonu 0. Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje „-“.
- Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de "Encendido/Apagado" (ON/OFF).

Poznámka: Pokud během vaření dojde k výpadku proudu, všechna nastavení se zruší.

Poznámka: Ventilátor indukční varné desky zůstane zapnutý přibližně jednu minutu po vypnutí přístroje.

Použití funkce Booster

Funkce „Booster“ umožňuje zvýšit výkon vybrané varné zóny na maximální úroveň výkonu po dobu 5 minut. Tato funkce zkracuje dobu vaření zrychlením ohřevu. Je užitečná například k rychlému přivedení velkého množství vody k bodu varu.

Aktivace funkce „Booster“:

- Zvolte varnou zónu, ve které chcete aktivovat funkci „Booster“.
- Po stisknutí dotykové ikony funkce „Booster“ se na displeji zobrazí „b“ a 5 sekund bliká, dokud není aktivována.

Poznámka:

Po uplynutí provozní doby funkce „Booster“ se varná zóna vrátí do původního nastavení.

Deaktivace funkce „Booster“:

- Zvolte varnou zónu, ve které je funkce aktivována, a stiskněte dotykovou ikonu funkce „Booster“.
- Funkci „Booster“ můžete také zrušit nastavením úrovně výkonu na „0“ pomocí posuvníku.

Zóny Flex (Flex Zone)

DŮLEŽITÉ:

K dispozici pouze v následujících modelech:

EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Flexibilní varní zónu lze používat jako individuální varnou zónu nebo jako dvě různé varné zóny podle vašich potřeb.

Skládá se ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Pokud se flexi zóna používá jako jedna varná zóna, lze nádobí přesunout z jedné zóny na druhou při zachování stejného stupně výkonu jako na zóně, kde bylo nádobí původně umístěno (tato zóna se automaticky vypne).

Upozornění: Pokud používáte flexibilní zónu jako samostatnou varnou zónu, dbejte na to, aby bylo nádobí dobře umístěno uprostřed. V případě velkých, oválných, obdélníkových a podlouhlých pánví dbejte na to, aby byly umístěny tak, aby zakrývaly obě „+“, jak je znázorněno na obrázku 18.

Aktivovat flexi zónu jako jednu varnou zónu: Aktivovat flexi zónu jako jednu varnou zónu:

Chcete-li aktivovat flexibilní zónu jako jednu varnou zónu, postupujte podle následujících kroků:

- Stisknutím dotykové ikony vyberte požadovanou varnou zónu.
- Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny Flex Zone
- Když je tato zóna aktivována, rozsvítí se příslušný indikátor a začne blikat výkon; nastavte jej pomocí posuvníku.

Deaktivace zóny flex: Deaktivace zóny flex:

Chcete-li flexi zónu deaktivovat, opakujte stejnou operaci. El indicador luminoso de la zona flexible se apagará.

Funkce Dětský zámek

- Tato funkce umožňuje uzamknout dotykové ikony, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Po aktivaci dětského zámku budou všechny dotykové ikony deaktivovány s výjimkou dotykové ikony „On/Off“ (ON/OFF) a samotné funkce „Dětský zámek“.

Pro uzamknutí dotykových ikon:

Stiskněte a přibližně 3 sekundy podržte dotykovou ikonu funkce „Dětský zámek“. Na displeji časovače se zobrazí „Lo“ a funkce se aktivuje.

Odemknutí dotykových ikon:

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a přibližně 3 sekundy podržte dotykovou ikonu funkce „Dětský zámek“. Deska zapípá a z displeje časovače zmizí „Lo“.
3. Všechny dotykové ikony na indukční varné desce budou opět k dispozici.

V případě nouze můžete indukční varnou desku vypnout pomocí dotykové ikony „ON/OFF“.

Poznámka: Pokud indukční varnou desku vypnete, aniž byste deaktivovali funkci „Dětská pojistka“, budou dotykové ikony po opětovném zapnutí stále zablokované.

Funkce Start/Pauza (Stop&Go)

Funkce „Start/Pauza“ umožňuje zastavit provoz varných zón. Pokud znovu stisknete dotykovou ikonu „Start/Pauza“, vaření se obnoví a varná deska bude pokračovat v provozu s předchozími nastaveními.

1. Aktivace funkce „Start/Pauza“: Aktivace funkce „Start/Pauza“:

Stiskněte dotykovou ikonu „Start/Pauza“ a na displejích aktivovaných varných zón se zobrazí „P“. Všechna nastavení se pozastaví a deska přestane pracovat.

2. **Deaktivace funkce start/pauza:**

Pro obnovení vaření znovu stiskněte dotykovou ikonu „Start/Pauza“. Indukční varná deska pak bude pokračovat v provozu s předchozími nastaveními a ze všech displejů zmizí „P“.

Když je aktivována funkce „Start/Pauza“, všechny dotykové ikony jsou uzamčeny, kromě dotykových ikon „ON/OFF“ a „Start/Pauza“.

Poznámka: Varná deska se automaticky vypne, pokud funkce „Start/Pauza“ zůstane aktivovaná déle než 10 minut.

Používání časovače

Tato deska má dvě různé možnosti časového ovládání:

- Počítadlo minut: V tomto případě vás varná deska upozorní, že odpočítávání skončilo, ale žádná varná zóna se nevypne.
- Časovač: Při této příležitosti se vypne vámi zvolená varná zóna (zóny). Časovač i minutku lze naprogramovat až na 99 minut.

Nastavení minut

Pokud jste nevybrali varnou zónu:

- Stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a hodnota zobrazená na displeji začne blikat.
- Znovu stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a hodnota číslice zobrazená na displeji začne blikat. Poté pomocí posuvníku upravte čas číslice.
- Znovu stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a tentokrát bude blikat desítka zobrazená na displeji. Poté pomocí posuvníku nastavte čas desítkové číslice.

Poznámka: Jedním stisknutím dotykové ikony „Časovač“ můžete změnit hodnotu jednotek, druhým stisknutím změníte hodnotu desítek, třetím stisknutím potvrdíte nastavení atd.

- Odpočítávání se spustí po potvrzení nastavení. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
- Po skončení odpočítávání varná deska po dobu 30 sekund pípá a na displeji časovače se zobrazí „- -“.
- Stisknutím libovolné dotykové ikony můžete pípání zastavit.

Nastavení časovače

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, na které chcete nastavit časovač.
2. Stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a hodnota zobrazená na displeji začne blikat.
3. Pak nastavte časovač:
 - Stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a hodnota číslice zobrazená na displeji začne blikat. Poté pomocí posuvníku upravte čas číslice.
 - Znovu stiskněte dotykovou ikonu „Timer“ a tentokrát bude blikat desítka zobrazená na displeji. Poté pomocí posuvníku nastavte čas desítkové číslice.

Poznámka: Jedním stisknutím dotykové ikony „Časovač“ můžete změnit hodnotu jednotek, druhým stisknutím změníte hodnotu desítek, třetím stisknutím potvrdíte nastavení atd.

- Po nastavení a potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

Poznámka: Ve varných zónách, kde je nastaven časovač, se vedle displeje úrovně výkonu zobrazí červená tečka. Chcete-li zobrazit zbývající čas pro jednotlivé varné zóny, jednoduše vyberte požadovanou varnou zónu.

Poznámka: Při nastavení časovače na více než jednu varnou zónu se na displeji časovače zobrazí

nejnižší časová hodnota. Po nastavení a potvrzení času se okamžitě spustí odpočítávání.

- Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne.

Poznámka: Výchozí nastavení časovače je 30 minut.

Poznámka: Po nastavení časovače bude hodnota zobrazená na příslušném displeji 5 sekund blikat a poté blikat přestane, čímž se nastavení potvrdí.

Poznámka: Minutovou ručičku a časovač můžete aktivovat současně. Pokud ano, zobrazí se na displeji nižší časová hodnota. Pokud je tato hodnota shodná s hodnotou minutky, červená tečka na displeji časovače bliká. Pokud tomu tak není, červená tečka na displeji příslušné varné zóny bliká.

Poznámka: Pokud je na displeji zobrazena nastavená hodnota časovače, můžete stisknutím dotykové ikony „Timer“ zobrazit nastavenou hodnotu časovače.

Detekce malých náčiní

Pokud na displeji jedné z varných zón bliká symbol „“, může dojít k následujícímu:

- Kuchyňské náčiní není správně umístěno.
- Nádobí, které používáte, není kompatibilní s indukční varnou deskou.
- Zvolené nádobí je příliš malé nebo není uprostřed varné zóny.

Poznámka:

1. Pokud se ve varné zóně nenachází žádné vhodné varné náčiní, nedochází k ohřevu.
2. Displej se automaticky vypne po 2 minutách, pokud na varné zóně není umístěno žádné varné nádobí.
3. Pokud na varnou desku položíte nevhodně velké nebo nemagnetické nádobí (např. hliníkové) nebo jakýkoli jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíč), příslušná varná zóna se po 1 minutě vypne.

Indikátor zbytkového tepla



DŮLEŽITÉ:

Budte obzvláště opatrní na horké povrchy.
Riziko popálenin

- Pokud je varná deska po určitou dobu používána, udržuje po ukončení provozu zbytkové teplo.
- V takovém případě se na displeji příslušné varné zóny zobrazí „H“, abyste byli opatrní.
- También puede utilizarse como función de ahorro de energía: si desea calentar más platos, utilice la zona que aún esté caliente.

Automatické vypnutí

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

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

Ochrana proti přehřátí

Tato deska je vybavena čidlem pro kontrolu teploty. V případě přehřátí se automaticky vypne, aby se zabránilo poruchám nebo nehodám.

Ochrana proti úniku

Tato varná deska je vybavena bezpečnostním systémem, který ji automaticky vypne, pokud dojde k rozlité tekutiny, které ovlivní ovládací panel. Pokud není ovládací panel vysušený, přestanou fungovat všechny dotykové ovládací prvky s výjimkou dotykové ikony „ON/OFF“ a funkce „Child Lock“.

Varování:

Osoby s kardiostimulátorem by se měli před používáním této indukční varné desky poradit se svým lékařem.

Doporučení pro vaření

Buďte opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména když používáte funkci Booster. Při extrémně vysokých teplotách může olej a tuk hořet, což představuje vážné nebezpečí požáru.

Rady

- Když jídlo uvedené do varu, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a díky zadržování tepla ušetří energii. Snižte množství tekutiny nebo tuku za účelem zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém ohřevu a postupně ohříváním jídla ho snižujte.

Vaření rýže

- Vaření probíhá pod bodem varu, přibližně při 85°C. Je vhodné pro přípravu některých polévek a dušených pokrmů, protože zvýrazňuje chuť, aniž by se jídlo rozvařilo. Měla by se používat také k vaření vaječných omáček zahuštěných moukou.
- Některé recepty mohou vyžadovat vyšší než minimální nastavení, aby se jídlo řádně uvařilo v doporučeném čase.

Masové filety

Pro přípravu šťavnatých a chutných plátů:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut odstát při pokojové teplotě.
2. Předehřejte pánev se silným dnem.
3. Plát masa potřete z obou stran olejem. Do rozpálené pánve kápněte malé množství oleje a vložte maso.
4. Plát otočte během opékání pouze jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce plátu a vaší chuti. Doba opékání se může lišit od 2 do 8 minut z každé strany. Zatlačte na maso, abyste zjistili stupeň propečení; čím je plát pevnější, tím je propečenější.
5. Před podáváním nechte maso několik minut odpočívat na teplém talíři, aby změklo.

Sauté (smažení)

1. Vyberte si wok s plochým dnem kompatibilní s varnou deskou nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience. Restování je rychlé. Při přípravě velkého množství jídla vařte v menších dávkách.
3. Krátce rozehejte pánev a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejprve orestujte maso, odložte ho stranou a udržujte ho v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je zelenina orestována, ale ještě je křupavá, nastavte varnou zónu na nižší stupeň, znovu vložte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, aby se prohřály.
7. Ihned ho podávejte.

Nastavení úrovně výkonu

Následující nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, například na varných nádobách a množství vařených pokrmů. Vyzkoušejte desku a najděte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Nastavení úrovně výkonu	Použití
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> - Mírné ohřívání malého množství potravin. - Rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují. - Vaření na mírném ohni. - Postupné ohřívání.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> - Ohřívání. - Rychlé vaření. - Vaření rýže.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> - Udělejte palačinky.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> - Restování. - Vaření těstovin.

9	<ul style="list-style-type: none"> - Restování. - Opékání dozlatava. - Přiveďte polévky k varu. - Uvedení vody do varu.
---	---

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění a údržba

Důležité: Před jakýmkoli čištěním nebo údržbou odpojte varnou desku od elektrické sítě a ujistěte se, že je zcela vychladlá.

Čištění varné desky

- Pokud dojde k rozlítí, co nejdříve jej vyčistěte. Před čištěním se vždy ujistěte, že je varná deska zcela vychladlá.
- Použijte měkký hadřík nebo kuchyňský papír. Pokud rozlité tekutina zaschla, je třeba použít specifický čisticí prostředek.
- Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, protože by mohlo dojít k poškození desky.

Škody způsobené rozsypaným cukrem a roztaveným plastem

- Při odstraňování horkých látek je třeba dbát zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k trvalému poškození povrchu skla.
- Rozlité sladké potraviny (např. želé, bonbony, sirupy) nebo roztavené plasty mohou poškodit povrch talíře. Při čištění skvrn od horkého jídla buďte opatrní.

Rady a návrhy

Nečistoty	Čištění	Poznámky
Běžné nečistoty na skle (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení. 2. Použijte čisticí prostředek pro varné desky zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké). 3. Opláchněte výrobek a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem. 4. Zapněte indukční varnou desku. 	<p>Když je varná deska vypnutá, neobjeví se žádné upozornění, že je povrch horký, ale to neznamená, že není horký. Dbejte zvýšené opatrnosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abrazivní utěrky, některé nylonové drátěnky a silné čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. - Na varné desce nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků: sklo by se mohlo zabarvit.
Rozlití sladkých výrobků na sklo.	<p>Okamžitě je odstraňte špachtlí nebo škrabkou vhodnou pro horké plotýnky, ale dávejte pozor na horké povrchy ve varné zóně:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení. 2. Podržte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty na chladnou plochu varné desky. 3. Rozlitou tekutinu setřete hadříkem nebo kuchyňským papírem. 	<p>Skvrny od rozpuštěných sladkých potravin odstraňte co nejdříve. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit nános. Nebezpečí pořezání: Když je bezpečnostní kryt zasunutý, může být čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji uložte bezpečně a mimo dosah dětí.</p>

Rozlití na dotykových ovládacích prvcích	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte napájení. 2. Vyčistěte rozlitou tekutinu. 3. Očistěte oblast dotykových ikon houbou nebo čistým vlhkým hadříkem. 4. Plochu zcela osušte kuchyňským papírem. 5. Zapněte indukční varnou desku. 	Varná deska může pípat a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. Před opětovným zapnutím indukční varné desky se ujistěte, že jsou dotykové ikony suché.
--	--	---

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

1. Deska není napájena elektřinou:

- Zkontrolujte zda nedošlo k výpadku proudu.
- Zkontrolujte, zda je deska správně připojena k elektrické síti.
- Odpočítávání časovače skončilo.
- Funkce automatického vypnutí se aktivovala, protože byla překročena maximální doba vaření.
- Ochrana proti úniku byla aktivována.

2. Dotykové ikony nefungují.

- Byla aktivována funkce „Dětský zámek“.
- Ochrana proti úniku byla aktivována.
- Na tlačítkách může být mírný povlak vody nebo je možné, že tlačítka mačkáte špičkou prstu. Ujistěte se, že je dotyková plocha suchá, a při stisknutí tlačítek používejte konečky prstů.

3. Po dokončení vaření se na displeji zobrazí symbol „H“ pro použitou varnou zónu.

To je zcela normální. Deska vás upozorňuje, že povrch je stále horký. Tento symbol se bude zobrazovat, dokud nebude povrch dostatečně chladný na dotek.

4. Po vypnutí desky bude ventilátor ještě chvíli běžet.

To je normální, jeho funkcí je chladit desku.

5. Některé nádoby mohou při zahřívání vydávat podivné zvuky.

To je normální, je to zvuk indukčních cívek, když jsou v provozu.

6. Sklo varné desky je poškrábané.

- Použili jste nevhodné nádoby na vaření.

- Používá drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky.

7. Deskový odpor se během provozu střídavě zapíná a vypíná:"

K tomu dochází na všech deskách.

- Pokud jste zvolili nejvyšší stupeň výkonu, topné těleso zůstane po určitou dobu zapnuté a poté se střídavě zapíná a vypíná.
- Pokud jste zvolili nižší úroveň výkonu, ohříváč se od začátku střídavě zapíná a vypíná.

8. Indikátor výkonu vaření se rozsvítí, ale ohřev se nespustí:

- **Vysoká teplota indukční varné desky.**
- Ventilátor je poškozený.
- Deska napájecího zdroje je poškozená.

Chybové kódy

Pokud dojde k anomálii, indukční varná deska zadá odpovídající chybové kódy:

Chybový kód	Možné příčiny	Řešení
E1/E2	Napájecí napětí je abnormální.	Zkontrolujte, zda je napájení Poté, co se ujistíte, že je napájení v pořádku, desku znovu připojte.
E3	Teplota snímače tranzistoru IGBT je příliš vysoká.	Nádoba, kterou používáte, nesmí být prázdná, musí obsahovat nějakou tekutinu nebo potravinu.
E5	Teplota snímače IGBT je příliš vysoká.	Restartujte po Indukční varná deska se ochladí.

Pokud se zobrazí jiný chybový kód, který zde není uveden, vypněte varnou desku a kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec.

Poznámka:

- Tyto pokyny jsou určeny kvalifikovaným technikům, nepokoušejte se je provádět, pokud nemáte potřebné vzdělání a znalosti, protože jakékoli poškození způsobené nesprávnou opravou vede ke ztrátě záruky.
- Nepokoušejte se přístroj rozebírat sami, abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: EU01_100203

Výrobek: Bolero Squad I 3001

Varné zóny: 3 zóny

Napájecí napětí: 220-240 V~ nebo 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Instalované elektrické napájení: 6600 W

Rozměry výrobku: 590x520x56 mm

Rozměry vestavby: 555x495 mm

Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg (EC_{electric cooking}): 189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

Spotřeba energie indukční varné desky přepočtená na kg (EC_{hob}): 190,5 Wh/Kg

Varné zóny (oblasti)	Průměr varné zóny / plocha (mm)	Průměr varného nádobí (mm)	Množství vody m _{cw} (g)	Spotřeba energie při zkoušce E _{cw} (Wh)	Spotřeba energie při zkoušce na kg vody (Wh/Kg)
Přední část (B)	180	180	1500	290,5	189,2
polovina (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Zadní část (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Referenční číslo výrobku: EU01_100204

Výrobek: Bolero Squad I 3001 Flex

Varné zóny: 3 zóny (nebo jedna zóna Flex)

Napájecí napětí: 220-240 V~ nebo 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Instalované elektrické napájení: 6600 W

Rozměry výrobku: 590x520x56 mm

Rozměry vestavby: 555x495 mm

Velikost nekruhové varné zóny: 400*190 mm

Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg (EC_{electric cooking}): 191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

Spotřeba energie indukční varné desky přepočtená na kg (EC_{hob}): 193,2 Wh/Kg

Varné zóny (oblasti)	Průměr varné zóny / plocha (mm)	Průměr varného nádobí (mm)	Množství vody m _{cw} (g)	Spotřeba energie při zkoušce E _{cw} (Wh)	Spotřeba energie při zkoušce na kg vody (Wh/Kg)

Levá zadní část (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Uprostřed vlevo (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Vlevo vpředu (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Vpravo (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Referenční číslo výrobku: EU01_100205

Výrobek: Bolero Squad I 4001 Flex

Varné zóny: 3 zóny (nebo jedna zóna Flex)

Napájecí napětí: 220-240 V~ nebo 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Instalované elektrické napájení: 7200 W

Rozměry výrobku: 590x520x56 mm

Rozměry vestavby: 555x495 mm

Velikost nekruhové varné zóny: 380*180 mm / 380*180 mm

Spotřeba energie na varnou zónu nebo plochu přepočtená na kg ($EC_{\text{electric cooking}}$): 191,2/196,8/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Spotřeba energie indukční varné desky přepočtená na kg (EC_{hob}): 193,8 Wh/Kg

Varné zóny (oblasti)	Průměr varné zóny / plocha (mm)	Průměr varného nádobí (mm)	Množství vody m_{cw} (g)	Spotřeba energie při zkoušce E_{cw} (Wh)	Spotřeba energie při zkoušce na kg vody (Wh/Kg)
Levá zadní část (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Uprostřed vlevo (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Vlevo vpředu (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Pravá zadní část (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Uprostřed vpravo (E)	-	210	2050	403,5	196,8

Pravá přední část (F)	180	150	1030	193,5	187,9
-----------------------	-----	-----	------	-------	-------

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

Vyrobena 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.

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Model: EU01_100203_Bolero Squad I 3001 İndüksiyonlu Ocak

Şekil1

1. Pişirme gözü 1300/1500 W
2. Pişirme gözü 1900/2200 W
3. Pişirme gözü 2300/3000 W
4. Cam plaka
5. Kontrol paneli

Şema. 2 (Kontrol paneli)

1. Pişirme gözü seçimi dokunmatik simgesi
2. BOOSTER" fonksiyonu dokunmatik simgesi
3. Başlat/Duraklat dokunmatik simgesi
4. "Zamanlayıcı" simgesine dokunun.
5. Güç/Süre" seviye kaydırıcısı
6. "Çocuk Kilidi" dokunmatik simgesi
7. ON/OFF (Açma/Kapama) dokunmatik simgesi

Model: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Şekil3

1. 1300/1500 W pişirme gözü
2. 1900/2200 W pişirme gözü
3. 3000/3600 W esnek pişirme alanı (Flex Zone)
4. 2300/3000 W pişirme gözü
5. Cam plaka
6. Kontrol paneli

Şema. 4 (Kontrol paneli)

1. Pişirme gözü seçimi dokunmatik simgesi
2. BOOSTER" fonksiyonu dokunmatik simgesi
3. Başlat/Duraklat dokunmatik simgesi
4. "Zamanlayıcı" simgesine dokunun.
5. Flex Zone seçimi dokunmatik simgesi (Flex Zone)
6. Güç/Süre" seviye kaydırıcısı
7. "Çocuk Kilidi" dokunmatik simgesi
8. ON/OFF (Açma/Kapama) dokunmatik simgesi

Model: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Şekil5

1. 1300/1500 W pişirme gözü
2. 3000/3600 W esnek pişirme alanı (Flex Zone)
3. 1900/2200 W pişirme gözü
4. Kontrol paneli
5. 1300/1500 W pişirme gözü
6. 3000/3600 W esnek pişirme alanı (Flex Zone)
7. Cam plaka
8. 1900/2200 W pişirme gözü

Şema. 6 (Kontrol paneli)

1. Pişirme gözü seçimi dokunmatik simgesi
2. BOOSTER" fonksiyonu dokunmatik simgesi
3. Başlat/Duraklat dokunmatik simgesi
4. "Zamanlayıcı" simgesine dokunun.
5. Sol Flex Bölgesi seçimi dokunmatik simgesi (Flex Bölgesi)
6. Güç/Süre" seviye kaydırıcısı
7. Sağ Flex Bölgesi seçimi dokunmatik simgesi (Flex Bölgesi)
8. "Çocuk Kilidi" fonksiyonu dokunmatik simgesi.
9. ON/OFF (Açma/Kapama) dokunmatik simgesi

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 ileride taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmamak 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

- Sızdırmazlık contası.
- Sabitleme kiti: kelepçeler ve vidalar (plaka modeline bağlı olarak)

3. KURULUM

Ocağı kurmadan önce

- Ocağın monte edileceği tezgahın düz olduğundan, alan gereksinimlerini karşıladığından ve ısıya dayanıklı ve yalıtımlı bir malzemeden yapıldığından emin olun.
- İndüksiyonlu ocağı bir fırının üzerine monte ederseniz, fırın bir soğutma fanı ile donatılmalıdır.
- Kurulumun tüm güvenlik gerekliliklerine ve geçerli standart ve yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Ana kablo tesisatı, yerel kablolama kurallarına ve yönetmeliklerine uygun olarak monte edilmiş ve konumlandırılmış, elektrik şebekesinden tamamen kesilmesini sağlayan uygun bir izolasyon anahtarı ile donatılmıştır.
- Yalıtım anahtarı onaylı bir model olmalı ve tüm uçlarda 3 mm kontak ayrımı sağlamalıdır (veya yerel kablolama düzenlemeleri bu gereksinimlerin değişmesine izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerde).
- Kurulumla ilgili şüpheleriniz varsa, yerel yetkililere ve yürürlükteki yönetmeliklere danışın.
- Ocağı çevreleyen duvarlarda ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir yüzeyler (seramik karolar gibi) kullanın.

DİKKAT:

- Plakanın yetkili personel veya teknisyenler tarafından monte edilmesi tavsiye edilir. Kurulumu kendi başınıza yapmamalısınız.
- İndüksiyonlu ocağı doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine kurmayın, çünkü nem ocağın elektronik aksamına zarar verebilir.
- İndüksiyonlu ocak, en iyi sonuçlar için daha iyi ısı yayılımı sağlayacak şekilde kurulmalıdır.
- Duvar ve çalışma yüzeyinin üzerindeki alan ısıya dayanmalıdır.
- Herhangi bir hasarı önlemek ve doğru sabitlemeyi sağlamak için, plakayı birleştirme contası veya ısıya dayanıklı bir yapıştırıcı kullanarak kapatmanızı öneririz.
- Buharlı temizleyici kullanmayın.

ÖNEMLİ:

Cihazın kurulumu ve bağlantısı mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır. Cihazı ambalajından çıkardıktan sonra, görünür hasar olup olmadığını kontrol edin. Nakliye sırasında hasar görmüşse kullanmayın. Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

- Ocağın monte edileceği tezgahı aşağıdaki tabloda ve şekil 7'de verilen ölçülere göre kesin.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Tüm modeller için geçerlidir: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Minimum 50

Şekil 7 açıklama:

1. Sızdırmazlık contası

- Kurulum ve kullanım için deliğin etrafında minimum 5 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Tezgah kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Ocaktan gelen ısı radyasyonunun neden olduğu elektrik çarpması veya deformasyonu önlemek için ısıya dayanıklı ve yalıtımlı malzemeden yapılmış (ahşap ve benzeri lifli veya higroskopik malzemeler verniklenmediği sürece tezgah malzemesi olarak kullanılmamalıdır) tezgah seçin.

NOT:

Ocağın kenarları ile tezgahın iç yüzeyleri arasındaki güvenlik mesafesi en az 3 mm olmalıdır.



- Ocağın yeterince havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. İndüksiyonlu ocağın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin.

NOT: İndüksiyonlu ocak ile üzerindeki davlumbaz arasındaki güvenlik mesafesi davlumbaz üreticisinin tavsiyelerine uygun olmalıdır. Herhangi bir talimat yoksa, minimum 760 mm'lik bir mesafe korunmalıdır (Şekil 8).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Minimum 50 mm	Minimum 20 mm	Hava girişi	Hava çıkışı 5 mm

Sızdırmazlık contasının montajı

İndüksiyonlu ocağı ocak ağızına monte etmeden önce, cihazla birlikte verilen sızdırmazlık contasını ocağın alt tarafına yerleştirin.

İndüksiyonlu ocağı sızdırmazlık contası olmadan monte etmeyin!

Conta, indüksiyonlu ocak üzerine aşağıdaki şekilde yerleştirilmelidir: Şema. 9

- Koruyucu filmi contadan çıkarın.
- Ardından contayı indüksiyonlu ocağın altına, camın kenarının yanına yapıştırın.
- Derz, levhanın tüm kenarı boyunca sabitlenmeli ve köşelerde üst üste gelmemelidir.
- Contayı takarken, plakanın herhangi bir keskin nesneyle temas etmediğinden emin olun.

Sabitleme kelepçelerinin montajı

Sabitleme kelepçelerini takmadan önce:

Ünite sabit, pürüzsüz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajın kendisini kullanabilirsiniz). Ocağın kontrol paneline baskı uygulamayın.

Kurulum kiti

Her ürün, sabitleme kelepçeleri ve vidaları içeren bir kurulum kiti içerir.

Braketlerin indüksiyonlu ocağa sabitlenmesi

Sabitleme kelepçelerini indüksiyonlu ocağın her iki tarafındaki yuvalara yerleştirin. Kelepçeyi bir vida ile ocağa sabitleyin ve ardından indüksiyonlu ocağı ocak açıklığına yerleştirin (Şekil 10).

İndüksiyonlu ocağın tezgaha sabitlenmesi

İndüksiyonlu ocağı tezgah açıklığına yerleştirin ve önceden takılmış sabitleme kelepçeleri ile sabitleyin (Şek. 11).

Ocağın elektriğe bağlama

- İndüksiyonlu ocak, uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından elektriğe bağlanmalıdır.
- Ocağı güç kaynağı hattına bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol edin:
 1. Evdeki elektrik tesisatı, indüksiyonlu ocak tarafından tüketilen güç için uygun mudur?
 2. Elektrik voltajı, ürünün nominal değer etiketinde belirtilen voltajla eşleşiyor mu?
- Ocakla verilen elektrik kablosu, ürün etiketinde belirtilen gerilime dayanacak şekilde boyutlandırılmış mıdır?
- Aşırı ısınmaya veya yangına neden olabileceğinden, ocağı elektriğe bağlamak için adaptörler, redüktörler veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Güç kablosu hiçbir sıcak parçayla temas etmemeli ve sıcaklığı hiçbir zaman 75°C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.
- Elektrik şebekesine bağlantı mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır.

Dikkat

- Ev tesisatının değişiklik yapılmadan uygun olup olmadığını bir elektrikçiyle kontrol edin.
- Herhangi bir değişiklik sadece nitelikli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik kaynağı ilgili standarda uygun olarak bağlanmalıdır. Bağlantı yöntemi şekil 12'de gösterilmiştir.

Şekil 12 açıklama:

1. Giriş
2. Faz L2 (siyah kablo)
3. Faz L1 (kahverengi kablo)
4. Nötr N2 (gri kablo)
5. Neutro N1 (cable azul)
6. Koruyucu topraklama kablosu (yeşil-sarı)
7. Elektrik kablosu
8. Bağlantı kutusu
9. İndüksiyonlu ocak

- İndüksiyonlu ocak kablosu hasar görürse, tehlikeyi önlemek için Cecotec, bayi veya benzer yetkili kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihaz doğrudan elektriğe bağlıysa, minimum 3 mm kontak aralığına sahip tek kutuplu bir kaçak akım devre kesicisi takılmalıdır.
- Kurulumdan sorumlu kişi, doğru bir elektrik bağlantısı yapıldığından ve bunun güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kabloyu bükme veya sıkıştırmayın.
- Kabloda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin.
- Güç kaynağı kablosunun sarı/yeşil kablosu, güç kaynağı terminallerinde ve cihazda topraklanmalıdır.
- Cecotec, topraklanmamış veya yanlış topraklanmış bir cihazın kullanımından kaynaklanan kazalardan sorumlu olmayacaktır.
- Cihazın bir elektrik prizi varsa, prize erişilebilecek şekilde monte edilmelidir.

Uyarı:

İndüksiyonlu ocağın alt yüzeyine ve elektrik kablosuna kurulumdan sonra erişilememelidir.

Dikkat

- İndüksiyonlu ocak nitelikli personel veya teknisyenler tarafından kurulmalıdır. Ocağı kendi başınıza takmayın.
- Ocak, performansını artırmak için daha iyi ısı yayılımı sağlayacak şekilde monte edilmelidir.
- Duvar ve tezgahın üzerindeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Bu indüksiyonlu ocak sadece 0,427 ohm'dan daha az dirençli bir elektrik kaynağına bağlanabilir. Gerekirse yetkili bir elektrikçi ile temasa geçin.

NOT:

Bazı modellerde fişli bir güç kablosu bulunur. Böylece doğrudan elektrik prizine takabilirsiniz. İndüksiyonlu ocak kullanılmadığında güç kablosunu çıkarın.

Ocağı monte ettikten sonra

- Güç kaynağı kablosuna dolap kapaklarından veya alt çekmecelerden erişilmemelidir.


- Muhafazanın dışından taban plakasına yeterli temiz hava akışı olduğundan emin olun.
- Paspas bir çekmece veya dolap boşluğunun üzerine monte edilirse, paspasın tabanının altına bir termal koruma bariyeri yerleştirmeniz gerekir.
- İzolasyon anahtarı kullanıcı tarafından kolayca erişilebilir olmalıdır.

4. KULLANIM

Dokunmatik kumandalar

- Kontroller dokunmaya tepki verir, bu nedenle basınç gerekmez.
- Parmağınızın ucunu değil, alt kısmını kullanın. Şema. 10
- Ocak parmağınızı her algıladığında bir bip sesi duyacaksınız.
- Kumandaların her zaman temiz ve kuru olduğundan ve üzerlerinde herhangi bir nesne (örn. mutfak eşyaları veya bezler) bulunmadığından emin olun. İnce bir su tabakası bile kontrollerin çalışmasını engelleyebilir.

Uygun mutfak gereçlerinin seçimi

- Sadece induksiyonlu ocaklar için uygun tabana sahip pişirme kapları kullanın.
 - Ambalajın üzerinde veya pişirme gereçlerinin altında induksiyon sembolünü arayın. Pişirme setinizin uygun olup olmadığını mıknatıs testi ile kontrol edebilirsiniz. Bir mıknatıs pişirme gereçlerinin tabanına doğru hareket ettirin. Eğer gereç onu çekiyorsa, induksiyonlu ocak için uygun olduğu anlamına gelir. Eğer mıknatıs yoksa:
1. Test edilecek gerece bir miktar su dökün ve pişirme bölmelerinden birinin üzerine yerleştirin.
 2. Ekranda  yanıp sönmüyorsa ve su ısınyorsa, pişirme gereci uygundur.
- Aşağıdaki malzemelerden yapılmış gereçler uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak kaplar.

- Tırtıklı kenarlı veya kavisli tabanlı pişirme kapları kullanmayın (Şekil 13).
- pişirme gerecinin tabanının pürüzsüz olduğundan, cama düz bir şekilde oturduğundan ve pişirme yüzeyi ile aynı boyutta olduğundan emin olun. Seçilen bölmenin çapına eşit çapta pişirme gereçler kullanın. Biraz daha geniş bir gereç kullanımı, kullanılan enerjinin verimliliğini artıracaktır. Daha küçük bir pişirme gereci kullanmak verimliliği etkileyecektir. Pişirme gereçlerini daima pişirme gözünün ortasına yerleştirin (Şek. 14).
- Pişirme gereçlerini her zaman induksiyonlu ocaktan kaldırın, camı çizebileceği için kaydırmayın (Şek. 15).
- Pişirme gözleri, pişirme gerecinin çapına belirli bir ölçüde otomatik olarak uyum sağlar. Bununla birlikte, gerecin alt kısmı ilgili pişirme bölgesine karşılık gelen minimum çapa sahip olmalıdır. İndüksiyonlu ocağınızdan en iyi performansı almak için pişirme gereçlerini pişirme gözünün ortasına yerleştirin.
- Aşağıdaki malzemelerden yapılmış tencere ve tavalar uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak gereçler.

- İndüksiyonlu ocaklar seramik camdan yapılmıştır. Isı, pişirme yüzeyi yerine tavayı doğrudan ısıtan manyetik bir induksiyon bobininden gelir. Gereçteki ısı yiyeceğe aktarılır.
- Sadece induksiyonlu ocaklarda kullanılmak üzere özel olarak tasarlanmış metal gereçler kullanın. Plastik veya alüminyum gereçleri sıcak olabileceğinden induksiyonlu ocağın yüzeyine koymayın.
- İndüksiyonlu ocak 140 mm'den daha küçük çaplı bir gereci algılamayabilir.
- İçbükey veya dışbükey tabanlı gereçleri kullanmayın.

Önerilen gereç boyutu

Pişirme gözleri sınırlandırılmıştır ve otomatik olarak pişirme gereçlerinin çapına uyum sağlar. Ancak, gerecinin çapını pişirme gözünün çapına mümkün olduğunca yakın tutmaya çalışın. İndüksiyonlu ocaktan en iyi şekilde yararlanmak için gereci pişirme gözünün ortasına yerleştirin.

Gereçlerin taban çapı:

Pişirme gözü	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Esnek gözler	200	380 x 200

İndüksiyonlu ocaklar hakkında bilgi

İndüksiyonlu pişirme güvenli, gelişmiş, verimli ve ekonomik bir pişirme teknolojisidir. Uygun bir gereçle temas ettiğinde gerecin ısınmasına ve yiyeceğin pişmesini sağlayan bir elektromanyetik alan aracılığıyla çalışır. Cam doğrudan ısı üretmez de, gerecin kendisinin ısınması nedeniyle plakanın yüzeyi ısınacaktır.

İndüksiyonlu ocak alışılmadık bir ses çıkarıyor. Bu kusurlu olduğu anlamına mı geliyor?

- Çatırdıyor: Bu sesler, kullanılan gereçlerin yapıldığı malzemenin türüne bağlı olarak ortaya çıkabilir. Tencere ve tavaların tabanı, ısındıkça farklı oranlarda genişleyen farklı malzemelerden yapılmıştır.
- Tıklamalar: Bunlar genellikle ocak açılıp kapatıldığında ocağın elektronik bileşenleri tarafından üretilir.
- Düdükler: Gereç malzemesinin türüne bağlı olarak, bir veya daha fazla pişirme bölgesi daha yüksek bir güç seviyesinde çalıştığında ortaya çıkabilir.
- Vızıldıyor: Boost fonksiyonu seçildiğinde ortaya çıkabilirler. Gereçler seçilen sıcaklığa ulaştığında ve güç azaltıldığında, bu sesler neredeyse duyulamaz hale gelecektir.
- Isık ve uğultu: Elektronik bileşenleri soğutmak için ocak çalışırken fan devreye girecektir, bu nedenle bu sesleri duymanız normaldir.

Tüm bu sesler veya gürültüler normaldir ve bir arızaya işaret etmez. Daha fazla bilgi için lütfen resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Endüksiyonlu ocağın çalıştırılması

1. Elektriğe bağlandıktan sonra endüksiyonlu ocağı açın. Bunu yapmak için, kart bip sesi çıkarana kadar "ON/OFF" dokunmatik simgesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Kontrol panelindeki tüm ekranlarda endüksiyonlu ocağın bekleme moduna girdiğini gösteren "-" ibaresi görünecektir.
2. Kullanmak istediğiniz pişirme gözüne uygun bir pişirme gereci yerleştirin. Gerecin tabanının ve pişirme gözü yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. Pişirme gözünün güç seviyesini ayarlayın. Güç kademesini ayarlamadan önce, ilgili dokunmatik simgeye basarak istediğiniz pişirme gözünü seçin (Şek. 16). Dokunmatik simgeye bastığınızda, seçilen gözün ekranı yanıp sönecektir. Ardından istediğiniz güç seviyesini seçebilirsiniz. Bunu yapmak için parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırın (Şekil 17).

Şekil 17 için açıklama

1. Güç seviyesini artırın.

Notlar:

1. İndüksiyonlu ocak açıldığında, bip sesi çıkaracak ve tüm göstergeler bir saniye boyunca yanarak ocağın bekleme moduna girdiğini gösterecektir.
2. Bir dakika boyunca hiçbir işlem yapılmazsa endüksiyonlu ocak bip sesi çıkaracak ve otomatik olarak kapanacaktır.
3. İndüksiyonlu ocağı açmak için «ON/OFF» dokunmatik simgesini yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Kapatmak için «ON/OFF» dokunmatik simgesine tekrar basın.
4. Güç seviyesi 0 ila 9 arasında ayarlanabilir. Varsayılan ayar seviye 5'tir.
5. Ayarlama sırasında seçilen pişirme gözünün ekranı yanıp söner. Güç seviyesi seçildikten sonra, ekran 5 saniye boyunca yanıp sönecek ve ardından yanıp sönmeyi durdurarak ayarı onaylayacaktır.

İndüksiyonlu ocağın kapatılması

1. Kapatmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın. Parmağınızı kaydırıcı üzerinde güç seviyesi 0'a kaydırarak kapatın. Ekranda "-" gösterildiğinden emin olun.
2. "ON/OFF" dokunmatik simgesine basarak endüksiyonlu ocağı kapatın.

NOT: Pişirme sırasında elektrik kesilirse, tüm ayarlar iptal edilir.

NOT: İndüksiyonlu ocağın fanı, cihaz kapatıldıktan sonra yaklaşık bir dakika boyunca açık kalacaktır.

"Booster" fonksiyonunu kullanma

"Booster" fonksiyonu, seçilen pişirme alanının gücünü 5 dakika boyunca maksimum güç

seviyesine çıkarmanızı sağlar. Bu fonksiyon ısıtmayı hızlandırarak pişirme süresini kısaltır. Örneğin, büyük miktarda suyu hızlı bir şekilde kaynama noktasına getirmek için kullanışlıdır.

Booster" fonksiyonunu etkinleştirmek için:

1. "Booster" fonksiyonunu etkinleştirmek istediğiniz pişirme gözünü seçin.
2. "Booster" işlevinin dokunmatik simgesine basıldığında, ekranda "b" görüntülenir ve etkinleştirilene kadar 5 saniye boyunca yanıp söner.

NOT:

"Booster" fonksiyonunun çalışma süresi dolduktan sonra pişirme yüzeyi orijinal ayarına geri döner.

Para desactivar la función "Booster":

1. Fonksiyonun etkinleştirileceği pişirme gözünü seçin ve "Booster" fonksiyonu için dokunmatik simgeye basın.
2. Güç seviyesini kaydırıcı ile "0" a ayarlayarak da "Booster" fonksiyonunu iptal edebilirsiniz.

Esnek Bölmeler (Flex Zone)

ÖNEMLİ:

Sadece aşağıdaki modellerde mevcuttur:
EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex
EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Esnek göz, ihtiyaçlarınıza bağlı olarak tek bir pişirme gözü veya iki farklı göz olarak kullanılabilir.

Ayrı ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız endüktörden oluşur. Esnek göz, tek bir pişirme gözü olarak kullanılıyorsa pişirme gereçleri, pişirme gereçlerinin ilk yerleştirildiği gözle aynı güç seviyesi korunarak bir gözden diğerine taşınabilir (bu göz otomatik olarak kapanacaktır).

Dikkat: Esnek gözü ayrı bir pişirme gözü olarak kullanıyorsanız, pişirme gerecinin ortada iyi bir şekilde konumlandırıldığından emin olun. Büyük, oval, dikdörtgen ve dikdörtgen gereçler söz konusu olduğunda, bunları şekil 18'de gösterildiği gibi her iki "+" yı da kaplayacak şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.

Esnek gözü tek bir pişirme gözü olarak etkinleştirme:

Bir esnek gözü tek bir pişirme gözü olarak etkinleştirmek için aşağıdaki adımları izleyin:

1. İsteddiğiniz pişirme gözünü seçmek için dokunmatik simgeye basın.
2. Flex Zone (esnek göz) pişirme gözü dokunmatik simgesine basın
3. Bu göz etkinleştirildiğinde, ilgili gösterge yanacak ve güç yanıp sönecektir; kaydırıcıyı kullanarak ayarlayın.

Esnek gözü devre dışı bırakmak için:

Esnek gözü devre dışı bırakmak için aynı işlemi tekrarlayın. Esnek göz gösterge ışığı sönecektir.

Çocuk kilidi fonksiyonu

- Bu fonksiyon, istem dışı kullanımı önlemek için dokunmatik simgeleri kilitlemenizi sağlar (örn. çocukların yanlışlıkla pişirme gözlerini açması).
- Çocuk kilidini etkinleştirdiğinizde, «Açma/Kapama» dokunmatik simgesi (ON7OFF) ve «Çocuk Kilidi» işlevinin kendisi hariç tüm dokunmatik simgeler devre dışı bırakılacaktır.

Dokunmatik simgeleri kilitlemek:

“Çocuk Kilidi” fonksiyonu için dokunmatik simgeye basın ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Zamanlayıcı ekranı “Lo” gösterecek ve fonksiyon etkinleştirilecektir.

Dokunmatik simgelerin kilidini açma:

1. İndüksiyonlu ocağın açık olduğundan emin olun.
2. “Çocuk Kilidi” fonksiyonu için dokunmatik simgeye basın ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun. Ocak bip sesi çıkaracak ve “Lo” zamanlayıcı ekranından kaybolacaktır.
3. İndüksiyonlu ocak üzerindeki tüm dokunmatik simgeler tekrar kullanılabilir olacaktır.

Acil durumlarda indüksiyonlu ocağı “ON/OFF” dokunmatik simgesi ile kapatabilirsiniz.

NOT: İndüksiyonlu ocağı “Çocuk Kilidi” fonksiyonunu devre dışı bırakmadan kapatırsanız, tekrar açtığınızda dokunmatik simgeler kilitleli kalmaya devam edecektir.

Başlat/Duraklat” (Durdur&Git) işlevi

“Başlat/Duraklat” fonksiyonu pişirme gözlerinin çalışmasını durdurmanızı sağlar. “Başlat/Duraklat” dokunmatik simgesine tekrar basarsanız pişirme devam eder ve ocak önceki ayarlarla çalışmaya devam eder.

1. Başlat/Duraklat” işlevini etkinleştirme:

“Başlat/Duraklat” dokunmatik simgesine basın, etkinleştirilen pişirme gözlerinin ekranlarında “P” gösterilir. Tüm ayarlar duraklatılacak ve ocak çalışmayı durduracaktır.

2. Başlat/Duraklat” işlevini devre dışı bırakma:

Pişirmeye devam etmek için başlat/duraklat simgesine tekrar basın. İndüksiyonlu ocak daha sonra önceki ayarlarla çalışmaya devam edecek ve “P” tüm ekranlardan kaybolacaktır.

“Başlat/Duraklat” fonksiyonu etkinleştirildiğinde, “ON/OFF” ve “Başlat/Duraklat” dokunmatik simgeleri hariç tüm dokunmatik simgeler kilitletir.

NOT: “Başlat/Duraklat” fonksiyonu 10 dakikadan uzun süre etkin kalırsa ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Zamanlayıcı kullanımı.

Bu ocak iki farklı zaman kontrol seçeneğine sahiptir:

- Dakika ibresi: Bu durumda, ocak sizi geri sayımın bittiği konusunda uyarır, ancak hiçbir pişirme gözü kapatılmaz.
- Zamanlayıcı- Bu durumda, seçmiş olduğunuz pişirme gözleri kapatılacaktır. Hem zamanlayıcı hem de dakika hatırlatıcı 99 dakikaya kadar programlanabilir.

Dakika ibresi ayarı**Bir pişirme gözü seçilmemişse:**

- “Zamanlayıcı” dokunmatik simgesine basın, ekranda gösterilen değer yanıp sönecektir.
- “Zamanlayıcı” dokunmatik simgesine tekrar basın, ekranda gösterilen rakamın değeri yanıp sönecektir. Ardından kaydırıcıyı kullanarak rakam süresini ayarlayın.
- “Zamanlayıcı” dokunmatik simgesine tekrar basın, bu kez ekranda gösterilen onlu rakam yanıp sönecektir. Ardından kaydırıcıyı kullanarak onlar basamağının zamanını ayarlayın.

NOT: “Zamanlayıcı” dokunmatik simgesine bir kez basmak birim değerini değiştirmenizi sağlar; iki kez basmak onluk değeri değiştirmenizi sağlar; üçüncü kez basmak ayarı onaylar ve bu şekilde devam eder.

- Ayarı onayladığınızda geri sayım başlayacaktır. Kalan döngü süresi ekranda gösterilecektir.
- Geri sayım bittiğinde, ocak 30 saniye boyunca bip sesi çıkaracak ve zamanlayıcı ekranı “- -” gösterecektir.
- Bip sesini durdurmak için herhangi bir dokunmatik simgeye basabilirsiniz.

Zamanlayıcıyı ayarları

1. Zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz pişirme bölmesinin dokunmatik simgesine basın.
2. “Zamanlayıcı” dokunmatik simgesine basın, ekranda gösterilen değer yanıp sönecektir.
3. O zaman zamanlayıcıyı ayarla:
 - “Zamanlayıcı” dokunmatik simgesine basın, ekranda gösterilen rakamın değeri yanıp sönecektir. Ardından kaydırıcıyı kullanarak rakam süresini ayarlayın.
 - “Zamanlayıcı” dokunmatik simgesine tekrar basın, bu kez ekranda gösterilen onlu rakam yanıp sönecektir. Ardından kaydırıcıyı kullanarak onlar basamağının zamanını ayarlayın.

NOT: “Zamanlayıcı” dokunmatik simgesine bir kez basmak birim değerini değiştirmenizi sağlar; iki kez basmak onluk değeri değiştirmenizi sağlar; üçüncü kez basmak ayarı onaylar ve bu şekilde devam eder.

- Saati ayarlayıp onayladığınızda, geri sayım hemen başlayacaktır. Kalan döngü süresi ekranda gösterilecektir.

NOT: Zamanlayıcının ayarlandığı pişirme gözerinde, güç seviyesi göstergesinin yanında kırmızı bir nokta görünecektir. Her bir pişirme gözü kalan süresini görüntülemek için istediğiniz pişirme

gözünü seçmeniz yeterlidir.

NOT: Zamanlayıcıyı birden fazla pişirme gözüne ayarlarken, zamanlayıcı ekranı en düşük süre değerini gösterecektir. İlgili pişirme gözü noktayı yanıp sönecektir.

- Geri sayım sona erdiğinde ilgili pişirme gözü otomatik olarak kapanır.

NOT: Varsayılan zamanlayıcı ayarı 30 dakikadır.

NOT: Zamanlayıcı ayarlandıktan sonra, ilgili ekranda gösterilen değer 5 saniye boyunca yanıp sönecek ve ardından yanıp sönmeyi durdurarak ayarı onaylayacaktır.

NOT: Dakika ibaresini ve zamanlayıcıyı aynı anda etkinleştirebilirsiniz. Eğer öyleyse, ekranda daha düşük zaman değeri gösterilecektir. Eğer bu değer dakika sayacının değeriye, zamanlayıcı ekranındaki kırmızı nokta yanıp sönecektir. Aksi takdirde, ilgili pişirme gözünün ekranındaki kırmızı nokta yanıp söner.

NOT: Ayarlanan zamanlayıcı değeri ekranda gösteriliyorsa, zamanlayıcının ayarlanan değerini görüntülemek için "Zamanlayıcı" dokunmatik simgesine basabilirsiniz.

Küçük pişirme gereçlerinin tespiti

Pişirme gözlerinden birinin ekranında "☐" sembolü yanıp sönerse, aşağıdaki durumlar meydana gelebilir:

- Pişirme gerecini doğru pişirme gözüne düzgün yerleştirilmemiş.
- Kullandığınız pişirme gereçleri induksiyonlu ocak için uygun değildir.
- Seçilen pişirme gereci çok küçük veya pişirme gözünün ortasında değil.

NOT:

1. Pişirme gözüne uygun bir pişirme gereci yerleştirmeniz, ısı üretilmez.
2. Bir pişirme gözüne herhangi bir pişirme gereci yerleştirilmezse ekran 2 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.
3. Ocağın üzerine uygun olmayan boyutta veya manyetik olmayan bir gereç (örn. alüminyum) veya başka bir küçük nesne (örn. bıçak, çatal, anahtar) koyarsanız, ilgili pişirme gözü 1 dakika sonra kapanacaktır.

Kalıntı ısı göstergesi



ÖNEMLİ:

Sıcak yüzeylerde özellikle dikkatli olun.

Yanma tehlikesi

- Ocak belirli bir süre kullanıldığında, çalıştıktan sonra artık ısıyı muhafaza edecektir.
- Bu durumda, ilgili pişirme gözü ekranında dikkatli olmanız için sizi uyararak "H" gösterilir.

- Artık ısı aynı zamanda bir enerji tasarrufu fonksiyonu olarak da kullanılabilir: bir tavayı sıcak tutmak istiyorsanız, hala sıcak olan pişirme gözünü kullanın.

Otomatik kapanma

İndüksiyonlu ocak otomatik emniyet kapatma fonksiyonuna sahiptir. Bu, bir pişirme gözünü kapatmayı unuttuğunuzda etkinleştirilir. Varsayılan otomatik kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

güç seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan çalışma süresi (saat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Aşırı ısınma karşıtı koruma sistemi.

Bu ocak, sıcaklığı kontrol etmek için bir sensör ile donatılmıştır. Aşırı ısınma durumunda, arızaları veya kazaları önlemek için otomatik olarak kapanacaktır.

Dökülmelere karşı koruma

Bu ocak, kontrol panelini etkileyen bir dökülme olduğunda otomatik olarak kapatan bir güvenlik sistemine sahiptir. Kontrol paneli kurutulmadığı sürece, "ON/OFF" dokunmatik simgesi ve "Çocuk Kilidi" fonksiyonu hariç tüm dokunmatik kontroller çalışmayı durduracaktır.

Dikkat:

Kalp pili olan kişiler bu induksiyon ocağını kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

Yemek pişirmek için öneriler

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.

Öneriler

- Yiyecekler kaynamaya başladığında gücü azaltın.
- Kapak kullanımı pişirme süresini kısaltacak ve ısıyı tutarak enerji tasarrufu sağlayacaktır. Pişirme süresini kısaltmak için sıvı veya yağ miktarını azaltın.
- Pişirmeye yüksek ayarda başlayın ve yiyecek ısındıkça ayarı düşürün.

Kaynatma ve piring 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 bazı sosları pişirmek için de kullanılmalıdır.
- Bazı tarifler, yemeğin önerilen sürede düzgün pişmesi için minimumdan daha yüksek bir ayar gerektirebilir.

Et filetoları

Sulu ve lezzetli biftekler pişirmek için:

1. Pişirmeden önce eti yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir tavayı önceden ısıtın.
3. Filetoların her iki tarafına da fırça ile yağ sürün. Kızgın tavaya az miktarda yağ gezdirin ve etleri atın.
4. Pişirme sırasında bifteği sadece bir kez çevirin. Tam pişirme süresi filetonun kalınlığına ve damak tadınıza bağlı olacaktır. Süreler her bir taraf için 2 ila 8 dakika arasında değişebilir. Pişme derecesini ölçmek için filetoyu bastırın; fileto ne kadar sert olursa o kadar pişmiş demektir.
5. Bifteği servis etmeden önce yumuşaması için sıcak bir tabakta birkaç dakika dinlendirin.

Sotelenmiş (tavada kızartılmış)

1. Ocakla uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir kızartma tavası seçin.
2. Tüm malzemeler hazır olsun. Sote çabuk olur. Büyük miktarlarda yemek hazırlarken, daha küçük partiler halinde pişirin.
3. Kızartma tavasını kısa bir süre önceden ısıtın ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Önce eti pişirin, bir kenara koyun ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri soteleyin. Sıcakken, ancak hala gevrekken, pişirme gözünü daha düşük bir ayara getirin, eti tavaya geri koyun ve bir sos ekleyin.
6. Isınması için malzemeleri hafifçe karıştırın.
7. Hemen servis edin.

Güç seviyesi ayarlama

Aşağıdaki ayarlar sadece gösterge niteliğindedir. Tam ayar, pişirme gereçleri ve pişirdiğiniz miktar gibi çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. Size en uygun ayarları bulmak için ocağı test edin.

Güç seviyesi ayarlama	Kullanım
1 - 2	- Az miktarda yiyeceği hafifçe ısıtın. - Çikolata, tereyağı ve çabuk pişen yiyeceklerin eritilmesi - Kısık ateşte pişirme - Kademeli ısıtma
3 - 4	- Isıtma: - Yüksek ateşte pişirme - Pirinç pişirme
5 - 6	- Krep yap.

7 - 8	- Soteleme - Makarna pişirme
9	- Soteleme - Kızartma: - Çorba kaynama noktası. - Su kaynatma:

5. TEMİZLİK VE BAKIM**Temizlik ve bakım**

Önemli: Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce ocağın elektrik bağlantısını kesin ve tamamen soğuduğundan emin olun.

Ocak temizliği

- Dökülme meydana gelmişse, mümkün olan en kısa sürede temizleyin. Temizlemeden önce her zaman ocağın tamamen soğuduğundan emin olun.
- Yumuşak bir bez veya mutfak kağıdı kullanın. Döküntü kurumuşsa, özel bir temizlik ürünü kullanmanız gerekecektir.
- Ocağa zarar verebileceğinden aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın.

Şekerli gıdaların dökülmesinden ve erimiş plastikten kaynaklanan hasar

- Cam yüzeyde kalıcı hasarı önlemek için sıcak maddeleri çıkarırken özellikle dikkatli olunmalıdır.
- Şekerli gıdaların (örn. jöleler, şekerler, şuruplar) veya erimiş plastiklerin dökülmesi tabak yüzeyine zarar verebilir. Sıcak yemek lekelerini temizlerken dikkatli olun.

Tavsiye ve öneriler

Kir	Temizlik	NOTLAR
Cam üzerindeki olağan kirler (parmak izleri, işaretler, yemek lekeleri, vb.).	<ol style="list-style-type: none"> Güç kaynağı bağlantısını kesin. Cam hala ılıkken (ancak sıcak değilken) bir ocak temizleyicisi kullanın. Cihazı durulayın ve camı temiz bir bez veya kağıt havlu ile kurulayın. İndüksiyonlu ocağı açın. 	<p>Ocak kapatıldığında, yüzeyin sıcak olduğuna dair bir uyarı olmayacaktır, ancak bu sıcak olmadığı anlamına gelmez. Özel dikkat gösterin.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aşındırıcı bezler, bazı naylon ovma süngerleri ve güçlü temizlik ürünleri camı çizebilir. Temizleyici veya ovucunuzun uygun olup olmadığını kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun. Temizlik kalıntılarını asla ocak üzerinde bırakmayın: cam lekelenebilir.
Şekerli ürünlerin cam üzerine dökülmesi.	<p>Bir spatula veya ocak gözlerine uygun bir kazıyıcı ile hemen çıkarın, ancak pişirme alanındaki sıcak yüzeylere dikkat edin:</p> <ol style="list-style-type: none"> Güç kaynağı bağlantısını kesin. Kazıyıcıyı 30°'lik bir açıyla tutun ve kiri ocağın soğuk bir yerine sürükleyin. Dökülenleri bir bez veya kağıt havlu ile silin. 	<p>Erimiş şekerli gıda lekelerini mümkün olan en kısa sürede çıkarın. Ocak üzerinde soğumaya bırakılırsa, çıkarılması zor olabilir ve hatta yüzeye kalıcı olarak zarar verebilir.</p> <p>Kesik tehlikesi: Güvenlik kapağı geri çekildiğinde, sıyrıcının bıçağı bir jilet gibi keskin olabilir. Çok dikkatli kullanın ve her zaman güvenli bir şekilde ve çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.</p>

Dokunmatik kontrollere döküntü	<ol style="list-style-type: none"> Güç kaynağı bağlantısını kesin. Dökülenleri temizleyin. Dokunmatik simgeleri temiz, nemli bir sünger veya bezle silin. Bölgeyi mutfak kağıdı ile tamamen kurulayın. İndüksiyonlu ocağı açın. 	Ocak bip sesi çıkarıp kapanabilir ve dokunmatik simgeler ıslaksa çalışmayabilir. Asegürese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.
--------------------------------	--	---

6. SORUN GİDERME

- Ocağa elektrik sağlanmıyor:
 - Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin.
 - Ocağın elektriğe düzgün bağlanıp bağlanmadığını kontrol edin.
 - Zamanlayıcı geri sayımı bitti.
 - Maksimum pişirme süresi aşıldığı için otomatik kapanma fonksiyonu etkinleştirildi.
 - Dökülme koruması etkinleştirildi.
- Dokunmatik simgeler çalışmıyor:**
 - "Çocuk Kilidi" fonksiyonu etkinleştirildi.
 - Dökülme koruması etkinleştirildi.
 - Düğmelerin üzerinde hafif bir su tabakası olabilir veya düğmelere basmak için parmak ucunuzu kullanıyor olabilirsiniz. Dokunmatik kontrol yüzeyinin kuru olduğundan emin olun ve düğmelere basarken parmak ucunuzu kullanın.
- Pişirme işlemi tamamlandığında, kullanılan pişirme gözü için ekranda "H" sembolü görüntülenir.**

Bu normal Ocak, yüzeyin hala sıcak olduğu konusunda sizi uyarıyor. Bu sembol, yüzey dokunulabilecek kadar soğuyana kadar görünmeye devam edecektir.
- Ocak kapatıldıktan sonra fan bir süre daha çalışmaya devam edecektir.**

Bu normaldir, işlevi plakayı soğutmaktır.
- Bazı gereçler ısınırken garip sesler çıkarabilir.**

Bu normaldir, indüksiyon bobinlerinin çalışırken çıkardığı sestir.
- Cam çizilmiş.**
 - Uygun olmayan pişirme gereçleri kullanılmış.

- Uygun olmayan ve aşındırıcı ovma süngerleri veya temizlik ürünleri kullanılmış.
- 7. **Ocak üzerindeki direnç çalışma sırasında dönüşümlü olarak açılır ve kapanır:**
Bu durum tüm ocaklarda görülür.
 - En yüksek güç seviyesini seçtiyseniz, rezistans belirli bir süre açık kalacak ve ardından dönüşümlü olarak açılıp kapanacaktır.
 - Daha düşük bir güç seviyesi seçtiyseniz, rezistans başlangıçtan itibaren dönüşümlü olarak açılıp kapanacaktır.

8. Pişirme gücü göstergesi yanıyor, ancak ısıtma başlamıyor:

- İndüksiyonlu ocağın sıcaklığı yüksek.
- Fan arızalı.
- Dinamo hasar görmüş

Hata kodları

Bir anormallik meydana gelirse, indüksiyon ocağı ilgili hata kodlarını girecektir:

Hata kodu	Muhtemel nedenler	Çözüm
E1/E2	Anormal besleme voltajı.	Güç kaynağını kontrol edin Güç kaynağının normal olduğundan emin olduktan sonra ocağı yeniden bağlayın.
E3	IGBT transistör sensör sıcaklığı çok yüksek.	Kullandığınız gereç boş olamaz, içinde bir miktar sıvı veya yiyecek bulunmalıdır.
E5	IGBT sensör sıcaklığı çok yüksek.	Lütfen yeniden başlatın İndüksiyonlu ocak soğuyor.

Burada listelenmeyen başka bir hata kodu alırsanız, ocağı kapatın ve Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

NOT:

- Bu talimatlar nitelikli teknisyenlere yöneliktir, gerekli eğitim ve bilgiye sahip değilseniz bunları uygulamaya çalışmayın, çünkü yanlış bir onarımdan kaynaklanan herhangi bir hasar garantiyi geçersiz kılacaktır.
- Tehlikeyi ve indüksiyonlu ocağın hasar görmesini önlemek için üniteyi kendi başınıza sökmeye çalışmayın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Referans: EU01_100203
Ürün: Bolero Squad I 3001
Pişirme gözleri: 3 göz

Besleme gerilimi: 220-240 V~ veya 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Kurulu elektrik gücü: 6600 W

Ürün ebatları: 590x520x56 mm

Ankastre boyutlar: 555x495 mm

Pişirme gözü veya alanı başına kg başına hesaplanan enerji tüketimi (EC_{elektrikli pişirme}): 189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

İndüksiyonlu ocağın kg başına hesaplanan enerji tüketimi (EC_{ocak}): 190,5 Wh/kg

Pişirme gözleri (alanları)	Pişirme gözü çapı / alanı (mm)	Pişirme gereçlerinin çapı (mm)	Su miktarı m _{cw} (g)	Test enerji tüketimi E _{cw} (Wh)	Kg su başına test enerji tüketimi (Wh/Kg)
Ön (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Ortalama (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Arka (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Referans: EU01_100204

Ürün: Bolero Squad I 3001 Flex

Pişirme bölmeleri: 3 bölme (veya bir Flex bölgesi)

Besleme gerilimi: 220-240 V~ veya 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Kurulu elektrik gücü: 6600 W

Ürün ebatları: 590x520x56 mm

Ankastre boyutlar: 555x495 mm

Dairesel olmayan pişirme gözü boyutu: 400*190 mm

Pişirme gözü veya alanı başına kg başına hesaplanan enerji tüketimi (EC_{elektrikli pişirme}): 191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

İndüksiyonlu ocağın kg başına hesaplanan enerji tüketimi (EC_{ocak}): 193,2 Wh/kg

Pişirme gözleri (alanları)	Pişirme gözü çapı / alanı (mm)	Pişirme gereçlerinin çapı (mm)	Su miktarı m _{cw} (g)	Test enerji tüketimi E _{cw} (Wh)	Kg su başına test enerji tüketimi (Wh/Kg)
Sol arka (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Orta sol (B)	-	210	2050	403,5	196,8

Ön sol (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Sağ (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Referans: EU01_100205

Ürün: Bolero Squad I 4001 Flex

Piştirme bölmeleri: 3 bölme (veya bir Flex bölgesi)

Besleme gerilimi: 220-240 V~ veya 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Kurulu elektrik gücü: 7200 W

Ürün ebatları: 590x520x56 mm

Ankastre boyutlar: 555x495 mm

Dairesel olmayan piştirme gözü boyutu: 380*180 mm / 380*180 mm

Piştirme gözü veya alanı başına kg başına hesaplanan enerji tüketimi (EC_{elektrikli cooking}): 191,2/196,

8/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

İndüksiyonlu ocağın kg başına hesaplanan enerji tüketimi (EC_{ocak}): 193,8 Wh/kg

Piştirme gözleri (alanları)	Piştirme gözü çapı / alanı (mm)	Piştirme gereçlerinin çapı (mm)	Su miktarı m _{cw} (g)	Test enerji tüketimi E _{cw} (Wh)	Kg su başına test enerji tüketimi (Wh/Kg)
Sol arka (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Orta sol (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Ön sol (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Sağ arka (D)	180	180	1500	290,5	193,7
Orta sağ (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Ön sağ (F)	180	150	1030	193,5	187,9

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 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.

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Μοντέλο: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Εικ.1

1. Ζώνη μαγειρέματος 1300/1500 W
2. Ζώνη μαγειρέματος 1900/2200 W
3. Ζώνη μαγειρέματος 2300/3000 W
4. Γυάλινη πλάκα
5. Πίνακας ελέγχου

Εικ. 2 (Πίνακας ελέγχου)

1. Εικονίδιο αφής επιλογής ζώνης μαγειρέματος
2. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας “Booster”
3. Εικονίδιο αφής “Εναρξης/Παύσης”
4. Εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτη”
5. Συρόμενος έλεγχος επιπέδου “Ισχύς/Χρόνος”
6. Εικονίδιο αφής “Κλείδωμα για παιδιά”
7. Εικονίδιο αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF)

Μοντέλο: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Εικ.3

1. Ζώνη μαγειρέματος 1300/1500 W
2. Ζώνη μαγειρέματος 1900/2200 W
3. Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Ζώνη μαγειρέματος 2300/3000 W
5. Γυάλινη πλάκα
6. Πίνακας ελέγχου

Εικ. 4 (Πίνακας ελέγχου)

1. Εικονίδιο αφής επιλογής ζώνης μαγειρέματος
2. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας “Booster”
3. Εικονίδιο αφής “Εναρξης/Παύσης”
4. Εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτη”
5. Εικονίδιο αφής επιλογής ευέλικτης ζώνης (Flex Zone)
6. Συρόμενος έλεγχος επιπέδου “Ισχύς/Χρόνος”
7. Εικονίδιο αφής “Κλείδωμα για παιδιά”
8. Εικονίδιο αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF)

Μοντέλο: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Εικ.5

1. Ζώνη μαγειρέματος 1300/1500 W
2. Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Ζώνη μαγειρέματος 1900/2200 W
4. Πίνακας ελέγχου
5. Ζώνη μαγειρέματος 1300/1500 W
6. Ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Γυάλινη πλάκα
8. Ζώνη μαγειρέματος 1900/2200 W

Εικ. 6 (Πίνακας ελέγχου)

1. Εικονίδιο αφής επιλογής ζώνης μαγειρέματος
2. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας “Booster”
3. Εικονίδιο αφής “Εναρξης/Παύσης”
4. Εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτη”
5. Εικονίδιο αφής της αριστερής ευέλικτης ζώνης (Flex Zone)
6. Συρόμενος έλεγχος επιπέδου “Ισχύς/Χρόνος”
7. Εικονίδιο αφής της δεξιάς ευέλικτης ζώνης (Flex Zone)
8. Εικονίδιο αφής “Κλείδωμα για παιδιά”
9. Εικονίδιο αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF)

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.
- Οδηγίες χρήσης.
- Φλάντζα στεγανοποίησης.
- Κιτ στερέωσης: στηρίγματα και βίδες (ανάλογα με το μοντέλο της πλάκας)

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**Πριν από την εγκατάσταση της εστίας**

- Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος εργασίας όπου πρόκειται να τοποθετηθεί η εστία είναι επίπεδος, πληροί τις απαιτήσεις χώρου και είναι κατασκευασμένος από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις ασφαλείας και τους ισχύοντες κανόνες και κανονισμούς.
- Η κύρια καλωδίωση είναι εφοδιασμένη με κατάλληλο διακόπτη απομόνωσης που επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο, ο οποίος έχει εγκατασταθεί και τοποθετηθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου μοντέλου και να παρέχει διαχωρισμό επαφών 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάση] εάν οι τοπικοί κανονισμοί καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή τη διαφοροποίηση των απαιτήσεων).
- Σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την εγκατάσταση, συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές και τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Χρησιμοποιήστε φινιρίσματα ανθεκτικά στη θερμότητα, που καθαρίζονται εύκολα (όπως κεραμικά πλακίδια) στους τοίχους που περιβάλλουν την εστία.

Προσοχή:

- Συνιστάται η εγκατάσταση της πλάκας να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Δεν πρέπει να κάνετε την εγκατάσταση μόνοι σας.
- Μην εγκαθιστάτε την επαγωγική εστία απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρονικά στοιχεία της εστίας.
- Οι επαγωγικές εστίες πρέπει να εγκατασταθούν με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για καλύτερα αποτελέσματα.
- Ο τοίχος και η περιοχή πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφύγετε τυχόν ζημιές και να διασφαλίσετε τη σωστή στερέωση, συνιστούμε να σφραγίσετε την πλάκα χρησιμοποιώντας ένα παρέμβυσμα σύνδεσης ή θερμοανθεκτική κόλλα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Αφού αποσυσκευάσετε τη συσκευή, ελέγξτε την για ορατές ζημιές. Εάν έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά, μην το χρησιμοποιήσετε. Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

- Κόψτε τον πάγκο εργασίας στο σημείο που πρόκειται να τοποθετηθεί η εστία σύμφωνα με τις διαστάσεις που δίνονται στον παρακάτω πίνακα και στην εικόνα 7.

Μοντέλο	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Ισχύει για όλα τα μοντέλα: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Ελάχιστο 50

Υπόμνημα Εικόνα 7:**1. Φλάντζα στεγανοποίησης**

- Για την εγκατάσταση και τη χρήση, πρέπει να αφήνεται ένα ελάχιστο κενό 5 cm γύρω από την οπή.
- Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε έναν πάγκο εργασίας με υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο (το ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως υλικό πάγκου εργασίας, εκτός αν είναι βερνικωμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία ή την παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας.

Σημείωση:

Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.



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

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της επαγωγικής εστίας και του απορροφητήρα πάνω από αυτήν πρέπει να είναι σύμφωνη με τις συστάσεις του κατασκευαστή του απορροφητήρα. Εάν δεν υπάρχουν οδηγίες, πρέπει να τηρείται ελάχιστη απόσταση 760 mm (Εικ. 8).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Ελάχιστο 50 mm	Ελάχιστο 20 mm	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 5 mm

Εγκατάσταση της φλάντζας στεγανοποίησης

Πριν από την τοποθέτηση της επαγωγικής εστίας στο άνοιγμα της εστίας, τοποθετήστε την φλάντζα στεγανοποίησης που παρέχεται με τη συσκευή στην κάτω πλευρά της εστίας.

Μην εγκαταστήσετε την επαγωγική εστία χωρίς την φλάντζα στεγανοποίησης!

Η φλάντζα πρέπει να τοποθετηθεί στις επαγωγικές εστίες ως εξής: Εικ. 9

- Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από την φλάντζα.
- Στη συνέχεια κολλήστε την στο κάτω μέρος της επαγωγικής εστίας, δίπλα στην άκρη του γυαλιού.
- Η φλάντζα πρέπει να στερεώνεται σε όλη την ακμή της εστίας και να μην επικαλύπτεται στις γωνίες.
- Κατά την τοποθέτηση της φλάντζας, βεβαιωθείτε ότι η πλάκα δεν έρχεται σε επαφή με αιχμηρά αντικείμενα.

Εγκατάσταση των βραχιόνων στερέωσης

Πριν από την τοποθέτηση των στηριγμάτων στερέωσης:

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια σταθερή και λεία επιφάνεια (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευασία). Μην ασκείτε πίεση στον πίνακα ελέγχου της εστίας.

Κιτ εγκατάστασης

Κάθε προϊόν περιλαμβάνει κιτ εγκατάστασης με βραχίονες και βίδες στερέωσης.

Στερέωση των βραχιόνων στις επαγωγικές εστίες

Τοποθετήστε τα στηρίγματα στερέωσης στις υποδοχές και στις δύο πλευρές της επαγωγικής εστίας. Στερεώστε το στηρίγμα στην εστία με μια βίδα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την επαγωγική εστία στο άνοιγμα της επιφάνειας εργασίας (Εικ. 10).

Στερέωση της επαγωγικής εστίας στον πάγκο εργασίας

Τοποθετήστε την επαγωγική εστία στο άνοιγμα του πάγκου εργασίας και στερεώστε την με τα προεγκατεστημένα στηρίγματα στερέωσης (Εικ. 11).

Σύνδεση της εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο

- Η επαγωγική εστία πρέπει να συνδεθεί στο ηλεκτρικό δίκτυο από ειδικευμένο άτομο.
- Πριν συνδέσετε την εστία στη γραμμή τροφοδοσίας, ελέγξτε ότι:
 1. Η οικιακή ηλεκτρική εγκατάσταση είναι κατάλληλη για την ισχύ που καταναλώνει η επαγωγική εστία.
 2. Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας που παρέχεται με την εστία έχει διαστασιολογηθεί ώστε να αντέχει το συγκεκριμένο φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα του προϊόντος.
- Κατά τη σύνδεση της εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή διακλάδωσεις, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση ή πυρκαγιά.
- Το καλώδιο ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C ανά πάσα στιγμή.
- Η σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο πρέπει να είναι σύμφωνη με τους ισχύοντες κανονισμούς.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς τροποποίηση.
- Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η παροχή ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο. Η μέθοδος σύνδεσης παρουσιάζεται στην εικόνα 12.

Υπόμνημα Εικόνα 12:

1. Είσοδος
2. Φάση L2 (μαύρο καλώδιο)
3. Φάση L1 (καφέ καλώδιο)
4. Ουδέτερος N2 (γκρι καλώδιο)
5. Ουδέτερος N2 (μπλε καλώδιο)
6. Καλώδιο προστατευτικής γείωσης (πράσινο-κίτρινο)
7. Καλώδιο τροφοδοσίας
8. Κουτί διακλάδωσης
9. Επαγωγικές εστίες

- Εάν το καλώδιο της επαγωγικής εστίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από την Cecotec, τον αντιπρόσωπο ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στο δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί μονοπολικός διακόπτης ρεύματος υπολειπόμενου ρεύματος με ελάχιστο διαχωρισμό επαφών 3 mm.
- Ο υπεύθυνος για την εγκατάσταση πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι αυτή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.

- Μην λυγίζετε και μην πιέζετε το καλώδιο.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο για ζημιές.
- Το κίτρινο/πράσινο καλώδιο του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι γειωμένο στους ακροδέκτες τροφοδοσίας και στη συσκευή.
- Η Cecotec δεν ευθύνεται για ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση μη γειωμένης ή ακατάλληλα γειωμένης συσκευής.
- Εάν η συσκευή διαθέτει πρίζα, πρέπει να εγκατασταθεί με τέτοιο τρόπο ώστε η πρίζα να είναι προσβάσιμη.

Ειδοποίηση:

Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

Προειδοποίηση

- Η εγκατάσταση της εστίας πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Μην εγκαθιστάτε την επαγωγική εστία μόνοι σας.
- Η πλάκα πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας για την ενίσχυση της απόδοσής της.
- Ο τοίχος και ο χώρος πάνω από την εστία πρέπει να είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα.
- Αυτή η επαγωγική εστία μπορεί να συνδεθεί μόνο σε ηλεκτρική παροχή με αντίσταση μικρότερη από 0,427 Ω. Εάν είναι απαραίτητο, απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Σημείωση:

Ορισμένα μοντέλα περιλαμβάνουν καλώδιο τροφοδοσίας με φως. Έτσι, μπορείτε να το συνδέσετε απευθείας στην πρίζα. Βγάλτε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα όταν η επαγωγική εστία δεν χρησιμοποιείται.

Μετά την εγκατάσταση της εστίας

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμο από τις πόρτες των ντουλαπιών ή τα κάτω συρτάρια.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό του περιβλήματος προς την βάση της εστίας.
- Εάν η εστία τοποθετηθεί πάνω από συρτάρι ή ντουλάπι, πρέπει να τοποθετήσετε ένα φράγμα θερμικής προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Χειριστήρια αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν απαιτείται πίεση.
- Χρησιμοποιήστε τη βάση του δάχτυλου και όχι την άκρη του.

- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που η εστία αναγνωρίζει το δάχτυλό σας.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν τα καλύπτουν αντικείμενα (π.χ. σκεύη ή υφάσματα). Ακόμη και μια μικρή ποσότητα νερού μπορεί να παρεμποδίσει τη λειτουργία των χειριστηρίων.

Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικές εστίες.
- Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

Μπορείτε να ελέγξετε αν τα μαγειρικά σκεύη σας είναι κατάλληλα με ένα τεστ μαγνήτη. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του μαγειρικού σκεύους. Εάν το σκεύος το προσελκύει, σημαίνει ότι είναι κατάλληλο για τις επαγωγικές εστίες. Εάν δεν διαθέτετε μαγνήτη:

1. Ρίξτε λίγο νερό στο σκεύος προς δοκιμή και τοποθετήστε το σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος.
2. Εάν η οθόνη δεν αναβοσβήνει \cup και το νερό θερμαίνεται, το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο.

Τα σκεύη μαγειρέματος από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.

- Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση (Εικ. 13).
- Βεβαιωθείτε ότι η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι λεία, εφάπτεται στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο ίση με τη διάμετρο της επιλεγμένης ζώνης. Η χρήση ενός ελαφρώς μεγαλύτερου σκεύους θα αυξήσει την αποδοτικότητα της ενέργειας που χρησιμοποιείται. Η χρήση μικρότερου μαγειρικού σκεύους θα επηρεάσει την απόδοση. Τοποθετείτε πάντα τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος (Εικ. 14).
- Να σηκώνετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη από την επαγωγική εστία- μην τα γλιστράτε, καθώς αυτό θα μπορούσε να χαράξει το γυαλί (Εικ. 15).
- Οι ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα, ως ένα βαθμό, στη διάμετρο του σκεύους. Ωστόσο, ο πυθμένας του σκεύους πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο που αντιστοιχεί στην αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Για να έχετε την καλύτερη δυνατή απόδοση από τις επαγωγικές εστίες σας, τοποθετήστε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Τα δοχεία και τα τηγάνια από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.
- Οι επαγωγικές εστίες είναι κατασκευασμένες από κεραμικό γυαλί. Η θερμότητα προέρχεται από ένα μαγνητικό επαγωγικό πηνίο που θερμαίνει απευθείας το σκεύος και όχι την επιφάνεια μαγειρέματος. Η θερμότητα από το δοχείο μεταφέρεται στο φαγητό.
- Χρησιμοποιείτε μόνο μεταλλικά σκεύη που έχουν σχεδιαστεί ειδικά για χρήση σε επαγωγικές

εστίες. Μην τοποθετείτε πλαστικά ή αλουμιένια δοχεία στην επιφάνεια της επαγωγικής εστίας, καθώς μπορεί να είναι καυτή.

- Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να αναγνωρίσει σκεύος με διάμετρο μικρότερη από 140 mm.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία με κοίλη ή κυρτή βάση.

Συνιστώμενο μέγεθος σκευών

Οι ζώνες μαγειρέματος είναι οριοθετημένες και προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρο του σκεύους. Ωστόσο, θα πρέπει να προσπαθήσετε να προσαρμόσετε τη διάμετρο του σκεύους όσο το δυνατόν περισσότερο στη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τις επαγωγικές εστίες, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Διάμετρος της βάσης των σκευών:

Ζώνη μαγειρέματος	Ελάχιστο (mm)	Μέγιστο (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Ευέλικτες ζώνες	200	380 x 200

Πληροφορίες σχετικά με την επαγωγική κουζίνα

Η επαγωγική εστία είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί μέσω ενός ηλεκτρομαγνητικού πεδίου το οποίο, όταν έρθει σε επαφή με ένα κατάλληλο δοχείο, προκαλεί τη θέρμανση του δοχείου και το μαγείρεμα του φαγητού. Αν και το γυαλί δεν μπορεί να παράγει άμεσα θερμότητα, η επιφάνεια της πλάκας θα θερμανθεί λόγω της θέρμανσης του ίδιου του δοχείου.

Οι επαγωγικές εστίες εκπέμπουν έναν ασυνήθιστο ήχο. Αυτό σημαίνει ότι είναι ελαττωματικό;

- Τρίξιμο: Αυτοί οι θόρυβοι μπορεί να εμφανιστούν ανάλογα με το είδος του υλικού από το οποίο είναι κατασκευασμένα τα δοχεία που χρησιμοποιούνται. Η βάση των καταρολών και των τηγανιών αποτελείται από διαφορετικά υλικά που διαστέλλονται με διαφορετικούς ρυθμούς καθώς θερμαίνονται.
- Ηλεκτρονικά κλικ: Συνήθως παράγονται από τα ηλεκτρονικά εξαρτήματα της πλακέτας όταν αυτή ενεργοποιείται και απενεργοποιείται.
- Σφυρίγματα: Μπορεί να εμφανιστούν ανάλογα με τον τύπο του υλικού του δοχείου, όταν μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν σε υψηλότερο επίπεδο ισχύος.
- Βουίσματα: Μπορεί να εμφανιστούν όταν έχει επιλεγεί η λειτουργία Boost. Καθώς τα δοχεία φτάνουν στην επιλεγμένη θερμοκρασία και η ισχύς μειώνεται, αυτοί οι ήχοι θα γίνουν σχεδόν αθόρυβοι.
- Σφύριγμα και βουητό: Για την ψύξη των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων, ο ανεμιστήρας θα

ενεργοποιείται ενώ η εστία λειτουργεί, οπότε είναι φυσιολογικό να ακούγονται αυτοί οι θόρυβοι.

Όλοι αυτοί οι ήχοι ή θόρυβοι είναι φυσιολογικοί και δεν υποδηλώνουν βλάβη. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Ενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας

1. Αφού συνδεθείτε στο ηλεκτρικό δίκτυο, ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής "ON/OFF" για περίπου 3 δευτερόλεπτα μέχρι να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα από την εστία. Σε όλες τις ενδείξεις θα εμφανιστεί η ένδειξη "-" στον πίνακα ελέγχου, υποδεικνύοντας ότι η επαγωγική εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη θέση μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.

3. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος της ζώνης μαγειρέματος.

Πριν ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος, επιλέξτε πρώτα την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πατώντας το αντίστοιχο εικονίδιο αφής (Εικ. 16). Όταν πατάτε το εικονίδιο αφής, αναβοσβήνει η οθόνη της επιλεγμένης ζώνης. Στη συνέχεια, μπορείτε να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Για να το κάνετε αυτό, περάστε το δάχτυλό σας πάνω από το συρόμενο ρυθμιστή (Εικ. 17).

Υπόμνημα εικόνα 17:

1. Αυξήστε το επίπεδο ισχύος.

Σημειώσεις:

1. Όταν η επαγωγική εστία ενεργοποιηθεί, θα ακουστεί ένας ήχος και όλες οι ενδείξεις θα ανάψουν για ένα δευτερόλεπτο, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.
2. Εάν δεν εκτελεστεί καμία λειτουργία για ένα λεπτό, η επαγωγική εστία θα ηχήσει και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
3. Για να ενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (ON/OFF) για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Για να το απενεργοποιήσετε, πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (ON/OFF).
4. Το επίπεδο ισχύος μπορεί να ρυθμιστεί από 0 έως 9. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι το επίπεδο 5.
5. Η οθόνη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της ρύθμισης. Μόλις επιλεγεί το επίπεδο ισχύος, η οθόνη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα σταματήσει να αναβοσβήνει, επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση.

Απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε. Απενεργοποιήστε το, σύροντας το δάχτυλό σας στο συρόμενο ρυθμιστή στο επίπεδο ισχύος 0. Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται «—».
2. Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία μαγειρέματος πατώντας το εικονίδιο αφής Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης (ON/OFF) .

Σημείωση: Εάν υπάρξει διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όλες οι ρυθμίσεις θα ακυρωθούν.

Σημείωση: Ο ανεμιστήρας της επαγωγικής εστίας παραμένει αναμμένος για περίπου ένα λεπτό μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.

Χρήση της λειτουργίας “Booster”

Η λειτουργία «Booster» σας επιτρέπει να αυξήσετε την ισχύ της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος στο μέγιστο επίπεδο ισχύος για 5 λεπτά. Αυτή η λειτουργία μειώνει το χρόνο μαγειρέματος επιταχύνοντας τη θέρμανση. Είναι χρήσιμο, για παράδειγμα, για να φέρετε γρήγορα σε σημείο βρασμού μια μεγάλη ποσότητα νερού.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Booster»:

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος στην οποία θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Booster».
2. Όταν πατάτε το εικονίδιο αφής της λειτουργίας «Booster», στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “b” και αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα μέχρι να ενεργοποιηθεί.

Σημείωση:

Αφού παρέλθει ο χρόνος λειτουργίας της λειτουργίας «Booster», η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει στην αρχική ρύθμιση.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Booster»:

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος στην οποία ενεργοποιείται η λειτουργία και πατήστε το εικονίδιο αφής για τη λειτουργία «Booster».
2. Μπορείτε επίσης να ακυρώσετε τη λειτουργία «Booster» ρυθμίζοντας το επίπεδο ισχύος στο “0” με το συρόμενο ρυθμιστή.

Ζώνες ευελιξίας (Flex Zone)

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Διατίθεται μόνο στα ακόλουθα μοντέλα:

EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Η ευέλικτη θέση μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία ενιαία θέση μαγειρέματος ή ως δύο διαφορετικές θέσεις, ανάλογα με τις ανάγκες σας.

Αποτελείται από δύο ανεξάρτητα πηνία τα οποία μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά. Εάν η ζώνη flex χρησιμοποιείται ως ενιαία ζώνη μαγειρέματος, τα μαγειρικά σκεύη μπορούν να μετακινηθούν από τη μία ζώνη στην άλλη διατηρώντας το ίδιο επίπεδο ισχύος με τη ζώνη στην οποία είχαν αρχικά τοποθετηθεί τα μαγειρικά σκεύη (η ζώνη αυτή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα).

Προσοχή: Εάν χρησιμοποιείτε την ευέλικτη ζώνη ως ατομική ζώνη μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι το σκεύος μαγειρέματος είναι καλά τοποθετημένο στο κέντρο. Σε περίπτωση μεγάλων, ωσειδίων, ορθογώνιων και μακρόστενων κατσαρολών, φροντίστε να τα τοποθετήσετε έτσι ώστε να καλύπτουν και τα δύο “+”, όπως φαίνεται στην εικόνα 18.

Ενεργοποίηση της ευέλικτης ζώνης ως ενιαίας ζώνης μαγειρέματος:

Για να ενεργοποιήσετε μια ευέλικτη ζώνη ως ενιαία ζώνη μαγειρέματος, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής για να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής ζώνης μαγειρέματος Flex Zone
3. Όταν αυτή η ζώνη είναι ενεργοποιημένη, η αντίστοιχη ένδειξη ανάβει και η ισχύς αναβοσβήνει-ρυθμίστε την με το ρυθμιστικό.

Για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη ευελιξίας:

Για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη ευελιξίας, επαναλάβετε την ίδια ενέργεια. Η φωτεινή ένδειξη της ζώνης flex θα σβήσει.

Λειτουργία “Κλείδωμα για παιδιά”

- Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα εικονίδια αφής για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ. παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν ενεργοποιείτε το κλείδωμα παιδιού, όλα τα εικονίδια αφής θα απενεργοποιηθούν εκτός από το εικονίδιο αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF) και την ίδια τη λειτουργία «Κλείδωμα για παιδιά”.

Για να κλειδώσετε τα εικονίδια αφής:

Πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής για τη λειτουργία «Κλείδωμα για παιδιά” για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί η ένδειξη “Lo” και η λειτουργία θα ενεργοποιηθεί.

Για να ξεκλειδώσετε τα εικονίδια αφής:

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής για τη λειτουργία «Κλείδωμα για παιδιά” για περίπου 3 δευτερόλεπτα. Η εστία θα ηχήσει και η ένδειξη “Lo” θα εξαφανιστεί από την

οθόνη του χρονοδιακόπτη.

3. Όλα τα εικονίδια αφής στις επαγωγικές εστίες θα είναι και πάλι διαθέσιμα.

Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία με το εικονίδιο αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF).

Σημείωση: Εάν απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία χωρίς να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Κλειδώμα για παιδιά», όταν την ενεργοποιήσετε ξανά, τα εικονίδια αφής θα εξακολουθούν να είναι κλειδωμένα.

Λειτουργία «Εναρξη/Παύση» (Stop&Go)

Η λειτουργία «Εναρξη/Παύση» σας επιτρέπει να διακόψετε τη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος. Εάν πατήσετε ξανά το εικονίδιο αφής “Εναρξη/Παύση”, το μαγείρεμα θα συνεχιστεί και η εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί με τις προηγούμενες ρυθμίσεις.

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία «Εναρξη/Παύση”:

Πατήστε το εικονίδιο αφής “Εναρξη/Παύση” και στις ενδείξεις των ενεργοποιημένων ζωνών μαγειρέματος θα εμφανιστεί ένα «P». Όλες οι ρυθμίσεις θα διακοπούν και η εστία θα σταματήσει να λειτουργεί.

2. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία έναρξης/παύσης:

Πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής έναρξης/παύσης για να συνεχίσετε το πρόγραμμα. Στη συνέχεια, η επαγωγική εστία θα συνεχίσει να λειτουργεί με τις προηγούμενες ρυθμίσεις και η ένδειξη “P” θα εξαφανιστεί από όλες τις ενδείξεις.

Όταν ενεργοποιείται η λειτουργία «Εναρξη/Παύση», όλα τα εικονίδια αφής είναι κλειδωμένα, εκτός από τα εικονίδια αφής “Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης” (ON/OFF) και “Εναρξη/Παύση”.

Σημείωση: Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα εάν η λειτουργία «Εναρξη/Παύση” παραμείνει ενεργοποιημένη για περισσότερο από 10 λεπτά.

Χρήση χρονοδιακόπτη

Αυτή η εστία διαθέτει δύο διαφορετικές επιλογές ελέγχου του χρόνου:

- Δείκτης λεπτού: Σε αυτή την περίπτωση, η εστία θα σας προειδοποιήσει ότι η αντίστροφη μέτρηση έχει λήξει, αλλά καμία ζώνη μαγειρέματος δεν θα απενεργοποιηθεί.
- Χρονοδιακόπτης: Σε αυτή την περίπτωση, η ζώνη (ή οι ζώνες) μαγειρέματος που έχετε επιλέξει θα απενεργοποιηθεί.

Τόσο ο χρονοδιακόπτης όσο και ο λεπτομεριστής μπορούν να προγραμματιστούν για έως και 99 λεπτά.

Ρύθμιση δείκτη λεπτού

Εάν δεν έχει επιλεγεί ζώνη μαγειρέματος:

- Πατήστε το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και η τιμή που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει.

- Πιέστε ξανά το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και η τιμή του ψηφίου που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο ψηφίου χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό.
- Πιέστε ξανά το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και αυτή τη φορά θα αναβοσβήνει το δεκαδικό ψηφίο που εμφανίζεται στην οθόνη. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο του δεκάλεπτου ψηφίου χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό.

Σημείωση: Πατώντας το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” μία φορά μπορείτε να αλλάξετε την τιμή των μονάδων- πατώντας το δύο φορές μπορείτε να αλλάξετε την τιμή των δεκάδων-πατώντας το για τρίτη φορά επιβεβαιώνετε τη ρύθμιση κ.ο.κ.

- Η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει όταν επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
- Όταν λήξει η αντίστροφη μέτρηση, η εστία θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανιστεί η ένδειξη “- -”.
- Μπορείτε να πατήσετε οποιοδήποτε εικονίδιο αφής για να σταματήσετε τον ήχο.

Ρύθμιση χρονοδιακόπτη

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος στην οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και η τιμή που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει.
3. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρονόμετρο:
 - Πατήστε το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και η τιμή του ψηφίου που εμφανίζεται στην οθόνη θα αναβοσβήνει. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο ψηφίου χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή.
 - Πιέστε ξανά το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” και αυτή τη φορά θα αναβοσβήνει το δεκαδικό ψηφίο που εμφανίζεται στην οθόνη. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το χρόνο του δεκάλεπτου ψηφίου χρησιμοποιώντας το συρόμενο ρυθμιστή.

Σημείωση: Πατώντας το εικονίδιο αφής “Χρονοδιακόπτης” μία φορά μπορείτε να αλλάξετε την τιμή των μονάδων- πατώντας το δύο φορές μπορείτε να αλλάξετε την τιμή των δεκάδων-πατώντας το για τρίτη φορά επιβεβαιώνετε τη ρύθμιση κ.ο.κ.

- Όταν ορίσετε και επιβεβαιώσετε την ώρα, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει αμέσως. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.

Σημείωση: Στις ζώνες μαγειρέματος όπου έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, θα εμφανιστεί μία κόκκινη τελεία δίπλα στην ένδειξη του επιπέδου ισχύος. Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο για κάθε ζώνη μαγειρέματος, απλά επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

Σημείωση: Όταν ρυθμίζετε το χρονοδιακόπτη σε περισσότερες από μία ζώνες μαγειρέματος, η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει τον χαμηλότερο χρόνο. Η κόκκινη τελεία της αντίστοιχης ζώνης θα αναβοσβήνει.

- Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη θέση μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Σημείωση: Η προεπιλεγμένη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη είναι 30 λεπτά.

Σημείωση: Μόλις ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης, η τιμή που εμφανίζεται στην αντίστοιχη οθόνη θα αναβοσβήνει για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα σταματήσει να αναβοσβήνει, επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση.

Σημείωση: Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον λεπτοδείκτη και το χρονόμετρο ταυτόχρονα. Η οθόνη θα εμφανίσει τον χαμηλότερο χρόνο. Εάν η αξία αυτή είναι αυτή του λεπτομέτρου, η κόκκινη τελεία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη θα αναβοσβήνει. Εάν αυτό δεν συμβαίνει, αναβοσβήνει η κόκκινη τελεία στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.

Σημείωση: Εάν η ρυθμισμένη αξία του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο αφής "Χρονοδιακόπτης" για να δείτε τη ρυθμισμένη αξία του χρονοδιακόπτη.

Εντοπισμός μικρών σκευών

Εάν το σύμβολο "L" αναβοσβήνει στην οθόνη μιας από τις ζώνες μαγειρέματος, μπορεί να συμβούν τα εξής:

- Το σκεύος κουζίνας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Τα μαγειρικά σκεύη που χρησιμοποιείτε δεν είναι συμβατά με τις επαγωγικές εστίες.
- Το επιλεγμένο σκεύος μαγειρέματος είναι πολύ μικρό ή δεν βρίσκεται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Σημείωση:

1. Εάν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος μαγειρέματος στη ζώνη μαγειρέματος, δεν θα παραχθεί θερμότητα.
2. Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά εάν δεν τοποθετηθούν μαγειρικά σκεύη σε μια ζώνη μαγειρέματος.
3. Εάν τοποθετήσετε ένα σκεύος με ακατάλληλο μέγεθος ή μη μαγνητικό σκεύος (π.χ. αλουμινίου) ή οποιοδήποτε άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) στην εστία, η εστία θα εισέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από 1 λεπτό.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με καυτές επιφάνειες.

Κίνδυνος εγκαύματος

- Όταν η εστία χρησιμοποιείται για ορισμένο χρονικό διάστημα, θα διατηρήσει υπολειμματική θερμότητα μετά τη λειτουργία.
- Εάν συμβεί αυτό, στην οθόνη της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος θα εμφανιστεί η ένδειξη "H" για να σας προειδοποιήσει να είστε προσεκτικοί.
- Η υπολειπόμενη θερμότητα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας: αν θέλετε να διατηρήσετε ένα σκεύος ζεστό, χρησιμοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος που είναι ακόμα ζεστή.

Αυτόματος τερματισμός

Οι επαγωγικές εστίες περιλαμβάνουν αυτόματα λειτουργία ασφαλούς απενεργοποίησης. Ενεργοποιείται όταν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι αυτόματης απενεργοποίησης φαίνονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Προστασία από υπερθέρμανση

Αυτή η εστία είναι εξοπλισμένη με αισθητήρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα για να αποφευχθούν δυσλειτουργίες ή ατυχήματα.

Προστασία από διαρροή

Αυτή η εστία διαθέτει σύστημα ασφαλείας που την απενεργοποιεί αυτόματα εάν υπάρξει διαρροή που επηρεάζει τον πίνακα ελέγχου. Αν δεν στεγνώσει ο πίνακας ελέγχου, όλα τα χειριστήρια αφής θα σταματήσουν να λειτουργούν, εκτός από το εικονίδιο αφής "Ενεργοποίησης/ Απενεργοποίησης" (ON/OFF) και τη λειτουργία «Κλείδωμα για παιδιά».

Προειδοποίηση:

Τα άτομα με βηματοδότη θα πρέπει να συμβουλευούνται το γιατρό τους πριν από τη χρήση αυτής της επαγωγικής εστίας.

Συστάσεις για το μαγείρεμα

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.

Συμβουλές

- Όταν το φαγητό αρχίζει να βράζει, μειώστε την ισχύ.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει το χρόνο μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια μέσω της συγκράτησης της θερμότητας. Μειώστε την ποσότητα του υγρού ή του λίπους για να

μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.

- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε τη ρύθμιση καθώς θερμαίνεται το φαγητό.

Σιγοβράσιμο και μαγείρεμα ρυζιού

- 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.

Φιλέτα κρέατος

Για το μαγείρεμα ζουμερών και νόστιμων μπριζολών:

1. Αφήστε το κρέας να παραμείνει σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Προθερμάνετε ένα τηγάνι με χοντρή βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο καυτό τηγάνι και τοποθετήστε το κρέας.
4. Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και τις προτιμήσεις σας. Οι χρόνοι μπορεί να κυμαίνονται από 2 έως 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε το φιλέτο για να μετρήσετε το βαθμό ψησίματος- όσο πιο σφιχτό είναι το φιλέτο, τόσο πιο ψημένο είναι.
5. Αφήστε τη μπριζόλα σε ένα ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να μαλακώσει πριν σερβίρετε.

Σοτάρισμα (τηγάνισμα)

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδο πάτο συμβατό με τις επαγωγικές εστίες ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά. Το σοτάρισμα είναι γρήγορο. Όταν ετοιμάζετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, μαγειρέψτε σε μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αφήστε το στην άκρη και κρατήστε το ζεστό.
5. Σοτάρετε τα λαχανικά. Όταν είναι ζεστά, αλλά ακόμα τραγανά, αλλάξτε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, τοποθετήστε το κρέας ξανά στο τηγάνι και προσθέστε μια σάλτσα.
6. Ανακατέψτε ελαφρά τα υλικά για να ζεσταθούν.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ρύθμιση επιπέδου ισχύος

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως τα σκεύη μαγειρέματος και η ποσότητα που μαγειρεύετε. Δοκιμάστε τις επαγωγικές εστίες για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Ρύθμιση επιπέδου ισχύος	Χρήση
1 - 2	- Απαλή θέρμανση μικρών ποσοτήτων φαγητού - Λιώστε σοκολάτα, βούτυρο και τρόφιμα που καίγονται γρήγορα. - Σιγοβράσιμο - Σταδιακή θέρμανση
3 - 4	- Αναθέρμανση. - Γρήγορο μαγείρεμα - Μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	- Για να φτιάξετε τηγανίτες.
7 - 8	- Σοτάρισμα - Μαγείρεμα ζυμαρικών
9	- Σοτάρισμα - Ρόδισμα - Βρασμός της σούπας - Βρασμός νερού

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός και συντήρηση

Σημαντικό: Πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε την εστία από το δίκτυο και βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Καθαρισμός της εστίας

- Εάν έχει προκληθεί διαρροή, καθαρίστε την το συντομότερο δυνατό. Βεβαιωθείτε πάντα ότι η εστία έχει κρυώσει εντελώς πριν από τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή χαρτί κουζίνας. Εάν η διαρροή έχει στεγνώσει, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα ειδικό προϊόν καθαρισμού.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην εστία.

Ζημιές από διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων και λιωμένο πλαστικό

- Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την απομάκρυνση των καυτών ουσιών για να αποφεύγονται μόνιμες βλάβες στη γυάλινη επιφάνεια.
- Διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων (π.χ. ζελέ, καραμέλες, σιρόπια) ή λιωμένων πλαστικών μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της εστίας. Να είστε προσεκτικοί όταν καθαρίζετε λεκέδες από καυτά τρόφιμα.

Συμβουλές και προτάσεις

Βρωμιά	Καθαρισμός	Σημειώσεις
Τυπική βρωμιά στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα κ.λπ.).	<ol style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για την εστία, ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό). Ξεπλύνετε το προϊόν και στεγνώστε το γυαλί με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. Ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία. 	<p>Όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει προειδοποίηση ότι η επιφάνεια είναι καυτή, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι δεν είναι καυτή. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί.</p> <ul style="list-style-type: none"> Τα λειαντικά πανιά, ορισμένα νάιλον σφουγγάρια καθαρισμού και τα ισχυρά προϊόντα καθαρισμού μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το καθαριστικό σας είναι κατάλληλο. Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαριστικών μέσων στις εστίες: το γυαλί μπορεί να λερωθεί.
Διαρροή ζαχαρούχων προϊόντων στο ποτήρι.	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για επαγωγικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες στη θέση μαγειρέματος:</p> <ol style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. Κρατήστε τη ξύστρα υπό γωνία 30° και σύρετε τη βρωμιά σε μια δροσερή περιοχή της εστίας. Σκουπίστε τη διαρροή με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας. 	<p>Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα ζαχαρούχα τρόφιμα το συντομότερο δυνατό. Αν αφεθούν να κρυώσουν στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην εστία.</p> <p>Κίνδυνος κοπή: όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα της ξύστρας μπορεί να είναι αιχμηρή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύστε το πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.</p>

Διαρροή στα χειριστήρια αφής	<ol style="list-style-type: none"> Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. Σκουπίστε τους λεκέδες που έχουν χυθεί. Σκουπίστε τα εικονίδια αφής με ένα καθαρό, υγρό σφουγγάρι ή πανί. Στεγνώστε πλήρως την περιοχή με χαρτί κουζίνας. Ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία. 	<p>Η εστία μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί και τα εικονίδια αφής μπορεί να μην λειτουργούν αν είναι βρεγμένα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει τα εικονίδια αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την επαγωγική εστία.</p>
------------------------------	---	---

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

1. Η εστία δεν λαμβάνει ηλεκτρικό ρεύμα:

- Ελέγξτε αν υπήρξε διακοπή ρεύματος.
- Ελέγξτε αν η εστία είναι σωστά συνδεδεμένη στο δίκτυο.
- Η αντίστροφη μέτρηση του χρονοδιακόπτη τελείωσε.
- Η λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης έχει ενεργοποιηθεί επειδή έχει ξεπεραστεί ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος.
- Η προστασία από διαρροή έχει ενεργοποιηθεί.

2. Τα εικονίδια αφής δεν λειτουργούν:

- Η λειτουργία «Κλείδωμα για παιδιά» έχει ενεργοποιηθεί.
- Η προστασία από διαρροή έχει ενεργοποιηθεί.
- Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού στα εικονίδια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δάχτυλού σας για να τα πατήσετε. Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή ελέγχου αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε το δάχτυλό σας όταν πατάτε τα εικονίδια.

3. Όταν το μαγείρεμα ολοκληρωθεί, το σύμβολο "H" εμφανίζεται στην οθόνη της ζώνης μαγειρέματος που χρησιμοποιήθηκε.

Αυτό είναι φυσιολογικό. Η εστία σας προειδοποιεί ότι η επιφάνεια είναι ακόμα καυτή. Αυτό το σύμβολο θα συνεχίσει να εμφανίζεται μέχρι η επιφάνεια να είναι αρκετά κρύα για να την αγγίξετε.

4. Μετά την απενεργοποίηση της εστίας, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγο.

Αυτό είναι φυσιολογικό, η λειτουργία του είναι να ψύχει την εστία.

5. Ορισμένα δοχεία μπορεί να κάνουν περιέργους ήχους κατά τη θέρμανση.

Αυτό είναι φυσιολογικό, είναι ο ήχος των πηνίων επαγωγής όταν βρίσκονται σε λειτουργία.

6. Το γυαλί είναι γρατζουνισμένο.

- Χρησιμοποιήσατε ακατάλληλα δοχεία μαγειρέματος.
- Έχετε χρησιμοποιήσει λειαντικά καθαριστικά ή σφουγγάρια.

7. Η αντίσταση στην εστία ενεργοποιείται και απενεργοποιείται εναλλάξ κατά τη λειτουργία:

Αυτό συμβαίνει σε όλες τις εστίες.

- Εάν έχετε επιλέξει το υψηλότερο επίπεδο ισχύος, το θερμαντικό στοιχείο θα παραμείνει αναμμένο για ορισμένο χρονικό διάστημα και στη συνέχεια θα ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται εναλλάξ.
- Εάν έχετε επιλέξει χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, το θερμαντικό στοιχείο θα ενεργοποιείται/ απενεργοποιείται εναλλάξ από την αρχή.

8. Η ένδειξη ισχύος μαγειρέματος ανάβει, αλλά η θέρμανση δεν ξεκινά:

- Υψηλή θερμοκρασία της επαγωγικής εστίας.
- Ο ανεμιστήρας είναι ελαττωματικός.
- Η πλακέτα τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.

Κωδικοί βλαβών

Εάν παρουσιαστεί κάποια ανωμαλία, η επαγωγική εστία θα εισάγει τους αντίστοιχους κωδικούς σφάλματος:

Κωδικός σφάλματος	Πιθανή αιτία	Λύση
E1/E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας ρεύματος.	Ελέγξτε αν η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική. Αφού βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική, επανασυνδέστε την εστία.
E3	Η θερμοκρασία του αισθητήρα του τρανζίστορ IGBT είναι πολύ υψηλή.	Το δοχείο που χρησιμοποιείτε δεν μπορεί να είναι άδειο, πρέπει να περιέχει κάποιο υγρό ή τροφή.
E5	Η θερμοκρασία του αισθητήρα IGBT είναι πολύ υψηλή.	Παρακαλούμε επανεκκινήστε την εστία αφού κρυώσει. αφού κρυώσει.

Εάν λάβετε οποιονδήποτε άλλο κωδικό σφάλματος που δεν αναφέρεται εδώ, απενεργοποιήστε την εστία και επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

Σημείωση:

- Οι παρούσες οδηγίες απευθύνονται σε εξειδικευμένους τεχνικούς, μην επιχειρήσετε να τις

- εκτελέσετε εάν δεν διαθέτετε την απαραίτητη εκπαίδευση και γνώση, καθώς οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από λανθασμένη επισκευή θα καταστήσει άκυρη την εγγύηση.
- Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τον κίνδυνο και τη ζημιά στην επαγωγική εστία.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Στοιχεία αναφοράς: EU01_100203

Προϊόν: Bolero Squad I 3001

Ζώνες μαγειρέματος: 3 ζώνες

Τάση τροφοδοσίας: 220-240 V~ ή 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Εγκατεστημένο ηλεκτρικό ρεύμα: 6600 W

Διαστάσεις προϊόντος: 590x520x56 mm

Διαστάσεις εντοιχισμού: 555x495 mm

Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογίζεται ανά kg (EC_{ηλεκτρικό μαγειρέμα}): 189,2/193,7/188,6 Wh/Kg

Κατανάλωση ενέργειας της επαγωγικής εστίας υπολογισμένη ανά kg (EC_{εστίας}): 190,5 Wh/kg

Ζώνες μαγειρέματος (περιοχές)	Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος / επιφάνεια (mm)	Διάμετρος σκευών κουζίνας (mm)	Ποσότητα νερού m _{ow} (g)	Κατανάλωση ισχύος της δοκιμής E _{ow} (Wh)	Κατανάλωση ενέργειας δοκιμής ανά kg νερού (Wh/Kg)
Μπροστινή (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Μεσαία (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Πίσω (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Στοιχεία αναφοράς: EU01_100204

Προϊόν: Bolero Squad I 3001 Flex

Ζώνες μαγειρέματος: 3 ζώνες (ή μία ζώνη Flex)

Τάση τροφοδοσίας: 220-240 V~ ή 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Εγκατεστημένο ηλεκτρικό ρεύμα: 6600 W

Διαστάσεις προϊόντος: 590x520x56 mm

Διαστάσεις εντοιχισμού: 555x495 mm

Μέγεθος της μη κυκλικής ζώνης μαγειρέματος: 400*190 mm

Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογίζεται ανά kg (EC_{ηλεκτρικό μαγειρέμα}): 191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg

Κατανάλωση ενέργειας της επαγωγικής εστίας υπολογισμένη ανά kg (EC_{εστίας}): 193,2 Wh/kg

Ζώνες μαγειρέματος (περιοχές)	Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος / επιφάνεια (mm)	Διάμετρος σκευών κουζίνας (mm)	Ποσότητα νερού m_{cw} (g)	Κατανάλωση ισχύος της δοκιμής E_{cw} (Wh)	Κατανάλωση ενέργειας δοκιμής ανά kg νερού (Wh/Kg)
Πίσω αριστερή (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Μέση αριστερή (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Μπροστά αριστερή (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Δεξιά (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Στοιχεία αναφοράς: EU01_100205

Προϊόν: Bolero Squad I 4001 Flex

Ζώνες μαγειρέματος: 3 ζώνες (ή μία ζώνη Flex)

Τάση τροφοδοσίας: 220-240 V~ ή 380-415 V 3N~, 50-60 Hz

Εγκατεστημένο ηλεκτρικό ρεύμα: 7200 W

Διαστάσεις προϊόντος: 590x520x56 mm

Διαστάσεις εντοιχιισμού: 555x495 mm

Μέγεθος του μη κυκλικού χώρου μαγειρέματος: 380*180 mm / 380*180 mm

Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη ή περιοχή μαγειρέματος υπολογίζεται ανά kg (EC_{ηλεκτρικό}

μαγειρέμα): 191,2/196,8/196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/Kg

Κατανάλωση ενέργειας της επαγωγικής εστίας υπολογισμένη ανά kg (EC_{εστίας}): 193,8 Wh/kg

Ζώνες μαγειρέματος (περιοχές)	Διάμετρος ζώνης μαγειρέματος / επιφάνεια (mm)	Διάμετρος μαγειρικών σκευών (mm)	Ποσότητα νερού m_{cw} (g)	Κατανάλωση ισχύος της δοκιμής E_{cw} (Wh)	Κατανάλωση ενέργειας δοκιμής ανά kg νερού (Wh/Kg)
Πίσω αριστερή (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Μέση αριστερή (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Μπροστά αριστερή (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Δεξιά πίσω (D)	180	180	1500	290,5	193,7

Μέση δεξιά (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Μπροστά δεξιά (F)	180	150	1030	193,5	187,9

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.

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.

1. PECES I COMPONENTS

Model: EU01_100203_Bolero Squad I 3001

Fig. 1

1. Zona de cocció 1300/1500 W
2. Zona de cocció 1900/2200 W
3. Zona de cocció 2300/3000 W
4. Placa de vidre
5. Panell de control

Fig. 2 (Panell de control)

1. Icona tàctil de selecció de la zona de cocció
2. Icona tàctil de la funció "Booster"
3. Premeu la icona tàctil d'Inici/Pausa
4. Icona tàctil del "Temporitzador"
5. Control lliscant del nivell de "Potència/Temps"
6. Icona tàctil de la funció "Bloqueig Infantil"
7. Icona tàctil d'"Encès/Apagat" (ON/OFF)

Model: EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex

Fig. 3

1. Zona de cocció 1300/1500 W
2. Zona de cocció 1900/2200 W
3. Zona de cocció flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
4. Zona de cocció 2300/3000 W
5. Placa de vidre
6. Panell de control

Fig. 4 (Panell de control)

1. Icona tàctil de selecció de la zona de cocció
2. Icona tàctil de la funció "Booster"
3. Premeu la icona tàctil d'Inici/Pausa
4. Icona tàctil del "Temporitzador"
5. Icona tàctil de selecció de la zona flexible (Flex Zone)
6. Control lliscant del nivell de "Potència/Temps"
7. Icona tàctil de la funció "Bloqueig Infantil"
8. Icona tàctil d'"Encès/Apagat" (ON/OFF)

Model: EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

Fig. 5

1. Zona de cocció 1300/1500 W
2. Zona de cocció flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
3. Zona de cocció 1900/2200 W
4. Panell de control
5. Zona de cocció 1300/1500 W
6. Zona de cocció flexible de 3000/3600 W (Flex Zone)
7. Placa de vidre
8. Zona de cocció 1900/2200 W

Fig. 6 (Panell de control)

1. Icona tàctil de selecció de la zona de cocció
2. Icona tàctil de la funció "Booster"
3. Premeu la icona tàctil d'Inici/Pausa
4. Icona tàctil del "Temporitzador"
5. Icona tàctil de selecció de la zona flexible esquerra (Flex Zone)
6. Control lliscant del nivell de "Potència/Temps"
7. Icona tàctil de selecció de la zona flexible dreta (Flex Zone)
8. Icona tàctil de la funció "Bloqueig Infantil"
9. Icona tàctil d'"Encès/Apagat" (ON/OFF)

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE L'ÚS

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per a protegir-lo durant el seu transport. Traieu l'aparell de la caixa i tot el material d'embalatge. Podeu conservar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu llençar l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estiguin inclosos i en bon estat. Si faltés alguna peça o no estigués en bon estat, contacteu amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec immediatament.

Contingut de la caixa

- Placa d'inducció.

- Manual d'instruccions.
- Junta de segellat.
- Kit de fixació: suports i cargols (segons model de placa)

3. INSTAL·LACIÓ

Abans d'instal·lar la placa

- Assegureu-vos que el taulell de la cuina on installeu la placa està anivellat compleix els requisits d'espai i està fet d'un material resistent a la calor i aïllat.
- Si installeu la placa d'inducció sobre un forn, aquest ha de portar incorporat un ventilador de refrigeració.
- La instal·lació ha de complir tots els requisits de seguretat i les normes i reglaments aplicables.
- El cablejat principal compta amb un interruptor d'aïllament adequat que permet la desconnexió total de la xarxa elèctrica, i que ha estat instal·lat i col·locat d'acord amb les normes i els reglaments locals de cablejat.
- L'interruptor d'aïllament ha de ser d'un model aprovat i proporcionar una separació de contactes de 3 mm a tots els pols (o a tots els conductors actius [de fase] si les normes locals de cablejat permeten aquesta variació dels requisits).
- En cas de dubte sobre la instal·lació, consulteu les autoritats locals i els reglaments vigents.
- Utilitzeu acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com rajoles de ceràmica) a les parets que envolten la placa.

Precaució:

- És recomanable que la placa sigui instal·lada per personal o tècnics qualificats. No heu de realitzar la instal·lació sols.
- No installeu la placa d'inducció directament sobre un rentaplats, un frigorífic, un congelador, una rentadora o una assecadora de roba, ja que la humitat podria danyar el sistema electrònic de la placa.
- La placa d'inducció s'ha d'instal·lar de manera que garanteixi una radiació millor de la calor per obtenir millors resultats.
- La paret i la zona que quedi per sobre de la superfície de treball han de suportar la calor.
- Per evitar qualsevol dany i assegurar una fixació correcta, recomanem segellar la placa utilitzant una junta d'unió o adhesiu resistent a la calor.
- No heu d'utilitzar un netejador de vapor.

IMPORTANT:

La instal·lació i la connexió de l'aparell ha de complir les normatives vigents.

Després de desembalar l'aparell, comproveu que no presenta danys visibles. Si heu patit danys durant el transport, no l'utilitzeu. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.

- Retalleu el taulell de cuina on col·loqueu la placa seguint les mesures indicades a la taula següent i a la figura 7.

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
Vàlid per a tots els models: EU01_100203 EU01_100204 EU01_100205	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	Mínim 50

Llegenda Figura 7:

1. Junta de segellat

- Per a la instal·lació i l'ús, haureu de conservar un espai mínim de 5 cm al voltant de l'orifici.
- Assegureu-vos que el gruix del taulell és com a mínim de 30 mm. Seleccioneu un taulell de cuina amb un material resistent a la calor i aïllat (la fusta i altres materials fibrosos o higroscòpics similars no s'han d'utilitzar com a material de taulell a menys que estiguin envernissats) per evitar una descàrrega elèctrica o una deformació causada per la radiació de calor de la placa.

Nota:

La distància de seguretat entre els costats de la placa i les superfícies interiors del taulell ha de ser d'almenys 3 mm.



- Assegureu-vos que la placa tingui ventilació suficient i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Comproveu que la placa d'inducció funciona correctament.

NOTA: La distància de seguretat entre la placa d'inducció i la campana extractora col·locada al damunt ha de complir les recomanacions del fabricant de la campana. Si no hi ha instruccions, cal mantenir una distància mínima de 760 mm (Fig. 8).

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 mm	Mínim 50 mm	Mínim 20 mm	Entrada d'aire	Sortida d'aire 5 mm

Instal·lació de la junta de segellat

Abans d'instal·lar la placa d'inducció a l'obertura del taulell, poseu la junta de segellat inclosa amb l'aparell a la part inferior de la placa.

No installeu la placa d'inducció sense la junta de segellat!

La junta s'ha de col·locar a la placa d'inducció de la manera següent: Fig. 9

- Retireu la pel·lícula protectora de la junta.
- A continuació, enganxeu la junta a la part inferior de la placa d'inducció, al costat de la vora del vidre.
- La junta s'ha de fixar al llarg de tota la vora de la placa i no s'ha de solapar a les cantonades.
- En instal·lar la junta, assegureu-vos que la placa no entri en contacte amb cap objecte punxant.

Instal·lació dels suports de fixació

Abans de col·locar els suports de fixació:

Heu de col·locar la unitat sobre una superfície estable i llisa (podeu utilitzar el propi embalatge). No exerciu pressió sobre el panell de control de la placa.

Kit d'instal·lació

Cada producte inclou un equip d'instal·lació amb suports de fixació i cargols.

Fixació dels suports a la placa d'inducció

Inseriu els suports de fixació a les ranures situades a banda i banda de la placa d'inducció. Fixeu el suport a la placa amb un cargol i, a continuació, introduïu la placa d'inducció a l'obertura del taulell (Fig. 10).

Fixació de la placa d'inducció al taulell de cuina

Introduïu la placa d'inducció a l'obertura del taulell i assegureu-la amb els suports de fixació prèviament instal·lats (Fig. 11).

Connexió de la placa a la xarxa elèctrica

- La connexió de la placa d'inducció a la xarxa elèctrica l'ha de fer una persona degudament qualificada.
- Abans de connectar la placa a la línia de subministrament elèctric, comproveu que:
 1. La instal·lació elèctrica domèstica és adequada per a la potència que consumeix la placa d'inducció.
 2. El voltatge de xarxa coincideix amb el voltatge especificat a l'etiqueta de classificació del producte.
- El cable d'alimentació proporcionat juntament amb la placa està dimensionat per suportar la càrrega específica indicada a l'etiqueta del producte.
- Per connectar la placa a la xarxa elèctrica, no utilitzeu adaptadors, reductors o dispositius de ramificació, ja que poden provocar sobreescalfament o un incendi.
- El cable d'alimentació no ha d'estar en contacte amb cap part calenta i s'ha de col·locar de manera que la temperatura no superi els 75 °C en cap moment.
- La connexió a la xarxa elèctrica s'ha de fer d'acord amb la normativa vigent

Advertiment

- Comproveu amb un electricista si el sistema de cablatge domèstic és adequat sense necessitat de fer modificacions.
- Qualsevol modificació ha de ser realitzada únicament per un electricista qualificat.
- La font d'alimentació ha d'estar connectada d'acord amb la norma corresponent. El mètode de connexió es mostra a la figura 12.

Llegenda Figura 12:

1. Entrada
2. Fase L2 (cable negre)
3. Fase L1 (cable marró)
4. Neutre N2 (cable gris)
5. Neutre N1 (cable blau)
6. Cable de protecció de Terra (verd-groc)
7. Cable d'alimentació
8. Caixa de connexions
9. Placa d'inducció

- Si el cable de la placa d'inducció està fet malbé, ha de ser substituït per Cecotec, el distribuïdor o persones amb qualificació similar per evitar perills.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, heu d'instal·lar un interruptor diferencial d'un sol pol amb una separació mínima de 3 mm entre els contactes.
- La persona encarregada de la instal·lació ha d'assegurar-se que s'ha realitzat una connexió elèctrica correcta i que aquesta compleix les normes de seguretat.
- No doblegueu ni premeu el cable.
- Reviseu regularment el cable a la recerca de danys.
- El cable groc/verd del cable d'alimentació ha de tenir connexió a terra, als terminals d'alimentació i a l'aparell.
- Cecotec no es farà responsable dels accidents que es produeixin per l'ús d'un aparell que no estigui connectat a terra, o amb una connexió a terra defectuosa.
- Si l'aparell té una presa de corrent, cal instal·lar-la de manera que la presa sigui accessible.

Atenció:

La superfície inferior i el cable d'alimentació de la placa d'inducció no han de quedar accessibles després de la instal·lació.

Advertiment

- La placa d'inducció ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats. No installeu la placa sols.
- La placa s'ha d'instal·lar de manera que garanteixi una millor radiació de la calor per potenciar-ne el rendiment.
- La paret i la zona que quedi per sobre del taulell han de ser resistents a la calor.

- Aquesta placa d'inducció només es pot connectar a un subministrament elèctric amb una resistència inferior a 0,427 ohm. Si cal, poseu-vos en contacte amb un tècnic electricista qualificat.

Nota:

Alguns models inclouen un cable d'alimentació amb endoll. Per tant, podeu endollar-lo directament a la presa de corrent. Desendolheu el cable d'alimentació quan no utilitzeu la placa d'inducció.

Després d'instalar la placa

- El cable d'alimentació no ha de quedar accessible a través de les portes dels armaris o calaixos inferiors.
- Assegureu-vos que hi ha un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior de l'armari fins a la base de la placa.
- Si la placa s'installa sobre un espai de calaixos o armaris, cal instal·lar una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- L'usuari ha de poder accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament.

4. FUNCIONAMENT


Controls tàctils

- Els controls responen al tacte, per la qual cosa no cal aplicar cap pressió.
- Utilitzeu la base del dit, no la punta.
- Escoltareu un xiulet cada vegada que la placa detecti el dit.
- Assegureu-vos que els controls estiguin sempre nets, secs i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un utensili o un drap) que els cobreixi. Fins i tot una fina pel·lícula d'aigua pot dificultar el funcionament dels controls.

Selecció dels utensilis de cuina adequats

- Utilitzeu només utensilis de cuina amb una base adequada per a plaques d'inducció.
- Busqueu el símbol d'inducció a l'envàs o al fons de l'utensili de cuina.

Podeu comprovar si el vostre utensili de cuina és adequat mitjançant una prova d'imants. Moveu un imant cap a la base de l'utensili de cuina. Si l'utensili l'atreu, vol dir que és adequat per a la placa d'inducció. Si no teniu un imant:

1. Aboqueu una mica d'aigua a l'utensili de cuina que voleu comprovar i col·loqueu-lo sobre una de les zones de cocció.
2. Si  no apareix a la pantalla parpellejant i l'aigua s'escalfa, l'utensili de cuina és adequat. Els utensilis de cuina fabricats amb els materials següents no són adequats: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i pisa.

- No utilitzeu utensilis de cuina amb vores dentades o amb una base corbada (Fig. 13).
- Assegureu-vos que la base de l'utensili de cuina és llisa, queda plana contra el vidre i té la mateixa mida que la zona de cocció. Utilitzeu utensilis de cuina amb un diàmetre igual al de la zona seleccionada. L'ús d'un utensili una mica més ampli augmentarà l'eficàcia de l'energia utilitzada. Si utilitzeu un utensili de cuina menor es veurà afectada l'eficiència. Centre sempre l'utensili de cuina a la zona de cocció (Fig. 14).
- Aixequeu sempre els utensilis de cuina de la placa d'inducció, no els feu lliscar, ja que podrien ratllar el vidre (Fig. 15).
- Les zones de cocció s'adapten automàticament fins a cert punt al diàmetre de l'utensili de cuina. Tot i això, el fons de l'utensili ha de tenir un diàmetre mínim d'acord amb la zona de cocció corresponent. Per obtenir el màxim rendiment de la placa d'inducció, col·loqueu l'utensili de cuina al centre de la zona de cocció.
- No són aptes les olles i paelles fabricades amb els materials següents: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i fang.
- Les plaques d'inducció són de vidre ceràmic. La calor procedeix d'una bobina d'inducció magnètica que escalfa directament el recipient, en comptes de la superfície de cocció. La calor del recipient es transfereix als aliments.
- Utilitzeu només recipients metàl·lics que hagin estat dissenyats específicament per utilitzar-los en plaques d'inducció. No col·loqueu recipients de plàstic o alumini sobre la superfície de la placa d'inducció, ja que podria estar calenta.
- La placa d'inducció pot no detectar un recipient amb un diàmetre inferior a 140 mm.
- No utilitzeu recipients de base còncava o convexa.

Grandària recomanada dels recipients

Les zones de cocció estan delimitades i s'adapten automàticament al diàmetre de l'estri de cuina. No obstant això, intenteu que el diàmetre del recipient coincideixi el màxim possible amb el de la zona de cocció. Per treure el màxim rendiment a la placa d'inducció, col·loqueu el recipient al centre de la zona de cocció.

Diàmetre de la base dels recipients:

Zona de cocció	Mínim (mm)	Màxim (mm)
160 mm	140	160
180 mm	140	180
280 mm	230	280
Zones flexibles	200	380 x 200

Informació sobre la cuina d'inducció

La cuina d'inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada, eficient i econòmica. Funciona

mitjançant un camp electromagnètic que, en entrar en contacte amb un recipient adequat, fa que aquest s'escalfi i cuini els aliments. Tot i que el vidre no pot generar calor directament, la superfície de la placa s'escalfarà a causa de l'escalfament del recipient.

La placa d'inducció emet un so inusual. Això vol dir que està defectuosa?

- Cruixits: Aquests sorolls poden produir-se depenent del tipus de material de què estiguin fets els recipients utilitzats. La base de les olles i paelles està composta de diferents materials que s'expandeixen a diferents velocitats a mesura que s'escalfen.
- Esclafits: Solen produir-los els components electrònics de la placa en encendre's i apagar-se.
- Xiulets: Poden produir-se depenent del tipus de material dels recipients, quan una o diverses zones de cocció estan funcionant a un nivell de potència més alt.
- Brunzits: Es poden produir quan se selecciona la funció Boost. A mesura que els recipients arriben a la temperatura seleccionada i es redueixi la potència, aquests sons seran pràcticament inapreciables.
- Xiulets i brunzits: Per refredar els components electrònics, el ventilador s'activarà mentre la placa estigui en funcionament, per la qual cosa és normal que s'escoltin aquests sorolls.

Tots aquests sons o sorolls són normals i no indiquen cap avaria. Per a més informació, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.

Encesa de la placa d'inducció

1. Una vegada estigui connectada a la xarxa elèctrica, enceneu la placa d'inducció. Per a això, mantingueu premuda la icona tàctil d'Encès/Apagat" (ON/OFF) durant uns 3 segons aproximadament fins que la placa emeti un xiulet. Tots els visualitzadors mostraran «—» al panell de control, indicant que la placa d'inducció ha entrat en el mode d'espera.
2. Col·loqueu un recipient adequat a la zona de cocció que vulgueu utilitzar. Assegureu-vos que el fons del recipient i la superfície de la zona de cocció estiguin nets i secs.
3. Ajusteu el nivell de potència de la zona de cocció.

Abans d'ajustar el nivell de potència, primer seleccioneu la zona de cocció desitjada prement la icona tàctil corresponent (Fig. 16). Quan feu clic a la icona tàctil, el visualitzador de la zona seleccionada parpellejarà. A continuació, podreu seleccionar el nivell de potència desitjat. Per fer-ho, feu lliscar el dit sobre el control lliscant (Fig. 17).

Llegenda figura 17:

1. Augmentar el nivell de potència.

Notes:

1. En encendre la placa d'inducció, aquesta emetrà un xiulet i tots els visualitzadors s'illuminaran durant un segon, indicant que la placa ha entrat al mode d'espera.
2. Si durant un minut no es fa cap operació, la placa d'inducció emetrà un xiulet i s'apagarà automàticament.
3. Per encendre la placa d'inducció, mantingueu premuda la icona tàctil d'Encès/Apagat"

(ON/OFF) durant uns 3 segons aproximadament. Per apagar-la, torneu a prémer la icona tàctil de "Encès/Apagat" (ON/OFF).

4. El nivell de potència es pot ajustar de 0 a 9. El valor per defecte és el nivell 5.
5. El visualitzador de la zona de cocció seleccionada parpellejarà durant la configuració. Un cop seleccionat el nivell de potència, el visualitzador parpellejarà durant 5 segons i després deixarà de fer-ho, confirmant-se l'ajust.

Apagat de la placa d'inducció

1. Feu clic a la icona tàctil de la zona de cocció que voleu apagar. Apagueu-la lliscant el dit sobre el control lliscant fins al nivell de potència 0. Assegureu-vos que el visualitzador mostra «—».
2. Apagueu la placa d'inducció prement la icona tàctil de "Encès/Apagat" (ON/OFF).

Nota: Si es produeix un tall del subministrament elèctric durant la cocció, es cancel·laran tots els ajustaments.

Nota: El ventilador de la placa d'inducció romandrà encès durant aproximadament un minut després d'apagar el dispositiu.

Ús de la funció "Booster"

La funció Booster permet augmentar la potència de la zona de cocció seleccionada al nivell de potència màxim durant 5 minuts. Aquesta funció redueix el temps de cocció i accelera l'escalfament. És útil, per exemple, per portar una gran quantitat d'aigua al punt d'ebullició ràpidament.

Per activar la funció "Booster":

1. Seleccioneu la zona de cocció on voleu activar la funció "Booster".
2. En prémer la icona tàctil de la funció "Booster", el visualitzador mostrarà "b" i parpellejarà durant 5 segons fins que s'activi.

Nota:

Un cop finalitzat el temps de funcionament de la funció Booster, la zona de cocció tornarà a l'ajust original.

Per desactivar la funció "Booster":

1. Seleccioneu la zona de cocció on estigui activada la funció i premeu la icona tàctil de la funció "Booster".
2. També podeu cancel·lar la funció "Booster" ajustant el nivell de potència fins a "0" amb el control lliscant.

Zones flexibles (Flex Zone)

IMPORTANT:

Disponible només en els models següents:
EU01_100204_Bolero Squad I 3001 Flex
EU01_100205_Bolero Squad I 4001 Flex

La zona flexible es pot utilitzar com a zona de cocció individual o com a dues zones diferents, segons les seves necessitats.

Està formada per dos inductors independents que es poden controlar per separat. Si la zona flexible s'utilitza com a única zona de cocció, es pot moure l'utensili de cocció d'una zona a una altra mantenint el mateix nivell de potència de la zona on es va col·locar originalment l'utensili (aquesta zona s'apagarà automàticament).

Atenció: Si utilitzeu la zona flexible com a zona de cocció individual, assegureu-vos de col·locar l'utensili de cocció ben centrat. En cas d'olles grans, ovalades, rectangulars i allargades, assegureu-vos de col·locar-les de manera que cobreixi ambdós «+», com es mostra a la figura 18.

Activar la zona flexible com una sola zona de cocció:

Per activar una zona flexible com a única zona de cocció, seguiu els passos següents:

1. Feu clic a la icona tàctil de selecció de la zona de cocció desitjada.
2. Feu clic a la icona tàctil de la zona de cocció flexible (Flex Zone)
3. Quan aquesta zona s'activi, l'indicador corresponent s'encendrà i la potència parpellejarà; ajusteu-la mitjançant el control lliscant.

Per desactivar la zona flexible:

Per desactivar la zona flexible, torneu a repetir la mateixa operació. L'indicador lluminós de la zona flexible s'apagarà.

Funció "Bloqueig Infantil"

- Aquesta funció permet bloquejar les icones tàctils per evitar un ús involuntari (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
- Quan activeu el bloqueig infantil, totes les icones tàctils estaran desactivades, excepte la icona tàctil de "Encès/Apagat" (ON/OFF) i la de la pròpia funció "Bloqueig Infantil".

Per bloquejar les icones tàctils:

Mantingueu premuda la icona tàctil de la funció "Bloqueig Infantil" durant uns 3 segons aproximadament. El visualitzador del temporitzador mostrarà "Lo" i la funció s'activarà.

Per bloquejar les icones tàctils:

1. Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui engegada.
2. Mantingueu premuda la icona tàctil de la funció "Bloqueig Infantil" durant uns 3 segons

aproximadament. La placa emetrà un xiulet i «Lo» desapareixerà del visualitzador del temporitzador.

3. Totes les icones tàctils de la placa d'inducció tornaran a estar disponibles.

En cas d'emergència, podreu apagar la placa d'inducció amb la icona tàctil d'Encès/Apagat" (ON/OFF).

Nota: Si apagueu la placa d'inducció sense desactivar la funció "Bloqueig Infantil", quan la torneu a engegar, les icones tàctils continuaran bloquejades.

Funció de "Inici/Pausa" (Stop&Go)

La funció d'"Inici/Pausa" permet aturar el funcionament de les zones de cocció. Si torneu a prémer la icona tàctil de "Inici/Pausa", la cocció es reprendrà i la placa continuarà funcionant amb els paràmetres anteriors.

1. Per activar la funció d'"Inici/Pausa":

Premeu la icona tàctil d'"Inici/Pausa" i els visualitzadors de les zones de cocció activades mostraran "P". Tots els ajustaments es pausaran i la placa deixarà de funcionar.

2. Per desactivar la funció d'"Inici/Pausa":

Premeu la icona tàctil d'"Inici/Pausa" de nou per reprendre la cocció. A continuació, la placa d'inducció continuarà funcionant amb la configuració anterior i «P» desapareixerà de tots els visualitzadors.

Quan la funció "Inici/Pausa" estigui activada, totes les icones tàctils estaran bloquejades, excepte les icones tàctils d'"Encès/Apagat" (ON/OFF) i "Inici/Pausa".

Nota: La placa s'apaga automàticament si la funció "Inici/Pausa" està activada durant més de 10 minuts.

Ús del temporitzador

Aquesta placa disposa de dues opcions de control del temps diferents:

- Minuter: En aquest cas, la placa us avisarà que el compte enrere ha finalitzat, però no s'apagarà cap zona de cocció.
- Temporitzador: En aquesta ocasió, sí que s'apagaràn les zones de cocció que hagueu seleccionat.

Tant el minuter com el temporitzador es poden programar fins a 99 minuts.

Ajust del minuter

Si no heu seleccionat cap zona de cocció:

- Feu clic a la icona tàctil del "Temporitzador" i el valor mostrat al visualitzador parpellejarà.
- Premeu la icona tàctil del "Temporitzador" de nou i el valor del dígit mostrat al visualitzador parpellejarà. A continuació, ajusteu temps del dígit utilitzant el control lliscant.
- Torneu a prémer la icona tàctil del "Temporitzador" i, en aquesta ocasió, el dígit de les desenes mostrat al visualitzador parpellejarà. A continuació, ajusteu el temps del dígit de

les desenes utilitzant el control lliscant.

Nota: Si premeu la icona tàctil del "Temporitzador" una vegada, podreu modificar el valor de les unitats; si premeu dues vegades, el de les desenes; si el premeu una tercera vegada, confirmareu l'ajust; i així successivament.

- El compte enrere començarà quan confirmeu la configuració. El visualitzador mostrarà el temps restant.
- Quan finalitzi el compte enrere, la placa emetrà un xiulet durant 30 segons i el visualitzador del temporitzador mostrarà «- -».
- Podeu prémer qualsevol icona tàctil per aturar el xiulet.

Ajustament del temporitzador

1. Feu clic a la icona tàctil de la zona de cocció on voleu programar el temporitzador.
2. Feu clic a la icona tàctil del "Temporitzador" i el valor mostrat al visualitzador parpellejarà.
3. A continuació, ajusteu el temporitzador:
 - Feu clic a la icona tàctil del "Temporitzador" i el valor del dígit mostrat al visualitzador parpellejarà. A continuació, ajusteu temps del dígit utilitzant el control lliscant.
 - Torneu a prémer la icona tàctil del "Temporitzador" i, en aquesta ocasió, el dígit de les desenes mostrat al visualitzador parpellejarà. A continuació, ajusteu el temps del dígit de les desenes utilitzant el control lliscant.

Nota: Si premeu la icona tàctil del "Temporitzador" una vegada, podreu modificar el valor de les unitats; si premeu dues vegades, el de les desenes; si el premeu una tercera vegada, confirmareu l'ajust; i així successivament.

- Quan ajusteu i confirmeu el temps, el compte enrere començarà immediatament. El visualitzador mostrarà el temps restant.

Nota: En aquelles zones de cocció on estigui configurat el temporitzador, apareixerà un punt vermell al costat del visualitzador del nivell de potència. Per consultar el temps restant de cadascuna de les zones de cocció, només cal seleccionar la zona de cocció desitjada.

Nota: Quan ajusteu el temporitzador a més d'una zona de cocció, el visualitzador del temporitzador mostrarà el valor de temps més baix. El punt vermell de la zona corresponent parpellejarà.

- Quan finalitzi el compte enrere, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.

Nota: L'ajust per defecte del temporitzador és de 30 minuts

Nota: Un cop ajustat el temporitzador, el valor mostrat al visualitzador corresponent

parpellejarà durant 5 segons i després deixarà de parpellejar, confirmant-se l'ajust.

Nota: Podeu activar el minuter i el temporitzador alhora. Si ho feu, al visualitzador es mostrarà el valor de temps més baix. Si aquest valor és el del minuter, el punt vermell del visualitzador del temporitzador parpellejarà. En cas contrari, parpellejarà el punt vermell del visualitzador de la zona de cocció corresponent.

Nota: Si el visualitzador mostra el valor ajustat del temporitzador, podeu prémer la icona tàctil del "Temporitzador" per consultar el valor ajustat del minuter.

Detecció de recipients petits

Si al visualitzador d'alguna de les zones de cocció parpelleja el símbol "L", pot passar el següent:

- No heu col·locat correctament l'utensili de cuina.
- L'utensili de cuina que utilitzeu no és compatible amb la placa i inducció.
- L'utensili de cuina seleccionat és massa petit o no és al centre de la zona de cocció.

Nota:

1. Si no hi ha un utensili de cuina adequat a la zona de cocció, no es produirà calor.
2. El visualitzador s'apaga automàticament després de 2 minuts si no es col·loca cap utensili de cuina sobre una zona de cocció.
3. Si col·loqueu sobre la placa de cocció un utensili de mida inadequada o no magnètica (per exemple, d'alumini), o algun altre objecte petit (per exemple, un ganivet, una forquilla, una clau), la corresponent zona de cocció s'apagarà passat 1 minut.

Indicador de calor residual



IMPORTANT:

Tingueu especial precaució amb les superfícies calentes.

Risc de cremades

- Quan utilitzeu la placa de cocció durant cert temps, aquesta conservarà calor residual després del seu funcionament.
- Si això passa, el visualitzador de la zona de cocció corresponent mostrarà «H» per advertir-vos que aneu amb compte.
- La calor residual també es pot utilitzar com a funció d'estalvi d'energia: si voleu mantenir calent un recipient, utilitzeu la zona de cocció que encara està calenta.

Apagat automàtic

La placa d'inducció inclou una funció d'apagat automàtic de seguretat. Aquesta s'activa quan oblideu apagar una zona de cocció. Els temps de l'apagat automàtic per defecte es mostren a la taula següent:

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps d'operació per defecte (hores)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Protecció contra sobreescalfament

Aquesta placa té un sensor que permet controlar la temperatura. En cas de sobreescalfament, s'apagarà automàticament per evitar avaries o accidents.

Protecció contra vessaments

Aquesta placa disposa d'un sistema de seguretat que l'apaga automàticament si es produeix un vessament que afecti el tauler de control. A menys que s'assequi el tauler de control, tots els controls tàctils deixaran de funcionar, excepte la icona tàctil d'"Encès/Apagat" (ON/OFF) i la de la funció "Bloqueig Infantil".

Advertiment:

Les persones amb un marcapassos han de consultar el metge abans d'utilitzar aquesta placa d'inducció.

Recomanacions per cuinar

Aneu amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, sobretot si utilitzeu la funció Booster. Amb temperatures extremadament altes, l'oli i el greix es poden cremar, fet que suposa un risc d'incendi greu.

Consells

- Quan els aliments comencin a bullir, reduïu la potència.
- L'ús d'una tapa reduirà el temps de cocció i estalviarà energia gràcies a la retenció de la calor. Reduïu la quantitat de líquid o greix per disminuir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar amb un ajustament alt i reduïu-lo a mesura que el menjar es vagi escalfant.

Cuinar a foc lent i cuinar arròs

- La cocció a foc lent es produeix per sota del punt d'ebullició, a uns 85 °C. És adequada per preparar algunes sopes i guisats, ja que potencia els sabors sense cuinar gaire els aliments. També s'ha de fer servir per cuinar les salses a base d'ou i espessides amb farina.
- És possible que algunes receptes requereixin un ajustament superior al mínim perquè els aliments es cuinin correctament en el temps recomanat.

Filets de carn

Per cuinar filets sucosos i saborosos:

1. Deixeu la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar-la.
2. Preescalfeu una paella de base gruixuda.
3. Unteu ambdós costats del filet amb oli. Ruixeu una petita quantitat d'oli a la paella calenta

i poseu la carn.

4. Doneu la volta al filet només una vegada durant la cocció. El temps exacte de cocció dependrà del gruix del filet i dels vostres gustos. Els temps poden variar de 2 a 8 minuts per banda. Premeu el filet per mesurar el seu grau de cocció; com més ferm, més fet estarà.
5. Deixeu reposar el filet en un plat calent durant uns minuts perquè s'estovi abans de servir-lo.

Saltejar (sofregir)

1. Trieu un wok de base plana compatible amb la placa o una paella gran.
2. Tingueu llestos tots els ingredients. El saltat és ràpid. Quan prepareu quantitats grans d'aliments, cuineu-los en tandes més petites.
3. Preescalfeu breument la paella i afegiu-hi dues cullerades d'oli.
4. Cuineu primer la carn, reserveu-la i manteniu-la calenta.
5. Saltegeu les verdures. Quan estiguin calentes, però encara cruixents, poseu la zona de cocció a un nivell més baix, col·loqueu la carn a la paella de nou i afegiu una salsa.
6. Remeneu suaument els ingredients perquè s'escalfin bé.
7. Serviu-los immediatament.

Ajust del nivell de potència

Els paràmetres que s'indiquen a continuació només són orientatius. L'ajust exacte dependrà de diversos factors com, per exemple, dels recipients de cocció i de la quantitat que cuini. Feu proves amb la placa per trobar els ajustaments que més us convinguin.

Ajust del nivell de potència	Ús
1 - 2	- Escalfeu lleugerament petites quantitats de menjar. - Foneu xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament. - Coeu a foc lent. - Escalfar gradualment.
3 - 4	- Reescalfar. - Coure ràpidament. - Cuinar arròs.
5 - 6	- Fer crep americanes.
7 - 8	- Saltejar. - Cuinar pasta.

9	<ul style="list-style-type: none"> - Saltejar. - Daurar. - Portar sopes a ebullició. - Bullir aigua.
---	--

5. NETEJA I MANTENIMENT

Neteja i manteniment

Important: Abans de realitzar qualsevol operació de neteja o manteniment, desconnecteu la placa de la xarxa elèctrica i assegureu-vos que estigui completament freda.

Neteja de la placa

- Si s'ha produït algun vessament, netegeu-lo com més aviat millor. Assegureu-vos sempre que la placa estigui completament freda abans de netejar-la.
- Utilitzeu un drap suau o paper de cuina. Si el vessament s'ha assecat, haureu d'utilitzar un producte de neteja específic.
- No utilitzeu cap producte de neteja abrasiu, ja que podria fer malbé la placa.

Danys per vessaments d'aliments ensucrats i plàstic fos

- S'ha de tenir especial cura en retirar substàncies calentes per evitar danys permanents a la superfície del vidre.
- Els vessaments d'aliments ensucrats (com gelatines, caramels, xarops) o plàstics fosos poden causar danys a la superfície de la placa. Aneu amb compte en netejar taques d'aliments calents.

Consells i suggeriments

Brutícia	Neteja	Notes
Brutícia habitual al vidre (empremtes dactilars, marques, taques de menjar, etc.).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Utilitzeu un producte netejador per a plaques de cuina mentre el vidre encara estigui temperat (però no calent). 3. Aclariu el producte i assequeu el vidre amb un drap net o paper de cuina. 4. Enceneu la placa d'inducció. 	<p>Quan la placa estigui apagada, no hi haurà cap avís que la superfície està calenta, però això no vol dir que no ho estigui. Tingueu especial cura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Els draps abrasius, alguns fregalls de niló i els productes de neteja forts poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el vostre netejador o fregall és adequat. - No deixeu mai residus de productes de neteja a la placa de cocció: el vidre es pot tacar.
Vessaments de productes ensucrats al vidre.	<p>Retireu-los immediatament amb una espàtula o una rasqueta adequada per a les plaques, però aneu amb compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Sostingueu la rasqueta en un angle de 30° i arrossegueu la brutícia cap a una zona freda de la placa de cocció. 3. Netegeu el vessament amb un drap o amb paper de cuina. 	<p>Elimineu com més aviat millor les taques d'aliments ensucrats fosos. Si deixeu que es refredin sobre el vidre, poden ser difícils d'eliminar o fins i tot poden danyar permanentment la placa.</p> <p>Perill de tall: quan la coberta de seguretat està retreta, el full de la rasqueta pot estar esmolat com una fulla. Utilitzeu-la amb extrema cura i deseueu-la sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.</p>

Vessaments als controls tàctils	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Netegeu el vessament. 3. Netegeu les icones tàctils amb una esponja o un drap net i humit. 4. Assequeu completament la zona amb paper de cuina. 5. Enceneu la placa d'inducció. 	La placa de cocció pot xiular i apagar-se, i les icones tàctils poden no funcionar si estan mullades. Assegureu-vos d'assecar les icones tàctils abans de tornar a engegar la placa d'inducció.
---------------------------------	---	---

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

1. La placa no rep corrent elèctric:

- Comproveu si hi ha un tall d'electricitat.
- Comproveu si la placa està ben connectada a la xarxa elèctrica.
- El compte enrere del temporitzador ha finalitzat.
- S'ha activat la funció d'apagada automàtica per haver superat el temps de cocció màxim.
- S'ha activat la protecció contra el vessament.

2. Les icones tàctils no funcionen:

- S'ha activat la funció "Bloqueig Infantil".
- S'ha activat la protecció contra el vessament.
- És possible que hi hagi una lleugera pel·lícula d'aigua sobre els botons o que esteu utilitzant la punta del dit per prémer els botons. Assegureu-vos que la zona de control tàctil està seca i utilitzeu el palpís del dit quan premeu els botons.

3. Quan haja acabat de cuinar, apareixerà el símbol «H» al visualitzador de la zona de cocció utilitzada.

Això és normal. La placa us està advertint que la superfície encara està calenta. Aquest símbol continuarà apareixent fins que la superfície estigui prou freda per tocar-la.

4. Després d'apagar la placa, el ventilador continuarà funcionant durant una estona.

Això és normal, la seva funció és refredar la placa.

5. Alguns recipients poden emetre sons estranys mentre s'estan escalfant.

Això és normal, és el so de les bobines d'inducció quan estan en funcionament.

6. El vidre està esgarrapat.

- Heu fet servir recipients de cuina inadequats.

- Heu fet servir fregalls o productes de neteja abrasius.

7. La resistència de la placa s'encén i s'apaga alternativament durant el funcionament:

Això passa a totes les plaques.

- Si heu seleccionat el nivell de potència més alt, la resistència continuarà encesa durant un cert temps i després s'encendrà/apagarà alternativament.
- Si heu seleccionat un nivell de potència inferior, la resistència s'encendrà/apagarà alternativament des del principi.

8. L'indicador de la potència de cocció s'encén, però no s'inicia l'escalfament:

- Temperatura elevada de la placa d'inducció.
- El ventilador presenta alguna fallada.
- La placa d'alimentació està danyada.

Codis d'error

Si hi ha una anomalia, la placa d'inducció mostrarà els codis d'error corresponents:

Codis d'error	Possibles causes	Solució
E1/E2	La tensió d'alimentació és anormal.	Comproveu si l'alimentació Després d'assegurar-vos que el subministrament elèctric és normal, torneu a connectar la placa.
E3	La temperatura del sensor del transistor IGBT és massa elevada.	El recipient que utilitzeu no pot estar buit, ha de contenir algun líquid o aliment.
E5	La temperatura del sensor IGBT és massa alta.	Si us plau, reinicieu després de la La placa d'inducció es refreda.

Si us apareix algun altre codi d'error que no estigui en aquesta llista, apagueu la placa i poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec.

Nota:

- Aquestes indicacions estan dirigides a tècnics qualificats. No intenteu realitzar-les si no teniu la preparació i els coneixements necessaris, ja que qualsevol dany provocat per una reparació incorrecta anul·la la garantia.
- No intenteu desmuntar la unitat sols per evitar perills i danys a la placa d'inducció.

7. ESPECIFICACIONS TÈNIQUES

Referència: EU01_100203

Producte: Bolero Squad I 3001

Zones de cocció: 3 zones

Tensió d'alimentació: 220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
 Potència elèctrica instal·lada: 6600 W
 Dimensions del producte: 590 x 520 x 56 mm
 Dimensions de l'encastat: 555 x 495 mm
 Consum energètic per zona de cocció o àrea calculada per kg (EC electric cooking):
 189,2/193,7/188,6 Wh/Kg
 Consum energètic de la placa d'inducció calculada per kg (EC hob): 190,5 Wh/Kg

Zones de cocció (àrees)	Diàmetre de la zona de cocció/àrea (mm)	Diàmetre dels utensilis de cuina (mm)	Quantitat aigua m cw (g)	Consum d'energia del test E cw (Wh)	Consum d'energia del test per kg d'aigua (Wh/kg)
Davantera (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Central (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Posterior (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Referència: EU01_100204
 Producte: Bolero Squad I 3001 Flex
 Zones de cocció: 3 zones (o una zona Flex)
 Tensió d'alimentació: 220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
 Potència elèctrica instal·lada: 6600 W
 Dimensions del producte: 590 x 520 x 56 mm
 Dimensions de l'encastat: 555 x 495 mm
 Grandària de la zona de cocció no circular: 400*190 mm
 Consum energètic per zona de cocció o àrea calculada per kg (EC electric cooking):
 191,2/196,8/196,2/188,6 Wh/Kg
 Consum energètic de la placa d'inducció calculada per kg (EC hob): 193,2 Wh/Kg

Zones de cocció (àrees)	Diàmetre de la zona de cocció/àrea (mm)	Diàmetre dels utensilis de cuina (mm)	Quantitat aigua m cw (g)	Consum d'energia del test E cw (Wh)	Consum d'energia del test per kg d'aigua (Wh/kg)
Davantera (B)	180	180	1500	290,5	189,2
Central (C)	280	300	4240	799,5	193,7
Posterior (A)	160	180	1500	283,8	188,6

Posterior esquerra (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Central esquerra	-	210	2050	403,5	196,8
Davantera esquerra (C)	180	150	1030	202,1	196,2
Dreta (D)	280	300	4240	799,5	188,6

Referència: EU01_100205
 Producte: Bolero Squad I 4001 Flex
 Zones de cocció: 3 zones (o una zona Flex)
 Tensió d'alimentació: 220-240 V~ o 380-415 V 3N~, 50-60 Hz
 Potència elèctrica instal·lada: 7200 W
 Dimensions del producte: 590 x 520 x 56 mm
 Dimensions de l'encastat: 555 x 495 mm
 Grandària de la zona de cocció no circular: 380*180 mm / 380*180 mm
 Consum energètic per zona de cocció o àrea calculada per kg (EC electric cooking): 191,2/196,8 /196,2/193,7/196,8/187,9 Wh/kg
 Consum energètic de la placa d'inducció calculada per kg (EC hob): 193,8 Wh/Kg

Zones de cocció (àrees)	Diàmetre de la zona de cocció/àrea (mm)	Diàmetre dels utensilis de cuina (mm)	Quantitat aigua m cw (g)	Consum d'energia del test E cw (Wh)	Consum d'energia del test per kg d'aigua (Wh/kg)
Posterior esquerra (A)	180	180	1500	286,7	191,2
Central esquerra (B)	-	210	2050	403,5	196,8
Davantera esquerra (C)	180	150	1030	202,1	196,2

Posterior dreta D	180	180	1500	290,5	193,7
Central dreta (E)	-	210	2050	403,5	196,8
Davantera dreta (F)	180	150	1030	193,5	187,9

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, segons les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de llençar separatament dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, caldrà extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de llençar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les normes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquest manual no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

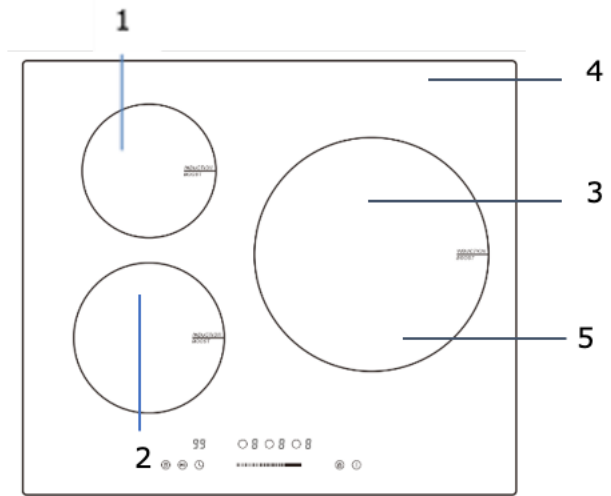


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

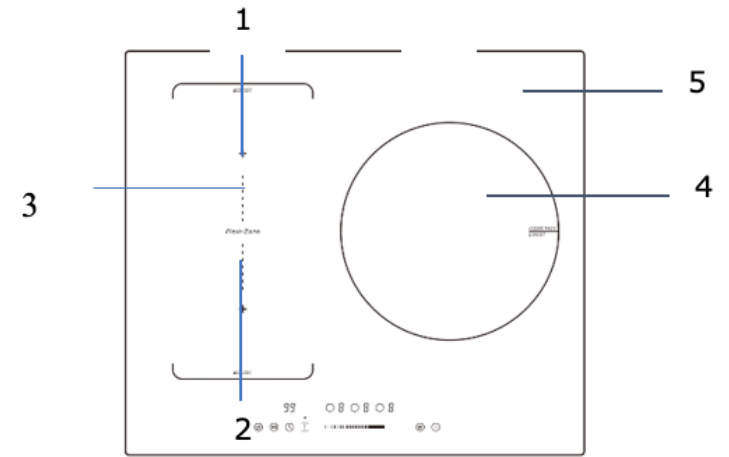


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

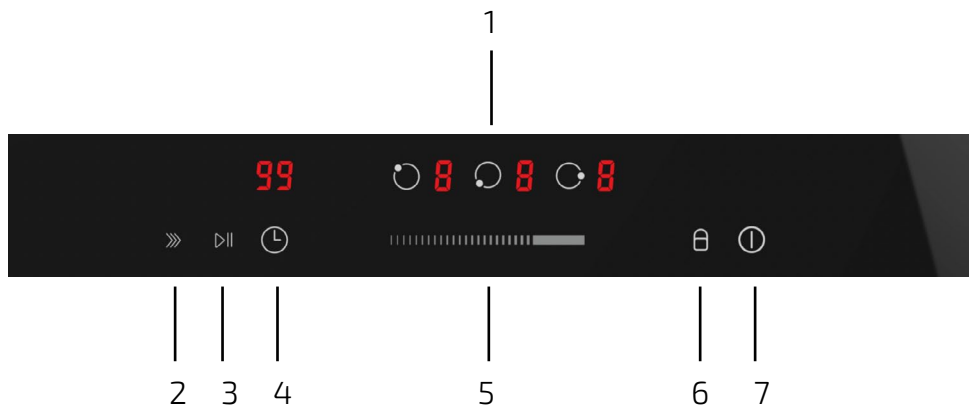


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

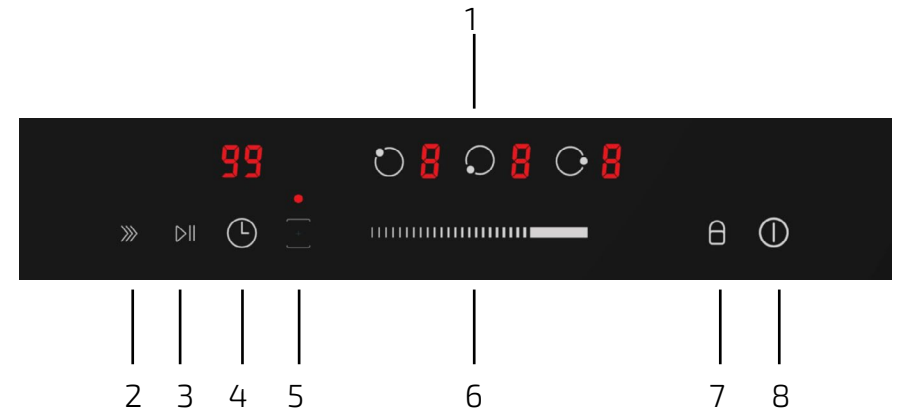


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

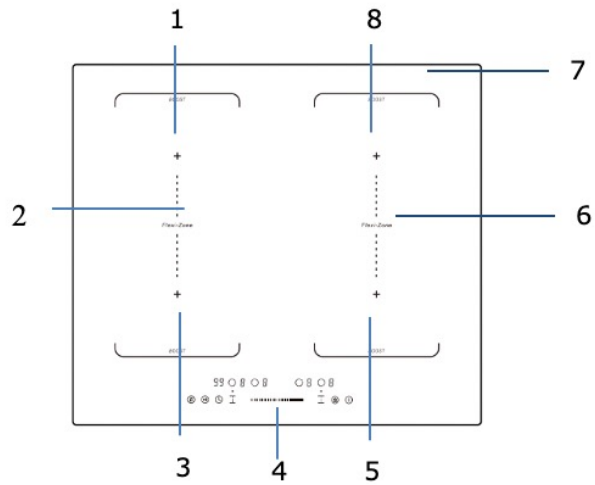


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

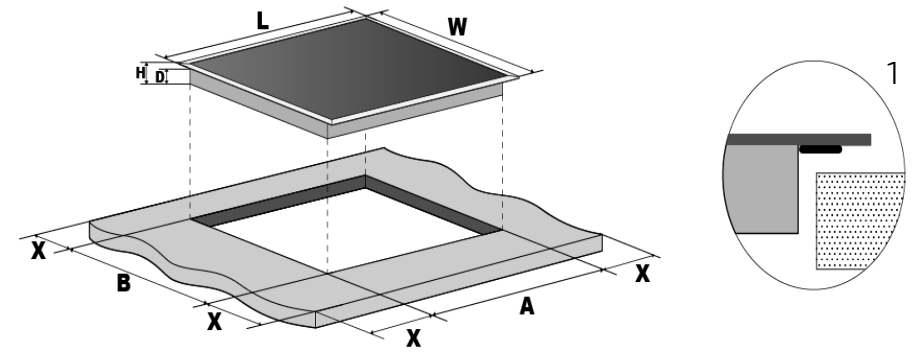


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

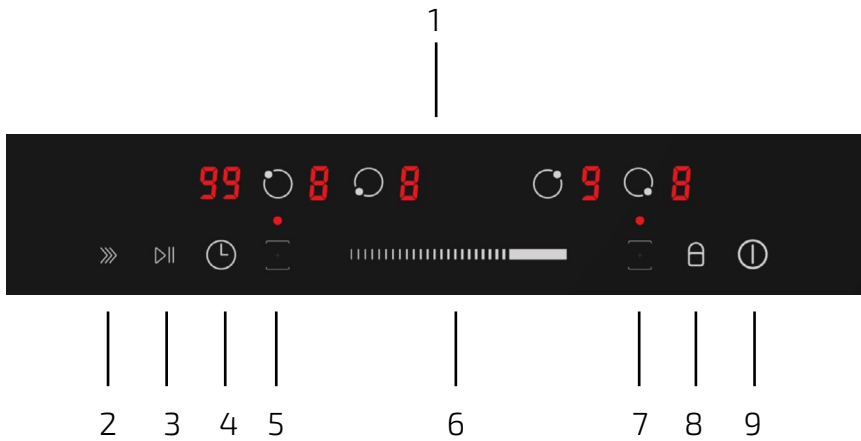


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

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

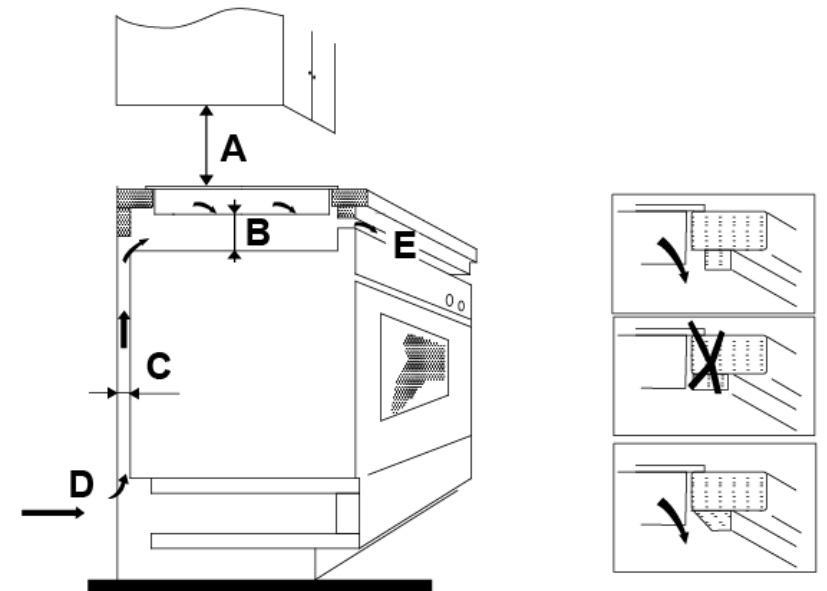


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

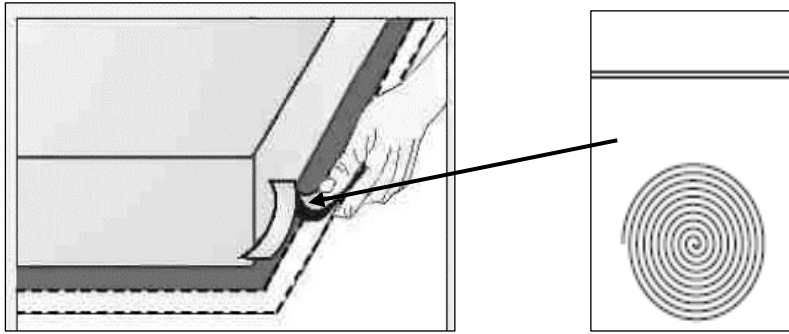


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

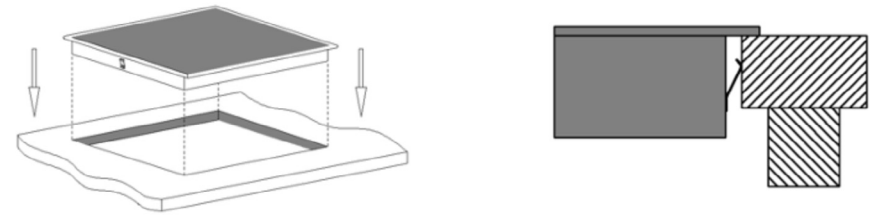


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

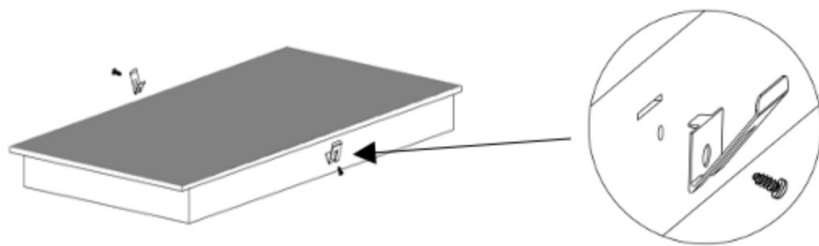


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

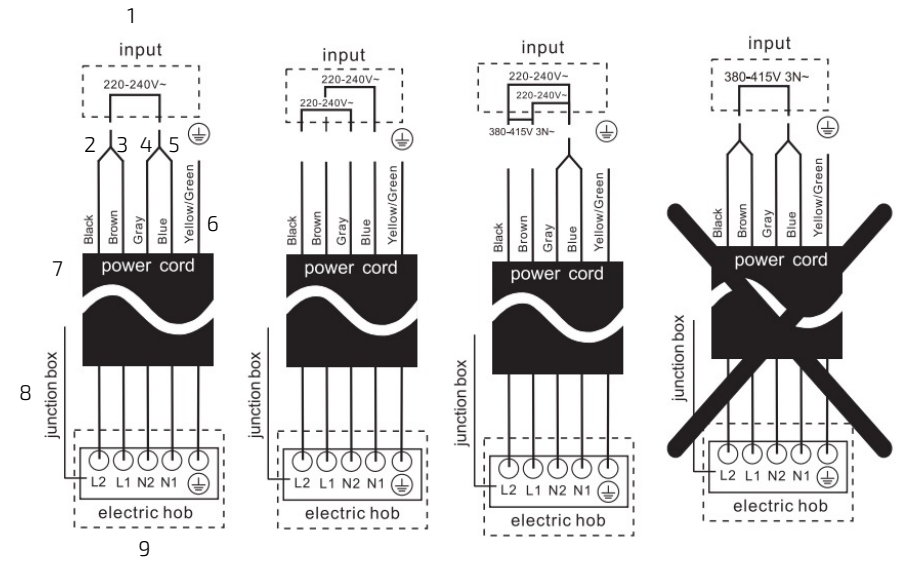


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

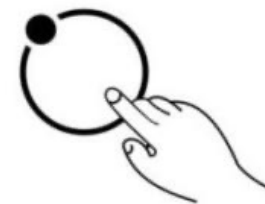


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

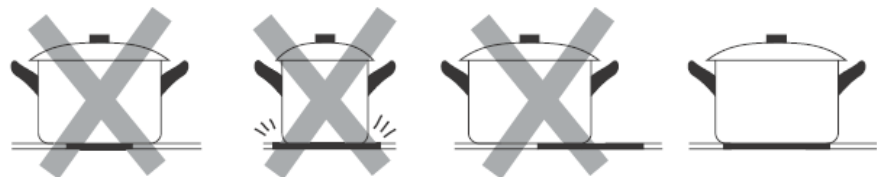


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

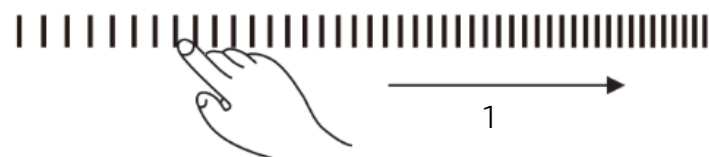


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

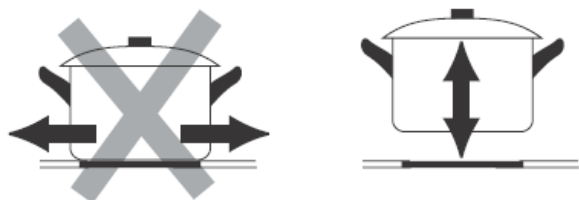


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

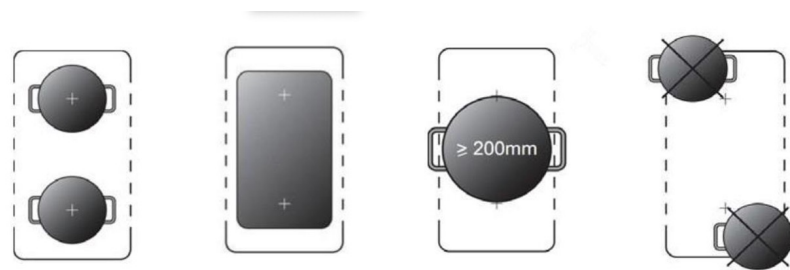


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18

www.cecotec.es

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

