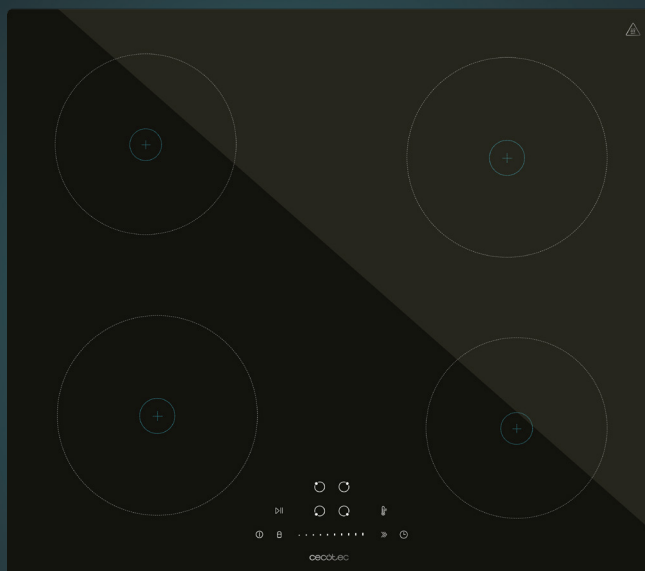


cecotec

BOLERO SQUAD I 4200

Placa de inducción de 4 fuegos / 4 burner induction hob



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	15
Instruções de segurança	18
Veiligheidsinstructies	21
Instrukcje bezpieczeństwa	24
Bezpečnostní pokyny	27

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	29
2. Antes de usar	29
3. Instalación	30
4. Funcionamiento	33
5. Limpieza y mantenimiento	38
6. Resolución de problemas	39
7. Especificaciones técnicas	42
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	43
9. Garantía y SAT	44
10. Copyright	44

INDEX

1. Parts and components	45
2. Before use	45
3. Installation	46
4. Operation	48
5. Cleaning and maintenance	53
6. Troubleshooting	54
7. Technical specifications	57
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	58
9. Technical support and warranty	58
10. Copyright	59

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	60
2. Avant utilisation	60
3. Installation	61
4. Fonctionnement	64
5. Nettoyage et entretien	69
6. Résolution de problèmes	70
7. Spécifications techniques	73
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	74
9. Garantie et SAV	74
10. Copyright	75

INHALT

1. Teile und Komponenten	76
2. Vor dem Gebrauch	76
3. Montage	77
4. Bedienung	80
5. Reinigung und Wartung	85
6. Problembekämpfung	86
7. Technische Spezifikationen	89
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	91
9. Garantie und Kundendienst	91
10. Copyright	91

INDICE

1. Parti e componenti	92
2. Prima dell'uso	92
3. Installazione	93
4. Funzionamento	96
5. Pulizia e manutenzione	101
6. Risoluzione dei problemi	102
7. Specifiche tecniche	105
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	106
9. Garanzia e supporto tecnico	106
10. Copyright	107

ÍNDICE

1. Peças e componentes	108
2. Antes de usar	108
3. Instalação	109
4. Funcionamento	111
5. Limpeza e manutenção	116
6. Resolução de problemas	118
7. Especificações técnicas	121
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	122
9. Garantia e SAT	122
10. Copyright	123

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	124
2. Vóór u het apparaat gebruikt	124
3. Installatie	125
4. Werking	127
5. Schoonmaak en onderhoud	132
6. Probleemoplossing	134
7. Technische specificaties	137
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	138
9. Garantie en technische ondersteuning	138
10. Copyright	138

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	139
2. Przed użyciem	139
3. Instalacja	140
4. Funkcjonowanie	142
5. Czyszczenie i konserwacja	147
6. Rozwiązywanie problemów	149
7. Specyfikacja techniczna	152
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	153
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	153
10. Prawa autorskie	153

OBSAH

1. Díly a součásti	154
2. Před použitím	154
3. Instalace	155
4. Provoz	157
5. Čištění a údržba	162
6. Řešení problémů	163
7. Technické specifikace	166
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	167
9. Záruka a technický servis	167
10. Copyright	168

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. No cocine en una placa rota o agrietada.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni rasquetas de metal afiladas para limpiar el vidrio, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría resultar en la ruptura del vidrio.
- No debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.


- Peligro de incendio: No almacene objetos en las superficies de cocción.
- PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado de manera continua.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y podría resultar en un incendio.
- ADVERTENCIA: cocinar sin vigilancia en una placa de cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- Desconecte la placa de cocina antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados. La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.
- No debe colocarse en ningún momento ningún material o producto combustible sobre este aparato.
- Es recomendable que este aparato sea instalado y conectado correctamente por una persona debidamente cualificada.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que permita la desconexión total de la red eléctrica.
- Si no instala correctamente el aparato, se puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante,

el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar un peligro.

- Las asas de los utensilios de cocina pueden estar calientes al tacto tras su uso. Compruebe que las asas de los utensilios de cocina no sobresalen sobre otras zonas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños. Si no sigue estos consejos, pueden producirse quemaduras.
- Tras el uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual.
- ADVERTENCIA: el aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del dispositivo a menos que sean continuamente supervisados.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- 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.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- **WARNING:** if the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Contact the official Cecotec Technical Support Service. Do not cook on a cracked or broken hob.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass, as they may scratch the surface, which could result in glass breakage.
- Do not use a steam cleaner.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Risk of fire: do not store objects on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** the cooking process must be supervised. A short-term cooking process must be continuously monitored.
- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and could result in a fire.

- **WARNING:** unsupervised cooking on a cooking hob with grease or oil may be dangerous and cause a fire. Never try to put out the fire with water, turn off the device and cover the flame, for example, with a lid or a fireproof blanket.
- Unplug the cooking hob before carrying out any cleaning or maintenance task.
- The appliance must not be installed behind a decorative door to avoid overheating.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- **Careful:** the panel edges are sharp. Failure to exercise caution may result in injury or cuts.
- Do not place any flammable material or product on this appliance at any time.
- It is recommended that a suitably qualified person installs and connects the appliance correctly.
- This appliance must be connected to a circuit fitted with an isolating switch that allows total disconnection from the mains.
- If the device is not correctly installed, any guarantee or liability claims may be voided.
- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier, or qualified personnel to avoid hazards.
- The cookware handles may be hot to the touch after use. Check the cookware handles do not overlap other cooking areas that are on. Keep the handles out of the reach of children. Failure to follow this advice may result in burns.
- After use, always turn off the cooking areas and the hob as described in this manual.
- **WARNING:** the device and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children under 8 years old must stay away from the device, unless they are constantly supervised.

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.

- 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.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson fissurée ou cassée.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer le verre, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- **Risque d'incendie** : Ne déposez pas d'objets sur les foyers.
- **PRÉCAUTION** : Le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson à court terme doit faire l'objet d'un suivi continu.


- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. 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.
- Éteignez la plaque de cuisson avant tout nettoyage ou entretien.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Attention: les bords du panneau sont pointus. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil.
- Il est recommandé que cet appareil soit installé et raccordé correctement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comprenant un interrupteur de séparation qui permet une déconnexion totale du secteur.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez d'annuler toute garantie ou toute responsabilité.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les poignées des ustensiles de cuisine peuvent être chaudes au toucher après utilisation. Vérifiez que les poignées des

ustensiles de cuisson ne dépassent pas d'autres zones de cuisson qui sont allumées. Maintenez les poignées hors de portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce manuel.
- **AVERTISSEMENT**: l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.

SICHERHEITSHINWEISE

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


- 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.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- HINWEIS: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec. Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder zerbrochenen Kochfeld.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

- Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Brennprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- HINWEIS: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld 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 Flamme ab, z. B. mit einer Feuerlöschdecke oder einer Löschdecke.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Seien Sie vorsichtig: Die Kanten des Kochfeldes sind scharf. Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Es wird empfohlen, dass dieses Gerät von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt installiert und angeschlossen wird.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung vom Netz ermöglicht.

- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Händler oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Griffe der Küchengeräte können sich nach dem Gebrauch heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Küchengeräte nicht über andere beleuchtete Kochstellen hinausragen. Bewahren Sie die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen führen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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


- 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.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Non cucinare su un piano cottura incrinato o rotto.
- Non usare prodotti di pulizia abrasivi né raschietti metallici affilati per pulire il vetro, onde evitare graffi sulla superficie e conseguente rottura del vetro.
- Non usare pulitori a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sul piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** Sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo continuo i processi di cottura di corta durata.

- **ATTENZIONE:** la cottura incustodita su un piano cottura unto o oleoso può essere pericolosa e causare un incendio. Non tentare mai di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnerne l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Spegnerne il piano cottura prima della pulizia o della manutenzione.
- Per evitare il surriscaldamento del piano cottura, non installarlo dietro pannelli decorativi.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Fare attenzione: i bordi del pannello sono taglienti. La mancanza di cautela può provocare lesioni o tagli.
- Non appoggiare mai nessun materiale o prodotto combustibile sull'apparecchio.
- Si raccomanda che questo apparecchio sia correttamente installato e collegato da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che permetta scollegare completamente la rete elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio può far decadere qualsiasi diritto di garanzia o di responsabilità.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.
- I manici degli utensili di cottura possono essere caldi al tatto dopo l'uso. Controllare che i manici degli utensili di cottura non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questo consiglio può provocare ustioni.

- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale.
- **ATTENZIONE:** le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- 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.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. Não cozinhar numa placa rachada ou partida.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

- Risco de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser continuamente monitorizado.
- ADVERTÊNCIA: Cozinhar sem vigilância numa placa de indução com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância numa placa gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e pode causar um incêndio. Nunca tentar apagar um incêndio com água, desligar o aparelho e cobrir a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Desligar a placa antes da limpeza ou manutenção.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas. A falta de cautela pode resultar em lesões ou cortes.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- Recomenda-se que este aparelho seja instalado e ligado corretamente por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito incorporando um interruptor isolador que permita a desconexão total da rede.
- A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

- As pegas dos utensílios de cozinha podem estar quentes ao toque após a sua utilização. Verificar se as pegas dos utensílios de cozinha não se sobressaem sobre outras áreas de cozedura que estão acesas. Manter as pegas fora do alcance das crianças. O não seguimento deste conselho pode resultar em queimaduras.
- Após utilização, desligar sempre as áreas de cozedura e placa de cozedura, tal como descrito neste manual.
- ADVERTÊNCIA: o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Ter cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do dispositivo, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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


- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om de kans op elektrische schokken te voorkomen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Kook niet op een gebarsten of kapotte kookplaat.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas schoon te maken, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak, waardoor het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

- LETOP: Het kookproces moet ondertoezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een vette of olieachtige kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- WAARSCHUWING: onbeheerd koken op een vette of olieachtige kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een blusdeken of een branddeken.
- Schakel de kookplaat uit voor reiniging of onderhoud.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp. Als u niet voorzichtig bent, kunt u verwondingen of snijwonden oplopen.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Het verdient aanbeveling dat dit apparaat op de juiste wijze wordt geïnstalleerd en aangesloten door een persoon met de vereiste kwalificaties.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring met een scheidingschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.

- De handgrepen van keukengerei kunnen na gebruik heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van het kookgerei niet uitsteken boven andere kookzones die verlicht zijn. Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen. Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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


- 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 nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płycie.
- Do czyszczenia szkła nie należy używać materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Zagrożenie pożarem: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- UWAGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i zakryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Odłącz płytę kuchenną przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Urządzenia należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.
- Uważaj: krawędzie panelu są ostre. Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub zacięcia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na tym urządzeniu łatwopalnych materiałów.
- Zaleca się, aby to urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i podłączone przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie musi być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik, który umożliwi całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.
- Jeśli przewód jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez producenta, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.

- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty naczyń do gotowania nie wystają ponad inne włączone palniki. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.
- Po użyciu, wyłącz palniki i płytę tak jak zostało to opisane w tej instrukcji obsługi.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem. Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Nevařte na prasklé nebo rozbité varné desce.
- K čištění skla nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič není určen k ovládnání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládnání.
- Nebezpečí požáru: Na varné plochy neukládejte žádné předměty.
- **POZOR:** Na proces vaření je třeba dohlížet. Krátkodobý proces vaření musí být neustále kontrolován.

- VAROVÁNÍ: vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou, vypněte spotřebič a zakryjte plamen, např. protipožární dekou nebo příkrývkou.
- Odpojte varnou desku před prováděním čištění nebo údržby.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířkami, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Budte opatrní: hrany desky jsou ostré. Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.
- Na tento spotřebič by nikdy neměly být pokládány žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Doporučuje se, aby tento spotřebič správně instalovala a připojila osoba s příslušnou kvalifikací.
- Tento spotřebič musí být připojen k obvodu s izolačním spínačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě platnosti záruky nebo nároků z odpovědnosti.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Rukojeti kuchyňského nádobí mohou být po použití horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí nevyčnívají nad ostatní zapnuté varné zóny. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu.
- VAROVÁNÍ: spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let by se k přístroji neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Leyenda de la figura 1:

1. Zona de cocción 1 (máx. 2100 W)
2. Zona de cocción 2 (máx. 1500 W)
3. Zona de cocción 3 (máx. 2100 W)
4. Zona de cocción 4 (máx. 1500 W)
5. Panel de control

Panel de control. Fig. 2

Leyenda de la figura 2:

1. Encendido/Apagado: enciende o apaga el aparato.
2. Bloqueo para niños: pulse el icono táctil una vez y la inducción se bloqueará. Los demás iconos no funcionarán si el bloqueo para niños está activado. Para desbloquear, pulse durante unos segundos el icono.
3. Control deslizante: para aumentar o disminuir el nivel de potencia.
4. Función Boost
5. Temporizador: para ajustar el tiempo.
6. Función Inicio/Pausa
7. Selección de zonas de cocción:
 - Zona de cocción 2
 - Zona de cocción 1
 - Zona de cocción 3
 - Zona de cocción 4
8. Función Mantener caliente
9. Pantalla: muestra el temporizador, el nivel de potencia, los códigos de error y el estado de la placa.

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
- Soportes
- Cinta aislante
- Manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Advertencias:

La placa de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca lo haga usted solo.

No monte la placa de cocción sobre de aparatos de refrigeración, lavavajillas o secadoras de ropa.

La placa debe instalarse de una manera que garantice una mejor radiación del calor para obtener mejores resultados.

- La pared y la zona que quede por encima de la superficie de trabajo deberán ser resistentes al calor.
- Para evitar cualquier daño, la capa de unión y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.
- Esta placa solo puede conectarse a una fuente de alimentación con una resistencia no superior a 0,427 ohm. En caso necesario, consulte al servicio técnico para obtener información sobre la resistencia de la fuente de alimentación.
- En la siguiente tabla y en la figura 3 se muestran las medidas necesarias para la instalación de la placa de inducción.

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

- Debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de la encimera es de al menos 30 mm. El material de esta debe ser termorresistente para evitar una deformación causada por la radiación de calor de la placa de inducción.

- Asegúrese de que la encimera sea plana, estable y esté nivelada, y de que ningún elemento estructural incumpla los requisitos de espacio.
- Asegúrese de que el material de la encimera sea termorresistente.
- Si instala la placa encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que la instalación cumpla con todos los requisitos de seguridad y las normas y reglamentos aplicables.
- Asegúrese de que la placa incorpora un interruptor de seguridad que permita desconectarla por completo de la red eléctrica, que ha sido instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de electricidad.
- Asegúrese de que el interruptor de aislamiento es de un modelo aprobado y de que proporciona 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).
- Asegúrese de que el usuario podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y ordenanzas locales de construcción.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa de cocción.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas de los armarios o cajones.
- Asegúrese de que haya un flujo adecuado de aire desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de inducción.
- Si la placa de cocción se instala sobre cajones o armarios, debe colocar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- Asegúrese de que el usuario pueda acceder al interruptor de aislamiento con facilidad.
- La distancia de seguridad entre la placa de inducción y el armario situado encima de la placa debe ser al menos de 760 mm. Fig. 4

Leyenda de la figura 4:

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

Advertencias:

- Asegúrese siempre de que la placa esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas.
- Asegúrese de que la placa de inducción funcione correctamente.

Cinta de sellado

1. Ponga una toalla o un paño sobre la superficie de la encimera y coloque la placa de inducción boca abajo sobre esta.
2. Aplique la cinta en el borde de la parte inferior de la placa de inducción, dejando unos 3 mm desde el borde del cristal. Aplique la cinta en todo el perímetro. No utilice silicona. Fig. 4
3. Corte la cinta sobrante y junte los dos extremos para que coincidan.

Leyenda de la figura 5:

1. Cinta de sellado

Soportes de fijación. Img. 6

1. Debe colocar la placa sobre una superficie estable y lisa. No ejerza fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
2. Fije los soportes en el lado izquierdo y derecho con tornillos. Coloque la placa de inducción sobre el orificio que ha recortado previamente.

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

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

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

4. FUNCIONAMIENTO


Antes de utilizar la nueva placa de cocción

- Lea este manual prestando especial atención al apartado "Instrucciones de seguridad".
- Retire cualquier plástico protector que pueda quedar en su placa de inducción.

Uso de los iconos táctiles

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

Utensilios de cocción

- Utilice solo utensilios de cocina con una base adecuada para la cocina de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del utensilio.
- Puede comprobar si su utensilio de cocción es adecuado mediante una prueba de imanes. Mueva un imán hacia la base del utensilio de cocción. Si se queda pegado o el utensilio lo atrae, significa que es compatible con la placa de inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Vierta un poco de agua en el utensilio de cocción que quiere comprobar.
 2. Siga los pasos indicados en el funcionamiento.
 3. Si el símbolo  no aparece en la pantalla parpadeando y el agua se calienta, el utensilio de cocción es adecuado.
- Los utensilios fabricados con los siguientes materiales son incompatibles: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Los utensilios de cocción deben colocarse exactamente en el centro de la zona de cocción.
- En algunas zonas de cocción existe un diámetro interior con un contorno más claro que recomienda al usuario cambiar a una zona de cocción más pequeña, si dispone de ella, con un utensilio de menor diámetro. Así se obtiene un rendimiento y una eficacia óptimos. No obstante, puede utilizar utensilios de cocina con diámetros inferiores a este límite. Fig. 8

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

Funcionamiento

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

ESPAÑOL

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

Una vez terminada la cocción

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar.
2. Apague la zona de cocción deslizando el dedo sobre el control deslizante hacia la izquierda. Asegúrese de que la pantalla muestra "0".
3. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de Encendido/Apagado.

Advertencia: tenga cuidado, la superficie puede estar caliente.

Calor residual "H"

Cuando utilice la placa de cocción durante cierto tiempo, esta conservará calor residual tras su funcionamiento. El símbolo "H" le advierte de que la zona de cocción correspondiente aún está caliente. La "H" desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura.

Función Boost

La función Boost solo puede funcionar durante 5 minutos, después la zona pasará al nivel 9 automáticamente.

Activar la función Boost

1. Seleccione la zona de cocción en la que quiera activar la función Boost.
2. Pulse el icono táctil Boost, la pantalla mostrará "b".

Desactivar la función Boost

1. Seleccione la zona de cocción con la función Boost activada.
2. Pulsando sobre el control deslizante se cancela la función Boost y puede seleccionar la potencia que desee ajustar.

Función Bloqueo para niños

- Puede bloquear los iconos táctiles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando active el bloqueo, todos los iconos estarán desactivados, menos el de Encendido/Apagado.
- 1. Pulse el icono táctil Bloqueo para niños. La pantalla del temporizador mostrará "Lo".
- 2. Mantenga pulsado el icono táctil de Bloqueo para niños durante 3 segundos.

Advertencias:

- Si la placa no está encendida, no podrá quitar el bloqueo para niños. Enciéndela pulsando el icono encendido/apagado.
- Cuando la placa está bloqueada, se desactivan todos los iconos táctiles excepto el de Encendido/Apagado para un posible caso de apagado de emergencia. De ser así, habrá que desbloquear los iconos una vez encendida nuevamente la placa.

Función del temporizador

El temporizador se puede programar hasta 99 minutos. Puede usar el temporizador de dos maneras:

- Como temporizador, no se apagará ninguna zona de cocción cuando el temporizador finalice.
- 1. Asegúrese de que la placa está encendida. Y de que el icono táctil de la zona de cocción no está seleccionado (el indicador de la zona '-' no parpadea).

Nota: puede ajustar el temporizador antes o después de finalizar el ajuste de potencia de la zona de cocción.

- 2. Pulse el icono táctil del temporizador; "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.
- 3. Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante.
- 4. Vuelva a pulsar el icono táctil del temporizador; en esta ocasión el "1" parpadeará.
- 5. Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante.
- 6. Cuando ajuste el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.
- 7. Cuando la cuenta atrás finalice, emitirá un pitido durante 30 segundos y la pantalla del temporizador mostrará "- -".
- Como temporizador de apagado automático para apagar una o varias zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo.
- 1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la que desea programar el temporizador.
- 2. Pulse el icono táctil del temporizador; el "10" aparecerá en la pantalla del temporizador y el "0" parpadeará.
- 3. Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante.
- 4. Vuelva a pulsar el icono táctil del temporizador, en esta ocasión el "1" parpadeará.

ESPAÑOL

5. Ajuste el tiempo utilizando el control deslizante.
6. Cuando ajuste el tiempo, la cuenta atrás comenzará inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha del nivel de potencia que indica que la zona está seleccionada.

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

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

Ajuste del temporizador en más de una zona

- Cuando ajuste el temporizador para varias zonas de cocción, se indicará con puntos rojos en las zonas de cocción correspondientes. La pantalla del temporizador mostrará el tiempo restante. El punto de la zona de cocción correspondiente parpadeará.
- Cuando la cuenta atrás finalice, las zonas de cocción correspondiente se apagarán. La pantalla mostrará el nuevo temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

NOTA: pulse el icono táctil de una zona de cocción para que la pantalla del temporizador muestre el tiempo restante.

Desactivar el temporizador

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la cual desea desactivar el temporizador.
2. Pulse el icono táctil del temporizador y la pantalla del temporizador parpadeará.
3. Pulse el '-' para poner el temporizador a '00' y desactivarlo.

Función Mantener caliente

- La función Mantener caliente (Keep warm) es útil para mantener calientes los alimentos.
 - Utilice la función Mantener caliente para que los alimentos no se enfríen.
1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción en la que desee utilizar la función Mantener caliente y el indicador de esta parpadeará.
 2. Pulse el icono táctil Mantener caliente y el indicador de la zona de cocción mostrará "A".
 3. Si desea desactivar la función Mantener caliente, pulse el icono táctil de la zona de cocción y, a continuación, el icono táctil de la función Mantener caliente. La zona de cocción volverá al nivel "0".

Función Inicio/Pausa

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

1. Asegúrese de que la zona de cocción está funcionando. Pulse el icono táctil de Inicio/Pausa y el indicador de la zona de cocción mostrará **||**. Todos los iconos táctiles de todas las zonas de cocción estarán bloqueados excepto el de Inicio/Pausa, Encendido/Apagado y Bloqueo para niños.
2. Para desactivar la función Inicio/Pausa, pulse el icono táctil correspondiente y la zona de cocción volverá al nivel de potencia ajustado anteriormente.

Apagado automático de protección

La placa de inducción incluye una función de apagado automático de protección. 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 funcionamiento por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

Potencias

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Los ajustes que se indican a continuación son solo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, como los utensilios de cocción y la cantidad que cocine. Haga pruebas con la placa de inducción para encontrar los ajustes que más le convengan.
- Suciedad habitual en la superficie (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.):
 1. Desconecte la placa de inducción de la corriente.
 2. Aplique un limpiador de placas de inducción mientras el cristal está todavía templado (pero no caliente).
 3. Aclare y seque con un paño limpio o una toalla de papel.
 4. Vuelva a conectar la placa de inducción a la corriente.

Importante:

- Cuando se desconecta la alimentación de la placa de inducción, no habrá aviso de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir caliente.
- Los paños abrasivos, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes/abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.
- No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de inducción ya que el cristal podría mancharse.
- Derrames de azúcar caliente en el cristal: retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:
 1. Desconecte la placa de inducción de la corriente.
 2. Sostenga la rasqueta o el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el derrame hacia una zona fría de la placa de inducción.
 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.
 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Suciedad habitual en la superficie".

Importante:

- Elimine lo antes posible las manchas de alimentos derretidos y azucarados o los derrames. Si deja que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie.
- Peligro de corte: la cuchilla de la rasqueta puede estar muy afilada, tenga cuidado al retirar el protector. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Derrames sobre los iconos táctiles:
 1. Desconecte la placa de cocción de la corriente.

2. Limpie el derrame.
3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo.
4. Seque completamente la zona con una toalla de papel.

Desconecte la placa de cocción de la corriente.

Importante:

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.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Posible solución
La placa de inducción no se enciende.	No hay electricidad.	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y de que está encendida.
		Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Atención Técnica.
Los controles táctiles no responden.	Los iconos táctiles están bloqueados.	Desbloquee los iconos táctiles. Consulte las instrucciones en el apartado "Función Bloqueo para niños".
Es difícil utilizar los iconos táctiles.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los iconos o que esté usando la punta del dedo para pulsarlos.	Asegúrese de que los iconos táctiles estén secos y de pulsarlos con la base del dedo.

El cristal está arañado.	Ha utilizado utensilios de cocina de borde irregular.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado de "Utensilios de cocción".
	Ha utilizado estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Consulte el apartado de "Limpieza y mantenimiento".
Algunos utensilios de cocción emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a la composición de su utensilio de cocción (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en algunos utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo si baja la potencia.
Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha activado un ventilador de refrigeración integrado en su placa de inducción para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede que siga funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no es necesario que se preocupe. No desconecte la placa de la corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Los utensilios de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar el utensilio de cocción porque no es adecuado para la cocción por inducción.	Utilice solo utensilios de cocción compatibles con la placa de inducción. Consulte el apartado de "Utensilios de cocción".
	La placa de inducción no detecta el utensilio de cocción porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado en ella.	Centre el utensilio de cocción y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.

<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido o se muestra un código de error.</p>	<p>Fallo técnico.</p>	<p>Anote los códigos de error, desconecte la placa de inducción de la corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>
--	-----------------------	---

Fallos y códigos de error

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

Códigos de error	Causa	Descripción
E1	Fallo relacionado con el utensilio de cocción.	No hay ningún utensilio de cocina en la zona de cocción, o no es adecuado para la placa de inducción. Este código también puede aparecer si el utensilio no está colocado en el centro de la zona de cocción.
E2	El voltaje es demasiado alto.	El voltaje es superior a 265 V de CA.
E3	El voltaje es demasiado bajo.	El voltaje es inferior a 180 V de CA.
E4	Circuito abierto del sensor IGBT.	Cuando el sensor IGBT detecta un circuito abierto, deja de funcionar.
E5	Cortocircuito del sensor IGBT.	Cuando el sensor IGBT detecta un cortocircuito, deja de funcionar.
E6	Sobrecalentamiento del sensor IGBT.	El sensor IGBT alcanza una temperatura de $110 \pm 5^{\circ}\text{C}$ durante 3 s (puede restablecerse automáticamente cuando la temperatura disminuye 50°C - 70°C).
E7	El sensor de superficie está abierto.	Tras 60 segundos de funcionamiento, el IGBT dejará de funcionar si el circuito de detección de temperatura detecta un circuito abierto.
E8	Cortocircuito del sensor de superficie.	El IGBT dejará de funcionar si el circuito de detección de temperatura detecta un cortocircuito.

ESPAÑOL

E9	Se ha activado la protección contra altas temperaturas	El IGBT dejará de funcionar cuando detecte que la temperatura del circuito de detección supera un determinado valor.
EA	Se ha retirado un utensilio de cocina y se ha activado la protección.	Los sensores de cada zona de cocción detectan cuando se retira un utensilio de cocina. Si esto ocurre, y la zona de cocción estaba en funcionamiento, dejará de calentar.
EB	Fallo en la comunicación.	La placa de alimentación no ha recibido ninguna señal de comunicación válida de la placa de la pantalla durante 90 segundos.
EC	Fallo en la comunicación.	La placa de la pantalla no ha recibido ninguna señal de comunicación válida de la placa de alimentación durante 90 segundos.
H	La temperatura de la zona de cocción es alta.	Una vez apagada la placa, si la temperatura de la zona de cocción es demasiado alta, mostrará "H", y el ventilador continuará funcionando durante dos minutos.

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: 01969

Modelo: Bolero Squad I 4200

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		01969	
Tipo de placa de cocina		Placa eléctrica	
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		Cuatro áreas	-
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Inducción		

	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	∅	Zona 1: 180 Zona 2: 160 Zona 3: 180 Zona 4: 160	cm
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L W	N/A N/A	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	Zona 1: 188,5 Zona 2: 190,6 Zona 3: 187,9 Zona 4: 186,5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC _{placa eléctrica}	188,7	Wh/kg

El consumo de potencia en modo "apagado" es de 0,4W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición "apagado".

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

Fig. 1 key:

1. Cooking area 1 (max. 2100 W)
2. Cooking area 2 (max. 1500 W)
3. Cooking area 3 (max. 2100 W)
4. Cooking area 4 (max. 1500 W)
5. Control panel

Control panel. Fig. 2

Fig. 2 key:

1. Power icon: to switch on/off the appliance.
2. Child lock: press the icon once and the appliance will lock. The other icons will not work if the child lock is activated. To unlock the appliance, press and hold the icon for some seconds.
3. Slider control: to increase or reduce the power level.
4. Boost function
5. Timer: to set the operation time.
6. Start/Pause function
7. Cooking-area selection:
 - Cooking area 2
 - Cooking area 1
 - Cooking area 3
 - Cooking area 4
8. Keep warm function
9. Display: shows the timer, power level, error codes and hob status.

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. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Induction hob
- Fixing brackets
- Electrical tape
- Instruction manual

3. INSTALLATION

Before installation

Warnings

The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never do it by yourself.

Do not install the induction hob above refrigeration appliances, dishwashers, or tumble dryers. The hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.

- The wall and the area over the work surface must be heat resistant.
- To avoid any damage, the bonding layer and the adhesive must be heat resistant.
- You should not use steam cleaners.
- This induction hob may only be connected to a power supply with a resistance of not more than 0.427 ohm. If necessary, consult the service department for information on the resistance of the power supply.
- Figure 3 and the following table show the the dimensions required for the installation of the induction hob.

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

- A minimum clearance of 50 mm must be left around the hole.
- Make sure that the thickness of the worktop is at least 30 mm. The material of the worktop must be a heat-resistant material to avoid deformation caused by heat radiation from the induction hob.
- Make sure that the worktop is flat, stable, and level, and that no structural elements violate the space requirements.
- Make sure that the worktop material is heat resistant.
- If you install the induction hob over an oven, the latter must have a built-in cooling fan.
- Make sure that the installation complies with all safety requirements and applicable standards and regulations.

- Make sure that the hob has an isolation switch that allows it to be completely disconnected from the mains, which has been installed and positioned in accordance with local electrical rules and regulations.
- Make sure that the isolation switch is of an approved model and that it provides 3 mm contact separation on all poles (or on all active [phase] conductors if local wiring regulations allow this variation of requirements).
- Make sure that the user can easily access the isolation switch with the induction hob installed.
- If in doubt about the installation, consult local building authorities and ordinances.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the hob.
- Make sure that the power cable is not accessible through 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.
- Make sure that the isolation switch is easily accessible to the user.
- The safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at least 760 mm.

Fig. 4

Fig. 4 key:

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

Warnings:

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

Sealing tape

1. Place a towel or cloth on the worktop surface and place the induction hob face down on it.
2. Apply the tape to the edge of the bottom of the induction hob, leaving about 3 mm from the edge of the glass. Apply the tape all around the perimeter. Do not use silicone. Fig. 4
3. Cut off the excess and join the two ends of the tape to match.

Fig. 5 key:

1. Sealing tape

Fixing brackets

1. You must place the hob on a stable and smooth surface. Do not exert force on the controls protruding from the plate.

2. Secure the fixing brackets on the left and right sides using screws, fig. 6. Place the induction hob over the hole you have previously cut out.

Connecting the hob to the mains. Fig. 7

The induction hob must be connected to the mains by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains, check that:

- Your home wiring system is suitable for the power consumption of the cooking hob.
- The mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.
- The power cable sections can withstand the load specified on the product rating 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 cable should not be in contact with any hot parts and must be positioned so as to avoid its temperature exceeding 75 °C.
- Check with an electrician whether your home wiring system is suitable without modifying it. Any modifications should only be carried out by a qualified electrician.
- Check the cable for damage regularly. It must only be replaced by a duly qualified person.
- If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier, or qualified personnel to avoid hazards.
- If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole residual current circuit breaker with a minimum contact separation of 3 mm must be installed.
- The person in charge of the installation must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- Do not bend or press the cable.

4. OPERATION

Before using the induction hob

- Read this instruction manual paying particular attention to the "Safety instructions" section.
- Remove any protective plastic that may remain on the induction hob.

Using the icons

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

Cookware

- Only use cookware with a base suitable for the induction hob. Look for the induction symbol on the packaging or at the bottom of the utensil.
- You can check if your cookware is suitable with a magnet test. Move a magnet towards the cookware base. If it sticks or is attracted by the utensil, this means that the utensil is compatible with the induction hob.
- If you do not have a magnet:
 1. Pour some water into the utensil to be tested.
 2. Follow the steps indicated in the operation section.
 3. If **U** does not appear on the display flashing and water heats up, the cookware is suitable.
- Cookware made of the following materials is incompatible: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.
- Cookware should be placed exactly in the centre of the cooking area.
- In some cooking areas there is an inner diameter with a lighter contour which recommends the user to change to a smaller cooking area, if available, with a smaller diameter utensil. This results in optimum performance and efficiency. However, you can use cookware with diameters smaller than this limit. Fig. 8

Cooking area size (diameter in mm)	Minimum size of cookware (diameter in mm)
160	120
180	140

Operation

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

1. Press the Power icon, all the indicator lights will show "—".
2. Place suitable cookware on the cooking area you wish to use. Make sure the bottom of the cookware and the cooking-area surface are clean and dry.
3. When you press the icon of the desired cooking area, the indicator light next to the icon will flash.
4. Select a power level by sliding your finger on the slider control. If power is not selected within 1 minute, the hob will turn off automatically. If so, go back to step 1 and try again. You can change the power setting at any time during cooking.

After cooking

1. Press the icon of the cooking area you wish to switch off.
2. Turn off the cooking area by sliding your finger on the slider control to the left. Make sure the display shows "0".
3. Switch the induction hob off by pressing the Power icon.

ENGLISH

Note: be careful, the surface may be hot.

Residual heat "H"

When you use the cooking hob for some time, it will maintain the residual heat after operation. The "H" symbol indicates that the corresponding cooking area is still hot. The "H" symbol will disappear once the surface has cooled down and reached a safe temperature.

Boost function

The Boost function can only operate for 5 minutes, after which the area will automatically switch to level 9.

Activate the Boost function

1. Select the cooking area in which you want to activate the Boost function.
2. When the Boost icon is pressed, the display will show "b".

Deactivate the Boost function

1. Select the cooking area with the Boost function activated.
2. By pressing the slider, the Boost function is cancelled, and you can select the power you want to adjust.

Child lock function

- You can lock the icons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking areas).
 - When you activate the lock, all the icons will be disabled, except for the Power icon.
1. Press the Child lock icon. The timer display will show "Lo".
 2. Press and hold the Child Lock icon for 3 seconds.

Warnings

- If the hob is not switched on, you will not be able to deactivate the child lock. Switch it on by pressing the Power icon.
- When the hob is locked, all icons are disabled except the Power icon for possible emergency shutdown. Should it be the case, it will be necessary to unlock the icons upon switching the hob back on.

Timer function

The timer can be set for up to 99 minutes. The timer can be used in two ways:

- In the first case, no cooking area will be switched off once time elapses.
1. Make sure the hob is on. Also, that the cooking area icon is not selected (the "-" area indicator light does not flash).

Note: you can set the timer before or after the end of the cooking area power setting.

2. Press the timer icon. "10" will appear on the timer display and "0" will flash.
 3. Adjust the time using the slider control.
 4. Press the timer icon again, this time the "1" will flash.
 5. Adjust the time using the slider control.
 6. After setting the time, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time.
 7. When the countdown is finished, it will beep for 30 seconds, and the timer display will show "- -".
- In the second case, you can use it as an automatic timer to switch off one or more cooking areas after the time has elapsed.
1. Press the icon of the cooking area in which you want to set the timer.
 2. Press the timer icon. "10" will appear on the timer display and "0" will flash.
 3. Adjust the time using the slider control.
 4. Press the timer icon again, this time the "1" will flash.
 5. Adjust the time using the slider control.
 6. After setting the time, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time.

NOTE: there will be a red dot in the lower right corner of the power level indicating that the area is selected.

7. When the countdown ends, the corresponding cooking area will turn off automatically.

NOTE: the other cooking areas will continue operating if previously switched on.

Setting the timer in more than one area

- When you set the timer for several cooking areas, this is indicated by red dots on the corresponding cooking areas. The timer display will show the remaining time. The corresponding cooking area point will flash.
- When the countdown is over, the corresponding cooking areas will be switched off. The display will show the new timer and the corresponding area dot will flash.

NOTE: press the icon of a cooking area to make the timer display show the remaining time.

Deactivating the timer

1. Press the icon of the cooking area in which you want to deactivate the timer.
2. Press the timer icon and the timer display will flash.
3. Press "-" to set the timer to "00" and deactivate it.


ENGLISH

Keep warm function

- The Keep warm function is useful for keeping food warm.
 - Use the Keep warm function so that food does not get cold.
1. Press the icon of the cooking area where you want to use the Keep warm function and the indicator light will flash.
 2. Press the Keep warm icon, the cooking area indicator light will show "A".
 3. If you wish to disable the Keep warm function, press the cooking-area selection icon, then press the Keep warm icon. The cooking area will return to level "0".

Start/Pause function

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

1. Make sure the cooking area is in operation. Press the Start/Pause icon, the cooking-area indicator light will show . All cooking areas except the Start/Pause, Power and Child Lock icons will be locked.
2. To cancel the Start/Pause function, press the corresponding icon and the cooking area will return to the previously set power level.

Automatic protection shutdown

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

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

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

Power

Power	Suitable for
1 - 2	Lightly heat small amounts of food. Melting chocolate, butter and foods that burn quickly. Simmering Gradually heating
3 - 4	Reheat Quickly cooking Cooking rice

5 - 6	Crepes/omelettes
7 - 8	Stir-fry Cooking pasta
9	Stir-frying at a higher temperature Fry Boiling soup Boiling water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- The following settings are for guidance only. The exact setting will depend on different factors, such as cookware and the amount of food to be cooked. Test the induction hob to find the settings that suit you best.
 - Usual dirt on the surface (fingerprints, marks, food stains, etc.)
1. Unplug the induction hob from the mains.
 2. Apply an induction hob cleaner while the glass is still warm (not hot).
 3. Rinse and dry with a clean cloth or a paper towel.
 4. Plug the induction hob back into the power socket.

Please note:

- When the power to the induction hob is switched off, there will be no "hot surface" warning, though the cooking area may still be hot.
 - Abrasive cloths, some nylon scouring pads, and strong/abrasive cleaning products may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable.
 - Never leave cleaning product residues on the induction hob to avoid staining the glass.
 - Hot sugar spills on the glass: remove them immediately with a spatula or scraper suitable for induction hobs, but be careful of hot surfaces in the cooking area:
1. Unplug the induction hob from the mains.
 2. Hold the scraper or cookware at a 30° angle and scrape the dirt or spillage onto a cool area of the induction hob.
 3. Wipe up the dirt or spillage with a kitchen or paper towel.
 4. Follow steps 2 to 4 in the section "Usual dirt on the surface".

Please note:

- Remove melted and sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool down on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the surface.

ENGLISH

- Cutting hazard: the blade of the scraper may be very sharp, be careful when removing the guard. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.
 - Spills on icons:
 1. Unplug the hob from the mains.
 2. Clean up the spillage.
 3. Clean the touch control area with a sponge or a damp and clean cloth.
 4. Dry the area completely with a paper towel.
- Unplug the hob from the mains.

Please note:

The induction hob may beep 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.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Possible solution
The induction hob does not switch on	There is no electricity.	Make sure the hob is connected to the mains and it is on.
		Check if there has been a power failure. After these checks, if the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
The icons do not work	Icons are locked.	Unlock the icons. See instructions in the section "Child lock function".
It is difficult to use the icons	There may be a slight film of water on the icons, or you may be using your fingertip to press the icons.	Make sure the icons are dry and press them with the base of your finger.

The glass is damaged	You have used irregular-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See section on "Cookware".
	Use of inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	See section on "Cleaning and maintenance".
Some cookware emits crackling or popping noises	This may be due to the composition of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for some cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a slight buzzing sound when used at high power	This is due to the induction cooking technology.	It is usual, but the noise should decrease or completely disappear by lowering the power setting.
Fan noise from the induction hob	A cooling fan integrated in this induction hob has been activated to prevent overheating of the electronic components. It may still operate even after turning off the induction hob.	This is normal and there is no need to worry. Do not unplug the hob from the mains if the fan is still running.
Cookware does not heat up and does not appear on the display	The induction hob does not detect the cookware because it is not suitable for induction cooking.	Only use cookware compatible with the induction hob. See section on "Cookware".
	The induction hob does not detect the cookware because it is too small for the cooking area or not well centred on it.	Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking area.
The induction hob or a cooking area has turned off unexpectedly, emits a sound and an error code is displayed	Technical fault.	Note down the error codes, disconnect the induction hob from the power supply and contact a qualified technician.

Faults and error codes

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

Error codes	Cause	Description
E1	Fault related to the cookware.	There is no cookware in the cooking area, or it is not suitable for the induction hob. This code may also appear if the cookware is not placed in the centre of the cooking area.
E2	The voltage is too high.	The voltage is higher than 265 V AC.
E3	The voltage is too low.	The voltage is less than 180 V AC.
E4	IGBT sensor open circuit.	When the IGBT sensor detects an open circuit, it stops working.
E5	IGBT sensor short circuit.	When the IGBT sensor detects a short circuit, it stops working.
E6	IGBT sensor overheating.	The IGBT sensor reaches a temperature of $110 \pm 5^{\circ}\text{C}$ for 3 s (can be automatically reset when the temperature decreases 50°C - 70°C).
E7	The surface sensor is open.	After 60 seconds of operation, the IGBT sensor shall stop operating if the temperature sensing circuit detects an open circuit.
E8	Short-circuit of the surface sensor.	The IGBT sensor shall stop operating if the temperature sensing circuit detects a short circuit.
E9	High temperature protection has been activated.	The IGBT sensor shall stop operating when it detects that the temperature of the sensing circuit exceeds a certain value.
EA	Cookware has been removed and the protection has been activated.	Sensors in each cooking area detect when a cooking utensil is removed. If this happens, and the cooking area was in operation, it will stop heating.

EB	Fault in the communication.	The power board has not received any valid communication signal from the display board for 90 seconds.
EC	Fault in the communication.	The display board has not received any valid communication signal from the power board for 90 seconds.
H	The temperature in the cooking area is high.	Once the hob has been switched off, if the temperature of the cooking area is too high, it will display "H", and the fan will continue to run for two minutes.

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 01969

Model: Bolero Squad I 4200

	Symbol	Value	Unit
Model reference		01969	
Type of cooking hob		Electric hob	
Number of hotplates and/or cooking areas		Four cooking areas	-
Heating technology (induction hotplates and cooking areas, radiation hotplates, solid hotplates)	Induction		
	Symbol	Value	Unit
For circular lamps or cooking areas: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	∅	Area 1: 180 Area 2: 160 Area 3: 180 Area 4: 160	cm

ENGLISH

For non-circular lamps or cooking areas: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking area, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Energy consumption per lamp or cooking area, calculated per kg (*)	EC _{electric cooking}	Area 1: 188.5 Area 2: 190.6 Area 3: 187.9 Area 4: 186.5	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	EC _{electric hob}	188.7	Wh/kg

The appliance power consumption when off is 0.4 W, following the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function. The switch/controller/icon of the appliance was set to the Off position.

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

Image 1

1. Foyer 1 (max. 2100 W)
2. Foyer 2 (max. 1500 W)
3. Foyer 3 (max. 2100 W)
4. Foyer 4 (max. 1500 W)
5. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle. Img. 2

Image 2

1. Marche/Arrêt : permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil.
2. Sécurité enfants : appuyez une fois sur cette icône tactile pour verrouiller la plaque à induction. Les autres icônes ne fonctionneront pas si la sécurité enfants est activée. Pour le déverrouiller, appuyez sur l'icône pendant quelques secondes.
3. Régulateur tactile : permet d'augmenter ou de diminuer le niveau de puissance.
4. Fonction Boost
5. Minuterie : appuyez sur la minuterie pour régler le temps.
6. Fonction Démarrage/Pause
7. Sélection du foyer :
 - Foyer 2
 - Foyer 1
 - Foyer 3
 - Foyer 4
8. Fonction Maintien au chaud
9. Écran : affiche la minuterie, le niveau de puissance, le code d'erreur et l'état de la plaque à induction.

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
- Supports
- Joint d'étanchéité
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION

Avant l'installation

Avertissements :

- La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Ne le faites jamais seul.
- N'installez pas la plaque à induction au-dessus d'appareils de réfrigération, de lave-vaisselle ou de sèche-linge.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur pour de meilleurs résultats.
- Le mur et la zone situés au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la couche de fixation et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- Cette plaque à induction ne peut être raccordée qu'à une alimentation électrique dont la résistance ne dépasse pas 0,427 ohm. Si nécessaire, consultez le Service d'Assistance Technique pour obtenir des informations sur la résistance de l'alimentation électrique.
- L'image 3 et le tableau suivant indiquent les dimensions nécessaires pour l'installation de la plaque à induction.

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

- Vous devez laisser un espace libre d'au moins 50 mm autour de l'orifice.
- Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Le matériau de la plaque à induction doit être résistant à la chaleur afin d'éviter toute déformation due au rayonnement thermique de la plaque à induction.

FRANÇAIS

- Assurez-vous que le plan de travail est plat, stable et de niveau, et qu'aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
- Assurez-vous que le matériau du plan de travail est résistant à la chaleur.
- Si vous installez la plaque à induction au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- Assurez-vous que l'installation est conforme à toutes les exigences de sécurité et aux normes et réglementations applicables.
- Assurez-vous que la plaque est équipée d'un interrupteur de sécurité qui permet de la déconnecter complètement du secteur et qu'elle a été installée et placée conformément aux règles et réglementations électriques locales.
- Assurez-vous que l'interrupteur est d'un modèle approuvé et qu'il assure une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).
- L'utilisateur doit pouvoir accéder facilement à l'interrupteur d'isolement lorsque la plaque est installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les réglementations locales en matière de construction.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les murs entourant la plaque.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible par les portes du meuble ou les tiroirs.
- Assurez-vous qu'il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque à induction.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus de tiroirs ou de meubles, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base de la plaque.
- L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible.
- La distance de sécurité entre la plaque et le meuble situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm. lmg. 4

Image 4

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

Avertissements :

- 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.

Joint d'étanchéité

1. Placez une serviette ou un chiffon sur la surface du plan de travail et placez-y la plaque à induction face vers le bas.

- Appliquez le joint d'étanchéité sur le bord du fond de la plaque à induction, en laissant environ 3 mm du bord du verre. Appliquez le joint sur tout le périmètre. N'utilisez pas de silicone. Img. 4
- Coupez l'excédent de joint d'étanchéité et joignez les deux extrémités pour les faire coïncider.

Image 5

- Joint d'étanchéité

Supports de fixation. Img 6

- La plaque doit être placée sur une surface stable et lisse. N'exercez pas de force sur les supports de fixation qui dépassent de la plaque.
- Fixez les supports sur les côtés gauche et droit à l'aide de vis. Placez la plaque à induction sur le trou que vous avez précédemment découpé.

Branchement de la plaque au réseau électrique. Img. 7

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

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

4. FONCTIONNEMENT


Avant d'utiliser la nouvelle plaque

- Lisez ce manuel attentivement en tenant compte de la section « Instructions de sécurité ».
- Retirez tout plastique de protection qui pourrait rester sur votre plaque à induction.

Utilisation des icônes tactiles

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

Ustensiles de cuisson

- N'utilisez que des ustensiles de cuisson dont la base convient à la cuisson par induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de l'ustensile de cuisson.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson convient en faisant un test magnétique. Déplacez un aimant vers la base de l'ustensile de cuisson. S'il colle ou est attiré par l'ustensile, cela signifie que l'ustensile est compatible avec la plaque à induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Versez un peu d'eau dans l'ustensile de cuisson à tester.
 2. Suivez les étapes indiquées dans la section « Fonctionnement ».
 3. Si le symbole  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau est chauffée, l'ustensile de cuisson est approprié.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas compatibles : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
- Les ustensiles de cuisson doivent être placés exactement au centre du foyer.
- Dans certains foyers, le diamètre intérieur présente un contour plus clair qui indique à l'utilisateur qu'il doit passer à un foyer plus petit, le cas échéant, avec un ustensile de plus petit diamètre. Cela permet d'obtenir un rendement et une efficacité optimaux. Vous pouvez toutefois utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre est inférieur. Img. 8

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

Fonctionnement

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

1. Appuyez sur l'icône marche/arrêt, tous les indicateurs afficheront « — ».
2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
3. Lorsque vous appuyez sur l'icône de sélection du foyer, le voyant situé à côté de l'icône clignotera.
4. Sélectionnez une puissance en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile. Si vous ne sélectionnez pas une puissance dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement. Si c'est le cas, revenez à l'étape 1 et réessayez. Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment.

Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Désactivez le foyer en faisant glisser le régulateur tactile vers la gauche. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».
3. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt.

Avertissement : faites attention, la surface pourrait être chaude.

Chaleur résiduelle « H »

Lorsque la plaque de cuisson est utilisée pendant un certain temps, elle conserve la chaleur résiduelle après son fonctionnement. Le symbole « H » indique que le foyer correspondant est encore chaud. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre.

Fonction Boost

La fonction Boost ne peut fonctionner que pendant 5 minutes, puis le foyer passera automatiquement au niveau 9.

Activer la fonction Boost

1. Sélectionnez le foyer dans lequel vous souhaitez activer la fonction Boost.
2. Appuyez sur l'icône Boost, l'écran affichera « b ».

Désactiver la fonction Boost

1. Sélectionnez le foyer avec la fonction Boost activée.
2. En faisant glisser le régulateur tactile, la fonction Boost est annulée et vous pouvez sélectionner la puissance que vous souhaitez régler.

Fonction Sécurité enfants

- Vous pouvez verrouiller les icônes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
 - Lorsque vous activez le verrouillage, toutes les icônes seront désactivées, à l'exception de l'icône Marche/Arrêt.
1. Appuyez sur l'icône tactile de Sécurité enfants. L'écran de la minuterie affichera « Lo ».
 2. Appuyez sur l'icône tactile de Sécurité enfants pendant 3 secondes.

Avertissements :

- Si la plaque n'est pas allumée, la sécurité enfants ne pourra pas être désactivée. Allumez-la en appuyant sur l'icône marche/arrêt.
- Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les icônes tactiles sont désactivées à l'exception de l'icône tactile Marche/Arrêt pour un possible arrêt d'urgence. Si c'est le cas, les icônes devront être déverrouillées une fois que la plaque sera rallumée.

Fonction Minuterie

La minuterie peut être programmée jusqu'à 99 minutes. Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières :

- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie, dans ce cas, aucun foyer ne sera désactivé à la fin de la minuterie.
1. Assurez-vous que la plaque est allumée. Assurez-vous que l'icône tactile du foyer n'est pas sélectionnée (l'indicateur de foyer « - » ne clignote pas).

Note : vous pouvez régler la minuterie avant ou après la fin du réglage de la puissance du foyer.

2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie ; « 10 » apparaîtra sur l'écran de la minuterie et « 0 » clignotera.
 3. Réglez le temps à l'aide du régulateur tactile.
 4. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie : « 1 » clignotera.
 5. Réglez le temps à l'aide du régulateur tactile.
 6. Lorsque vous réglez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant.
 7. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil émettra un bip pendant 30 secondes et l'écran de la minuterie affichera « - - ».
- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie d'arrêt automatique pour éteindre un ou plusieurs foyers une fois le temps écoulé.
1. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.
 2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie ; « 10 » apparaîtra sur l'écran de la minuterie et « 0 » clignotera.

3. Réglez le temps à l'aide du régulateur tactile.
4. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile de la minuterie : « 1 » clignotera.
5. Réglez le temps à l'aide du régulateur tactile.
6. Lorsque vous réglez le temps, le compte à rebours commencera immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

Note : un point rouge dans le coin inférieur droit du niveau de puissance indique que le foyer est sélectionné.

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

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

Régler la minuterie pour plus d'un foyer

- Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs foyers, cela est indiqué par des points rouges sur les foyers correspondants. L'écran de la minuterie affichera le temps restant. Le point correspondant au foyer clignotera.
- Lorsque le compte à rebours est terminé, le foyer correspondant s'éteindra. L'écran affichera la nouvelle minuterie et le point du foyer correspondant clignotera.

NOTE : appuyez sur l'icône tactile d'un foyer pour que l'écran de la minuterie indique le temps restant.

Désactiver la minuterie

1. Appuyez sur l'icône tactile du foyer pour lequel vous souhaitez désactiver la minuterie.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie et l'écran de la minuterie clignotera.
3. Appuyez sur « - » pour régler la minuterie sur « 00 » et la désactiver.


Fonction Maintien au chaud

- La fonction Keep Warm (Maintien au chaud) est utile pour maintenir les aliments chauds.
 - Utilisez la fonction de maintien au chaud pour que les aliments ne refroidissent pas.
1. Appuyez sur l'icône tactile du foyer pour lequel vous souhaitez utiliser la fonction Maintien au chaud ; l'indicateur clignotera.
 2. Appuyez sur l'icône Maintien au chaud, l'indicateur du foyer affichera « A ».
 3. Si vous souhaitez désactiver la fonction Maintien au chaud, appuyez sur l'icône tactile du foyer, puis sur l'icône tactile de la fonction Maintenir chaud. Le foyer reviendra à « 0 ».

Fonction Démarrage/Pause

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

FRANÇAIS

1. Assurez-vous que le foyer fonctionne. Appuyez sur l'icône tactile Démarrage/Pause et l'indicateur du foyer affichera . Toutes les icônes tactiles de tous les foyers seront désactivées, à l'exception des icônes Démarrage/Pause, Marche/Arrêt et Sécurité enfants.
2. Pour annuler la fonction Démarrage/Pause, appuyez sur l'icône correspondante et le foyer reviendra au niveau de puissance précédemment réglé.

Arrêt automatique de protection

La plaque à induction comprend une fonction d'arrêt automatique. 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

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

Puissance

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Les réglages suivants sont donnés à titre indicatif. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs, tels que les ustensiles de cuisson et la quantité que vous cuisinez. Testez la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.
- Saleté habituelle sur la surface (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.) :
 1. Débranchez la plaque à induction.
 2. Appliquez un nettoyant pour plaques à induction pendant que la surface est encore tempérée (mais pas chaude).
 3. Rincez et séchez avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout.
 4. Branchez de nouveau la plaque à induction.

Important :

- Lorsque la plaque à induction est éteinte, aucun avertissement de « surface chaude » n'apparaîtra, mais le foyer peut encore être chaud.
- Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts/abrasifs peuvent rayer la surface. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié.
- Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur la plaque à induction, car ils pourraient tacher le verre.
- Renversement de sucre chaud sur le verre. : retirez-le 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 :
 1. Débranchez la plaque à induction.
 2. Tenez le grattoir ou l'ustensile à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque à induction.
 3. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout.
 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur la surface ».

Important :

- 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 coupe : la lame du grattoir peut être très tranchante, soyez prudent lorsque vous retirez la protection. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.
- Déversements sur les icônes tactiles :
 1. Débranchez la plaque de cuisson.

FRANÇAIS

2. Essuyez le déversement.
 3. Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide.
 4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout.
- Débranchez la plaque de cuisson.

Important :

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

Problème	Possibles causes	Possible solution
La plaque à induction ne s'allume pas.	Il n'y a pas d'électricité.	Assurez-vous que la plaque est branchée et qu'elle est allumée.
		Vérifiez s'il y a eu une panne de courant. Après ces vérifications, si le problème persiste, contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les contrôles tactiles ne fonctionnent pas.	Les icônes tactiles sont verrouillées.	Déverrouillez les icônes tactiles. Consultez les instructions de la section « Fonction Sécurité enfants ».
Il est difficile d'utiliser les icônes tactiles.	Il est possible qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les icônes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les icônes.	Assurez-vous que les icônes tactiles sont sèches et appuyez dessus avec le bout de votre doigt.
Le verre est rayé.	Vous avez utilisé d'ustensiles de cuisson à bords irréguliers.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Consultez la section « Ustensiles de cuisson ».
	Vous avez utilisé d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Consultez la section « Nettoyage et entretien ».

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

Codes d'erreur

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

FRANÇAIS

Codes d'erreur	Cause	Description
E1	Erreur concernant l'ustensile de cuisson.	Il n'y a pas d'ustensile de cuisson sur le foyer ou il n'est pas compatible avec la plaque à induction. Ce code peut également apparaître si l'ustensile n'est pas placé au centre du foyer.
E2	Le voltage est trop élevé.	Le voltage est supérieur à 265 V AC.
E3	Le voltage est trop bas.	Le voltage est inférieur à 180 V AC.
E4	Circuit ouvert du capteur IGBT.	Lorsque le capteur IGBT détecte un circuit ouvert, il cesse de fonctionner.
E5	Court-circuit du capteur IGBT.	Lorsque le capteur IGBT détecte un court-circuit, il cesse de fonctionner.
E6	Surchauffe du capteur IGBT.	Le capteur IGBT atteint une température de 110 ± 5 °C pendant 3 secondes (il peut être automatiquement réinitialisé lorsque la température diminue de 50 °C - 70 °C).
E7	Le capteur de surface est ouvert.	Après 60 secondes de fonctionnement, l'IGBT s'arrête si le circuit de détection de la température détecte un circuit ouvert.
E8	Court-circuit du capteur de surface.	L'IGBT s'arrête de fonctionner si le circuit de détection de la température détecte un court-circuit.
E9	Le système de protection contre les températures élevées a été activé.	L'IGBT s'arrête de fonctionner lorsqu'il détecte que la température du circuit de détection dépasse une certaine valeur.
EA	Un ustensile de cuisson a été retiré et la protection a été activée.	Les capteurs situés dans chaque foyer détectent lorsqu'un ustensile de cuisson est retiré. Si cela se produit et que le foyer était en fonctionnement, il cessera de chauffer.
EB	Erreur au niveau de la communication.	La carte d'alimentation n'a reçu aucun signal de communication valide de la part de la carte de l'écran pendant 90 secondes.

EC	Erreur au niveau de la communication.	La carte de l'écran n'a reçu aucun signal de communication valide de la part de la carte d'alimentation pendant 90 secondes.
H	La température du foyer est élevée.	Une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température du foyer est trop élevée, l'écran affichera « H » et le ventilateur continuera de fonctionner pendant deux minutes.

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 01969

Modèle : Bolero Squad I 4200

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		01969	
Type de plaque		Plaque électrique	
Nombre de foyers		Quatre	-
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Induction		
	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	∅	Foyer 1 : 180 Foyer 2 : 160 Foyer 3 : 180 Foyer 4 : 160	cm
Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	N/A N/A	cm

FRANÇAIS

Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	EC _{cuisson} électrique	Foyer 1 : 188,5 Foyer 2 : 190,6 Foyer 3 : 187,9 Foyer 4 : 186,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC _{plaque} électrique	188,7	Wh/kg

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,4 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».

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 lignes directrices 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

Legende Abbildung 1:

1. Kochfeld 1 (máx. 2100 W)
2. Kochfeld 2 (máx. 1500 W)
3. Kochfeld 3 (máx. 2100 W)
4. Kochfeld 4 (máx. 1500 W)
5. Bedienfeld

Bedienfeld. Abb. 2

Legende Abbildung 2:

1. Ein/Aus-Symbol: um das Gerät ein- oder auszuschalten.
2. Kindersicherungssymbol: Wenn Sie das Symbol einmal drücken, wird das Induktionskochfeld gesperrt. Die anderen Symbole funktionieren nicht, wenn die Kindersicherungsfunktion aktiviert ist. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie das Kindersicherungssymbol einige Sekunden lang gedrückt.
3. Schieberegler: zum Erhöhen oder Verringern des Leistungspegels.
4. Boost-Funktion
5. Timer: zum Einstellen der Garzeit.
6. Start/Pause-Funktion
7. Auswahl der Kochzonen:
 - Kochfeld 2
 - Kochfeld 1
 - Kochfeld 3
 - Kochfeld 4
8. Warmhalten-Funktion
9. Display: zeigt Timer, Leistungsstufe, Fehlercodes und Kochfeldstatus an.

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwertet werden.
- 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
- Stützfüße
- Isolierband
- Bedienungsanleitung

3. MONTAGE

Vor dem Einbau

Hinweise:

Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Tun Sie es nie allein.

Montieren Sie das Kochfeld nicht auf Kühlgeräten, Geschirrspülern oder Wäschetrocknern.

Das Kochfeld sollte so angebracht werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

- Die Wand und der Bereich oberhalb der Arbeitsfläche müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, müssen die Klebeschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Dieses Kochfeld darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Widerstand nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Wenden Sie sich ggf. an den Kundendienst, um Informationen über den Widerstand der Stromversorgung zu erhalten.
- Die folgende Tabelle und Abbildung 3 zeigen die für den Einbau des Induktionskochfeldes erforderlichen Maße.

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

- Um das Loch herum muss ein Mindestabstand von 50 mm gelassen werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Das Material muss hitzebeständig sein, um Verformungen durch die Wärmestrahlung des Induktionskochfeldes zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsfläche flach, stabil und eben ist und dass keine strukturellen Elemente die Platzanforderungen verletzen.

DEUTSCH

- Achten Sie darauf, dass das Material der Arbeitsplatte hitzebeständig ist.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Installation allen Sicherheitsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet ist, mit dem es vollständig vom Netz getrennt werden kann, und dass es gemäß den örtlichen Elektrovorschriften installiert und aufgestellt wurde.
- Vergewissern Sie sich, dass es sich bei dem Trennschalter um ein zugelassenes Modell handelt und dass er eine Kontakttrennung von 3 mm an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen-] Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) bietet.
- Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter bei eingebautem Kochfeld für den Benutzer leicht zugänglich ist.
- Bei Zweifeln über die Installation sind die örtlichen Baubehörden und Verordnungen zu konsultieren.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wände rund um das Kochfeld.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Vergewissern Sie sich, dass ein ausreichender Luftstrom von der Außenseite des Schanks zum Boden des Induktionskochfelds vorhanden ist.
- Wenn das Kochfeld auf Schubladen oder Schränken installiert wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfeldes angebracht werden.
- Achten Sie darauf, dass der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.
- Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen. Abb. 4

Legende Abbildung 4:

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

Hinweise:

- Achten Sie immer darauf, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist.
- Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld ordnungsgemäß funktioniert.

Dichtungsband

1. Legen Sie ein Handtuch oder einen Lappen auf die Arbeitsfläche und stellen Sie das Induktionskochfeld mit der Oberseite nach unten darauf.

2. Bringen Sie das Dichtungsband am Rand des Bodens des Induktionskochfeldes an, wobei ein Abstand von etwa 3 mm zum Glasrand eingehalten werden muss. Bringen Sie das Dichtungsband um den gesamten Umfang herum an. Verwenden Sie kein Silikon. Abb. 4
3. Schneiden Sie das überstehende Dichtungsband ab und verbinden Sie die beiden Enden miteinander.

Legende Abbildung 5:

1. Dichtungsband

Halterungen

1. Das Induktionskochfeld muss auf einer stabilen und glatten Oberfläche stehen. Üben Sie keine Gewalt auf die Bedienelemente aus, die aus dem Induktionskochfeld herausragen.
2. Befestigen Sie die Halterungen auf der linken und rechten Seite mit Schrauben. Abb.6. Setzen Sie das Induktionskochfeld auf das zuvor ausgeschnittene Loch.

Anschluss des Induktionskochfeldes an das Stromnetz. Abb. 7

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

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

4. BEDIENUNG


Vor der Benutzung des neuen Kochfeldes

- Bitte lesen Sie dieses Handbuch und beachten Sie insbesondere den Abschnitt „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie eventuell auf dem Induktionskochfeld verbliebene Schutzfolien.

Verwendung von Symbolen

- Das Steuerfeld reagiert auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.
- Benutzen Sie die Fingerfläche, nicht die Spitze.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn das Kochfeld Ihren Finger erkennt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Geschirr oder Tücher) darauf liegen. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Funktion der Symbole beeinträchtigen.

Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf der Unterseite des Kochgeschirrs.
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie mit einem Magnettest überprüfen. Bewegen Sie einen Magneten in Richtung des Bodens des Kochgeschirrs. Bleibt es haften oder wird es vom Kochgeschirr angezogen, bedeutet dies, dass es mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist.
- Wenn Sie keinen Magneten haben:
 1. Gießen Sie ein wenig Wasser in das zu prüfende Kochgeschirr.
 2. Befolgen Sie die in der Anleitung angegebenen Schritte.
 3. Wenn das Symbol  auf dem Display nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist unverträglich: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Das Kochgeschirr muss genau in der Mitte der Kochzone platziert werden.
- In einigen Kochzonen gibt es einen Innendurchmesser mit einer leichteren Kontur, die dem Benutzer empfiehlt, mit einem Kochgeschirr mit kleinerem Durchmesser auf eine kleinere Kochzone zu wechseln, falls vorhanden. Dies führt zu einer optimalen Leistung und Effizienz. Sie können jedoch auch Kochgeschirr verwenden, dessen Durchmesser kleiner ist als dieser Grenzwert. Abb. 8

Größe der Kochzone (Durchmesser in mm)	Mindestgröße des Kochgeschirrs (Durchmesser in mm)
160	120
180	140

Bedienung

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

1. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol und alle Anzeigen zeigen „-“ an.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Wenn Sie das Touch-Symbol der gewünschten Kochzone drücken, blinkt der Anzeiger neben dem Symbol.
4. Wählen Sie eine Leistung aus, indem Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler bewegen. Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistung wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Wenn dies der Fall ist, gehen Sie zurück zu Schritt 1 und versuchen Sie es erneut. Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

Nach Abschluss des Kochvorgangs

1. Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler nach links schieben. Vergewissern Sie sich, dass das Display „0“ anzeigt.
3. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Ein/Aus-Symbol drücken.

Achtung: Vorsicht, die Oberfläche kann heiß sein.

Restwärme „H“

Wenn das Kochfeld eine bestimmte Zeit lang benutzt wird, bleibt nach dem Betrieb eine Abwärme zurück. Das Symbol „H“ weist darauf hin, dass die betreffende Kochzone noch heiß ist. Das „H“ verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und eine sichere Temperatur erreicht hat.

Boost-Funktion

Die Boost-Funktion kann nur 5 Minuten lang betrieben werden, danach schaltet die Zone automatisch auf Stufe 9 um.

Funktion-Boost aktivieren

1. Wählen Sie die Kochzone, in der Sie die Boost-Funktion aktivieren möchten.
2. Drücken Sie das Boost-Symbol, auf dem Display wird „b“ angezeigt.

Boost-Funktion deaktivieren

1. Wählen Sie die Kochzone mit aktivierter Boost-Funktion.
2. Durch Drücken des Schiebereglers wird die Boost-Funktion aufgehoben und Sie können die gewünschte Leistung auswählen.

DEUTSCH

Kindersicherungsfunktion

- Sie können die Symbole sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
 - Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, werden alle Symbole mit Ausnahme des Ein/Aus-Symbols deaktiviert.
1. Drücken Sie das Kindersicherungssymbol. Auf dem Timer-Display wird „Lo“ angezeigt.
 2. Drücken Sie das Symbol für die Kindersicherung und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt.

Hinweise:

- Wenn das Kochfeld nicht eingeschaltet ist, können Sie die Kindersicherung nicht entfernen. Schalten Sie es durch Drücken des Ein/Aus-Symbols ein.
- Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Touch-Symbole deaktiviert, mit Ausnahme des Ein/Aus-Symbols für eine mögliche Notabschaltung. In diesem Fall müssen die Symbole nach dem Wiedereinschalten des Kochfeldes entriegelt werden.

Timer-Funktion

Der Timer kann für bis zu 99 Minuten programmiert werden. Sie können den Timer auf zwei Arten verwenden:

- Wie bei einem Timer wird keine Kochzone ausgeschaltet, wenn der Timer endet.
1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Und dass das Symbol der Kochzone nicht ausgewählt ist (der Anzeiger „-“ blinkt nicht).

Hinweis: Sie können den Timer vor oder nach dem Ende der Leistungseinstellung der Kochzone einstellen.

2. Drücken Sie das Timer-Symbol; „10“ erscheint auf dem Timer-Display und „0“ blinkt.
 3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.
 4. Drücken Sie erneut auf das Timer-Symbol; dieses Mal blinkt die „1“.
 5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.
 6. Wenn Sie die Zeit einstellen, beginnt der Countdown sofort. Das LCD-Display wird die Restzeit anzeigen.
 7. Nach Ablauf des Countdowns ertönt ein 30-sekündiger Signalton, und auf dem Timer-Display erscheint „-“.
- Als Abschaltautomatik zum Abschalten einer oder mehrerer Kochstellen nach Ablauf der Zeit.
1. Drücken Sie das Symbol der Kochzone, auf der Sie den Timer einstellen möchten.
 2. Drücken Sie das Timer-Symbol; „10“ erscheint auf dem Timer-Display und „0“ blinkt.
 3. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.

4. Drücken Sie erneut auf das Timer-Symbol, dieses Mal blinkt die „1“.
5. Stellen Sie die Zeit mit dem Schieberegler ein.
6. Wenn Sie die Zeit einstellen, beginnt der Countdown sofort. Das LCD-Display wird die Restzeit anzeigen.

HINWEIS: erscheint ein roter Punkt in der unteren rechten Ecke der Leistungsstufe, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.

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

HINWEIS: Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn Sie sie zuvor eingeschaltet haben.

Timer-Einstellung auf mehr als einer Kochzone

- Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, wird dies durch rote Punkte auf den entsprechenden Kochzonen angezeigt. Auf dem Timer-Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Der entsprechende Kochzonenpunkt blinkt.
- Wenn der Countdown abgelaufen ist, werden die entsprechenden Kochzonen ausgeschaltet. Auf dem Display wird der neue Timer angezeigt und der entsprechende Zonenpunkt blinkt.

HINWEIS: Drücken Sie das Touch-Symbol einer Kochzone, um die verbleibende Zeit auf dem Display anzuzeigen.

Timer deaktivieren

1. Drücken Sie das Symbol der Kochzone, in der Sie den Timer deaktivieren möchten.
2. Drücken Sie das Timer-Symbol und das Timer-Display blinkt.
3. Drücken Sie „-“, um den Timer auf „00“ zu setzen und zu deaktivieren.

Warmhalten-Funktion

- Die Warmhaltefunktion (Keep warm) ist nützlich, um Speisen warm zu halten.
 - Verwenden Sie die Warmhaltefunktion, damit die Speisen nicht kalt werden.
1. Drücken Sie das Symbol der Kochzone, auf der Sie die Warmhaltefunktion verwenden möchten, und der Warmhalteanzeiger blinkt.
 2. Drücken Sie das Warmhalten Symbol und der Kochzonenanzeiger zeigt „A“ an.
 3. Wenn Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten, drücken Sie das Symbol für die Kochzone und dann das Symbol für die Warmhaltefunktion. Die Kochzone kehrt auf die Stufe „0“ zurück.

DEUTSCH

Start/Pause-Funktion

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

1. Vergewissern Sie sich, dass die Kochzone in Betrieb ist. Drücken Sie das Symbol Start/Pause und der Kochzonen Anzeiger zeigt |||| an. Alle Symbole für alle Kochzonen werden gesperrt, mit Ausnahme des Start/Pause-Symbols, des Ein/Aus-Symbols und des Symbols für die Kindersicherung.
2. Um die Funktion Start/Pause zu deaktivieren, drücken Sie auf das entsprechende Symbol und die Kochzone kehrt auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.

Automatische Schutzabschaltung

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

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

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

Leistungen

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z. B. von dem Kochgeschirr und der Menge, die Sie kochen. Testen Sie das Induktionskochfeld, um die für Sie am besten geeigneten Einstellungen zu finden.
- Übliche Oberflächenverschmutzungen (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.):
 1. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung.
 2. Tragen Sie einen Induktionskochfeldreiniger auf, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist.
 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch abtrocknen.
 4. Schließen Sie das Induktionskochfeld wieder an das Stromnetz an.

Wichtig:

- Wenn die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann noch heiß sein.
- Scheuertücher, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke/abrasive Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist.
- Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Induktionskochfeld, da diese das Glas verschmutzen könnten.
- Verschütteter heißer Zucker auf dem Glas: Entfernen Sie ihn sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone:
 1. Trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung.
 2. Halten Sie den Schaber oder das Utensil in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz oder das verschüttete Wasser auf eine kühle Stelle des Induktionskochfeldes.
 3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Küchen- oder Papiertuch auf.
 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt „Typische Oberflächenverschmutzung“ aus.

Wichtig:

- Entfernen Sie geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, lassen sie sich unter Umständen nur schwer entfernen oder können die Oberfläche sogar dauerhaft beschädigen.
- Schnittgefahr: Die Klinge des Abstreifers kann sehr scharf sein, seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Schutz entfernen. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.

DEUTSCH

- Verschüttete Flüssigkeiten auf Touch-Symbolen:

1. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung.
2. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit.
3. Reinigen Sie das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch.
4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab.

Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung.

Wichtig:

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.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Stromversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist.
		Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Wenn das Problem nach diesen Prüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Das Steuerfeld reagiert nicht.	Touch-Symbole sind gesperrt.	Entsperren Sie die Touch-Symbole. Siehe Anweisungen im Abschnitt „Kindersicherungsfunktion“.
Es ist schwierig, Touch-Symbole zu verwenden.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Symbolen oder Sie drücken sie mit Ihrer Fingerspitze.	Vergewissern Sie sich, dass die Touch-Symbole trocken sind, und drücken Sie sie mit Ihrer Fingerspitze.

Das Glas ist zerkratzt.	Sie haben Küchenutensilien mit einer unregelmäßigen Kante verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe Abschnitt „Geeignete Kochutensilien“.
	Sie haben ungeeignete und scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsmittel verwendet.	Siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“.
Manche Kochgeschirre geben knisternde oder knallende Geräusche von sich.	Das kann an der Zusammensetzung Ihres Kochgeschirrs liegen (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist bei manchen Kochgeschirren normal und kein Hinweis auf einen Fehler.
Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Summgeräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte abnehmen oder ganz verschwinden, wenn die Leistung reduziert wird.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in das Induktionskochfeld integrierter Lüfter ist aktiviert, um eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und kein Grund zur Sorge. Trennen Sie das Induktionskochfeld nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter in Betrieb ist.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und erscheint nicht auf dem Display.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil es nicht für das Induktionskochen geeignet ist.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist. Siehe Abschnitt „Geeignete Kochutensilien“.
	Das Induktionskochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht gut auf der Kochzone zentriert ist.	Zentrieren Sie das Kochgeschirr und vergewissern Sie sich, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.

DEUTSCH

Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt oder ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Notieren Sie sich die Fehlercodes, trennen Sie das Induktionskochfeld von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
---	---------------------	--

Störungen und Fehlercodes

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

Fehlercode	Ursache	Beschreibung
E1	Störung im Zusammenhang mit dem Kochgeschirr.	Es befindet sich kein Kochgeschirr in der Kochzone, oder es ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet. Dieser Code kann auch erscheinen, wenn das Kochgeschirr nicht in der Mitte der Kochzone platziert ist.
E2	Die Spannung ist zu hoch.	Die Spannung ist höher als 265 V AC.
E3	Die Spannung ist zu niedrig.	Die Spannung beträgt weniger als 180 V AC.
E4	IGBT-Sensor offener Stromkreis.	Wenn der IGBT-Sensor einen offenen Stromkreis feststellt, stellt er seinen Betrieb ein.
E5	Kurzschluss des IGBT-Sensors.	Wenn der IGBT-Sensor einen Kurzschluss feststellt, stellt er seinen Betrieb ein.
E6	Überhitzung des IGBT-Sensors.	Der IGBT-Sensor erreicht 3 s lang eine Temperatur von $110 \pm 5^\circ\text{C}$ (kann automatisch zurückgesetzt werden, wenn die Temperatur um 50°C - 70°C) sinkt).
E7	Der Oberflächensensor ist geöffnet.	Nach 60 Sekunden Betrieb muss der IGBT seinen Betrieb einstellen, wenn der Temperaturmesskreis einen offenen Stromkreis feststellt.

E8	Kurzschluss des Oberflächensensors.	Der IGBT muss seinen Betrieb einstellen, wenn der Temperaturmesskreis einen Kurzschluss feststellt.
E9	Der Hochtemperaturschutz wurde aktiviert.	Der IGBT muss seinen Betrieb einstellen, wenn er feststellt, dass die Temperatur des Messkreises einen bestimmten Wert überschreitet.
EA	Ein Küchenutensil wurde entfernt und der Schutz wurde aktiviert.	Sensoren in jeder Kochzone erkennen, wenn ein Kochutensil entfernt wird. Wenn dies geschieht und die Kochzone in Betrieb war, hört sie auf zu heizen.
EB	Kommunikationsfehler.	Die Stromversorgungsplatine hat 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal von der Anzeigeplatine erhalten.
EC	Kommunikationsfehler.	Die Anzeigeplatine hat 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal von der Stromversorgungsplatine erhalten.
H	Die Temperatur der Kochzone ist hoch.	Ist die Temperatur der Kochzone nach dem Ausschalten des Kochfeldes zu hoch, wird „H“ angezeigt und das Gebläse läuft zwei Minuten lang weiter.

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

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: 01969

Modell: Bolero Squad I 4200

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		01969	
Art des Kochfeldes		Elektrisches Kochfeld	

DEUTSCH

Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		Vier Zonen	-
Heiztechnik (Induktionskochplatten und -kochzonen, Strahlungskochplatten, feste Kochplatten)	Induktion		
	Symbol	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	Ø	Zone 1: 180 Zone 2: 160 Zone 3: 180 Zone 4: 160	cm
Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	N/A N/A	cm
Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC _{elektrisches Kochen}	Zone 1: 188,5 Zone 2: 190,6 Zone 3: 187,9 Zone 4: 186,5	Wh/kg
Energieverbrauch des Induktionskochfelds, berechnet pro kg (*)	EC _{Elektrisches Kochfeld}	188,7	Wh/kg

Die Leistungsaufnahme im „Aus“-Modus beträgt 0,4 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus“-Position verwendet.

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

Made 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

Legenda della figura 1:

1. Zona di cottura 1 (max 2100 W)
2. Zona di cottura 2 (max 1500 W)
3. Zona di cottura 3 (max 2100 W)
4. Zona di cottura 4 (max 1500 W)
5. Pannello di controllo

Pannello di controllo Fig. 2

Legenda della figura 2:

1. Accensione/Spegnimento: accende e spegne il piano cottura.
2. Blocco di sicurezza per bambini: toccare per bloccare il piano cottura. Le altre icone smettono di funzionare quando il blocco di sicurezza è attivo. Per disattivare il blocco di sicurezza per bambini, toccare nuovamente l'icona per qualche secondo.
3. cursore di regolazione: scorrere il dito sul cursore per aumentare o ridurre la potenza di cottura.
4. Funzione Boost
5. Timer: consente di regolare il tempo.
6. Funzione Start/Pausa
7. Selezione della zona di cottura:
 - Zona di cottura 2
 - Zona di cottura 1
 - Zona di cottura 3
 - Zona di cottura 4
8. Funzione Mantenimento calore
9. Display: mostra il timer, il livello di potenza, i codici di errore e lo stato del piano cottura.

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
- Staffe di fissaggio
- Nastro isolante
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

Attenzione:

Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura a induzione. Non farlo mai da soli.

Non installare il piano cottura a induzione sopra apparecchi di refrigerazione, lavastoviglie o asciugatrici.

Per ottenere migliori risultati, il piano cottura deve essere installato in modo da favorirne la radiazione termica.

- Il muro e la zona sopra la superficie di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare qualsiasi danno, lo strato di colla e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non usare un pulitore a vapore.
- Questo piano cottura può essere collegato solo a un'alimentazione con resistenza non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare il servizio di assistenza per informazioni sull'impedenza dell'alimentazione.
- La figura 3 e la tabella seguente mostrano le dimensioni necessarie per l'installazione del piano cottura a induzione.

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

- Intorno al foro deve essere lasciato uno spazio minimo di 50 mm.
- Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Il materiale deve essere resistente al calore per evitare la deformazione causata dalle radiazioni termiche del piano cottura.

ITALIANO

- Assicurarsi che il piano di lavoro sia piano, stabile e livellato e che nessun elemento strutturale contravvenga ai requisiti di spazio.
- Assicurarsi che il materiale del piano di lavoro sia resistente al calore.
- Se si installa il piano cottura a induzione sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento.
- L'installazione deve essere conforme a tutti i requisiti di sicurezza e alle norme e ai regolamenti applicabili.
- Assicurarsi che il piano cottura sia dotato di un interruttore di sicurezza che permetta di scollegarlo completamente dalla corrente, che sia stato installato e posizionato in conformità con le norme e i regolamenti elettrici locali.
- Assicurarsi che l'interruttore di isolamento sia di un modello approvato e che fornisca 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).
- Assicurarsi che l'utente possa accedere facilmente all'interruttore di isolamento con il piano cottura a induzione installato.
- In caso di dubbi sull'installazione, consultare le autorità e i regolamenti edilizi locali.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano il piano cottura.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli dei mobili o cassette.
- Assicurarsi che vi sia un adeguato flusso d'aria dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura a induzione.
- Se il piano di cottura viene installato sopra cassette o armadi, è necessario collocare una barriera di protezione termica sotto la base del piano di cottura.
- Assicurarsi che l'utente possa accedere facilmente all'interruttore di isolamento.
- La distanza di sicurezza tra il piano cottura e un mobile sopra il piano deve essere di almeno 760 mm. Fig. 4

Legenda della figura 4:

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

Attenzione:

- Assicurarsi sempre che il piano sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate.
- Assicurarsi che il piano cottura a induzione funzioni correttamente.

Nastro isolante

1. Posizionare un asciugamano o un panno sul piano di lavoro e appoggiarvi sopra il piano cottura a induzione a faccia in giù.

2. Applicare il nastro sul bordo del fondo del piano cottura a induzione lasciando circa 3 mm dal bordo del vetro. Applicare il nastro lungo tutto il perimetro. Non fare uso di silicone.
Fig. 4
3. Tagliare il nastro in eccesso e unire le due estremità del nastro per farle combaciare.

Legenda della figura 5:

1. Nastro isolante

Staffe di fissaggio Fig. 6

1. Il piano cottura deve essere collocato su una superficie stabile e liscia. Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
2. Usare le viti per fissare le staffe sul lato destro e sinistro. Posizionare il piano cottura a induzione sul foro precedentemente praticato.

Collegamento del piano cottura alla corrente Fig. 7

Il piano cottura a induzione deve essere collegato alla corrente da una persona qualificata. Prima di collegare il piano cottura alla rete, controllare che:

- Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza usata dal piano cottura.
- La tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- I cavi di alimentazione possano sopportare il carico specificato sull'etichetta di classificazione dell'apparecchio. Quando si collega il piano cottura a induzione alla corrente, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.
- Il cavo di alimentazione non sia in contatto con parti calde e che sia posizionato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75 °C.
- Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto all'uso senza bisogno di modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. La sostituzione deve essere effettuata solo da una persona adeguatamente qualificata.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete 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 o schiacciare il cavo.

4. FUNZIONAMENTO


Prima dell'uso

- Leggere questo manuale prestando particolare attenzione alla sezione "Istruzioni di sicurezza".
- Rimuovere eventuali residui di plastica protettiva presenti sul piano di cottura a induzione.

Utilizzo delle icone touch

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

Utensili da cucina

- Utilizzare solo pentole con una base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo d'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se le pentole sono adatte con un test magnetico. Spostare un magnete verso la base della pentola. Se il magnete rimane attaccato o viene attratto dalla pentola, significa che quest'ultima è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Se non si possiede un magnete:
 1. Versare un po' d'acqua nella pentola da testare.
 2. Seguire i passi indicati nel funzionamento.
 3. Se il simbolo  non inizia a lampeggiare sul display e l'acqua si riscalda, significa che la pentola è adatta alla cottura a induzione.
- Gli utensili realizzati con i seguenti materiali sono incompatibili con il piano cottura: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Posizionare le pentole esattamente al centro della zona di cottura.
- In alcune zone di cottura è presente un diametro interno con un contorno chiaro per consigliare all'utente di passare a una zona di cottura più piccola (se disponibile) con una pentola di diametro inferiore. In questo modo si ottengono prestazioni ed efficienza ottimali. Tuttavia, è anche possibile utilizzare pentole con un diametro inferiore a questo limite. Fig. 8

Dimensioni della zona di cottura (diametro/mm)	Dimensioni minime della pentola (diametro/mm)
160	120
180	140

Funzionamento

All'accensione, il piano cottura emette un segnale acustico e tutte le spie si accendono per 1 secondo, indicando che il piano cottura è in standby.

1. Toccare l'icona di Accensione/Spegnimento: le spie mostreranno "—".
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura che si desidera utilizzare. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Toccando l'icona di selezione della zona di cottura desiderata, la rispettiva spia accanto all'icona lampeggia.
4. Regolare la potenza facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione. Se non si seleziona la potenza entro 1 minuto, il piano cottura si spegne automaticamente. Se fosse il caso, riprovare dal punto 1. È possibile regolare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Fine cottura

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Spegnerla zona di cottura facendo scorrere il dito sul cursore verso sinistra. Assicurarsi che il display mostri "0".
3. Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona di Accensione/Spegnimento.

Fare attenzione a non toccare la zona di cottura, poiché potrebbe ancora essere calda.

Calore residuo "H"

Quando si usa il piano cottura per un certo periodo di tempo, esso conserverà il calore residuo dopo il funzionamento. Il simbolo "H" indica che la zona di cottura corrispondente è ancora calda. Il simbolo "H" scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura.

Funzione Boost

La funzione Boost può funzionare solo per 5 minuti, dopodiché la zona passa automaticamente al livello 9.

Attivare la funzione Boost

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

Disattivare la funzione Boost

1. Selezionare la zona di cottura in cui è stata attivata la funzione Boost.
2. Premendo il cursore, la funzione Boost viene annullata e si può selezionare la potenza che si desidera impostare.

Blocco di sicurezza per bambini

- È possibile bloccare le icone per evitare l'attivazione involontaria delle funzioni del piano cottura a induzione (ad esempio, l'accensione del piano cottura da parte di bambini).
 - All'attivazione del blocco di sicurezza, tutte le icone tranne quella di Accensione/Spegnimento verranno disabilitate.
1. Toccare l'icona touch del blocco di sicurezza per bambini. Il display del timer mostra "Lo".
 2. Toccare per tre secondi l'icona del blocco di sicurezza per bambini.

Attenzione:

- Se il piano di cottura non è acceso, non sarà possibile rimuovere il blocco di sicurezza. Accenderla premendo l'icona di Accensione/Spegnimento.
- Quando il piano è bloccato, tutte le icone touch vengono disabilitate, ad eccezione dell'icona di accensione/spegnimento per un eventuale spegnimento di emergenza. Se fosse il caso, le icone dovranno essere sbloccate una volta riaccesso il piano cottura.

Funzione Timer

Il timer può essere programmato per un massimo di 99 minuti. Il timer può essere utilizzato in due modi:

- Come timer: in questo caso, nessuna zona di cottura verrà spenta al termine del tempo impostato.
1. Assicurarsi che il piano cottura sia acceso e che l'icona touch della zona di cottura non sia selezionata (la spia della zona "-" non lampeggia).

Nota bene: è possibile impostare il timer prima o dopo aver regolato la potenza della zona di cottura.

2. Toccare l'icona del timer: la rispettiva spia mostrerà "10" e lo "0" lampeggerà.
 3. Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.
 4. Toccare nuovamente l'icona del timer: la rispettiva spia mostrerà "1" lampeggiando.
 5. Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.
 6. Quando viene impostato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente.
 7. Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emetterà un segnale acustico di 30 secondi e il la spia del timer mostrerà "- -".
- Come timer di spegnimento automatico di una o varie zone di cottura una volta trascorso il tempo impostato.
1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer.
 2. Toccare l'icona del timer: la rispettiva spia mostrerà "10" e lo "0" lampeggerà.
 3. Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.

4. Toccare nuovamente l'icona del timer: la rispettiva spia mostrerà un "1" lampeggiando.
5. Regolare il tempo facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.
6. Quando viene impostato il tempo, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display mostrerà il tempo rimanente.

NOTA BENE: nell'angolo in basso a destra del livello di potenza compare un punto rosso che indica la zona selezionata.

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

NOTA BENE: le altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state attivate in precedenza.

Regolazione del timer per più zone di cottura

- La regolazione del timer per più zone di cottura è indicata da un punto rosso nella zona di cottura corrispondente. Il display del timer mostrerà il tempo rimanente. Il punto della zona di cottura corrispondente lampeggia.
- Al termine del conto alla rovescia, le zone di cottura corrispondenti si spegneranno. Il display mostrerà i nuovi valori di tempo e il punto rosso della zona di cottura corrispondente lampeggerà.

NOTA BENE: toccare l'icona di selezione di una zona di cottura per visualizzare il tempo rimanente.

Disattivare il timer


1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera annullare il timer.
2. Toccare l'icona del timer: la spia del timer lampeggerà.
3. Premere '-' per impostare il timer su '00' e disattivarlo.

Funzione Mantenimento calore

- La funzione Keep Warm (mantenimento calore) serve a mantenere caldi gli alimenti.
 - Utilizzare questa funzione per evitare che i cibi si raffreddino.
1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera attivare la funzione di mantenimento del calore: la rispettiva spia lampeggerà.
 2. Toccare l'icona di mantenimento del calore: la spia della zona di cottura corrispondente mostrerà "A".
 3. Se si desidera disattivare la funzione di mantenimento del calore, toccare l'icona di selezione della zona di cottura desiderata, quindi toccare l'icona di mantenimento del calore. La zona di cottura tornerà al livello "0".

Funzione Start/Pausa

La funzione Start/Pausa può essere attivata in qualsiasi momento durante la cottura. Consente di mettere in pausa il piano cottura a induzione per poi riprendere la cottura.

1. Assicurarsi che la zona di cottura sia in funzione. Premere l'icona touch di Start/Pausa e la spia della zona di cottura rispettiva mostrerà . Tutte le icone touch per tutte le zone di cottura saranno bloccate, ad eccezione di Start/Pausa, Accensione/Spegnimento e Blocco di sicurezza per bambini.
2. Per disattivare la funzione Start/Pausa, premere l'icona touch rispettiva e la zona di cottura tornerà al livello di potenza impostato in precedenza.

Spegnimento automatico di protezione

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

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

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

Potenze

Potenza	Adatto per
1 – 2	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	Riscaldare; Cuocere rapidamente; Cucinare riso;
5 – 6	Crêpe/pancake;
7 – 8	Soffriggere; Cucinare pasta;
9	Soffriggere a una temperatura più alta; Friggere; Portare a ebollizione; Bollire l'acqua.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Le regolazioni riportate di seguito sono solo a titolo indicativo. La regolazione esatta dipenderà da diversi fattori, come la pentola usata e la quantità che viene cucinata. Provare il piano cottura a induzione per trovare le impostazioni più adatte a ognuno.
- Sporco comune sulla superficie (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.)
 1. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente.
 2. Applicare un detergente per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo).
 3. Sciacquare e asciugare con un panno pulito o con un tovagliolo di carta.
 4. Ricollegare il piano cottura a induzione alla corrente.

Importante:

- L'avviso di calore residuo non apparirà dopo lo scollegamento, però la zona di cottura potrebbe essere ancora calda.
- I panni abrasivi, alcune spugne di nylon e i prodotti per la pulizia forti e abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per controllare se il proprio detersivo o spugna sono adatti alla pulizia del prodotto.
- Non lasciare mai residui di prodotti di pulizia sul piano cottura a induzione, poiché il vetro potrebbe macchiarsi.
- In caso di fuoriuscita di zucchero caldo sul vetro, rimuoverlo immediatamente con una spatola o un raschietto adatto a piani di cottura a induzione, facendo però attenzione alle superfici calde nella zona di cottura:
 1. Scollegare il piano cottura a induzione dalla corrente.
 2. Tenere il raschietto o la pentola a un angolo di 30° e raschiare lo sporco verso una zona fredda del piano cottura a induzione.
 3. Pulire lo sporco con un panno da cucina o con un tovagliolo di carta.
 4. Seguire i passi da 2 a 4 nella sezione "Sporcizia abituale sul vetro".

Importante:

- Rimuovere le macchie di cibo fuso e zuccherato o i resti il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono addirittura danneggiare in modo permanente la superficie.
- Pericolo di taglio: la lama del raschietto può essere molto affilata; fare attenzione quando si rimuove il coprilama. Usare il raschietto con estrema attenzione e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- Macchie sulle icone touch:
 1. Scollegare il piano cottura dalla corrente.
 2. Pulire la macchina.

ITALIANO

3. Pulire l'area intorno all'icona touch con una spugna o un panno pulito e umido.
 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo.
- Scollegare il piano cottura dalla corrente.

Importante:

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.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
Il piano cottura a induzione non si accende.	Non vi è corrente.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso.
		Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo questi controlli, se il problema persiste, contattare il servizio tecnico.
Le icone touch non rispondono.	Le icone sono bloccate.	Sbloccare le icone. Vedere le istruzioni nella sezione "Funzione di blocco di sicurezza per bambini".
È difficile utilizzare le icone touch.	È possibile che le icone siano leggermente bagnate o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello.	Assicurarsi che le icone siano asciutte e toccarle con il polpastrello.
Il vetro è graffiato.	Sono stati utilizzate pentole dal bordo irregolare.	Usare pentole con basi piatte e lisce. Vedere la sezione "Utensili di cottura".
	Sono state usate spugne o detersivi inadatti e abrasivi.	Vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".

Alcune pentole emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla composizione della pentola (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo è normale e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene usato a fuoco alto.	Questo è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente con la diminuzione della potenza impostata.
Rumore della ventola del piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione è stata attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo che il piano cottura a induzione è stato spento.	È normale e non c'è da preoccuparsi. Non scollegare il piano cottura dall'alimentazione mentre la ventola è in funzione.
Le pentole non si riscaldano e non appaiono sul display.	Il piano cottura a induzione non è in grado di rilevare le pentole poiché non sono adatte alla cottura a induzione.	Utilizzare solo pentole compatibili con il piano cottura a induzione. Vedere la sezione "Utensili di cottura".
	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è ben centrata sulla stessa.	Centrare le pentole e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico o viene mostrato un codice di errore.	Guasto tecnico.	Annotare i codici di errore, scollegare il piano cottura a induzione dall'alimentazione e contattare un tecnico qualificato.

Guasti e codici di errore

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

ITALIANO

Codici di errore	Causa	Descrizione
E1	Guasto relativo all'utensile.	Nella zona di cottura non c'è alcun utensile o questo non è adatto al piano cottura a induzione. Questo codice può comparire anche se l'utensile non è posizionato al centro della zona di cottura.
E2	La tensione è troppo alta.	La tensione è superiore a 265 V CA.
E3	La tensione è troppo bassa.	La tensione è inferiore a 180 V CA.
E4	Sensore IGBT (transistor bipolare a gate isolato) a circuito aperto.	Quando il sensore IGBT rileva un circuito aperto, smette di funzionare.
E5	Cortocircuito del sensore IGBT.	Quando il sensore IGBT rileva un cortocircuito, smette di funzionare.
E6	Surriscaldamento del sensore IGBT.	Il sensore IGBT raggiunge una temperatura di $110 \pm 5^\circ\text{C}$ per 3 s (può essere ripristinato automaticamente quando la temperatura diminuisce 50°C - 70°C).
E7	Il sensore della superficie è aperto.	Dopo 60 secondi di funzionamento, l'IGBT smette di funzionare se il circuito di rilevamento della temperatura rileva un circuito aperto.
E8	Cortocircuito del sensore della superficie.	L'IGBT smette di funzionare se il circuito di rilevamento della temperatura rileva un cortocircuito.
E9	È stata attivata la protezione contro le alte temperature	L'IGBT smette di funzionare quando rileva che la temperatura del circuito di rilevamento supera un determinato valore.
EA	Una pentola è stata rimossa e la protezione è stata attivata.	I sensori in ogni zona di cottura rilevano quando viene rimossa una pentola. Se ciò accade e la zona di cottura era in funzione, il riscaldamento si interrompe.
EB	Guasto nella comunicazione.	La scheda di alimentazione non ha ricevuto un segnale di comunicazione valido dalla scheda del display per 90 secondi.

EC	Guasto nella comunicazione.	La scheda del display non ha ricevuto alcun segnale di comunicazione valido dalla scheda di alimentazione per 90 secondi.
H	La temperatura della zona di cottura è alta.	Una volta spento il piano di cottura, se la temperatura della zona di cottura è troppo alta, viene visualizzato "H" e la ventola continua a funzionare per due minuti.

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

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 01969

Modello: Bolero Squad | 4200

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		01969	
Tipo di piano cottura		Piano cottura elettrico	
Numero di zone di cottura		Quattro zone	-
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)	Induzione		
	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	Ø	Zona 1: 180 Zona 2: 160 Zona 3: 180 Zona 4: 160	cm
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	L W	N/A N/A	cm

Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	EC _{cottura elettrica}	Zona 1: 188,5 Zona 2: 190,6 Zona 3: 187,9 Zona 4: 186,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	EC _{piano cottura elettrico}	188,7	Wh/kg

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,4 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente. Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato. Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Legenda da figura 1:

1. Área de cozedura 1 (máx. 2100 W)
2. Área de cozedura 2 (máx. 1500 W)
3. Área de cozedura 3 (máx. 2100 W)
4. Área de cozedura 4 (máx. 1500 W)
5. Painel de controlo

Painel de controlo. Fig. 2

Legenda da figura 2:

1. Ligar/Desligar
2. Bloqueio para crianças
3. Controlo deslizante
4. Função Boost
5. Temporizador
6. Iniciar/Pausar
7. Seleção da zona de cozedura
 - Zona de cozedura 2
 - Zona de cozedura 1
 - Zona de cozedura 3
 - Zona de cozedura 4
8. Função Manter quente
9. Ecrã

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Placa de indução
- Suportes
- Fita isolante
- Manual do utilizador

3. INSTALAÇÃO**Antes da instalação**

Advertências:

A instalação da placa de indução deve ser efetuada por técnicos qualificados. Nunca o faça sozinho.

Não monte a placa de indução por cima de aparelhos de refrigeração, máquinas de lavar loiça e máquinas de secar roupa.

A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.

- A parede e a área acima da superfície de trabalho devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada de união e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta placa de indução só pode ser ligada a uma fonte de alimentação com uma resistência não superior a 0,427 ohm. Se necessário, consultar o serviço técnico para obter informações sobre a resistência da fonte de alimentação.
- Na figura 3 e na seguinte tabela poder observar as dimensões para a instalação da placa de indução.

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

- Deve ser deixado um espaço mínimo de 50 mm à volta do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. O material da placa de indução deve ser um material resistente ao calor para evitar as deformações provocadas pela radiação térmica da placa de indução.
- Certifique-se de que a bancada é plana, estável e nivelada e de que nenhum elemento estrutural infringe os requisitos de espaço.
- O material da bancada é resistente ao calor.

PORTUGUÊS

- Se instalar a placa de indução em cima de um forno, o forno deve ser equipado com uma ventoinha de arrefecimento.
- A instalação deve cumprir todos os requisitos de segurança e as regras e regulamentos aplicáveis.
- A placa incorpora um interruptor de segurança que lhe permite ser completamente desligado da rede, o qual foi instalado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos elétricos locais.
- O interruptor de isolamento deve ser de um modelo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores ativos [fase] se os regulamentos locais de cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento com a placa de indução instalada.
- Em caso de dúvida sobre a instalação, consultar as autoridades e regulamentos locais de construção.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.
- O cabo de alimentação elétrica não deve ser acessível através de portas de armários ou gavetas.
- Certifique-se que há um fluxo adequado de ar do exterior do armário até à base da placa de indução.
- Se a placa de indução for instalada por cima de uma gaveta ou espaço de armário, é necessário instalar uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O interruptor de isolamento deve ser de fácil acesso para o utilizador.
- A distância de segurança entre a placa e o armário por cima da placa deve ser de pelo menos de 760 mm. Fig. 4

Legenda da figura 4:

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

Advertências:

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

Fita de selagem

1. Coloque uma toalha ou um pano sobre a superfície da bancada e coloque a placa virada para baixo.
2. Coloque a fita no bordo da parte inferior da placa de indução, deixando cerca de 3 mm do bordo do vidro. Coloque a fita em todo o perímetro. Não utilize silicone. Fig. 4

3. Corte o excesso e junte as duas extremidades da fita de forma a ficarem unidas.

Legenda da figura 5:

1. Fita de selagem

Suporte de fixação. Fig. 6

1. A placa deve ser colocada numa superfície estável e lisa. Não exercer força sobre os controlos que sobressaem da placa.
2. Fixe os suportes do lado esquerdo e do lado direito com parafusos. Coloque a placa de indução sobre a chapa pré-cortada.

Ligação da placa à rede elétrica Fig. 7

A placa de indução deve ser ligada à rede por uma pessoa devidamente qualificada. Antes de ligar a placa à fonte de alimentação, verifique que:

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

4. FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar a nova placa de indução


- Leia este manual com especial atenção para a secção "Instruções de segurança".
- Retire o plástico de proteção que possa ter ficado na sua placa de indução.

PORTUGUÊS

Utilização dos ícones 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 detetar 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.

Utensílios de cozinha

- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para placas de indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo dos utensílios de cozinha.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados por meio de um teste magnético. Mova um ímã para a base dos utensílios de cozinha. Se a placa se colar ou for atraída pelo utensílio, isso significa que o utensílio é compatível com a placa de indução.
- Se não tiver um ímã:
 1. Deite um pouco de água no utensílio a testar.
 2. Siga os passos indicados na secção "Funcionamento".
 3. 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.
- Os utensílios de cozinha devem ser colocados exatamente no centro da zona de cozedura.
- Em algumas zonas de cozedura existe um diâmetro interior com um contorno mais claro que recomenda ao utilizador que mude para uma zona de cozedura mais pequena, se disponível, com um utensílio de menor diâmetro. O resultado é um desempenho e uma eficiência ótimos. No entanto, é possível utilizar utensílios de cozinha com diâmetros inferiores a este limite. Fig. 8

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

Funcionamento

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.

1. Toque o ícone Ligar/Desligar e todos os indicadores mostrarão '—'.
2. Coloque um utensílio de cozinha adequado na zona de cozedura que deseja utilizar.

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

3. Quando tocar no ícone da zona de cozedura desejada, o indicador ao lado do ícone piscará.
4. Selecione uma potência fazendo deslizar o dedo sobre o controlo deslizante. Se não selecionar uma alimentação dentro de 1 minuto, a placa desliga-se automaticamente. Se for esse o caso, volte ao passo 1 e tente novamente. Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha.

Terminada a cozedura

1. Toque no ícone da zona de cozedura que deseja desligar.
2. Desligue a zona de cozedura deslizando o controlo deslizante para a esquerda. Certifique-se de que o ecrã mostra "0".
3. Desligue a placa tocando no ícone Ligar/Desligar.

Tenha cuidado, a superfície pode ainda estar quente.

Calor residual "H"

Quando a placa é utilizada durante um certo período de tempo, ela reterá o calor residual após a operação. O símbolo [H] quer dizer que a zona de cozedura correspondente ainda está quente. O [H] desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido e atingido uma temperatura segura.

Função Boost

A função Boost só pode funcionar durante 5 minutos, após os quais a zona passa automaticamente para o nível 9.

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona de cozedura na qual deseja ativar a função Boost.
2. Quando o ícone Boost é premido, o ecrã apresenta "b".

Desativar a função Boost

1. Selecione a zona de cozedura com a função Boost ativada.
2. Ao premir o controlo deslizante, a função Boost é cancelada e pode selecionar a potência que pretende ajustar.

Função Bloqueio para crianças

- Pode bloquear os ícones para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
 - Quando ativar o bloqueio, todos os ícones são desativados, exceto o ícone de Ligar/Desligar.
1. Toque no ícone Bloqueio para crianças No ecrã do temporizador aparece a indicação "Lo".

PORTUGUÊS

- Carregue no ícone Bloqueio para crianças durante 3 segundos.

Advertências:

- Se a placa não estiver ligada, não é possível retirar o bloqueio para crianças. Ligue-a premindo o ícone Ligar/Desligar.
- Quando a placa estiver bloqueada, desativar-se-ão todos os ícones exceto o ícone Ligar/Desligar em caso de uma possível emergência. Se for o caso, terá de desbloquear os ícones uma vez que a placa for ligada de novo.

Função Temporizador

O temporizador pode ser programado até 99 minutos. O temporizador pode ser utilizado de duas maneiras:

- Como um temporizador, nenhuma zona de cozedura será desligada quando o temporizador terminar.
1. Certifique-se de que a placa está ligada. E de que o ícone da zona de cozedura não está selecionado (o indicador de zona "-" não pisca).

Nota: pode programar o temporizador antes ou depois do fim da regulação da potência da zona de cozedura.

2. Toque no ícone Temporizador; "10" aparecerá no ecrã do temporizador e "0" piscará.
 3. Ajuste o tempo utilizando o controlo deslizante.
 4. Toque novamente no ícone Temporizador, desta vez o "1" piscará.
 5. Ajuste o tempo utilizando o controlo deslizante.
 6. Quando confirmar o tempo, a contagem decrescente começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante.
 7. Quando a contagem decrescente terminar, emitirá um sinal sonoro durante 30 segundos e o ecrã do tempo mostrará "- -".
- Como temporizador de desligamento automático para desligar uma ou mais zonas de cozedura depois de decorrido o tempo.
1. Toque no ícone de seleção da zona de cozedura em que deseja definir o temporizador.
 2. Toque no ícone Temporizador; "10" aparecerá no ecrã do temporizador e "0" piscará.
 3. Ajuste o tempo utilizando o controlo deslizante.
 4. Toque novamente no ícone Temporizador, desta vez o "1" piscará.
 5. Ajuste o tempo utilizando o controlo deslizante.
 6. Quando confirmar o tempo, a contagem decrescente começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante.

NOTA: haverá um ponto vermelho no canto inferior direito do nível de potência, indicando que a zona está selecionada.

- Quando a contagem decrescente terminar, a zona de cozedura correspondente será automaticamente desligada.

NOTA: As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se as tiver ligado anteriormente.

Ajustar o temporizador em mais do que uma zona

- Quando se ajusta o temporizador para várias zonas de cozedura, isso é indicado por pontos vermelhos nas zonas de cozedura correspondentes. O ecrã do temporizador mostrará o tempo restante. O ponto da zona de cozedura correspondente fica intermitente.
- Quando a contagem decrescente terminar, as áreas de cozedura correspondentes serão desligadas. O ecrã apresentará o novo temporizador e o ponto da zona correspondente piscará.

NOTA: toque no ícone de uma zona de cozedura para que o ecrã do temporizador mostre o tempo restante.

Desativar temporizador

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

Função Manter quente

- A função Manter Quente (Keep Warm) é útil para manter quentes os alimentos.
 - Utilize esta função para que os alimentos não arrefeçam.
- Toque no ícone da zona de cozedura onde pretende utilizar a função Manter quente e o indicador piscará.
 - Toque no ícone Manter quente e o indicador da zona de cozedura apresentará "A".
 - Se quiser desativar a função Manter quente, toque no ícone da zona de cozedura e, depois, toque no ícone da função Manter quente. A zona de cozedura volta ao nível "0".

Iniciar/Pausar

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

- Certifique-se de que a zona de cozedura está a funcionar. Toque no ícone Iniciar/Pausar e o indicador da zona de cozedura apresentará ||. Todas as zonas de cozedura, exceto os ícones Iniciar/Pausar, Ligar/Desligar e Bloqueio para crianças, serão desativadas.
- Para cancelar a pausa, toque no ícone Iniciar/Pausar e a zona de cozedura voltará ao nível de potência anteriormente definido.

Desligamento automático de proteção

A placa de indução inclui uma função de desligamento automático de proteção. Isto é ativado

PORTUGUÊS

quando se esquece de desligar uma área de cozedura. Os tempos de desligamento automática predefinidos são mostrados na tabela abaixo:

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

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

Potências

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

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- As seguintes configurações são apenas para orientação. A configuração exata dependerá de vários fatores, tais como os utensílios de cozinha e a quantidade que cozinhar. Teste a placa de indução para encontrar as configurações que mais lhe convêm.
- Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.):
 1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação.
 2. Aplique um limpador de placas de indução enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente).

3. Enxague e seque com um pano limpo ou toalha de papel.
4. Volte a ligar a placa de indução à tomada elétrica.

Importante:

- Quando a alimentação da placa de indução é desligada, não há aviso de "superfície quente", mas a zona de cozedura pode ainda estar quente.
- Os esfregões de lavagem fortes, alguns de nylon e produtos de limpeza fortes/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado.
- Nunca deixe resíduos de produtos de limpeza na placa de indução, uma vez que o vidro pode ficar manchado.
- Remova-os imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura:
 1. Desligue a placa de indução da fonte de alimentação.
 2. Segure o raspador ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou derramamento para uma zona fria da placa de indução.
 3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano de papel.
 4. Siga os passos 2 a 4 na secção "Sujidade habitual no vidro".

Importante:

- Remova manchas de comida derretidas e açucaradas ou derramamentos o mais depressa possível. Se os deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.
 - Perigo de corte: a lâmina do raspador pode ser muito afiada, tenha cuidado ao retirar o resguardo. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
 - Derramamento sobre os ícones táteis.
 1. Desligar a placa da fonte de alimentação.
 2. Limpe os derramamentos.
 3. Limpe a área de controlo de tátil com uma esponja ou pano limpo e húmido.
 4. Seque completamente a zona com papel de cozinha.
- Desligar a placa da fonte de alimentação.

Importante:

A placa de indução pode emitir um sinal sonoro e desligar-se e os ícones podem não funcionar se estiverem molhados. Certifique-se de secar a zona de controlos táteis antes de voltar a ligar a placa de indução.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Possível solução
A placa de indução não se liga.	Não há eletricidade.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada.
		Verificar se houve uma falha de energia. Após estas verificações, se o problema persistir, contactar o Serviço de Assistência Técnica.
Os ícones táteis não funcionam.	Os ícones táteis estão bloqueados.	Desbloqueie os ícones táteis. Consulte as instruções na secção "Função Bloqueio para crianças".
É difícil utilizar os ícones táteis.	Pode haver uma ligeira película de água nos ícones ou pode estar a usar a ponta do dedo para tocar nos ícones.	Certifique-se de que os ícones táteis estejam secos e de que os está a tocar com a base do dedo.
O vidro está riscado.	Utensílios de cozinha com bordos irregulares.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha".
	Utilização de esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Consulte a secção "Limpeza e Manutenção".
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou de estalos.	Isto pode dever-se à construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma falha.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada em potências altas.	Isto deve-se à tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente com a diminuição da potência.

Ruído da ventoinha da placa de indução.	Um ventilador de arrefecimento integrado na sua placa de indução foi ativado para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de a placa de indução ter sido desligada.	Isto é normal, não se preocupe. Não desligar a placa da fonte de alimentação enquanto o ventilador estiver em funcionamento.
Os utensílios de cozinha não aquecem e não aparecem no ecrã.	A placa de indução não deteta o utensílio porque não é adequado para cozinhar por indução.	Utilize apenas utensílios de cozinha compatíveis com a placa de indução. Consulte a secção "Escolher os utensílios de cozinha".
	A placa de indução não deteta o utensílio porque é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou não está bem centrado nela.	Centre os utensílios de cozinha e certifique-se que a sua base corresponda ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, emite-se um som e é exibido um código de erro	Falho técnico.	Anote os códigos de erro, desligue a placa de indução da alimentação elétrica e contacte um técnico qualificado.

Falhas e códigos de erro

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

Códigos de erro	Causa	Descrição
E1	Falha relacionada com o utensílio de cozinha.	O utensílio de cozinha não está colocado na zona de cozedura ou não é adequado para a placa de indução. Este código pode também aparecer se o utensílio não estiver colocado no centro da zona de cozedura.

PORTUGUÊS

E2	A tensão é demasiado alta.	A tensão é superior a 265 V CA.
E3	A tensão é demasiado baixa.	A tensão é inferior a 180 V CA.
E4	Circuito aberto do sensor IGBT.	Quando o sensor IGBT deteta um circuito aberto, deixa de funcionar.
E5	Curto-circuito no sensor IGBT.	Quando o sensor IGBT deteta um curto-circuito, deixa de funcionar.
E6	Sobreaquecimento do sensor IGBT.	O sensor IGBT atinge uma temperatura de 110 ± 5 °C por 3 s (pode ser redefinido automaticamente quando a temperatura diminui 50 °C - 70 °C).
E7	O sensor de superfície está aberto.	Após 60 segundos de funcionamento, o IGBT deve parar de funcionar se o circuito de deteção de temperatura detetar um circuito aberto.
E8	Curto-circuito do sensor de superfície.	O IGBT deixará de funcionar se o circuito de deteção de temperatura detetar um curto-circuito.
E9	A proteção contra altas temperaturas foi ativada.	O IGBT deixa de funcionar quando deteta que a temperatura do circuito de deteção ultrapassa um determinado valor.
EA	Foi retirado um utensílio de cozinha e a proteção foi ativada.	Os sensores em cada zona de cozedura detetam quando um utensílio de cozinha é retirado. Se tal acontecer e a zona de cozedura estiver em funcionamento, esta deixará de aquecer.
EB	Falha na comunicação.	A placa da fonte de alimentação não recebeu qualquer sinal de comunicação válido da placa do ecrã durante 90 segundos.
EC	Falha na comunicação.	A placa do ecrã não recebeu qualquer sinal de comunicação válido da placa da fonte de alimentação durante 90 segundos.
H	A temperatura da zona de cozedura é elevada.	Uma vez desligada a placa, se a temperatura da zona de cozedura for demasiado elevada, aparece a indicação "H" e a ventoinha continua a funcionar durante dois minutos.

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 01969

Modelo: Bolero Squad I 4200

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		01969	
Tipo de placa de indução		Placa elétrica	
Número de seletores das zonas de cozedura		Quatro zonas	-
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, por radiação, ...)	Indução		
	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cozedura, arredondado aos 5 mm mais próximos.	∅	Zona 1: 180 Zona 2: 160 Zona 3: 180 Zona 4: 160	cm
Para as zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L W	N/A N/A	cm
Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura elétrica}	Zona 1: 188,5 Zona 2: 190,6 Zona 3: 187,9 Zona 4: 186,5	Wh/kg

PORTUGUÊS

Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC _{placa elétrica}	188,7	Wh/kg
---	------------------------------	-------	-------

O consumo de energia no modo Desligado é 0,4 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função. O interruptor/seletor do aparelho ficou na posição Desligado.

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 ELETRÔNICOS



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

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

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

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 detetar 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

Legende figuur 1:

1. Kookzone 1 (max. 2100 W)
2. Kookzone 2 (max. 1500 W)
3. Kookzone 3 (max. 2100 W)
4. Kookzone 4 (max. 1500 W)
5. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel. Fig. 2

Legende figuur 2:

1. Aan/uit: Schakelt het apparaat in of uit.
2. Kinderslot: druk eenmaal op het touch icoon en de kookplaat wordt vergrendeld. De andere iconen werken niet als het kinderslot geactiveerd is. Om te ontgrendelen, houdt u het icoon enkele seconden ingedrukt.
3. Schuifregelaar: om het vermogensniveau te verhogen of te verlagen.
4. Boost Functie
5. Timer: om de tijd in te stellen.
6. Start/pauze functie
7. Selectie van de kookzones:
 - Kookzone 2
 - Kookzone 1
 - Kookzone 3
 - Kookzone 4
8. Warmhoud functie
9. Display: toont timer, vermogen, foutcodes en status van de kookplaat.

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
- Bevestigingsbeugels
- Isolatie tape
- Handleiding

3. INSTALLATIE

Voor de installatie

Waarschuwingen:

De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Doe het nooit alleen.

Monteer de kookplaat niet bovenop koelapparaten, vaatwassers of wasdrogers.

De plaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling wordt verkregen voor de beste resultaten.

- De wand en het gebied boven het werkoppervlak moeten hittebestendig zijn.
- Om beschadiging te voorkomen, moeten de lijm-laag en de lijm hittebestendig zijn.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Deze kookplaat mag alleen worden aangesloten op een voeding met een weerstand van maximaal 0,427 ohm. Raadpleeg indien nodig de serviceafdeling voor informatie over de weerstand van de voeding.
- De volgende tabel en figuur 3 tonen de afmetingen die nodig zijn voor de installatie van de kookplaat.

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

- Rondom het gat moet een vrije ruimte van minimaal 50 mm overblijven.
- Zorg ervoor dat het werkblad minstens 30 mm dik is. Het materiaal moet hittebestendig zijn om vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het werkblad vlak, stabiel en horizontaal is en dat er geen structurele elementen zijn die niet voldoen aan de ruimtevereisten.
- Zorg ervoor dat het materiaal van het werkblad hittebestendig is.
- Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
- Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan alle veiligheidseisen en toepasselijke normen en voorschriften.

NEDERLANDS

- Zorg ervoor dat de kookplaat voorzien is van een veiligheidsschakelaar waarmee hij volledig van het lichtnet kan worden losgekoppeld, en dat hij geïnstalleerd en geplaatst is in overeenstemming met de plaatselijke elektrische regels en voorschriften.
- Zorg ervoor dat de werkschakelaar van een goedgekeurd model is en dat de contactscheiding op alle polen 3 mm is (of op alle actieve [fase]geleiders als de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie van vereisten toestaan).
- Zorg ervoor dat de werkschakelaar gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker wanneer de kookplaat geïnstalleerd is.
- Raadpleeg bij twijfel over de installatie de plaatselijke bouwautoriteiten en verordeningen.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) op de muren rond de kookplaat.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet bereikbaar is via kastdeurtjes of lades.
- Zorg voor voldoende luchtstroom van de buitenkant van de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven op laden of kasten wordt geïnstalleerd, moet er een hittebeschermingsbarrière onder de voet van de kookplaat worden geplaatst.
- Zorg ervoor dat de isolatieschakelaar gemakkelijk toegankelijk is voor de gebruiker.
- De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm bedragen. Fig. 4

Legende figuur 4:

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

Waarschuwingen:

- Zorg er altijd voor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en uitlaat niet geblokkeerd zijn.
- Controleer of de inductiekookplaat goed werkt.

Afdichtingstape

1. Leg een handdoek of doek op het werkbladoppervlak en plaats de kookplaat er met de voorkant naar beneden op.
2. Breng de tape aan op de rand van de bodem van de inductiekookplaat, waarbij u ongeveer 3 mm van de rand van het glas laat. Breng de tape rondom aan. Gebruik geen siliconen. Fig. 4
3. Knip de overtollige tape af en verbind de twee uiteinden zodat ze bij elkaar passen.

Legende figuur 5:

1. Afdichtingstape

Bevestigingsbeugels Fig.6

1. De kookplaat moet op een stabiele en gladde ondergrond worden geplaatst. Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.
2. Zet de beugels aan de linker en rechterkant vast met schroeven. Plaats de kookplaat over het gat dat u eerder heeft uitgesneden.

Aansluiten van de kookplaat op het lichtnet. Fig. 7

Deze kookplaat moet worden aangesloten op het lichtnet door een gekwalificeerd persoon. Voordat u de kookplaat op de voeding aansluit, moet u controleren of:

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

4. WERKING

Voordat u de nieuwe kookplaat gebruikt


- Lees deze handleiding en let vooral op het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies".
- Verwijder eventueel achtergebleven beschermplastic van de kookplaat.

NEDERLANDS

Gebruik van de 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 iconen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (zoals keukengerei of doeken) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de werking van iconen belemmeren.

Keukengerei

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie koken. Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van het kookgerei.
- U kunt controleren of uw kookgerei geschikt is door middel van een magneetest. Beweeg een magneet naar de onderkant van het keukengerei. Als het blijft plakken of wordt aangetrokken door het keukengerei, betekent dit dat het compatibel is met de inductiekookplaat.
- Als u geen magneet heeft:
 1. Giet een beetje water in het te testen keukengerei.
 2. Volg de stappen die in de werking worden aangegeven.
 3. Als het symbool  niet knippert op het display en het water wordt verwarmd, is het keukengerei geschikt.
- Gebruiksvoorwerpen gemaakt van de volgende materialen zijn niet compatibel: zuiver roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
- Kookgerei moet precies in het midden van de kookzone worden geplaatst.
- In sommige kookzones is er een binnendiameter met een lichtere contour die de gebruiker aanraadt om over te schakelen naar een kleinere kookzone, indien beschikbaar, met een keukengerei met een kleinere diameter. Dit resulteert in optimale prestaties en efficiëntie. U kunt echter kookgerei met een kleinere diameter gebruiken. Fig. 8

Afmeting kookzone (diameter in mm)	Minimumgrootte van keukengerei (diameter in mm)
160	120
180	140

Werking

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

1. Druk op het touch icoon Aan/Uit en alle indicatoren geven '1' weer.
2. Plaats een geschikt keukengerei op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van het keukengerei en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Als u op het touch icoon van de gewenste kookzone drukt, knippert de indicator naast het icoon.

4. Selecteer een vermogen door met uw vinger over de schuifknop te schuiven. Als u niet binnen 1 minuut een vermogen kiest, schakelt de kookplaat automatisch uit. Als dit het geval is, ga dan terug naar stap 1 en probeer het opnieuw. U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Zodra het koken klaar is

1. Druk op het touch icoon van de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door uw vinger op de schuifknop naar links te schuiven. Zorg ervoor dat het display [0] weergeeft.
3. Schakel de inductiekookplaat uit door op het touch icoon Aan/Uit te drukken.

Waarschuwing: wees voorzichtig, het oppervlak kan heet zijn.

Restwarmte "H"

Wanneer de kookplaat gedurende een bepaalde tijd wordt gebruikt, zal deze na gebruik restwarmte vasthouden. Het "H" icoon waarschuwt dat de betreffende kookzone nog heet is. De "H" zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt.

Boost Functie

De Boost functie kan maar 5 minuten werken, waarna de zone automatisch overschakelt naar niveau 9.

Boost functie activeren

1. Selecteer de kookzone waarin u de Boost-functie wilt activeren.
2. Druk op het Boost touch icoon en op het display verschijnt "b".

De Boost functie deactiveren

1. Selecteer de kookzone met de Boost-functie geactiveerd.
2. Als u op de schuifknop drukt, wordt de Boost-functie geannuleerd en kunt u het vermogen selecteren dat u wilt aanpassen.

Functie kinderslot

- U kunt de touch iconen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bv. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
 - Wanneer u de vergrendeling activeert, worden alle iconen uitgeschakeld, behalve het icoon Aan/uit.
1. Druk op het touch icoon Kindervergrendeling. Op het timerdisplay verschijnt "Lo".
 2. Houd het touch icoon Kindervergrendeling 3 seconden ingedrukt.

NEDERLANDS

Waarschuwingen:

- Als de kookplaat niet is ingeschakeld, kunt u het kinderslot niet verwijderen. Zet het aan door op het aan/uit icoon te drukken.
- Wanneer de kookplaat vergrendeld is, zijn alle touch iconen uitgeschakeld, behalve het icoon Aan/uit voor mogelijke nooduitschakeling. In dat geval moeten de touch iconen worden ontgrendeld zodra de kookplaat weer wordt ingeschakeld.

Functie van de timer

De timer kan worden ingesteld tot 99 minuten. U kunt de timer op twee manieren gebruiken:

- Als timer op deze manier wordt geen enkele kookzone uitgeschakeld wanneer de timer afloopt.
1. Zorg ervoor dat de kookplaat ingeschakeld is. En dat het touch icoon van de kookzone niet geselecteerd is (de '-' zone-indicator knippert niet).

Opmerking: U kunt de timer voor of na het einde van de vermogensstand van de kookzone instellen.

2. Druk op het timer touch icoon; "10" verschijnt op het timerdisplay en "0" knippert.
 3. Pas de tijd aan met de schuifknop.
 4. Druk nogmaals op het timer icoon; deze keer knippert de "1".
 5. Pas de tijd aan met de schuifknop.
 6. Wanneer u de tijd instelt, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm zal de resterende tijd weergeven.
 7. Als het aftellen klaar is, klinkt er een pieptoon van 30 seconden en toont het timerdisplay "- -".
- Als automatische uitschakel timer om een of meer kookzones uit te schakelen nadat de tijd is verstreken.
1. Druk op het touch icoon van de kookzone waar u de timer wilt instellen.
 2. Druk op het timer touch icoon; "10" verschijnt op het timerdisplay en "0" knippert.
 3. Pas de tijd aan met de schuifknop.
 4. Druk nogmaals op het timer icoon; deze keer knippert de "1".
 5. Pas de tijd aan met de schuifknop.
 6. Wanneer u de tijd instelt, begint het aftellen onmiddellijk. Het scherm zal de resterende tijd weergeven.

OPMERKING: Er verschijnt een rode stip in de rechterbenedenhoek van het vermogensniveau om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

7. Wanneer het aftellen is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.

OPMERKING: De andere kookzones blijven werken als u ze eerder heeft ingeschakeld.

De timer instellen in meer dan één kookzone

- Als u de timer instelt voor meerdere kookzones, wordt dit aangegeven door rode stippen op de corresponderende kookzones. Het timerdisplay toont de resterende tijd. Het overeenkomstige kookzonepunt knippert.
- Als het aftellen voorbij is, worden de betreffende kookzones uitgeschakeld. Het display toont de nieuwe timer en de bijbehorende zonepunt knippert.

OPMERKING: Druk op het touch icoon van een kookzone om het timerdisplay de resterende tijd te laten weergeven.

De timer deactiveren

1. Druk op het touch icoon van de kookzone waarin u de timer wilt uitschakelen.
2. Druk op het timer icoon en het timerdisplay knippert.
3. Druk op '-' om de timer op '00' te zetten en uit te schakelen.

Warmhoud functie

- De warmhoud functie is handig om voedsel warm te houden.
 - Gebruik de warmhoud functie zodat het eten niet koud wordt.
1. Druk op het touch icoon van de kookzone waar u de functie Warm houden wilt gebruiken en de indicator Warm houden gaat knipperen.
 2. Druk op het touch icoon Warm houden en de kookzone-indicator geeft "A" weer.
 3. Als u de functie Warm houden wilt uitschakelen, drukt u op het touch icoon van de kookzone en vervolgens op het touch icoon Warm houden. De kookzone keert terug naar niveau "0".

Start/pauze functie

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

1. Controleer of de kookzone werkt. Druk op het touch icoon start/pauze en de kookzone-indicator geeft || weer. Alle touch iconen voor alle kookzones worden vergrendeld, behalve start/pauze, aan/uit en kinderslot.
2. Om de start/pauze functie te deactiveren, druk op het corresponderende touch icoon en de kookzone keert terug naar het eerder ingestelde vermogensniveau.

Automatische beveiligingsuitschakeling

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

NEDERLANDS

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

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

Vermogen

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

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De volgende instellingen zijn slechts indicatief. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals het keukengerei en de hoeveelheid die u kookt. Test de kookplaat om de instellingen te vinden die het best bij u passen.
- Gebruikelijk vuil op oppervlakte (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.):
 1. Haal de stekker uit het stopcontact.
 2. Breng een inductiekookplaat reiniger aan terwijl het glas nog warm is (maar niet heet).
 3. Spoel af en droog de kookplaat met een schone doek of een papieren handdoek.
 4. Sluit de inductiekookplaat weer aan op het stopcontact.

Belangrijk:

- Als de stroom naar de kookplaat wordt uitgeschakeld, zal er geen waarschuwing "heet oppervlak" zijn, maar de kookzone kan nog steeds heet zijn.
- Schurende doeken, sommige nylon schuursponsjes en sterke/schurende schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurmiddel geschikt is.
- Laat nooit resten van schoonmaakproducten achter op de inductiekookplaat, want dit kan vlekken veroorzaken op het glas.
- Gemorste hete suiker op het glas: verwijder deze onmiddellijk met een spatel of schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone:
 1. Haal de stekker uit het stopcontact.
 2. Houd de schraper of het keukengerei in een hoek van 30° en schraap het vuil of gemorste materiaal op een koel gedeelte van de inductieplaat.
 3. Veeg vuil of gemorste vloeistof op met een keukenhanddoek of papieren doekje.
 4. Volg stap 2 tot 4 in het gedeelte "Gebruikelijk vuil op oppervlakte".

Belangrijk:

- Verwijder vlekken van gesmolten en suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het oppervlak permanent beschadigen.
 - Snijsgevaar: het blad van de schraper kan zeer scherp zijn, wees voorzichtig bij het verwijderen van de beschermkap. Gebruik met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
 - Vlekken op touch iconen:
 1. Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening.
 2. Ruim het gemorste materiaal op.
 3. Reinig het aanraakbedieningsgebied met een schone, vochtige spons of doek.
 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier.
- Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening.

Belangrijk:

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

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
De inductiekookplaat gaat niet aan.	Er is geen elektriciteit	Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op het stopcontact en is ingeschakeld.
		Controleer of er een stroomstoring is geweest. Neem na deze controles contact op met de Technische Dienst als het probleem zich blijft voordoen.
De aanraakbediening reageert niet goed.	De touch iconen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de touch iconen. Zie instructies in het hoofdstuk "Functie kinderslot".
Het is moeilijk om touch iconen te gebruiken.	Mogelijk zit er een laagje water op de touch iconen of drukt u er met uw vingertop op.	Zorg ervoor dat de iconen droog zijn en druk erop met de basis van uw vinger.
Het glas is bekrast.	U heeft keukengerei met een onregelmatige rand gebruikt.	Gebruik keukengerei met een vlakke, gladde bodem. Zie het gedeelte "Keukengerei".
	U heeft ongeschikte en schurende schuursponsjes of schoonmaakproducten gebruikt.	Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
Sommige keukengerei maakt knisperende of knallende geluiden.	Dit kan te maken hebben met de samenstelling van uw keukengerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).	Dit is normaal voor sommige keukengerei en duidt niet op een defect.

De inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid bij gebruik op hoog vuur.	Dit is te danken aan de technologie van inductie koken.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of helemaal verdwijnen als de stroom wordt uitgeschakeld.
Ventilator geluid van de inductie kookplaat.	Een in de inductieplaat geïntegreerde koelventilator is geactiveerd om oververhitting van de elektronische componenten te voorkomen. Het kan blijven werken, zelfs nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld.	Dit is normaal en u hoeft u zich geen zorgen te maken. Koppel de printplaat niet los van de voeding terwijl de ventilator in werking is.
Het kookgerei warmt niet op en verschijnt niet op het display.	De kookplaat kan het keukengerei niet detecteren omdat het niet geschikt is voor inductie koken.	Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Zie het gedeelte "Keukengerei".
	De inductiekookplaat detecteert het kookgerei niet omdat het te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd is op de kookzone.	Centreer het keukengerei en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een kookzone is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon of er wordt een foutcode weergegeven.	Technische storing.	Noteer de foutcodes, koppel de inductiekookplaat los van de stroom en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Storingen en foutcodes

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

Foutcodes	Oorzaak	Beschrijving
E1	Storing in het keukengerei.	Er is geen keukengerei in de kookzone, of het is niet geschikt voor de kookplaat. Deze code kan ook verschijnen als het keukengerei niet in het midden van de kookzone is geplaatst.

NEDERLANDS

E2	Het voltage is te hoog.	De spanning is hoger dan 265 V AC.
E3	Het voltage is te laag.	De spanning is lager dan 180 V AC.
E4	Open circuit van IGBT-sensor.	Wanneer de IGBT-sensor een open circuit detecteert, stopt hij met werken.
E5	Kortsluiting IGBT-sensor.	Wanneer de IGBT-sensor een kortsluiting detecteert, stopt hij met werken.
E6	IGBT-sensor oververhit.	De IGBT-sensor bereikt een temperatuur van $110 \pm 5^\circ\text{C}$ gedurende 3 s (kan automatisch worden gereset wanneer de temperatuur 50°C - 70°C daalt).
E7	De oppervlaktesensor is open.	Na 60 seconden moet de IGBT stoppen met werken als het temperatuurdetectiecircuit een open circuit detecteert.
E8	Kortsluiting van de oppervlaktesensor.	De IGBT moet stoppen met werken als het temperatuurdetectiecircuit een kortsluiting detecteert.
E9	Bescherming tegen hoge temperaturen is geactiveerd	De IGBT moet stoppen met werken als hij detecteert dat de temperatuur van het sensorcircuit een bepaalde waarde overschrijdt.
EA	Er is keukengerei verwijderd en de beveiliging is geactiveerd.	Sensoren in elke kookzone detecteren wanneer keukengerei wordt verwijderd. Als dit gebeurt en de kookzone in werking was, zal deze stoppen met verwarmen.
EB	Communicatiestoring.	De voedingskaart heeft gedurende 90 seconden geen geldig communicatiesignaal ontvangen van de displaykaart.
EC	Communicatiestoring.	De displaykaart heeft gedurende 90 seconden geen geldig communicatiesignaal ontvangen van de voedingskaart.
H	De temperatuur van de kookzone is hoog.	Als de kookplaat is uitgeschakeld en de temperatuur van de kookzone te hoog is, wordt "H" weergegeven en blijft de ventilator nog twee minuten draaien.

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

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: 01969

Model: Bolero Squad I 4200

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		01969	
Type kookplaat		Elektrische kookplaat	
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		Vier zones	-
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)	Inductie		
	Symbol	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	Zone 1: 180 Zone 2: 160 Zone 3: 180 Zone 4: 160	cm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L W	N/A N/A	cm
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC _{Elektrisch koken}	Zone 1: 188,5 Zone 2: 190,6 Zone 3: 187,9 Zone 4: 186,5	Wh/kg
Energieverbruik van de plaat, berekend per kg (*)	EC _{Elektrische kookplaat}	188,7	Wh/kg

Het stroomverbruik in de uit-stand bedraagt 0,4 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EG en 801/2013/EG. Daartoe wordt het apparaat op

NEDERLANDS

het lichtnet aangesloten zonder enige functie uit te oefenen. De schakelaar/regelaar van het apparaat stond in de "uit" positie.

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 veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Legenda rysunku 1:

1. Strefa gotowania 1 (maks. 2100 W)
2. Strefa gotowania 2 (maks. 1500 W)
3. Strefa gotowania 3 (maks. 2100 W)
4. Strefa gotowania 4 (maks. 1500 W)
5. Panel sterowania

Panel sterowania. Rys. 2

Legenda rysunku 2:

1. Zasilanie: włączanie i wyłączanie urządzenia
2. Blokada rodzicielska: naciśnij przycisk dotykowy jeden raz i płyta się zablokuje. Pozostałe przyciski nie będą aktywne, kiedy włączona jest blokada rodzicielska. Aby odblokować, naciśnij i przytrzymaj ikonę przez kilka sekund.
3. Suwak dotykowy: zwiększa lub zmniejsza poziom mocy.
4. Funkcja Booster
5. Programator czasowy: do ustawiania czasu
6. Funkcja Start/Pauza
7. Wybór strefy gotowania:
 - Strefa gotowania 2
 - Strefa gotowania 1
 - Strefa gotowania 3
 - Strefa gotowania 4
8. Funkcja utrzymywania w ciepłe
9. Wyświetlacz: pokazuje timer/minutnik, poziom mocy, kody błędów i stan płyty.

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 urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie.

POLSKI

Jeśli któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Płyta indukcyjna
- Wsporniki
- Taśma izolacyjna
- Instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

Przed instalacją

Ostrzeżenia:

Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nigdy nie instaluj jej samodzielnie.

Nie montuj płyty indukcyjnej nad urządzeniami chłodniczymi, zmywarkami i suszarkami do ubrań.

Płyta powinna zostać zainstalowana w sposób, który może zagwarantować lepsze promieniowanie ciepła, aby otrzymać lepsze rezultaty.

- Ściana i obszar nad powierzchnią roboczą powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć szkód, warstwa klejąca i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Ta płyta może być podłączona wyłącznie do źródła zasilania o rezystancji nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z serwisem w celu uzyskania informacji na temat rezystancji zasilacza.
- Poniższa tabela i rysunek 3 przedstawiają wymiary wymagane do montażu płyty indukcyjnej.

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

- Wokół otworu należy pozostawić co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Materiał blatu musi być żaroodporny, aby zapobiec odkształceniom spowodowanym promieniowaniem cieplnym z płyty indukcyjnej.

- Upewnij się, że blat jest płaski, stabilny i wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie naruszają wymagań przestrzennych.
- Upewnij się, że blat jest wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
- Jeśli płyta indukcyjna zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Cała instalacja musi spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy i regulacje.
- Upewnij się, że płyta zawiera wyłącznik bezpieczeństwa, który pozwala na całkowite odłączenie jej od sieci elektrycznej, został on zainstalowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi elektryczności.
- Upewnij się, że przelącznik izolacyjny jest zatwierdzonym modelem i zapewnia 3 mm odstęp między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką możliwość).
- Należy upewnić się, że przelącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika po zainstalowaniu płyty.
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami.
- Użyj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.
- Przewód zasilający nie może być dostępny przez drzwi szafy lub szuflady.
- Upewnij się, że zapewniony jest odpowiedni przepływ powietrza pomiędzy zewnętrzną częścią szafki a podstawą płyty indukcyjnej.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladami lub szafkami, należy zainstalować izolację termiczną pod podstawą płyty.
- Należy upewnić się, że przelącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.
- Bezpieczna odległość między płytą indukcyjną a szafką umieszczoną nad płytą musi wynosić co najmniej 760 mm. Rys. 4

Legenda rysunek 4:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Ostrzeżenia:

- W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a przepływ powietrza nie jest utrudniony.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna działa poprawnie.

Taśma uszczelniająca

1. Umieść ręcznik lub ściereczkę na blacie i połóż na niej płytę do góry nogami.
2. Przyklej taśmę wzdłuż krawędzi spodu płyty indukcyjnej, pozostawiając około 3 mm od krawędzi szkła. Przyklej taśmę na całym obwodzie. Nie używaj silikonu. Rys. 4

POLSKI

3. Odetnij nadmiar taśmy i połącz oba końce tak, aby do siebie pasowały.

Legenda do rysunku 5:

1. Taśma uszczelniająca

Wsporniki mocujące

1. Płytkę należy ustawić na stabilnej i gładkiej powierzchni. Nie wywieraj siły na elementy sterujące wystające z płyty.
2. Przymocuj wsporniki po lewej i prawej stronie za pomocą śrub. Umieść płytkę we wcześniej wyciętym otworze.

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej. Rys. 7

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

- Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytkę.
- Napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
- Przewody zasilające mogą wytrzymać obciążenie określone na etykiecie znamionowej produktu. Podczas podłączania płyty do sieci elektrycznej nie należy używać przejściówek, reduktorów ani rozgałęźników, 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.
- Skontaktuj się z elektrykiem, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez konieczności wprowadzania modyfikacji. Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Regularnie sprawdzaj przewód pod kątem uszkodzeń. Powinien on być wymieniany wyłącznie przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- Jeśli przewód jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez producenta, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci, należy zainstalować 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.

4. FUNKCJONOWANIE


Przed użyciem nowej płyty kuchennej

- Należy zapoznać się z niniejszą instrukcją, zwracając szczególną uwagę na rozdział „Instrukcje bezpieczeństwa”.
- Usunąć folię ochronną, która może pozostać na płycie indukcyjnej.

Użycie ikon dotykowych

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

Naczynia kuchenne

- Używaj wyłącznie naczyń z dnem odpowiednim do gotowania indukcyjnego. Szukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, wykonując test magnesu. Przesuń magnes w kierunku dna naczynia. Jeśli przykleja się lub przyciąga do naczynia, oznacza to, że jest ono kompatybilne z płytą indukcyjną.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Nalej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Wykonaj czynności wskazane w opisie działania.
 3. Jeśli symbol  nie miga na wyświetlaczu, a woda jest podgrzewana, naczynie jest odpowiednie.
- Niekompatybilne są naczynia kuchenne wykonane z następujących materiałów: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez dna magnetycznego, szkło, drewno, porcelana, ceramika i wyroby z gliny.
- Naczynia muszą być umieszczone dokładnie na środku pola grzejjego.
- W niektórych strefach gotowania wewnętrzna średnica ma jaśniejszy kontur, który zaleca użytkownikowi przejście do mniejszej strefy gotowania, jeśli jest dostępna, za pomocą naczynia o mniejszej średnicy. Zapewnia to optymalną wydajność i efektywność. Można jednak używać naczyń o średnicach mniejszych niż ten limit. Rys. 8

Wielkość strefy gotowania (średnica w mm)	Minimalny rozmiar naczynia do gotowania (średnica w mm)
160	120
180	140

Funkcjonowanie

Po włączeniu płyty wyda ona jeden sygnał dźwiękowy i wszystkie wskaźniki zaświecą się na 1 sekundę, wskazując, że płyta przeszła w tryb czuwania.

1. Naciśnij przycisk zasilania, a wszystkie wskaźniki pokażą „—”.
2. Umieść odpowiednie naczynie na strefie gotowania, której chcesz użyć. Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Po naciśnięciu ikony dotykowej żądanego pola gotowania wskaźnik obok ikony zacznie migać.

POLSKI

- Wybierz moc, przesuwając palcem po suwaku. Jeśli nie wybierzesz mocy w ciągu 1 minuty, płyta wyłączy się automatycznie. Jeśli tak nastąpi przejdź do kroku 1 i spróbuj ponownie. Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Po zakończeniu gotowania

- Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
- Wyłącz strefę gotowania, przesuwając palcem po suwaku w lewo. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
- Wyłącz urządzenie naciskając ikonę dotykową zasilania.

Ostrzeżenie: uwaga, powierzchnia może być gorąca.

Ciepło resztkowe „H”

W przypadku korzystania z płyty przez pewien czas, płyta kuchenna zachowuje ciepło resztkowe po zakończeniu pracy. Symbol „H” ostrzega, że dane pole jest nadal gorące. „H” zniknie, gdy powierzchnia ostygnie i osiągnie bezpieczną temperaturę.

Funkcja Booster

Funkcja Booster może działać tylko przez 5 minut, po czym strefa automatycznie przetączy się na poziom 9.

Aktywacja funkcji Booster

- Wybierz strefę gotowania, w której chcesz aktywować funkcję Booster.
- Naciśnij ikonę dotykową Booster, na wyświetlaczu pojawi się „b”.

Dezaktywacja funkcji Booster

- Wybierz strefę gotowania z włączoną funkcją Booster.
- Po naciśnięciu na suwak dotykowy funkcja Booster zostanie wyłączona i będzie można wybrać żądaną moc.

Funkcja Blokada rodzicielska

- Ikony dotykowe można zablokować, aby uniemożliwić ich przypadkowe użycie (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci).
 - Gdy aktywujesz blokadę, wszystkie przyciski zostaną wyłączone z wyjątkiem przycisku zasilania.
- Naciśnij ikonę dotykową Blokadę rodzicielskiej. Wyświetlacz timera pokaże „Lo”.
 - Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę dotykową blokady rodzicielskiej.

Ostrzeżenia:

- Jeśli płyta grzewcza nie jest włączona, nie będzie można wyłączyć blokady rodzicielskiej. Włącz ją, naciskając ikonę zasilania.

- Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe są nieaktywne, z wyjątkiem ikony zasilania w celu ewentualnego wyłączenia awaryjnego. Jeśli tak się stanie, ikony będą musiały zostać odblokowane po ponownym włączeniu płyty.

Funkcja programatora czasowego

Programator czasowy można zaprogramować do 99 minut. Można go używać na dwa sposoby:

- Jako minutnik - w takim przypadku, kiedy zakończy się odliczanie, żadna strefa gotowania nie wyłączy się.
1. Upewnij się, że płyta jest włączona, a ikona dotykowa strefy gotowania nie jest wybrana (wskaźnik strefy „-” nie miga).

Uwaga: minutnik można ustawić przed lub po ustawieniu mocy strefy gotowania.

2. Naciśnij ikonę dotykową programatora czasowego; „10” pokaże się na wyświetlaczu programatora i „0” będzie migać.
3. Ustaw czas używając suwaka dotykowego.
4. Naciśnij na nowo ikonę dotykową programatora czasowego, w tym przypadku „1” będzie migać.
5. Ustaw czas używając suwaka dotykowego.
6. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz będzie pokazywać pozostały czas.
7. Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje 30-sekundowy sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu programatora pojawi się „-”.

- Jako timer - kiedy zakończy się odliczanie, jedna lub kilka stref gotowania wyłączą się automatycznie.

1. Naciśnij ikonę dotykową pola grzejnego, dla którego chcesz ustawić timer.
2. Naciśnij ikonę dotykową programatora czasowego; „10” pokaże się na wyświetlaczu programatora i „0” będzie migać.
3. Ustaw czas używając suwaka dotykowego.
4. Naciśnij na nowo ikonę dotykową programatora czasowego, w tym przypadku „1” będzie migać.
5. Ustaw czas używając suwaka dotykowego.
6. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz będzie pokazywać pozostały czas.

UWAGA: w prawym dolnym rogu poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.

7. Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa grzejna wyłączy się automatycznie.

UWAGA: pozostałe pola grzejne będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Ustawienie programatora czasowego na więcej niż jednej strefie gotowania

- Kiedy ustawisz programator czasowy dla różnych stref gotowania, zostanie to oznaczone czerwonymi punktami w wybranych strefach. Wyświetlacz programatora czasowego będzie pokazywać pozostały czas. Punkt w wybranej strefie gotowania zacznie migać.
- Po zakończeniu odliczania, odpowiednia strefa gotowania zostanie wyłączona. Na wyświetlaczu pojawi się nowy programator czasowy, a punkt odpowiadającej mu strefy zacznie migać.

UWAGA: naciśnij ikonę dotykową pola grzejnego, aby na wyświetlaczu programatora czasowego pojawił się pozostały czas.

Dezaktywacja programatora czasowego

1. Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania dla której chcesz anulować programator czasowy.
2. Naciśnij ikonę dotykową programatora czasowego a ekran programatora zacznie migać.
3. Naciśnij „-”, aby ustawić programator czasowy na „00” i dezaktywować go.

Funkcja utrzymywania w cieple

- Funkcja utrzymywania w cieple (Keep Warm) jest użyteczna, aby utrzymywać jedzenie w cieple.
 - Użyj funkcji utrzymywania ciepła, aby żywność nie ostygła.
1. Naciśnij ikonę dotykową pola grzejnego, w którym chcesz użyć funkcji utrzymywania ciepła, a wskaźnik tej funkcji zacznie migać.
 2. Naciśnij ikonę dotykową utrzymywania ciepła, a wskaźnik strefy gotowania wyświetli „A”.
 3. Jeśli chcesz dezaktywować funkcję utrzymywania w cieple, naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania, a następnie ikonę dotykową funkcji utrzymywania w cieple. Strefa gotowania powróci do poziomu „0”.

Funkcja Start/Pauza

Funkcję Start/Pauza (Stop&Go) można aktywować w dowolnym momencie podczas gotowania. Umożliwia wstrzymanie pracy płyty indukcyjnej, a następnie wznowienie gotowania.

1. Upewnij się, że strefa gotowania jest włączona. Naciśnij ikonę dotykową Start/Pauza, a wskaźnik strefy gotowania wyświetli ||. Wszystkie ikony dotykowe dla wszystkich stref gotowania zostaną zablokowane z wyjątkiem Start/Pauza, On/Off i Child Lock.
2. Aby wyłączyć funkcję Start/Pauza, należy nacisnąć odpowiednią ikonę dotykową, a pole grzejne powróci do poprzednio ustawionego poziomu mocy.

Automatyczne wyłączenie ochrony

Płyta indukcyjna posiada zabezpieczającą funkcję automatycznego wyłączania. 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
Czas pracy ustawiony wstępnie (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Po zdjęciu naczynia, płyta indukcyjna przestanie się grzać i automatycznie się wyłączy po 1 minucie.

Moc

Moc	Odpowiednie dla
1 - 2	Lekkie podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia. Rozpuszczanie czekolady, masła oraz dla produktów, które szybko się przypalają Gotowanie na wolnym ogniu Stopniowe podgrzewanie
3 - 4	Podgrzewanie Szybkie gotowanie Gotowanie ryżu
5 - 6	Naleśniki/placki
7 - 8	Sauté Gotowanie makaronu
9	Sauté w wyższej temperaturze Smażenie Doprowadzanie do wrzenia Gotowanie wody

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie będzie zależęć od kilku czynników, takich jak naczynia kuchenne i ilość gotowanych potraw. Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć najlepsze dla siebie ustawienia.
- Typowe zabrudzenia powierzchni (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu itp.):
 1. Odtłącz płytę od gniazdka elektrycznego.
 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt indukcyjnych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące).

POLSKI

3. Przemyj wodą i osusz czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
4. Odczekaj 2 minuty i ponownie podłącz płytę indukcyjną do gniazdka elektrycznego.

Ważne:

- Po odłączeniu zasilania płyty indukcyjnej nie będzie wyświetlane ostrzeżenie „gorąca powierzchnia”, ale strefa gotowania może być nadal gorąca.
 - Szorstkie ściereczki, niektóre nylonowe gąbki i silne/ścierne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie.
 - Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie indukcyjnej, ponieważ mogą one poplamić szkło.
 - Gorący cukier rozsypany na szkło: natychmiast usuń go szpatułką lub skrobakiem odpowiednim do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie w strefie gotowania:
1. Odtłącz płytę od gniazdka elektrycznego.
 2. Trzymaj skrobak lub przybór pod kątem 30° i zgarnij brud lub rozlany płyn na chłodną powierzchnię płyty indukcyjnej.
 3. Wytrzyj brud lub rozlanie ściereczką lub ręcznikiem papierowym.
 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane w sekcji „Typowe zabrudzenia powierzchni”.

Ważne:

- Jak najszybciej usuń plamy z roztopionych i słodkich potraw lub rozlane płyny. Jeśli pozwolisz im ostygnąć na szkło, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię.
 - Niebezpieczeństwo skaleczenia: skrobak może być bardzo ostry, należy zachować ostrożność podczas zdejmowania osłony. Należy używać go z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać go bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
 - Wycieki na ikony dotykowe:
1. Odtłącz płytę kuchenną od zasilania.
 2. Usuń rozlany płyn.
 3. Wyczyść obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką.
 4. Całkowicie osuszyć obszar ręcznikiem papierowym.
- Podłącz płytę kuchenną do zasilania.

Ważne:

Płyta indukcyjna może emitować sygnał dźwiękowy i wylączać się, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. Pamiętaj, aby wysuszyć ikony dotykowe przed ponownym włączeniem płyty indukcyjnej.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci elektrycznej i włączona.
		Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu. Po sprawdzeniu, jeśli problem nadal występuje, należy skontaktować się z Działem Pomocy Technicznej.
Dotykowe elementy sterujące nie reagują.	Ikony dotykowe są zablokowane.	Odblokuj je. Patrz instrukcje w sekcji „Funkcja blokady rodzicielskiej”.
Korzystanie z ikon dotykowych jest trudne.	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski czubkiem palca zamiast opuszką.	Upewnij się, że ikony dotykowe są suche i naciśnij je opuszką palca.
Szkło jest porysowane.	Użyto naczyń kuchennych o nieregularnych krawędziach.	Używaj naczyń kuchennych z płaskim, gładkim dnem. Patrz podrozdział „Naczynia kuchenne”.
	Użyto nieodpowiednich i ściernych gąbek lub produktów do czyszczenia.	Patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”.
Niektóre naczynia kuchenne wydają dźwięki lub trzaski.	Może to być spowodowane składem naczyń (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla niektórych naczyń i nie oznacza to problemu.
Płyta indukcyjna emituje lekki brzęczący dźwięk, gdy jest używana na wysokim ogniu.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć wraz ze zmniejszeniem ustawienia mocy.

POLSKI

Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wentylator chłodzący zintegrowany z płytą indukcyjną został aktywowany, aby zapobiec przegrzaniu komponentów elektronicznych. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie jest to problemem. Nie odłączaj płyty od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego.	Używaj tylko naczyń odpowiednich do płyt indukcyjnych. Patrz podrozdział „Naczynia kuchenne”.
	Płyta indukcyjna nie wykrywa naczynia, ponieważ jest za małe w stosunku do strefy gotowania lub nie jest wyśrodkowane na strefie gotowania.	Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub pole grzejne niespodziewanie się wyłączyły, rozległ się sygnał dźwiękowy lub został wyświetlony kod błędu.	Usterka techniczna.	Zapisz kody błędów, odłącz płytę indukcyjną od prądu i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Usterki i kody błędów

Jeśli wystąpi nieprawidłowość, płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan bezpieczeństwa i wyświetli odpowiednie kody błędów:

Kody błędów	Powód	Opis
E1	Błąd związany z naczyniem do gotowania.	W strefie gotowania nie ma naczynia do gotowania lub nie jest ono odpowiednie dla płyty indukcyjnej. Kod ten może również pojawić się, jeśli naczynie nie zostanie umieszczone na środku pola grzejnego.
E2	Napięcie jest zbyt wysokie.	Napięcie jest wyższe niż 265 V AC.

E3	Napięcie jest zbyt niskie.	Napięcie jest niższe niż 180 V AC.
E4	Obwód otwarty czujnika IGBT.	Gdy czujnik IGBT wykryje przerwę w obwodzie, przestanie działać.
E5	Zwarcie czujnika IGBT.	Gdy czujnik IGBT wykryje zwarcie, przestaje działać.
E6	Przegrzanie czujnika IGBT.	Czujnik IGBT osiąga temperaturę $110 \pm 5^{\circ}\text{C}$ przez 3 s (może zostać automatycznie zresetowany, gdy temperatura spadnie o 50°C - 70°C).
E7	Czujnik powierzchni jest otwarty.	Po 60 sekundach działania IGBT przestanie działać, jeśli obwód wykrywania temperatury wykryje przerwę w obwodzie.
E8	Zwarcie czujnika powierzchni.	IGBT przestanie działać, jeśli obwód wykrywania temperatury wykryje zwarcie.
E9	Ochrona przed wysoką temperaturą została aktywowana	IGBT przestaje działać, gdy wykryje, że temperatura obwodu czujnika przekracza określoną wartość.
EA	Usunięto naczynie kuchenne i zostało aktywowane zabezpieczenie.	Czujniki w każdej strefie gotowania wykrywają zdjęcie naczyń. Jeśli tak się stanie, a strefa gotowania była włączona, przestanie ona grzać.
EB	Błąd w komunikacji.	Płyta zasilająca nie otrzymała ważnego sygnału komunikacyjnego z płyty wyświetlacza przez 90 sekund.
EC	Błąd w komunikacji.	Płyta wyświetlacza nie otrzymała żadnego ważnego sygnału komunikacyjnego z płyty zasilacza przez 90 sekund.
H	Temperatura strefy gotowania jest wysoka.	Po wyłączeniu płyty, jeśli temperatura w strefie gotowania jest zbyt wysoka, na wyświetlaczu pojawi się „H”, a wentylator będzie pracował przez dwie minuty.

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

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja: 01969

Model: Bolero Squad I 4200

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		01969	
Typ płyty kuchennej		Płyta elektryczna	
Liczba przelączników palników i/lub stref gotowania		Cztery strefy	-
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)	Indukcja		
	Symbol	Wartość	Jednostka
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	Strefa 1: 180 Strefa 2: 160 Strefa 3: 180 Strefa 4: 160	cm
W przypadku nieokrągłych płyt grzewczych lub palników: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego palnika lub strefy gotowania elektrycznego, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L W	N/A N/A	cm
Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg (*)	EC _{gotowanie elektryczne}	Strefa 1: 188,5 Strefa 2: 190,6 Strefa 3: 187,9 Strefa 4: 186,5	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (*)	EC _{płyta elektryczna}	188,7	Wh/kg

Zużycie energii w trybie "wyłączonym" wynosi 0,4 W, zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz europejskimi przepisami 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączane do sieci bez wykonywania żadnej funkcji. Przelącznik/regulator urządzenia został ustawiony w pozycji „wyłączone”.

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 go 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

Legenda k obrázku 1:

1. Varná zóna 1 (max. 2100 W)
2. Varná zóna 2 (max. 1500 W)
3. Varná zóna 3 (max. 2100 W)
4. Varná zóna 4 (max. 1500 W)
5. Ovládací panel

Ovládací panel. Obr. 2

Legenda k obrázku 2:

1. Zapnutí/vypnutí: zapne nebo vypne spotřebič.
2. Dětský zámek: jednou stiskněte dotykovou ikonu a indukční varná deska se uzamkne. Ostatní ikony nebudou fungovat, pokud je aktivován dětský zámek. Pro její odemknutí, stiskněte a podržte ikonu po dobu několika sekund.
3. Ovládání posuvníkem: pro zvýšení nebo snížení úrovně výkonu.
4. Funkce Boost
5. Časovač: pro nastavení doby vaření.
6. Funkce Start/Pauza
7. Výběr varné zóny:
 - Varná zóna 1
 - Varná zóna 2
 - Varná zóna 3
 - Varná zóna 4
8. Funkce Keep Warm
9. Displej: zobrazuje časovač, úroveň výkonu, chybové kódy a stav indukční varné desky.

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- 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
- Podpěry
- Izolační páska
- Návod k použití

3. INSTALACE

Před instalací

Varování:

Indukční varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo technikem. Neprovádějte instalaci sami.

Neinstalujte indukční varnou desku nad chladicí spotřebiče, myčky nádobí a sušičky prádla.

Deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla pro dosažení co nejlepších výsledků.

- Stěna a plocha nad pracovní plochou musí být tepelně odolné.
- Pro zabránění jakéhokoli poškození musí být přilepená vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tato deska smí být připojena pouze k napájecímu zdroji s odporem nepřesahujícím 0,427 ohmu. V případě potřeby se obraťte na servisní oddělení, které vám poskytne informace o odporu napájecího zdroje.
- V následující tabulce a na obrázku 3 jsou uvedeny rozměry potřebné pro instalaci indukční varné desky.

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

- Musí být ponechán minimální volný prostor 50 mm kolem instalačního otvoru.
- Ujistěte se, že tloušťka kuchyňské desky je alespoň 30 mm. Materiál indukční varné desky musí být žáruvzdorný, aby se zabránilo deformaci způsobené tepelným zářením z indukční varné desky.
- Ujistěte se, že pracovní deska kuchyňské linky je rovná, stabilní a vyrovnaná a že žádné konstrukční prvky nenarušují požadavky na prostor.
- Ujistěte se, že materiál pracovní desky kuchyňské linky je žáruvzdorný.
- Pokud indukční varnou desku instalujete nad troubu, musí být trouba vybavena chladícím ventilátorem.

ČEŠTINA

- Přesvědčte se, že instalace splňuje všechny bezpečnostní požadavky a platné normy a předpisy.
- Ujistěte se, že varná deska je vybavena bezpečnostním spínačem, který umožňuje její úplné odpojení od elektrické sítě a který byl instalován a umístěn v souladu s místními elektrotechnickými předpisy.
- Ujistěte se, že izolační spínač je schváleného modelu a zajišťuje 3 mm odstup kontaktů na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy tuto variantu požadavků umožňují).
- Ujistěte se, že uživatel může snadno dosáhnout na izolační spínač s nainstalovanou indukční varnou deskou.
- V případě pochybností o instalaci se poraďte s místními stavebními úřady a předpisy.
- Na stěny kolem varné desky použijte žáruvzdorné a snadno omyvatelné povrchy (například keramické dlaždice).
- Zkontrolujte, zda napájecí kabel není dosažitelný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Ujistěte se, že zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany nábytku až do základny indukční varné desky.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvkou nebo skříňku, musí být pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná vrstva.
- Ujistěte se, že uživatel má k izolačnímu spínači snadný přístup.
- Bezpečnostní vzdálenost mezi indukční varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou musí být nejméně 760 mm. Obr. 4

Legenda k obrázku 4:

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Vstup vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Varování:

- Vždy se ujistěte, že je varná deska dobře větraná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány.
- Zkontrolujte, zda indukční varná deska správně funguje.

Těsnící páska

1. Na povrch pracovní desky položte ručník nebo utěrku a položte na ni indukční varnou desku lícem dolů.
2. Nalepte pásku na okraj spodní části indukční varné desky, přičemž ponechte asi 3 mm od okraje skla. Nalepte pásku po celém obvodu. Nepoužívejte silikon. Obr. 4
3. Odstříhňte přebytečnou část a spojte oba konce pásky tak, aby se navzájem dotýkaly.

Legenda k obrázku 5:

1. Těsnící páska

Držáky a upevňovací šrouby

1. Desku je třeba umístit na stabilní a hladký povrch. Netlačte silou na prvky, které vyčnívají z desky.
2. Upevněte držáky na levou a pravou stranu pomocí šroubů, obr. 6. Vložte indukční varnou desku do předem vyříznutého otvoru.

Připojení varné desky k elektrické síti. Obr. 7

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

- Domácí elektroinstalace je vhodná pro výkon spotřebovávaný varnou deskou.
- Sítové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
- Napájecí kabely odpovídají zatížení uvedenému na typovém štítku výrobku. Pro připojení varné desky k elektrické síti 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.
- Zkontrolujte s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav. Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Pravidelně kontrolujte, zda kabel není poškozený. Jeho výměnu by měla provádět pouze osoba s příslušnou kvalifikací.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být instalován jedнопólový 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.
- Neohýbejte ani neskřípejte kabel.

4. PROVOZ


Před prvním použitím varné desky

- Přečtěte si tento návod a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní pokyny“.
- Odstraňte všechny ochranné plasty, které mohou zůstat na indukční varné desce.

Použití dotykových ikon

- 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 ovládací prvky vždy čisté, suché a že je nezakrývají žádné předměty (např. nádobí nebo utěrky). I tenká vrstva vody může bránit fungování dotykových ikon.

Varné nádoby

- Používejte pouze nádoby s dnem vhodným pro indukční vaření. Na obalu nebo na dně nádobí hledejte symbol indukce.
- Můžete zkontrolovat, zda je vaše nádoby vhodné, pomocí zkoušky s magnetem. Přiblížte magnet ke dnu nádobí. Pokud se nádoby přichytí nebo je přitahován, znamená to, že je kompatibilní s indukční varnou deskou.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do nádobí, které chcete otestovat, nalijte trochu vody.
 2. Postupujte podle pokynů v části provoz.
 3. Pokud symbol  na displeji neblíká a voda se ohřívá, varné nádoby je vhodné pro indukční vaření.
- Nekompatibilní je nádoby z následujících materiálů: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického základu, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Nádoby na vaření musí být umístěno přesně uprostřed varné zóny.
- V některých varných zónách je vnitřní průměr se světlejším obrysem, který uživateli doporučuje, aby přemístil nádoby do nádobí s menším průměrem na menší varnou zónu, je-li k dispozici. To vede k optimálnímu výkonu a účinnosti. Nicméně můžete používat nádoby s průměrem menším, než je tento limit. Obr. 8

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

Provoz

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

1. Stiskněte dotykovou ikonu pro Zapnutí/Vypnutí a na všech indikátorech se zobrazí „—“.
2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, položte vhodné varné nádoby. Ujistěte se, že dno nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Po stisknutí dotykové ikony požadované varné zóny začne blikat indikátor vedle ikony.
4. Zvolte výkon posunutím prstu po ovládacím posuvníku. Pokud do 1 minuty nezvolíte výkon, varná deska se automaticky vypne. V takovém případě se vraťte ke kroku 1 a opakujte postup. Během vaření můžete kdykoli změnit výkon.

Po dokončení vaření

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu posunutím prstu po ovládacím posuvníku doleva. Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje „0“.
3. Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony pro Zapnutí/Vypnutí.

Varování: Buďte opatrní, povrch může být horký.

Zbytkové teplo „H“

Pokud je varná deska po určitou dobu používána, udržuje po ukončení provozu zbytkové teplo. Symbol „H“ vás varuje, že příslušná varná zóna je stále horká. Písmeno „H“ zmizí, jakmile povrch vychladne a dosáhne bezpečné teploty.

Funkce Boost

Funkce Boost může fungovat pouze 5 minut, poté varná zóna automaticky přejde na úroveň 9.

Aktivace funkce Boost

1. Zvolte varnou zónu, ve které chcete aktivovat funkci Boost.
2. Stiskněte dotykovou ikonu Boost, na displeji zobrazí „b“.

Deaktivace funkce Boost

1. Vyberte varnou zónu s aktivovanou funkcí Boost.
2. Stisknutím ovládacího posunovače zrušíte funkci Boost a můžete zvolit výkon, který chcete nastavit.

Funkce Dětský zámek

- Můžete uzamknout dotykové ikony, abyste zabránili jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
 - Po aktivaci zámku jsou všechny dotykové ikony kromě dotykové ikony pro Zapnutí/Vypnutí deaktivovány.
1. Stiskněte dotykovou ikonu Dětský zámek. Na displeji časovače se zobrazí „Lo“.
 2. Stiskněte a podržte dotykovou ikonu Dětský zámek po dobu 3 sekund.

Varování:

- Pokud varná deska není zapnutá, nelze dětský zámek odstranit. Zapněte ji stisknutím ikony pro zapnutí/vypnutí.
- Když je deska uzamčena, všechny dotykové ikony jsou deaktivovány s výjimkou dotykové ikony pro Zapnutí/Vypnutí pro potřebu případného nouzového vypnutí. V takovém případě bude nutné ikony po opětovném zapnutí desky odemknout.

Funkce časovače

Časovač lze naprogramovat až na 99 minut. Časovač můžete používat dvěma způsoby:

- Jako časovač, žádná varná zóna se po skončení časovače nevygpe.
1. Zkontrolujte, zda je varná deska zapnutá. A zda není vybrána dotyková ikona varné zóny (indikátor varné zóny ‚-‘ neblíká).

ČEŠTINA

Poznámka: Časovač můžete nastavit před nebo po skončení nastavení výkonu varné zóny.

2. Stiskněte dotykovou ikonu časovače; na displeji časovače se zobrazí „10“ a bliká „0“.
 3. Nastavte čas pomocí ovládacího posuvníku.
 4. Znovu stiskněte dotykovou ikonu časovače, tentokrát bude blikat „1“.
 5. Nastavte čas pomocí ovládacího posuvníku.
 6. Po nastavení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
 7. Po skončení odpočítávání zazní 30sekundový zvukový signál a na displeji časovače se zobrazí „-“.
- Jako časovač automatického vypnutí pro vypnutí jedné nebo více varných zón po uplynutí doby vaření.
1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, na které chcete nastavit časovač.
 2. Stiskněte dotykovou ikonu časovače; na displeji časovače se zobrazí „10“ a bliká „0“.
 3. Nastavte čas pomocí ovládacího posuvníku.
 4. Znovu stiskněte dotykovou ikonu časovače, tentokrát bude blikat „1“.
 5. Nastavte čas pomocí ovládacího posuvníku.
 6. Po nastavení času se okamžitě spustí odpočítávání. Na displeji se zobrazí zbývající čas.

POZNÁMKA: V pravém dolním rohu úrovně výkonu se objeví červená tečka, která indikuje výběr dané varné zóny.

7. Po skončení odpočítávání se příslušná varná zóna automaticky vypne.

POZNÁMKA: Ostatní varné zóny zůstanou v provozu, pokud jste je předtím zapnuli.

Nastavení časovače ve více než jedné varné zóně

- Pokud nastavíte časovač pro několik varných zón, je to indikováno červenými tečkami na příslušných varných zónách. Na displeji časovače se zobrazí zbývající čas. Příslušný bod varné zóny začne blikat.
- Po skončení odpočítávání se příslušné varné zóny vypnou. Na displeji se zobrazí nový časovač a příslušná zóna začne blikat.

POZNÁMKA: Stiskněte dotykovou ikonu jedné z varných zón, aby se na displeji časovače zobrazil zbývající čas.

Deaktivace časovače

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, na které chcete zrušit časovač.
2. Stiskněte dotykovou ikonu časovače a displej časovače začne blikat.
3. Stiskněte „-“ pro nastavení časovače na hodnotu „00“ a zrušíte jej.

Funkce Keep Warm

- Funkce Keep Warm je užitečná pro udržení teplého jídla.
 - Použijte funkci Keep Warm, aby jídlo nevychladlo.
1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, na které chcete použít funkci Keep Warm a její indikátor začne blikat.
 2. Stiskněte dotykovou ikonu Keep Warm a na indikátoru varné zóny se zobrazí „A“.
 3. Pokud chcete funkci Keep Warm deaktivovat, stiskněte dotykovou ikonu varné zóny a poté dotykovou ikonu funkce Keep Warm. Varná zóna se vrátí na úroveň „0“.

Funkce Start/Pauza

Funkci Start/Pauza (Stop&Go) lze aktivovat kdykoli během vaření. Umožňuje zastavit indukční varnou desku a poté pokračovat ve vaření.

1. Zkontrolujte, zda varná zóna pokračuje v provozu. Stiskněte dotykovou ikonu Start/Pauza a indikátor varné zóny zobrazí ||. Všechny dotykové ikony všech varných zón budou uzamčeny kromě dotykových ikon Start/Pauza, Zapnutí/Vypnutí a Dětský zámek.
2. Pro deaktivaci funkce Start/Pauza stiskněte příslušnou dotykovou ikonu a varná zóna se vrátí na dříve nastavenou úroveň výkonu.

Automatické vypnutí ochrany

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

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

Po sejmutí varné nádoby se indukční varná deska okamžitě přestane zahřívat a po uplynutí 1 minuty se automaticky vypne.

Výkon

Výkon	Vhodný pro
1 - 2	Mírné ohřívání malého množství potravin Rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují Vaření na mírném ohni Postupné ohřívání
3 - 4	Opětovné ohřívání Rychlé vaření Vaření rýže

ČEŠTINA

5 - 6	Palačinky/lívance
7 - 8	Sautování Vaření těstovin
9	Sautování při vyšší teplotě Smažení Přivedení k varu Vaření vody

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Následující nastavení jsou pouze orientační. Přesné nastavení závisí na několika faktorech, například na varném nádobí a množství vařeného jídla. Vyzkoušejte indukční varnou desku pro nalezení nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.
- Běžné nečistoty na povrchu varné desky (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.):
 1. Odpojte indukční varnou desku od napájení.
 2. Použijte čisticí prostředek na indukční varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké).
 3. Opláchněte a osušte ji čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou.
 4. Znovu připojte indukční varnou desku k elektrické síti.

Důležité:

- Po odpojení napájení indukční varné desky se nezobrazí upozornění „horký povrch“, ale varná zóna může být stále horká.
- Abrazivní utěrky, některé nylonové drátěnky a silné/abrazivní čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná.
- Nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků na indukční varné desce, protože by mohlo dojít ke znečištění skla.
- Rozlité horký cukr na skle: ihned ho odstraňte stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horký povrch varné zóny:
 1. Odpojte indukční varnou desku od napájení.
 2. Uchopte škrabku nebo náčiní pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty nebo rozlitou tekutinu na chladnou plochu indukční varné desky.
 3. Setřete nečistoty nebo rozlité tekutiny kuchyňskou utěrkou nebo papírovou utěrkou.
 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 v části „Běžné znečištění povrchu“.

Důležité:

- Co nejdříve odstraňte skvrny od rozpuštěných a slazených potravin nebo rozlité tekutiny.

Pokud je necháte vychladnout na skle, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch.

- Nebezpečí pořezání: čepel škrabky může být velmi ostrá, při odstraňování krytu buďte opatrní. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
 - Rozlití tekutin na dotykových ikonách:
 1. Odpojte varnou desku od napájení.
 2. Vyčistěte rozlitou tekutinu.
 3. Očistěte oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem.
 4. Zcela osušte plochu kuchyňským papírem.
- Odpojte varnou desku od napájení.

Důležité:

Indukční varná deska může pípat a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. Před opětovným zapnutím indukční varné desky se ujistěte, že jsou dotykové ikony suché.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možné řešení
Indukční varná deska se nezapíná.	Není zde elektřina.	Zkontrolujte, zda je varná deska připojena k elektrické síti a zda je zapnutá.
		Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud po těchto kontrolách problém přetrvává, obraťte se na Technickou podporu.
Dotykové ikony nereagují.	Dotykové ikony jsou uzamčeny.	Odemkněte dotykové ikony. Viz pokyny v části „Funkce dětského zámku“.
Je obtížné používat dotykové ikony.	Je možné, že na ikonách je nepatrná vrstva vody nebo že je mačkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že jsou dotykové ikony suché, a stiskněte je bříškem prstu.

Sklo je poškrábané.	Použili jste kuchyňské nádobí s nepravidelným okrajem.	Používejte nádobí s rovným a hladkým dnem. Viz část „Varné nádobí“.
	Použili jste nevhodné a abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Viz část „Čištění a údržba“.
Některé nádobí vydává zvuky praskání nebo pukání.	To může být způsobeno složením nádobí (vrstvy různých kovů, které různě vibrují).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává mírný bzučivý zvuk, když se používá při vysoké teplotě.	To je podmíněno technologií indukčního vaření.	Je to normální, ale se snížením výkonu by se měl hluk snížit nebo zcela zmizet.
Hluk ventilátoru při provozu indukční varné desky.	Aktivoval se chladicí ventilátor zabudovaný v indukční varné desce, aby se zabránilo přehřátí elektronických součástí. Může fungovat i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a není třeba si dělat starosti. Neodpojujte desku od zdroje napájení, pokud je ventilátor v provozu.
Varné nádobí se neohřívá a nezobrazují se na displeji.	Indukční varná deska nerozpoznává nádobí, protože není vhodné pro indukční vaření.	Používejte pouze varné nádobí kompatibilní s indukční varnou deskou. Viz část „Varné nádobí“.
	Indukční varná deska nerozpoznává nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo není umístěno uprostřed varné zóny.	Umístěte varné nádobí uprostřed varné zóny a dbejte na to, aby jeho dno odpovídalo velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, zaznělo pípnutí nebo se zobrazuje chybový kód.	Technická porucha.	Zaznamenejte si chybové kódy, odpojte indukční varnou desku od napájení a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Poruchy a chybové kódy

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

Chybové kódy	Příčina	Popis
E1	Porucha související s varným nádobím.	Ve varné zóně není umístěno žádné varné nádobí nebo není vhodné pro indukční varnou desku. Tento chybový kód se může objevit také v případě, že nádobí není umístěno uprostřed varné zóny.
E2	Napětí je příliš vysoké.	Napětí je vyšší než 265 V AC.
E3	Napětí je příliš nízké.	Napětí je nižší než 180 V AC.
E4	Otevřený obvod snímače IGBT.	Když snímač IGBT rozpozná otevřený obvod, přestane fungovat.
E5	Zkrat snímače IGBT.	Když snímač IGBT rozpozná zkrat, přestane fungovat.
E6	Přehřátí snímače IGBT.	Snímač IGBT dosáhne teploty $110 \pm 5^\circ\text{C}$ po dobu 3 s (lze ho automaticky resetovat při poklesu teploty o 50°C - 70°C).
E7	Snímač povrchu je otevřený.	Po uplynutí 60 sekundách fungování, snímač IGBT přestane fungovat, pokud obvod pro snímání teploty rozpozná otevřený obvod.
E8	Zkrat snímače povrchu.	IGBT přestane fungovat, pokud obvod pro snímání teploty rozpozná zkrat.
E9	Byla aktivována ochrana proti vysokým teplotám.	IGBT přestane pracovat, když rozpozná, že teplota snímacího obvodu překročí určitou hodnotu.
EA	Bylo sejmuto varné nádobí a byla aktivována ochrana.	Snímače každé varné zóny rozpoznají, když je sejmuto varné nádobí. Pokud se tak stane a varná zóna byla v provozu, přestane ohřívat.
EB	Porucha komunikace.	Napájecí deska nepřijala po dobu 90 sekund žádný platný komunikační signál z desky displeje.
EC	Porucha komunikace.	Deska displeje nepřijala po dobu 90 sekund žádný platný komunikační signál z desky napájení.

ČEŠTINA

H	Teplota varné zóny je vysoká.	Po vypnutí varné desky, pokud je teplota varné zóny příliš vysoká, se na displeji zobrazí „H“ a ventilátor bude provozovat ještě po dobu dvou minut.
---	-------------------------------	--

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

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 01969

Model: Bolero Squad I 4200

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		01969	
Typ varné desky		Elektrická varná deska	
Počet voličů varných zářičů a/nebo varných zón		Čtyři varné zóny	-
Technologie ohřevu (indukční desky a indukční varné zóny, sálavé varné desky, masivní varné desky)	Indukce		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových varných zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na 5 mm.	Ø	Varná zóna 1: 180 Varná zóna 2: 160 Varná zóna 3: 180 Varná zóna 4: 160	cm
U nekruhových zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L W	N/A N/A	cm

Spotřeba energie na zářič nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrické vaření}	Varná zóna 1: 188,5 Varná zóna 2: 190,6 Varná zóna 3: 187,9 Varná zóna 4: 186,5	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrická deska}	188,7	Wh/kg

Výkon ve „vypnutém“ režimu je 0,4 W podle normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je spotřebič připojen k elektrické síti, aniž by vykonávalo jakoukoli funkci. Přepínač/spínač spotřebiče byl nastaven do polohy „vypnutí“.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt 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.

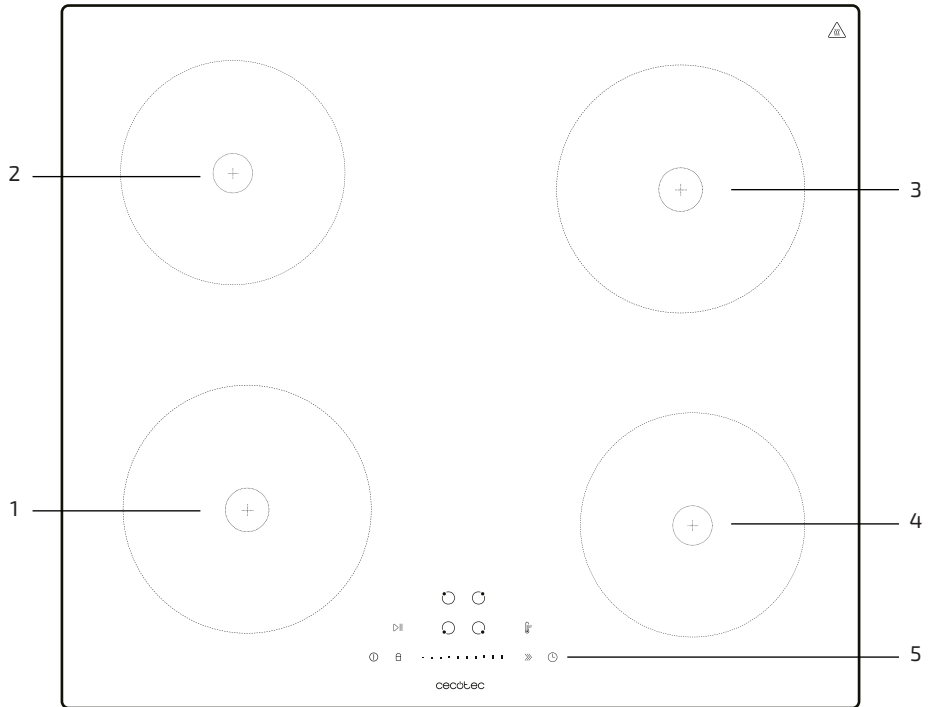


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

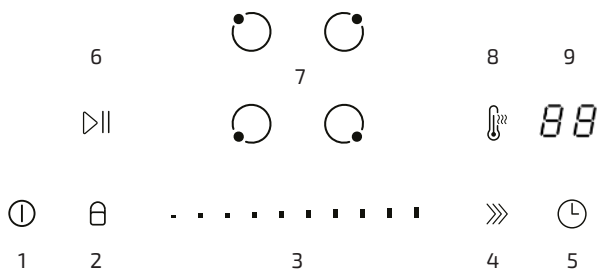


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

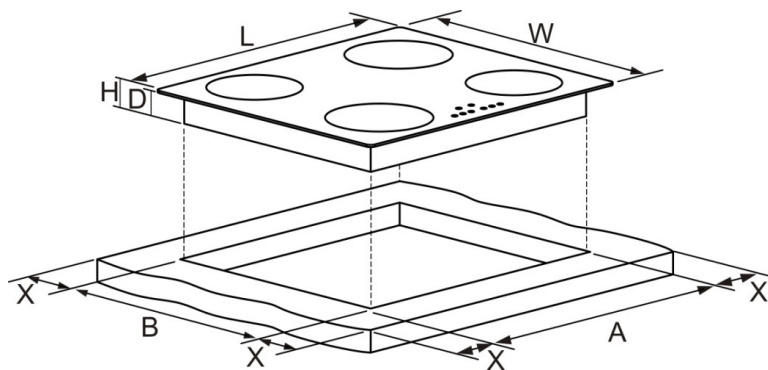


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

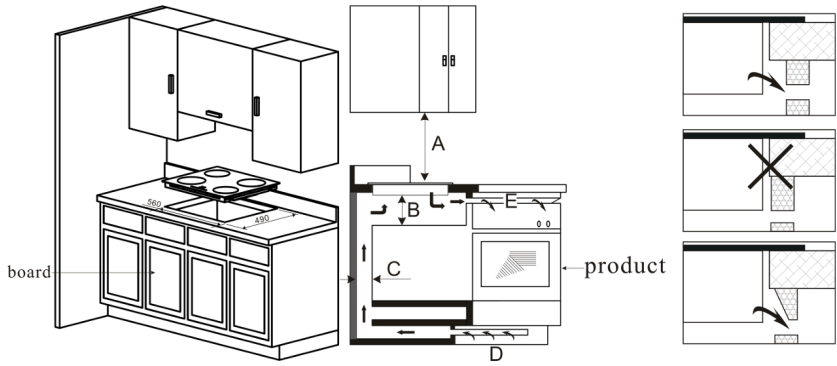


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

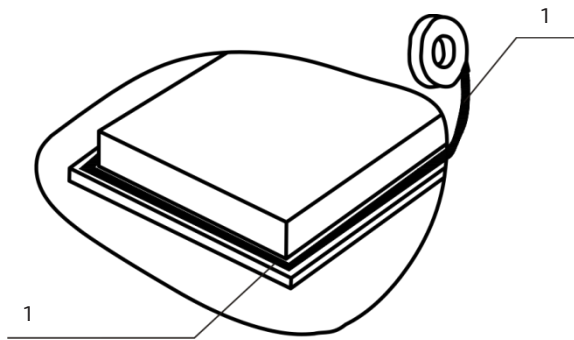


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

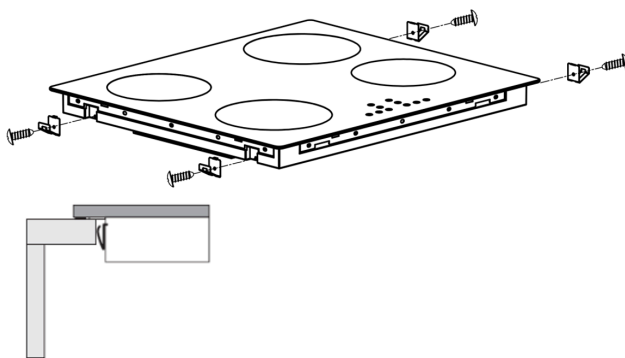


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

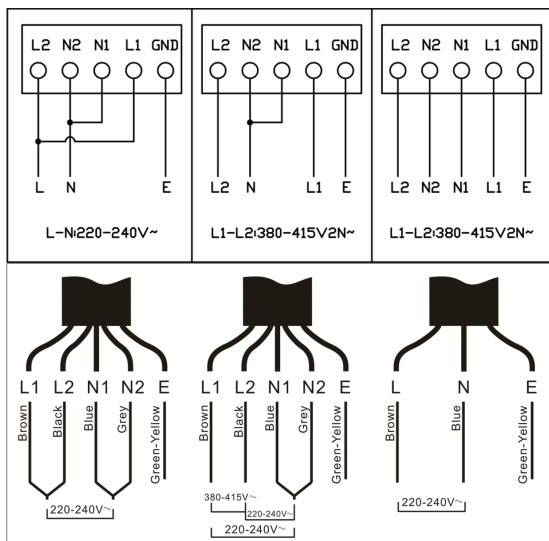


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

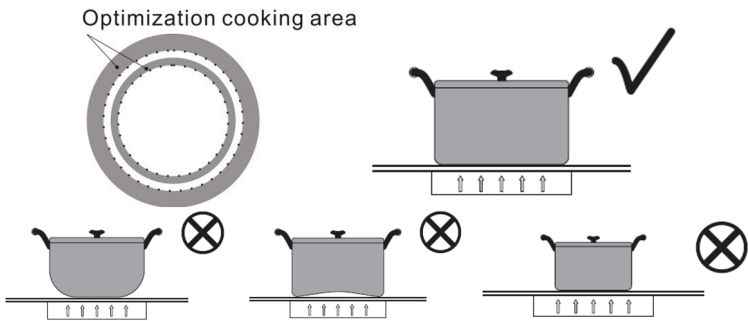


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240306