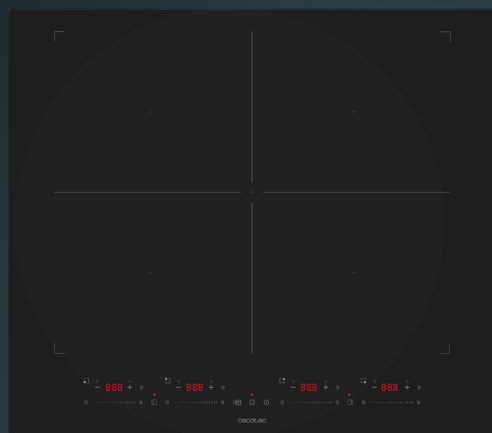


cecotec

BOLERO SQUAD I 4700 TITANICZONE

BOLERO SQUAD I 4700 TITANICZONE SHIELDGLASS

Placa de inducción/ Induction hob



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'istruccions
Használati útmutató
تاميل عتلا ليلد

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	13
Sicherheitshinweise	17
Instruções de segurança	26
Veiligheidsinstructies	30
Instrukcja bezpieczeństwa	34
Bezpečnostní pokyny	38
Güvenlik talimatları	42
Οδηγίες ασφαλείας	46
Instruccions de seguretat	51
Biztonsági utasítások	55
تعليمات السلامة	59

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	62
2. Antes de usar	62
3. Instalación	63
4. Funcionamiento	66
5. Limpieza y mantenimiento	74
6. Resolución de problemas	76
7. Especificaciones técnicas	80
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	82
9. Garantía y SAT	83
10. Copyright	83
11. Declaración UE de conformidad simplificada	83

INDEX

1. Parts and components	84
2. Before use	84
3. Installation	85
4. Operation	88
5. Cleaning and maintenance	95
6. Troubleshooting	96
7. Technical specifications	100
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	101
9. Technical support and warranty	102
10. Copyright	102
11. Simplified EU Declaration of Conformity	102

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	103
2. Avant utilisation	103
3. Installation	104
4. Fonctionnement	107
5. Nettoyage et entretien	115
6. Résolution de problèmes	117
7. Spécifications techniques	121
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	123
9. Garantie et SAV	123

10. Copyright	123
11. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	123

INHALT

1. Teile und Komponenten	124
2. Vor dem Gebrauch	124
3. Montage	125
4. Bedienung	129
5. Reinigung und Wartung	136
6. Problembeseitigung	138
7. Technische Spezifikationen	142
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	143
9. Garantie und Kundendienst	144
10. Copyright	144
11. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	144

INDICE

1. Parti e componenti	145
2. Prima dell'uso	145
3. Installazione	146
4. Funzionamento	149
5. Pulizia e manutenzione	157
6. Risoluzione dei problemi	158
7. Specifiche tecniche	163
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	164
9. Garanzia e supporto tecnico	165
10. Copyright	165
11. Dichiarazione di conformità UE semplificata	165

ÍNDICE

1. Peças e componentes	166
2. Antes de usar	166
3. Instalação	167
4. Funcionamento	170
5. Limpeza e manutenção	178
6. Resolução de problemas	180
7. Especificações técnicas	184
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	186
9. Garantia e SAT	186
10. Copyright	186
11. Declaração de conformidade simplificada da UE	187

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	188
2. Vóór u het apparaat gebruikt	188
3. Installatie	189
4. Werking	192
5. Schoonmaak en onderhoud	200

6. Probleemoplossing	201
7. Technische specificaties	205
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	207
9. Garantie en technische ondersteuning	207
10. Copyright	207
11. Vereenvoudigde EU-Verklaring van Overeenstemming.	208

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	209
2. Przed użyciem	209
3. Instalacja	210
4. Funkcjonowanie	213
5. Czyszczenie i konserwacja	221
6. Rozwiązywanie problemów	222
7. Dane techniczne	227
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	228
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	229
10. Prawa autorskie	229
11. Uproszczona deklaracja zgodności UE	229

OBSAH

1. Díly a součásti	230
2. Před použitím	230
3. Instalace	231
4. Provoz	234
5. Čištění a údržba	242
6. Řešení problémů	243
7. Technické specifikace	247
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	249
9. Záruka a technický servis	249
10. Copyright	249
11. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	249

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	250
2. Kullanmadan önce	250
3. Kurulum	251
4. Kullanım	254
5. Temizlik ve bakım	261
6. Sorun Giderme	263
7. Teknik bilgiler	267
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	268
9. Garanti ve Teknik servis	268
10. Telif Hakları	269
11. Basitleştirilmiş uygunluk beyanı	269

EYPETHPIO

1. Μέρη και εξαρτήματα	270
2. Πριν από τη χρήση	270

3. Εγκατάσταση	271
4. Λειτουργία	275
5. Καθαρισμός και συντήρηση	283
6. Επίλυση προβλημάτων	284
7. Τεχνικές προδιαγραφές	289
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	290
9. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	291
10. Copyright	291
11. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης	291

INDEX

1. Peces i components	292
2. Abans de fer servir	292
3. Instalació	293
4. Funcionament	296
5. Neteja i manteniment	304
6. Resolució de problemes	305
7. Especificacions tècniques	310
8. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	311
9. Garantia i SAT	312
10. Copyright	312
11. Declaració UE de conformitat simplificada	312

TARTALOMJEGYZÉK

1. Alkatrészek és komponensek	313
2. Használat előtt	313
3. Összeszerelés	314
4. Üzemeltetés	317
5. Tisztítás és karbantartás	324
6. Hibaelhárítás	326
7. Műszaki leírás	330
8. Elektromos és elektronikus berendezések újrahaznosítása	332
9. Garancia és Technikai Támogatás	332
10. Copyright	332
11. Egyszerűsített megfelelőségi nyilatkozat	333

فهرس

الأجزاء والمكونات	334
قبل الاستخدام	334
التثبيت	335
التشغيل	337
التنظيف والصيانة	343
حل المشاكل	345
المواصفات الفنية	347
إعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية	349
SAT الضمان و	349
حقوق الطبع والنشر	349
إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي	349

NOTA

EU01_108060 - Bolero Squad I 4700 TitanicZone
EU01_122363 - Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

زاهج لابل ءصا ءل ءي ءم ربلل ءام ءل ءل ءارل ءءم ءم ء ءل ءبطنل ءو اءاع للل ءلل • ءم ربلل

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.

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

- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Apague las zonas de calentamiento después del uso.
- Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.
- Peligro de incendio: No deposite objetos sobre las superficies de cocción.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el cristal o los utensilios de cocina calientes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) no deben colocarse cerca del aparato conectado.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.
- Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el cristal cerámico.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal cerámico.
- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el panel vitrocerámico.
- No golpee los bordes del cristal con los utensilios de cocina.
- Asegúrese de que el aparato esté suficientemente ventilado según estas instrucciones.
- No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa de inducción.

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

- Nunca intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- USAR UN UTENSILIO DE COCINA DE MALA CALIDAD O CUALQUIER ADAPTADOR DE INDUCCIÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA NO MAGNÉTICOS SUPONE UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. CECOTEC NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS A LA PLACA DE INDUCCIÓN Y/O SU ENTORNO.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- The installation and connection of the appliance must be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- The appliance must be properly fitted and installed in a suitable and approved kitchen unit and worktop.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- WARNING: if the surface is cracked, unplug the appliance to avoid electric shock.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- WARNING: the appliance and its accessible parts may heat up during use. Be careful with the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not steam-clean the appliance.

- Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the surface of the hob, as they could become hot.
- After every use, switch off the hob using the control panel. Do not wait until the hob turns off automatically as there are no longer any pots and pans placed on it.
- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
- **WARNING:** unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof lid or blanket.
- **CAUTION:** always supervise the cooking process. Continuously monitor the cooking during operation.
- **WARNING:** fire hazard. Do not place objects on the cooking surfaces.
- **WARNING:** only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.

- Do not modify the appliance in any way.
- The induction hob cannot be used as a support or work surface.
- The appliance must be earthed in accordance with local regulations.
- Do not place the appliance on top of a dishwasher or tumble dryer to avoid steam damage.
- Turn off the cooking zones after use.
- Monitor the cooking of very fatty or oily foods to avoid fire.
- Risk of fire: Do not place any objects on the cooking surface.
- superficies de cocción.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure that no cords of any fixed or mobile appliance touch the glass or hot cookware.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service or by a similarly qualified person to prevent hazards.
- Magnetic objects (credit cards, calculators, etc.) must not be placed near the appliance when plugged in.
- Never cover the appliance with a cloth or protective film to prevent overheating and fire.
- Cookware with worn or damaged bottoms can damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage the ceramic glass.
- Prevent objects of any size from falling onto the ceramic-glass panel.
- Avoid hitting the edges of the hob with cookware.
- Make sure the appliance is sufficiently ventilated according to these instructions.
- Do not place or leave empty cookware on the induction hob.

- Sugar, synthetic materials, or aluminium foil must not come into contact with the cooking zones. These may cause breakage or other damage to the ceramic-glass panel due to cooling: switch on the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).
- Never place hot containers on the control panel.
- If there is a drawer under the built-in appliance, make sure there is enough space between the contents of the drawer and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.
- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer under the induction hob. Drawers and their contents must be heat resistant.
- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that cookware is well centred on the cooking area. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking area as possible.
- The magnetic field of the appliance may affect the operation of pacemakers. For further information, please contact the purchase store or refer to a doctor. These devices must comply with EU Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 and with EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Do not use aluminium or synthetic containers to prevent them from melting due to the residual heat of the cooking zones.
- Never try to put out the fire with water, switch off the appliance and cover the flame, for example, with a lid or a fireproof blanket.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.
- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pendant utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, car ils peuvent devenir chauds.

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.

- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente verwendet werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Kochgeschirr-Detektor aus.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flammen zu, z. B. mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöschteppich.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.
- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.
- Das Induktionskochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochbereiche nach Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.
- Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände
- auf die Kochflächen.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Drähte von fest installierten oder mobilen Geräten das Glas oder das heiße Kochgeschirr berühren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den technischen Kundendienst von Cecotec oder ähnlich qualifiziertes Personal ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.) dürfen nicht in die Nähe des angeschlossenen Geräts gebracht werden.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit abgenutzten oder beschädigten Böden können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände jeglicher Größe auf die Glaskeramikplatte fallen zu lassen.
- Stoßen Sie nicht mit dem Kochgeschirr an die Kanten des Kochfeldes.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dieser Anleitung ausreichend belüftet wird.
- Stellen oder lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld stehen.
- Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den Kochstellen in Berührung kommen. Diese können durch die Abkühlung zu Bruch oder anderen Schäden an der Glaskeramikplatte führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie sie sofort von der Kochzone (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Geräts groß genug ist (2 cm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Induktionskochfeld auf. Die Schubladen und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori d'installazione o collegamento.
- L'apparecchio deve essere ben installato in un mobile da cucina e un piano di lavoro da cucina adatto e omologato.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- AVVERTENZA: se la superficie è incrinata, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
- AVVERTENZA: l'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non pulire l'apparecchio con vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, interrompere il funzionamento del piano cottura tramite l'apposito dispositivo di controllo e non il rilevatore di recipienti.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- AVVERTENZA: la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per

spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con una coperta antincendio o un telo antincendio per esempio.

- PRECAUZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- AVVERTENZA: rischio d'incendio: non collocare oggetti sulla superficie del piano cottura.
- AVVERTENZA: utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro pannelli decorativi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Rimuovere tutte le etichette e gli adesivi dal vetro ceramico.
- Non modificare l'apparecchio in nessun modo.
- Il piano cottura a induzione non può essere utilizzato come superficie d'appoggio.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra secondo le norme locali.
- Non collocare l'apparecchio sopra una lavastoviglie o un'asciugatrice per evitare danni da vapore.
- Spegnerle le zone di cottura dopo l'uso.
- Fare attenzione alla cottura di cibi molto grassi od oleosi per evitare incendi.

- Pericolo di incendio: Non collocare oggetti sulle
- superfici di cottura.
- Fare attenzione a non scottarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Assicurarsi che nessun cavo di apparecchi fissi o mobili tocchi il vetro o utensili di cottura (pentole, padelle, ecc.) caldi.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.
- Mantenere oggetti magnetici come carte di credito, calcolatrici, ecc. lontani dall'apparecchio collegato.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sul piano cottura vetroceramico.
- Non colpire i bordi del piano cottura con utensili da cucina.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Non collocare né lasciare utensili di cottura vuoti sul piano cottura a induzione.
- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Possono provocare rotture o altre alterazioni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico: spegnere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).
- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.

- Se sotto l'apparecchio da incasso è presente un cassetto, accertarsi che ci sia sufficiente spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio (almeno 2 cm). Ciò è essenziale a garantire una ventilazione appropriata.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I cassetti e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Assicurarsi sempre che le pentole siano collocate bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Il campo magnetico dell'apparecchio può alterare il funzionamento di pacemaker. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al negozio d'acquisto o consultare un medico. Questi dispositivi devono essere conformi alla Direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'UE del 20 giugno 1990 e alle direttive EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o sintetici per evitare che si sciolgano a causa del calore residuo delle zone di cottura.
- Non tentare mai di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- L'UTILIZZO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ O DI UN ADATTATORE PER INDUZIONE PER UTENSILI DI COTTURA NON MAGNETICI COSTITUISCE UNA VIOLAZIONE DELLA GARANZIA. CECOTEC NON SI FA RESPONSABILE DI EVENTUALI DANNI CAUSATI AL PIANO COTTURA A INDUZIONE E/O ALLO SPAZIO CIRCOSTANTE.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- A instalação e ligação do aparelho tem de ser efetuada por pessoal qualificado. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- ADVERTÊNCIA: se a superfície está danificada, desconecte o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nos elementos de aquecimento no interior.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não realize a limpeza de este aparelho a vapor.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da bancada, uma vez que podem ficar quentes.
- Após a utilização, parar o funcionamento da placa por meio do seu dispositivo de controlo e não pelo detetor de recipientes.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem supervisão numa bancada gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.
- ADVERTÊNCIA: utilize apenas os protetores de placas concebidos pelo fabricante do aparelho ou os indicados como adequados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou protetores de placas incorporados no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de modo algum.
- A placa de indução não pode ser utilizada como superfície de suporte ou de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.

- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Desligue as zonas de cozedura após o uso.
- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Risco de incêndio: Não deposite objectos sobre as superfícies de cozedura.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho ligado.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Os utensílios de cozinha com fundos desgastados ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o painel vitrocerâmico.
- Não bata nas bordas da placa com utensílios de cozinha.
- Certifique-se de que o aparelho tem ventilação suficiente de acordo com estas instruções.
- Não coloque ou deixe utensílios de cozinha vazios sobre a placa de indução.
- O açúcar, os materiais sintéticos ou as folhas de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento.

Estes podem causar ruturas ou outros danos no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-o imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).

- Não coloque nunca recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Se houver uma gaveta debaixo do aparelho encastrado, certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para assegurar uma ventilação adequada.
- Não armazene nunca objetos inflamáveis (ex. aerossóis) na gaveta que esteja debaixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir a zona de cozedura o máximo possível.
- O campo magnético do aparelho pode alterar o funcionamento dos pacemakers cardíacos. Para mais informações, contacte a loja onde adquiriu o produto ou consulte um médico. Estes dispositivos devem cumprir a Diretiva 90/385/CEE do Conselho da UE de 20 de Junho de 1990 e as normas EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos para os impedir de derreter devido ao calor residual das zonas de cozedura.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, desligar o aparelho e cobra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.

- A UTILIZAÇÃO DE UM UNTESÍLIO DE COZINHA DE MÁ QUALIDADE OU QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS CONSTITUI UMA IMCUMPRIMENTO DA GARANTIA. A CECOTEC NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS À PLACA DE INDUÇÃO E/OU AO SEU REDOR.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

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

- Installatie en aansluiting van het apparaat moeten worden uitgevoerd door erkende specialisten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.
- Het apparaat moet op de juiste wijze worden gemonteerd en geïnstalleerd in een geschikt en goedgekeurd keukenblok en werkblad.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet u de stekker uit het stopcontact halen om de kans op elektrische schokken te vermijden.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen binnenin niet aan.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke delen ervan kunnen tijdens het gebruik heet worden. Er moet op worden gelet dat de elementen niet worden verwarmd. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

- Dit apparaat niet met stoom reinigen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de plaat worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- Stop na gebruik de werking van de kookplaat door middel van het bedieningsapparaat en niet door middel van de pannendetector.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- WAARSCHUWING: koken zonder toezicht op een vette of geoliede kookplaat kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer NOOIT het vuur te blussen met water, u moet het apparaat uitschakelen en de vlammen bedekken, bijv. met een deksel of een branddeken.
- LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: brandgevaar: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend beschermers voor kookplaten die door de fabrikant van het keukenapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of beschermers voor kookplaten die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

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

- Voorkom dat voorwerpen van enige omvang op het glas keramische paneel vallen.
- Sla niet met keukengerei op de randen van de kookplaat.
- Zorg voor voldoende ventilatie van het apparaat volgens deze instructies.
- Plaats of laat geen leeg keukengerei op de inductiekookplaat staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het glas keramische paneel veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).
- Plaats nooit hete pannen op het bedieningspaneel.
- Als zich onder het inbouwapparaat een lade bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de inductiekookplaat. De laden en hun inhoud moeten hittebestendig zijn.
- Voorzorgsmaatregelen in geval van een storing: als u een storing constateert, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Zorg er altijd voor dat het keukengerei goed gecentreerd is op de kookzone. De bodem van het keukengerei moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Het magnetische veld van het apparaat kan de werking van pacemakers beïnvloeden. Neem voor meer informatie contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht.

of raadpleeg een arts. Deze apparaten moeten voldoen aan EU-Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van 20 juni 1990 en aan EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

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

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub podłączeniem.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.

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

- Nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyta indukcyjna nie może być używana jako podpora lub powierzchnia robocza.
- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z lokalnymi normami.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarce lub suszarce, aby zapobiec uszkodzeniu go przez parę wodną.
- Wyłącz strefy gotowania po zakończeniu gotowania.
- Nadzoruj gotowanie bardzo tłustych potraw lub potraw z dużą ilością oleju, aby uniknąć pożarów.
- Zagrożenie pożarem: Nie należy umieszczać przedmiotów na
 - powierzchni do gotowania.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie dotykają szkła ani gorących przyborów kuchennych.
- Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, musi zostać

wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

- Przedmiotów magnetycznych (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp.) nie należy umieszczać w pobliżu podłączonego urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.
- Naczynia ze zużytym lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ścierne mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Zapobiegaj spadaniu przedmiotów o dowolnym rozmiarze na panel vitroceramiczny.
- Nie uderzaj przyborami kuchennymi o krawędzie płyty.
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się w odpowiednio wentylowanym miejscu, zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie stawiaj ani nie pozostawiaj pustych naczyń na płycie.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzania. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenia panelu vitroceramicznego z powodu chłodzenia: należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z pola grzejnego (należy uważać, aby się nie poparzyć).
- Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń na panelu sterowania.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia właściwej wentylacji.
- Nigdy nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą indukcyjną. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.

- Środki ostrożności w przypadku awarii: jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
- Urządzenie może być naprawiane tylko przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że naczynia są ustawione centralnie na polu grzejnym. Dno naczyń powinno zakrywać jak największą część pola grzejnego.
- Pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie rozruszników serca. Aby uzyskać więcej informacji, udaj się do sklepu, w którym został zakupiony produkt lub skonsultuj się z lekarzem. Urządzenia te muszą być zgodne z dyrektywą 90/385/EWG Rady UE z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normami EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Nie używaj aluminiowych naczyń lub wykonanych z tworzywa sztucznego, aby nie stopiły się pod wpływem ciepła resztkowego stref gotowania.
- Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i zakryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UŻYWANIE NACZYŃ KUCHENNYCH NISKIEJ JAKOŚCI LUB ADAPTERÓW INDUKCYJNYCH DO NACZYŃ KUCHENNYCH NIEMAGNETYCZNYCH STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Instalace a zapojení zařízení musí být provedeny

autorizovanými odborníky. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené chybami při instalaci nebo zapojení.

- Spotřebič musí být řádně sestaven a vestavěn do vhodného a schváleného kuchyňského nábytku a kuchyňské desky.
- Toto nářadí je určeno pouze pro domácí použití a je vyloučeno z použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, vypněte a odpojte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič během provozu dosahuje vysokých teplot. Nedotýkejte se topných těles nacházejících se uvnitř varné desky.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší 8 let se musí držet dál, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- Tento spotřebič nečistěte parním čističem.
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože by se mohly zahřát.
- Po použití zastavte provoz varné desky pomocí jejího ovládacího panelu, nikoli pomocí detektoru nádoby.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, spotřebič odpojte ze zásuvky, a poté plameny přikryjte, například poklicí nebo hasicí dekou.
- POZOR: Proces vaření musí být pod dohledem a nepřetržitě kontrolován.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru! Nepokládejte předměty na varné plochy.

- VAROVÁNÍ: Používejte pouze ochranné zařízení varné desky navržené výrobcem kuchyňského spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v návodu k použití nebo ochranné zařízení varných desek zabudované ve spotřebiči. Použití nevhodných ochranných zařízení může být příčinou nehod.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší než 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, které má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Odstraňte všechny etikety a nálepky z keramického skla.
- Žádným způsobem neupravujte spotřebič.
- Indukční varnou desku nelze používat jako podložku nebo pracovní plochu.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Nepokládejte spotřebič na myčku nádobí nebo sušičku, aby nedošlo k poškození párou.
- Jakmile ukončíte používání varných zón, vypněte je.
- Dohlížejte na přípravu velmi tučných nebo mastných potravin, aby nedošlo k požáru.
- Nebezpečí požáru: Nepokládejte předměty na varnou plochu.
- Dávejte pozor, abyste se při používání nebo po použití spotřebiče nepopálili.
- Dbejte na to, aby se kabely pevně zabudovaných nebo přenosných spotřebičů nedotýkaly skla varné desky nebo horkého nádobí.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec nebo podobně kvalifikovaným personálem, aby se předešlo nebezpečí.
- Magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky apod.) se nesmí nacházet v blízkosti zapojeného spotřebiče.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem nebo ochrannou fólií, aby nedošlo k přehřátí a požáru.
- Nádobý s opotřebovaným nebo poškozeným dnem mohou poškrábat keramické sklo.
- Písek nebo jiné drsné materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramický panel.
- Nenarážejte kuchyňským nádobím do okrajů skla varné desky.
- Zajistěte dostatečné odvětrávání spotřebiče podle těchto pokynů.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné kuchyňské nádobí na indukční varné desce.
- Cukr, syntetické materiály nebo alobal nesmí přijít do kontaktu s varnými zónami. Je to z toho důvodu, protože mohou způsobit praskliny nebo jiné změny na sklokeramickém panelu v důsledku ochlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je odstraňte z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Pokud je pod vestavným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že prostor mezi zásuvkou a spodní částí spotřebiče je dostatečně velký (2 cm). To je nezbytné pro zajištění řádného odvětrávání.
- Do zásuvky pod indukční varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty (např. aerosoly). Zásuvky a jejich obsah musí být žáruvzdorné.

- Opatření v případě poruchy: Pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte jej od zdroje napájení.
- Opravu spotřebiče musí provést kvalifikovaní odborníci. Nepokoušejte se spotřebič opravit sami.
- Vždy se ujistěte, že je nádoba správně umístěna uprostřed varné zóny. Dno varné nádoby by mělo pokrývat co největší část varné zóny.
- Magnetické pole spotřebiče může ovlivňovat funkci kardiostimulátorů. Pro bližší informace se obraťte na prodejnu, kde jste výrobek zakoupili, nebo se poraďte s lékařem. Tato zařízení musí splňovat požadavky Směrnice 90/385/EHS Rady EU ze dne 20. června 1990 a norem EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Nepoužívejte hliníkové nebo syntetické nádoby, aby nedošlo k jejich roztavení vlivem zbytkového tepla varných zón.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou, vypněte spotřebič a zakryjte plamen, např. protipožární dekou nebo příkrývkou.
- POUŽITÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ NEBO ADAPTÉRU PRO INDUKČNÍ VARNOU DESKU S NEMAGNETICKÝM POVRCHEM VEDE K PORUŠENÍ ZÁRUKY. SPOLEČNOST CECOTEC NENESE ODPOVĚDNOST ZA ŠKODY ZPŮSOBENÉ NA INDUKČNÍ VARNÉ DESCE A/NEBO V JEJÍ BLÍZKOSTI.

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Cihazın montajı ve bağlantısı yetkili uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Üretici, kurulum veya bağlantı hatalarından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihaz, uygun ve onaylı bir mutfak ünitesine ve tezgâhına düzgün bir şekilde monte edilmeli ve kurulmalıdır.

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- UYARI: Yüzey çatlamışsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın fişini çekin.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. İçerideki rezistanslara dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Rezistanslara dokunmamak için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazı buharla temizlemeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesneler ısınabileceğinden tezgah yüzeyine yerleştirilmemelidir.
- Kullanımdan sonra, ocağı gereç detektörü ile değil, kontrol cihazı ile durdurun.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: Yağlı bir tezgah üzerinde gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangınla sonuçlanabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevleri örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- UYARI: yangın tehlikesi: pişirme yüzeylerinin üzerine nesneler koymayın.
- UYARI: Yalnızca mutfak aleti üreticisi tarafından tasarlanan veya kullanım talimatlarında cihaz üreticisi tarafından uygun olduğu belirtilen tezgah koruyucuları veya cihaza dahil edilmiş tezgah koruyucuları kullanın. Uygun olmayan koruma kullanımı kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Seramik camdaki tüm etiketleri ve çıkartmaları çıkarın.
- Cihaz üzerinde herhangi bir deęişiklik yapmayın.
- İndüksiyonlu ocak destek veya çalışma yüzeyi olarak kullanılamaz.
- Cihaz yerel yönetmeliklere uygun olarak topraklanma hattına bağlanmalıdır.
- Buhar hasarını önlemek için cihazı bulaşık makinesinin veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine yerleştirmeyin.
- Kullanımdan sonra ısıtma bölgelerini kapatın.
- Yangınları önlemek için çok yüksek yağlı yiyeceklerin pişirilmesine dikkat edin.
- Yangın tehlikesi: Üzerine nesneler bırakmayın
- pişirme yüzeyleri.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya hareketli cihazların kablolarının cama veya sıcak pişirme kaplarına temas etmediğinden emin olun.
- Güç kablosu hasar görürse, bir tehlikeyi önlemek için Cecotec Servisi veya benzer şekilde nitelikli personel tarafından deęiştirilmelidir.
- Manyetik nesneler (kredi kartları, disketler, hesap makineleri, vb.) bağlı cihazın yakınına konmamalıdır.
- Aşırı ısınmayı ve yangını önlemek için cihazın üzerini asla bir bez veya koruyucu filmle örtmeyin.
- Aşınmış veya hasarlı tabana sahip tencereler seramik cama zarar verebilir.

- Kum veya diğerk aşındırıcı malzemeler seramik cama zarar verebilir.
- Herhangi bir boyuttaki nesnenin cam seramik panel üzerine düşmesini önleyin.
- Camın kenarlarına mutfak aletleri ile vurmayın.
- Cihazın bu talimatlara uygun olarak yeterince havalandırıldığından emin olun.
- Boş pişirme gereçlerini indüksiyonlu ocağın üzerine koymayın veya bırakmayın.
- Şeker, sentetik malzemeler veya alüminyum folyo ısıtma bölmeleri ile temas etmemelidir. Bunlar soğuma nedeniyle cam seramik panelde kırılmaya veya başka hasarlara neden olabilir: cihazı açın ve bunları hemen pişirme alanından çıkarın (kendinizi yakmamaya dikkat edin).
- Kontrol panelinin üzerine asla sıcak gereçler koymayın.
- Ankastrecihazınaltındabir çekmece varsa, çekmeceniniçeriği ile cihazın alt kısmı arasındaki boşluğun yeterince büyük (2 cm) olduğundan emin olun. Bu, uygun havalandırmanın sağlanması için gereklidir.
- Asla yanıcı nesneleri (örn. spreylere) indüksiyonlu ocağın altındaki çekmecede saklamayın. Çekmeceler ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arıza durumunda alınacak önlemler: Bir arıza tespit ederseniz, cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihaz yetkili uzmanlar tarafından onarılmalıdır. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Her zaman pişirme gereçlerinin pişirme bölmesinde iyi bir şekilde ortalandığından emin olun. Tencerenin tabanı pişirme alanının mümkün olduğunca büyük bir bölümünü kaplamalıdır.
- Cihazın manyetik alanı kalp pillerinin çalışmasını etkileyebilir. Daha fazla bilgi için lütfen ürünü satın aldığınız mağazaya

başvurun veya bir doktora danışın. Bu cihazlar 20 Haziran 1990 tarihli 90/385/EEC sayılı AB Konseyi Direktifine ve EN 45502-2-1, EN 45502-2-2'ye uygun olmalıdır.

- Pişirme bölmelerinin artık ısısı nedeniyle erimelerini önlemek için alüminyum veya sentetik gereçler kullanmayın.
- Biryangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- DÜŞÜK KALİTELİ PİŞİRME KAPLARI VEYA MANYETİK OLMAYAN PİŞİRME KAPLARI İÇİN HERHANGİ BİR İNDÜKSİYON ADAPTÖRÜ KULLANMAK GARANTİNİN İHLALİDİR. CECOTEC, İNDÜKSİYONLU OCAĞA VE/VEYA ÇEVRESİNE VERİLECEK HERHANGİ BİR ZARARDAN SORUMLU TUTULAMAZ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για ζημιές που προκαλούνται από σφάλματα εγκατάστασης ή σύνδεσης.
- Η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σωστά και να εγκατασταθεί σε κατάλληλη και εγκεκριμένη μονάδα κουζίνας και πάγκο εργασίας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ραγίσει, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

- Κατά τη διάρκεια της χρήσης η συσκευή ζεσταίνεται. Αποφεύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται η επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να κρατούνται μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην καθαρίζετε αυτή τη συσκευή με ατμό.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια του έπιπλου καθώς μπορεί να ζεσταθούν.
- Μετά τη χρήση, διακόψτε τη λειτουργία της εστίας μέσω της συσκευής ελέγχου της και όχι μέσω του ανιχνευτή δοχείων.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε λιπαρή ή ελαιώδη εστία μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, πρέπει να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και να καλύψετε τις φλόγες, π.χ. με μια αντιπυρική κουβέρτα ή μια κουβέρτα φωτιάς.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: κίνδυνος πυρκαγιάς: μην τοποθετείτε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής κουζίνας ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή.

Η χρήση ακατάλληλης προστασίας μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκατασταθεί πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να κάνει ο χρήστης δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Αφαιρέστε όλες τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα από το κεραμικό γυαλί.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή με οποιονδήποτε τρόπο.
- Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βάση στήριξης ή επιφάνεια εργασίας.
- Η συσκευή πρέπει να γειωθεί σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο ρούχων για να αποφύγετε ζημιές από ατμούς.
- Απενεργοποιήστε τις ζώνες θέρμανσης μετά τη χρήση.
- Προσέξτε το μαγείρεμα πολύ λιπαρών ή ελαιωδών τροφίμων για να αποφύγετε πυρκαγιές.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην αποθέτετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια των σταθερών ή κινητών συσκευών δεν αγγίζουν το γυαλί ή τα καυτά μαγειρικά σκεύη.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει

να αντικατασταθεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec ή από παρόμοιο εξειδικευμένο προσωπικό, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.

- Τα μαγνητικά αντικείμενα (πιστωτικές κάρτες, δισκέτες, αριθμομηχανές κ.λπ.) δεν πρέπει να τοποθετούνται κοντά στη συνδεδεμένη συσκευή.
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με ύφασμα ή προστατευτική μεμβράνη για την αποφυγή υπερθέρμανσης και πυρκαγιάς.
- Μαγειρικά σκεύη με φθαρμένους ή κατεστραμμένους πυθμένες μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.
- Η άμμος ή άλλα λειαντικά υλικά μπορεί να καταστρέψουν το κεραμικό γυαλί.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιουδήποτε μεγέθους πάνω στο γυάλινο κεραμικό πάνελ.
- Μην χτυπάτε τις άκρες του γυαλιού με μαγειρικά σκεύη.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες.
- Μην τοποθετείτε και μην αφήνετε άδεια σκεύη κουζίνας στις επαγωγικές εστίες.
- Η ζάχαρη, τα συνθετικά υλικά ή το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις ζώνες θέρμανσης. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν θραύση ή άλλη ζημιά στο γυάλινο κεραμικό πάνελ λόγω ψύξης: ενεργοποιήστε τη συσκευή και απομακρύνετε τα αμέσως από τη ζώνη μαγειρέματος (προσέξτε να μην καείτε).
- Ποτέ μην τοποθετείτε καυτά δοχεία στον πίνακα ελέγχου.
- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από την εντοιχιζόμενη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο χώρος μεταξύ του περιεχομένου του συρταριού και του πυθμένα της συσκευής είναι αρκετά μεγάλος (2 cm). Αυτό είναι απαραίτητο για να εξασφαλιστεί ο σωστός αερισμός.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ)

στο συρτάρι κάτω από την επαγωγική εστία. Τα συρτάρια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.

- Προφυλάξτε σε περίπτωση δυσλειτουργίας: αν διαπιστώσετε δυσλειτουργία, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να επισκευάζεται από ειδικευμένους επαγγελματίες. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Βεβαιωθείτε πάντα ότι το μαγειρικό σκεύος είναι καλά κεντραρισμένο στη ζώνη μαγειρέματος. Ο πυθμένας του μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος της ζώνης μαγειρέματος.
- Το μαγνητικό πεδίο της συσκευής μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία των καρδιακών βηματοδοτών. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν ή συμβουλευτείτε έναν γιατρό. Οι συσκευές αυτές πρέπει να συμμορφώνονται με την οδηγία 90/385/ΕΟΚ του Συμβουλίου της ΕΕ της 20ής Ιουνίου 1990 και με τα πρότυπα EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία από αλουμίνιο ή συνθετικό υλικό για να αποφύγετε το λιώσιμό τους λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας των ζωνών μαγειρέματος.
- Ποτέ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με μια κουβέρτα φωτιάς.
- Η ΧΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΚΑΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Η ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ ΕΠΑΓΩΓΗΣ ΓΙΑ ΜΗ ΜΑΓΝΗΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΠΑΡΑΒΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. Η CECOTEC ΔΕΝ ΦΈΡΕΙ ΚΑΜΪΑ ΕΥΘΎΝΗ ΓΙΑ ΖΗΜΪΕΣ ΣΤΙΣ ΕΠΑΓΩΓΙΚΈΣ ΕΣΤΊΕΣ ΚΑΙ/Η ΣΤΟΝ ΠΕΡΙΒΆΛΛΟΝΤΑ ΧΏΡΟ ΤΟΥΣ.

INSTRUCCIONS DE SEURETAT

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

- La instal·lació i la connexió de l'aparell han de ser realitzades per especialistes autoritzats. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per errors d'instal·lació o connexió.
- L'aparell ha d'estar ben equipat i instal·lat en un moble de cuina i un taulell apte i homologat.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- ADVERTIMENT: si la superfície està esquerpada, desconnecteu l'aparell per evitar la possibilitat de xoc elèctric.
- Durant l'ús l'aparell es posa calent. Convé evitar tocar els elements calefactors situats a l'interior.
- ADVERTIMENT: l'aparell i les seves parts accessibles es poden posar calentes durant l'ús. Convé tenir en compte evitar els elements calefactors. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats a no ser que siguin contínuament supervisats.
- No feu la neteja d'aquest aparell a vapor.
- Objectes metàl·lics tals com, ganivets, forquilles, culleres i tapes no haurien de col·locar-se sobre la superfície del taulell ja que aquests poden posar-se calents.
- Després de l'ús, aturar el funcionament del taulell mitjançant el dispositiu de control i no amb el detector de recipients.
- Aquest aparell no està destinat a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.

- ADVERTIMENT: cuinar sense vigilància sobre un taulell amb greix o oli pot ser perillós i pot tenir com a resultat un foc. MAI intentar extingir un foc amb aigua, s'ha de desconnectar l'aparell i llavors cobrir les flames, per exemple amb una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓ: el procés de cuinat ha de ser supervisat. Un procés de cuina ha de ser vigilat contínuament.
- ADVERTIMENT: perill de foc: no col·locar objectes sobre les superfícies de cuinat.
- ADVERTIMENT: utilitzar només les proteccions de taulell dissenyades pel fabricant de l'aparell de cuina o indicades com a adequades pel fabricant de l'aparell a les instruccions d'ús o les proteccions de taulell incorporades a l'aparell. L'ús de proteccions inadequades pot provocar accidents.
- L'aparell no ha de ser instal·lat darrere d'una porta decorativa per evitar el sobre escalfament.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.
- Traieu totes les etiquetes i autoadhesius del vidre ceràmic.
- No modifiqueu l'aparell de cap manera.
- La placa d'inducció no es pot fer servir com a superfície de suport o de treball.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra segons les normes locals.
- No col·loqueu l'aparell sobre un rentaplats o una assecadora per evitar que el vapor el faci malbé.

- Apagueu les zones d'escalfament després de l'ús.
- Vigileu la cocció d'aliments molt grassos o oliosos per evitar incendis.
- Perill d'incendi: No dipositeu objectes sobre les superfícies de cocció.
- Tingueu cura de no cremar-vos mentre o després d'utilitzar l'aparell.
- Assegureu-vos que cap cable de cap aparell fix o mòbil toqui el vidre o els utensilis de cuina calentes.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec o per personal qualificat similar per evitar un perill.
- Els objectes magnètics (targetes de crèdit, disquets, calculadores, etc.) no s'han de col·locar a prop de l'aparell connectat.
- No cobriu mai l'aparell amb un drap o una làmina de protecció per evitar sobreescalfament i incendis.
- Els utensilis de cuina amb fons desgastat o malmès poden danyar el vidre ceràmic.
- La sorra o altres materials abrasius poden fer malbé el vidre ceràmic.
- Eviteu que caiguin objectes de qualsevol mida sobre el panell vitroceràmic.
- No colpege les vores del vidre amb els utensilis de cuina.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui prou ventilat segons aquestes instruccions.
- No poseu ni deixeu els utensilis de cuina buits sobre la placa d'inducció.
- El sucre, materials sintètics o làmines d'alumini no han d'entrar en contacte amb les zones d'escalfament. Aquests poden provocar trencaments o altres alteracions del panell vitroceràmic per refredament: enceneu l'aparell i traieu-los

immediatament de la zona de cocció (tingueu cura de no cremar-se).

- No col·loqueu mai recipients calents sobre el tauler de control.
- Si hi ha un calaix sota l'aparell encastrat, assegureu-vos que l'espai entre el contingut del calaix i la part inferior de l'aparell és prou gran (2 cm). Això és essencial per garantir una ventilació correcta.
- No guardeu mai objectes inflamables (p. ex. aerosols) al calaix situat sota la placa d'inducció. Els calaixos i el seu contingut han de ser termoresistents.
- Precaucions en cas d'avaria: si detecteu una avaria, apagueu l'aparell i desconnecteu l'alimentació elèctrica.
- La reparació de l'aparell l'han de fer professionals qualificats. No intenteu arreglar l'aparell pel vostre compte.
- Assegureu-vos sempre que els utensilis de cuina estan ben centrats sobre la zona de cocció. El fons dels utensilis de cuina ha de cobrir el més possible la zona de cocció.
- El camp magnètic de l'aparell pot influir en el funcionament de marcapassos cardíacs. Per a més informació, aneu a la botiga on heu comprat el producte o consulteu amb un metge. Aquests dispositius han de complir amb la Directiva 90/385/CEE del Consell de la UE de 20 de juny de 1990 i amb les EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- No feu servir recipients d'alumini o de material sintètic per evitar que es fonguin per la calor residual de les zones de cocció.
- Mai intenteu apagar un foc amb aigua, apagueu l'aparell i cobriu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- USAR UN UTENSILI DE CUINA DE MALA QUALITAT O QUALSEVOL ADAPTADOR D'INDUCCIÓ PER A ESTRIS DE

CUINA NO MAGNÈTICS SUPOSA UN INCOMPLIMENT DE LA GARANTIA. CECOTEC NO ES FA RESPONSABLE DELS DANYS CAUSATS A LA PLACA D'INDUCCIÓ I/O EL SEU ENTORN.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a következő utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet a jövőbeni használatra vagy új felhasználók számára.

- A készülék beszerelését és csatlakoztatását csak erre felhatalmazott szakemberek végezhetik. A gyártó nem vállal felelősséget a telepítési vagy csatlakoztatási hibákból eredő károkért.
- A készüléket megfelelően be kell szerelni és be kell építeni egy megfelelő és jóváhagyott konyhabútorba és munkalapba.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték, és nem használható bárokban, éttermekben, gazdaságokban, szállodákban, motelekben és irodákban.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, húzza ki a készüléket a konnektorból, hogy elkerülje az áramütés lehetőségét.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Kerülje a belső fűtőfelületek érintését.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és a hozzáférhető részei használat közben felforrósodhatnak. Célszerű szem előtt tartani, hogy kerüljük a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket folyamatosan felügyelet nélkül távol kell tartani.
- Ne tisztítsa ezt a készüléket gőzzel.
- Fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedeleket nem szabad a munkalap felületére helyezni, mivel azok felforrósodhatnak.

- Használat után a főzőlapot a saját vezérlőeszközével, ne pedig az edényérzékelővel állítsa le.
- Ez a készülék nem használható külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: a zsíros vagy olajos munkalapon történő felügyelet nélküli főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, kapcsolja ki a készüléket, majd fedje el a lángokat, pl. tűzoltó takaróval vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELEM: A főzési folyamatot felügyelni kell. A főzési folyamatot folyamatosan ellenőrizni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: tűzveszély: ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületekre.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a konyhai készülék gyártója által tervezett, vagy a készülék gyártója által a használati utasításban megfelelőként megjelölt, illetve a készülékbe beépített munkalapvédő eszközöket használjon. A nem megfelelő védelem használata baleseteket okozhat.
- A készüléket a túlmelegedés elkerülése érdekében nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a készülékkel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által végzett takarítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Távolítson el minden címkét és matricát a kerámiaüvegről.
- Ne módosítsa a készüléket semmilyen módon.
- Az indukciós főzőlap nem használható alátétként vagy munkafelületként.

- A készüléket a helyi előírásoknak megfelelően kell földelni.
- Ne helyezze a készüléket mosogatógép vagy szárítógép fölé, mert a gőz károsíthatja.
- Használat után kapcsolja ki a fűtési zónákat.
- A tüzesetek elkerülése érdekében ügyeljen a nagyon zsíros vagy olajos ételek főzésére.
- Tűzveszély: Ne helyezzen el tárgyakat a főzőfelületeken.
- Vigyázzon, nehogy megégesse magát a készülék használata közben vagy után.
- Ügyeljen arra, hogy semmilyen rögzített vagy mobil készülék kábele ne érjen az üveghez vagy a forró főzőedényekhez.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával vagy hasonlóan képzett személlyel.
- Mágneses tárgyakat (hitelkártyák, floppylemezek, számológépek stb.) nem szabad a csatlakoztatott eszköz közelébe helyezni.
- A túlmelegedés és a tűz elkerülése érdekében soha ne takarja le a készüléket ruhával vagy védőfóliával.
- A kopott vagy sérült aljú edények károsíthatják a kerámiaüveget.
- A homok vagy más csiszolóanyagok károsíthatják a kerámiaüveget.
- Megakadályozza, hogy bármilyen méretű tárgyak az üvegkerámia panelre essenek.
- Ne üsse meg az üveg széleit konyhai eszközökkel.
- Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőztetéséről a jelen utasításoknak megfelelően.
- Ne helyezzen vagy hagyjon üres edényeket az indukciós főzőlapon.
- Cukor, szintetikus anyagok vagy alumíniumfólia nem

érintkezhet a fűtőzónákkal. Ezek a lehűlés miatt törést vagy egyéb sérülést okozhatnak az üvegkerámia panelen: kapcsolja be a készüléket, és azonnal távolítsa el őket a főzőzónából (vigyázzon, nehogy megégesse magát).

- Soha ne tegyen forró edényeket a vezérlőpanelre.
- Ha a beépített készülék alatt fiók van, győződjön meg arról, hogy a fiók tartalma és a készülék alja között elég nagy a hely (2 cm). Ez elengedhetetlen a megfelelő szellőzés biztosításához.
- Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat (pl. aeroszoloikat) az indukciós főzőlap alatti fiókban. A fiókoknak és tartalmuknak hőállóknak kell lenniük.
- Óvintézkedések meghibásodás esetén: ha meghibásodást észlel, kapcsolja ki a készüléket és húzza ki az áramellátást.
- A készüléket képzett szakembereknek kell megjavítaniuk. Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a főzőedény jól a főzőzóna közepén van. A főzőedény aljának a főzőzóna minél nagyobb részét le kell fednie.
- A készülék mágneses mezeje befolyásolhatja a szívritmus-szabályozók működését. További információért forduljon a termék megvásárlásának helye szerinti üzlethez, vagy forduljon orvoshoz. Ezeknek az eszközöknek meg kell felelniük az EU Tanács 1990. június 20-i 90/385/EGK irányelvének, valamint az EN 45502-2-1 és EN 45502-2-2 szabványoknak.
- Ne használjon alumínium vagy műanyag edényeket, nehogy azok a főzőzónák maradékhője miatt megolvadjanak.
- Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, kapcsolja ki a készüléket, és takarja el a lángot, pl. tűzoltó takaróval vagy tűzoltó takaróval.
- ROSSZ MINŐSÉGŰ FŐZŐEDÉNY VAGY BÁRMILYEN INDUKCIÓS

ADAPTER HASZNÁLATA NEM MÁGNESES FŐZŐEDÉNYHEZ
A GARANCIA MEGSZEGÉSÉNEK MINŐSÜL. A CECOTEC NEM
VÁLLAL FELELŐSSÉGET AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPON ÉS/VAGY
ANNAK KÖRNYEZETÉBEN OKOZOTT KÁROKÉRT.

تعليمات السلامة

- يرجى قراءة التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. يرجى حفظ هذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل أو للمستخدمين الجدد.
- يجب أن يتم تركيب الجهاز وتوصيله بواسطة متخصصين معتمدين. الشركة المصنعة ليست مسؤولة عن الأضرار الناجمة عن أخطاء التثبيت أو الاتصال.
 - يجب أن يكون الجهاز مجهزاً بشكل صحيح ومثبتاً في خزانة مطبخ وطاولة عمل مناسبة ومعتمدة.
 - تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي حصرياً ولا يصلح للاستخدام في الحانات أو المطاعم أو المزارع أو الفنادق أو الموتيلات أو المكاتب.
 - تحذير: إذا كان السطح متصدعاً، فافصل الجهاز عن التيار الكهربائي لتجنب احتمال التعرض لصدمة كهربائية.
 - يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. من المستحسن تجنب لمس عناصر التسخين الموجودة بالداخل.
 - تحذير: قد يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن المستحسن أن نأخذ في الاعتبار تجنب عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات عن المكان ما لم يتم مراقبتهم بشكل مستمر.
 - لا تقم بتنظيف هذا الجهاز البخار.
 - لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الموقد لأنها قد تصبح ساخنة.
 - بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الموقد باستخدام جهاز التحكم الخاص به وليس باستخدام جهاز كشف المقلدة.
 - لا يُقصد تشغيل هذا الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
 - تحذير: الطهي بدون مراقبة على موقد يحتوي على دهون أو زيت قد يكون خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء حريق بالماء؛ يجب فصل الجهاز ثم تغطية اللهب، على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق.
 - تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي بشكل مستمر.

- تحذير: خطر الحريق: لا تضع أي أشياء على أسطح الطهي.
- تحذير: استخدم فقط واقيات الموقد المصممة بواسطة الشركة المصنعة للأجهزة المطبخية أو المشار إليها على أنها مناسبة من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات التشغيل أو واقيات الموقد المدمجة في الجهاز. إن استخدام وسائل الحماية غير المناسبة قد يؤدي إلى وقوع حوادث.
- لا ينبغي تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة حرارته.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو تدريبهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز أن يقوم الأطفال بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف.
- قم بإزالة جميع الملصقات والعلامات من الزجاج الخزفي.
- لا تقم بتعديل الجهاز بأي شكل من الأشكال.
- لا يمكن استخدام موقد الحث كدعم أو سطح عمل.
- يجب أن يكون الجهاز مؤرضاً وفقاً للوائح المحلية.
- لا تضع الجهاز فوق غسالة الأطباق أو المجفف لمنع البخار من إتلافه.
- قم بإيقاف تشغيل مناطق التسخين بعد الاستخدام.
- كن حذراً عند طهي الأطعمة الدهنية أو الزيتية لتجنب الحرائق.
- خطر الحريق: لا تضع أشياء على أسطح الطبخ.
- احرص على عدم حرق نفسك أثناء أو بعد استخدام الجهاز.
- تأكد من عدم ملامسة أي أسلاك من أي جهاز ثابت أو متحرك للزجاج الساخن أو أواني الطهي.
- خدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec أو بواسطة موظفين مؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر.
- لا ينبغي وضع الأشياء المغناطيسية (بطاقات الائتمان، والأقراص المرنة، والآلات الحاسبة، وما إلى ذلك) بالقرب من الجهاز المتصل.
- لا تقم أبداً بتغطية الجهاز بقطعة قماش أو فيلم واقٍ لتجنب ارتفاع درجة الحرارة والحريق.
- قد تتسبب أواني الطهي ذات القواعد البالية أو التالفة في إتلاف الزجاج الخزفي.
- يمكن أن يؤدي الرمل أو المواد الكاشطة الأخرى إلى إتلاف الزجاج الخزفي.
- منع سقوط الأشياء مهما كان حجمها على لوحة السيراميك الزجاجية.

- لا تضرب حواف الزجاج بأدوات الطبخ.
- تأكد من تهوية الجهاز بشكل كافٍ وفقاً لهذه التعليمات.
- لا تضع أو تترك أواني الطهي فارغة على موقد الحث.
- يجب عدم ملامسة السكر أو المواد الاصطناعية أو رقائق الألومنيوم لمناطق التسخين.
- قد تتسبب هذه الأشياء في كسر أو تلف لوحة السيراميك الزجاجية بسبب التبريد: قم بتشغيل الجهاز وإزالتها على الفور من منطقة الطهي (احرص على عدم حرق نفسك).
- لا تضع أبداً حاويات ساخنة على لوحة التحكم.
- إذا كان هناك درج أسفل الجهاز المدمج، تأكد من أن المساحة بين محتويات الدرج وأسفل الجهاز كبيرة بما يكفي (2 سم). وهذا ضروري لضمان التهوية المناسبة.
- لا تقم أبداً بتخزين المواد القابلة للاشتعال (مثل الهباء الجوي) في الدرج الموجود أسفل موقد الحث. يجب أن تكون الأدراج ومحتوياتها مقاومة للحرارة.
- احتياطات في حالة العطل: إذا اكتشفت وجود عطل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصل مصدر الطاقة.
- يجب أن يتم إصلاح الجهاز بواسطة متخصصين مؤهلين. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- تأكد دائماً من وضع أواني الطهي في منتصف منطقة الطهي. يجب أن يغطي الجزء السفلي من إناء الطهي أكبر قدر ممكن من مساحة الطهي.
- قد يؤثر المجال المغناطيسي للجهاز على عمل أجهزة تنظيم ضربات القلب. لمزيد من المعلومات، توجه إلى المتجر الذي اشتريته منه المنتج أو استشر الطبيب. يجب أن تتوافق هذه الأجهزة مع توجيه مجلس الاتحاد الأوروبي EEC/90/385 الصادر في 20 يونيو 1990 و EN 45502-2-1 و EN 45502-2-2.
- لا تستخدم حاويات مصنوعة من الألومنيوم أو المواد التركيبية لتجنب ذوبانها بسبب الحرارة المتبقية من مناطق الطهي.
- لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء، أطفئ الجهاز وقم بتغطية اللهب، على سبيل المثال، بغطاء أو بطانية حريق.
- إن استخدام أواني طهي رديئة الجودة أو أي محول تحريض لأواني الطهي غير مسؤولة أي CECOTEC المغناطيسية سيؤدي إلى إبطال الضمان. لا تتحمل شركة ضرر يلحق بموقد الحث و/أو بيئته.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de 2200/3300 W (máximo)
2. Zona de inducción libre de 3300/3700 W
3. Zona de 2200/3300 W (máximo)
4. Panel de control

Figura 2

Panel de control

1. Icono táctil de la función Booster
2. Icono táctil del temporizador
3. Icono táctil de la función Booster
4. Icono táctil del temporizador
5. Icono táctil de la Titanic Zone
6. Icono táctil del temporizador
7. Icono táctil de la función Booster
8. Icono táctil del temporizador
9. Icono táctil de la función Booster
10. Control deslizante
11. Icono táctil de la zona Flex
12. Control deslizante
13. Icono táctil de Pausa/Bloqueo
14. Control deslizante
15. Icono táctil de la zona Flex
16. Control deslizante
17. Icono táctil de encendido/apagado

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.

- No retire el número de serie del producto, para mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

Contenido de la caja

- Placa de inducción
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

Antes de instalar la placa

- La encimera está nivelada y con forma de cuadrado, y ningún elemento estructural incumple los requisitos de espacio.
- La encimera está hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si instala la placa de cocción encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
- Asegúrese de que la instalación cumplirá con todos los requisitos de seguridad y con las normas y reglamentos aplicables.
- Asegúrese de que la placa incorpore un interruptor de seguridad, instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de electricidad, que permita desconectarla por completo de la red eléctrica.
- 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 podrá acceder fácilmente al interruptor de aislamiento con la placa de cocción instalada.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa de cocción.

Antes de instalar la placa en la encimera, deberá pegar la tira de sellado en la parte inferior de la placa, Fig. 3

Para ello:

1. Dele la vuelta a la placa de manera que la superficie de cristal quede bocabajo
2. Saque la tira de sellado de la bolsa y retire el adhesivo de doble cara de la parte posterior de la tira
3. A continuación, pegue la tira en la parte posterior de la placa.
4. La tira no debe sobrepasar el borde de la placa.

Leyenda figura 3

1. Parte inferior de la placa
2. Tira de sellado

Preparación de la encimera

- Recorte la encimera según las medidas indicadas en la figura 4.
- Para la instalación y el uso, deberá dejarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm. Seleccione una encimera hecha un material resistente al calor y aislado (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse a menos que estén impregnados) para evitar una descarga eléctrica o una deformación causada por la radiación de calor de la placa.

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

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm

 **Ventilación** Asegúrese de que la placa esté bien ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa funcione correctamente.

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

Consulte la figura 5 para asegurar la adecuada ventilación de la placa.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Entrada de aire	Salida de aire 2 mm

 **Advertencia:** Asegúrese de que la ventilación es correcta.

- Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la parte inferior de la placa cuando esté demasiado caliente, o recibir una descarga eléctrica mientras la usa, debe colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 15

mm de la parte inferior de la placa. Fig. 6

- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando la coloque.
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o de madera al mueble debe resistir una temperatura superior a 150 °C, para evitar que el revestimiento se despegue. Por tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90 °C.

Después de instalar la placa, asegúrese de que

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

Antes de colocar los soportes de fijación

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

Ajuste de la posición del soporte

1. Fije la placa en la encimera atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa, como se muestra en la figura 7.
2. Ajuste la posición de los soportes para adaptarlos al grosor de su encimera.

Leyenda Figura 7

1. Soporte

Soporte

Los soportes no pueden, bajo ninguna circunstancia, estar en contacto con la superficie interior de la encimera después de la instalación.



ADVERTENCIAS

- La placa debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realice la operación usted solo.
- No instale la placa directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico.
- La placa debe instalarse de una manera que garantice una mejor radiación del calor.
- La pared y la zona que quede por encima de la encimera deberán ser resistentes al calor.
- Para evitar cualquier daño, el adhesivo utilizado para la instalación de la placa debe ser resistente al calor.

- No utilice una vaporeta para limpiar la placa de inducción.



Conexión de la placa a la red eléctrica

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

1. El sistema de cableado doméstico es adecuado para la potencia que consume la placa de cocción.
 2. El voltaje de red coincide con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto.
 3. Los tramos de cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la etiqueta de clasificación del producto.
- Para conectar la placa 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 momento.



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. Fig. 8

- Si el cable está dañado o debe sustituirse, evite arreglarlo por su cuenta y diríjase al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y de que cumple con la normativa de seguridad vigente.
- No doble ni presione el cable.
- El cable se debe revisar periódicamente. Únicamente lo puede sustituir un técnico cualificado.



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

4. FUNCIONAMIENTO

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. La placa de inducción funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento

de la superficie del cristal. El cristal se calienta solo porque el recipiente acaba calentándolo.
Fig. 9

Leyenda Figura 9

1. Recipiente
2. Circuito magnético
3. Placa vitrocerámica
4. Bobina de inducción
5. Corrientes inducidas

Iconos táctiles

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

Escoger los recipientes de cocción adecuados

- Utilice sólo recipientes con una base adecuada para la cocina de inducción.
- Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo del recipiente.
- Puede comprobar si su recipiente es adecuado mediante una prueba de imanes. Mueva un imán hacia la base del recipiente. Si se queda pegado o el recipiente lo atrae, significa que es compatible con la placa de inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Vierta un poco de agua en el recipiente que quiere comprobar.
 2. Si el símbolo  no aparece en la pantalla parpadeando y el agua se calienta, la sartén es adecuada.
- Los recipientes de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.
- Utensilios de cocina cuya base sea de aluminio. Estos reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos calor. Además, este tipo de utensilios son difíciles de detectar por la placa, por lo que no se calientan lo suficiente.
- No utilice recipientes de base cóncava o convexa. Fig. 11
- Asegúrese de que la base del recipiente que vaya a utilizar es lisa, queda plana contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea igual al de la zona seleccionada. El uso de un recipiente un poco más amplio aumentará la eficacia de la energía utilizada. Si utiliza un recipiente de menor diámetro, se verá afectada la eficiencia. Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción. Fig. 12
- Levante siempre los recipientes de cocción de la placa de inducción; no los deslice, ya que podrían rayar el cristal. Fig. 13

Tamaño de los utensilios de cocción

Las zonas de cocción están delimitadas y se adaptan automáticamente al diámetro del recipiente. No obstante, debe intentar que el diámetro del utensilio coincida lo máximo posible con el de la zona de cocción. Para sacar el máximo rendimiento de la placa, coloque el utensilio en el centro de la zona de cocción.

Zona de cocción	Diámetro de la base de los utensilios compatibles con la inducción	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4	120	El tamaño del recipiente no debe exceder la marca que delimita la zona de cocción
Zona flexible	250	
TitanicZone	300	

Comenzar a cocinar

1. Pulse el icono táctil de encendido/apagado . Cuando la placa se encienda, se oirá una señal acústica, y en los visualizadores de las zonas de cocción se mostrará «-», lo que indica que el aparato ha entrado en modo de espera.
 2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
Nota: Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
 3. Cada zona de cocción dispone de su propio control deslizante de la potencia y temporizador, por lo que la potencia y el tiempo de cocción pueden configurarse de manera independiente en cada una de ellas.
 4. Seleccione la potencia que desee deslizando el dedo sobre el control deslizante. Aumentar la potencia, Fig. 14.
- Si no selecciona una potencia en 20 segundos, la placa se apagará automáticamente. Deberá encenderla de nuevo y volver al paso 1.
 - Puede modificar la potencia en cualquier momento mientras cocina.

Si en la pantalla parpadean el símbolo y el ajuste de potencia alternativamente:

- No ha colocado el utensilio de cocina en la zona de cocción correcta.
- El utensilio de cocina que está utilizando no es adecuado para la placa de inducción.
- El utensilio de cocina seleccionado es demasiado pequeño o no está en el centro de la zona de cocción.

Si no hay un utensilio adecuado en la zona de cocción, no se producirá calor.
La pantalla se apagará automáticamente tras 1 minuto si no se coloca ningún utensilio de cocina.

Finalizar el cocinado

1. Deslice el dedo hacia la izquierda en el control deslizante de la potencia de la zona de cocción seleccionada para apagarla. Fig. 15
Asegúrese de que en el visualizador se muestra el número «0». Pasados tres segundos, la zona de cocción se apagará y en el visualizador correspondiente se mostrará «-».
2. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado ①.
3. Tenga cuidado, la superficie puede estar caliente.
El símbolo «H/h» indica que la zona de cocción correspondiente aún está caliente. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura. Si desea calentar recipientes, utilice la zona que aún está caliente, así ahorrará energía.

Uso de la función Booster

Activar la función Booster

1. Pulse el icono táctil de encendido/apagado ①. Cuando la placa se encienda, se oirá una señal acústica, y en los visualizadores de las zonas de cocción se mostrará «-», lo que indica que el aparato ha entrado en modo de espera.
2. Pulse el icono táctil de la función Booster »»; en la pantalla aparecerá el símbolo correspondiente y la placa comenzará a calentar a máxima potencia.

Desactivar la función Booster

1. Si desliza el dedo sobre el control deslizante, Fig. 16, la función Booster se desactivará. Además, en el visualizador de la zona de cocción seleccionada, se mostrará el número de la potencia que se ha ajustado mediante el control deslizante.
2. Una vez terminado el tiempo de funcionamiento, se desactivará automáticamente la función Booster y la placa funcionará a la potencia que estaba seleccionada antes de activar esta función. Si esta potencia era la 0, la placa funcionará a potencia 9.

Notas:

- Esta función se puede activar en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción volverá al ajuste original tras 10 minutos.
- La zona flexible volverá al ajuste original pasados 5 minutos.
- La función Booster pasará a potencia 9 si enciende otra zona de cocción.
- Si el ajuste de potencia original es 0, volverá a 9 cuando el tiempo de la función Booster haya terminado.

Zona flexible

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

- Está formada por dos inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como una única zona, la parte en la que no haya colocado ningún recipiente de cocina se apagará automáticamente pasados unos segundos. Utilice un utensilio de cocina que sea adecuado para esta placa de cocción.
- Para garantizar una detección correcta y una distribución uniforme del calor, el recipiente de cocina debe colocarse:
 - o En la parte delantera o trasera de la zona flexible, si el recipiente mide menos de 25 cm.
 - o En cualquier parte, si el recipiente es mayor.

Uso de la zona flexible como zona de cocción individual:

- Para usar la zona flexible como zona de cocción individual, pulse los iconos  o .
- La potencia de esta zona se ajusta de la misma manera que la de las demás.
- Si desea añadir otro recipiente, pulse de nuevo los iconos táctiles correspondientes para que la zona lo detecte.

Uso de la zona flexible como dos zonas de cocción separadas

- Para utilizar la zona flexible como dos zonas de cocción separadas con distintos ajustes de potencia, pulse los iconos  o .
- Utilice un utensilio de cocina que sea adecuado para esta placa de cocción.

*Ejemplos de cómo se debe colocar el utensilio y de cómo no se debe hacer en la figura 17

Bloqueo de los iconos táctiles

- 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.

Activar la función de Bloqueo

Pulse el icono táctil de la función Bloqueo . En el visualizador se mostrará "Lo".

Desactivar la función de Bloqueo

Mantenga pulsado el icono de la función Bloqueo  para desbloquear los iconos táctiles.



Cuando la placa esté bloqueada, se desactivarán todos los iconos táctiles, excepto el icono de encendido/apagado . En caso de emergencia, podrá apagar la placa de cocción con este icono. Sin embargo, para realizar cualquier otra operación, deberá desbloquear la placa (incluso después de encenderla de nuevo).

Control del temporizador

- Cada zona de cocción dispone de iconos para aumentar o disminuir el tiempo.
 - Si pulsa cualquiera de estos dos iconos de manera breve, el tiempo aumentará/disminuirá 1 minuto. Sin embargo, si lo mantiene pulsado, el tiempo aumentará/disminuirá de 10 en 10 minutos.
 - Si activa la zona flexible, podrá ajustar el temporizador con los iconos táctiles de las zonas de cocción que la componen.
 - Cuando la zona flexible está activada, si ha seleccionado el tiempo de cocción, este se mantendrá, aunque desactive la zona.
 - Si activa la zona flexible, el ajuste del tiempo se desactivará por defecto.
 - El tiempo de ajuste máximo de la potencia que haya seleccionado es el tiempo por defecto de dicha potencia.
 - Una vez que haya ajustado el temporizador, en el visualizador se mostrará el tiempo restante. Toque el control deslizante para comprobar la potencia seleccionada. Si desea cambiarla, deslice el dedo.
1. Cuando el tiempo llegue a "0:00", este valor dejará de aparecer en el visualizador correspondiente si no realiza ninguna operación pasados 3 segundos.
 2. Para aumentar el tiempo, puede realizar tanto una pulsación corta como una pulsación larga sobre el icono táctil
 3. Para reducir el tiempo, puede realizar tanto una pulsación corta como una pulsación larga sobre el icono táctil
 4. Si mantiene pulsados los iconos de aumento y disminución del tiempo al mismo tiempo durante 1 segundo, se desactivará el temporizador.

Pausar el cocinado

1. Cuando las zonas de cocción están en marcha, pulse el icono táctil de pausa . En los visualizadores de todas las zonas de cocción se mostrará «I» y se calentarán al nivel de potencia 2. En este momento únicamente estarán habilitados los iconos táctiles de pausa/bloqueo y de encendido/apagado .
2. Pulse el icono de pausa de nuevo y en el visualizador se mostrará el ajuste original. Las zonas de cocción seguirán calentándose.

TitanicZone

- Puede utilizarse como zona de cocción grande, según sus necesidades.
- Está formada por cuatro inductores independientes que pueden controlarse por separado. Cuando funciona como una única zona, la parte en la que no haya colocado ningún recipiente de cocina se apagará automáticamente pasados unos segundos y se desactivará la TitanicZone. Utilice un utensilio de cocina que sea adecuado para esta placa de cocción.
- Para garantizar una detección correcta y una distribución uniforme del calor, el diámetro del recipiente de cocina debe medir entre 30 y 40 cm.

Activar la TitanicZone

Para activar la TitanicZone, basta con pulsar el icono táctil .

Desactivar la TitanicZone

Para desactivar la TitanicZone, basta con pulsar el icono táctil .

Tiempo de funcionamiento por defecto

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

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

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

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

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

Consejos de cocción

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

Cocinar a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C. Es indispensable para preparar sopas deliciosas y guisos tiernos, porque potencia los sabores sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesadas con harina por debajo del punto de ebullición.

- Es posible que algunas recetas requieran un ajuste superior al mínimo para que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Cocinar chuletas de cerdo

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Precaliente una sartén de base gruesa.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y coloque la carne.

Saltear

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

Detección de objetos pequeños

Si coloca sobre la placa de cocción una sartén de tamaño inadecuado o no magnética (por ejemplo, de aluminio), o algún otro objeto pequeño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, una llave), la placa de cocción entrará automáticamente en el modo de espera.

Ajuste del nivel de potencia

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

Ajuste de potencia	Adecuado para
1-2	Calentar ligeramente pequeñas cantidades de comida Derretir chocolate y mantequilla
3-4	Recalentar Cocer rápidamente Cocinar arroz
5-6	Hacer tortitas

7-8	Saltear Cocinar pasta
9/P	Saltear a mayor temperatura en wok Sellar Llevar sopa a ebullición Hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Tipo de suciedad	Limpieza	Notas
Suciedad habitual en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.).	1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Utilice un producto limpiador para placas de cocina mientras el cristal aún esté templado (pero no caliente). 3. Aclare el producto y seque el cristal con un paño limpio o papel de cocina. 4. Encienda la placa de inducción.	Cuando la placa de esté apagada, no habrá ningún aviso de que la superficie está caliente, pero eso no significa que no lo esté. Tenga especial cuidado. Los paños abrasivos, algunos estropajos de nailon y los productos de limpieza fuertes pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado. No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de cocción; el cristal podría mancharse.

Derrames de productos azucarados en el cristal.	Retírelos inmediatamente con una espátula o una rasqueta adecuada para las placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Desconecte la fuente de alimentación. 2. Sostenga la rasqueta en un ángulo de 30° y arrastre la suciedad hacia una zona fría de la placa de cocción. 3. Limpie el derrame con un paño o con papel de cocina. 4. Siga los pasos 2 a 4 del apartado «Suciedad habitual en el cristal».	Elimine lo antes posible las manchas de alimentos azucarados derretidos. Si deja que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la placa. Peligro de corte: 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 fuente de alimentación. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque completamente la zona con papel de cocina. 5. Encienda la placa de inducción.	La placa de cocción puede que pite y se apague, y los iconos táctiles puede que no funcionen 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	Posibles soluciones
La placa de inducción no se enciende.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la red eléctrica y de que esté encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
Los iconos táctiles no responden.	Los iconos táctiles están bloqueados.	Desbloquee los iconos táctiles. Consulte el apartado correspondiente de este manual.
El cristal está arañado.	Ha utilizado un recipiente cuya base es rugosa. Ha usado estropajos o productos de limpieza inadecuados o abrasivos.	Utilice recipientes de cocina con bases planas y lisas. Consulte el apartado correspondiente de este manual. Consulte el apartado correspondiente de este manual.
Algunos recipientes de cocción emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a su composición (capas de metales diferentes que no vibran de la misma manera).	Esto es normal y no indica un fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se selecciona un nivel de potencia alto.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Se trata de un fenómeno normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo si baja la potencia.

Se escucha ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha activado el ventilador de refrigeración integrado en la 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 apague la placa mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Los recipientes de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla.	La placa no puede detectar el recipiente porque no es adecuado para la cocina de inducción. La placa no detecta el recipiente porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado en ella.	Utilice solo recipientes de cocción compatibles con la placa de inducción. Centre el recipiente y asegúrese de que su base coincide con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una de las zonas de cocción se ha apagado sola inesperadamente, emite un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador).	Fallo técnico.	Anote los códigos de error, desconecte la placa de inducción de la corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Fallos y códigos de error

La placa de inducción dispone de una función de autodiagnóstico. Esta le permite al técnico comprobar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa, ni retirarla de la encimera.

Problema	Posibles causas	Posibles soluciones
E1, E2, E7	Fallo en el sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
E3, E4	Fallo en el sensor de temperatura del transistor IGBT.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
EU	La conexión entre la placa de la pantalla y la placa principal falla o hay algún problema con el control táctil.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
EL/EH	La tensión de alimentación es anormal.	Compruebe que no se haya producido un corte en el suministro eléctrico. Tras asegurarse de que el suministro eléctrico es normal, vuelva a conectar la placa.
C1	La temperatura del sensor de la placa de inducción es demasiado elevada.	Deje que la placa de inducción se enfríe y reiníciela.
C2	La temperatura del sensor del transistor IGBT es demasiado elevada.	Deje que la placa de inducción se enfríe y reiníciela.
F5, F6	Fallo del ventilador.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
EF	Hay dos o más iconos táctiles pulsados durante un tiempo prolongado.	Limpie el panel de control

Fallos específicos y soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
La luz LED no se enciende cuando la placa está enchufada.	No hay electricidad.	Compruebe que el enchufe está bien fijado en la toma de corriente y que esta funciona.	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
	La placa de alimentación auxiliar y la placa conectada a la pantalla fallan.	Compruebe las conexiones.	
	La placa de alimentación auxiliar está dañada.	Sustituya la placa de alimentación auxiliar.	
	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	
Algunos iconos táctiles no responden, o la pantalla no funciona con normalidad.	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	
El indicador del nivel de potencia se enciende, pero la placa no calienta.	La temperatura de la placa de cocción es demasiado elevada.	Puede que la temperatura ambiente sea demasiado elevada. La entrada o salida de aire podría estar bloqueada.	
	El ventilador presenta algún fallo.	Compruebe que el ventilador funciona correctamente; si no es así, sustitúyalo.	
	La placa de alimentación está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El calentamiento se detiene repentinamente durante el funcionamiento y en la pantalla parpadea el símbolo «U».	El recipiente de cocina utilizado no es adecuado.	Utilice un recipiente de cocina adecuado.	

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
	El diámetro del recipiente es muy pequeño.		El circuito de detección de recipiente de cocina está dañado, sustituya la placa de alimentación.
	La placa se ha sobrecalentado.	Espere a que la temperatura de la placa vuelva a la normalidad. Pulse el icono de encendido/apagado para reiniciar la placa.	
Cuando intenta calentar zonas del mismo lado, la pantalla muestra el símbolo «U».	La placa de alimentación y la placa conectada a la pantalla fallan.	Compruebe las conexiones.	
	La placa de la pantalla de la unidad de comunicación está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	
	La placa principal está dañada.	Sustituya la placa de alimentación.	
El motor del ventilador produce ruidos extraños.	El ventilador del motor está dañado.	Sustituya el ventilador.	

Utilice estas instrucciones para reparar fallos comunes. No intente desmontar la unidad por sí solo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia: EU01_108060 - EU01_122363
Modelo: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass

Potencia total: 7400W
Tensión nominal: 220-240V~ o 380-415V 3N~
Frecuencia nominal: 50/60Hz
A: 2200W/3300W (B)
B: 2200W/3300W (B)
C: 2200W/3300W (B)
D: 2200W/3300W (B)

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Tipo de placa de cocina	Placas de cocción integrada		
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Zonas de cocción por inducción		
	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	--	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	Area1: L:38,5	cm
	W	Area1: W:23	
		Area2: L:38,5	
		Area2: W:23	
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	Area1: 183,1 Area2: 185,3	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC _{placa eléctrica}	184,2	Wh/kg

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

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.

11. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

CE Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. 2200/3300 W zone (max.)
2. 3300/3700 W free induction zone
3. 2200/3300 W zone (max.)
4. Control panel

Fig. 2

Control panel

1. Booster function icon
2. Timer icon
3. Booster function icon
4. Timer icon
5. Titanic Zone icon
6. Timer icon
7. Booster function icon
8. Timer icon
9. Booster function icon
10. Touch slider control
11. Flex zone icon
12. Touch slider control
13. Pause/Lock icon
14. Touch slider control
15. Flex zone icon
16. Touch slider control
17. Power icon

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the machine 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 any of them

are missing or damaged, please contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

- Do not remove the serial number of the appliance in order to keep a correct traceability of it in case of assistance.

Box content

- Induction hob
- Instruction manual

3. INSTALLATION

Before installing the hob

- The worktop is level and square-shaped, and no structural elements violate the space requirements.
- The worktop is made of heat-resistant and insulated material.
- If you install the 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 isolator 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 isolator 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 isolator with the hob installed.
- Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the hob.

Before installing the hob on the worktop, the sealing strip must be glued to the bottom of the hob. Fig. 3

To do so:

1. Turn the hob over so that the glass surface is face down.
2. Remove the sealing strip from the bag and remove the double-sided adhesive from the back of the strip.
3. Then, glue the strip to the back of the hob.
4. The strip must not extend beyond the edge of the hob.

Fig. 3

1. Bottom of the hob
2. Sealing strip

Worktop preparation

- Cut out the worktop according to the dimensions shown in figure 4.
- For installation and use, you must keep a space of at least 5 cm around the recess. Make sure that the thickness of the worktop is at least 30 mm. Make sure the worktop is made of a heat-resistant and insulated material (wood or other similar fibrous or hygroscopic materials should not be used unless impregnated) to avoid electric shock or deformation caused by heat radiation from the hob.

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

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm

**Ventilation** Make sure the hob is well ventilated, and the air inlet and outlet are not blocked. Check whether the hob is working properly.

Note: The safety distance between the hob and the cabinet above it must be at least 760 mm.

See figure 5 to ensure proper ventilation of the hob.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Air inlet	Air outlet 2 mm

Warning: Ensure proper ventilation.

- Always make sure the hob is well ventilated, and the air inlet and outlet are not blocked. To prevent accidental contact with the hot hob base, or electric shock during use, you must install a wooden insert, fixed with screws, at a minimum distance of 15 mm from the bottom of the hob. Fig. 6.
- There are ventilation gaps around the exterior of the hob. You must ensure these gaps are not blocked by the worktop when installing the hob.
- Please note that the adhesive joining the plastic or wooden material to the furniture must withstand temperatures above 150°C to prevent the coating from detaching. Therefore, the rear wall and adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90°C.

After installing the hob, make sure that:

- The power cord shall not be accessible through cabinet doors or drawers.
- There is an adequate flow of fresh air from the exterior of the cabinet to the hob base.
- If the hob is placed 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.

Before attaching the fixing brackets:

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

Adjusting the bracket position

1. Secure the hob to the worktop by screwing the four brackets to the hob base as shown in figure 7.
2. Adjust the brackets position to suit the thickness of the worktop.

Fig. 7 key

1. Bracket

Bracket

Brackets must not, under any circumstance, touch the interior surface of the worktop after installation.

**WARNINGS**

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never carry out the operation by yourself.
- Do not install the hob directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or tumble dryer, as moisture may damage the hob's electric system.
- The hob must be installed in a way that ensures better heat radiation.
- The wall and the area above the worktop surface must be heat resistant.
- To avoid any damage, the adhesive used for the hob's installation must be heat resistant.
- Do not use a steam cleaner to clean the induction hob.

**Connecting the hob to the mains**

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

1. Your home wiring system is suitable for the power consumption of the hob.
2. The mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.
3. The power cord sections can withstand the load specified on the product rating label.

ENGLISH

- Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as they may cause overheating or fire.
- The power cord is not in contact with any hot parts and positioned 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.
Fig. 8

- If the cord is damaged or needs to be replaced, avoid fixing it yourself and contact the official Cecotec Technical Support Service to avoid any accidents.
- If the appliance is connected directly to the mains, an omnipolar circuit breaker with an opening of at least 3 mm between the contacts 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 current safety regulations.
- Do not bend or press the cable.
- The cable should be checked periodically. Only a qualified technician can replace it.



The bottom surface and the power cord of the hob should not be accessible after installation.

4. OPERATION

Induction cooking is a safe, advanced, efficient and economical cooking technology. The induction hob works by electromagnetic vibrations that generate heat directly in the cookware, rather than indirectly by heating the surface of the glass. The glass heats up by itself because the cookware eventually heats it up. Fig. 9

Fig. 9 key:

1. Cookware
2. Magnetic circuit
3. Glass ceramic hob
4. Induction coil
5. Induced currents

Icons

- The icons react to touch, so there is no need to apply any pressure.
- Use the base of your finger, not the tip. Fig. 10
- You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Make sure the icons are always clean and dry and that no 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.

Choosing the right 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 cookware.
 - You can check if your cookware is suitable with a magnet test. Move a magnet towards the base of the cookware. 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. If  does not appear on the display flashing and water heats up, the frying pan is suitable.
- Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
 - Cookware with aluminium bases. These reduce the ferromagnetic area, which means less heat is emitted. In addition, this type of cookware is difficult for the hob to detect, resulting in insufficient heating.
 - Do not use cookware with concave or convex bases. Fig. 11
 - Make sure the base of the cookware is smooth, flat against the glass, and of same size as the cooking zone. Use cookware whose diameter is the same as the selected cooking zone. The use of a slightly wider cookware will increase the efficiency of the energy used. If you use cookware with a smaller diameter, efficiency will be affected. Always place the cookware in the centre of the cooking zone. Fig. 12
 - Always lift the cookware off the induction hob; do not slide it, as it could scratch the glass surface. Fig. 13

Cookware size

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

Cooking zone	Induction compatible cookware base diameter	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	120	The size of the cookware must not exceed the mark delimiting the cooking zone.
Flex zone	250	
Titanic Zone	300	

Start cooking

1. Press the power icon . After switch-on, you will hear a beep, and the control panel will display "-" to indicate that the appliance has entered standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone you wish to use.

Note: Make sure the base of the cookware and the cooking zone surface are clean and dry.

3. Each cooking zone has its own power level slider control and timer, so that power and cooking time can be set independently for each cooking zone.
 4. Select a power level by sliding your finger on the slider control. Power increase. Fig. 14.
- If power is not selected within 20 seconds, the hob will turn off automatically. You must turn it on again and retry from step 1.
 - You can change the power any time while cooking.

If  and the power setting flash alternately on the display:

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

If no suitable cookware is placed on the cooking zone, the latter will not switch on.

The display will automatically switch off after 1 minute if no cookware is placed on the hob.

Finish cooking

1. Slide your finger to the left on the power level slider control of the selected cooking zone to switch it off. Fig. 15

Make sure that number "0" is shown on the display. After three seconds, the cooking zone will switch off and the corresponding display will show "-".

2. Switch the induction hob off by pressing the power icon .
3. Be careful, the surface may be hot.
The "H/h" symbol indicates that the corresponding cooking zone is still hot. It will disappear when the surface has cooled down and reached a safe temperature. If you want to heat up more cookware, use the zone that is still hot to save energy.

Using the Booster function

Activating the Booster function

1. Press the power icon . After switch-on, you will hear a beep, and the control panel will display "-" to indicate that the appliance has entered standby mode.
2. Press the Booster function icon ; the corresponding symbol will appear on the display and the hob will start heating at full power.

Deactivating the Booster function

1. If you slide your finger over the touch slider control (Fig. 16), the Booster function will be deactivated. In addition, the display of the selected cooking zone will show the power level that has been set using the touch slider control.
2. Once the operating time has elapsed, the Booster function will be automatically deactivated, and the hob will operate at the power that was selected before activating this function. If this power was 0, the hob will operate at power 9.

Note:

- This function can be activated in any cooking zone.
- The cooking zone will return to the original setting after 10 minutes.
- The flex zone will return to the original setting after 5 minutes.
- The Booster function will switch to power 9 if you switch on another cooking zone.
- If the original power setting is 0, it will return to 9 when the Booster function time is over.

Flex zone

- The flex zone can be used as a single cooking zone or as two separate cooking zones, depending on your cooking needs.
- The flex zone consists of two independent inductors that can be controlled separately. When operating as a single zone, the part on which no cookware is placed will automatically switch off after a few seconds. Use suitable cookware for this hob.
- To ensure correct detection and even heat distribution, the cookware must be positioned:
 - o At the front or rear of the flexible zone, if the cookware is less than 25 cm long.
 - o Anywhere, if the cookware used is larger.

Using the flex zone as an individual cooking zone

- To use the flex zone as an individual cooking zone, press the , ,  or  icons.
- The power of this zone is adjusted in the same way as the other zones.
- If you wish to add another cookware press the corresponding icons again so that the zone detects it.

Using the flex zone as two separate cooking zones

- To use the flex zone as two separate cooking zones with different power settings, press the  or  icons.
- Use suitable cookware for this hob.

*Examples of correct and incorrect cookware placement shown in figure 17.

Locking the icons

- 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.

ENGLISH

Activating the Lock function

To do so, press the Lock function icon . "Lo" will appear on the display.

Deactivating the Lock function

Press and hold the Lock function icon to unlock the icons.



When the hob is locked, all icons are disabled except for the power icon . In case of danger, you can switch off the hob by pressing this icon. However, to perform any other operation, you must unlock the hob (even after switching it back on).

Timer icons

- Each cooking zone has icons to increase or decrease the time.
 - Pressing either of these two icons briefly will increase/decrease the time by 1 minute. However, if you hold it down, the time will increase/decrease by 10 minutes.
 - If you activate the flex zone, you can set the timer using the icons of the cooking zones on the flex zone.
 - When the flex zone is activated, if you have selected the cooking time, it will be maintained even if you deactivate the zone.
 - If you activate the flex zone, the time setting will be disabled by default.
 - The maximum setting time of the power you have selected is the default time for that power.
 - Once you have set the timer, the remaining time will be shown on the display. Press the slider to check the selected power. If you want to change it, just slide your finger.
1. When the time reaches "0:00", this value will no longer appear on the corresponding display if no operation is performed after 3 seconds.
 2. To increase the time, you can make either a short or a long press on the icon .
 3. To reduce the time, you can make either a short or a long press on the icon .
 4. If you press and hold the increase and decrease time icons simultaneously for 1 second, the timer will be deactivated.

Pausing the cooking process

1. When the cooking zones are in operation, press the pause icon . The displays of all cooking zones will show "I I" and will heat up to power level 2. Only the Pause/Lock  and power  icons will be enabled at this time.
2. Press the pause icon  again and the display will show the original setting. The cooking zones will continue to heat up.

Titanic Zone

- It can be used as a large cooking zone, depending on your needs.
- It consists of four independent inductors that can be controlled separately. When operating as a single zone, the area where no cookware is placed will automatically switch off after

a few seconds and the Titanic Zone will be deactivated. Use suitable cookware for this hob.

- To ensure correct detection and even heat distribution, the cookware diameter should be between 30 and 40 cm.

Activating the Titanic Zone

To do so, simply press the  icon.

Deactivating the Titanic Zone

To do so, simply press the  icon again.

Default operating time

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

Power level	Pause	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default operating time (hours)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

When the cookware is removed, the hob will stop heating immediately and switch off automatically after 1 minute.

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

Preliminary considerations

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

Advice for cooking

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

Simmering and cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85 °C. It is essential for preparing some soups and tender stews, as it enhances flavours without overcooking the food. Egg-based and flour-thickened sauces should also be cooked below boiling point.
- Some recipes may require a higher setting than the minimum for the food to cook properly in the recommended time.

Cooking pork chops

For juicy and tasty results:

- 1. Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking it.
- 2. Preheat a heavy-based frying pan.
- 3. Brush both sides of the meat with oil. Spray a small amount of oil in the hot frying pan and place the meat.

Stir-frying

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

Detection of small objects

If you place an unsuitably sized or non-magnetic cookware (e.g., aluminium) or any other small object (e.g., knife, fork, key) on the induction hob, the latter will automatically enter standby mode.

Setting the power level

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.

Power setting	Suitable for
1-2	Lightly heat small amounts of food To melt chocolate and butter
3-4	Reheating Cooking quickly Cooking rice
5-6	Making pancakes
7-8	Stir-frying Cooking pasta

9/P	Stir-frying at higher temperature in a wok Sealing Boiling soup Boiling water
-----	--

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Soiling type	Cleaning	Notes
Usual dirt on the glass (fingerprints, marks, food stains, etc.).	1. Disconnect the power supply. 2. Use a hob cleaner while the glass is still tempered (but not hot). 3. Rinse the appliance and dry the glass with a clean cloth or paper towel. 4. Switch on the induction hob.	When the hob is switched off, there will be no warning that the surface is hot, but that does not mean that it is not hot. Be especially careful. Abrasive cloths, some nylon scouring pads and strong cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check if your cleaning product or scouring pad is suitable. Never leave any cleaning remains on the hob, as glass may get stained.
Spillage of sugary products on the glass.	Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for induction hobs but be careful with the hot surfaces of the cooking zone. 1. Disconnect the power supply. 2. Hold the scraper at an angle of 30° and drag the dirt onto a cool area of the hob. 3. Wipe up the spillage with a cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 in the section "Usual dirt on the glass".	Remove melted sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool down on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the surface. 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. Disconnect the power supply. 2. Blot the spill. 3. Wipe the touch icons with a clean, damp sponge or cloth. 4. Dry the area completely with a paper towel. 5. Switch on the induction hob.	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 solutions
The induction hob does not switch on.	No power supply.	Make sure the hob is connected to the mains, and it is switched on. Check if there has been a power failure. After these checks, if the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Icons do not respond.	Touch icons are locked.	Unlock the icons. To do so, please refer to the relevant section on this manual.
The glass is scratched.	You have used cookware with a rough base. You have used inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases. To do so, please refer to the relevant section on this manual. To do so, please refer to the relevant section on this manual.
Some cookware makes crackling or popping noises.	This may be due to their composition (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal and not a fault.

The induction hob makes a slight humming sound when a high-power level is selected.	This is due to the induction cooking technology.	Although this is a normal phenomenon, the noise should decrease or disappear completely when reducing the power.
Fan noise is heard coming from the induction hob.	The cooling fan built into the 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 while the fan is still running.
Cookware does not heat up and does not appear on the display.	The hob does not detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The hob does not detect the cookware because it is too small for the cooking zone or not well centred on it.	Only use cookware compatible with the induction hob. Centre the cookware and make sure its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or one of the cooking zones has turned off unexpectedly, emits a sound, and an error code is displayed (usually alternating with one or two digits on the cooking timer display).	Technical fault.	Note down the error codes, disconnect the induction hob from the power supply and contact a qualified technician.

Faults and error codes

The induction hob is fitted with a self-diagnostic function. With this function, the technician can check the operation of different components without having to disassemble the hob or remove it from the worktop.

ENGLISH

Problem	Possible causes	Possible solutions
E1, E2, E7	Temperature sensor fault.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E3, E4	IGBT transistor temperature sensor fault.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EU	The connection between the display board and the main board fails or there is a problem with the touch control panel.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	Check that there has not been a power failure. After making sure that the power supply is normal, reconnect the hob.
C1	The temperature of the induction hob sensor is too high.	Let the hob cool down and restart it.
C2	IGBT transistor sensor temperature is too high.	Let the induction hob cool down and restart it.
F5, F6	Fan fault.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EF	Two or more icons are pressed for a long time.	Clean the control panel.

Specific faults and solutions

Fault	Problem	Solution A	Solution B
The LED indicator light does not turn on when the hob is plugged in.	There is no electricity.	Check if the plug is properly connected to the mains and if the latter works.	
	The auxiliary power board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.	

Fault	Problem	Solution A	Solution B
	The auxiliary power board is damaged.	Replace the power board.	
	The display is damaged.	Replace the display board.	
Some icons do not respond, or the display does not work normally.	The display is damaged.	Replace the display board.	
The power level indicator light turns on, but the hob does not heat up.	High temperature of the cooking hob.	The room temperature may be high. The air inlet or outlet may be blocked.	
	The fan is faulty.	Check if the fan is working properly, if not, replace it.	
	The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and "u" flashes on the display.	The cookware used is not suitable.	Use a suitable cookware.	
	The cookware diameter is too small.		The cookware detection circuit is damaged, replace the power supply board.
	The hob has overheated.	Wait for the hob temperature to return to normal. Press the power icon to restart the hob.	
When trying to heat zones on the same size, the display shows "u".	The power board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.	

ENGLISH

Fault	Problem	Solution A	Solution B
	The display board of the communication unit is damaged.	Replace the display board.	
	The main board is damaged.	Replace the power board.	
The fan motor produces unusual noises.	The motor fan is damaged.	Replace the fan.	

Refer to these instructions to repair common faults. Do not try to disassemble the appliance on your own to avoid hazards and damages to the induction hob.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference: EU01_108060 - EU01_122363
Model: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass
Total power: 7400 W
Rated voltage: 220-240 V~ or 380-415 V 3 N~
Rated frequency: 50/60 Hz
A: 2200 W / 3300 W (B)
B: 2200 W / 3300 W (B)
C: 2200 W / 3300 W (B)
D: 2200 W / 3300 W (B)

	Symbol	Value	Unit
Model reference	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Type of cooking hob	Built-in cooking hob		
Number of cooking zones		2	
Heating technology (induction cooking zones and hotplates, radiant cooking zones, solid hotplates)	Induction cooking zones		
	Symbol	Value	Unit

For circular hotplates or cooking zones: diameter of the usable surface of each electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Ø	--	cm
For non-circular hotplates or cooking zones: width and length of the usable surface of each hotplate or electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	L	Zone 1: L: 38.5 Zone 2: L: 38.5	cm
	W	Zone 1: W: 23 Zone 2: W: 23	
Energy consumption per lamp or cooking zone, calculated per kg (*)	EC _{electric cooking}	Zone 1: 183.1 Zone 2: 185.3	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	EC _{electric hob}	1842	Wh/kg

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities.
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.

Repairs should be carried out by qualified personnel.

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

10. COPYRIGHT

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

11. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Foyer de 2200/3300 W (maximum)
2. Foyer ou zone libre de 3300/3700 W
3. Foyer de 2200/3300 W (maximum)
4. Panneau de contrôle

Image 2

Panneau de contrôle

1. Icône tactile de la fonction Booster
2. Icône tactile de la minuterie
3. Icône tactile de la fonction Booster
4. Icône tactile de la minuterie
5. Icône tactile de la zone TitanicZone
6. Icône tactile de la minuterie
7. Icône tactile de la fonction Booster
8. Icône tactile de la minuterie
9. Icône tactile de la fonction Booster
10. Régulateur tactile
11. Icône tactile de la zone flexible
12. Régulateur tactile
13. Icône tactile de Pause/Verrouillage
14. Régulateur tactile
15. Icône tactile de la zone flexible
16. Régulateur tactile
17. Icône tactile marche/arrêt

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. Si l'un

d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.

- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

Contenu de la boîte

- Plaque à induction :
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION

Avant d'installer la plaque

- Le plan de travail est de niveau et carré, et aucun élément structurel ne compromet l'espace requis.
- Le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si vous installez la plaque de cuisson au-dessus d'un four, ce dernier 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).
- Assurez-vous que l'interrupteur d'isolement est facilement accessible lorsque la plaque est installée.
- Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les murs entourant la plaque.

Avant d'installer la plaque dans le plan de travail, la bande d'étanchéité doit être collée sur la face inférieure de la plaque. Img. 3

Pour ce faire :

1. Retournez la plaque de manière à ce que la surface en verre soit orientée vers le bas
2. Sortez la bande d'étanchéité du sac et enlevez l'adhésif double face au dos de la bande
3. Collez ensuite la bande au dos de la plaque.
4. La bande ne doit pas dépasser le bord de la plaque.

Image 3

1. Partie inférieure de la plaque
2. Bande d'étanchéité

Préparation du plan de travail

- Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées sur l'image 4.
- Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de laisser un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm. Choisissez un plan de travail dont le matériau est résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail, sauf s'ils sont imprégnés) afin d'éviter les chocs électriques ou les déformations causées par le rayonnement de la chaleur de la plaque.

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

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm



Ventilation

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 fonctionne correctement.

Note : La distance de sécurité entre la plaque et le meuble situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.

Consultez l'image 5 pour assurer une bonne ventilation de la plaque.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Entrée d'air	Sortie d'air 2 mm



Avertissement : Assurez une bonne ventilation.

- Assurez-vous que la plaque à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Pour éviter tout contact accidentel avec la partie inférieure de la plaque lorsqu'elle est trop chaude ou tout choc électrique lors de son utilisation, vous devez placer une pièce en bois, fixée à l'aide de vis, à une distance minimale de 15 mm de la partie inférieure de la plaque. Img. 6
- Il y a des orifices de ventilation autour de l'extérieur de la plaque. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque.
- Notez que la colle qui fixe le matériau en plastique ou en bois au meuble doit résister à une

température de plus de 150 °C pour éviter que le revêtement ne se décolle. Par ailleurs, la paroi arrière et les surfaces adjacentes et environnantes doivent être capables de résister à une température de 90 °C.

Après avoir installé la plaque, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation ne doit pas être accessible par les portes des meubles ou des tiroirs.
- Assurez-vous qu'il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque.
- Si la plaque 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.

Avant de fixer les supports de fixation

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

Réglage de la position du support

1. Fixez la plaque au plan de travail en vissant les quatre supports situés sous la plaque comme indiqué sur l'image 7.
2. Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur de votre plan de travail.

Image 7

1. Support

Support



Les supports ne peuvent en aucun cas toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation.

AVERTISSEMENTS

- La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'effectuez jamais cette opération seul.
- N'installez pas la plaque directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
- La plaque doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur.
- Le mur et la zone situés au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
- Pour éviter tout dommage, la bande utilisée pour l'installation de la plaque doit être résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la plaque à induction.



Branchement de la plaque au réseau électrique

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

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la plaque de cuisson.
 2. Le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
 3. Les câbles d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur l'étiquette de classification du produit.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque, 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 placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C à tout moment.



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.
Img. 8

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, évitez de le réparer vous-même et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec afin d'éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le réseau, il faut installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture d'au moins 3 mm entre les contacts.
- 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.
- Le câble doit être vérifié périodiquement. Il ne peut être remplacé que par un technicien qualifié.



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

4. FONCTIONNEMENT

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sûre, avancée, efficace et économique. La plaque à induction fonctionne grâce à des vibrations électromagnétiques qui génèrent de la chaleur directement sur l'ustensile de cuisson, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface du verre. Le verre ne se réchauffe que parce que l'ustensile de cuisson finit par le réchauffer.
Img. 9

Image 9

1. Bol
2. Circuit magnétique
3. Plaque vitrocéramique
4. Bobine à induction
5. Induction électromagnétique

Icônes tactiles

- Les icônes tactiles réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire.
- Utilisez la base du doigt, pas le bout. Img. 10
- Vous entendrez un bip chaque fois que la plaque détectera votre doigt.
- Assurez-vous que les icônes tactiles sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des icônes tactiles.

Choisir les ustensiles de cuisson appropriés

- 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 à tester.
 2. Si  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau est chauffée, cela signifie que l'ustensile convient.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas appropriés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.
 - Ustensiles de cuisson avec base en aluminium. Ceux-ci réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de chaleur est émise. En outre, ces types d'ustensiles sont difficiles à détecter par la plaque, de sorte qu'ils ne chauffent pas suffisamment.
 - N'utilisez pas de récipients à base concave ou convexe. Img. 11
 - Assurez-vous que la base de l'ustensile de cuisson que vous allez utiliser est lisse et qu'elle a la même taille que le foyer. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est égal à celui du foyer sélectionné. L'utilisation d'un ustensile légèrement plus large augmentera l'efficacité de l'énergie utilisée. L'utilisation d'un ustensile plus petit affectera l'efficacité. Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre du foyer. Img. 12
 - Soulevez toujours les ustensiles de cuisson de la plaque à induction, ne les faites pas glisser, car ils pourraient rayer le verre. Img. 13

Taille des ustensiles de cuisson

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

Foyer	Diamètre de la base des ustensiles de cuisson compatibles avec l'induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	120	La taille de l'ustensile ne doit pas dépasser le repère qui délimite le foyer ou la zone de cuisson.
Zone flexible	250	
Titanic Zone	300	

Commencer à cuisiner

- Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt ①. Lorsque vous allumez plaque, vous entendrez un bip et les panneaux de contrôle des foyers afficheront « - » pour indiquer que la plaque à induction est passée en mode Veille.
 - Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser.
- Note : Assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et sèches.
- Chaque foyer dispose de son propre régulateur tactile de la puissance et de sa propre minuterie, de sorte que la puissance et le temps de cuisson peuvent être réglés indépendamment pour chaque foyer ou zone.
 - Sélectionnez une puissance en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile.

Augmenter la puissance. Img. 14.

- Si vous ne sélectionnez pas une puissance dans les 20 secondes, la plaque s'éteindra automatiquement. Vous devrez l'allumer de nouveau et revenir à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier la puissance de cuisson à tout moment.

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

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

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

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

Terminer la cuisson

1. Faites glisser votre doigt vers la gauche sur le régulateur tactile de la puissance du foyer sélectionné pour l'éteindre.  15
Assurez-vous que « 0 » est affiché à l'écran. Au bout de trois secondes, le foyer ou zone s'éteindra et l'écran correspondant affichera « - ».
2. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt .
3. Faites attention, la surface pourrait être chaude.
Le symbole « H » indique que le foyer correspondant est encore chaud. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre. Si vous souhaitez chauffer un autre ustensile, utilisez le foyer ou la zone encore chaud(e) pour économiser de l'énergie.

Utilisation de la fonction Booster

Activer la fonction Booster

1. Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt . Lorsque vous allumez plaque, vous entendrez un bip et les panneaux de contrôle des foyers afficheront « - » pour indiquer que la plaque à induction est passée en mode Veille.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la fonction Booster ; le symbole correspondant apparaîtra sur l'écran et la plaque commencera à chauffer à la puissance maximale.

Désactiver la fonction Booster

1. Si vous faites glisser votre doigt sur le régulateur tactile ( 16) la fonction Booster sera désactivée. En outre, l'écran du foyer ou de la zone sélectionné(e) affichera le numéro de la puissance que vous avez réglée avec le régulateur tactile.
2. Une fois le temps de fonctionnement écoulé, la fonction Booster sera automatiquement désactivée et la plaque fonctionnera à la puissance sélectionnée avant d'activer de cette fonction. Si cette puissance était de 0, la plaque fonctionnera à la puissance 9.

Notes:

- Cette fonction peut être activée sur n'importe quel foyer.
- Le foyer reviendra au réglage initial après 10 minutes.
- La zone flexible reviendra au réglage initial après 5 minutes.
- La fonction Booster passera à la puissance 9 si vous allumez un autre foyer ou une autre zone.
- Si la puissance d'origine est de 0, elle reviendra à 9 une fois le temps de la fonction Booster écoulé.

Zone flexible

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

- La zone flexible est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. En cas de fonctionnement comme un seul foyer, la partie sur laquelle aucun ustensile de cuisson n'est placé s'éteindra automatiquement au bout de quelques secondes. Utilisez un ustensile de cuisson adapté à cette plaque de cuisson.
- Pour assurer une détection correcte et une répartition uniforme de la chaleur, l'ustensile de cuisson doit être placé :
 - o À l'avant ou à l'arrière de la zone flexible, si l'ustensile mesure moins de 25 cm de long.
 - o N'importe où, si l'ustensile est plus grand.

Utilisation de la zone flexible comme un seul foyer :

- Pour utiliser la zone flexible comme un seul foyer, appuyez sur les icônes  ou .
- La puissance de ce foyer est réglée de la même manière que celle des autres foyers.
- Si vous souhaitez ajouter un autre ustensile de cuisson, appuyez à nouveau sur les icônes tactiles correspondantes pour que la zone le détecte.

Utilisation de la zone flexible comme deux foyers séparés

- Pour utiliser la zone flexible comme deux foyers séparés avec des réglages de puissance différents, appuyez sur les icônes  ou .
- Utilisez un ustensile de cuisson adapté à cette plaque de cuisson.

*Exemples de positionnement de l'ustensile dans l'image 17.

Verrouillage des icônes tactiles

- 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.

Activer la fonction de verrouillage

Appuyez sur l'icône tactile de la fonction Verrouillage . « Lo » apparaîtra sur l'écran.

Désactiver la fonction de verrouillage

Appuyez longuement sur l'icône tactile de verrouillage  pour déverrouiller les icônes tactiles.



Lorsque la plaque est verrouillée, toutes les icônes tactiles sont désactivées à l'exception de l'icône tactile de marche/arrêt . En cas d'urgence, vous pouvez éteindre la plaque à l'aide de cette icône. Cependant, pour effectuer toute autre opération, vous devez déverrouiller la plaque (même après l'avoir rallumée).

Contrôle de la minuterie

- Chaque foyer ou zone de cuisson est doté(e) d'icônes permettant d'augmenter ou de diminuer le temps.
 - Si vous appuyez brièvement sur l'une de ces deux icônes, le temps augmentera ou diminuera d'une minute. Toutefois, si vous appuyez longuement sur l'une de ces icônes, le temps augmentera/diminuera de 10 minutes.
 - Si vous activez la zone flexible, vous pourrez régler la minuterie à l'aide des icônes tactiles des foyers ou zones qui composent la zone flexible.
 - Lorsque la zone flexible est activée, si vous avez sélectionné le temps de cuisson, celui-ci sera maintenu, même si vous désactivez la zone.
 - Si vous activez la zone flexible, le réglage du temps sera désactivé par défaut.
 - Le temps maximal de réglage de la puissance que vous avez sélectionnée est le temps par défaut de cette puissance.
 - Une fois la minuterie réglée, le temps restant s'affichera à l'écran. Touchez le régulateur tactile pour vérifier la puissance sélectionnée. Si vous souhaitez la modifier, faites glisser le régulateur avec votre doigt.
1. Lorsque le temps atteint « 0:00 », cette valeur n'apparaîtra plus sur l'écran correspondant si aucune opération n'est effectuée après 3 secondes.
 2. Pour augmenter le temps, vous pouvez appuyer brièvement ou longuement sur l'icône tactile
 3. Pour diminuer le temps, vous pouvez appuyer brièvement ou longuement sur l'icône tactile
 4. Si vous appuyez simultanément sur les icônes pour augmenter/diminuer le temps pendant 1 seconde, la minuterie sera désactivée.

Mettre la cuisson en pause

1. Lorsque les foyers ou zones de cuisson sont en cours, appuyez sur l'icône tactile de pause . Les écrans de tous les foyers ou zones de cuisson afficheront « I I » et chaufferont jusqu'au niveau de puissance 2. Seules les icônes tactiles de pause/verrouillage et de marche/arrêt seront activées pour l'instant.
2. Appuyez à nouveau sur l'icône de pause et l'écran affichera le réglage initial. Les foyers ou zones continueront de chauffer.

TitanicZone

- Elle peut être utilisée comme un grand foyer, en fonction de vos besoins.
- Cette zone est constituée de quatre inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément. En cas de fonctionnement comme un seul foyer, la partie sur laquelle aucun ustensile de cuisson n'est placé s'éteindra automatiquement au bout de 8 secondes et la TitanicZone sera désactivée. Utilisez un ustensile de cuisson adapté à cette plaque de cuisson.

- Pour assurer une détection correcte et une répartition uniforme de la chaleur, le diamètre de l'ustensile de cuisson doit être compris entre 30 et 40 cm.

Activer la TitanicZone

Pour activer la TitanicZone, appuyez sur l'icône tactile .

Désactiver la TitanicZone

Pour désactiver la TitanicZone, appuyez sur l'icône tactile .

Temps de fonctionnement par défaut

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

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

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

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

Considérations préliminaires



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

Conseils de cuisson

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

Mijoter et cuire du riz

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C. Il convient à la préparation de certaines soupes et de certains ragoûts, car il rehausse les saveurs sans

FRANÇAIS

trop cuire les aliments. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses à base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.

- Certaines recettes peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le minimum pour que les aliments cuisent correctement dans le temps recommandé.

Cuisson des côtelettes de porc

Pour la cuisson de steaks juteux et savoureux :

1. Laissez la viande reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la faire cuire.
2. Préchauffez une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du filet d'huile. Versez une petite quantité d'huile dans la poêle chaude et placez la viande.

Faire sauter

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

Détection de petits objets

Si vous placez sur la plaque à induction des ustensiles de cuisson de taille inappropriée ou non magnétiques (par exemple, en aluminium) ou d'autres petits objets (par exemple, un couteau, une fourchette, une clé), la plaque à induction passera automatiquement en mode Veille.

Réglage du niveau de puissance

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

Réglage de la puissance	Convient pour
1-2	Chauffer légèrement de petites quantités d'aliments Faire fondre le chocolat et le beurre
3-4	Réchauffer Cuire rapidement Cuire le riz
5-6	Faire des pancakes
7-8	Faire sauter Cuire des pâtes
9/P	Faire sauter à une température plus élevée (wok) Griller Porter la soupe à ébullition Faire bouillir l'eau

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Type de salissure	Nettoyage	Notes
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.).	- Débranchez le câble de la prise de courant. - Utilisez un produit nettoyant pour plaques de cuisson lorsque le verre est encore trempé (mais pas chaud). - Rincez l'appareil et séchez le verre à l'aide d'un chiffon propre ou du papier essuie-tout. - Allumez la plaque à induction.	Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, aucun avertissement ne signale que la surface est chaude, mais cela ne signifie pas qu'elle ne l'est pas. Faites bien attention. Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou votre éponge à récurer est approprié. Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur la plaque de cuisson : le verre pourrait être taché.

Déversement de produits sucrés sur le verre.	Retirez-les immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un racloir adapté aux plaques à induction, mais faites bien attention aux surfaces chaudes des foyers : 1. Débranchez le câble de la prise de courant. 2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque. 3. Essuyez tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section « Saleté habituelle sur le verre ».	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 le câble de la prise de courant. 2. Essuyez les produits renversés. 3. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide. 4. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. 5. Allumez la plaque à induction.	La plaque à induction peut émettre un signal sonore et s'éteindre, et les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner si elles sont mouillées. Veillez à sécher les icônes tactiles avant d'allumer de nouveau la plaque à induction.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
La plaque à induction ne s'allume pas.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	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 d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
Les icônes tactiles ne répondent pas.	Les icônes tactiles sont verrouillées.	Déverrouillez les icônes tactiles. Veuillez vous référer à la section correspondante de ce manuel.
Le verre est rayé.	Vous avez utilisé un ustensile dont la base est rugueuse. Vous avez utilisé d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés ou abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse. Veuillez vous référer à la section correspondante de ce manuel. Veuillez vous référer à la section correspondante de ce manuel.
Certains ustensiles de cuisson émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la composition de l'ustensile de cuisson utilisé (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal et n'est pas un problème.
Lorsque vous sélectionnez un niveau de puissance élevé, la plaque à induction émet un léger bourdonnement.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	Il s'agit d'un phénomène normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement si la puissance est réduite.
Bruit du ventilateur provenant de la plaque à induction.	Le ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à 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. N'éteignez 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 ne détecte pas l'ustensile car il ne convient pas pour la cuisson par induction. La plaque ne détecte pas l'ustensile car il est trop petit pour le foyer ou il est mal centré sur celui-ci.	N'utilisez que des ustensiles de cuisson compatibles avec la plaque à induction. 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 (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie).	Défaillance technique.	Notez les codes d'erreur, débranchez la plaque à induction de l'alimentation électrique et contactez un technicien qualifié.

Codes d'erreur

La plaque à induction est équipée d'une fonction d'auto-diagnostic. Grâce à cette fonction, le technicien peut vérifier le fonctionnement de plusieurs composants sans avoir à retirer la plaque du plan de travail.

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
E1, E2, E7	Erreur au niveau du capteur de température.	Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
E3, E4	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT.	Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
EU	La connexion entre la carte de l'écran et la carte principale est défectueuse ou il y a un problème avec le contrôle tactile.	Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

EL/EH	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez qu'il n'y a pas eu de panne de courant. Après avoir vérifié que l'alimentation électrique est normale, rebranchez la plaque.
C1	La température du capteur de la plaque à induction est trop élevée.	Laissez la plaque refroidir et redémarrez-la.
C2	La température du capteur du transistor IGBT est trop élevée.	Laissez la plaque refroidir et redémarrez-la.
F5, F6	Erreur au niveau du ventilateur.	Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
EF	Deux icônes tactiles ou plus sont appuyées pendant une longue période.	Nettoyez le panneau de contrôle

Problèmes spécifiques et solutions

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La lumière LED ne s'allume pas lorsque la plaque est allumée.	Il n'y a pas d'électricité.	Vérifiez que la fiche est bien fixée dans la prise et que la prise fonctionne.	
	La carte d'alimentation auxiliaire et la carte connectée à l'écran ne fonctionnent pas correctement.	Vérifiez les branchements.	
	La carte d'alimentation auxiliaire est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation auxiliaire.	
	L'écran est abîmé.	Remplacez la plaque de l'écran.	

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Les icônes tactiles ne répondent pas ou l'écran ne fonctionne pas correctement.	L'écran est abîmé.	Remplacez la plaque de l'écran.	
L'indicateur du niveau de puissance s'allume, mais la plaque ne chauffe pas.	La température de la plaque est trop élevée.	La température ambiante est peut-être trop élevée. L'entrée ou la sortie d'air pourraient être bloquées.	
	Le ventilateur est défectueux.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne correctement ; si ce n'est pas le cas, remplacez-le.	
	La carte d'alimentation est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le chauffage s'arrête soudainement pendant le fonctionnement et « u » clignote sur l'écran.	L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas approprié.	Utilisez un ustensile de cuisson approprié.	
	Le diamètre de l'ustensile est très petit.		Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	La plaque a surchauffé.	Attendez que la température de la plaque revienne à un niveau normal. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour réinitialiser la plaque.	

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
Lorsque vous essayez de chauffer des foyers du même côté, l'écran affiche « u ».	La carte d'alimentation et la carte connectée à l'écran ne fonctionnent pas correctement.	Vérifiez les branchements.	
	La carte de l'écran de l'unité de communication est endommagée.	Remplacez la plaque de l'écran.	
	La carte principale est endommagée.	Remplacez la carte d'alimentation.	
Le moteur du ventilateur produit des bruits inhabituels.	Le ventilateur du moteur est abîmé.	Remplacez le ventilateur.	

Utilisez ces instructions pour réparer les pannes courantes. N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même pour éviter d'endommager la plaque à induction.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_108060 – EU01_122363

Modèle : Bolero Squad I 4700 TitanicZone – ShieldGlass

Puissance totale : 7400 W

Tension nominale : 220-240 V~ ou 380-415 V 3N~

Fréquence nominale : 50/60Hz

A : 2200 W / 3300 W (B)

B : 2200 W / 3300 W (B)

C : 2200 W / 3300 W (B)

D : 2200 W / 3300 W (B)

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Type de plaque	Plaque à induction encastrable		
Nombre de foyers		2	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Foyers par induction		
	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	--	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	Zone 1 : L : 38,5 Zone 2 : L : 38,5	cm
	W	Zone 1 : W : 23 Zone 2 : W : 23	
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	EC _{cuisson électrique}	Zone 1 : 183,1 Zone 2 : 185,3	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC _{plaque électrique}	184,2	Wh/kg

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

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.

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Zone mit 2200/3300 W (maximal)
2. Freie Induktionszone mit 3300/3700 W
3. Zone mit 2200/3300 W (maximal)
4. Bedienfeld

Abbildung 2

Bedienfeld

1. Booster-Funktion Symbol
2. Timer-Symbol
3. Booster-Funktion Symbol
4. Timer-Symbol
5. Titanic Zone Symbol
6. Timer-Symbol
7. Booster-Funktion Symbol
8. Timer-Symbol
9. Booster-Funktion Symbol
10. Schieberegler
11. Flexzone-Symbol
12. Schieberegler
13. Pause/Sperre Symbol
14. Schieberegler
15. Flexzone-Symbol
16. Schieberegler
17. Ein/Aus-Symbol

HINWEIS:

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

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 Verpackungsmaterialien entsprechend recycelt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

Verpackungsinhalt

- Induktionskochfeld
- Diese Bedienungsanleitung

3. MONTAGE

Vor dem Einbau des Induktionskochfeldes

- Die Arbeitsplatte ist eben und quadratisch, und keine strukturellen Elemente verletzen die Platzanforderungen.
- Die Arbeitsplatte besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Material.
- Wenn Sie das Kochfeld über einem Backofen einbauen, muss der Backofen mit einem Lüfter ausgestattet sein.
- Vergewissern Sie sich, dass der Einbau allen Sicherheitsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften entspricht.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet ist, der gemäß den örtlichen Vorschriften installiert und angebracht ist und eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht.
- 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 leicht zugänglich ist.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wände rund um das Kochfeld.

Vor dem Einbau des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte muss der Dichtungsstreifen auf die Unterseite des Kochfeldes geklebt werden (Abb. 3) :

Für dies:

1. Drehen Sie das Induktionskochfeld um, so dass die Glasfläche auf dem Kopf steht
2. Nehmen Sie den Dichtungsstreifen aus dem Beutel und entfernen Sie den doppelseitigen Kleber auf der Rückseite des Streifens
3. Kleben Sie dann den Streifen auf die Rückseite des Kochfelds.
4. Der Streifen darf nicht über den Rand des Induktionskochfeldes hinausragen.

DEUTSCH

Legende Abbildung 3

- 1. Unterseite des Kochfelds
- 2. Dichtungsstreifen

Vorbereitung der Arbeitsfläche:

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in Abbildung 4 angegebenen Maßen zu.
- Für den Einbau und die Verwendung muss um das Loch herum ein Mindestabstand von 5 cm eingehalten werden. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem und isolierendem Material (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht verwendet werden, es sei denn, sie sind imprägniert), um Stromschläge oder Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

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

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm



Ventilation

Stellen Sie sicher, dass der Kochfeld gut belüftet ist und dass die Luftzufuhr und -abfuhr nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld ordnungsgemäß funktioniert.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem darüber befindlichen Möbelstück muss mindestens 760 mm betragen.

Siehe Abbildung 5 zur Sicherstellung einer ausreichenden Belüftung des Kochfeldes.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 Min	15 Min	20 Min	Lufteinlass	Luftauslass 2 mm



Warnung: Stellen Sie sicher, dass die Belüftung korrekt ist.

Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Luftein- und -austritt nicht blockiert ist. Um zu vermeiden, dass Sie versehentlich mit der Unterseite des Kochfeldes in Berührung kommen, wenn es zu heiß ist, oder dass Sie bei der Benutzung einen elektrischen Schlag erhalten, müssen Sie eine mit Schrauben befestigte Holzeinlage

in einem Mindestabstand von 15 mm von der Unterseite des Kochfeldes anbringen. Abb. 6

- An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungslöcher. Es muss sichergestellt werden, dass diese Öffnungen beim Anbringen der Arbeitsplatte nicht blockiert werden.
- Bitte beachten Sie, dass der Klebstoff, der das Kunststoff- oder Holzmaterial mit den Möbeln verbindet, einer Temperatur von über 150 °C, standhalten muss, damit die Beschichtung nicht abblättert. Daher müssen die Rückwand und die angrenzenden und umgebenden Flächen einer Temperatur von 90 °C standhalten können.

Achten Sie nach dem Einbau des Kochfeldes darauf, dass:

- Das Stromkabel darf nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich sein.
- Es muss ein ausreichender Frischluftstrom von der Außenseite des Schanks zur Unterseite des Kochfelds gewährleistet sein.
- Wird das Kochfeld auf Schubladen oder Schränke gestellt, muss unter der Kochfeldunterseite eine Hitzeschutzbarriere angebracht werden.
- Es muss sichergestellt sein, dass der Benutzer leicht auf den Trennschalter zugreifen kann.

Vor dem Anbringen der Befestigungsbügel

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

Einstellung der Halterungsposition

1. Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Halterungen an der Unterseite des Kochfelds festschrauben, wie in Abbildung 7 dargestellt.
2. Passen Sie die Position der Halterungen an die Dicke deiner Arbeitsplatte an.

Legende Abbildung 7

1. Halterung

Halterung

Die Halterungen dürfen nach dem Einbau auf keinen Fall mit der Innenfläche der Arbeitsplatte in Berührung kommen.



WARNUNGEN

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Führen Sie die Operation niemals allein durch.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner, da Feuchtigkeit die Elektronik beschädigen könnte.
- Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.

DEUTSCH

- Die Wand und der Bereich oberhalb des Kochfeldes müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, muss der für die Installation des Kochfelds verwendete Klebstoff hitzebeständig sein.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um das Induktionskochfeld zu reinigen.



Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

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

1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.
 2. Die Netzspannung entspricht der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung.
 3. Die Stromkabel sind für die auf dem Typenschild des Produkts angegebene Belastung geeignet.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung oder Brand führen können.
 - Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75°C übersteigt.



Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Jegliche Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Abb. 8

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, lassen Sie es nicht selbst reparieren, sondern wenden Sie sich an den offiziellen Kundendienst von Cecotec, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzscharter mit einer Öffnung von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Es darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes dürfen nach dem Einbau nicht mehr zugänglich sein.

4. BEDIENUNG

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Das Induktionskochfeld funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Wärme direkt im Kochgeschirr erzeugen und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche. Das Glas erhitzt sich von selbst, weil das Kochgeschirr es aufheizt. Abb. 9

Legende Abbildung 9

1. Kochgeschirr
2. Magnetischer Stromkreis
3. Glaskeramikkochfeld
4. Induktionsspule
5. Induzierte Stromdichte

Symbole

- Die Touch-Symbole reagieren auf Berührung, daher ist kein Druck erforderlich.
- Benutzen Sie die Fingerfläche, nicht die Spitze. Abb. 10
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn der Ausweis Ihren Finger erkennt.
- Achten Sie darauf, dass die Symbole immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. ein Behälter oder ein Tuch) sie bedecken. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Funktion der Symbole beeinträchtigen.

Die Auswahl der richtigen Kochgefäße

- Verwenden Sie nur Kochgefäße mit einem für Induktion geeigneten Boden.
 - Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs.
 - Mit einem Magnettest können Sie überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist. Bewegen Sie einen Magneten an den Boden 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 etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie testen möchten.
 2. Wenn das Symbol  nicht blinkend auf dem Display erscheint und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
 - Kochgeschirr mit Aluminiumboden. Diese reduzieren die ferromagnetische Fläche, wodurch weniger Wärme abgegeben wird. Außerdem sind diese Art von Utensilien vom Kochfeld nur schwer zu erfassen, so dass sie nicht heiß genug werden.
 - Verwenden Sie kein Geschirr mit konkavem oder konvexem Boden. Abb. 11

DEUTSCH

- Vergewissern Sie sich, dass der Boden des zu verwendenden Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der dem Durchmesser der ausgewählten Fläche entspricht. Die Verwendung eines etwas breiteren Kochgeschirrs erhöht die Effizienz der eingesetzten Energie. Wenn Sie einen Kochbehälter mit kleinerem Durchmesser verwenden, wird die Effizienz beeinträchtigt. Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone. Abb. 12
- Heben Sie Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld ab; schieben Sie es nicht, da es sonst den Glasboden zerkratzen könnte. Abb. 13

Größe des Kochgefäßes

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

Kochzone	Durchmesser des induktionsgeeigneten Kochgeschirrbodens	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	120	Die Größe des Kochgeschirrs sollte die Markierung, die die Kochzone begrenzt, nicht überschreiten.
Flexzone	250	
TitanicZone	300	

Mit dem Kochen beginnen

1. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol . Beim Einschalten des Kochfelds ertönt ein akustisches Signal und auf der Displays der Kochzonen erscheint «-», was bedeutet, dass das Gerät in den Standby-Modus übergegangen ist.
 2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochzone.
Hinweis: Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
 3. Jede Kochzone verfügt über einen eigenen Schieberegler zur Einstellung von Leistung und Timer, so dass Leistung und Garzeit für jede Kochzone unabhängig voneinander eingestellt werden können.
 4. Wählen Sie die gewünschte Leistung, indem Sie mit dem Finger über den Schieberegler streichen. Leistung erhöhen, Abb. 14.
- Wenn Sie nicht innerhalb von 20 Sekunden eine Leistungseinstellung wählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus. Sie müssen es wieder einschalten und mit Schritt 1 fortfahren.
 - Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern.

Wenn und die Leistungseinstellung abwechselnd auf dem Display blinken:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt.
- Das von Ihnen verwendete Kochgeschirr ist nicht für das Induktionskochfeld geeignet.
- Das ausgewählte Kochgeschirr ist zu klein oder liegt nicht in der Mitte der Kochzone.

Wenn sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone befindet, wird keine Wärme erzeugt. Die Anzeige schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein Kochgeschirr eingesetzt ist.

Beenden des Kochens

1. Schieben Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler der ausgewählten Kochzone nach links, um sie auszuschalten. Abb. 15
Vergewissern Sie sich, dass auf dem Display die Zahl «0» angezeigt wird. Nach drei Sekunden wird die Kochzone ausgeschaltet und auf dem entsprechenden Display erscheint «-».
2. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Ein/Aus-Symbol  drücken.
3. Seien Sie vorsichtig, die Oberfläche kann heiß sein.
Die Anzeige «H/h» zeigt an, dass die betreffende Kochzone noch heiß ist. Sie verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und eine sichere Temperatur erreicht hat. Wenn Sie Kochgeschirr erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Zone, um Energie zu sparen.

Booster Funktion benutzen**Booster-Funktion aktivieren**

1. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol . Beim Einschalten des Kochfelds ertönt ein akustisches Signal und auf der Displays der Kochzonen erscheint «-», was bedeutet, dass das Gerät in den Standby-Modus übergegangen ist.
2. Drücken Sie das Symbol für die Booster-Funktion ; das entsprechende Symbol erscheint auf dem Display und das Kochfeld beginnt mit voller Leistung zu heizen.

Booster-Funktion deaktivieren

1. Wenn Sie mit dem Finger über den Schieberegler fahren, Abb. 16, wird die Booster-Funktion deaktiviert. Außerdem wird auf dem Display der gewählten Kochzone die Nummer der Leistung angezeigt, die mit dem Schieberegler eingestellt wurde.
2. Nach Ablauf der Betriebszeit wird die Booster-Funktion automatisch deaktiviert und das Kochfeld arbeitet mit der Leistung, die vor der Aktivierung dieser Funktion gewählt wurde. Wenn diese Leistung 0 war, arbeitet das Kochfeld mit Leistung 9.

Hinweise:

- Diese Funktion kann auf jeder Kochzone aktiviert werden.
- Die Kochzone kehrt nach 10 Minuten in die Originaleinstellung zurück.
- Die Flexzone muss nach 5 Minuten in die ursprüngliche Einstellung zurückkehren.

DEUTSCH

- Die Booster-Funktion schaltet auf Leistung 9, wenn Sie eine andere Kochzone einschalten.
- Wenn die ursprüngliche Leistungseinstellung 0 ist, wird sie nach Ablauf der Booster-Funktion wieder auf 9 zurückgesetzt.

Flexzone

- Die Flexzone kann je nach Bedarf als eine einzige Kochzone oder als zwei verschiedene Zonen verwendet werden.
- Sie besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Wenn es als Einzelzone arbeitet, schaltet sich der Teil, auf dem kein Kochgeschirr steht, nach einigen Sekunden automatisch aus. Verwenden Sie ein Kochgeschirr, das für dieses Kochfeld geeignet ist.
- Um eine korrekte Erkennung und gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, muss das Kochgeschirr positioniert werden:
 - o Vor oder hinter der Flexzone, wenn das Kochgeschirr weniger als 25 cm lang ist.
 - o Überall, wenn das Kochgefäß größer ist.

Verwendung der Flexzone als einzelne Kochzone:

- Um die flexible Zone als einzelne Kochzone zu verwenden, drücken Sie auf die Symbole , ,  oder .
- Die Leistung dieser Kochzone wird auf die gleiche Weise eingestellt wie die der anderen Zonen.
- Wenn Sie ein weiteres Kochgeschirr hinzufügen möchten, drücken Sie erneut auf die entsprechenden Symbole, damit die Zone es erkennt.

Verwendung der Flexzone als zwei getrennte Kochzonen

- Um die Flexzone als zwei separate Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie die Symbole  oder .
- Verwenden Sie ein Kochgeschirr, das für dieses Kochfeld geeignet ist.

*Beispiele für die richtige und falsche Platzierung von Kochgeschirr in Abbildung 17

Sperren der Symbole

- Sie können die Symbole sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn Sie die Sperre aktivieren, werden alle Symbole deaktiviert, mit Ausnahme des Ein-/Ausschalters.

Sperrfunktion aktivieren

Drücken Sie auf das Symbol für die Sperrfunktion . Auf dem Display erscheint „Lo“.

Sperrfunktion deaktivieren

Halten Sie das Symbol für die Sperrfunktion  gedrückt, um die Symbole zu entsperren.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Symbole außer dem Ein/Aus-Symbol deaktiviert . Im Notfall können Sie das Kochfeld mit diesem Symbol ausschalten. Um jedoch andere Vorgänge auszuführen, müssen Sie das Kochfeld entsperren (auch nach dem erneuten Einschalten).

Timer-Symbol

- Jede Kochzone verfügt über Symbole zum Erhöhen oder Verringern der Zeit.
 - Durch kurzes Drücken eines dieser beiden Symbole wird die Zeit um 1 Minute erhöht/verringert. Wenn Sie jedoch das Symbol gedrückt halten, wird die Zeit um 10 Minuten erhöht/verringert.
 - Wenn Sie die Flexzone aktivieren, können Sie den Timer mit den Symbolen der Kochzonen einstellen, aus denen sie besteht.
 - Wenn die Flex-Zone aktiviert ist und Sie die Garzeit gewählt haben, wird diese beibehalten, auch wenn Sie die Zone deaktivieren.
 - Wenn Sie die Flexzone aktivieren, ist die Zeiteinstellung standardmäßig deaktiviert.
 - Die maximale Einstellzeit der von Ihnen gewählten Leistung ist die Standardzeit für diese Leistung.
 - Sobald Sie den Timer eingestellt haben, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt. Berühren Sie den Schieberegler, um die ausgewählte Leistung zu überprüfen. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, bewegen Sie Ihren Finger.
1. Wenn die Zeit „0:00“ erreicht, wird dieser Wert auf dem entsprechenden Display nicht mehr angezeigt, wenn nach 3 Sekunden keine Bedienung erfolgt. 
 2. Um die Zeit zu erhöhen, können Sie entweder kurz oder lang auf das Touch-Symbol  drücken.
 3. Um die Zeit zu verringern, können Sie entweder kurz oder lang auf das Touch-Symbol drücken .
 4. Wenn Sie die Symbole zum Erhöhen und Verringern der Zeit gleichzeitig 1 Sekunde lang gedrückt halten, wird der Timer deaktiviert.

Kochvorgang pausieren

1. Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, drücken Sie das Pausen-Symbol . Auf den Displays aller Kochzonen erscheint «I» und sie heizen sich auf Leistungsstufe 2 auf. Zu diesem Zeitpunkt sind nur die Symbole für Pause/Sperre  und Ein/Aus  aktiviert.
2. Drücken Sie das Pausensymbol  erneut, und das Display zeigt die ursprüngliche Einstellung an. Die Kochzonen werden weiter erhitzt.

TitanicZone

- Er kann je nach Bedarf als große Kochstelle genutzt werden.
- Sie besteht aus vier unabhängigen Induktoren, die separat gesteuert werden können. Wenn sie als eine einzige Zone betrieben wird, schaltet sich der Teil, in dem kein Kochgefäß platziert wurde, nach einigen Sekunden automatisch aus und die TitanicZone wird deaktiviert. Verwenden Sie ein Kochgeschirr, das für dieses Kochfeld geeignet ist.
- Um eine korrekte Erfassung und eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, sollte der Durchmesser des Kochgefäßes zwischen 30 und 40 cm betragen.

TitanicZone aktivieren

Um die TitanicZone zu aktivieren, drücken Sie einfach das Touch-Symbol .

TitanicZone deaktivieren

Um die TitanicZone zu deaktivieren, drücken Sie einfach das Touch-Symbol .

Standardbetriebszeit

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

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

Sobald das Kochgeschirr entfernt wird, hört das Kochfeld sofort auf zu heizen und schaltet sich nach einer Minute automatisch aus.

Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Benutzung des Kochfeldes ihren Arzt konsultieren.

Vorüberlegungen

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

Kochtipps

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

- Beginnen Sie das Garen auf hoher Stufe und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen heiß wird.

Reis kochen und köcheln lassen

- Das Simmern erfolgt unter dem Siedepunkt bei etwa 85 °C. Es ist unerlässlich für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da es den Geschmack verstärkt, ohne die Lebensmittel zu stark zu garen. Soßen mit Ei und mit Mehl angedickte Soßen sollten ebenfalls unter dem Kochpunkt gekocht werden.
- Einige Rezepte erfordern eine höhere Einstellung als die Mindesteinstellung, damit die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig garen.

Schweinekoteletts kochen

Zum Garen von saftigen und schmackhaften Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
2. Eine schwere Bratpfanne vorheizen.
3. Beide Seiten des Filets mit Öl bestreichen. Ein wenig Öl in die heiße Pfanne träufeln und das Fleisch hineinlegen.

Rührbraten

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

Erkennung von kleinen Objekten

Wenn Sie eine ungeeignete oder nicht magnetische Bratpfanne (z. B. aus Aluminium) oder einen anderen kleinen Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf das Kochfeld stellen, schaltet das Kochfeld automatisch in den Standby-Modus.

Einstellung der Leistungsstufe

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

DEUTSCH

Leistungseinstellung	Geeignet für
1-2	Erhitzen Sie kleine Mengen von Lebensmitteln leicht Schokolade und Butter schmelzen
3-4	Aufwärmen Schnell kochen Reis kochen
5-6	Pfannkuchen machen
7-8	Rührbraten Nudeln (Pasta) kochen
9/P	Bei höherer Temperatur im Wok sautieren Versiegeln Suppe zum Kochen bringen Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Art der Verschmutzung	Reinigung	Hinweis
Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittelflecken usw.)	1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel für Kochfelder, solange das Glas noch kalt (aber nicht heiß) ist. 3. Spülen Sie den Reiniger ab und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier. 4. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.	Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung, dass die Oberfläche heiß ist, aber das bedeutet nicht, dass sie nicht heiß ist. Seien Sie besonders vorsichtig. Scheuernde Tücher, einige Nylon-Scheuerschwämme und starke Reinigungsmittel können das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob Ihr Reinigungs- oder Scheuermittel geeignet ist. Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld zurück; das Glas könnte sich verfärben.

Verschütten von zuckerhaltigen Produkten auf dem Glas.	Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone: 1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und ziehen Sie den Schmutz auf eine kühle Stelle des Kochfeldes. 3. Wischen Sie die Reste mit einem Tuch oder Küchenpapier auf. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 unter «Häufige Verschmutzungen auf dem Glas».	Entfernen Sie geschmolzene Flecken von zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar das Kochfeld dauerhaft beschädigen. Schnittgefahr: 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.
Verschüttete Flüssigkeiten auf Touch-Symbolen	1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. 2. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit. 3. Reinigen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. 5. Schalten Sie das Induktionskochfeld ein.	Das Kochfeld kann piepsen und sich ausschalten, und die Symbole funktionieren möglicherweise nicht, wenn sie nass sind. Achten Sie darauf, dass Sie die Symbole abtrocknen, bevor Sie das Glaskeramikkochfeld wieder einschalten.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Es gibt keine Energieversorgung	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gegeben hat. Sollte das Problem nach diesen Überprüfungen weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Symbole funktionieren nicht.	Die Symbole sind gesperrt.	Entsperren Sie die Symbole. Siehe den entsprechenden Abschnitt in dieser Anleitung.
Das Glas ist zerkratzt.	Sie haben einen Kochbehälter mit grobem Boden verwendet. Sie haben Scheuerschwämme oder ungeeignete oder scheuernde Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen, glatten Böden. Siehe den entsprechenden Abschnitt in dieser Anleitung. Siehe den entsprechenden Abschnitt in dieser Anleitung.
Manche Kochgeschirre machen knisternde oder knallende Geräusche.	Dies kann auf die Zusammensetzung des Geschirrs zurückzuführen sein (unterschiedliche Metallschichten, die nicht auf die gleiche Weise vibrieren).	Das ist normal und kein Fehler.
Die Induktionskochplatte gibt ein leises Summen von sich, wenn eine hohe Leistungsstufe gewählt wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Dies ist ein normales Phänomen, aber das Geräusch sollte sich verringern oder ganz verschwinden, wenn die Leistung heruntergefahren wird.

Aus dem Induktionskochfeld sind Lüftergeräusche zu hören.	Der in der Induktionskochplatte integrierte Kühlventilator wurde aktiviert, um eine Überhitzung der elektronischen Bauteile zu vermeiden. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und kein Grund zur Sorge. Schalten Sie das Kochfeld nicht aus, solange der Lüfter in Betrieb ist.
Das Kochgeschirr heizt nicht auf und wird nicht auf dem Display angezeigt.	Das Kochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Kochfeld erkennt das Kochgeschirr nicht, weil es zu klein für die Kochzone ist oder nicht gut in der Kochzone zentriert ist.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das mit dem Induktionskochfeld kompatibel ist. Zentrieren Sie das Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass sein Boden der Größe der Kochzone entspricht.
Das Induktionskochfeld oder eine der Kochzonen hat sich unerwartet abgeschaltet, es ertönt ein Signalton und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd eine oder zwei Ziffern auf dem Display der Timer).	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

Das Induktionskochfeld verfügt über eine Selbstdiagnosefunktion. Dies ermöglicht es dem Techniker, die Funktion verschiedener Komponenten zu überprüfen, ohne die Kochfeld demontieren oder von der Arbeitsplatte entfernen zu müssen.

DEUTSCH

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösungen
E1, E2, E7	Fehler des Temperatursensors.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
E3, E4	Fehler im Temperatursensor des IGBT-Transistors.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
EU	Die Verbindung zwischen der Platine des Bildschirms und der Hauptplatine ist fehlerhaft oder es liegt ein Problem mit der Touch-Steuerung vor.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
EL/EH	Die Versorgungsspannung ist abnormal.	Vergewissern Sie sich, dass der Strom nicht ausgefallen ist. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Stromversorgung in Ordnung ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
C1	Die Temperatur des Sensors des Induktionskochfeldes ist zu hoch.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es erneut.
C2	Die Temperatur des IGBT-Transistors ist zu hoch.	Lassen Sie das Induktionskochfeld abkühlen und starten Sie es erneut.
F5, F6	Ausfall des Ventilators.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
EF	Zwei oder mehr Symbole werden über einen längeren Zeitraum gedrückt.	Reinigen Sie das Bedienfeld

Spezifische Fehler und Lösungen

Fehler	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED-Leuchte leuchtet nicht, wenn das Kochfeld angeschlossen ist.	Es gibt keine Stromversorgung.	Prüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt und ob die Steckdose funktioniert.	
	Die Hilfsstromversorgungsplatine und die mit dem Display verbundene Platine fallen aus.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.	
	Die zusätzliche Stromplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.	
	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.	
Einige Symbole reagieren nicht oder der Bildschirm funktioniert nicht normal.	Das Display ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatte der Anzeige.	
Die Leistungsstufenanzeige leuchtet, aber das Kochfeld heizt nicht.	Die Temperatur des Kochfeldes ist zu hoch.	Die Raumtemperatur ist möglicherweise zu hoch. Der Lufteinlass oder -auslass ist möglicherweise blockiert.	
	Der Lüfter hat einen Fehler.	Prüfen Sie, ob das Gebläse ordnungsgemäß funktioniert; falls nicht, tauschen Sie es aus.	
	Die Stromplatte ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromplatte aus.	
Die Heizung stoppt plötzlich während des Betriebs und auf dem Display blinkt das Symbol «u».	Der Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr.	
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein.		Der Schaltkreis zur Erkennung des Kochgeschirrs ist beschädigt, tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.
	Das Kochfeld ist überhitzt.	Warten Sie, bis die Temperatur der Kochplatte wieder normal ist. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um das Kochfeld zurückzusetzen.	
Wenn Sie versuchen, Bereiche auf derselben Seite zu erhitzen, zeigt das Display das Symbol «u» an.	Die Stromversorgungsplatine und die Platine, die mit dem Display verbunden ist, fallen aus.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.	

DEUTSCH

Fehler	Problem	Lösung A	Lösung B
	Die Displayplatine der Kommunikationseinheit ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.	
Der Lüftermotor macht seltsame Geräusche.	Der Motorlüfter ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Lüfter.	

Verwenden Sie diese Anweisungen, um häufige Fehler zu beheben. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz: EU01_108060 - EU01_122363
Modell: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass
Gesamte Leistung: 7400W
Nennspannung: 220-240V~ oder 380-415V 3N~
Nennfrequenz: 50/60Hz
A: 2200W/3300W (B)
B: 2200W/3300W (B)
C: 2200W/3300W (B)
D: 2200W/3300W (B)

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Art des Kochfeldes	Integriertes Kochfeld		
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten)	Induktionskochzonen		

	Symbol	Wert	Einheit
Für runde Kochzonen oder Kochfelder: Durchmesser der Nutzfläche jeder einzelnen Kochzone, auf die nächsten 5 mm aufgerundet	Ø	--	cm
Für nicht kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Kochstelle oder Kochzone, auf den nächsten 5-mm-Bruchteil gerundet	L	Bereich1: L:38,5 Bereich2: L:38,5	cm
	W	Bereich1: W:23 Bereich2: W:23	
Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC Elektrokochen	Bereich1: 183,1 Bereich2: 185,3	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfeldes, berechnet pro kg (*)	EC Elektrisches Kochfeld	184,2	Wh/kg

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten

DEUTSCH

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 von Cecotec 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).

11. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.

CE Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Zona da 2200/3300 W (massimo)
2. Zona di cottura a induzione libera da 3300/3700 W
3. Zona da 2200/3300 W (massimo)
4. Pannello di controllo

Figura 2

Pannello di controllo

1. Icona touch della funzione Booster
2. Icona touch del timer
3. Icona touch della funzione Booster
4. Icona touch del timer
5. Icona touch della Titanic Zone
6. Icona touch del timer
7. Icona touch della funzione Booster
8. Icona touch del timer
9. Icona touch della funzione Booster
10. Controllo del cursore
11. Icona touch della zona Flex (flessibile)
12. Controllo del cursore
13. Icona touch di Pausa/Blocco
14. Controllo del cursore
15. Icona touch della zona Flex
16. Controllo del cursore
17. Icona touch di accensione/spengimento

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.

- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

Contenuto della scatola

- Piano cottura a induzione
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE

Prima di installare il piano cottura

- Il piano di lavoro è livellato, di forma quadrata e i suoi elementi strutturali rispettano i requisiti di spazio.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale isolante e resistente al calore.
- Se si installa il piano cottura sopra un forno, il forno deve essere dotato di una ventola di raffreddamento incorporata.
- Assicurarsi che l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di sicurezza e agli standard e regolamenti applicabili.
- Assicurarsi che il piano di cottura sia dotato di un interruttore di sicurezza, installato e posizionato in conformità alle norme e ai regolamenti elettrici locali, che consenta di scollegarlo completamente dalla rete elettrica.
- 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 installato.
- Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano il piano cottura.

Prima di installare il piano cottura sul piano di lavoro, è necessario incollare la striscia sigillante sul lato inferiore del piano cottura, Fig. 3

A tal fine:

1. Girare il piano cottura in modo che la superficie di vetro sia rivolta verso il basso.
2. Estrarre la striscia sigillante dalla busta e rimuovere il biadesivo dal retro della striscia.
3. Incollare quindi la striscia sul retro del piano cottura.
4. La striscia non deve superare il bordo del piano cottura.

Legenda figura 3

1. Parte inferiore del piano cottura
2. Striscia sigillante

Preparazione del piano di lavoro

- Praticare un foro sul piano di lavoro secondo le dimensioni indicate nella figura 4.
- Per una corretta installazione e uso, mantenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm. Scegliere un piano di lavoro fatto di un materiale resistente al calore e isolato (il legno e altri materiali simili fibrosi o igroscopici non dovrebbero essere usati, a meno che non siano impregnati) per evitare scosse elettriche o deformazioni causate dalla radiazione di calore dal piano cottura.

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

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm



Ventilazione

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

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

Osservare la figura 5 per garantire la corretta ventilazione del piano cottura.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 2 mm



Avvertenza: Garantire una ventilazione adeguata.

- Assicurarsi sempre che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'entrata e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Per evitare il contatto accidentale con il fondo del piano cottura mentre è molto caldo, o di ricevere una scossa elettrica durante l'uso, è necessario posizionare un inserto di legno, fissato con viti, ad una distanza minima di 15 mm dal fondo del piano cottura. Fig. 6
- Sul lato esterno del piano cottura sono presenti dei fori di ventilazione. È necessario assicurarsi che questi fori non siano bloccati dal piano di lavoro durante il montaggio.
- Si prega di notare che la colla che unisce il materiale plastico o il legno al mobile deve

resistere a una temperatura superiore a 150 °C, per evitare che il rivestimento si stacchi. Quindi, la parete posteriore e le superfici adiacenti e circostanti devono essere in grado di sopportare una temperatura di 90°C.

Dopo aver installato il piano cottura, assicurarsi che:

- Il cavo di alimentazione non sia accessibile attraverso gli sportelli dei mobili o i cassetti.
- Vi sia un adeguato flusso d'aria dall'esterno del mobile fino alla base del piano cottura.
- Se il piano di cottura viene installato sopra cassetti 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.

Prima di posizionare le staffe di fissaggio:

Collocare l'unità su una superficie stabile e liscia (si può usare l'imballaggio). Non esercitare pressione sul pannello di controllo del piano di cottura.

Regolazione della posizione delle staffe

1. Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando le quattro staffe sulla parte inferiore del piano cottura come illustrato nella figura 7.
2. Regolare la posizione delle staffe allo spessore del piano di lavoro.

Legenda Figura 7

1. Staffa

Staffa

Le staffe non possono in nessun caso toccare la superficie interna del piano di lavoro dopo l'installazione.



AVVERTENZE

- Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura. Non effettuare mai l'installazione per conto proprio.
- Non installare il piano di cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare il sistema elettronico.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione del calore.
- La parete e l'area sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, l'adesivo utilizzato per l'installazione del piano cottura deve essere resistente al calore.
- Non utilizzare vaporetti per pulire il piano di cottura a induzione.



Collegamento del piano cottura alla corrente elettrica

Rivolgersi unicamente a una persona qualificata per collegare il piano cottura alla rete elettrica. Prima di collegare il piano cottura alla rete, controllare che

1. Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza usata dal piano cottura.
 2. La tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
 3. I cavi di alimentazione possano sopportare il carico specificato sull'etichetta di classificazione dell'apparecchio.
- Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamenti o incendi.
 - Il cavo di alimentazione non deve essere in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75 °C.



Verificare con un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto all'uso senza bisogno di modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato. Fig. 8

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, evitare di ripararlo da soli e contattare il servizio di assistenza Tencica Cecotec per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura di almeno 3 mm tra i contatti.
- La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Non piegare né schiacciare il cavo.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente. La sostituzione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato.



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

4. FUNZIONAMENTO

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. Il piano cottura a induzione funziona tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore direttamente nella pentola, anziché riscaldando la superficie del vetro. Il vetro si riscalda da solo perché il contenitore lo riscalda. Fig. 9

Legenda Figura 9

1. Contenitore

2. Circuito magnetico
3. Piano cottura in vetroceramica
4. Bobina di induzione
5. Correnti indotte

Icone touch

- Le icone touch 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. Fig. 10
- Verrà emesso un bip ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio una pentola o un panno) che li copra. L'uso delle icone touch può venire compromesso anche da un fine strato d'acqua.

Scelta dei recipienti di cottura adeguati

- Utilizzare solo recipienti con una base adatta alla cottura a induzione.
- Cercare il simbolo d'induzione sulla confezione o sul fondo del recipiente.
- È possibile verificare se la padella o la pentola sono idonee con un test con calamita. Spostare una calamita verso la base della padella. Se la calamita riavviene attratta dalla padella, significa che quest'ultima è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Se non si possiede una calamita:
 1. Versare un po' d'acqua nella padella o pentola da testare.
 2. Se il simbolo  non appare sul display lampeggiando e l'acqua si riscalda, la padella è adatta.
- Le pentole e padelle fatte dei seguenti materiali non sono adatte: acciaio inossidabile puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.
- Utensili da cucina con base in alluminio. Questi riducono l'area ferromagnetica, il che significa che viene emesso meno calore. Inoltre, questi tipi di utensili sono difficilmente rilevabili dal piano di cottura, e di conseguenza non si scaldano a sufficienza.
- Non utilizzare recipienti con base concava o convessa. Fig. 11
- Assicurarsi che il fondo della padella da utilizzare sia liscio, si appoggi al vetro e abbia le stesse dimensioni della zona di cottura. Utilizzare pentole con un diametro uguale al diametro della zona selezionata. L'utilizzo di pentole leggermente più grandi aumenterà l'efficienza dell'energia utilizzata. L'utilizzo di pentole con diametro più piccolo influisce sull'efficienza. Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura. Fig. 12
- Sollevare sempre le pentole dal piano cottura a induzione; evitare di trascinarle per non graffiare il vetro. Fig. 13

Dimensioni dei recipienti di cottura

Le zone di cottura sono delimitate e si adattano automaticamente al diametro della pentola. Tuttavia, il diametro del fondo dell'utensile di cottura e quello della zona di cottura devono coincidere il più possibile. Per sfruttare al meglio il piano cottura a induzione, posizionare le pentole al centro della zona di cottura.

Zona di cottura	Diametro della base dei recipienti compatibili con l'induzione	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1,2,3,4	120	Le dimensioni del recipiente non devono superare la delimitazione della zona di cottura.
Zona flessibile	250	
TitanicZone	300	

Inizio cottura

1. Premere l'icona touch di accensione/spegnimento ①. All'accensione si sente un segnale acustico e il pannello di controllo mostra "-", a indicare che il piano cottura a induzione è in modalità Standby.
 2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata.
- Nota: Assicurarsi che il fondo dell'utensile e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Ogni zona di cottura è dotata di un proprio cursore di potenza e di un timer, in modo che la potenza e il tempo di cottura possano essere impostati in modo indipendente per ciascuna zona di cottura.
 4. Regolare la potenza desiderata facendo scorrere il dito sul cursore. Aumentare la potenza, Fig. 14.
- Se non si seleziona la potenza entro 20 secondi, il piano cottura si spegne automaticamente. Bisognerà riaccenderlo e tornare al passo 1.
 - È possibile cambiare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura.

Se sul display lampeggiano il simbolo e le impostazioni di potenza:

- Non sono state posizionate le pentole sulla zona di cottura corretta.
- Le pentole che si stanno usando non sono adatte al piano cottura a induzione.
- La pentola è troppo piccola o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.

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

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

Fine cottura

1. Far scorrere il dito verso sinistra sul cursore di potenza della zona di cottura selezionata per spegnerlo. Fig. 15
Accertarsi che sul display sia visualizzato il numero "0". Dopo tre secondi, la zona di cottura si spegne e sul display corrispondente appare "-".
2. Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona di accensione/spegnimento ①.

3. Fare attenzione a non toccare la zona di cottura, poiché potrebbe ancora essere calda. Il simbolo "H/h" indica che la zona di cottura corrispondente è ancora calda. Esso scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Se si desidera riscaldare altri recipienti, utilizzare la zona ancora calda per risparmiare energia.

Uso della funzione Booster

Attivazione della funzione Booster

1. Premere l'icona touch di accensione/spegnimento ①. All'accensione si sente un segnale acustico e il pannello di controllo mostra "-", a indicare che il piano cottura a induzione è in modalità Standby.
2. Premere l'icona touch della funzione Booster >>>; il simbolo corrispondente apparirà sul display e il piano di cottura inizierà a riscaldare alla massima potenza.

Disattivazione della funzione Booster

1. Se si fa scorrere il dito sul cursore, Fig. 16, la funzione Booster viene disattivata. Inoltre, sul display della zona di cottura selezionata viene visualizzato il numero della potenza impostata con il cursore.
2. Una volta trascorso il tempo di funzionamento, la funzione Booster si disattiva automaticamente e il piano di cottura funzionerà alla potenza selezionata prima dell'attivazione della funzione. Se questa potenza era pari a 0, il piano cottura funzionerà alla potenza 9.

Nota bene:

- Questa funzione può essere attivata su qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura tornerà all'impostazione originale dopo 10 minuti.
- La zona flessibile deve tornare all'impostazione originale dopo 5 minuti.
- La funzione Booster passa alla potenza 9 se si attiva un'altra zona di cottura.
- Se l'impostazione originale della potenza è 0, tornerà a 9 al termine della funzione Booster.

Zona flessibile

- La zona flessibile può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone diverse, a seconda delle esigenze.
- È costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona come zona singola, la parte su cui non è posizionata alcuna pentola si spegne automaticamente dopo alcuni secondi. Utilizzare pentole adatte a questo piano di cottura.
- Per garantire un rilevamento corretto e una distribuzione uniforme del calore, è necessario posizionare la pentola:
 - o Nella parte anteriore o posteriore della zona flessibile, se il contenitore è lungo meno di 25 cm.
 - o Ovunque, se il recipiente è più grande.

Utilizzo della zona flessibile come zona di cottura individuale:

- Per utilizzare la zona flessibile come zona di cottura individuale, premere  o .
- La potenza di questa zona viene regolata come quella delle altre zone.
- Se si desidera aggiungere un'altra pentola o padella, premere nuovamente le icone touch corrispondenti in modo che la zona la rilevi.

Utilizzo della zona flessibile come due zone di cottura separate

- Per utilizzare la zona flessibile come due zone di cottura separate con impostazioni di potenza diverse, premere le icone  o .
- Utilizzare pentole adatte a questo piano di cottura.

*Esempi di come il recipiente deve e non deve essere posizionato nella Figura 17.

Blocco delle icone touch

- È possibile bloccare le icone per evitare l'attivazione involontaria delle funzioni del piano cottura a induzione (per esempio, l'accensione del piano cottura da parte di bambini).
- All'attivazione del blocco, tutte le icone tranne quella di Accensione/Spegnimento verranno disabilitate.

Attivazione della funzione di Blocco

Icona touch della funzione di Blocco  Sul display appare "Lo".

Disattivazione della funzione di Blocco

Tenere premuta l'icona della funzione di Blocco  per sbloccare le icone touch.



Quando il piano cottura è bloccato, tutte le icone touch sono disabilitate, tranne quella di accensione/spegnimento. ①. In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano di cottura con questa icona. Tuttavia, per eseguire qualsiasi altra operazione, è necessario sbloccare il piano cottura (anche dopo averlo riacceso).

Uso del timer

- Ogni zona di cottura è dotata di icone per aumentare o diminuire il tempo.
- Premendo brevemente una di queste due icone, il tempo aumenta/diminuisce di 1 minuto. Tuttavia, se si tiene premuto, il tempo aumenta/diminuisce di 10 minuti.
- Se si attiva la zona flessibile, è possibile impostare il timer utilizzando le icone touch delle zone di cottura che la compongono.
- Quando la zona flessibile è attivata, se è stato selezionato il tempo di cottura, questo viene mantenuto anche se si disattiva la zona.
- Se si attiva la zona flessibile, l'impostazione dell'ora sarà disattivata per impostazione predefinita.

ITALIANO

- Il tempo di impostazione massimo della potenza selezionata è il tempo predefinito per quella potenza.
 - Una volta impostato il timer, il tempo rimanente viene visualizzato sul display. Toccare il cursore per controllare la potenza selezionata. Se si desidera cambiarla, far scorrere il dito.
1. Quando l'ora raggiunge "0:00", questo valore non appare più sul display corrispondente se non viene eseguita alcuna operazione dopo 3 secondi.
 2. Per aumentare il tempo, è possibile premere brevemente o a lungo l'icona touch .
 3. Per diminuire il tempo, è possibile premere brevemente o a lungo l'icona touch .
 4. Se si tengono premute contemporaneamente per 1 secondo le icone di aumento e diminuzione del tempo, il timer viene disattivato.

Pausa cottura

1. Quando le zone di cottura sono in funzione, premere l'icona touch di pausa . Sul display di tutte le zone di cottura apparirà "I I" e queste si riscaldano al livello di potenza 2. In questo momento verranno abilitate solo le icone touch di pausa/blocco  e di accensione/spegnimento .
2. Premendo nuovamente l'icona di pausa , il display visualizzerà l'impostazione originale. Le zone di cottura continueranno a riscaldarsi.

TitanicZone

- A seconda delle esigenze, può essere utilizzato come un'ampia zona cottura.
- È costituita da quattro induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente. Quando funziona come zona singola, la parte su cui non è posizionata alcuna pentola si spegne automaticamente dopo alcuni secondi e la TitanicZone si attiverà. Utilizzare pentole adatte a questo piano di cottura.
- Per garantire un rilevamento corretto e una distribuzione uniforme del calore, il diametro del recipiente deve essere compreso tra 30 e 40 cm.

Attivazione della TitanicZone

Per attivare la TitanicZone, è sufficiente premere l'icona touch .

Disattivazione della TitanicZone

Per disattivare la TitanicZone, è sufficiente premere l'icona touch .

Tempo di funzionamento predefinito

Il piano cottura a induzione include una funzione di spegnimento automatico di protezione. Il piano cottura si spegne automaticamente se ci si dimentica di farlo. I tempi di funzionamento predefiniti per i diversi livelli di potenza sono riportati nella tabella seguente:

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

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

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

Considerazioni preliminari



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

Consigli di cottura

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

Cuocere a fuoco lento e cucinare riso

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

Cucinare bracirole di maiale

Per bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Preriscaldare una padella a base spessa.
3. Spennellare entrambi i lati della bistecca con olio. Versare una piccola quantità di olio nella padella calda e mettere la carne nella padella.

Saltare

1. Scegliere un wok a fondo piatto o una padella grande compatibile con il piano cottura a induzione.

2. Tenere pronti tutti gli ingredienti. Saltare i cibi è un processo rapido. Se si stanno cucinando grandi quantità di alimenti, cucinarli in diverse porzioni più piccole.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, mettere da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso, rimettere la carne nella padella e aggiungere una salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per riscaldarli.
7. Servire subito.

Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni

Se sul piano cottura si appoggiano padelle e pentole di dimensioni inadeguate o non magnetiche (es. alluminio) o altri piccoli oggetti (es. coltello, forchetta, chiave), il piano cottura a induzione entra automaticamente in modalità standby.

Impostazione del livello di potenza

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

Impostazione della potenza	Adatta per
1-2	Riscaldare leggermente piccole quantità di cibo Per sciogliere cioccolato e burro
3-4	Riscaldare Cuocere rapidamente Cucinare riso
5-6	Preparare pancake
7-8	Saltare Cucinare pasta
9/P	Saltare a una temperatura più alta con wok; Sigillare carne Portare zuppe a ebollizione Bollire l'acqua

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Tipo di sporco	Pulizia	Nota bene
Sporco abituale sul vetro (impronte, segni, macchie di cibo, ecc.).	1. Scollegare l'alimentazione. 2. Utilizzare un prodotto di pulizia per piani cottura quando il vetro è ancora tiepido (ma non caldo). 3. Sciacquare il prodotto e asciugare il vetro con un panno pulito o un tovagliolo di carta. 4. Accendere il piano di cottura a induzione.	Quando il piano cottura è spento, non viene segnalato che la superficie è calda, ma ciò non significa che non lo sia. Prestare particolare attenzione. I panni abrasivi, alcune spugne di nylon e i prodotti per la pulizia aggressivi 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, poiché il vetro potrebbe macchiarsi.
Versamento di prodotti zuccherati sul vetro.	Rimuoverli immediatamente con una spatola o un raschietto adatto ai piani di cottura a induzione, ma fare attenzione alle superfici calde nella zona di cottura: 1. Scollegare l'alimentazione. 2. Tenere il raschietto con un angolo di 30° e trascinare lo sporco su una zona fredda del piano di cottura. 3. Pulire lo sporco con un panno o con un tovagliolo di carta. 4. Seguire i passi da 2 a 4 nella sezione "Sporco abituale sul vetro".	Rimuovere le macchie di alimenti zuccherati fusi il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono addirittura danneggiare in modo permanente il piano cottura. Pericolo di taglio: 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.

Versamenti sulle icone touch	1. Scollegare l'alimentazione. 2. Pulire i versamenti. 3. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido. 4. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. 5. Accendere il piano di cottura a induzione.	Il piano cottura 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	Possibili soluzioni
Il piano cottura a induzione non si accende.	Non vi è corrente elettrica.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare se c'è stata un'interruzione di corrente. Dopo queste verifiche, se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Le icone touch non rispondono al tocco.	Le icone sono bloccate.	Sbloccare le icone. Consultare la sezione corrispondente di questo manuale.
Il vetro è graffiato.	È stato usato un recipiente con una base ruvida. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare padelle e pentole con basi piatte e lisce. Consultare la sezione corrispondente di questo manuale. Consultare la sezione corrispondente di questo manuale.

Alcune padelle o pentole emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla composizione del recipiente utilizzato (strati di metalli diversi che vibrano nello stesso modo).	È normale.
Quando si seleziona un livello di potenza elevato, il piano cottura emette un leggero ronzio.	Questo è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Si tratta di un fenomeno normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente se si riduce la potenza.
Si sente il rumore della ventola proveniente dal piano di cottura a induzione.	Per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici è stata attivata una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura. 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 padelle e pentole non si riscaldano e non appaiono sul display.	Il piano cottura non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è ben centrata sulla zona di cottura.	Utilizzare solo padelle e pentole compatibili con il piano cottura a induzione. Centrare le padelle e 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 è spenta inaspettatamente, emette un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato a una o due cifre sul display del timer).	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

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Ciò consente al tecnico di verificare il funzionamento dei vari componenti senza dover smontare il piano di cottura o rimuoverlo dal piano di lavoro.

Problema	Possibili cause	Possibili soluzioni
E1, E2, E7	Guasto nel sensore di temperatura	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E3, E4	Guasto del sensore di temperatura del transistor IGBT.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
EU	Il collegamento tra la scheda del display e la scheda principale non funziona o si riscontra un problema con il controllo touch.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
EL/EH	La tensione di alimentazione è anomala.	Verificare che non si sia prodotta un'interruzione di corrente. Dopo essersi assicurati che l'alimentazione sia normale, ricollegare il piano.
C1	La temperatura del sensore del piano cottura è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
C2	La temperatura del sensore del transistor IGBT è troppo alta.	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.
F5, F6	Guasto della ventola.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
EF	Due o più icone touch vengono premute a lungo.	Pulire il pannello di controllo

Guasti specifici e soluzioni

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
La luce LED non si accende quando il piano cottura è collegato.	Non c'è corrente.	Controllare che la spina sia ben collegata alla presa di corrente e che quest'ultima funzioni.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria e la scheda collegata al display presentano un errore.	Verificare le connessioni.	
	La scheda di alimentazione ausiliaria è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione ausiliaria.	
	Il display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
Alcune icone touch touch non rispondono o il display non funziona correttamente.	Il display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	
La spia del livello di potenza si accende, ma il piano cottura non riscalda.	La temperatura del piano di cottura è troppo alta.	La temperatura ambiente potrebbe essere troppo alta. L'ingresso o l'uscita dell'aria potrebbero essere bloccati.	
	La ventola è difettosa.	Controllare che la ventola funzioni correttamente; in caso contrario, sostituirla.	

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il riscaldamento si arresta improvvisamente durante il funzionamento e il simbolo "u" lampeggia sul display.	La pentola utilizzata non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.	
	Il diametro della pentola è molto piccolo.		Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il piano cottura si è surriscaldato.	Aspettare che la temperatura del piano cottura a induzione ritorni alla normalità. Premere l'icona di accensione/spegnimento per riavviare il piano cottura.	
Quando si cerca di riscaldare zone dello stesso lato, il display mostra "u".	La scheda di alimentazione e la scheda collegata all'indicatore presentano un errore.	Verificare le connessioni.	
	La scheda del display dell'unità di comunicazione è danneggiata.	Sostituire la scheda dell'indicatore.	
	La scheda principale è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il motore della ventola produce strani rumori.	La ventola del motore è danneggiata.	Sostituire la ventola.	

Utilizzare queste istruzioni per riparare i guasti più comuni. Non tentare di smontare l'apparecchio da soli per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_108060 - EU01_122363
Modello: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass
Potenza totale: 7400W
Tensione nominale: 220-240V~ o 380-415V 3N~
Frequenza nominale: 50/60Hz
A: 2200W/3300W (B)
B: 2200W/3300W (B)
C: 2200W/3300W (B)
D: 2200W/3300W (B)

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Tipo di piano cottura	Piano cottura integrato		
Numero di zone di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (fuochi e zone di cottura a induzione, fuochi e zone di cottura a radiazione, piani cottura massicci)	Zone di cottura a induzione		

	Simbolo	Valore	Unità
Per fornelli o zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	Ø	--	cm
Per fornelli o zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondata ai 5 mm più vicini	L	Area1: L:38,5 Area2: L:38,5	cm
	W	Area1: W:23 Area2: W:23	
Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	Area1: 183,1 Area2: 185,3	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	EC _{placa eléctrica}	184,2	Wh/kg

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



autorità locali.

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

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.

11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

CE Con la presente, Cecotec Innovations dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de 2200/3300 W (maximo)
2. Zona de indução livre de 3300/3700 W
3. Zona de 2200/3300 W (maximo)
4. Painel de controlo

Figura 2

Painel de controlo

1. Ícone tátil da função Booster
2. Ícone tátil do temporizador
3. Ícone tátil da função Booster
4. Ícone tátil do temporizador
5. Ícone tátil da Titanic Zone
6. Ícone tátil do temporizador
7. Ícone tátil da função Booster
8. Ícone tátil do temporizador
9. Ícone tátil da função Booster
10. Controlo deslizante
11. Ícone tátil Zona Flex
12. Controlo deslizante
13. Ícone tátil de Pausa/bloqueio
14. Controlo deslizante
15. Ícone tátil Zona Flex
16. Controlo deslizante
17. Ícone tátil de ligar/desligar

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

algun deles faltar ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de necessidade de assistência.

Conteúdo da caixa

- Placa de indução
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO

Antes de instalar a placa

- A bancada está nivelada e tem forma de quadrado, e nenhum elemento estrutural viola os requisitos de espaço.
- A bancada de trabalho é feita de material resistente ao calor e isolado.
- Se instalar a placa em cima de um forno, o forno deve ser equipado com um ventilador de arrefecimento.
- A instalação cumpre todos os requisitos de segurança e as regras e regulamentos aplicáveis.
- Certifique-se de que 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 eléctricos locais.
- Certifique-se de que o interruptor de isolamento é de um modelo aprovado e que proporciona uma separação de contactos de 3 mm em todos os pólos (ou em todos os condutores activos [de fase] se os regulamentos locais relativos à cablagem permitirem esta variação de requisitos).
- O utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento com a placa instalada.
- Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.

Antes de instalar a placa na bancada, a fita de vedação deve ser colada na parte inferior da placa, Fig. 3

Para fazer isso:

1. Vire a placa de modo a que a superfície de vidro fique virada para baixo.
2. Retire a tira de selagem do saco e remova o adesivo de dupla face da parte de trás da tira.
3. Em seguida, cole a tira na parte de trás do prato.
4. A tira não deve ultrapassar o bordo da placa.

Legenda figura 3

1. Suporte inferior da placa
2. Tira de vedação

Preparação da bancada

- Recorte a bancada de acordo com as dimensões indicadas na figura 4.
- Para a instalação e utilização, deve ser mantido um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício. Certifique-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm. Seleccione uma bancada com material resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada a menos que impregnados) para evitar choques eléctricos ou deformações causadas pela radiação térmica da placa.

Nota: A distância de segurança entre os lados da placa e as superfícies internas da bancada deve ser de pelo menos 3 mm.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm

**Ventilação**

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

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

Observe a figura 5 para assegurar uma ventilação correta da placa.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Entrada de ar	Saída de ar 2 mm

**Advertência:** Assegure uma ventilação adequada.

- Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar o contacto accidental com o fundo da placa quente, ou receber um choque elétrico inesperado durante a utilização, é necessário colocar um inserto de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 15 mm do fundo da placa. Fig. 6
- Existem orifícios de ventilação à volta do exterior da placa. Deve certificar-se de que estes furos não são bloqueados pela bancada ao montar a placa.

- Note-se que a cola que liga o material plástico ou madeira ao mobiliário deve resistir a uma temperatura superior a 150°C para evitar que o revestimento se descole. A parede traseira e as superfícies adjacentes e circundantes devem ser capazes de resistir a uma temperatura de 90 °C.

Antes de instalar a placa, certifique-se de que

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

Antes de colocar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exerça pressão sobre o painel de controlo da placa.

Ajuste da posição do suporte

1. Fixe a placa à bancada, aparafusando os quatro suportes na parte inferior da placa, como indicado na figura 7.
2. Ajuste a posição do suporte de acordo com a espessura da bancada.

Legenda figura 7

1. Suporte

Suporte

Os suportes não devem, em caso algum, entrar em contacto com a superfície interior da bancada após a instalação.



ADVERTÊNCIAS

- A instalação da placa deve ser efetuada por técnicos qualificados. Nunca efetue a operação sozinho.
- Não instale a placa diretamente sobre uma máquina de lavar loiça, frigorífico, congelador, máquina de lavar roupa ou secadora de roupa, uma vez que a humidade pode danificar a eletrónica da placa.
- A placa deve ser instalada de modo a assegurar uma melhor radiação térmica para melhores resultados.
- A parede e a zona por cima da bancada devem ser resistentes ao calor.
- Para evitar qualquer dano, o adesivo utilizado para a instalação da placa deve ser resistente ao calor.
- Não utilize um vaporizador para limpar a placa de indução.



Ligação da placa à rede eléctrica

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

1. O sistema de cablagem doméstica é adequado para a energia consumida pela placa.
 2. A tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto.
 3. Os cabos de alimentação podem suportar a carga especificada na etiqueta de classificação do produto.
- Para ligar a placa à rede eléctrica, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de derivação, pois podem provocar um sobreaquecimento ou um incêndio.
 - O cabo de alimentação não deve estar em contacto com quaisquer partes quentes e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda os 75 °C em qualquer altura.



Verifique com um eletricista se o sistema de cablagem doméstica é adequado sem modificações. Quaisquer modificações devem ser levadas a cabo apenas por um eletricista qualificado. Fig. 8

- Se o cabo estiver danificado ou tiver de ser substituído, evite repará-lo você mesmo e contacte o Serviço de Assistência Cecotec para evitar acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor monopolar com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação eléctrica foi feita corretamente e que cumpre as normas de segurança em vigor.
- Não dobre nem pressione o cabo.
- O cabo deve ser verificado periodicamente. A sua substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado.



A superfície inferior e o cabo de alimentação da placa não devem ser acessíveis após a instalação.

4. FUNCIONAMENTO

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. A placa de indução funciona através de vibrações electromagnéticas que geram calor directamente nos utensílios de cozinha, em vez de aquecer indirectamente a superfície do vidro. O vidro aquecerá porque o utensílio fica quente. Fig.9

Legenda figura 9

1. Recipiente
2. Circuito magnético
3. Placa vitrocerâmica
4. Bobina de indução
5. Correntes induzidas

Ícones táteis

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

Escolher os recipientes de cozedura adequados

- Utilize apenas recipientes com uma base adequada para cozinhar por indução.
 - Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do recipiente.
 - Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados por meio de um teste magnético. Mova um ímã em direção à base do utensílio. Se a placa se colar ou for atraída pelo utensílio, isso significa que é compatível com a placa de indução.
 - Se não tiver um ímã:
1. Deite um pouco de água no utensílio a testar.
 2. Se  não aparecer nenhum sinal luminoso no visor e a água for aquecida, a frigideira é adequada.
- 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.
 - Utensílios de cozinha à base de alumínio. Estes reduzem a área ferromagnética, o que significa que é emitido menos calor. Além disso, estes tipos de utensílios são difíceis de detetar pela placa de cozedura, pelo que não aquecem o suficiente.
 - Não utilize recipientes com base côncava ou convexa. Fig. 11
 - Certifique-se de que a base dos utensílios de cozinha é lisa, fica plano contra o vidro e do mesmo tamanho que a zona de cozedura. Utilize utensílios de cozinha com um diâmetro igual ao diâmetro da zona selecionada. A utilização de um utensílio ligeiramente mais largo aumentará a eficiência da energia utilizada. A utilização de um utensílio mais pequeno irá afetar a eficiência. Coloque sempre o utensílio no centro da zona de cozedura. Fig. 12
 - Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os deslize, pois poderiam arranhar o vidro. Fig. 13

Tamanho dos utensílios de cozinha

As zonas de cozedura são delimitadas e adaptam-se automaticamente ao diâmetro do recipiente. No entanto, tente fazer corresponder o diâmetro do recipiente o mais possível ao diâmetro da zona de cozedura. Para obter o máximo desempenho da placa de indução, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro da base do recipiente de cozinha compatível com indução	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1,2,3,4	120	O tamanho do recipiente não deve ultrapassar a marcação que delimita a zona de cozedura.
Zona flexível	250	
TitanicZone	300	

Começar a cozinhar

1. Toque no ícone Ligar/Desligar . Quando a placa de cozedura é ligada, ouve-se um sinal acústico e os visores das zonas de cozedura mostram "-", o que indica que o aparelho entrou no modo de espera.
 2. Coloque um utensílio adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.
- Nota: Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Cada zona de cozedura tem o seu próprio regulador de potência e temporizador, para que a potência e o tempo de cozedura possam ser regulados independentemente para cada zona de cozedura.
 4. Seleccione uma potência fazendo deslizar o dedo sobre o controlo deslizante. Aumentar a potência, Fig. 14.
- Se não seleccionar uma potência nos 20 segundos seguintes, a placa desligar-se-á automaticamente. Terá de o ligar novamente e voltar ao passo 1.
 - Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha.

Se no ecrã piscarem e a configuração da potência alternadamente

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

Se não houver um utensílio adequado na zona de cozedura, não será emitido qualquer calor. O ecrã desligar-se-á automaticamente após 1 minuto se não for colocado qualquer utensílio de cozinha.

Acabar de cozinhar

1. Deslize o dedo para a esquerda na barra de potência da zona de cozedura selecionada para a desligar. Fig. 15
Certifique-se de que o número "0" aparece no ecrã. Após três segundos, a zona de cozedura desliga-se e a indicação correspondente indicará "-".
2. Desligue a placa tocando no ícone Ligar/Desligar ①.
3. Tenha cuidado, a superfície pode ainda estar quente.
O símbolo [H] quer dizer que a zona de cozedura correspondente ainda está quente. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido e atingido uma temperatura segura. Se quiser aquecer outros recipientes, utilize a área que ainda está quente para poupar energia.

Utilização da função "Booster"

Ativar a Função Booster

1. Toque no ícone Ligar/Desligar ①. Quando a placa de cozedura é ligada, ouve-se um sinal acústico e os visores das zonas de cozedura mostram "-", o que indica que o aparelho entrou no modo de espera.
2. Prima o ícone tátil da função Booster >>>; o símbolo correspondente aparecerá no ecrã e a placa começará a aquecer na potência máxima.

Desativar a função Booster

1. Se deslizar o dedo sobre o cursor, Fig. 16, a função Booster é desactivada. Além disso, o visor da zona de cozedura selecionada indica o número da potência ajustada com o cursor.
2. Uma vez terminado o tempo de funcionamento, a função Booster é automaticamente desactivada e a placa de cozedura funcionará com a potência selecionada antes da ativação desta função. Se esta potência for 0, a placa funcionará à potência 9.

Notas:

- Esta função pode ser ativada em qualquer área de cozedura.
- A área de cozedura regressará à configuração original após 10 minutos.
- A zona flexível deve voltar à regulação inicial ao fim de 5 minutos.
- A função Booster passa para a potência 9 quando se liga uma outra zona de cozedura.
- Se a definição de potência original for 0, regressará a 9 quando o tempo da função Booster terminar.

Zona Flex

- A Zona Flex pode utilizar-se como zona de cozedura individual e como duas zonas diferentes, de acordo as necessidades no momento.
- A zona está formada por dois indutores independentes que podem se controlar

PORTUGUÊS

separadamente. Quando funciona como zona única, a parte em que não está colocado nenhum recipiente de cozedura desligar-se-á automaticamente após alguns segundos. Utilize um utensílio de cozinha adequado a esta placa.

- Para assegurar uma deteção correta e uma distribuição uniforme do calor, o utensílio de cozedura deve ser colocado:
 - o Na parte dianteira ou traseira da Zona Flex, se o utensílio tiver menos de 25 cm de comprimento.
 - o Em qualquer lugar, se o contentor for maior.

Utilização da Zona Flex como zona de cozedura individual:

- Para utilizar a Zona Flex como zona de cozedura individual, toque nos ícones  ,  ou  .
- A potência desta zona é regulada da mesma forma que a das outras zonas.
- Se pretender adicionar outro utensílio, toque novamente nos ícones correspondentes para que a zona o detecte.

Utilizar a Zona Flex como zona de cozedura individual

- Para utilizar a Zona Flex como duas zonas de cozedura separadas com diferentes definições de potência, toque nos ícones  ou  .
- Utilize um utensílio de cozinha adequado a esta placa.

*Exemplos de como o utensílio deve e não deve ser posicionado na Figura 17.

Bloqueio dos ícones táteis

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

Ativar a função de bloqueio

Prima o ícone tátil da função de bloqueio  , "Lo" aparecerá no ecrã.

Desativar a função de bloqueio

Toque e segure o ícone tátil da função de bloqueio  para desbloquear os ícones.



Quando a placa estiver bloqueada, desativam-se todos os ícones táteis excepto o ícone Ligar/Desligar em caso de uma possível emergência. Em caso de emergência, poderá desligar a placa com este ícone. No entanto, para efetuar qualquer outra operação, é necessário desbloquear a placa (mesmo depois de o ligar novamente).

Controlo do temporizador

- Cada zona de cozedura tem ícones para aumentar ou diminuir o tempo.
 - Prima brevemente qualquer um destes dois ícones aumentará/diminuirá o tempo em 1 minuto. No entanto, se o mantiver premido, o tempo aumenta/diminui em 10 minutos.
 - Se ativar a zona flexível, poderá definir o temporizador com os ícones tácteis das zonas de cozedura que compõem a zona flexível.
 - Quando a zona flexível está activada, se tiver seleccionado o tempo de cozedura, este será mantido, mesmo que desactive a zona.
 - Se ativar a zona flexível, a definição da hora será desactivada por defeito.
 - O tempo máximo de regulação da potência seleccionada é o tempo predefinido para essa potência.
 - Uma vez definido o temporizador, o tempo restante é indicado no ecrã. Toque no cursor para verificar a potência seleccionada. Se quiser alterá-lo, deslize o dedo.
1. Quando o tempo atinge "0:00", este valor deixará de aparecer no ecrã correspondente se não for efectuada qualquer operação após 3 segundos.
 2. Para aumentar o tempo, poderá premir brevemente ou demoradamente o ícone tátil .
 3. Para diminuir o tempo, poderá premir brevemente ou demoradamente o ícone tátil .
 4. Se premir sem soltar os ícones de aumentar e diminuir o tempo ao mesmo tempo durante 1 segundo, o temporizador será desativado.

Pausa na cozedura

1. Quando as zonas de cozedura estão em funcionamento, premir o ícone tátil de pausa . I" aparece no ecrã de todas as zonas de cozedura e estas aquecem até ao nível de potência 2. Neste momento, apenas os ícones tácteis de pausa/bloqueio  e de ligar/desligar  serão activados.
2. Prima novamente o ícone de pausa  e o visor apresentará a definição original. As zonas de cozedura continuarão a aquecer.

TitanicZone

- Pode ser utilizada como uma grande área de cozinha, consoante as suas necessidades.
- A zona está formada por dois indutores independentes que podem se controlar separadamente. Quando funciona como zona única, a parte em que não está colocado nenhum recipiente de cozedura desliga-se automaticamente após alguns segundos e a TitanicZone é desactivada. Utilize um utensílio de cozinha adequado a esta placa.
- Para garantir uma deteção correta e uma distribuição uniforme do calor, o diâmetro do recipiente de cozedura deve situar-se entre 30 e 40 cm.

Ativar a TitanicZone

Para ativar a TitanicZone, basta premir o ícone tátil .

PORTUGUÊS

Desativar a TitanicZone

Para ativar a TitanicZone, basta premir o ícone tátil .

Tempo de funcionamento por defeito

A placa de indução inclui uma função de desligamento automático de proteção. A placa de fogão desligar-se-á automaticamente se alguma vez se esquecer de o fazer. Os tempos de funcionamento padrão para distintos níveis de potência mostram-se na seguinte tabela:

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

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

As pessoas com um marca-passo devem consultar o seu médico antes de utilizarem esta unidade.



Considerações preliminares

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

Dicas para cozinhar

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

Cozinhar em lume brando e cozinhar arroz

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

Cozinhar costeletas de porco

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Deixar a carne em repouso à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
2. Pré-aquecer uma frigideira de base grossa.
3. Pincelar ambos os lados do filete com óleo. Regue uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne.

Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes prontos. O processo de saltear é rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe-os em vários lotes mais pequenos.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de azeite.
4. Cozinhar primeiro a carne, pôr de lado e manter quente.
5. Saltear os legumes. Quando estiver quente mas ainda crocante, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, coloque a carne de volta na frigideira e adicione qualquer molho.
6. Mexa suavemente os ingredientes para aquecer.
7. Servir imediatamente.

Deteção de objetos pequenos

Se colocar uma frigideira de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, alumínio) ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) sobre a placa, esta entra automaticamente no modo de espera.

Ajuste do nível de potência

As definições abaixo indicadas servem apenas de orientação. A definição exata dependerá de vários fatores, tais como os utensílios de cozinha e a quantidade que cozinhar. Teste a placa de indução para encontrar as configurações que mais lhe convêm.

Ajuste de potência	Adequado para
1 - 2	Aquecer ligeiramente pequenas quantidades de alimentos Derreter chocolate e manteiga
3-4	Reaquecer Ferver rapidamente Cozinhar arroz
5 - 6	Fazer panquecas

PORTUGUÊS

7-8	Saltear Cozinhar pasta
9/P	Fritar a uma temperatura mais elevada no wok Selar Levar a sopa à ebulição Ferver água

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Tipo de sujidade	Limpeza	Notas
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas alimentares, etc.).	1. Desligue o cabo da fonte de alimentação. 2. Utilize um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente). 3. Enxague o produto e seque o vidro com um pano limpo ou uma toalha de papel. 4. Ligue a placa de indução.	Quando a placa está desligada, não há qualquer aviso de que a superfície está quente, mas isso não significa que não esteja quente. Tenha um cuidado especial. 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 limpeza na placa de cozedura, pois podem manchar o vidro.

Derrame de produtos açucarados no vidro.	Removê-los imediatamente com uma espátula ou um raspador adequado para placas de indução, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura: 1. Desligue o cabo da fonte de alimentação. 2. Segure o raspador num ângulo de 30° e arraste a sujidade para uma zona fria da placa. 3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha. 4. Siga os passos 2 a 4 da secção "Sujidade típica do vidro".	Remova manchas de comida derretidas e açucaradas o mais depressa possível. Se os deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. 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. Desligue o cabo da fonte de alimentação. 2. Absorva o derramamento. 3. Limpe a zona de controlos táteis com uma esponja ou pano limpo e húmido. 4. Seque completamente a zona com papel de cozinha. 5. Ligue a placa de indução.	A placa pode emitir um sinal sonoro e desligar-se, e os ícones táteis podem não funcionar se estiverem molhados. Certifique-se de secar a zona de controlos táteis antes de voltar a ligar a placa de indução.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Possíveis soluções
A placa de indução não se liga.	Sem alimentação elétrica.	Certifique-se de que a placa está conectada à rede e de que está ligada. Verifique se houve uma falha de energia. Após estas verificações, se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
Os ícones tácteis não respondem.	Os ícones tácteis estão bloqueados.	Desbloqueie os ícones tácteis. Consulte a secção correspondente deste manual
O vidro está riscado.	Utilizou um recipiente com uma base rugosa. Utilizou esfregões ou produtos de limpeza abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte a secção correspondente deste manual Consulte a secção correspondente deste manual
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos crepitantes ou de estalos.	Este facto pode dever-se à composição do recipiente utilizado (camadas de metais diferentes que não vibram da mesma forma).	Isto é normal, não é uma falha.
Quando se selecciona um nível de potência elevado, a placa emite um ligeiro zumbido.	Isto deve-se à tecnologia de cozedura por indução.	Trata-se de um fenómeno normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente se a potência for reduzida.

Ruído da ventoinha da placa de indução.	Foi ativada uma ventoinha de arrefecimento integrada na placa de indução 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 desligue a placa enquanto a ventoinha estiver a funcionar.
Os utensílios de cozinha não aquecem e não aparecem no ecrã.	A panela não é adequada para a cozedura por indução ou a placa não a detecta. A placa não detecta a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou porque não está bem centrada na zona de cozedura.	Utilize apenas utensílios de cozinha compatíveis com a placa de indução. 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 (normalmente alternando com um ou dois dígitos no ecrã do temporizador).	Falho técnico.	Anote os códigos de erro, desligue a placa de indução da alimentação eléctrica e contacte um técnico qualificado.

Falhas e códigos de erro

A placa está equipada com uma função de autodiagnóstico. Com esta função, o técnico pode verificar a função de vários componentes sem ter de remover a placa da bancada.

PORTUGUÊS

Problema	Possível causa	Possíveis soluções
E1, E2, E7	Falha no sensor de temperatura.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E3, E4	Erro do sensor de temperatura do transístor IGBT	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
EU	A ligação entre a placa do visor e a placa principal falha ou existe um problema com o controlo tátil.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
EL/EH	A tensão de alimentação é anómala.	Verifique se não houve uma falha de energia. Depois de se certificar de que a alimentação elétrica está normal, volte a ligar a placa.
C1	A temperatura do sensor da placa é demasiado alta.	Deixe a placa arrefecer e reinicie-a.
C2	A temperatura do sensor do transístor IGBT é demasiado elevada.	Deixe a placa arrefecer e reinicie-a.
F5, F6	Falha do ventilador.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
EF	Dois ou mais ícones tácteis são premidos durante um longo período de tempo.	Limpe o painel de controlo

Falhas específicas e soluções

Falha	Problema	Solução A	Solução B
O LED não se acende quando a placa está ligada.	Não há eletricidade.	Verifique se a ficha está bem fixada na tomada e se a tomada está a funcionar.	

Falha	Problema	Solução A	Solução B
	A placa de alimentação auxiliar e a placa ligada ao ecrã falham.	Verifique as conexões.	
	A placa de alimentação auxiliar de energia está danificada.	Substitua a placa de alimentação auxiliar de energia.	
	O visor está danificado.	Substitua a placa de visualização.	
Alguns ícones tácteis não respondem ou o ecrã não funciona normalmente.	O visor está danificado.	Substitua a placa de visualização.	
O indicador de potência de cozedura acende-se, mas o aquecimento não começa.	A temperatura da placa é demasiado elevada.	A temperatura ambiente pode ser demasiado elevada. A saída ou a entrada do ar está bloqueada.	
	A ventoinha está avariado.	Verifique se a ventoinha está a funcionar corretamente; se não estiver, substitua-a.	
	A placa de alimentação está danificada.	Substitua a placa de alimentação de energia.	
O aquecimento pára subitamente durante o funcionamento e o símbolo "u" pisca no visor.	O utensílio de cozinha utilizado não é adequado.	Utilize um utensílio adequado para cozinhar.	

PORTUGUÊS

Falha	Problema	Solução A	Solução B
	O diâmetro do utensílio é muito pequeno.		O circuito de detecção de utensílios está danificado, substitua a placa de alimentação.
	A placa sobreaqueceu.	Aguarde que a temperatura da placa volte ao normal. Toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar a placa.	
Ao tentar aquecer áreas do mesmo tamanho, o ecrã mostra "u".	A placa de alimentação e a placa ligada ao ecrã falham.	Verifique as conexões.	
	A placa de visualização da unidade de comunicação está danificada.	Substitua a placa do ecrã.	
	O quadro principal está danificado.	Substituir a placa de alimentação de energia.	
O motor do ventilador produz ruídos estranhos.	O ventilador do motor está danificado.	Substitua a ventoinha.	

Utilize estas instruções para reparar falhas comuns. Não tente desmontar o aparelho por si próprio para evitar perigos e danos na placa de indução.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: EU01_108060 - EU01_122363
Modelo: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass
Potência total: 7400 W
Tensão nominal: 220-240V~ o 380-415V 3N~
Frequência nominal: 50/60Hz

A: 2200W/3300W (B)

B: 2200W/3300W (B)

C: 2200W/3300W (B)

D: 2200W/3300W (B)

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Tipo de placa de indução	Placas de fogão integradas		
Número de seletores das zonas de cozedura		2	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, zonas de cozedura por radiação, placas sólidas)	Zonas de cozedura por indução		
	Símbolo	Valor	Unidade
Para os pontos de cozedura circulares ou zonas de cozedura: diâmetro da superfície útil de cada ponto de cozedura eléctrica, arredondada para os 5 mm mais próximos	Ø	--	cm
Para os pontos ou zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura eléctrica, arredondada aos 5 mm mais próximos	L	Área1: L:38,5 Área2: L:38,5	cm
	W	Área1: W:23 Área2: W:23	

PORTUGUÊS

Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura elétrica}	Área1: 183,1 Área2: 185,3	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC _{placa elétrica}	184,2	Wh/kg

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou

distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

11. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. 2200/3300 W zone (maximaal)
2. 3300/3700 W vrije inductiezone
3. 2200/3300 W zone (max.)
4. Bedieningspaneel

Figuur 2

Bedieningspaneel

1. Booster functie
2. Touch icoon timer
3. Booster functie
4. Touch icoon timer
5. Titanic Zone Touch icoon
6. Touch icoon timer
7. Booster functie
8. Touch icoon timer
9. Booster functie
10. Schuifregelaar
11. Flex zone Touch icoon
12. Schuifregelaar
13. Touch icoon voor Pauze/Vergrendeling
14. Schuifregelaar
15. Flex zone Touch icoon
16. Schuifregelaar
17. Touch icoon aan/uit

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 er één

ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

- Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van hulp.

Inhoud van de doos

- Inductiekookplaat
- Handleiding

3. INSTALLATIE

Vóór de installatie

- Het werkblad is vlak en vierkant en er zijn geen structurele elementen die de vereiste ruimte schenden.
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als u de kookplaat boven op een oven installeert, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
- Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan alle veiligheidseisen en toepasselijke normen en voorschriften.
- Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar, geïnstalleerd en geplaatst in overeenstemming met de plaatselijke elektrische regels en voorschriften, waarmee de kookplaat volledig van het elektriciteitsnet kan worden losgekoppeld.
- 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 bereikbaar is wanneer de kookplaat geïnstalleerd is.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) op de muren rond de kookplaat.

Voordat de kookplaat op het werkblad wordt geïnstalleerd, moet de afdichtstrip aan de onderkant van de plaat worden gelijmd, afb. 3

Hiervoor:

1. Draai de kookplaat om zodat het glasoppervlak naar beneden ligt
2. Haal de sealstrip uit de zak en verwijder de dubbelzijdige lijm van de achterkant van de strip
3. Lijm de strook vervolgens op de achterkant van de kookplaat.
4. De strip mag niet voorbij de rand van de kookplaat komen.

NEDERLANDS

Legende figuur 3

1. Onderste gedeelte van de kookplaat
2. Afdichtstrip

Voorbereiding van het werkblad

- Snijd het werkblad uit volgens de afmetingen in Fig. 4.
- Voor installatie en gebruik moet rondom het gat een vrije ruimte van minimaal 5 cm worden aangehouden. Zorg ervoor dat het werkblad minstens 30 mm dik is. Kies een werkblad van hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet worden gebruikt, tenzij geïmpregneerd) om elektrische schokken of vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de zijkanalen van de kookplaat en de binnenoppervlakken van het werkblad moet ten minste 3 mm bedragen.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm



Ventilatie

Zorg ervoor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Controleer of de kookplaat goed werkt.

Opmerking: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de meubels erboven moet minstens 760 mm bedragen.

Raadpleeg figuur 5 voor een goede ventilatie van de kookplaat.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Luchtingang	Luchtuitlaat 2 mm



Waarschuwing: Zorg voor een goede ventilatie.

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om te voorkomen dat je per ongeluk in contact komt met de onderkant van de kookplaat als deze te warm is, of dat je een elektrische schok krijgt tijdens het gebruik, moet je een houten inzetstuk plaatsen, bevestigd met schroeven, op een minimale afstand van 15 mm van de onderkant van de plaat. Fig. 6

- Er zitten ventilatiegaten aan de buitenkant van de kookplaat. U moet ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door de kookplaat wanneer u deze monteert.
- Let op: de lijm die het plastic of houten materiaal aan het meubel bindt, moet bestand zijn tegen een temperatuur van meer dan 150 °C om te voorkomen dat de bekleding loslaat. Daarom moeten de achterwand en de aangrenzende en omliggende oppervlakken bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

Controleer na het installeren van de kookplaat of

- De stroomtoevoerkabel mag niet toegankelijk zijn via kastdeuren of laden.
- Er is een voldoende toevoer van verse lucht van de buitenkant van de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat op laden of kasten wordt geplaatst, moet er een hittebarrière onder de onderkant van de plaat worden geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat de gebruiker gemakkelijk bij de werkschakelaar kan.

Voordat u de bevestigingsbeugels bevestigt

Het toestel moet op een stabiele en gladde ondergrond worden geplaatst (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen druk uit op het bedieningspaneel van de kookplaat.

Aanpassing van beugelpositie

1. Bevestig de kookplaat aan het werkblad door de vier beugels aan de onderkant van de plaat vast te schroeven, zoals aangegeven in figuur 7.
2. Pas de positie van de beugels aan de dikte van uw werkblad aan.

Legende figuur 7

1. Ondersteuning

Steun

De beugels mogen na installatie in geen geval in contact komen met de binnenkant van het werkblad.



WAARSCHUWINGEN

- De plaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Voer de handeling nooit alleen uit.
- Installeer de kookplaat niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger omdat vocht de elektronica kan beschadigen.
- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat de warmte beter wordt uitgestraald.
- De muur en het gebied boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Om beschadiging te voorkomen, moet de lijm die gebruikt wordt voor de installatie van de kookplaat hittebestendig zijn.

NEDERLANDS



- Gebruik geen stoom om de inductiekookplaat schoon te maken.

Aansluiting op het lichtnet

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

1. Het huishoudelijk bedradingssysteem geschikt is voor het door de kookplaat verbruikte vermogen.
 2. De netspanning overeen komt met de spanning die is aangegeven op het typeplaatje van het product.
 3. De stroomkabels bestand zijn tegen de belasting die op het etiket van het product is aangegeven.
- Gebruik geen adapters, verloopstukken of vertakkingen om de kookplaat op het lichtnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
 - De voedingskabel mag niet in contact komen met hete onderdelen en moet zodanig worden geplaatst dat de temperatuur ervan op geen enkel moment hoger wordt dan 75°C.



Controleer samen met een elektricien of de huisbedrading geschikt is zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Fig. 8

- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, repareer hem dan niet zelf maar neem contact op met het officiële servicecentrum van Cecotec om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker met een opening van minstens 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en voldoet aan de huidige veiligheidsvoorschriften.
- Buig de kabel niet en knijp er niet in.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd. Het mag alleen worden vervangen door een gekwalificeerde technicus.



De onderkant en de voedingskabel van de kookplaat mogen na de installatie niet toegankelijk zijn.

4. WERKING

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. De kookplaat werkt door middel van elektromagnetische trillingen die warmte direct in het keukengerei

genereren, in plaats van indirect door het oppervlak van het glas te verhitten. Het glas warmt vanzelf op omdat de pan het uiteindelijk verwarmt. Fig. 9

Legende figuur 9

1. Bak
2. Magnetisch circuit
3. Keramische kookplaat
4. Inductiespoel
5. Wervelstromen

Touch-iconen

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

Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik alleen pannen met een bodem die geschikt is voor inductiekoken.
 - Zoek naar het inductiesymbool op de verpakking of op de onderkant van de verpakking.
 - U kunt controleren of het kookgerei geschikt is door middel van een magneetttest. Beweeg een magneet naar de bodem van het kookgerei. Als het blijft plakken of wordt aangetrokken door het kookgerei, betekent dit dat het compatibel is met de inductiekookplaat.
 - Als u geen magneet heeft:
1. Giet wat water in het te testen kookgerei.
 2. Als het symbool  niet op het display knippert en het water opwarmt, is de pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische basis, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.
 - Kookgerei met een aluminium bodem. Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, waardoor er minder warmte wordt afgegeven. Bovendien zijn dit soort keukengerei moeilijk te detecteren door de kookplaat, waardoor ze niet heet genoeg worden.
 - Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem. Fig. 10
 - Zorg ervoor dat de bodem van de te gebruiken pan glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik kookgerei met een diameter die gelijk is aan de diameter van de gekozen zone. Het gebruik van een iets breder kookgerei zal de efficiëntie van de gebruikte energie verhogen. Als u een pan met een kleinere diameter gebruikt, wordt de efficiëntie beïnvloed. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. Fig. 11
 - Til kookpotten altijd op van de inductiekookplaat; schuif ze niet, want dan kunnen er krassen op het glas komen. Fig. 13

Afmetingen kookgerei

De kookzones zijn afgelijnd en passen zich automatisch aan de diameter van de pan aan. Probeer er wel voor te zorgen dat de diameter van het keukenblad zo goed mogelijk overeenkomt met de diameter van de kookzone. Plaats het kookgerei in het midden van de kookzone om de kookplaat optimaal te benutten.

Kookzone	Inductie-compatible basisdiameter voor kookgerei	
	Minimum (mm)	Maximaal (mm)
1,2,3,4	120	De container mag niet groter zijn dan de markering die de kookzone afbakt.
Flexibele zone	250	
TitanicZone	300	

Beginnen met koken

1. Druk op het aan/uit touch icoon . Als de kookplaat wordt ingeschakeld, klinkt er een geluidssignaal en geven de displays van de kookzones «-» aan, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-by modus is gekomen.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.
Opmerking: Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Elke kookzone heeft zijn eigen regelaar voor vermogen en timer, zodat het vermogen en de kooktijd onafhankelijk kunnen worden ingesteld voor elke kookzone.
4. Selecteer het gewenste vermogen door met uw vinger over de regelaar te schuiven. Het vermogen verhogen, Fig. 14.

- Als u niet binnen 20 seconden een vermogen selecteert, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet het opnieuw aanzetten en teruggaan naar stap 1.
- U kunt het vermogen op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Als het symbool en de vermogensstand afwisselend knipperen op het display:

- U hebt het keukengerei niet in de juiste kookzone geplaatst.
- Het keukengerei dat u gebruikt is niet geschikt voor de inductiekookplaat.
- Het geselecteerde kookgerei is te klein of staat niet in het midden van de kookzone.

Als er geen geschikt voorwerp in de kookzone ligt, wordt er geen warmte geproduceerd.

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

Koken afronden

1. Schuif uw vinger naar links op de regelaar van het vermogen van de geselecteerde kookzone om deze uit te schakelen. Afb.. 15

Controleer of het cijfer "0" wordt weergegeven op het display. Na drie seconden wordt de kookzone uitgeschakeld en verschijnt er «-» op het bijbehorende display.

2. Schakel de inductiekookplaat uit door op het aan/uit touch icoon te drukken ①.
3. Wees voorzichtig, het oppervlak kan heet zijn.
Het «H/h» icoon geeft aan dat de betreffende kookzone nog heet is. Het verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige temperatuur heeft bereikt. Als u recipiënten wilt opwarmen, gebruik dan de zone die nog warm is.

Gebruik van de Booster functie

Booster functie activeren

1. Druk op het aan/uit touch icoon ①. Als de kookplaat wordt ingeschakeld, klinkt er een geluidssignaal en geven de displays van de kookzones «-» aan, wat aangeeft dat het apparaat in de stand-by modus is gekomen.
2. Druk op het aanraakpictogram voor de Booster-functie »»; het bijbehorende symbool verschijnt op het display en de kookplaat begint op vol vermogen te verwarmen.

Booster functie deactiveren

1. Als u met uw vinger over de schuif schuift, Afb. 16, wordt de Booster-functie uitgeschakeld. Bovendien verschijnt op het display van de geselecteerde kookzone het nummer van het vermogen dat met de schuifknop is ingesteld.
2. Zodra de werkingsduur is verstreken, wordt de Booster functie automatisch gedeactiveerd en werkt de kookplaat op het vermogen dat was geselecteerd voordat deze functie werd geactiveerd. Als dit vermogen 0 was, werkt de plaat op vermogen 9.

Opmerkingen:

- Deze functie kan op elke kookzone worden geactiveerd.
- De kookzone zal na 10 minuten terugkeren naar de oorspronkelijke instelling.
- De flexibele zone moet na 5 minuten terugkeren naar de oorspronkelijke instelling.
- De Booster functie schakelt over naar vermogen 9 als u een andere kookzone inschakelt.
- Als de oorspronkelijke vermogensinstelling 0 is, wordt deze teruggezet op 9 wanneer de tijd van de Booster functie voorbij is.

Flexibele zone

- De flexibele zone kan worden gebruikt als één kookzone of als twee verschillende zones, afhankelijk van uw behoeften.
- Hij bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd. Als het apparaat als enkele zone werkt, wordt het deel waarop geen kookpan staat na enkele seconden automatisch uitgeschakeld. Gebruik kookgerei dat geschikt is voor deze kookplaat.

NEDERLANDS

- Voor een correcte detectie en gelijkmatige warmteverdeling moet het kookgerei worden geplaatst:
 - o Aan de voor- of achterkant van de flexibele zone, als de pan minder dan 25 cm lang is.
 - o Overal, als de container groter is.

Gebruik van de flexibele zone als individuele kookzone:

- Om de flexzone als individuele kookzone te gebruiken, drukt u op de pictogrammen ,  of . 
- Het vermogen van deze zone wordt op dezelfde manier aangepast als de andere zones.
- Als je nog een container wilt toevoegen, druk dan nogmaals op de corresponderende aanraakpictogrammen zodat de zone deze detecteert.

Gebruik van de flexibele zone als twee aparte kookzones

- Om de flexzone als twee aparte kookzones met verschillende vermogensstanden te gebruiken, drukt u op de pictogrammen  of .
- Gebruik kookgerei dat geschikt is voor deze kookplaat.

*Voorbeelden van hoe het keukengerei wel en niet geplaatst moet worden in Figuur 17.

Blokkering van touch iconen

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

De vergrendelfunctie activeren

Druk op de touch icoon van de vergrendelfunctie . Lo" verschijnt op het scherm.

Vergrendelfunctie deactiveren

Houd het touch icoon van de vergrendelfunctie  ingedrukt om de aanraakpictogrammen te ontgrendelen.



Als de kookplaat vergrendeld is, worden alle touch iconen uitgeschakeld, behalve het aan/uit icoon . In geval van nood kunt u de kookplaat uitschakelen met deze icoon. Maar om een andere handeling uit te voeren, moet u de kookplaat ontgrendelen (zelfs na het opnieuw inschakelen).

Timerregeling

- Elke kookzone heeft iconen om de tijd te verlengen of te verkorten.
- Als u kort op een van deze twee iconen drukt, wordt de tijd met 1 minuut verhoogd/

verlaagd. Als u de knop ingedrukt houdt, wordt de tijd echter met 10 minuten verhoogd/verlaagd.

- Als u de flexzone activeert, kunt u de timer instellen met de aanraakpictogrammen van de kookzones die deel uitmaken van de flexzone.
 - Als de flexzone geactiveerd is en u de kooktijd hebt geselecteerd, blijft deze gehandhaafd, zelfs als u de zone deactiveert.
 - Als je de flexzone activeert, wordt de tijdsinstelling standaard uitgeschakeld.
 - De maximale insteltijd van het vermogen dat u heeft geselecteerd, is de standaardtijd voor dat vermogen.
 - Zodra u de timer heeft ingesteld, wordt de resterende tijd weergegeven op het display. Raak de schuifregelaar aan om het geselecteerde vermogen te controleren. Als u het wilt veranderen, schuift u met uw vinger.
1. Als de tijd "0:00" bereikt, verschijnt deze waarde niet meer op het bijbehorende display als u na 3 seconden geen handeling uitvoert. 
 2. Om de tijd te verlengen, kunt u kort of lang op  drukken. 
 3. Om de tijd te verkorten, kunt u kort of lang op  drukken. 
 4. Als u de icoon voor het verhogen en verlagen van de tijd tegelijkertijd 1 seconde lang ingedrukt houdt, wordt de timer gedeactiveerd.

Koken pauzeren

1. Als de kookzones actief zijn, druk dan op . De displays van alle kookzones tonen «I» en warmen op tot vermogensniveau 2. Op dat moment zijn alleen de touch icoonen voor pauzeren/vergrendelen  en aan/uit  ingeschakeld.
2. Druk nogmaals op de pauze-icoon  en het display toont de oorspronkelijke instelling. De kookzones blijven opwarmen.

TitanicZone

- Het kan worden gebruikt als een groot kookgedeelte, afhankelijk van je behoeften.
- De timer bestaat uit vier onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd. Als het apparaat werkt als een enkele zone, zal het deel waar geen kookpan staat na een paar seconden automatisch uitschakelen en wordt de TitanicZone gedeactiveerd. Gebruik kookgerei dat geschikt is voor deze kookplaat.
- Voor een correcte detectie en gelijkmatige warmteverdeling moet de diameter van het kookvat tussen 30 en 40 cm zijn.

Activeer de TitanicZone

Om de TitanicZone te activeren, druk je gewoon op het aanraakpictogram .

Deactiveer de TitanicZone

Als je de TitanicZone wilt deactiveren, druk je gewoon op het  aanraakpictogram.

Standaard bedrijfsduur

De inductiekookplaat heeft een automatische uitschakelingsbeveiliging. De kookplaat schakelt automatisch uit als je dit ooit vergeet. De standaard bedrijfstijden voor verschillende vermogensniveaus staan in de onderstaande tabel:

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

Wanneer het kookgerei wordt verwijderd, zal de kookplaat onmiddellijk stoppen met verwarmen en na 1 minuut automatisch uitschakelen.

Mensen met een pacemaker moeten hun arts raadplegen voordat ze de kookplaat gebruiken.



Voorlopige overwegingen

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

Kooktips

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

Sudder en rijst koken

- Het is onmisbaar voor het bereiden van heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat het de smaken versterkt zonder dat het voedsel overkookt. Sauzen op basis van eieren en met bloem ingedikte sauzen moeten eveneens onder het kookpunt worden gekookt.
- Sommige recepten vereisen een hogere instelling dan de minimuminstelling om het voedsel goed gaar te krijgen in de aanbevolen tijd.

Varkenskarbonades koken

Voor het bereiden van sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.
2. Verwarm een koekenpan met een dikke bodem voor.
3. Bestrijk beide kanten van het vlees met olie. Sprengel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.

Sauteren

1. Kies een wok met platte bodem die compatibel is met de inductiekookplaat of een grote koekenpan.
2. Houd alle ingrediënten klaar. Het sauteren gaat snel. Als je grote hoeveelheden voedsel bereidt, kook ze dan in kleinere porties.
3. Verwarm de koekenpan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst het vlees, bewaar het en houdt het warm.
5. Sauteer de groenten. Wanneer het vlees heet is, maar nog wel knapperig, zet u de kookzone op een lagere stand, doet u het vlees terug in de pan en voegt u een saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om ze door te warmen.
7. Dien onmiddellijk op.

Detectie van kleine objecten

Als u een koekenpan van een onjuist formaat of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat plaatst, gaat de kookplaat automatisch in stand-by.

Aanpassen van het vermogensniveau

De onderstaande instellingen zijn alleen bedoeld als richtlijn. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, zoals het kookgerei en de hoeveelheid die u kookt. Test de kookplaat om de instellingen te vinden die het best bij u passen.

Vermogen aanpassen	Geschikt voor
1-2	Verwarm kleine hoeveelheden voedsel lichtjes Chocolade en boter smelten
3-4	Opwarmen Snel koken Rijst koken
5-6	Pannenkoeken bereiden
7-8	Sauteren Pasta koken
9/P	Roerbakken op hogere temperatuur in wok Sealen Soep aan de kook brengen Water koken

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Type vervuiling	Grondige	Notities
Gebruikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)	1. Koppel de voeding los. 2. Gebruik een kookplatreiniger terwijl het glas nog warm (maar niet heet) is. 3. Spoel het product af en droog het glas met een schone doek of keukenpapier. 4. Zet de inductiekookplaat aan.	Als de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen waarschuwing dat het oppervlak heet is, maar dat betekent niet dat het niet heet is. Wees extra voorzichtig. Schurende doeken, sommige nylon schuursponsjes en sterke schoonmaakmiddelen kunnen krassen maken op het glas. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger of schuurmiddel geschikt is. Laat nooit resten van schoonmaakmiddelen achter op de kookplaat; het glas kan vlekken krijgen.
Morsen van suikerhoudende producten op het glas.	Verwijder ze onmiddellijk met een spatel of een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone: 1. Koppel de voeding los. 2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en sleep het vuil naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Veeg het gemorste materiaal op met een doek of papieren handdoek. 4. Volg stap 2 tot 4 in het gedeelte «Regelmatig vuil op het glas».	Verwijder gesmolten vlekken van suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs de kookplaat permanent beschadigen. Sniijgevaar: 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.

Etensresten op de touch iconen	1. Koppel de voeding los. 2. Absorbeer het gemorste product. 3. Veeg de iconen af met een schone, vochtige spons of doek. 4. Droog de zone volledig af met keukenpapier. 5. Zet de inductiekookplaat aan.	De kookplaat kan piepen en uitschakelen en de touch iconen werken mogelijk niet als ze nat zijn. Zorg ervoor dat u de iconen droogt voordat u de inductiekookplaat weer inschakelt.
--------------------------------	---	---

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
De inductiekookplaat gaat niet aan.	Geen stroomvoorziening.	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 van Cecotec als het probleem aanhoudt.
Touch iconen reageren niet.	De touch iconen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de touch iconen. Raadpleeg het betreffende hoofdstuk in deze handleiding.
Het glas is bekrast.	Je hebt een container met een ruwe basis gebruikt. U hebt ongeschikte of schurende schuursponsjes of reinigingsmiddelen gebruikt.	Gebruik kookgerei met een platte, gladde bodem. Raadpleeg het betreffende hoofdstuk in deze handleiding. Raadpleeg het betreffende hoofdstuk in deze handleiding.
Sommig kookgerei maakt knisperende of knallende geluiden.	Dit kan komen door de samenstelling (lagen van verschillende metalen die niet op dezelfde manier trillen).	Dit is normaal en wijst niet op een storing.

NEDERLANDS

De inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid wanneer een hoog vermogen is geselecteerd.	Dit is te danken aan de technologie van inductiekoken.	Dit is een normaal verschijnsel, maar het geluid zou moeten verminderen of helemaal verdwijnen als de stroom wordt uitgeschakeld.
Er komt geluid uit de ventilator van de inductiekookplaat.	De in de inductiekookplaat 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. Schakel de kookplaat niet uit terwijl de ventilator draait.
Het kookgerei warmt niet op en verschijnt niet op het display.	De kookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De kookplaat detecteert de pan niet omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd is op de kookzone.	Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten. Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem van de pan overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of een van de kookzones is onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een geluid en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend één of twee cijfers op het timerdisplay).	Technische storing.	Noteer de foutcodes, koppel de inductiekookplaat los van de stroom en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.

Storingen en foutcodes

De inductiekookplaat heeft een zelfdiagnosefunctie. Hierdoor kan de technicus de werking van verschillende componenten controleren zonder de kookplaat te demonteren of van de kookplaat te verwijderen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossingen
E1, E2, E7	Fout in de temperatuursensor.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E3, E4	Storing in de temperatuursensor van de IGBT-transistor.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
EU	De verbinding tussen de displaykaart en de hoofdkaart hapert of er is een probleem met de aanraakbediening.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
EL/EH	De voedingsspanning is abnormaal.	Controleer of er geen stroomstoring is geweest. Nadat u gecontroleerd heeft of de voeding normaal is, sluit u de kookplaat opnieuw aan.
C1	De temperatuursensor op de inductiekookplaat is te hoog.	Laat de inductiekookplaat afkoelen en start hem opnieuw op.
C2	De sensortemperatuur van de IGBT-transistor is te hoog.	Laat de inductiekookplaat afkoelen en start hem opnieuw op.
F5, F6	Ventilator storing.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
EF	Twee of meer aanraakpictogrammen worden lang ingedrukt.	Reinig het bedieningspaneel

Specifieke storingen en oplossingen

Fout	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
Het LED-lampje gaat niet branden wanneer de kookplaat is aangesloten.	Er is geen elektriciteit	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit en of het stopcontact werkt.	
	De hulpvoedingskaart en de kaart die verbonden is met het display zijn defect.	Controleer de verbindingen.	
	De hulpstroomtoevoer is beschadigd.	Vervang de hulpvoeding.	

NEDERLANDS

Fout	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
	Het display is beschadigd.	Vervang de kookplaat van het display	
Sommige aanraakpictogrammen reageren niet of het display werkt niet normaal.	Het display is beschadigd.	Vervang de kookplaat van het display	
De vermogensindicator brandt, maar de kookplaat wordt niet warm.	De temperatuur van de kookplaat is te hoog.	De omgevingstemperatuur kan te hoog zijn. De luchtinlaat of -uitlaat kan geblokkeerd zijn.	
	De ventilator is defect.	Controleer of de ventilator goed werkt; zo niet, vervang hem dan.	
	De voedingskaart is beschadigd.	Vervang de stroomtoevoer.	
De verwarming stopt plotseling tijdens het gebruik en op het display knippert het «u» symbool.	De gebruikte pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.	
	De diameter van de pan is erg klein.		Het kookgerei-detectiecircuit is beschadigd, vervang de voedingskaart.
	De kookplaat is oververhit.	Wacht tot de temperatuur van de kookplaat weer normaal is. Druk op het aan/uit icoon om de kookplaat te resetten.	

Fout	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
Als u probeert zones aan dezelfde kant te verwarmen, verschijnt het «U» symbool op het display.	De voedingskaart en de kaart die verbonden is met het display zijn defect.	Controleer de verbindingen.	
	De displaykaart van de communicatie-eenheid is beschadigd.	Vervang de kookplaat van het display	
	De hoofdplaat is beschadigd.	Vervang de stroomtoevoer.	
De ventilatormotor maakt vreemde geluiden.	De motorventilator is beschadigd.	Vervang de ventilator.	

Gebruik deze instructies om veel voorkomende storingen te verhelpen. Probeer het toestel niet zelf te demonteren om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie: EU01_108060 - EU01_122363

Model: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass

Totaal vermogen: 7400W

Nominale spanning: 220-240 V~ of 380-415 V 3N~

Nominale frequentie: 50/60Hz

A: 2200W/3300W (B)

B: 2200W/3300W (B)

C: 2200W/3300W (B)

D: 2200W/3300W (B)

NEDERLANDS

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Type kookplaat	Integreerbare kookplaat		
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		2	
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)	Inductie kookzones		
	Symbool	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaten of kookzones: diameter van het bruikbare oppervlak van elke elektrische kookplaat, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	--	cm
Voor niet-cirkelvormige kookplaatsen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke kookzone spot of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	L	Gebied1: L:38,5 Gebied2: L:38,5	cm
	W	Gebied1: W:23 Gebied2: W:23	
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC _{elektrisch koken}	Gebied1: 183,1 Gebied2: 185,3	Wh/kg
Energieverbruik van de plaat, berekend per kg (*)	EC _{elektrische kookplaat}	184,2	Wh/kg

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

inzamelpunt te brengen.

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

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

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

11. VEREENVOUDIGDE EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING.



Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de regelgeving die van toepassing is in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Strefa 2200/3300 W (max)
2. Wolna strefa indukcyjna 3300/3700 W
3. Strefa 2200/3300 W (max)
4. Panel sterowania

Rysunek 2

Panel sterowania

1. Ikona dotykowa funkcji Booster
2. Ikona dotykowa timera
3. Ikona dotykowa funkcji Booster
4. Ikona dotykowa timera
5. Ikona dotykowa strefy Titanic Zone
6. Ikona dotykowa timera
7. Ikona dotykowa funkcji Booster
8. Ikona dotykowa timera
9. Ikona dotykowa funkcji Booster
10. Suwak sterujący
11. Ikona dotykowa strefy Flex
12. Suwak sterujący
13. Ikona dotykowa Pauza/Blokada
14. Suwak sterujący
15. Ikona dotykowa strefy Flex
16. Suwak sterujący
17. Ikona dotykowa zasilania

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania należy 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 dotłączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

Zawartość opakowania

- Płyta indukcyjna
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

Przed montażem płyty

- Blat kuchenny jest wypoziomowany i ma kwadratowy kształt, a żadne elementy konstrukcyjne nie naruszają wymagań przestrzennych.
- Blat kuchenny jest wykonany z odpornego na ciepło i izolowanego materiału.
- Jeśli płyta zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
- Cała instalacja musi spełniać wszystkie wymagania bezpieczeństwa oraz obowiązujące przepisy i regulacje.
- Upewnij się, że płyta zawiera wyłącznik bezpieczeństwa, który został zainstalowany i ustawiony zgodnie z lokalnymi przepisami i regulacjami dotyczącymi elektryczności, i pozwala na całkowite odłączenie jej od sieci elektrycznej.
- Upewnij się, że przetątnik 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 przetątnik izolacyjny jest łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty.
- Na ścianach otaczających płytę kuchenną powinny znajdować się żaroodporne, łatwe do czyszczenia wykończenia (takie jak płytki ceramiczne).

Przed montażem płyty na blacie kuchennym należy przykleić taśmę uszczelniającą do spodu płyty, Rys. 3

W tym celu:

1. Odwróć płytę szklaną powierzchnią do dołu
2. Wyjmij taśmę uszczelniającą z woreczka i usuń dwustronny klej z tylnej części taśmy.
3. Następnie przyklej taśmę do tylnej części płyty.
4. Taśma nie może wystawać poza krawędź płyty.

Legenda Rysunek 3

1. Dolna część płyty

2. Taśma uszczelniająca

Przygotowanie blatu roboczego

- Wytnij otwór w blacie zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku 4.
- Podczas instalacji i użytkowania należy zachować minimalny odstęp 5 cm wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Błat roboczy powinien być wykonany z materiału odpornego na ciepło i izolowanego (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie powinny być używane, chyba że są impregnowane), aby uniknąć porażenia prądem lub deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty.

Uwaga: Bezpieczna odległość między bokami płyty a wewnętrznymi powierzchniami blatu musi wynosić co najmniej 3 mm.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm

**Wentylacja**

Upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a przepływ powietrza nie jest utrudniony. Upewnij się, że płyta działa poprawnie.

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą znajdującą się nad nią szafką musi wynosić co najmniej 760 mm.

Patrz rysunek 5, aby zapewnić prawidłową wentylację płyty.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Wlot powietrza	Wylot powietrza 2 mm



Ostrzeżenie: Upewnij się, że wentylacja jest prawidłowa.

- Upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a przepływ powietrza nie jest utrudniony. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia spodu płyty, gdy jest ona zbyt gorąca lub porażenia prądem podczas korzystania z niej, należy umieścić drewnianą wkładkę przymocowaną za pomocą śrub w odległości co najmniej 15 mm od spodu płyty. Rys. 6
- Wokół zewnętrznej części płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat po instalacji.

- Należy pamiętać, że klej, który łączy tworzywo sztuczne lub drewno z meblem musi wytrzymać temperaturę wyższą niż 150°C, aby zapobiec odklejeniu się powłoki. Tylna ściana oraz przylegające i otaczające powierzchnie muszą być w stanie wytrzymać temperaturę 90°C.

Po instalacji płyty upewnij się, że

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafy lub szuflady.
- Jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladami lub szafkami, należy zainstalować izolację termiczną pod podstawą płyty.
- Należy upewnić się, że przełącznik izolacyjny jest łatwo dostępny dla użytkownika.

Przed umieszczeniem wsporników montażowych

Należy umieścić urządzenie na stabilnej i gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wywieraj nacisku na panel sterowania płyty.

Regulacja położenia wspornika

1. Przymocuj płytę do blatu, przykręcając cztery wsporniki do spodu płyty, jak pokazano na rysunku 7.
2. Dostosuj położenie wsporników do grubości blatu.

Legenda Rysunek 7

1. Wspornik

Wspornik

Po instalacji wsporniki nie mogą w żadnym wypadku stykać się z wewnętrzną powierzchnią blatu.



OSTRZEŻENIA

- Płyta musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nigdy nie instaluj urządzenia samodzielnie.
 - Nie należy instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę.
 - Płyta musi być zainstalowana w sposób zapewniający najlepsze promieniowanie ciepłe.
 - Ściana i obszar nad blatem kuchennym powinny być odporne na wysoką temperaturę.
 - Aby uniknąć uszkodzeń, klej użyty do montażu płyty musi być odporny na wysoką temperaturę.
-  - Do czyszczenia płyty nie należy używać myjki parowej.

**Podłączenie płyty do sieci elektrycznej**

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej musi być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę. Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

1. Domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia do mocy pobieranej przez płytę.
 2. Napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu.
 3. 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 styka się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.



Skontaktuj się z elektrykiem aby sprawdzić, czy domowa instalacja elektryczna jest odpowiednia bez konieczności wprowadzania modyfikacji. Wszelkie modyfikacje powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Rys. 8

- Jeśli przewód jest uszkodzony lub wymaga wymiany, unikaj samodzielnej naprawy i skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci elektrycznej, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik instalacyjny z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że połączenie elektryczne zostało wykonane prawidłowo i jest zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa.
- Nie zginać ani nie ścisnąć przewodu.
- Przewód powinien być okresowo sprawdzany. Może on zostać wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.



Dolna powierzchnia i przewód zasilający płyty nie mogą być dostępne po instalacji.

4. FUNKCJONOWANIE

Kuchnia indukcyjna to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Płyta indukcyjna działa w oparciu o wibracje elektromagnetyczne, które generują ciepło bezpośrednio w naczyniu, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie powierzchni szkła. Szkło jest gorące, ponieważ nagrzewa się naczynie. Rys. 9

Legenda Rysunek 9

1. Naczynie

2. Obwód magnetyczny
3. Płyta vitroceramiczna
4. Cewka indukcyjna
5. Prądy wirowe

Ikony dotykowe

- Ikony dotykowe reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszka palca, nie czubka. Rys. 10
- Za każdym razem kiedy płyta wykryje dotyk będzie słyszalny sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że ikony dotykowe 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.

Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

- Należy używać wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego.
- Należy szukać symbolu indukcji na opakowaniu lub na spodzie naczynia.
- To, czy naczynie jest odpowiednie, można sprawdzić za pomocą testu magnetycznego. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli przylega lub jest przyciągany przez naczynie oznacza to, że jest ono kompatybilne z płytą indukcyjną.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do testowanego naczynia.
 2. Jeśli na wyświetlaczu nie pojawia się migający symbol , a woda jest podgrzewana, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i fajans.
- Naczynia kuchenne z podstawą aluminiową. Zmniejszają one obszar ferromagnetyczny, co oznacza, że emitowana jest mniejsza ilość ciepła. Ponadto tego typu naczynia są trudne do wykrycia przez płytę, więc nie nagrzewają się wystarczająco.
- Nie używaj pojemników z wklęsłą lub wypukłą podstawą. Rys. 11
- Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Należy używać naczyń o średnicy równej średnicy wybranego pola. Zastosowanie nieco szerszego naczynia zwiększy wydajność zużywanej energii. Użycie naczynia o mniejszej średnicy będzie miało wpływ na wydajność. Naczynie należy zawsze umieszczać na środku strefy gotowania. Rys. 12
- Zawsze podnoś naczynia z płyty; nie przesuwaj ich po płycie, ponieważ mogą zarysować szkło. Rys. 13

Rozmiar naczyń kuchennych

Strefy gotowania są wydzielone i automatycznie dostosowują się do średnicy naczynia. Należy jednak starać się jak najlepiej dopasować średnicę naczynia do średnicy strefy gotowania. Aby

w pełni wykorzystać możliwości płyty, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Średnica podstawy naczynia kompatybilnego z płytą indukcyjną	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,3,4	120	Rozmiar naczynia nie może przekraczać poza linię ograniczającą strefę gotowania.
Strefa łączona	250	
TitanicZone	300	

Rozpoczęcie gotowania

1. Naciśnij ikonę dotykową włączania/wyłączania . Po włączeniu płyty rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu stref gotowania pojawi się „-” wskazując, że urządzenie przeszło w tryb czuwania.
 2. Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym.
- Uwaga: Upewnij się, że spód naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Każda strefa gotowania ma własny suwak regulujący moc i timer, dzięki czemu moc i czas gotowania można ustawić niezależnie dla każdej strefy gotowania.
 4. Wybierz moc przesuwając palcem po suwaku. Zwiększanie mocy, Rys. 14.
- Jeśli nie wybierzesz mocy w ciągu 20 sekund, płyta wyłączy się automatycznie. Musisz ją ponownie włączyć i wrócić do kroku 1.
 - Moc można zmienić w dowolnym momencie podczas gotowania.

Jeśli na wyświetlaczu na zmianę migają symbol i ustawienie mocy:

- Naczynie nie zostało ustawione we właściwej strefie gotowania.
- Użyte naczynie do gotowania nie nadaje się do płyty indukcyjnej.
- Naczynie do gotowania jest zbyt małe lub nie znajduje się na środku strefy gotowania.

Jeśli w strefie gotowania nie ma odpowiedniego naczynia, płyta nie będzie wytwarzać ciepła. Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 1 minucie, jeśli nie zostanie położone żadne naczynie.

Koniec gotowania

1. Przesuń palcem w lewo na suwaku wyboru mocy wybranej strefy gotowania, aby ją wyłączyć. Rys. 15
Upewnij się, że na wyświetlaczu wyświetla się cyfra „0”. Po trzech sekundach strefa gotowania wyłączy się, a na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „-”.
2. Wyłącz płytę naciskając ikonę dotykową włączania/wyłączania .

3. Uwaga, powierzchnia może być gorąca.
Symbol „H/h” ostrzega, że dana strefa jest nadal gorąca. H zniknie, gdy strefa ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać inne naczynia, postaw je na strefie, która jest jeszcze gorąca, aby zaoszczędzić energię.

Używanie funkcji Booster

Aktywacja funkcji Booster

1. Naciśnij ikonę dotykową włączania/wyłączania ①. Po włączeniu płyty rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu stref gotowania pojawi się „-” wskazując, że urządzenie przeszło w tryb czuwania.
2. Naciśnij ikonę dotykową funkcji Booster »»»; na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni symbol, a płyta zacznie grzać z pełną mocą.

Dezaktywacja funkcji Booster

1. Jeśli przesuniesz palcem po suwaku, Rys. 16, funkcja Booster zostanie wyłączona. Ponadto na wyświetlaczu wybranej strefy gotowania pojawi się liczba mocy ustawiona za pomocą suwaka.
2. Po upływie czasu działania funkcja Booster zostanie automatycznie wyłączona, a płyta będzie działać z mocą wybraną przed aktywacją tej funkcji. Jeśli moc ta wynosiła 0, płyta będzie działać z mocą 9.

Uwagi:

- Funkcję tę można aktywować dla dowolnej strefy gotowania.
- Strefa gotowania powróci do pierwotnego ustawienia po 10 minutach.
- Strefa łączona powróci do pierwotnego ustawienia po 5 minutach.
- Funkcja Booster przełączy się na moc 9 po włączeniu innej strefy gotowania.
- Jeśli pierwotnym ustawieniem mocy jest 0, powróci ono do 9 po zakończeniu czasu funkcji Booster.

Strefa łączona

- Strefa łączona może być używana jako pojedyncza strefa gotowania lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb.
- Składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, część, na której nie znajduje się żadne naczynie do gotowania, wyłączy się automatycznie po kilku sekundach. Należy używać naczyń do gotowania odpowiedniego dla tej płyty.
- Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie i równomierne rozpraszanie ciepła, naczynie do gotowania musi być odpowiednio ustawione:
 - o W przedniej lub tylnej części strefy łączonej, jeśli naczynie mierzy mniej niż 25 cm.
 - o W dowolnej części, jeśli pojemnik jest większy.

Wykorzystanie strefy łączonej jako jednej strefy gotowania:

- Aby używać strefy łączonej jako jednej strefy gotowania należy nacisnąć ikony  ,  lub  .
- Moc tej strefy jest regulowana w taki sam sposób, jak innych stref.
- Jeśli chcesz dodać kolejne naczynie, naciśnij ponownie odpowiednie ikony dotykowe, aby strefa je wykryła.

Wykorzystanie strefy łączonej jako dwóch oddzielnych stref gotowania

- Aby używać strefy łączonej jako dwóch oddzielnych stref gotowania z różnymi ustawieniami mocy, naciśnij ikony  lub .
- Należy używać naczyń do gotowania odpowiedniego dla tej płyty.

*Przykłady jak należy i nie należy umieszczać naczyń na płycie pokazani na rysunku 17.

Blokada ikon dotykowych

- Ikony dotykowe można zablokować, aby uniemożliwić ich przypadkowe użycie (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci).
- Po aktywowaniu blokady wszystkie ikony będą nieaktywne z wyjątkiem ikony włączania/wyłączania.

Aktywacja funkcji Blokada

Naciśnij ikonę dotykową funkcji Blokada . Na wyświetlaczu pojawi się „Lo”.

Dezaktywacja funkcji Blokada

Naciśnij i przytrzymaj ikonę funkcji Blokada , aby odblokować ikony dotykowe.



Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe będą nieaktywne z wyjątkiem ikony włączania/wyłączania . W sytuacji awaryjnej można wyłączyć płytę za pomocą tej ikony. Jednakże aby wykonać jakąkolwiek inną operację, należy odblokować płytę (nawet po jej ponownym uruchomieniu).

Ustawianie timera.

- Każda strefa gotowania posiada ikony umożliwiające wydłużenie lub skrócenie czasu.
- Krótkie naciśnięcie jednej z tych dwóch ikon spowoduje zwiększenie/zmniejszenie czasu o 1 minutę. Jeśli jednak przytrzymasz przycisk, czas zwiększy się/zmniejszy o 10 minut.
- Po aktywowaniu strefy łączonej można ustawić timer za pomocą ikon dotykowych stref gotowania, które ją tworzą.
- Po aktywacji strefy flex, jeśli wybrano czas gotowania, zostanie on zachowany, nawet jeśli strefa zostanie dezaktywowana.
- Po aktywacji strefy łączonej, ustawiony czas zostanie domyślnie wyłączony.
- Maksymalny czas ustawienia wybranej mocy jest domyślnym czasem dla tej mocy.

- Po ustawieniu timera na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Dotknij suwaka, aby sprawdzić wybraną moc. Jeśli chcesz ją zmienić, przesunij palcem.
- 1. Gdy czas osiągnie 0:00, wartość ta nie będzie już wyświetlana na odpowiednim wyświetlaczu, jeśli po 3 sekundach nie zostanie wykonana żadna operacja.
- 2. Aby wydłużyć czas, można krótko lub długo nacisnąć ikonę dotykową .
- 3. Aby skrócić czas, można krótko lub długo nacisnąć ikonę dotykową .
- 4. Jednoczesne naciśnięcie i przytrzymanie przycisków zwiększania i zmniejszania czasu przez 1 sekundę spowoduje wyłączenie timera.

Wstrzymanie gotowania

1. Gdy strefy gotowania są uruchomione, naciśnij ikonę dotykową pauzy . Wyświetlacze wszystkich pól grzejnych pokażą „I” i nagrzeją się do poziomu mocy 2. W tym momencie aktywne będą tylko ikony dotykowe pauzy/blokady  i włączenia/wyłączenia .
2. Ponownie naciśnij ikonę pauzy , a na wyświetlaczu pojawi się pierwotne ustawienie. Strefy gotowania będą się nadal nagrzewać.

TitanticZone

- W zależności od potrzeb może być używana jako duża powierzchnia do gotowania.
- Składa się z czterech niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie. Podczas pracy jako pojedyncza strefa, część, na której nie znajduje się żadne naczynie do gotowania wyłączy się automatycznie po kilku sekundach, a TitanticZone zostanie dezaktywowana. Należy używać naczyń do gotowania odpowiedniego dla tej płyty.
- Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie i równomierne rozprowadzanie ciepła, średnica naczyń do gotowania musi wynosić między 30 a 40 cm.

Aktywacja TitanticZone

Aby aktywować TitanticZone, wystarczy nacisnąć ikonę dotykową .

Dezaktywacja TitanticZone

Aby dezaktywować TitanticZone, wystarczy nacisnąć ikonę dotykową .

Domyślny czas pracy

Płyta indukcyjna posiada zabezpieczającą funkcję automatycznego wyłączenia. Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli kiedykolwiek zapomnisz to zrobić. Domyślny czas pracy dla różnych poziomów mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	Pauza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny czas pracy (godziny)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Po zdjęciu naczynia, płyta przestanie się nagrzewać i automatycznie się wyłączy po 1 minucie. Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Uwagi wstępne



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

Wskazówki dotyczące gotowania

- Gdy jedzenie zacznie się gotować, zmniejsz moc.
- Używanie pokrywki skróci czas gotowania i oszczędzi energię dzięki zatrzymaniu ciepła.
- Zmniejsz ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim ustawieniu i zmniejszaj je w miarę podgrzewania potrawy.

Gotowanie na wolnym ogniu i gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu odbywa się poniżej temperatury wrzenia, w temperaturze około 85°C. Służy do przygotowywania pysznych zup i gulaszów, ponieważ wzmacnia ich smak bez rozgotowywania potrawy. Sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką również powinny być gotowane poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre przepisy mogą wymagać ustawienia wyższego niż minimalne, aby potrawa ugotowała się prawidłowo w zalecanym czasie.

Smażenie kotletów wieprzowych

W celu przygotowania smacznych i soczystych kotletów:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez około 20 min przed jego smażeniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obydwie strony kotleta olejem. Rozgrzej patelnię i skropl ją niewielką ilością oleju, potóż na niej kotleta.

Sauté

1. Wybierz wok z płaskim dnem lub dużą patelnię kompatybilne z płytą indukcyjną.
2. Przygotuj wszystkie składniki. Proces smażenia sauté jest szybki. Przygotowując duże ilości jedzenia, smaż je w mniejszych partiach.
3. Krótko podgrzej patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw usmaż mięso, odstaw na bok i trzymaj w cieple.
5. Podsmaż warzywa. Gdy będą gorące, ale nadal chrupiące, zmniejsz moc strefy gotowania, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby się podgrzały.
7. Podawaj od razu.

Wykrywanie małych przedmiotów

Jeśli na płycie zostanie umieszczone naczynie o nieodpowiednim rozmiarze, niemagnetyczne (np. aluminiowe) lub jakiegokolwiek inny mały przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przejdzie w tryb gotowości.

Regulacja poziomu mocy

Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny. Dokładne ustawienie zależy od kilku czynników, takich jak naczynie do gotowania i ilość przygotowywanej potrawy. Eksperymentuj z płytą, aby znaleźć najlepsze dla siebie ustawienia.

Ustawienie mocy	Zastosowanie
1-2	Lekkie podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia Rozpuszczanie czekolady lub masta
3-4	Odgrzewanie Szybkie gotowanie Gotowanie ryżu
5-6	Przygotowywanie naleśników
7-8	Sauté Gotowanie makaronu
9/P	Sauté w wyższej temperaturze w woku Przysmażanie Doprowadzanie zupy do wrzenia Gotowanie wody

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Rodzaj zabrudzeń	Czyszczenie	Dodatkowe informacje
Zwykłe zabrudzenia na szkłe (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	1. Odłącz przewód zasilający. 2. Użyj środka do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące). 3. Przemyj urządzenie i osusz szkło czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz płytę indukcyjną.	Gdy płyta jest wyłączona, nie pojawi się ostrzeżenie o gorącej powierzchni, ale nie oznacza to, że nie jest ona gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność. Szorstkie ściereczki, niektóre nylonowe gąbki i silne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy dany środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na płycie; szkło może się zabarwić.
Rozlanie słodkich produktów na szkło.	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaczki odpowiedniej do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: 1. Odłącz przewód zasilający. 2. Trzymaj skrobaczkę pod kątem 30° i zgarnij brud na chłodną powierzchnię płyty. 3. Wytrzyj zabrudzenia ściereczką lub ręcznikiem kuchennym. 4. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane w sekcji „Typowe zabrudzenia szkła”.	Jak najszybciej usuń plamy z rozpuszczonych, słodkich potraw. Jeśli pozwolisz im ostygnąć na szkłe, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić płytę. Niebezpieczeństwo skaleczenia: skrobaczka może być bardzo ostra, należy zachować ostrożność podczas zdejmowania osłony. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać ją bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.

Wycieki na ikony dotykowe	1. Odłącz przewód zasilający. 2. Zetrzyj rozlany płyn. 3. Wyczyść przyciski dotykowe czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 4. Wysusz kompletnie całość ręcznikiem kuchennym. 5. Włącz płytę indukcyjną.	Płyta może emitować sygnały dźwiękowe i wyłączać się, a ikony dotykowe mogą nie działać, jeśli są mokre. Pamiętaj, aby wysuszyć ikony dotykowe przed ponownym włączeniem płyty.
---------------------------	--	---

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Możliwe rozwiązania
Płyta indukcyjna nie włącza się.	Brak zasilania.	Upewnij się, że płyta jest podłączona do sieci elektrycznej i jest włączona. Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu. Po sprawdzeniu, jeśli problem nadal występuje, należy skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Ikony dotykowe nie działają.	Ikony dotykowe są zablokowane.	Odblokuj je. W tym celu należy zapoznać się z odpowiednią sekcją w niniejszej instrukcji.
Szkoła jest porysowana.	Użyto pojemnika o szorstkiej podstawie. Użyto metalowych gąbek lub nieodpowiednich lub ściernych środków czyszczących.	Używaj naczyń do gotowania z płaskimi, gładkimi podstawami. W tym celu należy zapoznać się z odpowiednią sekcją w niniejszej instrukcji. W tym celu należy zapoznać się z odpowiednią sekcją w niniejszej instrukcji.

Niektóre naczynia wydają dźwięki lub odgłosy trzaskania.	Może to być spowodowane składem (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne i nie stanowi usterki.
Płyta wydaje delikatny, brzęczący dźwięk po wybraniu wysokiego poziomu mocy.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne zjawisko, a hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy.
Z płyty indukcyjnej dochodzi dźwięk wentylatora.	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 wyłączaj płyty, gdy wentylator pracuje.
Naczynia do gotowania nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Naczynie nie jest wykrywane przez płytę, ponieważ jest za małe w stosunku do strefy grzejnej lub nie jest na niej dobrze wyśrodkowane.	Używaj tylko naczyń do gotowania odpowiednich do płyt indukcyjnych. Wyśrodkuj naczynie i upewnij się, że jego podstawa pasuje do rozmiaru strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub jedno z pól grzejnych niespodziewanie się wyłączyły, emitują sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera).	Usterka techniczna.	Zapisz kody błędów, odłącz płytę indukcyjną od prądu i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Usterki i kody błędów

Płyta indukcyjna posiada funkcję autodiagnostyki. Dzięki tej funkcji specjalista może sprawdzić działanie różnych elementów bez konieczności demontowania ani zdejmowania płyty indukcyjnej z blatu.

Problem	Prawdopodobne przyczyny	Możliwe rozwiązania
E1, E2, E7	Błąd czujnika temperatury.	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E3, E4	Awaria czujnika temperatury tranzystora IGBT.	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EU	Połączenie między płytką wyświetlacza a płytą główną nie działa lub wystąpił problem ze sterowaniem dotykowym.	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EL/EH	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy nie wystąpiła przerwa w zasilaniu. Po upewnieniu się, że zasilanie jest prawidłowe, podłącz płytę ponownie.
C1	Temperatura czujnika płyty indukcyjnej jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie i uruchom ją ponownie.
C2	Temperatura czujnika tranzystora IGBT jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż płyta indukcyjna ostygnie i uruchom ją ponownie.
F5, F6	Awaria wentylatora.	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EF	Dwie lub więcej ikon dotykowych zostało naciśniętych przez długi czas.	Wyczyść panel sterowania

Określone błędy i rozwiązania

Błąd	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Światło LED nie świeci się po podłączeniu płyty.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy w gniazdku jest prąd.	
	Pomocnicza płytką zasilania i płytką podłączona do wyświetlacza nie działają sprawnie.	Sprawdź połączenia.	
	Pomocnicza płytką zasilania jest uszkodzona.	Wymień pomocniczą płytkę zasilania.	
	Wyświetlacz jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Niektóre ikony dotykowe nie reagują lub wyświetlacz nie działa normalnie.	Wyświetlacz jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Wskaźnik poziomu mocy świeci się, ale płyta nie grzeje.	Temperatura płyty kuchennej jest zbyt wysoka.	Możliwe, że temperatura otoczenia jest zbyt wysoka. Wlot lub wylot powietrza może być zablokowany.	
	Wentylator jest uszkodzony.	Sprawdź, czy wentylator działa prawidłowo; jeśli nie, wymień go.	
	Płytką zasilania jest uszkodzona.	Wymień płytkę zasilania.	

Błąd	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Grzanie zatrzymuje się nagle podczas pracy, a na wyświetlaczu miga symbol „u”.	Używane naczynie do gotowania nie jest odpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia do gotowania.	
	Średnica naczynia jest bardzo mała.		Obwód wykrywania naczyń kuchennych jest uszkodzony, wymień płytkę zasilania na nową.
	Płyta się przegrzała.	Poczekaj, aż temperatura płyty wróci do normy. Naciśnij ikonę włączania/ wyłączenia, aby ponownie uruchomić płytę.	
Podczas próby podgrzania stref po tej samej stronie, na wyświetlaczu pojawia się symbol „u”.	Płyta zasilania i płyta podłączona do wyświetlacza nie działają prawidłowo.	Sprawdź połączenia.	
	Płytkę wyświetlacza jednostki komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytkę zasilania.	
Silnik wentylatora wydaje dziwne dźwięki.	Wentylator silnika jest uszkodzony.	Wymień wentylator.	

Skorzystaj z tych instrukcji, aby naprawić typowe usterki. Nie próbuj samodzielnie demontować urządzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia płyty indukcyjnej.

7. DANE TECHNICZNE

Referencja: EU01_108060 - EU01_122363

Model: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass

Moc całkowita: 7400 W

Napięcie znamionowe: 220-240 V~ lub 380-415 V 3N~

Częstotliwość znamionowa: 50/60 Hz

A: 2200 W/3300 W (B)

B: 2200 W/3300 W (B)

C: 2200 W/3300 W (B)

D: 2200 W/3300 W (B)

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Typ płyty kuchennej	Zintegrowana płyta grzewcza		
Liczba przełączników palników i/ lub stref gotowania		2	
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)	Indukcyjne strefy gotowania		
	Symbol	Wartość	Jednostka
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	--	cm

W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub palników: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego palnika lub strefy gotowania elektrycznego, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L	Obszar 1: L: 38,5 Obszar 2: L: 38,5	cm
	W	Obszar 1: W: 23 Obszar 2: W: 23	
Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg (*)	EC kuchnia elektryczna	Obszar 1: 183,1 Obszar 2: 185,3	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (*)	EC plyta elektryczna	184,2	Wh/kg

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

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 (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

11. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

CE Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymogi i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Varná zóna 2200/3300 W (maximálně)
2. Flexibilní varná zóna 3300/3700 W
3. Varná zóna 2200/3300 W (maximálně)
4. Ovládací panel

Obrázek 2

Ovládací panel

1. Dotyková ikona funkce Booster
2. Dotyková ikona časovače
3. Dotyková ikona funkce Booster
4. Dotyková ikona časovače
5. Dotyková ikona TitanicZone
6. Dotyková ikona časovače
7. Dotyková ikona funkce Booster
8. Dotyková ikona časovače
9. Dotyková ikona funkce Booster
10. Posuvník pro ovládání
11. Dotyková ikona Flexi zóny
12. Posuvník pro ovládání
13. Dotyková ikona Pauza/Zámek
14. Posuvník pro ovládání
15. Dotyková ikona Flexi zóny
16. Posuvník pro ovládání
17. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí

POZNÁMKA:

Grafické znázornění 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.

- Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla možná správná identifikace vašeho zařízení v případě potřeby technické pomoci.

Obsah krabice

- Indukční varná deska
- Tento návod k použití

3. INSTALACE

Před instalací desky

- Pracovní deska musí být rovná a čtvercového tvaru a žádné konstrukční prvky nesmí zasahovat do prostoru.
- Pracovní deska musí být vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud varnou desku instalujete nad troubu, musí být trouba vybavena chladicím ventilátorem.
- Ujistěte 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 je izolační spínač snadno přístupný po instalaci varné desky.
- Na stěny kolem indukční varné desky použijte žáruvzdorné a snadno čistitelné obklady (například keramické dlaždice).

Před instalací varné desky na pracovní desku je třeba na její spodní stranu nalepit těsnicí pásku Obr. 3

Za tímto účelem:

1. Obrátte desku tak, aby skleněná plocha směřovala dolů
2. Vyjměte těsnicí pásku ze sáčku a odstraňte oboustranné lepicí pásky ze zadní strany pásky
3. Poté pásku přilepte na spodní část desky.
4. Těsnicí pásky nesmí přesahovat okraj desky.

Legenda k obrázku 3

1. Spodní část desky
2. Těsnicí pásky

Příprava pracovní (kuchyňské) desky

- Vyřízněte pracovní desku podle rozměrů uvedených na obrázku 4.
- Pro instalaci a použití musí být kolem otvoru ponechán minimální volný prostor 5 cm. Ujistěte se, že tloušťka kuchyňské desky je alespoň 30 mm. Zvolte pracovní desku z tepelně odolného a izolovaného materiálu (dřevo a podobné vláknité nebo hygroskopické materiály by se neměly používat jako materiál pracovní desky, pokud nejsou lakované), aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky.

Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi stranami varné desky a vnitřními plochami pracovní desky musí být nejméně 3 mm.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm



Ventilace

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

Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi deskou a skříňkou, umístěnou nad deskou, musí být nejméně 760 mm.

Postupujte podle obrázku 5 pro zajištění správné ventilace desky.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
minimálně 760	minimálně 15	minimálně 20	Otvor pro vstup vzduchu	Otvor pro výstup vzduchu 2 mm



Pozor: Ujistěte se, že je zajištěna správná ventilace.

- Ujistěte, že indukční varná deska je dobře ventilovaná a že otvory pro vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány. Pro zabránění náhodnému kontaktu se spodní stranou varné desky, když je příliš horká, nebo úrazu elektrickým proudem během jejího používání, musíte umístit dřevěnou vložku, upevněnou šrouby, ve vzdálenosti minimálně 15 mm od spodní strany varné desky. Obr. 6
- Po vnější straně desky se nachází ventilační otvory. Ujistěte se, že tyto otvory nejsou zablokovány pracovní deskou při osazení varné desky.

- Upozorňujeme, že lepidlo, které spojuje plastový nebo dřevěný materiál s nábytkem, musí odolávat teplotě vyšší než 150 °C, aby se zabránilo odlepení povlaku. Proto musí zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy odolávat teplotě 90°C.

Po instalaci indukční varné desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříněk nebo zásuvek.
- Je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skřínky k základně varné desky.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvky nebo skřínky, musí být pod spodní část varné desky nainstalována tepelná ochranná vrstva.
- Ujistěte se, že uživatel má k izolačnímu spínači snadný přístup.

Před montáží upevňovacích držáků

Varnou desku položte na stabilní a rovný povrch (můžete použít balení produktu). Na ovládací panel varné desky netlačte.

Nastavení polohy držáků

1. Připevněte varnou desku ke kuchyňské desce zašroubováním čtyř držáků ve spodní části desky, jak je znázorněno na obrázku 7.
2. Upravte polohu držáků podle tloušťky vaší kuchyňské desky.

Legenda k obrázku 7

1. Upevňovací držák



Upevňovací držák

Po montáži se držáky v žádném případě nesmí dotýkat vnitřního povrchu kuchyňské desky.

VAROVÁNÍ

- Varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo technikem. Nikdy neprovádějte instalaci sami.
- Neinstalujte varnou desku přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
- Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla.
- Stěna a oblast nad pracovní deskou musí být tepelně odolné.
- Pro zabránění jakéhokoli poškození musí být lepidlo, použité k instalaci varné desky, odolné vůči teplotě.
- K čištění indukční varné desky nepoužívejte parní čistič.



Zapojení desky do elektrické sítě

Zapojení varné desky do elektrické sítě musí provést osoba s příslušnou kvalifikací.

Před zapojením desky do elektrické sítě zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro výkon indukční varné desky.
 2. Síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
 3. Napájecí kabely odpovídají napětí uvedenému na výrobním štítku spotřebiče.
- Pro zapojení desky do elektrické sítě nepoužívejte adaptéry, redukce ani rozbočovače, protože mohou způsobit přehřátí nebo požár.
 - Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném okamžiku nepřekročila 75 °C.



S pomocí elektrikáře zkontrolujte, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav. Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář. Obr. 8

- Pokud je kabel poškozený nebo ho je třeba vyměnit, neopravujte ho sami a raději se obraťte na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec, abyste předešli případným nehodám.
- Pokud je spotřebič zapojen přímo do elektrické sítě, musí být instalován omnipolární jistič s odstupem mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Instalátor musí zajistit, aby elektrické připojení bylo provedeno správně a v souladu s platnými bezpečnostními předpisy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Kabel by se měl pravidelně kontrolovat. Jeho výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný technik.



Spodní povrch a napájecí kabel desky nesmí být po instalaci přístupné.

4. PROVOZ

Indukční vaření je bezpečná, moderní, účinná a úsporná technologie vaření. Indukční varná deska pracuje na základě elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v nádobí, nikoli nepřímo zahříváním skleněného povrchu varné desky. Sklo varné desky se zahřívá samo, protože nádoba ho zahřívá. Obr. 9

Legenda k obrázku 9

1. Nádoba
2. Magnetický obvod
3. Sklokeramická varná deska
4. Indukční cívka
5. Indukované proudy

Dotykové ikony

- Dotykové ikony reagují na dotyk, takže není třeba na ně vyvíjet žádný tlak.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku. Obr. 10
- Pokaždé, když varná deska rozpozná váš prst, ozve se pípnutí.
- Ujistěte se, že jsou dotykové ikony vždy čisté, suché a že je nezakrývají žádné předměty (např. nádobí nebo utěrky). I tenká vrstva vody může bránit fungování dotykových ikon.

Výběr vhodného nádobí

- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční varné desky.
- Na obalu nebo na dně nádobí hledejte symbol indukce.
- Můžete zkontrolovat, zda je vaše nádobí vhodné, pomocí zkoušky s magnetem. Přiblížte magnet ke dnu nádoby. Pokud se přichytí nebo je přitahován nádobím, znamená to, že nádobí je kompatibilní s indukční varnou deskou.
- Pokud nemáte doma magnet:
 1. Do testované nádoby nalijte trochu vody.
 2. Pokud se na displeji nezobrazí blikající symbol  a voda se ohřívá, nádobí je vhodné pro použití na indukční varné desce.
- Nádobí vyrobené z následujících materiálů není vhodné pro používání na indukční varné desce: čistá nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.
- Nádobí s hliníkovým dnem. Ty zmenšují feromagnetickou plochu, což znamená, že se vyzářuje méně tepla. Navíc jsou tyto typy nádobí obtížně detekovatelné varnou deskou, takže se nedostatečně zahřívají.
- Nepoužívejte nádoby s konkávním (vyhloubeným) nebo konvexním (kulatým) dnem. Obr. 11
- Ujistěte se, že dno používaného nádobí je rovné, přímo přiléhá ke sklu varné desky a je stejně velké jako varná zóna. Používejte nádobí o stejném průměru, jako je průměr vybrané varné zóny. Použití o něco širší nádoby zvýší účinnost spotřebovávané energie. Použití menšího nádobí ovlivní účinnost. Nádobí vždy umístěte do středu varné zóny. Obr. 12
- Varné nádobí z indukční desky vždy zvedejte; neposouvejte ho, protože by mohlo poškrábat sklo varné desky. Obr. 13

Velikost kuchyňského nádobí

Varné zóny jsou ohraničené a automaticky se přizpůsobují průměru nádoby. Nicméně průměr nádoby by měl co nejvíce odpovídat průměru varné zóny. Pro maximální využití výkonu indukční varné desky umístěte nádobu do středu varné zóny.

Varná zóna	Průměr dna kuchyňské nádoby kompatibilní s indukční varnou deskou	
	Minimální (mm)	Maximální (mm)
1,2,3,4	120	Velikost nádoby nesmí přesahovat označení vymezující varnou zónu
Flexibilní varná zóna	250	
TitanicZone	300	

Zahájení vaření

1. Stiskněte dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí . Když se deska zapne, uslyšíte zvukový signál a na displejích příslušných varných zón se zobrazí «-», což znamená, že spotřebič přešel do pohotovostního režimu.
 2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou kuchyňskou nádobu.
- Poznámka: Ujistěte se, že dno nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Každá varná zóna má vlastní posuvník pro nastavení výkonu a časovače, takže výkon a dobu vaření lze pro každou varnou zónu nastavit samostatně.
 4. Zvolte požadovaný výkon posunutím prstu po ovládacím posuvníku. Zvýšení výkonu, Obr. 14.

- Pokud do 20 sekund nezvolíte výkon, varná deska se automaticky vypne. Budete ji muset znovu zapnout a vrátit se ke kroku 1.
- Během vaření můžete kdykoli upravit výkon.

Pokud na displeji střídavě bliká symbol a nastavení výkonu:

- Neumístili jste nádobí jste do správné varné zóny.
- Nádobí, které používáte, není vhodné pro indukční varnou desku.
- Nádobí je příliš malé nebo není správně umístěno ve středu varné zóny.

Pokud se na varné zóně nenachází vhodná nádoba, nedochází k produkci tepla.

Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud není položeno žádné nádobí.

Ukončení vaření

1. Posuňte prstem po posuvníku pro nastavení výkonu vybrané varné zóny směrem doleva, a tak ji vypněte. Obr. 15
Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje číslo «0». Po třech sekundách se varná zóna vypne a na příslušném displeji se zobrazí «-».
2. Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí .
3. Buďte opatrní, povrch může být horký.
Symbol «H/h» signalizuje, že příslušná varná zóna je stále horká. Zmizí, když povrch

vychladne a je dosáhnuta bezpečná teplota. Pokud chcete ohřát další nádobu, použijte varnou zónu, která je ještě horká, abyste ušetřili energii.

Použití funkce Booster

Aktivace funkce Booster

1. Stiskněte dotykovou ikonu pro zapnutí/vypnutí . Když se deska zapne, uslyšíte zvukový signál a na displejích příslušných varných zón se zobrazí «-», což znamená, že spotřebič přešel do pohotovostního režimu.
2. Stiskněte dotykovou ikonu funkce Booster ; na displeji se objeví příslušný symbol a varná deska začne ohřívat na maximálním výkonu.

Deaktivace funkce Booster

1. Pokud posunete prstem přes posuvník, Obr. 16, funkce Booster se deaktivuje. Kromě toho se na displeji vybrané varné zóny zobrazí číslo výkonu, které jste nastavili pomocí posuvníku.
2. Po uplynutí doby provozu se funkce Booster automaticky deaktivuje a varná deska bude pracovat při výkonu, který byl zvolen před aktivací této funkce. Pokud byl tento výkon 0, bude deska pracovat při výkonu 9.

Poznámky:

- Tuto funkci lze aktivovat na kterékoli varné zóně.
- Po 10 minutách se varná zóna vrátí do původního nastavení.
- Flexibilní varná zóna se vrátí do původního nastavení po uplynutí 5 minut.
- Funkce Booster se přepne na výkon 9, pokud zapnete jinou varnou zónu.
- Pokud je původní nastavení výkonu 0, vrátí se po uplynutí doby funkce Booster na hodnotu 9.

Flexibilní varná zóna

- Flexibilní varní zónu lze používat jako individuální varnou zónu nebo jako dvě různé varné zóny podle vašich potřeb.
- Skládá se ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Když funguje jako samostatná zóna, část, na kterou jste neumístili žádné nádobí se automaticky vypne po uplynutí několika sekund. Použijte nádobu vhodnou pro tuto varnou desku.
- Pro zajištění správné detekce a rovnoměrné distribuce ohřevu, nádobí musí být umístěno:
 - o V přední nebo zadní části flexibilní varné zóny, pokud je průměr nádobí menší než 25 cm.
 - o Ve kterékoli části, pokud je nádoba větší.

Použití flexibilní varné zóny jako individuální varní zóny:

- Pro použití flexibilní varné zóny jako individuální varné zóny, stiskněte ikonu , ,  nebo .
- Výkon této zóny se nastavuje stejně jako výkon ostatních varných zón.

- Pokud si přejete přidat další nádoby, znovu stiskněte příslušné dotykové ikony, aby zóna rozpoznala nádoby.

Použití flexibilní varné zóny jako dvou samostatných varných zón

- Pro použití flexibilní varné zóny jako dvou samostatných varných zón s rozdílným nastavením výkonu, stiskněte ikonu  nebo .
- Použijte nádobu vhodnou pro tuto varnou desku.

*Příklad, jak třeba umístit kuchyňskou nádobu na varnou desku a příklad jak se nesmí umístit nádobu na varnou desku, obrázek 17

Uzamknutí dotykových ikon

- Můžete uzamknout dotykové ikony, abyste zabránili jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Po aktivaci zámku jsou všechny dotykové ikony deaktivovány, kromě dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí.

Aktivace funkce Zámek

Za tímto účelem stiskněte dotykovou ikonu funkce Zámek . Na displeji se zobrazí „Lo“.

Deaktivace funkce Zámek

Podržte stisknutou dotykovou ikonu funkce Zámek  pro odemknutí dotykových ikon.



Když je deska uzamknutá, deaktivují se všechny dotykové ikony, kromě ikony pro zapnutí/vypnutí . V případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí této dotykové ikony. Pokud však chcete provést jakoukoli jinou operaci, musíte desku odemknout (i po jejím opětovném zapnutí).

Ovládání časovače

- Každá varná zóna disponuje ikonami pro zvýšení nebo snížení doby vaření.
- Pokud krátce stisknete kteroukoli z těchto dvou ikon, doba vaření se prodlouží nebo zkrátí o 1 minutu. Pokud ji však podržíte stisknutou, doba se prodlouží/zkrátí o 10 minut.
- Pokud aktivujete funkci flexibilní varné zóny, můžete časovač nastavit pomocí dotykových ikon varných zón, které tvoří flexibilní varnou zónu.
- Je-li aktivována flexibilní zóna, pokud jste zvolili dobu vaření, zůstane zachována, i když zónu deaktivujete.
- Pokud aktivujete flexibilní zónu, nastavení doby vaření bude ve výchozím nastavení deaktivováno.
- Maximální doba nastavení zvoleného výkonu je výchozí dobou pro tento výkon.
- Po nastavení časovače se na displeji zobrazí zbývající doba. Dotykem po posuvníku můžete zkontrolovat vybraný výkon. Pokud ho chcete změnit, posuňte prst.

1. Když doba dosáhne „0:00“, tato hodnota se na příslušném displeji přestane zobrazovat, pokud po 3 sekundách neprovedete žádnou operaci. 
2. Pro prodloužení doby můžete krátce nebo dlouze stisknout dotykovou ikonu .
3. Pro zkrácení doby můžete krátce nebo dlouze stisknout dotykovou ikonu .
4. Pokud současně podržíte stisknuté ikony pro prodloužení a zkrácení doby vaření během 1 sekundy, časovač se deaktivuje.

Pozastavení vaření

1. Když jsou varné zóny v provozu, stiskněte dotykovou ikonu pauzy . Na displejích všech varných zón se zobrazí «I» a zahřejí se na úroveň výkonu 2. V tuto chvíli je aktivována pouze dotyková ikona Pauza/Zámek  a dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí .
2. Znovu stiskněte ikonu pauzy  a na displeji se zobrazí původní nastavení. Varné zóny se budou dále zahřívat.

TitanicZone

- V závislosti na vašich potřebách ji lze použít jako velkou varnou zónu.
- Skládá se ze dvou nezávislých induktorů, které lze ovládat samostatně. Když funguje jako samostatná zóna, část, na kterou jste neumístili žádné nádobí se automaticky vypne po uplynutí několika sekund a deaktivuje se varná zóna TitanicZone. Použijte nádobu vhodnou pro tuto varnou desku.
- Pro zajištění správné detekce a rovnoměrné distribuce ohřevu, průměr kuchyňské nádobí by měl být mezi 30 a 40 cm.

Aktivace varné zóny TitanicZone

Pro aktivaci varné zóny TitanicZone stačí stisknout dotykovou ikonu .

Deaktivace varné zóny TitanicZone

Pro deaktivaci varné zóny TitanicZone stačí stisknout dotykovou ikonu .

Výchozí doba provozu

Indukční varná deska je vybavena funkcí automatického ochranného vypnutí. Pokud zapomenete vypnout varnou desku, vypne se automaticky. Výchozí doba provozu různých úrovní výkonu je zobrazena v následující tabulce:

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

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

Osoby s kardiostimulátorem by se měly před používáním desky poradit se svým lékařem.

Předběžné připomínky



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

Rady pro vaření

- Když jídlo začíná vřít, snižte výkon.
- Použití poklice zkrátí dobu vaření a ušetří energii díky zadržování tepla.
- Snižte množství tekutiny nebo tuku za účelem zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit na vysokém výkonu a postupně ohříváním jídla ho snižujte.

Vaření na mírném ohni a vaření rýže

- Vaření na mírném ohni probíhá při teplotě pod bodem varu, přibližně při 85 °C. Je vhodné pro přípravu některých polévek a dušených pokrmů, protože zvýrazňuje jejich chuť, aniž by se jídlo rozvařilo. Omáčky na bázi vajec a mouky by se také měly vařit pod bodem varu.
- Některé recepty mohou vyžadovat vyšší než minimální nastavení, aby se jídlo řádně uvařilo za doporučenou dobu.

Vaření vepřových kotlet

Pro přípravu šťavnatých a chutných platů masa:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut odstát při pokojové teplotě.
2. Předehřejte pánve s hrubým dnem.
3. Plát masa potřete z obou stran olejem. Na rozpálenou pánve kápněte malé množství oleje a vložte maso.

Restování

1. Vyberte si wok s plochým dnem kompatibilní s indukční varnou deskou nebo velkou pánve.
2. Připravte si všechny ingredience. Proces restování je rychlý. Při přípravě velkého množství jídla vařte v menších dávkách.
3. Krátce rozehejte pánve a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejprve orestujte maso, odložte ho stranou a udržujte ho v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je zelenina orestována, ale ještě je křupavá, nastavte varnou zónu na nižší stupeň, znovu vložte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, aby se prohrály.
7. Ihned ho podávejte.

Detekce malých předmětů

Pokud na indukční varnou desku položíte pánev nevhodných rozměrů nebo pánev, která nemá magnetické dno (např. s hliníkovým dnem) nebo jakýkoli jiný malý předmět (např. nůž, vidličku, klíč), indukční varná deska automaticky přejde do pohotovostního režimu.

Nastavení úrovně výkonu

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

Nastavení výkonu	Vhodný pro
1-2	Mírné ohřívání malého množství potravin K rozpouštění čokolády a másla
3-4	Opětovné ohřívání Rychlé vaření Vaření rýže
5-6	Příprava palačinek
7-8	Restování Vaření těstovin
9/P	Restování ve Wok pánvi při vyšší teplotě Opečení z obou stran Přivedení polévky do varu Uvedení vody do varu

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Stupeň znečištění	Čištění	Poznámky
Běžné nečistoty na skle desky (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.).	1. Odpojte napájení. 2. Použijte čisticí prostředek pro varné desky, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké). 3. Opláchněte výrobek a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem. 4. Zapněte indukční varnou desku.	Když je deska vypnuta, nezobrazuje se upozornění na horký povrch desky, ale to neznamená, že není horký. Dbejte zvýšené opatrnosti. Drsné utěrky, některé nylonové drátěnky a silné čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte, zda je váš čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. Nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků na indukční varné desce, protože by mohlo dojít ke znečištění skla.
Rozlité potraviny s obsahem cukru na skle desky.	Okamžitě je odstraňte stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny: 1. Odpojte napájení. 2. Podržte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty na chladnou plochu varné desky. 3. Rozlitou tekutinu setřete hadříkem nebo kuchyňským papírem. 4. Postupujte podle kroků 2 až 4 části «Běžné znečištění skla».	Co nejdříve odstraňte skvrny od rozlitých slazených potravin. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být poté obtížné je odstranit nebo dokonce může dojít k trvalému poškození desky. 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.

Rozlité tekutiny na dotykových ikonách.	1. Odpojte napájení. 2. Absorbujte rozlitou tekutinu. 3. Očistěte oblast dotykových ikon houbou nebo čistým vlhkým hadříkem. 4. Plochu zcela osušte kuchyňským papírem. 5. Zapněte indukční varnou desku.	Varná deska může pípat a vypnout se a dotykové ikony nemusí fungovat, pokud jsou mokré. Před opětovným zapnutím indukční varné desky se ujistěte, že jsou dotykové ikony suché.
---	---	---

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
Indukční varná deska se nezapíná.	Bez napájení.	Zkontrolujte, zda je varná deska zapojena do elektrické sítě a je zapnuta. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu. Pokud po těchto kontrolách problém přetrvává, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Dotykové ikony nereagují.	Dotykové ikony jsou uzamknuté.	Odemkněte dotykové ikony. Viz příslušná část tohoto návodu k použití.
Sklo desky je poškrábané.	Použili jste nádobu s drsným dnem. Použili jste drátěnky nebo čisticí prostředky, které nejsou vhodné nebo jsou abrazivní.	Použijte nádobu s rovným a hladkým dnem. Viz příslušná část tohoto návodu k použití. Viz příslušná část tohoto návodu k použití.
Některé nádoby vydávají zvuky praskání nebo pukání.	To může být způsobeno složením použité nádoby (vrstvy různých kovů, které nevibrují stejně).	To je zcela normální a nepředstavuje to chybu.

Indukční varná deska vydává mírný bzučivý zvuk, když je zvolena vysoká úroveň výkonu.	Je to podmíněno technologií indukčního vaření.	Jedná se o normální jev, který by se měl zredukovat nebo zcela zmizet, pokud se sníží výkon.
Slyšet hluk z 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 běžné a není třeba si kvůli tomu dělat starosti. Nevypínejte desku, pokud je ventilátor v provozu.
Nádobí se neohřívá a také se nezobrazuje na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat nádobí, protože není vhodné pro vaření na indukční varné desce. Indukční varná deska nedetekuje nádobu, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není dobře vycentrovaná.	Používejte pouze nádobí kompatibilní s indukční varnou deskou. Nádobu umístěte uprostřed varné zóny a dbejte na to, aby její dno odpovídalo velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo jedna z varných zón se neočekávaně vypnula, vydává zvukový signál a zobrazuje se chybový kód (obvykle se střídají jedna nebo dvě číslice na displeji časovače).	Technická chyba.	Zaznamenejte si chybové kódy, odpojte indukční varnou desku od napájení a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Chyby a chybové kódy

Indukční varná deska disponuje autodiagnostickou funkcí. Pomocí této funkce může technik zkontrolovat funkci různých součástí, aniž by musel varnou desku demontovat nebo vyjmout z kuchyňské desky.

Problém	Možné příčiny	Možná řešení
E1, E2, E7	Porucha snímače teploty.	Obratťe se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E3, E4	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT.	Obratťe se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EU	Spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou selhalo nebo nastal problém s dotykovým ovládáním.	Obratťe se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EL/EH	Abnormální napájecí napětí.	Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku napájení. Poté, co se ujistíte, že je napájení v pořádku, desku znovu připojte.
C1	Teplota snímače indukční varné desky je příliš vysoká.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji spusťte.
C2	Teplota snímače tranzistoru IGBT je příliš vysoká.	Nechte indukční varnou desku vychladnout a znovu ji spusťte.
F5, F6	Porucha ventilátoru.	Obratťe se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EF	Dvě nebo více dotykových ikon je stisknuto po delší dobu.	Očistěte ovládací panel

Specifické chyby a jejich řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED displej se nezapíná, když je deska zapojena.	Výpadek napájení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka bezpečně zasunuta do zásuvky a zda zásuvka funguje.	
	Deska pomocného napájení a deska připojená k displeji nefungují.	Zkontrolujte připojení.	

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
	Deska pomocného napájení je poškozena.	Vyměňte desku pomocného zdroje napájení.	
	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.	
Některé dotykové ikony nereagují nebo displej nefunguje normálně.	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.	
Indikátor úrovně výkonu svítí, ale deska neohřívá.	Teplota varné desky je příliš vysoká.	Je možné, že okolní teplota je příliš vysoká. Otvory pro vstup nebo výstup vzduchu mohou být zablokovány.	
	Ventilátor je poškozený.	Zkontrolujte, zda ventilátor pracuje správně; pokud ne, vyměňte ho.	
	Deska napájecího zdroje je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Během provozu se ohřev náhle zastaví a na displeji bliká symbol «U».	Použité nádobí není vhodné pro vaření na varné desce.	Použijte nádobí vhodné pro vaření na varné desce.	
	Průměr nádoby je velmi malý.		Obvod detekce nádobí je poškozený, vyměňte napájecí desku.
	Deska se přehřála.	Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí pro opětovné spuštění desky.	

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
Při pokusu o ohřev zón na stejné straně se na displeji zobrazí symbol «U».	Napájecí deska a deska připojená k displeji nefungují.	Zkontrolujte připojení.	
	Zobrazovací deska komunikační jednotky je poškozená.	Vyměňte desku displeje.	
	Hlavní deska je poškozená.	Vyměňte napájecí desku.	
Motor ventilátoru vydává neobvyklé zvuky.	Ventilátor motoru je poškozený.	Vyměňte ventilátor.	

Pomocí těchto pokynů opravte běžné závady. Nepokoušejte se jednotku rozebírat sami, abyste předešli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: EU01_108060 - EU01_122363

Model: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass

Celkový výkon: 7400 W

Jmenovité napětí: 220-240 V~ nebo 380-415 V 3N~

Jmenovitá frekvence: 50/60 Hz

A: 2200 W/3300 W (B)

B: 2200 W/3300 W (B)

C: 2200 W/3300 W (B)

D: 2200 W/3300 W (B)

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Typ varné desky	Vestavná varná deska		
Počet voličů varných desek a/ nebo varných zón		2	
Technologie ohřevu (indukční varné zóny a plochy, sálavé varné zóny, pevné varné desky)	Indukční varné zóny		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových varných polí nebo varných zón: průměr využitelné plochy každého pole nebo elektrické varné zóny, zaokrouhlen na 5 mm.	Ø	--	cm
U nekruhových polí nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého pole nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L	Varná zóna 1: L: 38,5 Varná zóna 2: L: 38,5	cm
	W	Varná zóna 1: W: 23 Varná zóna 2: W: 23	
Spotřeba energie na varnou desku nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC elektrické vaření	Varná zóna 1: 183,1 Varná zóna 2: 185,3	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg (*)	EC Elektrická varná deska	184,2	Wh/kg

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoliv 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 žádným způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

11. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

CE Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek je v souladu se základními požadavky a dalšími příslušnými ustanoveními předpisů platných v Evropské unii. Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované bezpečnostní a kvalitativní normy. Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na této internetové stránce: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. 2200/3300 W bölme (maks.)
2. 3300/3700 W serbest indüksiyon bölmesi
3. 2200/3300 W bölme (maks.)
4. Kontrol paneli

Şekil 2

Kontrol paneli

1. BOOSTER fonksiyonu dokunmatik simgesi
2. Zamanlayıcı dokunmatik simgesi
3. BOOSTER fonksiyonu dokunmatik simgesi
4. Zamanlayıcı dokunmatik simgesi
5. Titanic Zone dokunmatik simgesi
6. Zamanlayıcı dokunmatik simgesi
7. BOOSTER fonksiyonu dokunmatik simgesi
8. Zamanlayıcı dokunmatik simgesi
9. BOOSTER fonksiyonu dokunmatik simgesi
10. Kaydırıcı kontrolü
11. Esnek bölge dokunmatik simgesi
12. Kaydırıcı kontrolü
13. Duraklat/Kilitli dokunmatik simgesi
14. Kaydırıcı kontrolü
15. Esnek bölge dokunmatik simgesi
16. Kaydırıcı kontrolü
17. Açma/Kapama dokunmatik simgesi

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

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

- Yardım talep etmeniz durumunda ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için ürünün seri numarasını çıkarmayın.

Paket içeriği

- İndüksiyonlu ocak
- Kullanma kılavuzu

3. KURULUM

Ocağı kurmadan önce

- Tezgah düz ve kare şeklindedir ve hiçbir yapısal unsur alan gereksinimlerini ihlal etmez.
- Tezgah ısıya dayanıklı ve yalıtımlı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ocağı bir fırının üzerine monte ederseniz, fırında bir soğutma fanı bulunmalıdır.
- Kurulumun tüm güvenlik gerekliliklerine ve geçerli standart ve yönetmeliklere uygun olduğundan emin olun.
- Ocağın, yerel elektrik kurallarına ve yönetmeliklerine uygun olarak monte edilmiş ve konumlandırılmış, elektrik bağlantısının tamamen kesilmesini sağlayan bir güvenlik anahtarı içerdiğinden emin olun.
- İzolasyon anahtarının onaylı bir model olduğundan ve tüm kutuplarda (veya yerel kablolama yönetmelikleri bu gereksinimlerin değişmesine izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerde) 3 mm kontak ayrımı sağladığından emin olun.
- İzolasyon anahtarının ocak takılıken kullanıcı tarafından kolayca erişilebilir olduğundan emin olun.
- Ocağı çevreleyen duvarlarda ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir yüzeyler (seramik karolar gibi) kullanın.

Ocağı tezgah üzerine monte etmeden önce, sızdırmazlık şeridi ocağın alt tarafına yapıştırılmalıdır (Şekil 5): 3

Bunun için:

1. Cam yüzey aşağı bakacak şekilde plakayı ters çevirin
2. Sızdırmazlık şeridini torbadan çıkarın ve şeridin arkasındaki çift taraflı yapışkanı çıkarın
3. Ardından şeridi plakanın arkasına yapıştırın.
4. Şerit, ocağın kenarının ötesine geçmemelidir.

Şekil 3 için açıklama

1. Ocağın alt kısmı
2. Sızdırmazlık şeridi

Tezgahın hazırlanması

- Tezgahı şekil 4'te gösterilen ölçülere göre kesin.

TÜRKÇE

- Kurulum ve kullanım için boşluğun etrafında en az 5 cm boşluk bırakılmalıdır. Tezgah kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun. Ocaktan gelen ısı radyasyonunun neden olduğu elektrik çarpması veya deformasyonu önlemek için ısıya dayanıklı ve yalıtılmış bir malzemeden yapılmış bir tezgah seçin (ahşap ve benzeri lifli veya higroskopik malzemeler emprenye edilmedikçe kullanılmamalıdır).

NOT: Ocağın kenarları ile tezgahın iç yüzeyleri arasındaki güvenlik mesafesi en az 3 mm olmalıdır.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm



Havalandırma

Her zaman ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının kapatılmadığından emin olun. İndüksiyonlu ocağın düzgün çalıştığından emin olun.

NOT: Ocak ile üzerindeki dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır.

Ocağı uygun şekilde havalandırılmasını sağlamak için şekil 5'e bakın.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 dk	15 dk	20 dk	Hava girişi	Hava çıkışı 2 mm



Dikkat: Havalandırmanın doğru yapıldığından emin olun.

- Her zaman indüksiyon ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının kapatılmadığından emin olun. Çok sıcak olduğunda ocağın alt tarafına kazara temas etmekten veya kullanırken elektrik çarpmasından kaçınmak için, ocağın alt tarafına en az 50 mm mesafede vidalarla sabitlenmiş ahşap bir ek yerleştirmelisiniz. Şema. 6
- Ocağın dış kısmında havalandırma boşlukları bulunmaktadır. Takıldığında bu deliklerin tezgah tarafından kapatılmadığından emin olunmalıdır.
- Plastik veya ahşap malzemeyi mobilyaya yapıştıran yapıştırıcının, kaplamanın soyulmasını önlemek için 150°C'den daha yüksek bir sıcaklığa dayanması gerektiğini lütfen unutmayın. Bu nedenle Arka ve yan duvar, çevresindeki yüzeyler 90°C sıcaklığa dayanabilmelidir.

Ocağı kurduktan sonra şunlardan emin olun

- Güç kablosuna dolap kapaklarından veya çekmecelerden erişilememelidir.

- Dolabın dışından indüksiyonlu ocağın tabanına doğru yeterli hava akışı olmalıdır.
- Ocak çekmecelerin veya dolapların üzerine monte edilirse, ocağın tabanının altına bir ısı koruma bariyeri yerleştirilmelidir.
- İzolasyon anahtarının kullanıcı tarafından kolayca erişilebilir olduğundan emin olun.

Sabitleme kelepçelerini takmadan önce

Ünite sabit ve pürüzsüz bir yüzeye yerleştirilmelidir (ambalajı kullanabilirsiniz). Ocağın kontrol paneline baskı uygulamayın.

Desteğin konumunun ayarlanması

1. Şekil 7'de gösterildiği gibi dört desteği ocağın alt tarafına vidalayarak ocağı tezgaha sabitleyin.
2. Desteklerin konumunu tezgahınızın kalınlığına uyacak şekilde ayarlayın.

Şekil 7 açıklama

1. Destek

Askı aparatı

Montajdan sonra kelepçeler hiçbir koşulda tezgahın iç yüzeyiyle temas etmemelidir.



UYARILAR

- İndüksiyonlu ocak nitelikli personel veya teknisyenler tarafından kurulmalıdır. Operasyonu asla tek başınıza gerçekleştirmeyin.
- Nem ocağın elektronik aksamına zarar verebileceğinden, ocağı doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine kurmayın.
- İndüksiyonlu ocak, daha iyi ısı yayılımı sağlayacak şekilde kurulmalıdır.
- Duvar ve kurulum yüzeyinin üzerindeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Herhangi bir hasarı önlemek için, ocağın montajında kullanılan yapıştırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.
- İndüksiyonlu ocağı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.



Ocağın elektriğe bağlama

Bu indüksiyonlu ocak, uygun niteliklere sahip kişiler tarafından elektriğe bağlanmalıdır.

Ocağı güç kaynağına bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol edin:

1. Evsel kablolama sistemi, ocak tarafından tüketilen güç için uygundur.
2. Elektrik voltajının ürünün nominal değer etiketinde belirtilen voltajla eşleştiğinden emin olun.
3. Elektrik kablosu hatları, ürün derecelendirme etiketinde belirtilen gerilime dayanabilir.

TÜRKÇE

- Aşırı ısınmaya veya yangına neden olabileceğinden, ocağı elektriğe bağlamak için adaptörler, redüktörler veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik kablosu herhangi bir sıcak parçayla temas halinde değildir ve sıcaklığı herhangi bir noktada 75°C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.



Ev tesisatının değişiklik yapılmadan uygun olup olmadığını bir elektrikçiyle kontrol edin. Herhangi bir değişiklik sadece nitelikli bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Şema 8

- Kablo hasarlıysa veya değiştirilmesi gerekiyorsa, kendiniz tamir etmekten kaçının ve herhangi bir kazayı önlemek için Cecotec Servisi ile iletişime geçin.
- Cihaz doğrudan elektrik şebekesine bağlıysa, kontaklar arasında en az 3 mm açıklık olan bir omnipolar devre kesici takılmalıdır.
- Kurulumdan sorumlu kişi, doğru bir elektrik bağlantısı yapıldığından ve bunun güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kabloyu bükmemeyi veya sıkıştırmayın.
- Kablo periyodik olarak kontrol edilmelidir. Sadece yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilebilir.



Kurulumdan sonra kartın alt yüzeyine ve güç kaynağı kablosuna erişilememelidir.

4. KULLANIM

İndüksiyonla pişirme güvenli, gelişmiş, verimli ve ekonomik bir pişirme teknolojisidir. İndüksiyonlu ocak, camın yüzeyini ısıtarak dolaylı yoldan değil, doğrudan gerecin içinde ısı üreten elektromanyetik titreşimlerle çalışır. Cam kendi kendine ısınır çünkü kap eninde sonunda onu ısıtır. Şema. 9

Şekil 9 açıklama

1. Gereç
2. Manyetik devre
3. Vitroseramik ocaklar
4. İndüksiyon bobini
5. Girdap akımları

Dokunmatik simgeler

- Dokunmatik simgeler dokunmaya tepki verir, bu nedenle basınç gerekmez.
- Parmağınızın ucunu değil, alt kısmını kullanın. Şema. 10
- Ocak parmağınızı her algıladığında bir bip sesi duyacaksınız.
- Dokunmatik simgelerin her zaman temiz ve kuru olduğundan ve dokunmatik simgelerin üzerinde herhangi bir nesne (örn. bir gereç veya su kabı) bulunmadığından emin olun. Çok az bir su tabakası bile dokunmatik simgelerin çalışmasını engelleyebilir.

Uygun pişirme gereçlerinin seçimi:

- Sadece induksiyonlu pişirme için uygun tabana sahip pişirme gereçleri kullanın.
- Ambalajın üzerinde veya pişirme gerecinin altında induksiyon sembolünü arayın.
- Gereçlerinizin uygun olup olmadığını bir mıknatıs testi ile kontrol edebilirsiniz. Bir mıknatısı gerecin tabanına doğru hareket ettirin. Yapışıyorsa veya gereç tarafından çekiliyorsa, induksiyonlu ocakla uyumlu olduğu anlamına gelir.
- Eğer mıknatıs yoksa:
- 1. Test edilecek gerecin içine bir miktar su dökün.
- 2. Ekran  sembolü yanıp sönmüyorsa ve su ısınıyorsa, pişirme gereci uygundur.
- Aşağıdaki malzemelerden yapılmış gereçler uygun değildir: saf paslanmaz çelik, manyetik tabanı olmayan alüminyum veya bakır, cam, ahşap, porselen, seramik ve toprak kaplar.
- Alüminyum bazlı pişirme gereçleri. Bunlar ferromanyetik alanı azaltır, bu da daha az enerji yayıldığı anlamına gelir. Ayrıca, bu tür gereçlerin ocak tarafından algılanması zordur, bu nedenle yeterince ısınmazlar.
- İçbükey veya dışbükey tabanlı gereçleri kullanmayın. Şema. 11
- pişirme gerecinin tabanının pürüzsüz olduğundan, cama düz bir şekilde oturduğundan ve pişirme gözü ile aynı boyutta olduğundan emin olun. Seçilen gözün çapına eşit çapta pişirme gereçler kullanın. Biraz daha geniş bir gereç kullanımı, kullanılan enerjinin verimliliğini artıracaktır. Daha küçük bir gereç kullanılırsa verimlilik etkilenecektir. Gereci her zaman pişirme gözünün ortasına yerleştirin. Şema. 12
- Pişirme gereçlerini her zaman induksiyonlu ocaktan kaldırın, camı çizebilecekleri için kaydırmayın. Şema. 13

Pişirme gereçleri boyutu

Pişirme gözleri sınırlandırılmıştır ve otomatik olarak gereçlerinin çapına uyum sağlar. Bununla birlikte, gerecin çapını pişirme gözünün çapına mümkün olduğunca yakın tutmaya çalışmalısınız. İndüksiyonlu ocaktan en iyi şekilde yararlanmak için gereci pişirme gözünün ortasına yerleştirin.

Pişirme gözü	İndüksiyon uyumlu gereç taban çapı	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1,2,3,4	120	Gerecin boyutu pişirme alanını sınırlayan işareti aşmamalıdır.
Esnek göz	250	
TitanicZone	300	

Pişirmeye başlama

1. Açma/Kapama dokunmatik simgesine basın. ① Ocak açıldığında sesli bir sinyal duyulur ve pişirme gözü göstergelerinde cihazın bekleme moduna geçtiğini gösteren "-" işareti belirir.
2. Kullanmak istediğiniz pişirme gözüne uygun bir pişirme gereci yerleştirin.

TÜRKÇE

NOT: Gercin tabanının ve pişirme gözü yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.

- Her pişirme gözünün kendi güç sürgüsü ve zamanlayıcısı vardır, böylece güç ve pişirme süresi her pişirme gözü için bağımsız olarak ayarlanabilir.
- Parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırarak istediğiniz gücü seçin. Gücü artırma, Şek. 14.
 - Eğer 20 saniye içinde bir güç seçmezseniz, ocak otomatik olarak kapanacaktır. Tekrar açmanız ve 1. adıma geri dönmeniz gerekecektir.
 - Pişirme sırasında istediğiniz zaman gücü değiştirebilirsiniz.

Sembol ve güç ayarı ekranda dönüşümlü olarak yanıp sönerse:

- Pişirme gercini doğru pişirme bölmesine düzgün yerleştirilmemiş.
- Kullandığınız pişirme gereçleri indüksiyonlu ocak için uygun değildir.
- Seçilen pişirme gerci çok küçük veya pişirme gözünün ortasında değil.

Pişirme gözüne uygun bir pişirme gerci yerleştirmezseniz, ısı üretilmez.

Herhangi bir pişirme gerci yerleştirilmezse ekran 2 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Pişirmeyi bitirme

- Kapatmak için parmağınızı seçilen pişirme gözünün güç kaydırıcısında sola kaydırın. Şema. 15
Ekranda "0" rakamının gösterildiğinden emin olun. Üç saniye sonra pişirme gözü kapanacak ve ilgili ekranda "-" görünecektir.
- Açma/Kapama dokunmatik simgesine basarak indüksiyonlu ocağı kapatın. ①
- Uyarı: Dikkatli olun, yüzey sıcak olabilir.
"H/h" sembolü ilgili pişirme gözünün hala sıcak olduğunu gösterir. Göz soğuduğunda ve güvenli bir sıcaklığa ulaştığında kaybolacaktır. Diğer gereçleri ısıtmak istiyorsanız, enerji tasarrufu için hala sıcak olan alanı kullanın.

Boost fonksiyonunu kullanma

Boost fonksiyonunu etkinleştirme

- Açma/Kapama dokunmatik simgesine basın. ① Ocak açıldığında sesli bir sinyal duyulur ve pişirme gözü göstergelerinde cihazın bekleme moduna geçtiğini gösteren "-" işareti belirir.
- Booster fonksiyonu  için dokunmatik simgeye basın; ekranda ilgili sembol belirecek ve ocak tam güçte ısıtmaya başlayacaktır.

Boost fonksiyonunu devre dışı bırakma

- Parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırırsanız, Şek. 16, Booster fonksiyonu devre dışı bırakılacaktır. Ayrıca, seçilen pişirme gözü ekranında kaydırıcıyı kullanarak ayarladığınız güç sayısı gösterilecektir.
- Çalışma süresi dolduğunda, Booster işlevi otomatik olarak devre dışı bırakılacak ve ocak

bu işlev etkinleştirilmeden önce seçilen güçte çalışacaktır. Eğer bu güç 0 ise, plaka 9. güçte çalışacaktır.

Notlar:

- Bu fonksiyon herhangi bir pişirme gözünde etkinleştirilebilir.
- Pişirme gözü 10 dakika sonra orijinal ayarına geri dönecektir.
- Esnek bölge 5 dakika sonra orijinal ayarına dönecektir.
- Başka bir pişirme gözünü açtığınızda Booster fonksiyonu 9. güçte geçecektir.
- Orijinal güç ayarı 0 ise, Booster fonksiyon süresi bittiğinde 9'a dönecektir.

Esnek göz

- Esnek göz, ihtiyaçlarınıza bağlı olarak tek bir pişirme gözü veya iki farklı göz olarak kullanılabilir.
- Ayır ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız endüktörden oluşur. Tek göz olarak çalışırken, pişirme gereci yerleştirilmediği göz 8 saniye sonra otomatik olarak kapanır. Bu ocak için uygun bir pişirme gereci kullanın.
- Doğru algılama ve eşit ısı dağılımı sağlamak için pişirme gereci konumlandırılmalıdır:
 - o Gerecin uzunluğu 25 cm'den az ise esnek gözün önünde veya arkasında.
 - o Gereç daha büyükse herhangi bir yerde.

Esnek bölmenin ayrı bir pişirme bölgesi olarak kullanılması:

- Esnek gözü ayrı bir pişirme gözü olarak kullanmak için ilgili simgeye  veya  basın.
- Bu gözün gücü diğer gözlerle aynı şekilde ayarlanır.
- Başka bir gereç eklemek isterseniz, gözün bunu algılaması için ilgili dokunmatik simgelere tekrar basın.

Esnek gözün iki ayrı pişirme gözü olarak kullanılması

- Esnek gözü farklı güç ayarlarına sahip iki ayrı pişirme gözü olarak kullanmak için esnek göz simgesine  veya  basın.
- Bu ocak için uygun bir pişirme gereci kullanın.

*Aletin nasıl konumlandırılması ve konumlandırılmaması gerektiğine dair örnekler Şekil 17'de verilmiştir.

Dokunmatik simgelerin kilitlenmesi

- İstenmeyen kullanımı önlemek için dokunmatik simgeleri kilitleyebilirsiniz (örn. çocukların yanlışlıkla pişirme bölmelerini açması).
- Kilidi etkinleştirdiğinizde, Açma/Kapama simgesi hariç tüm simgeler devre dışı kalır.

TÜRKÇE

Kilit fonksiyonu etkinleştirme

Bunu yapmak için, Kilit fonksiyonunun dokunmatik simgesine basın.  "Lo" yazısı ekranda görünür.

Kilit fonksiyonu devre dışı bırakma

Dokunmatik simgelerin kilidini açmak için Kilit fonksiyonu simgesini  basılı tutun.



Ocak kilitlendiğinde, açma/kapama simgesi hariç tüm dokunmatik simgeler devre dışı bırakılacaktır. ① Acil bir durumda, bu simgeyi kullanarak ocağı kapatabilirsiniz. Ancak, başka herhangi bir işlem yapmak için ocağın kilidini açmanız gerekir (tekrar açtıktan sonra bile).

Zamanlayıcı kontrolü

- Her pişirm gözünde süreyi artırmak veya azaltmak için simgeler bulunur.
 - Bu iki simgeden birine kısaca basmak süreyi 1 dakika artıracak/azaltacaktır. Ancak, basılı tutarsanız süre 10 dakika artar/azalır.
 - Esnek bölmeyi etkinleştirirseniz, esnek bölmeyi oluşturan pişirme gözlerinin dokunmatik simgelerini kullanarak zamanlayıcıyı ayarlayabilirsiniz.
 - Esnek bölge etkinleştirildiğinde, pişirme süresini seçtiyseniz, bölgeyi devre dışı bıraksanız bile bu süre korunacaktır.
 - Esnek bölmeyi etkinleştirirseniz, saat ayarı varsayılan olarak devre dışı bırakılır.
 - Seçmiş olduğunuz gücün maksimum ayar süresi, o güç için varsayılan süredir.
 - Zamanlayıcıyı ayarladıktan sonra, kalan süre ekranda gösterilecektir. Seçilen gücü kontrol etmek için kaydırıcıya dokununuz. Değiştirmek isterseniz parmağınızı kaydırınız.
1. Süre "0:00" ulaştığında, 3 saniye sonra herhangi bir işlem yapılmazsa bu değer artık ilgili ekranda görünmeyecektir.
 2. Süreyi artırmak için  dokunmatik simgesine kısa veya uzun basabilirsiniz.
 3. Süreyi kısaltmak için  dokunmatik simgesine kısa veya uzun basabilirsiniz.
 4. Süreyi artırma ve azaltma simgelerine aynı anda 1 saniye basılı tutarsanız, zamanlayıcı devre dışı bırakılır.

Pişirmeyi işlemini duraklatma

1. Pişirme gözleri çalışırken duraklatma dokunmatik simgesine  basın. Tüm pişirme alanlarının ekranlarında "" görünür ve güç seviyesi 2'ye kadar ısınır. Şu anda yalnızca duraklatma  ve açma/kapama ① dokunmatik simgeleri etkinleştirilecektir.
2. Duraklatma simgesine  tekrar bastığınızda ekranda orijinal ayar görüntülenecektir. Pişirme gözleri ısınmaya devam edecektir.

TitanicZone

- İhtiyaçlarınıza bağlı olarak geniş bir pişirme alanı olarak kullanılabilir.

- Ayır ayrı kontrol edilebilen dört bağımsız indüktörden oluşur. Tek bir bölme olarak çalışırken, pişirme gerecinin yerleştirilmediği kısım birkaç saniye sonra otomatik olarak kapanacak ve TitanicZone devre dışı kalacaktır. Bu ocak için uygun bir pişirme gereci kullanın.
- Doğru algılama ve eşit ısı dağılımı sağlamak için pişirme gerecinin çapı 30 ila 40 cm arasında olmalıdır.

TitanicZone'u etkinleştirme

TitanicZone'u etkinleştirmek için  dokunmatik simgesine basmanız yeterlidir.

TitanicZone'u devre dışı bırakmak

TitanicZone'u devre dışı bırakmak için  dokunmatik simgesine basmanız yeterlidir.

Varsayılan çalışma süresi (saat)

İndüksiyonlu ocak otomatik kapanma koruma fonksiyonuna sahiptir. Bunu yapmayı unutursanız ocak otomatik olarak kapanacaktır. Farklı güç seviyeleri için varsayılan çalışma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmektedir:

güç seviyesi	Duraklat	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan çalışma süresi (saat)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Gereçler çıkarıldığında, ocak hemen ısıtmayı durduracak ve 1 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Kalp pili olan kişiler plakayı kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

Ön değerlendirmeler



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

Pişirme önerileri

- Yiyecekler kaynamaya başladığında gücü azaltın.
- Kapak kullanımı pişirme süresini kısaltacak ve ısıyı tutarak enerji tasarrufu sağlayacaktır.
- Pişirme süresini kısaltmak için sıvı veya yağ miktarını azaltın.
- Pişirmeye yüksek ayarda başlayın ve yiyecek ısındıkça ayarı düşürün.

Kaynatma ve pirinç pişirme

- Kaynatma işlemi kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de gerçekleşir. Yiyecekleri fazla pişirmeden lezzetlerini arttırdığı için bazı çorba ve güveçlerin hazırlanması için uygundur.

TÜRKÇE

Yumurta bazlı ve un kıvamındaki soslar da kaynama noktasının altında pişirilmelidir.

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

Pirzola pişirme

Sulu ve lezzetli pişirmek için:

1. Pişirmeden önce eti yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.
2. Kalın tabanlı bir tavayı önceden ısıtın.
3. Pirzolaro her iki tarafına da fırça ile yağ sürün. Kızgın tavaya az miktarda yağ gezdirin ve etleri atın.

Soteleme

1. İndüksiyonlu ocakla uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir kızartma tavası seçin.
2. Tüm malzemeler hazır olsun. Soteleme işlemi hızlıdır. Büyük miktarlarda yemek hazırlıyorsanız, daha küçük partiler halinde pişirin.
3. Kızartma tavasını kısa bir süre önceden ısıtın ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Önce eti pişirin, bir kenara koyun ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri soteleyin. Sıcakken, ancak hala gevrekken, pişirme gözünü daha düşük bir ayara getirin, eti tavaya geri koyun ve bir sos ekleyin.
6. Isınması için malzemeleri hafifçe karıştırın.
7. Hemen servis edin.

Küçük nesnelerin algılanması

İndüksiyonlu ocağın üzerine uygun olmayan veya indüksiyonlu olmayan pişirme gereçleri (örn. alüminyum) veya diğer küçük nesneler (örn. bıçak, çatal, anahtar) koyarsanız, indüksiyonlu ocak 1 dakika içinde otomatik olarak bekleme moduna geçecektir.

Güç seviyesi ayarlama

Aşağıdaki ayarlar sadece gösterge niteliğindedir. Kesin ayar, pişirme gereçleri ve pişirdiğiniz miktar gibi çeşitli faktörlere bağlı olacaktır. Size en uygun ayarları bulmak için indüksiyonlu ocağı test edin.

Güç ayarlama	Bunlar için
1-2	Az miktarda yiyeceği hafifçe ısıtın Çikolata ve tereyağını eritme
3-4	Isıtma Yüksek ateşte pişirme Pirinç pişirme

5-6	Krep yap
7-8	Soteleme Makarna pişirme
9/P	Wok ile daha yüksek sıcaklıkta kızartma Mühürleme Çorbayı kaynama noktasına getirme Su kaynatma

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Kirlilik türü	Temizlik	NOTLAR
Cam üzerindeki olağan kirler (parmak izleri, işaretler, yemek lekeleri, vb.).	1. Güç kaynağı bağlantısını kesin. 2. Cam hala ılıkken (ancak sıcak değilken) bir ocak temizleyicisi kullanın. 3. Cihazı durulayın ve camı temiz bir bez veya kağıt havlu ile kurulayın. 4. İndüksiyonlu ocağı açın.	Ocak kapatıldığında, yüzeyin sıcak olduğuna dair bir uyarı olmayacaktır, ancak bu sıcak olmadığı anlamına gelmez. Özel dikkat gösterin. Aşındırıcı bezler, bazı naylon ovma süngerleri ve güçlü temizlik ürünleri camı çizebilir. Temizleyici veya ovucunuzun uygun olup olmadığını kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun. Temizlik kalıntılarını asla ocak üzerinde bırakmayın: cam lekelenebilir.

TÜRKÇE

Şekerli ürünlerin cam üzerine dökülmesi.	indüksiyonlu ocaklar için uygun bir spatula veya bıçak kazıyıcı (ürünle birlikte verilmez) ile hemen çıkarın, ancak pişirme gözündeki sıcak yüzeylere dikkat edin: 1. Güç kaynağı bağlantısını kesin. 2. Kazıyıcıyı 30°'lik bir açıyla tutun ve kiri ocağın soğuk bir yerine sürükleyin. 3. Dökülenleri bir bez veya kağıt havlu ile silin. 4. "Camın tipik kirlenmesi" bölümündeki 2 ile 4. adımları izleyin.	Erimiş şekerli gıda lekelerini mümkün olan en kısa sürede çıkarın. Ocak üzerinde soğumaya bırakılırsa, çıkarılması zor olabilir ve hatta yüzeye kalıcı olarak zarar verebilir. Kesme tehlikesi: kazıyıcının bıçağı çok keskin olabilir, korumayı çıkarırken dikkatli olun. Çok dikkatli kullanın ve her zaman güvenli bir şekilde ve çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
Dokunmatik simgelerin üzerine dökülmeler	1. Güç kaynağı bağlantısını kesin. 2. Döküntüyü temizleyin. 3. Dokunmatik simgeleri temiz, nemli bir sünger veya bezle silin. 4. Bölgeyi mutfak kağıdı ile tamamen kurulayın. 5. İndüksiyonlu ocağı açın.	Ocak bip sesi çıkarıp kapanabilir ve dokunmatik simgeler ıslaksa çalışmayabilir. Asegúrese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.

6. SORUN GİDERME

Problem	Muhtemel nedenler	Muhtemel çözümler
İndüksiyonlu ocak açılmıyor.	Elektrik yok	Ocağın elektriğe bağlı olduğundan ve açık olduğundan emin olun. Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Bu kontrollerden sonra sorun devam ederse Teknik Destek ile iletişime geçin.
Dokunmatik simgeler yanıt vermiyor.	Dokunmatik simgeler kilittli.	Dokunmatik simgelerin kilidini açın. Lütfen bu kılavuzun ilgili bölümüne bakın.
El cristal está arañado.	Kaba tabanlı bir gereç kullanılmış. Uygun olmayan ve aşındırıcı ovma süngerleri veya temizlik ürünleri kullanılmış.	Düz, pürüzsüz tabanlı pişirme gereçleri kullanın. Lütfen bu kılavuzun ilgili bölümüne bakın. Lütfen bu kılavuzun ilgili bölümüne bakın.
Bazı pişirme gereçleri çatırtı veya patlama sesleri çıkarır.	Bunun nedeni bileşimleri olabilir (aynı şekilde titreşmeyen farklı metallerden oluşan katmanlar).	Bu normaldir ve bir arıza değildir.
Yüksek güç seviyesi seçildiğinde indüksiyonlu ocak hafif bir uğultu sesi çıkarır.	Bunun nedeni indüksiyonlu pişirme teknolojisidir.	Bu normal bir durumdur, ancak güç azaltılırsa gürültü azalmalı veya tamamen kaybolmalıdır.
İndüksiyonlu ocaktan gelen fan sesi duyuluyor.	Elektronik parçaların aşırı ısınmasını önlemek için indüksiyonlu ocağa entegre edilmiş bir soğutma fanı etkinleştirilmiştir. İndüksiyonlu ocak kapatıldıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir.	Bu normaldir ve endişelenmenize gerek yoktur. Fan çalışırken ocağı kapatmayın.

TÜRKÇE

Piştirme gereçleri ısınmıyor ve ekranda görünmüyor.	İndüksiyonlu ocak piştirme gereçlerini algılayamaz çünkü piştirme gereçleri indüksiyonlu piştirme için uygun değildir. İndüksiyonlu ocak piştirme gereçlerini algılamıyor çünkü piştirme yüzeyi için çok küçük veya piştirme yüzeyi üzerinde iyi ortalanmamış.	Sadece indüksiyonlu ocak ile uyumlu piştirme gereçleri kullanın. Piştirme gereçlerini ortalayın ve tabanının piştirme gözünün boyutuna uygun olduğundan emin olun.
İndüksiyonlu ocak veya piştirme yüzeylerinden biri beklenmedik bir şekilde kendini kapattı, bir ses duyulur ve bir hata kodu görüntülenir (genellikle zamanlayıcı ekranında değişen bir veya iki rakam).	Teknik arıza.	Hata kodlarını not edin, indüksiyonlu ocağın elektrik bağlantısını kesin ve yetkili bir teknisyene başvurun.

Arızalar ve hata kodları

İndüksiyonlu ocak kendi kendine teşhis fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyon sayesinde teknisyen, ocağı sökmek veya ocaktan çıkarmak zorunda kalmadan çeşitli bileşenlerin çalışmasını kontrol edebilir.

Problem	Muhtemel nedenler	Muhtemel çözümler
E1, E2, E7	Sıcaklık sensörü arızası.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E3, E4	IGBT transistörün sıcaklık sensöründe hata.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
EU	Ekran kartı ile ana kart arasındaki bağlantı arızalı veya dokunmatik kontrolde bir sorun var.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

EL/EH	Anormal besleme voltajı.	Elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Güç kaynağının normal olduğundan emin olduktan sonra ocağı yeniden bağlayın.
C1	İndüksiyonlu ocak sensörünün sıcaklığı çok yüksek.	İndüksiyonlu ocağın soğumasını bekleyin ve yeniden çalıştırın.
C2	IGBT transistör sensör sıcaklığı çok yüksek.	İndüksiyonlu ocağın soğumasını bekleyin ve yeniden çalıştırın.
F5, F6	Fan arızası.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
EF	İki veya daha fazla dokunmatik simgeye uzun süre basılmış.	Kontrol panelini temizleyin

Spesifik hatalar ve çözümler

Hata	Problem	Çözüm A	Çözüm B
Ocak çalıştırıldığında LED yanmıyor.	Elektrik yok.	Fişin prize sıkıca takıldığından ve prizin çalıştığından emin olun.	
	Dinamo ve ekran kartı arızalı.	Bağlantıları kontrol edin.	
	Priz hasar görmüş	Prizi değiştirin.	
	Ekran hasar görmüş.	Ekran plakasını değiştirin.	
Bazı dokunmatik simgeler yanıt vermiyor veya ekran normal çalışmıyor.	Ekran hasar görmüş.	Ekran plakasını değiştirin.	
Güç seviyesi göstergesi yanıyor, ancak ocak ısınmıyor.	Ocak gözü sıcaklığı çok yüksek.	Ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir. Hava girişi veya çıkışı tıkalı olabilir.	

TÜRKÇE

Hata	Problem	Çözüm A	Çözüm B
	Fan arızalı.	Fanın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin; çalışmıyorsa değiştirin.	
	Dinamo hasar görmüş	Dinamoyu değiştirin.	
Çalışma sırasında ısıtma aniden durur ve ekranda "u" sembolü yanıp söner.	Kullanılan pişirme gereci uygun değildir.	Uygun bir pişirme gereci kullanın.	
	Gereç çapı çok küçüktür.		Gereç algılama devresi hasar görmüş, güç kaynağı kartını değiştirin.
	Ocak aşırı ısınmış.	Ocak sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. ocağı yeniden başlatmak için açma/kapama simgesine basın.	
Aynı taraftaki bölgeleri ısıtmaya çalışırken, ekranda "u" sembolü görüntülenir.	Güç kaynağı kartı ve ekrana kartı arızalı.	Bağlantıları kontrol edin.	
	İletişim ünitesinin ekran kartı hasar görmüş.	Ekran kartını değiştirin.	
	Ana kart hasar görmüş.	Anakartı değiştirin.	
Vantilatör motoru garip sesler çıkarıyor.	Motor vantilatörü hasar görmüş.	Vantilatör değiştirin	

Yaygın arızaları onarmak için bu talimatları uygulayın. Tehlikeyi ve indüksiyonlu ocağın hasar görmesini önlemek için üniteyi kendi başınıza sökmeye çalışmayın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Referans: EU01_108060 - EU01_122363

Model: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass

Toplam güç: 7400W

Minimal gerilim 220-240V~ veya 380-415V 3N~

Nominal frekans: 50/60Hz

A: 2200W/3300W (B)

B: 2200W/3300W (B)

C: 2200W/3300W (B)

D: 2200W/3300W (B)

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Plaka tipi mutfak ocağı	Entegre indüksiyonlu ocak		
Spot ışığı seçicileri ve/veya pişirme gözleri sayısı		2	
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu ocaklar ve pişirme gözleri, radyasyonlu ocaklar, katı ocaklar) radyasyon, katı plakalar)	İndüksiyonlu pişirme gözü		
	Sembol	Değer	Birim
Dairesel pişirme noktaları veya pişirme gözleri için: her bir spot ışığının kullanılabilir yüzeyinin çapı elektrikli ateşleme, en yakın 5 mm'ye tamamlanmıştır	Ø	--	cm

TÜRKÇE

Dairesel olmayan pişirme noktaları veya pişirme bölmeleri için: her bir pişirme bölmesinin kullanılabilir yüzeyinin genişliği ve uzunluğu elektrikli ateşleme, en yakın 5 mm'ye tamamlanmıştır	L	Alan1: L:38,5 Alan2: L:38,5	cm
	W	Alan1: W:23 Alan2: W:23	
Bölme veya pişirme gözü başına enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli pişirme}	Alan1: 183,1 Alan2: 185,3	Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli ocak}	184,2	Wh/kg

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

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



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

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

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

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

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

10. TELİF HAKLARI

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

11. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI



Bu vesileyle Cecotec Innovations, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli olan yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni aşağıdaki web sitesinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικόνα 1

1. Ζώνη 2200/3300 W (μέγ.)
2. Ζώνη ελεύθερης επαγωγής 3300/3700 W
3. Ζώνη 2200/3300 W (μέγ.)
4. Πίνακας ελέγχου

Εικόνα 2

Πίνακας ελέγχου

1. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Booster
2. Εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη
3. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Booster
4. Εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη
5. Εικονίδιο αφής Titanic Zone
6. Εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη
7. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Booster
8. Εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη
9. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Booster
10. Συρόμενος έλεγχος
11. Εικονίδιο αφής ζώνης Flex
12. Συρόμενος έλεγχος
13. Εικονίδιο αφής παύσης/κλειδώματος
14. Συρόμενος έλεγχος
15. Εικονίδιο αφής ζώνης Flex
16. Συρόμενος έλεγχος
17. Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει συσκευασία σχεδιασμένη για την προστασία της κατά τη μεταφορά. Βγάλτε την συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το προστατευτικό υλικό της συσκευασίας. Μπορείτε να αποθηκεύσετε το κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στην σκούπα ρομπότ εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να πετάξετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα κομμάτια σωστά.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, προκειμένου να διατηρείται η σωστή δυνατότητα εντοπισμού του εξοπλισμού σας σε περίπτωση ανάγκης.

Περιεχόμενα του κουτιού

- Επαγωγική εστία
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν από την εγκατάσταση της εστίας

- Ο πάγκος εργασίας είναι επίπεδος και τετράγωνος και ότι κανένα δομικό στοιχείο δεν παραβιάζει τις απαιτήσεις χώρου.
- Ο πάγκος εργασίας είναι κατασκευασμένος από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο.
- Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση θα συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις ασφαλείας και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- Βεβαιωθείτε ότι η εστία ενσωματώνει διακόπτη ασφαλείας, εγκατεστημένο και τοποθετημένο σύμφωνα με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανόνες και κανονισμούς, ο οποίος επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεσή της από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης απομόνωσης είναι εγκεκριμένου μοντέλου και ότι παρέχει διαχωρισμό επαφών 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάση], εάν οι τοπικοί κανονισμοί καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή τη διαφοροποίηση των απαιτήσεων).
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος όταν η εστία είναι εγκατεστημένη.
- Χρησιμοποιήστε φινιρίσματα ανθεκτικά στη θερμότητα, που καθαρίζονται εύκολα (όπως κεραμικά πλακίδια) στους τοίχους που περιβάλλουν την εστία.

Πριν από την τοποθέτηση της πλάκας στον πάγκο εργασίας, η ταινία σφράγισης πρέπει να κολληθεί στην κάτω πλευρά της πλάκας, Εικ. 3

Για το σκοπό αυτό:

1. Αναποδογυρίστε το πιάτο έτσι ώστε η γυάλινη επιφάνεια να είναι στραμμένη προς τα κάτω
2. Αφαιρέστε την ταινία σφράγισης από τη σακούλα και αφαιρέστε την κόλλα διπλής όψης από το πίσω μέρος της ταινίας
3. Στη συνέχεια κολλήστε την ταινία στο πίσω μέρος της πλάκας.

4. Η ταινία δεν πρέπει να εκτείνεται πέρα από την άκρη της πλάκας.

Υπόμνημα Εικόνα 3

1. Κάτω μέρος της πλάκας
2. Ταινία σφράγισης

Προετοιμασία της επιφάνειας εργασίας

- Κόψτε τον πάγκο εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στην εικόνα 4.
- Για την εγκατάσταση και τη χρήση, πρέπει να αφήνεται ένα ελάχιστο κενό 5 cm γύρω από την οπή. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε έναν πάγκο εργασίας από ανθεκτικό στη θερμότητα και μονωμένο υλικό (δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ξύλο και παρόμοια ινώδη ή υγροσκοπικά υλικά, εκτός αν είναι εμποτισμένα) για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία ή την παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία της εστίας.

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ των πλευρών της εστίας και των εσωτερικών επιφανειών του πάγκου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον 3 mm.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm



Εξαερισμός

Βεβαιωθείτε ότι οι εστίες αερίζονται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η εστία λειτουργεί σωστά.

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω της πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.

Παρατηρήστε την εικόνα 5 για να εξασφαλίσετε τον κατάλληλο αερισμό της πλάκας.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Εισαγωγή αέρα	Έξοδος αέρα 2 mm



Προειδοποίηση: Βεβαιωθείτε ότι ο εξαερισμός είναι σωστός.

- Βεβαιωθείτε ότι οι επαγωγικές εστίες αερίζονται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν είναι φραγμένες. Για να αποφύγετε την τυχαία επαφή με την κάτω πλευρά της εστίας όταν αυτή είναι πολύ ζεστή ή την πρόκληση ηλεκτροπληξίας κατά τη χρήση της, πρέπει να

τοποθετήσετε ένα ξύλινο ένθετο, στερεωμένο με βίδες, σε απόσταση τουλάχιστον 15 mm από την κάτω πλευρά της εστίας. Εικ. 6

- Υπάρχουν οπές εξερισμού γύρω από το εξωτερικό της εστίας. Πρέπει να διασφαλιστεί ότι οι οπές αυτές δεν θα μπλοκαριστούν από τον πάγκο εργασίας κατά την τοποθέτησή του.
- Λάβετε υπόψη ότι η κόλλα που συνδέει το πλαστικό ή το ξύλινο υλικό με το έπιπλο πρέπει να αντέχει σε θερμοκρασία πάνω από 150 °C, για να μην ξεκολλήσει η επίστρωση. Γι' αυτό, το πίσω τοίχωμα και οι παρακείμενες και περιβάλλουσες επιφάνειες πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασία 90 °C.

Μετά την εγκατάσταση της εστίας, βεβαιωθείτε ότι

- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμο από τις πόρτες ή τα συρτάρια του ντουλαπιού.
- Υπάρχει κατάλληλη ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό του ντουλαπιού προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία εγκατασταθεί πάνω σε συρτάρια ή ντουλάπια, πρέπει να τοποθετηθεί ένα φράγμα θερμικής προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη.

Πριν από την τοποθέτηση των στηριγμάτων στερέωσης

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια σταθερή και λεία επιφάνεια (μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευασία). Μην ασκείτε πίεση στον πίνακα ελέγχου της εστίας.

Ρύθμιση της θέσης του στηρίγματος

1. Στερεώστε την εστία στον πάγκο εργασίας βιδώνοντας τα τέσσερα στηρίγματα στην κάτω πλευρά της, όπως φαίνεται στην εικόνα 7.
2. Προσαρμόστε τη θέση των στηριγμάτων ανάλογα με το πάχος του πάγκου εργασίας σας.

Υπόμνημα Εικόνα 7

1. Στηρίγμα

Υποστήριξη

Σε καμία περίπτωση τα στηρίγματα δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με την εσωτερική επιφάνεια του πάγκου εργασίας μετά την εγκατάσταση.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Η εγκατάσταση της εστίας πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό ή τεχνικούς. Ποτέ μην εκτελείτε την εγκατάσταση μόνοι σας.
- Μην εγκαθιστάτε την εστία ακριβώς πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρονικά εξαρτήματα.

- Η εστία πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο που να εξασφαλίζει καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας.
- Ο τοίχος και ο χώρος πάνω από την εστία πρέπει να είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα.
- Για την αποφυγή οποιασδήποτε ζημιάς, η κόλλα που χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση της εστίας πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμό για τον καθαρισμό των επαγωγικών εστιών.



Σύνδεση της εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο

Η σύνδεση αυτής της εστίας με το ηλεκτρικό δίκτυο πρέπει να πραγματοποιείται από ειδικευμένο άτομο. Πριν από τη σύνδεση της εστίας στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο για την ισχύ που καταναλώνει η εστία.
 2. Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
 3. Τα καλώδια τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που αναφέρεται στην ετικέτα ονομαστικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Κατά τη σύνδεση της εστίας στο ηλεκτρικό δίκτυο, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή διακλαδώσεις, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση ή πυρκαγιά.
 - Το καλώδιο ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με καυτά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C ανά πάσα στιγμή.



Ελέγξτε με έναν ηλεκτρολόγο εάν το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι κατάλληλο χωρίς τροποποίηση. Τυχόν τροποποιήσεις πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Εικ. 8

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά ή πρέπει να αντικατασταθεί, αποφύγετε να το στερεώσετε μόνοι σας και επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec για να αποφύγετε τυχόν ατυχήματα.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας παντοπολικός διακόπτης με άνοιγμα τουλάχιστον 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να βεβαιωθεί ότι η ηλεκτρική σύνδεση έχει γίνει σωστά και ότι συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας.
- Μην λυγίζετε και μην πιέζετε το καλώδιο.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά. Η αντικατάστασή του επιτρέπεται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό.



Η κάτω επιφάνεια και το καλώδιο τροφοδοσίας της εστίας δεν πρέπει να είναι προσβάσιμα μετά την εγκατάσταση.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η επαγωγική εστία είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Η επαγωγική εστία λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος και όχι έμμεσα θερμαίνοντας την επιφάνεια του γυαλιού. Το γυαλί θερμαίνεται μόνο επειδή θερμαίνεται το τηγάνι. Εικ. 9

Υπόμνημα Εικόνα 9

1. Δοχείο
2. Μαγνητικό κύκλωμα
3. Γυάλινη κεραμική εστία
4. Πηνίο επαγωγής
5. Διανορεύματα

Εικονίδια αφής

- Τα εικονίδια αφής ανταποκρίνονται στο άγγιγμα, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση.
- Χρησιμοποιήστε τη βάση του δάχτυλου και όχι την άκρη του. Εικ. 10
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που η εστία αναγνωρίζει το δάχτυλό σας.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εικονίδια αφής είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχουν αντικείμενα (π.χ. δοχείο ή πανί) που τα καλύπτουν. Ακόμη και μια λεπτή στρώση νερού μπορεί να εμποδίσει τη λειτουργία των εικονιδίων αφής.

Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα.
 - Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.
 - Μπορείτε να ελέγξετε αν το δοχείο σας είναι κατάλληλο με ένα τεστ μαγνήτη. Μετακινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του δοχείου. Εάν κολλήσει ή έλκεται από το τηγάνι, είναι συμβατό με την επαγωγική εστία.
 - Εάν δεν διαθέτετε μαγνήτη:
1. Ρίξτε λίγο νερό στο δοχείο που θέλετε να ελέγξετε.
 2. Εάν το σύμβολο  δεν αναβοσβήνει στην οθόνη και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο. 
- Τα σκεύη μαγειρέματος από τα ακόλουθα υλικά δεν είναι κατάλληλα: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.
 - Μαγειρικά σκεύη με βάση αλουμινίου. Αυτά μειώνουν τη σιδηρομαγνητική περιοχή, πράγμα που σημαίνει ότι εκπέμπεται λιγότερη ενέργεια. Επιπλέον, αυτά τα είδη σκευών είναι δύσκολο να εντοπιστούν από τις εστίες, οπότε δεν ζεσταίνονται αρκετά.
 - Μην χρησιμοποιείτε δοχεία με κοίλη ή κυρτή βάση. Εικ. 11
 - Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους που θα χρησιμοποιηθεί είναι λεία, εφάπτεται στο γυαλί

και έχει το ίδιο μέγεθος με τη περιοχή μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε τηγάνια με διάμετρο ίση με τη διάμετρο της επιλεγμένης περιοχής. Η χρήση ελαφρώς μεγαλύτερου τηγανιού θα αυξήσει την απόδοση της χρησιμοποιούμενης ενέργειας. Εάν χρησιμοποιηθεί σκεύος μικρότερης διαμέτρου, θα επηρεαστεί η απόδοση. Τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της περιοχής μαγειρέματος. Εικ. 12

- Να σηκώνετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη από την επαγωγική εστία- μην τα γλιστράτε, καθώς αυτό θα μπορούσε να χαράξει το γυαλί. Εικ. 13

Μέγεθος των μαγειρικών σκευών

Οι ζώνες μαγειρέματος είναι οριοθετημένες και προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρο του σκεύους. Ωστόσο, θα πρέπει να προσπαθήσετε να προσαρμόσετε τη διάμετρο του σκεύους όσο το δυνατόν περισσότερο στη διάμετρο της ζώνης μαγειρέματος. Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τις εστίες, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Ζώνη μαγειρέματος	Διάμετρος βάσης μαγειρικών σκευών συμβατή με επαγωγή	
	Ελάχιστο (mm)	Μέγιστο (mm)
1,2,3,4	120	Το μέγεθος του σκεύους δεν πρέπει να υπερβαίνει τη σήμανση που οριοθετεί τη ζώνη μαγειρέματος.
Ευέλικτη θέση	250	
TitanicZone	300	

Έναρξη μαγειρέματος

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης . Κατά την ενεργοποίηση της εστίας, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος θα εμφανιστεί η ένδειξη «-», υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.
 2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη θέση μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.
 3. Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει το δικό της ρυθμιστή ισχύος και χρονοδιακόπτη, ώστε η ισχύς και ο χρόνος μαγειρέματος να μπορούν να ρυθμιστούν ανεξάρτητα για κάθε ζώνη μαγειρέματος.
 4. Επιλέξτε μια ισχύ σύροντας το δάχτυλό σας στο συρόμενο ρυθμιστή. Αύξηση της ισχύος, Εικ. 14.
- Εάν δεν επιλέξετε ισχύ εντός 20 δευτερολέπτων, η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα πρέπει να το ενεργοποιήσετε ξανά και να επιστρέψετε στο βήμα 1.
 - Μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Εάν στην οθόνη αναβοσβήνει το σύμβολο  και η ρύθμιση ισχύος εναλλάξ:

- Δεν έχετε τοποθετήσει τα μαγειρικά σκεύη στη σωστή ζώνη μαγειρέματος.

- Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείτε δεν είναι κατάλληλο για την επαγωγική εστία.
- Το επιλεγμένο σκεύος μαγειρέματος είναι πολύ μικρό ή δεν βρίσκεται στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

Εάν δεν υπάρχει κατάλληλο σκεύος στη θέση μαγειρέματος, δεν θα παραχθεί θερμότητα.

Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό, εάν δεν έχει τοποθετηθεί σκεύος μαγειρέματος.

Τέλος μαγειρέματος

1. Σύρετε το δάχτυλό σας προς τα αριστερά στο ρυθμιστικό ισχύος της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος για να την απενεργοποιήσετε. Εικ. 15
Βεβαιωθείτε ότι στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός "0". Μετά από τρία δευτερόλεπτα, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί και στην αντίστοιχη οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "-".
2. Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία μαγειρέματος πατώντας το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ①.
3. Προσοχή, η επιφάνεια μπορεί να είναι καυτή.
Το σύμβολο "H/h" υποδεικνύει ότι η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει και φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Εάν θέλετε να ξεστάνετε περισσότερα σκεύη, χρησιμοποιήστε την περιοχή που είναι ακόμα ζεστή για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Χρήση της λειτουργίας Booster

Ενεργοποίηση της λειτουργίας Booster

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης ①. Κατά την ενεργοποίηση της εστίας, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στις ενδείξεις των ζωνών μαγειρέματος θα εμφανιστεί η ένδειξη «-», υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.
2. Πιέστε το εικονίδιο αφής για τη λειτουργία Booster >>>> - το αντίστοιχο σύμβολο θα εμφανιστεί στην οθόνη και οι εστίες θα αρχίσουν να θερμαίνονται με πλήρη ισχύ.

Απενεργοποίηση της λειτουργίας Booster

1. Αν σύρετε το δάχτυλό σας πάνω από το ρυθμιστικό, Εικ. 16, η λειτουργία Booster θα απενεργοποιηθεί. Επιπλέον, στην οθόνη της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος θα εμφανιστεί ο αριθμός της ισχύος που έχετε ρυθμίσει χρησιμοποιώντας το ρυθμιστικό.
2. Μόλις παρέλθει ο χρόνος λειτουργίας, η λειτουργία Booster θα απενεργοποιηθεί αυτόματα και η εστία θα λειτουργήσει στην ισχύ που είχε επιλεγεί πριν από την ενεργοποίηση αυτής της λειτουργίας. Εάν αυτή η ισχύς ήταν 0, η πλάκα θα λειτουργεί με ισχύ 9.

Σημειώσεις:

- Η λειτουργία αυτή μπορεί να ενεργοποιηθεί σε οποιαδήποτε θέση μαγειρέματος.

- Η θέση μαγειρέματος θα επανέλθει στην αρχική ρύθμιση μετά από 10 λεπτά.
- Η ευέλικτη ζώνη θα επανέλθει στην αρχική ρύθμιση μετά από 5 λεπτά.
- Η λειτουργία Booster θα μεταβεί στην ισχύ 9 εάν ενεργοποιηθείτε μια άλλη ζώνη μαγειρέματος.
- Εάν η αρχική ρύθμιση ισχύος είναι 0, θα επανέλθει στο 9 όταν λήξει ο χρόνος λειτουργίας Booster.

Ευέλικτη θέση

- Η ευέλικτη θέση μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία ενιαία θέση μαγειρέματος ή ως δύο διαφορετικές θέσεις, ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Αποτελείται από δύο ανεξάρτητα πηνία τα οποία μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά. Όταν λειτουργεί ως ενιαία θέση, το τμήμα στο οποίο δεν έχει τοποθετηθεί σκεύος μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα. Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος μαγειρέματος που είναι κατάλληλο για αυτή την εστία.
- Για να εξασφαλιστεί η σωστή εντόπιση και η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, πρέπει να τοποθετηθεί το σκεύος μαγειρέματος:
 - ο Στο μπροστινό ή στο πίσω μέρος της ευέλικτης ζώνης, εάν το σκεύος είναι μικρότερο από 25 cm.
 - ο Οπουδήποτε, αν το σκεύος είναι μεγαλύτερο.

Χρησιμοποιώντας την ευέλικτη θέση ως μεμονωμένη ζώνη μαγειρέματος:

- Για να χρησιμοποιήσετε την ευέλικτη θέση ως ατομική ζώνη μαγειρέματος, πατήστε τα εικονίδια , ,  ή .
- Η ισχύς αυτής της θέσης ρυθμίζεται με τον ίδιο τρόπο όπως και οι άλλες ζώνες.
- Εάν θέλετε να προσθέσετε ένα άλλο σκεύος, πατήστε ξανά τα αντίστοιχα εικονίδια αφής για να το εντοπίσει η θέση.

Χρήση της θέσης flex ως δύο ξεχωριστές θέσεις μαγειρέματος

- Για να χρησιμοποιήσετε τη ευέλικτη θέση ως δύο ξεχωριστές θέσεις μαγειρέματος με διαφορετικές ρυθμίσεις ισχύος, πατήστε τα εικονίδια  ή .
- Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος μαγειρέματος που είναι κατάλληλο για αυτή την εστία.

*Παραδείγματα για το πώς πρέπει και δεν πρέπει να τοποθετείται το σκεύος στην Εικόνα 17.

Κλειδωμα των εικονιδίων αφής

- Σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα εικονίδια αφής για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ. παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν ενεργοποιηθεί το κλειδωμα, όλα τα εικονίδια θα απενεργοποιηθούν εκτός από το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Ενεργοποίηση της λειτουργίας κλειδώματος

Πατήστε το εικονίδιο αφής Μπλοκαρίσματος . Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "Lo".

Απενεργοποίηση της λειτουργίας κλειδώματος

Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο λειτουργίας κλειδώματος  για να ξεκλειδώσετε τα εικονίδια αφής.



Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, όλα τα εικονίδια αφής θα απενεργοποιηθούν εκτός από το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης . Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, μπορείτε να απενεργοποιήσετε την εστία με αυτό το εικονίδιο. Ωστόσο, για να εκτελέσετε οποιαδήποτε άλλη λειτουργία, πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία (ακόμη και αφού την ενεργοποιήσετε ξανά).

Έλεγχος χρονοδιακόπτη

- Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει εικονίδια για την αύξηση ή τη μείωση του χρόνου.
 - Πατώντας σύντομα ένα από αυτά τα δύο εικονίδια θα αυξηθεί/μειωθεί ο χρόνος κατά 1 λεπτό. Ωστόσο, αν το κρατήσετε πατημένο, ο χρόνος θα αυξηθεί/μειωθεί κατά 10 λεπτά.
 - Εάν ενεργοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής των ζωνών μαγειρέματος που αποτελούν τη ζώνη ευέλικτης ζώνης.
 - Όταν η ευέλικτη ζώνη είναι ενεργοποιημένη, εάν έχετε επιλέξει το χρόνο μαγειρέματος, αυτός θα διατηρηθεί, ακόμη και αν απενεργοποιήσετε τη ζώνη.
 - Εάν ενεργοποιήσετε την ευέλικτη ζώνη, η ρύθμιση της ώρας θα απενεργοποιηθεί από προεπιλογή.
 - Ο μέγιστος χρόνος ρύθμισης της ισχύος που έχετε επιλέξει είναι ο προεπιλεγμένος χρόνος για τη συγκεκριμένη ισχύ.
 - Μόλις ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, στην οθόνη θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος. Αγγίξτε το ρυθμιστικό για να ελέγξετε την επιλεγμένη ισχύ. Αν θέλετε να το αλλάξετε, σύρετε το δάχτυλό σας.
1. Όταν ο χρόνος φτάσει στο "0:00", η τιμή αυτή δεν θα εμφανίζεται πλέον στην αντίστοιχη οθόνη, εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία μετά από 3 δευτερόλεπτα.
 2. Για να αυξήσετε το χρόνο, μπορείτε να πατήσετε σύντομα ή παρατεταμένα το εικονίδιο  αφής.
 3. Για να μειώσετε το χρόνο, μπορείτε να πατήσετε σύντομα ή παρατεταμένα το εικονίδιο  αφής.
 4. Εάν πατήσετε και κρατήσετε πατημένο το εικονίδιο αύξησης και μείωσης του χρόνου ταυτόχρονα για 1 δευτερόλεπτο, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιηθεί.

Παύση μαγειρέματος

1. Όταν οι ζώνες μαγειρέματος είναι σε λειτουργία, πατήστε το εικονίδιο αφής παύσης . Στις ενδείξεις όλων των ζωνών μαγειρέματος θα εμφανιστεί η ένδειξη «I» και θα θερμομανθούν στο επίπεδο ισχύος 2. Μόνο τα εικονίδια αφής για την παύση/κλείδωμα  και την ενεργοποίηση/απενεργοποίηση  θα είναι ενεργοποιημένα .

2. Πατήστε ξανά το εικονίδιο παύσης  και στην οθόνη θα εμφανιστεί η αρχική ρύθμιση. Οι ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να θερμαίνονται.

TitanicZone

- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μεγάλος χώρος μαγειρέματος, ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Αποτελείται από τέσσερα ανεξάρτητα πηνία τα οποία μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά. Όταν λειτουργεί ως ενιαία ζώνη, το τμήμα στο οποίο δεν έχει τοποθετηθεί σκεύος μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από μερικά δευτερόλεπτα και η TitanicZone θα απενεργοποιηθεί. Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος μαγειρέματος που είναι κατάλληλο για αυτή την εστία.
- Για να εξασφαλιστεί η σωστή ανίχνευση και η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας, η διάμετρος του μαγειρικού σκεύους πρέπει να είναι μεταξύ 30 και 40 cm.

Ενεργοποίηση της TitanicZone

Για να ενεργοποιήσετε την TitanicZone, απλά πατήστε το εικονίδιο αφής .

Απενεργοποίηση της TitanicZone

Για να απενεργοποιήσετε την TitanicZone, απλά πατήστε το εικονίδιο αφής .

Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας

Οι επαγωγικές εστίες περιλαμβάνουν μια λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης προστασίας. Η εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα αν ποτέ ξεχάσετε να το κάνετε. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι λειτουργίας για διαφορετικά επίπεδα ισχύος εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	Παύση	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (ώρες)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Όταν αφαιρεθεί το μαγειρικό σκεύος, η εστία θα σταματήσει αμέσως να θερμαίνεται και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 1 λεπτό.

Τα άτομα με βηματοδότη θα πρέπει να συμβουλευονται το γιατρό τους πριν χρησιμοποιήσουν την εστία.

Προκαταρκτικές εκτιμήσεις



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

Συμβουλές μαγειρέματος

- Όταν το φαγητό αρχίζει να βράζει, μειώστε την ισχύ.
- Η χρήση καπακιού θα μειώσει το χρόνο μαγειρέματος και θα εξοικονομήσει ενέργεια λόγω της συγκράτησης της θερμότητας.
- Μειώστε την ποσότητα του υγρού ή του λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή ρύθμιση και μειώστε τη ρύθμιση καθώς θερμαίνεται το φαγητό.

Σιγοβράσιμο και μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, περίπου στους 85 °C. Είναι απαραίτητος για την προετοιμασία νόστιμων σούπας και τρυφερών μαγειρευτών, επειδή ενισχύει τις γεύσεις χωρίς να μαγειρεύει υπερβολικά το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε σάλτσες με βάση το αυγό και σάλτσες με πάχος αλευριού κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες συνταγές μπορεί να απαιτούν υψηλότερη ρύθμιση από την ελάχιστη για να μαγειρευτεί το φαγητό σωστά στον συνιστώμενο χρόνο.

Μαγείρεμα χοιρινής μπριζόλας

Για το μαγείρεμα ζουμερών και νόστιμων μπριζολών:

1. Αφήστε το κρέας να παραμείνει σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το μαγείρεμα.
2. Προθερμάνετε ένα τηγάνι με χοντρή βάση.
3. Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο καυτό τηγάνι και τοποθετήστε το κρέας.

Σοτάρισμα

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδο πάτο συμβατό με τις επαγωγικές εστίες ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά. Το σοτάρισμα είναι γρήγορο. Εάν ετοιμάζετε μεγάλες ποσότητες φαγητού, μαγειρέψτε σε μικρότερες παρτίδες.
3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα το κρέας, αφήστε το στην άκρη και κρατήστε το ζεστό.
5. Σοτάρετε τα λαχανικά. Όταν είναι ζεστά, αλλά ακόμα τραγανά, αλλάξτε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, τοποθετήστε το κρέας ξανά στο τηγάνι και προσθέστε μια σάλτσα.
6. Ανακατέψτε ελαφρά τα υλικά για να ζεσταθούν.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Εντόπιση μικρών αντικειμένων

Εάν τοποθετήσετε ένα σκεύος με ακατάλληλο μέγεθος ή μη μαγνητικό σκεύος (π.χ. αλουμινίου) ή οποιοδήποτε άλλο μικρό αντικείμενο (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι, κλειδί) στην εστία, η εστία θα εισέλθει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής.

Ρύθμιση επιπέδου ισχύος

Οι παρακάτω ρυθμίσεις είναι μόνο ενδεικτικές. Η ακριβής ρύθμιση εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, όπως τα σκεύη μαγειρέματος και η ποσότητα που μαγειρεύετε. Δοκιμάστε τις επαγωγικές εστίες για να βρείτε τις ρυθμίσεις που σας ταιριάζουν καλύτερα.

Ρύθμιση ισχύος	Κατάλληλη για
1-2	Απαλή θέρμανση μικρών ποσοτήτων φαγητού Λιώστε τη σοκολάτα και το βούτυρο
3-4	Επαναθέρμανση Γρήγορο μαγείρεμα Μαγείρεμα ρυζιού
5-6	Για να φτιάξετε τηγανίτες
7-8	Σοτάρισμα Μαγείρεμα ζυμαρικών
9/P	Σοτάρισμα σε υψηλότερη θερμοκρασία σε ένα γουόκ Σφράγισμα Βρασμός σούπας Βρασμός νερού

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τύπος βρωμιάς	Καθαρισμός	Σημειώσεις
Τυπική βρωμιά στο γυαλί (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα κ.λπ.).	1. Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. 2. Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για την εστία, ενώ το γυαλί είναι ακόμα ζεστό (αλλά όχι καυτό). 3. Ξεπλύνετε το προϊόν και στεγνώστε το γυαλί με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία.	Όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει προειδοποίηση ότι η επιφάνεια είναι καυτή, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι δεν είναι καυτή. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί. Τα λειαντικά πανιά, ορισμένα συρμάτινα σφουγγάρια και τα ισχυρά προϊόντα καθαρισμού μπορεί να χαράξουν το γυαλί. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγξετε αν το καθαριστικό ή το καθαριστικό σας είναι κατάλληλο. Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαριστικών μέσων στις εστίες; το γυαλί μπορεί να λερωθεί.
Διαρροή ζαχαρούχων προϊόντων στο ποτήρι.	Αφαιρέστε τα αμέσως με σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για επαγωγικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες στη θέση μαγειρέματος: 1. Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. 2. Κρατήστε τη ξύστρα υπό γωνία 30° και σύρετε τη βρωμιά σε μια δροσερή περιοχή της εστίας. 3. Σκουπίστε τη διαρροή με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 της ενότητας «Τυπική βρωμιά του γυαλιού».	Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα ζαχαρούχα τρόφιμα το συντομότερο δυνατό. Αν αφεθούν να κρυώσουν στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην εστία. Κίνδυνος κοπής: Η λεπίδα της ξύστρας μπορεί να είναι πολύ αιχμηρή, να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το προστατευτικό. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύστε το πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.

Διαρροές στα εικονίδια αφής	1. Αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος. 2. Απορροφήστε τη διαρροή. 3. Σκουπίστε τα εικονίδια αφής με ένα καθαρό, υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε πλήρως την περιοχή με χαρτί κουζίνας. 5. Ενεργοποιήστε την επαγωγική εστία.	Η εστία μπορεί να ηχήσει και να απενεργοποιηθεί και τα εικονίδια αφής μπορεί να μην λειτουργούν αν είναι βρεγμένα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει τα εικονίδια αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την επαγωγική εστία.
--------------------------------	--	--

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
Η επαγωγική εστία δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν έχει διακοπεί η παροχή ρεύματος. Μετά από αυτούς τους ελέγχους, εάν το πρόβλημα εξακολουθεί να υφίσταται, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec..
Τα εικονίδια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα εικονίδια αφής είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα εικονίδια αφής. Βλέπε την αντίστοιχη ενότητα.
Το γυαλί είναι γρατζουνισμένο.	Χρησιμοποιήσατε ένα δοχείο με ακατέργαστη βάση. Έχετε χρησιμοποιήσει ακατάλληλα, λειαντικά καθαριστικά προϊόντα ή συρμάτινα σφουγγάρια.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες, λείες βάσεις. Βλέπε την αντίστοιχη ενότητα. Βλέπε την αντίστοιχη ενότητα.
Κάποια μαγειρικά σκεύη κάνουν θορύβους που τρίζουν ή που σκάνε.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στη σύνθεση του (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δεν δονούνται με τον ίδιο τρόπο).	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υποδηλώνει σφάλμα.

Οι επαγωγικές εστίες εκπέμπουν έναν ελαφρύ ήχο βουητό όταν επιλέγεται υψηλό επίπεδο ισχύος.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία της επαγωγικής εστίας.	Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειωθεί ή να εξαφανιστεί τελείως εάν μειωθεί η ισχύς.
Ακούγεται θόρυβος από τον ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία έχει ενεργοποιηθεί για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν υπάρχει λόγος ανησυχίας. Μην απενεργοποιείτε την εστία ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα μαγειρικά σκεύη δεν θερμαίνονται και δεν εμφανίζονται στην οθόνη.	Η εστία δεν μπορεί να εντοπίσει το σκεύος επειδή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η εστία δεν εντοπίζει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για την θέση μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο στη θέση μαγειρέματος.	Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη μαγειρέματος συμβατά με την επαγωγική εστία. Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της θέσης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μία από τις θέσεις μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάξ ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τους κωδικούς σφάλματος, αποσυνδέστε την επαγωγική εστία από την παροχή ρεύματος και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.

Βλάβες και κωδικοί σφαλμάτων

Η επαγωγική εστία διαθέτει μια λειτουργία αυτοδιάγνωσης. Αυτό επιτρέπει στον τεχνικό να ελέγχει τη λειτουργία διάφορων εξαρτημάτων χωρίς να χρειάζεται να αποσυναρμολογήσει την εστία ή να την αφαιρέσει από τον πάγκο εργασίας.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
E1, E2, E7	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
E3, E4	Ελαττωματικός αισθητήρας θερμοκρασίας του τρανζίστορ IGBT.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
EU	Η σύνδεση μεταξύ της πλακέτας οθόνης και της κύριας πλακέτας δεν λειτουργεί ή υπάρχει πρόβλημα με το χειριστήριο αφής.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
EL/EH	Η τάση τροφοδοσίας είναι ανώμαλη.	Ελέγξτε ότι δεν έχει υπάρξει διακοπή ρεύματος. Αφού βεβαιωθείτε ότι η τροφοδοσία ρεύματος είναι κανονική, επανασυνδέστε την εστία.
C1	Η θερμοκρασία του αισθητήρα της επαγωγικής εστίας είναι πολύ υψηλή.	Αφήστε την επαγωγική εστία να κρυώσει και επανεκκινήστε την.
C2	Η θερμοκρασία του αισθητήρα του τρανζίστορ IGBT είναι πολύ υψηλή.	Αφήστε την επαγωγική εστία να κρυώσει και επανεκκινήστε την.
F5, F6	Βλάβη ανεμιστήρα.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
EF	Δύο ή περισσότερα εικονίδια αφής πιέζονται για μεγάλο χρονικό διάστημα.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου

Ειδικά σφάλματα και λύσεις

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
Η ένδειξη LED δεν ανάβει όταν η εστία είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα.	Ελέγξτε ότι το φως είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα και ότι η πρίζα λειτουργεί.	

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
	Η πλακέτα βοηθητικής τροφοδοσίας και η πλακέτα που συνδέεται με την οθόνη παρουσιάζουν βλάβη.	Ελέγξτε τις συνδέσεις.	
	Η πλακέτα βοηθητικής τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε τη βοηθητική πλακέτα τροφοδοσίας.	
	Η οθόνη έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα της οθόνης.	
Ορισμένα εικονίδια αφής δεν ανταποκρίνονται ή η οθόνη δεν λειτουργεί κανονικά.	Η οθόνη έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα της οθόνης.	
Η ένδειξη επιπέδου ισχύος ανάβει, αλλά η εστία δεν θερμαίνεται.	Η θερμοκρασία της εστίας είναι πολύ υψηλή.	Η θερμοκρασία περιβάλλοντος μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Η είσοδος ή η έξοδος του αέρα μπορεί να είναι μπλοκαρισμένη.	
	Ο ανεμιστήρας είναι ελαττωματικός.	Ελέγξτε αν ο ανεμιστήρας λειτουργεί σωστά- αν όχι, αντικαταστήστε τον.	
	Η πλακέτα τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ρεύματος.	

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
Η θέρμανση σταματά ξαφνικά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και στην οθόνη αναβοσβήνει το σύμβολο “u”.	Το σκεύος μαγειρέματος που χρησιμοποιείται δεν είναι κατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο σκεύος μαγειρέματος.	
	Η διάμετρος του σκεύους μαγειρέματος είναι πολύ μικρή.		Το κύκλωμα αναγνώρισης δοχείου μαγειρέματος έχει υποστεί βλάβη, αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας.
	Η εστία έχει υπερθερμανθεί.	Περιμένετε να επανέλθει η θερμοκρασία της μονάδας στο κανονικό επίπεδο. Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης για να επαναφέρετε την εστία.	
Όταν προσπαθείτε να θερμάνετε θέσεις της ίδιας πλευράς, στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο «u».	Η πλακέτα τροφοδοσίας και η πλακέτα που συνδέεται με την οθόνη παρουσιάζουν βλάβη.	Ελέγξτε τις συνδέσεις.	
	Η πλακέτα της οθόνης της μονάδας επικοινωνίας έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα της οθόνης.	

Βλάβη	Πρόβλημα	Λύση Α	Λύση Β
	Η κεντρική πλακέτα έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την πλακέτα τροφοδοσίας ρεύματος.	
Ο κινητήρας του ανεμιστήρα κάνει περιέργους θορύβους.	Το μοτέρ του ανεμιστήρα έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε τον ανεμιστήρα.	

Χρησιμοποιήστε αυτές τις οδηγίες για την επισκευή κοινών βλαβών. Μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη μονάδα μόνοι σας για να αποφύγετε τον κίνδυνο και τη ζημιά στην επαγωγική πλάκα.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Στοιχεία αναφοράς: EU01_108060 - EU01_122363

Μοντέλο: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass

Συνολική ισχύς: 7400W

Ονομαστική τάση: 220-240V~ ή 380-415V 3N~

Ονομαστική συχνότητα: 50/60Hz

A: 2200W/3300W (B)

B: 2200W/3300W (B)

C: 2200W/3300W (B)

D: 2200W/3300W (B)

	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Αναφορά μοντέλου	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Τύπος εστίας	Ενσωματωμένες εστίες		
Αριθμός επιλογικών διακοπών για τους προβολείς ή/και τις θέσεις μαγειρέματος		2	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές εστίες και θέσεις μαγειρέματος, εστίες ακτινοβολίας, συμπαγείς πλάκες)	Ζώνες μαγειρέματος με επαγωγή		

	Σύμβολο	Τιμή	Μονάδα
Για κυκλικά σημεία ή θέσεις μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης περιοχής κάθε ηλεκτρικού σημείου μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm	Ø	--	cm
Για μη κυκλικά σημεία μαγειρέματος ή ζώνες μαγειρέματος: πλάτος και μήκος της ωφέλιμης επιφάνειας κάθε ζώνης μαγειρέματος ή ζώνης ηλεκτρικού μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm	L	Περιοχή1: L:38,5 Περιοχή2: L:38,5	cm
	W	Περιοχή1: W:23 Περιοχή2: W:23	
Κατανάλωση ενέργειας ανά λαμπτήρα ή θέση μαγειρέματος, υπολογισμένη ανά kg (*)	EC _{ηλεκτρική θερμότητα}	Περιοχή1: 183,1 Περιοχή2: 185,3	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας, υπολογισμένη ανά kg (*)	EC _{ηλεκτρική εστία}	184,2	Wh/kg

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

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



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

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

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

9. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

10. COPYRIGHT

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

11. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

CE Με την παρούσα, η Cecotec Innovations δηλώνει ότι το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί ώστε να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης της ΕΕ βρίσκεται στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Zona de 2200/3300 W (màxim)
2. Zona d'inducció lliure de 3300/3700 W
3. Zona de 2200/3300 W (màxim)
4. Panell de control

Figura 2

Panell de control

1. Icona tàtil de la funció Booster
2. Icona tàtil del temporitzador
3. Icona tàtil de la funció Booster
4. Icona tàtil del temporitzador
5. Icona tàtil de la Titanic Zone
6. Icona tàtil del temporitzador
7. Icona tàtil de la funció Booster
8. Icona tàtil del temporitzador
9. Icona tàtil de la funció Booster
10. Control lliscant
11. Icona tàtil de la zona Flex
12. Control lliscant
13. Icona tàtil de Pausa/Bloqueig
14. Control lliscant
15. Icona tàtil de la zona Flex
16. Control lliscant
17. Icona tàtil d'encesa/apagada

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en

faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec .

- No traieu el número de sèrie del producte, per mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

Contingut de la caixa

- Placa d'inducció
- Aquest manual d'instruccions

3. INSTAL·LACIÓ

Abans d'instal·lar la placa

- El taulell està anivellat i amb forma de quadrat, i cap element estructural no incompleix els requisits d'espai.
- El taulell està fet d'un material resistent a la calor i aïllat.
- Si installeu la placa de cocció sobre un forn, aquest ha de portar incorporat un ventilador de refrigeració.
- Assegureu-vos que la instal·lació ha de complir tots els requisits de seguretat i les normes i els reglaments aplicables.
- Assegureu-vos que la placa incorpori un interruptor de seguretat, instal·lat i col·locat d'acord amb les normes i els reglaments locals d'electricitat, que permeti desconnectar-la completament de la xarxa elèctrica.
- Assegureu-vos que l'interruptor d'aïllament és d'un model aprovat i que proporciona una separació de contactes de 3 mm a tots els pols (o a tots els conductors actius [de fase] si les normes locals de cablejat permeten aquesta variació dels requisits).
- Assegureu-vos que podeu accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament amb la placa de cocció instal·lada.
- Utilitzeu acabats resistents a la calor i fàcils de netejar (com rajoles de ceràmica) a les parets que envolten la placa de cocció.

Abans d'instal·lar la placa al taulell, haureu d'enganxar la tira de segellat a la part inferior de la placa, Fig. 3

Per això:

1. Doneu la volta a la placa de manera que la superfície de vidre quedi bocaterrosa
2. Traieu la tira de segellat de la bossa i traieu l'adhesiu de doble cara de la part posterior de la tira
3. A continuació, enganxeu la tira a la part posterior de la placa.
4. La tira no ha de sobrepassar la vora de la placa.

Llegenda figura 3

CATALÀ

1. Part inferior de la placa
2. Tira de segellat

Preparació del taulell

- Retalleu el taulell segons les mesures indicades a la figura 4.
- Per a la instal·lació i l'ús, cal deixar un espai mínim de 5 cm al voltant de l'orifici. Assegureu-vos que el gruix del taulell sigui d'almenys 30 mm. Seleccioneu un taulell fet un material resistent a la calor i aïllat (la fusta i altres materials fibrosos o higroscòpics similars no s'han d'utilitzar llevat que estiguin impregnats) per evitar una descàrrega elèctrica o una deformació causada per la radiació de calor de la placa.

Nota: La distància de seguretat entre els costats de la placa i les superfícies interiors del taulell ha de ser d'almenys 3 mm.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm



Ventilació

Assegureu-vos que la placa estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Assegureu-vos que la placa funcioni correctament.

Nota: La distància de seguretat entre la placa i el moble situat a sobre ha de ser com a mínim de 760 mm.

Consulteu la figura 5 per assegurar la ventilació adequada de la placa.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Entrada d'aire	Sortida d'aire 2 mm



Advertència: Assegureu-vos que la ventilació és correcta.

- Assegureu-vos que la placa d'inducció estigui ben ventilada i que l'entrada i la sortida d'aire no estiguin bloquejades. Per evitar el contacte accidental amb la part inferior de la placa quan estigui massa calenta, o rebre una descàrrega elèctrica mentre la fa servir, heu de col·locar un inserit de fusta, fixat amb cargols, a una distància mínima de 15 mm de la part inferior de la placa. Fig. 6
- Hi ha orificis de ventilació al voltant de l'exterior de la placa. Heu d'assegurar-vos que

aquests orificis no quedin bloquejats pel taulell quan el col·loqueu.

- Tingueu en compte que la cola que uneix el material plàstic o de fusta al moble ha de resistir una temperatura superior a 150 °C , per evitar que el revestiment s'enlairi. Per tant, la paret del darrere i les superfícies adjacents i circumdants han de ser capaços de suportar una temperatura de 90 °C .

Després d'instal·lar la placa, assegureu-vos que

- El cable d'alimentació no serà accessible a través de les portes dels armaris o dels calaixos.
- Hi ha un flux adequat d'aire fresc des de l'exterior del moble fins a la base de la placa.
- Si la placa es col·loca sobre calaixos o armaris, heu d'instal·lar una barrera de protecció tèrmica sota la base de la placa.
- Assegureu-vos que l'usuari pot accedir fàcilment a l'interruptor d'aïllament.

Abans de col·locar els suports de fixació

Heu de col·locar la unitat sobre una superfície estable i llisa (pot utilitzar l'embalatge). No exerceixi pressió sobre el tauler de control de la placa.

Ajustament de la posició del suport

1. Fixeu la placa al taulell cargolant els quatre suports a la part inferior de la placa, com es mostra a la figura 7.
2. Ajusteu la posició dels suports per adaptar-los al gruix del taulell.

Llegenda Figura 7

1. Suport

Suport

Els suports no poden, sota cap circumstància , estar en contacte amb la superfície interior del taulell després de la instal·lació.



ADVERTIMENTS

- La placa ha de ser instal·lada per personal o tècnics qualificats. No feu mai l'operació sol.
- No installeu la placa directament sobre un rentaplats, un frigorífic, un congelador, una rentadora o una assecadora, ja que la humitat podria danyar el sistema electrònic.
- La placa s'ha d'instal·lar d'una manera que garanteixi una radiació millor de la calor.
- La paret i la zona que quedi per sobre del taulell han de ser resistents a la calor.
- Per evitar qualsevol dany, l'adhesiu utilitzat per a la instal·lació de la placa ha de ser resistent a la calor.
- No feu servir una vaporeta per netejar la placa d'inducció.



Connexió de la placa a la xarxa elèctrica

La connexió d'aquesta placa de cocció a la xarxa elèctrica l'ha de fer una persona degudament qualificada. Abans de connectar la placa a l'electricitat, comproveu que:

1. El sistema de cablatge domèstic és adequat per a la potència que consumeix la placa de cocció.
 2. El voltatge de xarxa coincideix amb el voltatge especificat a l'etiqueta de classificació del producte.
 3. Els trams de cable d'alimentació poden suportar la càrrega especificada a l'etiqueta de classificació del producte.
- Per connectar la placa a la xarxa elèctrica, no utilitzeu adaptadors, reductors o dispositius de ramificació, ja que poden provocar un sobreescalfament o incendi.
 - El cable d'alimentació no està en contacte amb cap part calenta i s'ha de col·locar de manera que la temperatura no superi els 75 °C en cap moment.



Comproveu amb un electricista si el sistema de cablatge domèstic és adequat sense necessitat de fer modificacions. Qualsevol modificació ha de ser realitzada únicament per un electricista qualificat. Fig. 8

- Si el cable està malmès o s'ha de substituir, eviteu arreglar-lo pel vostre compte i dirigiu-vos al Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec per evitar qualsevol accident.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa elèctrica, cal instal·lar un disjuntor omnipolar amb una obertura mínima de 3 mm entre els contactes.
- L'instal·lador ha d'assegurar-se que la connexió elèctrica s'ha realitzat correctament i que compleix la normativa de seguretat vigent.
- No doblegueu ni premeu el cable.
- El cable s'ha de revisar periòdicament. Únicament ho pot substituir un tècnic qualificat.



La superfície inferior i el cable d'alimentació de la placa no han de quedar accessibles després de la instal·lació.

4. FUNCIONAMENT

La cuina d'inducció és una tecnologia de cocció segura, avançada, eficient i econòmica. La placa d'inducció funciona mitjançant vibracions electromagnètiques que generen calor directament al recipient, en lloc de fer-ho indirectament mitjançant l'escalfament de la superfície del vidre. El vidre s'escalfa només perquè el recipient s'acaba escalfant. Fig. 9

Llegenda Figura 9

1. Recipient

2. Circuit magnètic
3. Placa vitroceràmica
4. Bobina d'inducció
5. Corrents induïts

Icones tàctils

- Les icones tàctils responen al tacte, per la qual cosa no cal exercir cap pressió.
- Utilitzeu la base del dit, no la punta. Fig. 10
- Escoltarà un xiulet cada vegada que la placa detecti el dit.
- Assegureu-vos que les icones tàctils estiguin sempre netes, seques i que no hi hagi cap objecte (per exemple, un recipient o un drap) que els cobreixi. Fins i tot una fina pel·lícula daigua pot dificultar el funcionament de les icones tàctils.

Escollir els recipients de cocció adequats

- Utilitzeu només recipients amb una base adequada per a la cuina d'inducció.
 - Busqueu el símbol d'inducció a l'embalatge o al fons del recipient.
 - Podeu comprovar si el vostre recipient és adequat mitjançant una prova d'imants. Moveu un imant cap a la base del recipient. Si es queda enganxat o el recipient l'atrau, vol dir que és compatible amb la placa d'inducció.
 - Si no teniu un imant:
1. Aboqui una mica d'aigua al recipient que vol comprovar.
 2. Si el símbol  no apareix a la pantalla parpellejant i l'aigua s'escalfa, la paella és adequada.
- Els recipients de cuina fabricats amb els materials següents no són adequats: acer inoxidable pur, alumini o coure sense base magnètica, vidre, fusta, porcellana, ceràmica i pisa.
 - Estris de cuina la base dels quals sigui d'alumini. Aquests redueixen l'àrea ferromagnètica, cosa que significa que s'emet menys calor. A més, aquest tipus d'utensilis són difícils de detectar per la placa, per la qual cosa no s'escalfen prou.
 - No utilitzeu recipients de base còncava o convexa. Fig. 11
 - Assegureu-vos que la base del recipient que voleu utilitzar és llisa, queda plana contra el vidre i té la mateixa mida que la zona de cocció. Utilitzeu recipients el diàmetre dels quals sigui igual al de la zona seleccionada. Lús dun recipient una mica més ampli augmentarà l'eficàcia de l'energia utilitzada. Si utilitzeu un recipient de menor diàmetre, es veurà afectada l'eficiència. Colloqueu sempre el recipient al centre de la zona de cocció. Fig. 12
 - Aixequeu sempre els recipients de cocció de la placa d'inducció; no els feu lliscar, ja que podrien ratllar el vidre. Fig. 13

Grandària dels utensilis de cocció

Les zones de cocció estan delimitades i s'adapten automàticament al diàmetre del recipient. Tot i això, ha d'intentar que el diàmetre de l'utensili coincideixi el màxim possible amb el de la

zona de cocció. Per treure el màxim rendiment de la placa, col·loqueu l'utensili al centre de la zona de cocció.

Zona de cocció	Diàmetre de la base dels utensilis compatibles amb la inducció	
	Mínim (mm)	Màxim (mm)
1,2,3,4	120	La mida del recipient no ha d'excedir la marca que delimita la zona de cocció
Zona flexible	250	
TitanicZone	300	

Començar a cuinar

1. Premeu la icona tàctil d'encesa/apagada . Quan la placa s'encengui, se sentirà un senyal acústic, i als visualitzadors de les zones de cocció es mostrarà «-», cosa que indica que l'aparell ha entrat en mode d'espera.

2. Col·loqueu un recipient adequat a la zona de cocció que voleu utilitzar.

Nota: Assegureu-vos que la base del recipient i la superfície de la zona de cocció estiguin netes i seques.

3. Cada zona de cocció disposa del seu propi control lliscant de la potència i temporitzador, per la qual cosa la potència i el temps de cocció es poden configurar de manera independent a cadascuna.

4. Seleccioneu la potència que vulgueu lliscant el dit sobre el control lliscant. Augmentar la potència, Fig. 14.

- Si no seleccioneu una potència en 20 segons, la placa s'apagarà automàticament. Haureu d'encendre-la i tornar al pas 1.
- Podeu modificar la potència en qualsevol moment mentre cuina.

Si a la pantalla parpellegen el símbol  i l'ajust de potència alternativament:

- No heu col·locat l'utensili de cuina a la zona de cocció correcta.
- L'utensili de cuina que utilitzeu no és adequat per a la placa d'inducció.
- L'utensili de cuina seleccionat és massa petit o no és al centre de la zona de cocció.

Si no hi ha un utensili adequat a la zona de cocció, no es produirà calor.

La pantalla s'apagarà automàticament després d'un minut si no es col·loca cap utensili de cuina.

Finalitzar el cuinat

1. Feu lliscar el dit cap a l'esquerra en el control lliscant de la potència de la zona de cocció seleccionada per apagar-la. Fig. 15

Assegureu-vos que el visualitzador mostra el número «0». Passats tres segons, la zona de cocció s'apagarà i al visualitzador corresponent es mostrarà «-».

2. Apagueu la placa d'inducció prement la icona tàtil d'encesa/apagada ①.
3. Aneu amb compte, la superfície pot estar calenta.
El símbol H/h indica que la zona de cocció corresponent encara és calenta. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat i hagi arribat a una temperatura segura. Si voleu escalfar recipients, utilitzeu la zona que encara està calenta, així estalviarà energia.

Ús de la funció Booster

Activar la funció Booster

1. Premeu la icona tàtil d'encesa/apagada ①. Quan la placa s'encengui, se sentirà un senyal acústic, i als visualitzadors de les zones de cocció es mostrarà «-», cosa que indica que l'aparell ha entrat en mode d'espera.
2. Feu clic a la icona tàtil de la funció Booster »»; a la pantalla apareixerà el símbol corresponent i la placa començarà a escalfar a màxima potència.

Desactivar la funció Booster

1. Si llisqueu el dit sobre el control lliscant, Fig. 16, la funció Booster es desactivarà. A més, al visualitzador de la zona de cocció seleccionada, es mostrarà el nombre de la potència que s'ha ajustat mitjançant el control lliscant.
2. Un cop acabat el temps de funcionament, es desactivarà automàticament la funció Booster i la placa funcionarà a la potència que estava seleccionada abans d'activar aquesta funció. Si aquesta potència era la 0, la placa funcionarà a la potència 9.

Notes:

- Aquesta funció es pot activar a qualsevol zona de cocció.
- La zona de cocció tornarà a l'ajustament original després de 10 minuts.
- La zona flexible tornarà a l'ajustament original al cap de 5 minuts.
- La funció Booster passarà a potència 9 si encén una altra zona de cocció.
- Si la configuració de potència original és 0, tornarà a 9 quan el temps de la funció Booster hagi acabat.

Zona flexible

- La zona flexible es pot utilitzar com a zona de cocció individual o com a dues zones diferents, segons les seves necessitats.
- Està formada per dos inductors independents que es poden controlar per separat. Quan funciona com una única zona, la part on no hagi col·locat cap recipient de cuina s'apagarà automàticament passats uns segons. Utilitzeu un utensili de cuina que sigui adequat per a aquesta placa de cocció.
- Per garantir una detecció correcta i una distribució uniforme de la calor, el recipient de cuina s'ha de col·locar:
 - o A la part davantera o posterior de la zona flexible, si el recipient fa menys de 25 cm.

- o A qualsevol lloc, si el recipient és més gran.

Ús de la zona flexible com a zona de cocció individual:

- Per utilitzar la zona flexible com a zona de cocció individual, premeu les icones  i .
- La potència d'aquesta zona s'ajusta de la mateixa manera que la de les altres.
- Si voleu afegir un altre recipient, torneu a prémer les icones tàctils corresponents perquè la zona el detecti.

Ús de la zona flexible com a dues zones de cocció separades

- Per utilitzar la zona flexible com a dues zones de cocció separades amb diferents ajustaments de potència, premeu les icones  o .
- Utilitzeu un utensili de cuina que sigui adequat per a aquesta placa de cocció.

*Exemples de com s'ha de col·locar l'utensili i de com no s'ha de fer a la figura 17

Bloqueig de les icones tàctils

- Podeu bloquejar les icones tàctils per evitar un ús involuntari (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
- Quan activeu el bloqueig, totes les icones estaran desactivades, menys la d'encesa/apagada.

Activar la funció de Bloqueig

Feu clic a la icona tàtil de la funció Bloqueig . Al visualitzador es mostrarà "Lo".

Desactivar la funció de Bloqueig

Mantingueu premuda la icona de la funció Bloqueig  per desbloquejar les icones tàctils.



Quan la placa estigui bloquejada, es desactivaran totes les icones tàctils, excepte la icona d'encesa/apagada . En cas d'emergència, podreu apagar la placa de cocció amb aquesta icona. No obstant això, per realitzar qualsevol altra operació, haureu de desbloquejar la placa (fins i tot després d'encendre-la de nou).

Control del temporitzador

- Cada zona de cocció té icones per augmentar o disminuir el temps.
- Si feu clic a qualsevol d'aquestes dues icones de manera breu, el temps augmentarà/disminuirà 1 minut. Tot i això, si el manté premut, el temps augmentarà/disminuirà de 10 en 10 minuts.
- Si activeu la zona flexible, podeu ajustar el temporitzador amb les icones tàctils de les zones de cocció que la componen.
- Quan la zona flexible està activada, si heu seleccionat el temps de cocció, aquest es mantindrà, encara que desactiveu la zona.

- Si activeu la zona flexible, l'ajust del temps es desactivarà per defecte.
 - El temps d'ajustament màxim de la potència que heu seleccionat és el temps per defecte d'aquesta potència.
 - Un cop hagueu ajustat el temporitzador, al visualitzador es mostrarà el temps restant. Toqueu el control lliscant per comprovar la potència seleccionada. Si voleu canviar-la, feu lliscar el dit.
1. Quan el temps arribi a "0:00", aquest valor deixarà d'aparèixer al visualitzador corresponent si no realitza cap operació passats 3 segons.
 2. Per augmentar el temps, podeu realitzar tant una pulsació curta com una pulsació llarga sobre la icona tàctil .
 3. Per reduir el temps, podeu fer tant una pulsació curta com una pulsació llarga sobre la icona tàctil .
 4. Si manteniu premudes les icones d'augment i disminució del temps alhora durant 1 segon, el temporitzador es desactivarà.

Pausar el cuinat

1. Quan les zones de cocció estan en marxa, premeu la icona tàctil de pausa . Als visualitzadors de totes les zones de cocció es mostrarà « I » i s'escalfaran al nivell de potència 2. En aquest moment únicament estaran habilitades les icones tàctils de pausa/bloqueig  i d'encesa/apagada .
2. Torneu a prémer la icona de pausa  i es mostrarà el paràmetre original al visualitzador. Les zones de cocció continuaran escalfant-se.

TitanicZone

- Es pot utilitzar com a zona de cocció gran, segons les vostres necessitats.
- Està formada per quatre inductors independents que es poden controlar per separat. Quan funciona com una única zona, la part on no hagi col·locat cap recipient de cuina s'apagarà automàticament passats uns segons i es desactivarà la TitanicZone . Utilitzeu un utensili de cuina que sigui adequat per a aquesta placa de cocció.
- Per garantir una detecció correcta i una distribució uniforme de la calor, el diàmetre del recipient de cuina ha de fer entre 30 i 40 cm.

Activar la TitanicZone

Per activar la TitanicZone , només cal prémer la icona tàctil .

Desactivar la TitanicZone

Per desactivar la TitanicZone , només cal prémer la icona tàctil .

Temps de funcionament per defecte

La placa d'inducció inclou una funció d'apagat automàtic de protecció. La placa s'apagarà

automàticament si mai us oblideu de fer-ho. Els temps de funcionament per defecte per a diferents nivells de potència es mostren a la taula següent:

Nivell de potència	Pausa	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de funcionament per defecte (hores)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Quan retireu l'utensili de cuina, la placa deixarà d'escalfar immediatament i s'apagarà automàticament passat 1 minut.

Les persones amb un marcapassos han de consultar el metge abans d'utilitzar la placa.

Consideracions prèvies



Aneu amb compte en fregir, ja que l'oli i el greix s'escalfen molt ràpidament, sobretot si utilitzeu la funció Booster. Amb temperatures extremadament altes, l'oli i el greix es poden cremar, cosa que suposa un risc d'incendi greu.

Consells de cocció

- Quan els aliments comencin a bullir, redueixi la potència.
- L'ús d'una tapa reduirà el temps de cocció i estalviarà energia a causa de la retenció de la calor.
- Redueixi la quantitat de líquid o greix per disminuir els temps de cocció.
- Comenceu a cuinar amb un ajustament alt i reduïu-lo a mesura que el menjar es vagi escalfant.

Cuinar a foc lent i cuinar arròs

- La cocció a foc lent es produeix per sota del punt d'ebullició a uns 85 °C. És indispensable per preparar sopes delicioses i guisats tendres, perquè potencia els sabors sense cuinar gaire els aliments. També heu de cuinar les salses a base d'ou i espessides amb farina per sota del punt d'ebullició.
- És possible que algunes receptes requereixin un ajustament superior al mínim perquè els aliments es cuinin correctament en el temps recomanat.

Cuinar costelles de porc

Per cuinar filets sucosos i saborosos:

1. Deixeu la carn a temperatura ambient durant uns 20 minuts abans de cuinar-la.
2. Preescalfeu una paella de base gruixuda.
3. Unteu ambdós costats del filet amb oli. Ruixeu una petita quantitat d'oli a la paella calenta i poseu la carn.

Saltar

1. Trieu un wok de base plana compatible amb la placa d'inducció o una paella gran.
2. Tingueu llestos tots els ingredients. El procés de saltat és ràpid. Si prepareu quantitats grans d'aliments, cuineu-los en tandes més petites.
3. Preescalfeu breument la paella i afegiu-hi dues cullerades d'oli.
4. Cuini primer la carn, reservi-la i mantingui calenta.
5. Salteu les verdures. Quan estiguin calents, però encara cruixents, poseu la zona de cocció a un nivell més baix, poseu la carn a la paella de nou i afegiu una salsa.
6. Remeneu suaument els ingredients perquè s'escalfin bé.
7. Servi-los immediatament.

Detecció d'objectes petits

Si col·loqueu sobre la placa de cocció una paella de mida inadequada o no magnètica (per exemple, d'alumini), o algun altre objecte petit (per exemple, un ganivet, una forquilla, una clau), la placa de cocció entrarà automàticament en el mode d'espera.

Ajustament del nivell de potència

Els paràmetres que s'indiquen a continuació només són orientatius. L'ajust exacte dependrà de diversos factors, com els recipients de cocció i la quantitat que cuini. Feu proves amb la placa d'inducció per trobar els ajustaments que més us convinguin.

Ajust de potència	Adequat per
1-2	Escalfar lleugerament petites quantitats de menjar Fondre xocolata i mantega
3-4	Reescalfar Coure ràpidament Cuinar arròs
5-6	Fer tortitas
7-8	Saltar Cuinar pasta
9/P	Saltar a més temperatura en wok Segellar Portar sopa a ebullició Bullir aigua

5. NETEJA I MANTENIMENT

Tipus de brutícia	Neteja	Notes
Brutícia habitual al vidre (empremtes dactilars, marques, taques de menjar, etc.).	1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Utilitzeu un producte netejador per a plaques de cuina mentre el vidre encara estigui temperat (però no calent). 3. Aclariu el producte i assequi el vidre amb un drap net o paper de cuina. 4. Engegueu la placa d'inducció.	Quan la placa estigui apagada, no hi haurà cap avís que la superfície està calenta, però això no vol dir que no ho estigui. Tingueu especial cura. Els draps abrasius, alguns fregalls de niló i els productes de neteja forts poden ratllar el vidre. Llegiu sempre l'etiqueta per comprovar si el vostre netejador o fregall és adequat. No deixeu mai residus de productes de neteja a la placa de cocció; el vidre es podria tacar.
Vessaments de productes ensucrats al vidre.	Retireu-los immediatament amb una espàtula o una rasqueta adequada per a les plaques d'inducció, però aneu amb compte amb les superfícies calentes de la zona de cocció: 1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Sostingueu la rasqueta en un angle de 30° i arrossegueu la brutícia cap a una zona freda de la placa de cocció. 3. Netegeu el vessament amb un drap o amb paper de cuina. 4. Seguiu els passos 2 a 4 de l'apartat Brutícia habitual al vidre.	Elimineu com més aviat millor les taques d'aliments ensucrats fosos. Si deixeu que es refredin sobre el vidre, poden ser difícils d'eliminar o fins i tot poden danyar permanentment la placa. Perill de tall: la fulla de la rasqueta pot estar molt esmolada, aneu amb compte en retirar el protector. Utilitzeu-la amb extrema cura i deseu-la sempre de forma segura i fora de l'abast dels nens.

Vessaments sobre les icones tàctils	1. Desconnecteu la font d'alimentació. 2. Absorba el vessament. 3. Netegeu les icones tàctils amb una esponja o un drap net i humit. 4. Assequi completament la zona amb paper de cuina. 5. Engueueu la placa d'inducció.	Pot ser que la placa de cocció xiuli i s'apagui, i les icones tàctils potser no funcionen si estan mullades. Assegureu-vos d'assecar les icones tàctils abans de tornar a engegar la placa d'inducció.
-------------------------------------	---	--

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Possibles solucions
No s'encén la placa d'inducció.	No hi ha subministrament elèctric.	Assegureu-vos que la placa estigui connectada a la xarxa elèctrica i que estigui engegada. Comproveu si hi ha hagut un tall de llum. Després d'aquestes comprovacions, si el problema persisteix, contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
Les icones tàctils no responen.	Les icones tàctils estan bloquejades.	Desbloquegeu les icones tàctils. Consulteu l'apartat corresponent d'aquest manual.
El vidre està esgarrapat.	Ha utilitzat un recipient la base del qual és rugosa. Ha fet servir fregalls o productes de neteja inadequats o abrasius.	Utilitzeu recipients de cuina amb bases planes i llises. Consulteu l'apartat corresponent d'aquest manual. Consulteu l'apartat corresponent d'aquest manual.

Alguns recipients de cocció emeten sorolls de espetecs o cruixen.	Això pot ser degut a la seva composició (capes de metalls diferents que no vibren de la mateixa manera).	Això és normal i no indica una fallada.
La placa d'inducció emet un brunzit lleu quan se selecciona un nivell de potència alt.	Això és degut a la tecnologia de la cuina d'inducció.	Es tracta d'un fenomen normal, però el soroll hauria de disminuir o desaparèixer del tot si baixa la potència.
S'escolta el soroll del ventilador procedent de la placa d'inducció.	S'ha activat el ventilador de refrigeració integrat a la placa d'inducció per evitar el sobreescalfament dels components electrònics. Podeu continuar funcionant fins i tot després d'apagar la placa d'inducció.	Això és normal i no cal que us preocupeu. No apagueu la placa mentre el ventilador estigui en funcionament.
Els recipients de cuina no s'escalfen ni apareixen a la pantalla.	La placa no pot detectar el recipient perquè no és adequat per a cuina d'inducció. La placa no detecta el recipient perquè és massa petit per a la zona de cocció o no hi està ben centrat.	Utilitzeu només recipients de cocció compatibles amb la placa d'inducció. Centreu el recipient i assegureu-vos que la vostra base coincideix amb la mida de la zona de cocció.
La placa d'inducció o una de les zones de cocció s'ha apagat inesperadament sola, emet un so i es mostra un codi d'error (normalment alternant un o dos dígit a la pantalla del temporitzador).	Fallada tècnica.	Anoteu els codis d'error, desconnecteu la placa d'inducció del corrent i poseu-vos en contacte amb un tècnic qualificat.

Erroris i codis d'error

La placa d'inducció disposa d'una funció d'autodiagnòstic. Aquesta permet al tècnic comprovar el funcionament de diversos components sense haver de desmuntar la placa, ni retirar-la del taulell.

Problema	Possibles causes	Possibles solucions
E1, E2, E7	Fallada en el sensor de temperatura.	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
E3, E4	Fallada en el sensor de temperatura del transistor IGBT.	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
EU	La connexió entre la placa de pantalla i la placa principal falla o hi ha algun problema amb el control tàctil.	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
EL/EH	La tensió d'alimentació és anormal.	Comproveu que no s'hagi produït un tall al subministrament elèctric. Després d'assegurar-vos que el subministrament elèctric és normal, torneu a connectar la placa.
C1	La temperatura del sensor de placa d'inducció és massa elevada.	Deixeu que la placa d'inducció es refredi i reinicieu-la.
C2	La temperatura del sensor del transistor IGBT és massa elevada.	Deixeu que la placa d'inducció es refredi i reinicieu-la.
F5, F6	Fallada del ventilador.	Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
EF	Hi ha dues o més icones tàctils premudes durant un temps prolongat.	Netegeu el tauler de control

Errorr específiques i solucions

Fallada	Problema	Solució A	Solució B
La llum LED no s'encén quan la placa està endollada.	No hi ha electricitat.	Comproveu que l'endoll està ben fixat a la presa de corrent i que funciona.	
	La placa d'alimentació auxiliar i la placa connectada a la pantalla fallen.	Comproveu les connexions.	
	La placa d'alimentació auxiliar està danyada.	Substituiu la placa d'alimentació auxiliar.	
	La pantalla està malmesa.	Substituiu la placa de la pantalla.	
Algunes icones tàctils no responen, o la pantalla no funciona normalment.	La pantalla està malmesa.	Substituiu la placa de la pantalla.	
L'indicador del nivell de potència s'encén, però la placa no escalfa.	La temperatura de la placa de cocció és massa elevada.	Pot ser que la temperatura ambient sigui massa elevada. L'entrada o la sortida d'aire podria estar bloquejada.	
	El ventilador presenta alguna fallada.	Comproveu que el ventilador funciona correctament; si no és així, substituïu-lo.	

Fallada	Problema	Solució A	Solució B
	La placa d'alimentació està danyada.	Substituiu la placa d'alimentació.	
L'escalfament s'atura sobtadament durant el funcionament i a la pantalla parpelleja el símbol «u».	El recipient de cuina utilitzat no és adequat.	Utilitzeu un recipient de cuina adequat.	
	El diàmetre del recipient és molt petit.		El circuit de detecció de recipient de cuina està malmès, substituiu la placa d'alimentació.
	La placa s'ha sobreescalfat.	Espereu que la temperatura de la placa torni a la normalitat. Premeu la icona d'encesa/apagada per reiniciar la placa.	
Quan intenteu escalfar zones del mateix costat, la pantalla mostra el símbol «u».	La placa d'alimentació i la placa connectada a la pantalla fallen.	Comproveu les connexions.	
	La placa de la pantalla de la unitat de comunicació està malmesa.	Substituiu la placa de la pantalla.	
	La placa principal està malmesa.	Substituiu la placa d'alimentació.	
El motor del ventilador produeix sorolls estranys.	El ventilador del motor està malmès.	Substituiu el ventilador.	

Utilitzeu aquestes instruccions per reparar errors comuns. No intenteu desmuntar la unitat per si mateix per evitar perills i danys a la placa d'inducció.

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència: EU01_108060 - EU01_122363
Model: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass
Potència total: 7400W
Tensió nominal: 220-240V~ o 380-415V 3N~
Freqüència nominal: 50/60Hz
A: 2200W/3300W (B)
B: 2200W/3300W (B)
C: 2200W/3300W (B)
D: 2200W/3300W (B)

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació del model	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Tipus de placa de cuina	Plaques de cocció integrada		
Nombre de selectors dels focus i/o zones de cocció		2	
Tecnologia d'escalfament (focus i zones de cocció per inducció, focus de cocció per radiació, plaques massisses)	Zones de cocció per inducció		
	Símbol	Valor	Unitat
Per a focus o zones de cocció circulars: diàmetre de la superfície útil de cada focus de cocció elèctrica, arrodonint a la fracció de 5 mm més propera	Ø	--	cm

Per a focus o zones de cocció no circulars: amplada i llargària de la superfície útil de cada focus o zona de cocció elèctrica, arrodonits a la fracció de 5 mm més propera	L	Àrea1: L:38,5 Àrea2: L:38,5	cm
	W	Àrea1: W:23 Àrea2: W:23	
Consum d'energia per focus o zona de cocció, calculat per kg (*)	EC _{cocció} elèctrica	Àrea1: 183,1 Àrea2: 185,3	Wh /kg
Consum d'energia de la placa, calculat per kg (*)	EC _{placa} elèctrica	184,2	Wh /kg

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. RECICLATGE DAPARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

CE Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS KOMPONENSEK

1. ábra

1. 2200/3300 W zóna (maximális)
2. 3300/3700 W szabad indukciós zóna
3. 2200/3300 W zóna (maximális)
4. Vezérlőpanel

2. ábra

Vezérlőpanel

1. Booster funkció érintő ikonja
2. Időzítő érintógomb
3. Booster funkció érintő ikonja
4. Időzítő érintógomb
5. Titanic Zone Touch ikon
6. Időzítő érintógomb
7. Booster funkció érintő ikonja
8. Időzítő érintógomb
9. Booster funkció érintő ikonja
10. Csúszka vezérlés
11. Flex zóna érintő ikon
12. Csúszka vezérlés
13. Szünet/Lock érintés ikon
14. Csúszka vezérlés
15. Flex zóna érintő ikon
16. Csúszka vezérlés
17. Be/Kikapcsolás érintógomb

MEGJEGYZÉS:

A jelen kézikönyvben található grafikák sematikus ábrázolások, amelyek eltérést mutathatnak a termék valós megjelenésétől

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék a biztonságos szállítását szolgáló csomagolásban van. Vegye ki a készüléket a dobozából és távolítsa el az összes csomagolóanyagot. Tárolhatja az eredeti dobozt és csomagolást, hogy elkerülje a készülék sérülését, ha a jövőben szállítania kell. Ha meg szeretné semmisíteni az eredeti csomagolást, győződjön meg róla, hogy minden elemet megfelelően újrahasznosít.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész megvan és hogy jó állapotban vannak.

Ha bármelyik hiányozna vagy nem megfelelő állapotban van, kérjük azonnal lépjen kapcsolatba a Cecotec Műszaki Ügyfélszolgálatlal.

- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés nyomon követhető maradjon szervizigény esetén.

A csomag tartalma

- Indukciós főzőlap
- Használati útmutató

3. ÖSSZESZERELÉS

A főzőlap beépítése előtt

- A munkalap sík és négyzet alakú, és semmilyen szerkezeti elem nem sérti a helyigényt.
- A munkalap hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlapot egy sütő tetejére szereli, a sütőt hűtőventilátorral kell felszerelni.
- Győződjön meg arról, hogy a telepítés megfelel az összes biztonsági követelménynek, valamint az alkalmazandó szabványoknak és előírásoknak.
- Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot olyan biztonsági kapcsolóval szerelték fel, amelyet a helyi elektromos szabályoknak és előírásoknak megfelelően szereltek fel és helyeztek el, és amely lehetővé teszi a főzőlap teljes leválasztását a hálózatról.
- Győződjön meg arról, hogy a leválasztó kapcsoló jóváhagyott modell, és hogy minden póluson (vagy minden aktív [fázis] vezetõn, ha a helyi kábelezési előírások lehetővé teszik ezt a követelményváltozást) 3 mm-es érintkezési elválasztást biztosít.
- Győződjön meg arról, hogy a leválasztó kapcsoló könnyen hozzáférhető a főzőlap beszerelése mellett.
- Használjon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámiaacsempét) a főzőlapot körülvevő falakon.

Mielőtt a főzőlapot a munkalapra szerelné, a tömítőcsíkot a lemez alsó oldalára kell ragasztani, ábra. 3

Erre a célra:

1. Fordítsa meg a főzőlapot úgy, hogy az üvegfelület lefelé nézzen.
2. Vegye ki a zárócsíkot a zacskóból, és távolítsa el a kétoldalas ragasztót a csík hátuljáról.
3. Ezután ragassza a csíkot a főzőlap hátuljára.
4. A csík nem nyúlhat túl a főzőlap szélén.

Magyarázat 3. ábra

1. A főzőlap alsó része
2. Tömítő szalag

A munkalap előkészítése

- Vágja ki a munkalapot a 4. ábrán látható méretek szerint.
- A beszereléshez és használathoz legalább 5 cm távolságot kell hagyni a lyuk körül. Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Válasszon hőálló és szigetelt anyagból készült munkalapot (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyagok csak impregnált állapotban használhatók), hogy elkerülje az áramütést vagy a főzőlap hőszugárzása által okozott deformációt.

MEGJEGYZÉS: A főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei közötti biztonsági távolságnak legalább 3 mm-nek kell lennie.

Hosszúság (milliméter)	Szélesség (milliméter)	Magasság (milliméter)	Átmérő (milliméter)	A (milliméter)	B (milliméter)	F (milliméter)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 mm

Szellőzés

Győződjön meg róla, hogy a tábla jól szellőzik, és hogy a levegő be- és kimeneti nyílása nincs elzárva. Győződjön meg arról, hogy a tábla megfelelően működik.

MEGJEGYZÉS: A lemez és a felette lévő bútorok közötti biztonsági távolságnak legalább 760 mm-nek kell lennie.

A lemez megfelelő szellőzésének biztosítása érdekében lásd az 5. ábrát.

A (milliméter)	B (milliméter)	C (milliméter)	D	E.
760 perc	15 perc	20 perc	Légbeömlő nyílás	Légkivezetés 2 mm



FIGYELMEZTETÉSEK: 11Győződjön meg a megfelelő szellőzésről.

- Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és hogy a levegő be- és kimeneti nyílása nem van elzárva. Annak érdekében, hogy elkerülje a véletlen érintkezést a főzőlap aljával, amikor az túl forró, vagy hogy használat közben áramütést kapjon, a lemez aljától legalább 15 mm távolságra egy csavarokkal rögzített fa betétet kell elhelyezni. Ábra 6
- A főzőlap külső oldalán szellőzőnyílások vannak. Ügyelni kell arra, hogy ezeket a lyukakat a munkalap beépítésekor ne zárja el.
- Kérjük, vegye figyelembe, hogy a ragasztónak, amely a műanyag vagy fa anyagot a bútorhoz köti, 150 °C feletti hőmérsékletet kell elviselnie, hogy a bevonat ne tudjon leválni.

Ezért a hátsó falnak és a szomszédos és környező felületeknek 90°C hőmérsékletet kell elviselniük.

A főzőlap beszerelése után győződjön meg arról, hogy

- A tápkábel nem lehet hozzáférhető a szekrényajtókon vagy fiókokon keresztül.
- Megfelelő friss levegő áramlik a szekrény külseje felől az főzőlap felé.
- Ha a főzőlapot fiókok vagy szekrények fölé helyezi, akkor hővédő védőréteget kell felszerelni a főzőlap alá.
- Gondoskodjon arról, hogy a felhasználó könnyen hozzáférhessen a leválasztó kapcsolóhoz.

A rögzítő konzolok felhelyezése előtt

A készüléket stabil és sima felületre kell helyezni (használhatja a csomagolást). Ne gyakoroljon nyomást a főzőlap kezelőpanelére.

A konzol pozíciójának beállítása

1. Rögzítse a lemezt a munkalaphoz a négy konzolnak a lemez alá történő csavarozásával, ahogyan az a 7. ábrán látható.
2. Állítsa be a támaszok helyzetét a munkalap vastagságának megfelelően.

Magyarázat 7. ábra

1. Konzol

Konzol

A konzolok semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkalap belső felületével a beszerelés után.



FIGYELMEZTETÉSEK

- A főzőlapot szakképzett személyzetnek vagy szakembereknek kell felszerelniük. Soha ne végezze a műveletet egyedül.
- Ne helyezze a főzőlapot közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mert a nedvesség károsíthatja az elektronikát.
- A főzőlapot úgy kell felszerelni, hogy a jobb hőszugárzás biztosított legyen.
- A falnak és a munkalap feletti területnek hőállónak kell lennie.
- A sérülések elkerülése érdekében a főzőlap felszereléséhez használt ragasztónak hőállónak kell lennie.
- Ne használjon gőzölőt az indukciós főzőlap tisztításához.



A kártya csatlakoztatása a hálózathoz

Ezt a főzőlapot csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja a hálózatra. Mielőtt csatlakoztatja a főzőlapot a tápegységhez, ellenőrizze, hogy:

1. A háztartási vezetérendszer alkalmas a főzőlap által felvett teljesítményre.
 2. A hálózati feszültség megegyezik a termék adattábláján megadott feszültséggel.
 3. A tápkábelek a termék címkéjén megadott terhelésnek ellenállnak.
- Ne használjon adaptereket, reduktorokat vagy elágazó eszközöket a főzőlap hálózathoz való csatlakoztatásához, mivel ezek túlmelegedést vagy tüzet okozhatnak.
 - A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete soha ne haladja meg a 75 °C-ot.



Ellenőriztesse egy villanyszerelővel, hogy a háztartási vezetérendszer módosítás nélkül alkalmas-e. Bármilyen módosítást csak szakképzett villanyszerelő végezhet.
Ábra 8

- Ha a kábel sérült vagy cserére szorul, ne javítsa meg saját maga, hanem a balesetek elkerülése érdekében forduljon a Cecotec hivatalos Cecotec szervizközpontjához.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózatra csatlakoztatják, akkor egy olyan omnipoláris megszakítót kell felszerelni, amelynek az érintkezők között legalább 3 mm-es nyílás van.
- A telepítőnek kell meggyőződnie arról, hogy az elektromos csatlakoztatás helyesen történt és megfelel a hatályos biztonsági előírásoknak.
- Ne hajlítsa vagy csípje meg a kábelt.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell. Kizárólag szakképzett szakember cserélheti ki.



A főzőlap alsó felülete és tápkábele a beszerelés után nem lehet hozzáférhető.

4. ÜZEMELTETÉS

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Az indukciós főzőlap elektromágneses rezgésekkel működik, amelyek közvetlenül az edényben termelnek hőt, nem pedig közvetve, az üveg felületének felmelegítésével. Az üveg magától felmelegszik, mert a tartály végül felmelegíti. Ábra 9

Magyarázat 9. ábra

1. Edény
2. Mágneses áramkör
3. Üvegkerámia főzőlap
4. Indukciós tekercs
5. Indukciós áramok

Érintő ikonok:

- Az érintőikonok reagálnak az érintésre, így nincs szükség nyomásra.

- Használja az ujját tövét, ne a hegyét. Ábra 10
- Minden alkalommal, amikor a főzőlap érzékeli az ujját, egy hangjelzést fog hallani.
- Győződjön meg arról, hogy az érintőképernyő ikonjai mindig tiszták, szárazak, és nem takarják őket tárgyak (pl. edény vagy ruhadarab). Még egy vékony víréteg is akadályozhatja az érintőikonok működését.

Válassza ki a megfelelő főzőedényeket

- Csak indukciós főzésre alkalmas aljú serpenyőket használjon.
 - Keresse az indukciós szimbólumot a csomagoláson vagy a tartály alján.
 - A mágneses teszt segítségével ellenőrizheti, hogy a tartály megfelelő-e. Mozgasson egy mágneset az edénylap felett. Ha ragad vagy vonzza a serpenyőt, az azt jelenti, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal.
 - Ha nincs mágnes:
1. Öntsön egy kis vizet a vizsgálandó tartályba.
 2. Ha a kijelzőn nem villog az  szimbólum, és a víz felmelegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem alkalmasak: tiszta rozsdamentes acél, mágneses alap nélküli alumínium vagy réz, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserép.
 - Alumínium alapú főzőedények. Ezek csökkentik a ferromágneses területet, ami azt jelenti, hogy kevesebb hő bocsátódik ki. Ráadásul az ilyen típusú edényeket a főzőlap nehezen érzékeli, így nem forrósodnak fel eléggé.
 - Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket. Ábra 11
 - Győződjön meg arról, hogy a használni kívánt serpenyő alja sima, laposan fekszik az üveghez, és ugyanolyan méretű, mint a főzőzóna. Használjon olyan edényeket, amelyek átmérője megegyezik a kiválasztott terület átmérőjével. A kissé szélesebb edény használata növeli a felhasznált energia hatékonyságát. Ha kisebb átmérőjű edényt használnak, az befolyásolja a hatékonyságot. Az edényt mindig a főzőzóna közepére helyezze. Ábra 12
 - A főzőedényeket mindig emelje le az indukciós főzőlapról; Ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget. Ábra 13

Főzőedények mérete

A főzőzónák körülhatároltak, és automatikusan alkalmazkodnak a serpenyő átmérőjéhez. Igyekezzen azonban az edény átmérőjét a lehető legjobban a főzőzóna átmérőjéhez igazítani. Ahhoz, hogy a lehető legtöbbet hozza ki a főzőlapból, helyezze az edényt a főzőzóna közepére.

Főzőzóna	Indukciós kompatibilis főzőedény alap átmérője	
	Minimum (mm)	Maximális (mm)
1,2,3,4	120	Az edény mérete nem haladhatja meg a főzőzónát határoló jelölést.
Rugalmas zóna	250	
TitanicZone	300	

Főzés megkezdése

1. Nyomja meg a be/ki érintés ikont.  A főzőlap bekapcsolásakor hangjelzés hallható, és a főzőzóna kijelzőn „-” jelenik meg, ami azt jelzi, hogy a készülék készenléti üzemmódba lépett.
 2. Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.
- MEGJEGYZÉS: Győződjön meg róla, hogy a serpenyő alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.
3. Minden főzőzóna saját teljesítmény-szabályozóval és időzítővel rendelkezik, így a teljesítmény és a főzési idő minden főzőzónához függetlenül beállítható.
 4. Válassza ki a kívánt teljesítményt az ujját a csúszkán csúsztatva. Növelje a teljesítményt, ábra. 14.
- Ha 20 másodpercen belül nem választ teljesítményt, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Újra be kell kapcsolnia, és vissza kell térnie az 1. lépéshez.
 - A teljesítményt főzés közben bármikor megváltoztathatja.

Ha a kijelzőn felváltva villog a  szimbólum és a teljesítménybeállítás:

- Nem a megfelelő főzőzónába helyezte a főzőedényt.
- Az Ön által használt edények nem alkalmasak az indukciós főzőlaphoz.
- A kiválasztott főzőedény túl kicsi vagy nem a főzőzóna közepén van.

Ha nincs megfelelő edény a főzőzónában, akkor nem keletkezik hő.

A kijelző 1 perc után automatikusan kikapcsol, ha nincs főzőedény ráhelyezve.

Főzés befejezése

1. A kiválasztott főzőzóna kikapcsolásához csúsztassa az ujját balra a teljesítményszabályzó csúszkáján. Ábra 15
Győződjön meg róla, hogy a kijelzőn a „0” szám jelenik meg. Három másodperc múlva a főzőzóna kikapcsol, és a megfelelő kijelzőn „-” jelenik meg.
2. Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot az  be/ki érintőkapcsoló ikon megnyomásával.
3. Legyen óvatos, a felület forró lehet.
A „H/h” szimbólum azt jelzi, hogy az adott főzőzóna még forró. Eltűnik, ha a felület lehűlt és biztonságos hőmérsékletet ért el. Ha edényeket szeretne melegíteni, az energiatakarékosság érdekében használja a még meleg területet.

A Booster funkció használata

Aktiválja a Booster funkciót

1. Nyomja meg a be/ki érintés ikont . ① A főzőlap bekapcsolásakor hangjelzés hallható, és a főzőzóna kijelzőin „-” jelenik meg, ami azt jelzi, hogy a készülék készenléti üzemmódba lépett.
2. Nyomja meg a Booster funkció >>> érintőkijelzőjét; a megfelelő szimbólum megjelenik a kijelzőn, és a főzőlap teljes teljesítményen kezd el fűteni.

A Booster funkció kikapcsolása

1. Ha az ujját a csúszka fölé csúsztatja (16. ábra), a Booster funkció kikapcsol. Ezenkívül a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén megjelenik a csúszkával beállított teljesítmény száma.
2. Az üzemidő letelte után a Booster funkció automatikusan kikapcsol, és a főzőlap a funkció aktiválása előtt kiválasztott teljesítményen fog működni. Ha ez a teljesítmény 0 volt, akkor a főzőlap 9-es teljesítményen működik.

Megjegyzések:

- Ez a funkció bármelyik főzőzónán aktiválható.
- A főzőzóna 10 perc után visszatér az eredeti beállításra.
- A rugalmas zónának 5 perc elteltével vissza kell állnia az eredeti beállításra.
- A Booster funkció a 9-es teljesítményre kapcsol, ha egy másik főzőzónát kapcsol be.
- Ha az eredeti teljesítménybeállítás 0, akkor a Booster funkció idő leteltével visszaáll 9-re.

Flex zóna

- A flex zóna az Ön igényeitől függően egyetlen főzőzónaként vagy két különböző zónaként használható.
- Két független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Egyzónás működés esetén az a rész, amelyre nem helyeztek főzőedényt, néhány másodperc után automatikusan kikapcsol. Használjon olyan főzőedényt, amely alkalmas erre a főzőlapra.
- A helyes érzékelés és az egyenletes hőelosztás érdekében a főzőedényt el kell helyezni:
 - o A flex zóna elején vagy hátulján, ha az edény 25 cm-nél rövidebb.
 - o Bárhol, ha a zóna nagyobb.

A flex **zóna használata egyedi főzőzónaként: A rugalmas zóna használata egyedi főzőzónaként:**

- A flex zóna önálló főzőzónaként történő használatához nyomja meg az , vagy  ikonokat.
- Ennek a zónának a teljesítményét ugyanúgy kell beállítani, mint a többi zónának.
- Ha egy másik edényt szeretne hozzáadni, nyomja meg újra a megfelelő érintőképernyős ikonokat, hogy a zóna érzékelje azt.

A flex zóna használata két különálló főzőzónaként

- Ha a flex zónát két különálló főzőzónaként szeretné használni, különböző teljesítménybeállításokkal, nyomja meg az  vagy  ikonokat.
- Használjon olyan főzőedényt, amely alkalmas erre a főzőlapra.

*Példák arra, hogyan kell és hogyan nem szabad az eszközt elhelyezni a 17. ábrán.

Érintés ikonzár

- Az érintőképernyő ikonjait zárolhatja, hogy megakadályozza a nem szándékos használatot (pl. ha a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónákat).
- A zárolás aktiválásakor a be/ki ikon kivételével minden ikon letiltásra kerül.

A Zárolás funkció aktiválása

Nyomja meg az  zár funkció érintőképernyős ikonját. Lo" jelenik meg a kijelzőn.

A Zárolás funkció kikapcsolása

Nyomja meg és tartsa lenyomva az  zár funkció ikont az érintőképernyő ikonok feloldásához.



Ha a tábla zárolva van, az összes érintőképernyős ikon le van tiltva, kivéve a be/ki ikon . Vészhelyzetben ezzel az ikonnal kapcsolhatja ki a főzőlapot. Bármilyen más művelet elvégzéséhez azonban fel kell oldania a kártyát (még az újbóli bekapcsolás után is).

Időzítő vezérlés

- Minden főzőzóna rendelkezik ikonokkal az idő növeléséhez vagy csökkentéséhez.
 - A két ikon bármelyikének rövid megnyomásával az idő 1 perccel növelhető/csökkenthető. Ha azonban lenyomva tartja, az idő 10 perccel nő/csökken.
 - Ha aktiválja a flex zónát, akkor az időzítőt a flex zónát alkotó főzőzónák érintéses ikonjainak segítségével állíthatja be.
 - Ha a flex zóna aktiválva van, és a főzési időt kiválasztotta, az akkor is megmarad, ha a zónát kikapcsolja.
 - Ha aktiválja a rugalmas zónát, az időbeállítás alapértelmezés szerint deaktiválódik.
 - A kiválasztott teljesítmény maximális beállítási ideje az adott teljesítmény alapértelmezett beállítási ideje.
 - Ha beállította az időzítőt, a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő. Érintse meg a csúszkát a kiválasztott teljesítmény ellenőrzéséhez. Ha változtatni szeretne rajta, csúsztassa el az ujját.
1. Amikor az idő eléri a „0:00” értéket, ez az érték már nem jelenik meg a megfelelő kijelzőn, ha 3 másodperc elteltével nem történik semmilyen művelet.
 2. Az idő növeléséhez röviden vagy hosszan megnyomhatja az  érintőképernyő ikonját.



3. Az idő csökkentéséhez röviden vagy hosszan megnyomhatja az  érintőképernyő ikonját.
4. Ha az idő növelésére és csökkentésére szolgáló ikonokat egyidejűleg 1 másodpercig lenyomja és lenyomva tartja, az időzítő kikapcsol.

x0_ "Főzés szüneteltetéseFőzés szüneteltetése

1. Amikor a főzőzónák futnak, nyomja meg az  szünet érintőképernyő ikonját. Az összes főzőzóna kijelzőjén megjelenik az „I I”, és azok a 2. teljesítményszintre melegeknek. Ekkor csak az  szünet/zár és az  be/ki érintőképernyő ikonok engedélyezettek.
2. Nyomja meg újra a  szünet ikonját, és a kijelzőn megjelenik az eredeti beállítás. A főzőzónák tovább melegeknek.

TitanicZone

- Az Ön igényeitől függően nagy főzőtérként is használható.
- Négy független induktorból áll, amelyek külön-külön vezérelhetők. Egyzónás működés esetén az a rész, amelyben nincs főzőedény, néhány másodperc múlva automatikusan kikapcsol, és a TitanicZone kikapcsol. Használjon olyan főzőedényt, amely alkalmas erre a főzőlapra.
- A helyes érzékelés és az egyenletes hőelosztás érdekében a főzőedény átmérőjének 30 és 40 cm között kell lennie.

Aktiválja a TitanicZone-t

A TitanicZone aktiválásához egyszerűen nyomja meg az  érintőképernyős ikont.

A TitanicZone kikapcsolása

A TitanicZone kikapcsolásához egyszerűen nyomja meg az  érintés ikont.

Alapértelmezett futási időAlapértelmezett futási időAlapértelmezett futási idő

Az indukciós főzőlap automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valaha is elfelejtene ezt megtenni. A különböző teljesítményszintekhez tartozó alapértelmezett üzemidőket az alábbi táblázat mutatja:

Teljesítményszintek	Szünet	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett üzemidő (óra)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

Ha a főzőedényt kiveszik, a főzőlap azonnal leállítja a fűtést, és 1 perc múlva automatikusan kikapcsol.

A pacemakerrel rendelkezőknek a lemez használata előtt konzultálniuk kell orvosukkal.

Előzetes megfontolások



Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj és a zsír nagyon gyorsan felmelegszik, különösen, ha a Booster funkciót használja. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír éghet, ami komoly tűzveszélyt jelent.

Főzési tippek

- Amikor az étel forrni kezd, csökkentse a teljesítményt.
- A fedő használata csökkenti a főzési időt, és a hővisszatartás miatt energiát takarít meg.
- A főzési idő csökkentése érdekében csökkentse a folyadék vagy a zsír mennyiségét.
- Kezdje a főzést magas fokozaton, és csökkentse a fokozatot, ahogy az étel felmelegszik.

Rizs párolása és főzése

- A párolás a forráspont alatt, körülbelül 85 °C-on történik. Elengedhetetlen az ízletes levesek és zsenge pörkölt elkészítéséhez, mert anélkül fokozza az ízeket, hogy túlfőzné az ételt. A tojásalapú és lisztes mártásokat is forráspont alatt kell főzni.
- Egyes receptek a minimumnál magasabb beállítást igényelhetnek ahhoz, hogy az ételek az ajánlott idő alatt megfelelően átsüljenek.

Sertésszelet főzése

Szaftos és ízletes steakek készítéséhez:

1. A húst főzés előtt hagyja szobahőmérsékleten állni körülbelül 20 percig.
2. Melegítsünk elő egy nehéz serpenyőt.
3. A filé mindkét oldalát megkenjük olajjal. Csepegtessen egy kis olajat a forró serpenyőbe, és tegye bele a húst.

Kihagyás

1. Válasszon az indukciós főzőlappal kompatibilis lapos aljú wokot vagy nagyméretű serpenyőt.
2. Minden hozzávalót készítsen elő. A sütés folyamata gyors. Ha nagy mennyiségű ételt készít, főzzön kisebb adagokban.
3. Melegítse elő a serpenyőt rövid időre, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
4. Először főzzük meg a húst, tegyük félre és tartsuk melegen.
5. Párolja meg a zöldségeket. Amikor már forró, de még ropogós, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb fokozatra, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adjon hozzá mártást.
6. Óvatosan keverje össze a hozzávalókat, hogy átmelegedjenek.
7. Azonnal tálaljuk.

Kis objektum észlelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágneses serpenyőt (pl. alumínium) vagy bármilyen más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) helyez a főzőlapra, a főzőlap automatikusan készenléti üzemmódba lép.

Teljesítményszint beállítások

Az alábbi beállítások csak tájékoztató jellegűek. A pontos beállítás több tényezőtől függ, például a főzőedényektől és a főzött mennyiségtől. Tesztelje az indukciós főzőlapot, hogy megtalálja az Önnek legmegfelelőbb beállításokat.

Teljesítménybeállítás	Alkalmas
1-2	Kis mennyiségű ételek enyhe felmelegítése Olvaszd fel a csokoládét és a vajat
3-4	Újramelegítés Gyors főzés Rizs főzése
5-6	Palacsinta készítése
7-8	Sauté Tészta főzése
9/P	Süssük magasabb hőmérsékleten wokban. Pecsét Forraljuk fel a levest Forrásban lévő víz

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A szennyeződés típusa	Tisztítás	Megjegyzések
nSzokásos szennyeződések az üvegen (ujjlenyomatok, foltok, ételfoltok stb.).	1. Húzza ki a kábelt a tápforrásból. 2. Ábra Használjon főzőlap-tisztítószeret, amíg az üveg még edzett (de nem forró). 3.. Öblítse le a terméket, és tiszta ruhával vagy papírtörülővel szárítsa meg az üveget. 4. Kapcsolja be az indukciós főzőlapot.	Ha a főzőlap ki van kapcsolva, nem jelzi, hogy a felület forró, de ez nem jelenti azt, hogy nem forró. Legyen különösen óvatos. A csiszoló kendők, egyes nejlonsúrolóbetétek és az erős tisztítószerek megkarcolhatják az üveget. Mindig olvassa el a címkét, hogy ellenőrizze, hogy a tisztítószer vagy súrolószer alkalmas-e. Soha ne hagyjon tisztítószer-maradékot a főzőlapon; ez elszínezheti az üveget.

Cukros termékek kiömlése az üvegre.	Azonnal távolítsa el őket egy indukciós főzőlaphoz alkalmas spatulával vagy kaparóval, de vigyázzon a főzőzóna forró felületeire: 1. Húzza ki a kábelt a tápforrásból. 2. Ábra Tartsa a kaparót 30°-os szögben, és húzza a szennyeződést a főzőlap egy hűvös területére. 3.. Törölje fel a kiömlött folyadékot ruhával vagy papírtörülővel. 4. Kövesse a "Tipikus szennyeződések az üvegen" című fejezet 2-4. lépését.	Távolítsa el az olvadt cukros ételfoltokat a lehető leghamarabb. Ha hagyják kihűlni az üvegen, nehezen eltávolítható, vagy akár tartósan károsíthatja a plakkot. Vágásveszély: a kaparó penge nagyon éles lehet, legyen óvatos, amikor eltávolítja a védőburkolatot. Használja rendkívül óvatosan, és mindig biztonságosan, gyermekek számára elérhetetlen helyen tárolja.
Kiömlik az érintőképernyős ikonokra	1. Húzza ki a tápfeszültséget. 2. Ábra Itassa fel a kiömlött anyagot. 3.. Törölje le az érintőikonokat tiszta, nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Szárítsa meg a területet teljesen konyhai papírral. 5. Kapcsolja be az indukciós főzőlapot.	Előfordulhat, hogy a főzőlap hangjelzést ad és kikapcsol, és az érintőképernyő ikonjai nem működnek, ha nedvesek. Az indukciós főzőlap visszakapcsolása előtt feltétlenül szárítsa meg az érintőképernyő ikonjait.

6. HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldások
Az indukciós főzőlap nem kapcsol be.	Nincs áramellátás.	Győződjön meg róla, hogy a főzőlap csatlakoztatva van a hálózathoz, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, hogy történt-e áramkimaradás. Ezen ellenőrzések után, ha a probléma továbbra is fennáll, kérjük, forduljon a Cecotec hivatalos műszaki segítségnyújtó szolgálatához.
Az érintőképernyő ikonjai nem reagálnak.	Az érintőikonok zárolva vannak.	Oldja fel az érintőképernyős ikonokat. Kérjük, olvassa el a kézikönyv vonatkozó részét.
Az üveg karcos.	Ön egy durva alappal rendelkező edényt használt. Ön nem megfelelő vagy csiszoló hatású súrolóbetéteket vagy tisztítószeret használt.	Használjon lapos, sima aljú főzőedényeket. Kérjük, olvassa el a kézikönyv vonatkozó részét. Kérjük, olvassa el a kézikönyv vonatkozó részét.
Egyes edények recsegő vagy pattogó hangokat adnak ki.	Ennek oka lehet az összetételük (különböző fémek rétegei, amelyek nem egyformán rezegnek).	Ez normális, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap enyhe zümmögést ad ki, ha nagy teljesítményszintet választ.	Ez az indukciós főzés technológiájának köszönhető.	Ez normális jelenség, de a zajnak csökkennie kell, vagy teljesen el kell tűnnie, ha a teljesítményt lekapcsolja.

Az indukciós főzőlapból ventilátorzaj hallatszik.	Az indukciós lemezbe épített hűtőventilátor az elektronikus alkatrészek túlmelegedésének megakadályozása érdekében aktiválódott. Az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működhet.	Ez normális, és nincs ok az aggodalomra. Ne kapcsolja ki a főzőlapot, amíg a ventilátor működik.
A főzőedények nem melegednek fel és nem jelennek meg a kijelzőn.	A főzőlap nem érzékeli az edényt, mert nem alkalmas indukciós főzésre. A főzőlap nem érzékeli a serpenyőt, mert az túl kicsi a főzőzónához, vagy mert nem jól van a főzőzóna közepén.	Csak olyan edényeket használjon, amelyek kompatibilisek az indukciós főzőlappal. Középpontosítja a serpenyőt, és ügyeljen arra, hogy a serpenyő alja megfelelően a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap vagy az egyik főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallatszik és egy hibakód jelenik meg (általában váltakozó egy vagy két számjegy az időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Jegyezze fel a hibakódokat, válassza le az indukciós főzőlapot az elektromos hálózatról, és forduljon szakképzett szakemberhez.

Hibák és hibakódok

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval rendelkezik. Ez lehetővé teszi a szakember számára, hogy ellenőrizze a különböző alkatrészek működését anélkül, hogy szét kellene szerelnie a főzőlapot vagy le kellene vennie a munkalapról.

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldások
E1, E2, E7	Hőmérsékletérzékelő hiba.	Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával.
E3, E4	Hiba az IGBT tranzisztor hőmérséklet-érzékelőjében.	Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával.

EU	A kijelzőpanel és az alaplap közötti kapcsolat hibás, vagy probléma van az érintőkijelzővel.	Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával.
EL/EH	A tápfeszültség rendellenes.	Ellenőrizze, hogy nem történt-e áramkimaradás. Miután meggyőződött arról, hogy a tápellátás rendben van, csatlakoztassa újra a főzőlapot.
C1	Az indukciós főzőlap érzékelőjének hőmérséklete túl magas.	Hagyja kihűlni az indukciós főzőlapot, majd indítsa újra.
C2	Az IGBT tranzisztor érzékelőjének hőmérséklete túl magas.	Hagyja kihűlni az indukciós főzőlapot, majd indítsa újra.
F5, F6	A ventilátor meghibásodása	Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával.
EF	Két vagy több érintőképernyős ikon hosszú ideig történő megnyomása.	- Tisztítsa meg a vezérlőpanelt

Speciális hibák és megoldások

Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
A LED nem világít, amikor a főzőlap be van dugva.	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy a dugó biztonságosan van-e rögzítve a konnektorban, és hogy a konnektor működik-e.	
	A segéd tápegység alaplapja és a kijelzőhöz csatlakozó lap meghibásodik.	Ellenőrizze a csatlakozásokat.	
	A segéd tápegység alaplapja megsérült.	Cserélje ki a segéd tápegység alaplapját.	

Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
	A képernyő megsérült.	Cserélje a kijelző alaplajját	
Egyes érintőképernyő ikonok nem reagálnak, vagy a képernyő nem működik rendesen.	A képernyő megsérült.	Cserélje a kijelző alaplajját	
A teljesítményszintjelző világít, de a főzőlap nem melegszik fel.	A főzőlap hőmérséklete túl magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A levegő bemeneti vagy kimeneti nyílása eltömődhetett	
	A ventilátor hibás.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor megfelelően működik-e; ha nem, cserélje ki.	
	A tápegység alaplaja megsérült.	Cserélje ki a tápegység alaplajját.	
A fűtés működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn az "u" szimbólum villog.	A használt főzőedény nem megfelelő.	Használjon megfelelő főzőedényt.	
	A tartály átmérője nagyon kicsi.		A főzőedény-érzékelő áramkör megsérült, cserélje ki a tápellátó lapot.
	A tábla túlmelegedett.	Várja meg, amíg a főzőlap hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Nyomja meg a be/kikapcsoló ikont a tábla alaphelyzetbe állításához.	

Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
Ha ugyanazon az oldalon lévő zónákat próbál fűteni, a kijelzőn az "u" szimbólum jelenik meg.	A tápegység és a kijelzőhöz csatlakoztatott alaplap meghibásodik.	Ellenőrizze a csatlakozásokat.	
	A kommunikációs egység kijelzőlapja megsérült.	Cserélje a kijelző alaplapját	
	Az alaplap megsérült.	Cserélje ki a tápegység alaplapját.	
A ventilátor motorja furcsa hangokat ad ki.	A motorventilátor megsérült.	Cserélje ki a ventilátort.	

Használja ezeket az utasításokat a gyakori hibák javításához. A veszély és az indukciós főzőlap sérülésének elkerülése érdekében ne próbálja meg saját maga szétszerelni a készüléket.

7. MŰSZAKI LEÍRÁS

Referencia EU01_108060 - EU01_122363

MODELL: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass

Összteljesítmény 7400W

Névleges feszültség: 220-240V~ vagy 380-415V 3N~

Névleges frekvencia 50/60Hz

A 2200W/3300W (B)

B 2200W/3300W (B)

C 2200W/3300W (B)

D 2200W/3300W (B)

	Szimbólum	Érték	Mértékegység
Modell azonosítása	EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass		
Főzőlap típusa	Beépített főzőlapok		
A lámpák és/vagy főzőzónák választóinak száma		2	
Fűtéstechika (indukciós főzőzónák és főzőlapok, kerámia főzőzónák) hőszugárzás, masszív főzőlapok)	Indukciós főzőzónák		
	Szimbólum	Érték	Mértékegység
Kör alakú főzőzónák vagy főzőlapok esetén: az egyes főzőlapok hasznos felületének átmérője elektromos főzés, a legközelebbi 5 mm-es értékre kerekítve.	Ø	--	cm
Nem kör alakú főzőhelyek vagy főzőzónák esetében: az egyes főzőzónák hasznos felületének szélessége és hossza. pont vagy elektromos főzőzóna, 5 mm-re kerekítve	L	1. terület: L:38,5 Area2: L:38,5	cm
	W	1. terület: W:23 2. terület: W:23	
Energiafogyasztás fókuszonként vagy főzőzónánként, kilogrammonként számolva (*)	EC elektromos tüzelés	1. terület: 183,1 2. terület: 185,3	Wh/kg
A főzőlap energiafogyasztása, kilogrammonként számítva	EC elektromos lap	184,2	Wh/kg

A műszaki specifikációk előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.

Készült Kínában | Tervezték Spanyolországban

8. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell kezelni. Amikor ez a termék eléri élettartamának végét, távolítsa el az elemeket/akkumulátorokat, és vigye el a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus eszközök, valamint az azokhoz tartozó elemek megfelelő hulladékkezelésének részletes módjáról a fogyasztók a helyi önkormányzatoknál tájékozódhatnak.

A fenti iránymutatások betartása hozzájárul a környezet védelméhez.

9. GARANCIA ÉS TECHNIKAI TÁMOGATÁS

A Cecotec felel a végfelhasználóval vagy a fogyasztóval szemben a termék szállításának időpontjában fennálló minden olyan hibáért, amely a vonatkozó előírásokban meghatározott feltételek és határidők szerint nem felel meg a terméknek.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze el.

Ha a termékkel kapcsolatos incidenst észlel, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, forduljon a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatához a +34 96 321 07 28-as telefonszámon.

10. COPYRIGHT

A jelen kézikönyvben szereplő szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. tulajdonát képezi. A jelen kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. előzetes engedélye nélkül sem részben, sem egészben nem reprodukálható, nem tárolható lekérdező rendszerben, nem továbbítható és nem terjeszthető semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásoló, hangfelvétel vagy hasonló).

11. EGYSZERŰSÍTETT MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovations ezúton kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó alapvető követelményeknek és egyéb vonatkozó rendelkezéseknek. Ezt a terméket úgy tervezték, gyártották és tesztelték, hogy megfeleljen az előírt biztonsági és minőségi előírásoknak. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő weboldalon található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>.

الأجزاء والمكونات

الشكل 1

1. منطقة 2200/3300 واط (الحد الأقصى)
2. منطقة الحث الحر 3300/3700 واط
3. منطقة 2200/3300 واط (الحد الأقصى)
4. لوحة التحكم

الشكل 2

لوحة التحكم

1. أيقونة اللمس لوظيفة التعزيز
2. أيقونة اللمس المؤقت
3. أيقونة اللمس لوظيفة التعزيز
4. أيقونة اللمس المؤقت
5. رمز شاشة اللمس الخاصة بمنطقة تيتانيك
6. أيقونة اللمس المؤقت
7. أيقونة اللمس لوظيفة التعزيز
8. أيقونة اللمس المؤقت
9. أيقونة اللمس لوظيفة التعزيز
10. منزلق
11. أيقونة اللمس لمنطقة المرونة
12. منزلق
13. أيقونة اللمس للإيقاف المؤقت/القل
14. منزلق
15. أيقونة اللمس لمنطقة المرونة
16. منزلق
17. أيقونة اللمس لتشغيل/إيقاف

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. قم بإزالة الجهاز من علبته وإزالة جميع مواد التغليف. قد ترغب في الاحتفاظ بالصندوق الأصلي ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز إذا كنت بحاجة إلى نقله في المستقبل. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، يرجى التأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.
- تأكد من أن جميع الأجزاء والمكونات متضمنة وفي حالة جيدة. إذا كان أي منها مفقودًا أو في حالة غير جيدة، فاتصل بالخدمة الفنية الرسمية لشركة Cecotec على الفور .
- لا تتم إزالة الرقم التسلسلي من المنتج، للحفاظ على إمكانية تتبع معداتك بشكل صحيح في حالة طلبك للمساعدة.

محتويات الصندوق

- موقد الحث
- هذا دليل التعليمات

3. التثبيت

قبل تركيب اللوحة

- يكون سطح العمل مستويًا ومربع الشكل، ولا يوجد أي عناصر هيكلية تنتهك متطلبات المساحة.
- يتكون سطح العمل من مادة مقاومة للحرارة ومعزولة.
- إذا قمت بتثبيت الموقد فوق الفرن، فيجب أن يحتوي الفرن على مروحة تبريد مدمجة.
- تأكد من أن التثبيت سيكون متوافقًا مع جميع متطلبات السلامة والقواعد واللوائح المعمول بها.
- تأكد من أن الموقد مزود بمفتاح أمان، وتم تركيبه ووضعته وفقًا للقواعد واللوائح الكهربائية المحلية، مما يسمح بفصله تمامًا عن التيار الكهربائي.
- تأكد من أن مفتاح العزل هو من طراز معتمد ويوفر فصل اتصال بمقدار 3 مم على جميع الأقطاب (أو على جميع الموصلات [المرحلة] الحية إذا كانت لوائح الأسلاك المحلية تسمح بهذا الاختلاف في المتطلبات).
- تأكد من إمكانية الوصول بسهولة إلى مفتاح العزل عند تركيب الموقد.
- استخدم تشطيبات مقاومة للحرارة وسهلة التنظيف (مثل البلاط السيراميكي) على الجدران المحيطة بموقد الطهي.

قبل تثبيت الموقد على سطح العمل، ستحتاج إلى لصق شريط الختم في الجزء السفلي من الموقد، الشكل 3 للقيام بذلك:

1. اقلب اللوحة بحيث يصبح سطح الزجاج متجهًا لأسفل.
2. أخرج شريط الختم من الكيس ثم قم بإزالة اللاصق ثنائي الجانب من الجزء الخلفي للشريط.
3. بعد ذلك، قم بلصق الشريط على الجزء الخلفي من اللوحة.
4. لا يجب أن يتجاوز الشريط حافة اللوحة.

أسطورة الشكل 3

1. أسفل اللوحة
2. شريط الختم

تحضير سطح العمل

- قم بقص سطح العمل وفقًا للقياسات الموضحة في الشكل 4.
- للتثبيت والاستخدام يجب ترك مساحة لا تقل عن 5 سم حول الفتحة. تأكد من أن سمك سطح العمل لا يقل عن 30 ملم. اختر سطح عمل مصنوع من مادة مقاومة للحرارة ومعزولة (لا ينبغي استخدام الخشب أو المواد اللينة أو الماصة للرطوبة الأخرى إلا بعد تشريبها) لتجنب الصدمات الكهربائية أو التثوه الناتج عن الإشعاع الحراري من الموقد.

ملحوظة: يجب أن تكون مسافة الأمان بين جوانب الموقد والأسطح الداخلية لسطح العمل 3 مم على الأقل.

ل (مم)	و (مم)	همم	د (مم)	أ (مم)	ب (مم)	ف (مم)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 ملم

تهوية



تأكد من تهوية الموقد جيدًا ومن عدم انسداد مدخل ومخرج الهواء. تأكد من أن اللوحة تعمل بشكل صحيح.

ملحوظة: يجب أن تكون مسافة الأمان بين الموقد والأثاث الموجود فوقه 760 ملم على الأقل.

انظر الشكل 5 للتأكد من التهوية المناسبة للوحة.

و	د	ج (مم)	ب (مم)	أ (مم)
مخرج الهواء 2 مم	مدخل الهواء	20 دقيقة	15 دقيقة	760 دقيقة

تحذير: تأكد من التهوية الصحيحة.



- تأكد من تهوية موقد الحث جيدًا ومن عدم انسداد مدخل ومخرج الهواء. لتجنب ملامسة الجزء السفلي من اللوحة عن طريق الخطأ عندما تكون ساخنة جدًا، أو تلقي صدمة كهربائية أثناء استخدامها، يجب وضع قطعة خشبية مثبتة بمسامير على مسافة لا تقل عن 15 مم من الجزء السفلي من اللوحة. الشكل 6
- توجد فتحات تهوية حول الجزء الخارجي من اللوحة. يجب التأكد من عدم حجب هذه الفتحات بواسطة سطح العمل عند تثبيته.
- يرجى ملاحظة أن الغراء الذي يربط المواد البلاستيكية أو الخشبية بالأثاث يجب أن يتحمل درجة حرارة أعلى من 150 درجة مئوية، لمنع تقشير الطلاء. لذلك، يجب أن يكون الجدار الخلفي والأسطح المجاورة والمحيطية قادرة على تحمل درجة حرارة 90 درجة مئوية.

بعد تثبيت اللوحة، تأكد من ذلك

- لا يجوز الوصول إلى سلك الطاقة من خلال أبواب الخزانة أو الأدراج.
- يتم توفير تدفق كافٍ للهواء النقي من خارج الخزانة إلى قاعدة الموقد.
- في حالة وضع الموقد على أدراج أو خزائن، يجب تركيب حاجز حماية حراري أسفل قاعدة الموقد.
- تأكد من إمكانية وصول المستخدم إلى مفتاح العزل بسهولة.

قبل وضع أقواس التثبيت

يجب وضع الوحدة على سطح مستقر وأملس (يمكنك استخدام العبوة). لا تقم بالضغط على لوحة التحكم الخاصة بالموقد.

ضبط موضع الحامل

1. قم بتأمين الموقد على سطح العمل عن طريق تثبيت الأقواس الأربعة في أسفل الموقد، كما هو موضح في الشكل 7.
2. قم بضبط موضع الأقواس لتناسب سمك سطح الطاولة لديك.

أسطورة الشكل 7

1. واسطة

واسطة

تحت أي ظرف من الظروف أن تكون الدعامات على اتصال بالسطح الداخلي لسطح العمل بعد التثبيت.



تحذيرات

- يجب أن يتم تركيب اللوحة بواسطة موظفين أو فنيين مؤهلين. لا تَمَ بإجراء العملية بمفردك أبدًا.
- لا تَمَ بتثبيت الموقد مباشرة فوق غسالة الأطباق أو الثلاجة أو الفريزر أو الغسالة أو المجفف، حيث أن الرطوبة قد تؤدي إلى إتلاف النظام الإلكتروني.
- يجب تركيب اللوحة بطريقة تضمن إشعاعًا حراريًا أفضل.
- يجب أن يكون الحائط والمنطقة فوق سطح العمل مقاومين للحرارة.
- لتجنب أي ضرر، يجب أن تكون المادة اللاصقة المستخدمة في تركيب اللوحة مقاومة للحرارة.
- لا تستخدم منظف البخار لتنظيف موقد الحث.

ربط اللوحة بشبكة الطاقة



يجب توصيل هذا الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي بواسطة شخص مؤهل بشكل مناسب. قبل توصيل الموقد بالكهرباء، تأكد من:

1. يتناسب نظام الأسلاك المنزلية مع الطاقة التي يستهلكها الموقد.
 2. يطابق جهد التيار الكهربائي الرئيسي مع الجهد المحدد على ملصق تصنيف المنتج.
 3. يمكن لأطوال سلك الطاقة أن تدعم الحمل المحدد على ملصق تصنيف المنتج.
- لتوصيل الموقد بالتيار الكهربائي، لا تستخدم محولات أو مخفضات أو أجهزة متفرعة، حيث قد تتسبب في ارتفاع درجة الحرارة أو نشوب حريق.
 - يجب ألا يكون سلك الطاقة على اتصال بأي أجزاء ساخنة ويجب وضعه بحيث لا تتجاوز درجة حرارته 75 درجة مئوية في أي وقت.

قم بإجراء فحص مع كهربائي لمعرفة ما إذا كان نظام الأسلاك المنزلية الخاص بك مناسبًا دون أي تعديلات. يجب أن يتم إجراء أي تعديلات بواسطة كهربائي مؤهل فقط. الشكل 8

- إذا كان الكابل تالفًا أو يحتاج إلى الاستبدال، فتجنب إصلاحه بنفسك واتصل بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec لتجنب أي حوادث.
- إذا تم توصيل الجهاز مباشرة بالتيار الكهربائي، فيجب تركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بفتحة لا تقل عن 3 مم بين جهات الاتصال.
- يجب على المثبت التأكد من أن التوصيل الكهربائي تم بشكل صحيح وأنه متوافق مع لوائح السلامة الحالية.
- لا تَمَ بثني الكابل أو الضغط عليه.
- ينبغي فحص الكابل بشكل دوري. لا يمكن استبداله إلا بواسطة فني مؤهل.

يجب ألا يكون من الممكن الوصول إلى السطح السفلي وكابيل الطاقة الخاص بالموقد بعد التركيب.



4. التشغيل

الطبخ بالحث هو تقنية طهي آمنة ومتقدمة وفعالة واقتصادية. يعمل موقد الحث عن طريق الاهتزازات الكهرومغناطيسية التي تولد الحرارة مباشرة في المقلاة، بدلاً من توليدها بشكل غير مباشر عن طريق تسخين سطح الزجاج. يسخن الزجاج فقط لأن الحاوية تقوم بتسخينه. الشكل 9

أسطورة الشكل 9



1. صحن
2. الدائرة المغناطيسية
3. موقد سيراميك
4. ملف الحث
5. التيارات المستحثة

أيقونات اللمس

- تستجيب أيقونات اللمس لللمس، لذا لا يلزم الضغط عليها.
- استخدم قاعدة إصبعك، وليس طرفه. الشكل 10
- سوف تسمع صوت صغير في كل مرة تكتشف فيها اللوحة إصبعك.
- تأكد من أن أيقونات اللمس نظيفة وجافة دائماً وغير مغطاة بأي أشياء (مثل حاوية أو قطعة قماش). حتى طبقة رقيقة من الماء قد تجعل تشغيل أيقونات اللمس أمراً صعباً.

اختيار أواني الطبخ المناسبة

- استخدم فقط أواني الطهي ذات القاعدة المناسبة للطهي بالحث.
- ابحث عن رمز الحث الموجود على العبوة أو في أسفل الحاوية.
- يمكنك التحقق من مدى ملاءمة الحاوية الخاصة بك عن طريق إجراء اختبار المغناطيس. حرك المغناطيس نحو قاعدة الحاوية.
- إذا التصقت أو انجذبت إلى المقلاة، فهي متوافقة مع الحث.
- إذا لم يكن لديك مغناطيس:
- 1. صب بعض الماء في الحاوية التي تريد التحقق منها.
- 2. إذا لم يظهر الرمز - وامضاً على الشاشة وارتفعت درجة حرارة الماء، فإن المقلاة مناسبة.
- لا تصلح أواني الطهي المصنوعة من المواد التالية: الفولاذ المقاوم للصدأ الخالص، والألمنيوم أو النحاس بدون قاعدة مغناطيسية، والزجاج، والخشب، والخزف، والسيراميك، والفخار.
- أدوات المطبخ بقاعدة من الألومنيوم. وهذا يقلل من المساحة المغناطيسية الحديدية، مما يعني انبعاث قدر أقل من الحرارة.
- بالإضافة إلى ذلك، من الصعب اكتشاف هذا النوع من أواني الطهي بسبب اللوحة، وبالتالي لا تسخن بدرجة كافية.
- لا تستخدم حاويات ذات قاع مقعر أو محدبة. الشكل 11
- تأكد من أن قاعدة المقلاة التي تستخدمها ناعمة ومسطحة على الزجاج وأن حجمها بنفس حجم منطقة الطهي. استخدم حاويات يكون قطرها مساوياً لقطر المنطقة المحددة. سيؤدي استخدام حاوية أكبر قليلاً إلى زيادة كفاءة الطاقة المستخدمة. إذا كنت تستخدم حاوية ذات قطر أصغر، فسوف تتأثر الكفاءة. ضع المقلاة دائماً في منتصف منطقة الطهي. الشكل 12
- ارفع دائماً أوعية الطهي عن الموقد الحثي؛ لا تقم بتحريكها لأنها قد تخدش الزجاج. الشكل 13

حجم أواني الطبخ

يتم تحديد مناطق الطهي وتنكيّف تلقائياً مع قطر الحاوية. ومع ذلك، يجب عليك محاولة جعل قطر الأداة متطابقاً مع قطر منطقة الطهي قدر الإمكان. للحصول على أقصى استفادة من الموقد، ضع المقلاة في منتصف منطقة الطهي.

منطقة الطبخ	قطر قاعدة أواني الطهي المتوافقة مع الحث الحراري	
	الحد الأدنى (مم)	الحد الأقصى (مم)
1,2,3,4	120	لا يجب أن يتجاوز حجم الحاوية العلامة التي تحدد منطقة الطهي.
منطقة مرنة	250	
تيتانيك زون	300	

ابدأ الطبخ

1. اضغط على أيقونة اللمس للتشغيل/الإيقاف ①. عند تشغيل الموقد، ستصدر إشارة صوتية وستعرض شاشات منطقة الطهي علامة "–"، مما يشير إلى أن الجهاز دخل في وضع الاستعداد.
2. ضع المقلاة المناسبة على منطقة الطهي التي ترغب في استخدامها.
3. ملاحظة: تأكد من أن قاعدة المقلاة وسطح منطقة الطهي نظيفان وجافان.
4. تحتوي كل منطقة طهي على شريط طاقة ومؤقت خاص بها، بحيث يمكن ضبط الطاقة ووقت الطهي بشكل مستقل لكل منطقة. قم بتحديد الطاقة التي تريدها عن طريق تحريك إصبعك فوق شريط التمرير. زيادة الطاقة، الشكل 14.
- إذا لم يتم بتحديد مصدر الطاقة خلال 20 ثانية، فسيتم إيقاف تشغيل الموقد تلقائيًا. سوف تحتاج إلى تشغيله مرة أخرى والرجوع إلى الخطوة 1.
- يمكنك تغيير الطاقة في أي وقت أثناء الطهي.

إذا كان الرمز وإعداد الطاقة بومضان بالتناوب على الشاشة:

- لم تضع أدوات الطهي في منطقة الطهي الصحيحة.
 - إن أدوات الطبخ التي تستخدمها غير مناسبة لموقد الحث.
 - إن أواني الطهي المختارة صغيرة الحجم أو ليست في منتصف منطقة الطهي.
- إذا لم تتوفر أدوات طهي مناسبة في منطقة الطهي، فلن يتم إنتاج أي حرارة.
- سيتم إيقاف تشغيل الشاشة تلقائيًا بعد دقيقة واحدة إذا لم يتم وضع أي أدوات للطهي.

إنهاء الطبخ

1. قم بالتمرير إلى اليسار على شريط الطاقة لمنطقة الطهي المحددة لإيقاف تشغيلها. الشكل 15
- تأكد من عرض الرقم "0" على الشاشة. بعد ثلاث ثوانٍ، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي وستعرض الشاشة المقابلة "–".
2. قم بإيقاف تشغيل موقد الحث بالضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف باللمس ①.

3. كن حذرًا، السطح قد يكون ساخنًا.
- يشير الرمز "H/h" إلى أن منطقة الطهي المقابلة لا تزال ساخنة. وسوف تختفي عندما يبرد السطح ويصل إلى درجة حرارة آمنة. إذا كنت تريد تسخين الحاويات، استخدم المنطقة التي لا تزال ساخنة، وهذا سوف يوفر الطاقة.

استخدام وظيفة التعزيز

تفعيل وظيفة التعزيز

1. اضغط على أيقونة اللمس للتشغيل/الإيقاف ①. عند تشغيل الموقد، ستصدر إشارة صوتية وستعرض شاشات منطقة الطهي علامة "–"، مما يشير إلى أن الجهاز دخل في وضع الاستعداد.
2. اضغط على أيقونة اللمس لوظيفة التعزيز ؛ سيظهر الرمز المقابل على الشاشة وستبدأ اللوحة في التسخين بأقصى طاقة.

تعطيل وظيفة التعزيز

1. إذا قمت بتمرير إصبعك على شريط التمرير، كما هو موضح في الشكل 16، فسيتم تعطيل وظيفة التعزيز. بالإضافة إلى ذلك، سيتم عرض رقم الطاقة الذي تم تعديله باستخدام شريط التمرير على شاشة منطقة الطهي المحددة.
2. بمجرد انقضاء وقت التشغيل، سيتم إلغاء تنشيط وظيفة التعزيز تلقائيًا وسيعمل الموقد بالطاقة التي تم تحديدها قبل تنشيط هذه الوظيفة. إذا كانت هذه القوة 0، فستعمل اللوحة بقوة 9.

الدرجات:

- يمكن تفعيل هذه الوظيفة في أي منطقة طهي.
- ستعود منطقة الطهي إلى الإعداد الأصلي بعد 10 دقائق.
- ستعود المنطقة المرنة إلى الإعداد الأصلي بعد 5 دقائق.
- وظيفة التعزيز إلى الطاقة 9 إذا قمت بتشغيل منطقة طهي أخرى.
- إذا كان إعداد الطاقة الأصلي هو 0، فسوف يعود إلى 9 عندما ينتهي وقت وظيفة التعزيز .

منطقة مرنة

- يمكن استخدام المنطقة المرنة كمجموعة طهي واحدة أو كمناطق مختلفتين، وذلك حسب احتياجاتك.
- يتكون من محاثتين مستقلتين يمكن التحكم فيهما بشكل منفصل. عند التشغيل كمجموعة واحدة، سيتم إيقاف تشغيل الجزء الذي لا توجد به حاويات للطهي تلقائيًا بعد بضع ثوان. استخدم أدوات الطهي المناسبة لهذا الموقد.
- لضمان الكشف الصحيح وتوزيع الحرارة بالتساوي، يجب وضع وعاء الطهي:
 - o في الجزء الأمامي أو الخلفي من المنطقة المرنة، إذا كان قياس الحاوية أقل من 25 سم.
 - o في أي مكان، إذا كانت الحاوية أكبر.

استخدام المنطقة المرنة كمجموعة طهي فردية:

- لاستخدام المنطقة المرنة كمجموعة طهي فردية، اضغط على الأيقونات  أو .
- يتم ضبط قوة هذه المنطقة بنفس الطريقة كما هو الحال مع المناطق الأخرى.
- إذا كنت تريد إضافة حاوية أخرى، فاضغط على أيقونات اللمس المقابلة مرة أخرى حتى تكتشفها المنطقة.

استخدام المنطقة المرنة كمناطق منفصلتين للطهي

- لاستخدام المنطقة المرنة كمناطق منفصلتين بإعدادات طاقة مختلفة، اضغط على الأيقونات  أو .
- استخدم أدوات الطهي المناسبة لهذا الموقد.

*أمثلة على كيفية وضع الأدوات وكيفية عدم وضعها في الشكل 17

قفل أيقونات اللمس

- يمكنك قفل أيقونات اللمس لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال، قيام الأطفال عن طريق الخطأ بتشغيل مناطق الطهي).
- عند تنشيط القفل، سيتم تعطيل جميع الرموز باستثناء رمز التشغيل/إيقاف التشغيل.

تفعيل وظيفة القفل

اضغط على أيقونة اللمس الخاصة بوظيفة القفل . سيتم عرض "Lo" على الشاشة.

تعطيل وظيفة القفل

اضغط مع الاستمرار على أيقونة وظيفة القفل /الفتح قفل أيقونات اللمس.

عندما يتم قفل اللوحة، سيتم تعطيل جميع أيقونات اللمس باستثناء أيقونة التشغيل/إيقاف التشغيل ①. في حالة الطوارئ، يمكنك إيقاف تشغيل الموقد باستخدام هذا الرمز. ومع ذلك، لإجراء أي عمليات أخرى، ستحتاج إلى إلغاء قفل اللوحة (حتى بعد تشغيلها مرة أخرى).



التحكم بالوقت

- تحتوي كل منطقة طهي على أيقونات لزيادة الوقت أو تقليله.
- إذا قمت بالضغط على أي من هذين الرمزتين لفترة وجيزة، فسوف يزداد الوقت أو ينقص بمقدار دقيقة واحدة. ومع ذلك، إذا قمت بالضغط عليه باستمرار، فسوف يزداد/ينقص الوقت بمقدار 10 دقائق.
- إذا قمت بتنشيط المنطقة المرنّة، فيمكنك ضبط الوقت باستخدام أيقونات اللمس الخاصة بمناطق الطهي التي تتكون منها.
- عند تنشيط المنطقة المرنّة، إذا قمت بتحديد وقت الطهي، فسيتم الحفاظ عليه حتى إذا قمت بإلغاء تنشيط المنطقة.
- إذا قمت بتنشيط المنطقة المرنّة، فسيتم تعطيل إعداد الوقت بشكل افتراضي.
- إن الحد الأقصى لوقت ضبط الطاقة التي حددتها هو الوقت الافتراضي لتلك الطاقة.
- بمجرد ضبط الوقت، سيظهر الوقت المتبقي على الشاشة. اضغط على شريط التمرير للتحقق من الطاقة المحددة. إذا كنت تريد تغييره، قم بالتمرير.

1. عندما يصل الوقت إلى "0:00"، لن تظهر هذه القيمة بعد الآن على الشاشة المقابلة إذا لم تقم بأي عملية خلال 3 ثوانٍ.
2. لزيادة الوقت، يمكنك الضغط إما ضغطاً قصيراً أو طويلة على أيقونة اللمس +.
3. لتقليل الوقت، يمكنك الضغط إما ضغطاً قصيراً أو طويلة على أيقونة اللمس -.
4. إذا قمت بالضغط باستمرار على أيقونة زيادة الوقت وتقليله في نفس الوقت لمدة ثانية واحدة، فسيتم إلغاء تنشيط الوقت.

إيقاف الطبخ

1. عند تشغيل مناطق الطهي، اضغط على أيقونة إيقاف الوقت ⏸. ستظهر على شاشات جميع مناطق الطهي علامة " | " وستسخرن إلى مستوى الطاقة 2. في هذه المرحلة، سيتم تمكين أيقونات اللمس الخاصة بالإيقاف الوقت/القفز ⏸ أو التشغيل/الإيقاف فقط ①.
2. اضغط على أيقونة إيقاف الوقت ⏸ مرة أخرى وسيتم عرض الإعداد الأصلي على الشاشة. ستستمر مناطق الطهي في التسخين.

تيتانيك زون

- يمكن استخدامه كمناطق طبخ كبيرة، حسب احتياجاتك.
- يتكون من أربعة محاثات مستقلة يمكن التحكم فيها بشكل منفصل. عند التشغيل كمناطق واحدة، سيتم إيقاف تشغيل الجزء الذي لا توجد به حاويات للطهي تلقائياً بعد بضع ثوانٍ وسيتم إلغاء تنشيط TitanicZone. استخدم أدوات الطهي المناسبة لهذا الموقد.
- لضمان الكشف المناسب وتوزيع الحرارة بالتساوي، يجب أن يكون قطر وعاء الطهي بين 30 و40 سم.

تفعيل تيتانيك زون

لتفعيل TitanicZone، ما عليك سوى الضغط على أيقونة اللمس ☐☐.

تعطيل TitanicZone

لإلغاء تنشيط TitanicZone، ما عليك سوى الضغط على أيقونة اللمس ☐☐.

وقت التشغيل الافتراضي

يتضمن موقد الحث وظيفة إيقاف الحماية التلقائية. سيتم إيقاف تشغيل اللوحة تلقائياً إذا نسيت القيام بذلك. تظهر أوقات التشغيل الافتراضية لمستويات الطاقة المختلفة في الجدول التالي:

مستوى الطاقة	يوقف	1	2	3	4	5	6	7	8	9
وقت التشغيل الافتراضي (ساعات)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1.5

عند إزالة أواني الطهي، سيتوقف الموقد عن التسخين على الفور وسيتوقف تلقائيًا بعد دقيقة واحدة. يجب على الأشخاص الذين يستخدمون جهاز تنظيم ضربات القلب استشارة طبيبيهم قبل استخدام اللوحة.

اعتبارات أولية

كن حذرًا عند القلي، حيث تسخن الزيوت والدهون بسرعة كبيرة، خاصة إذا كنت تستخدم وظيفة التعزيز. عند درجات حرارة عالية للغاية، يمكن أن يحترق الزيت والشحوم، مما يشكل خطر حريق خطير.



نصائح الطبخ

- عندما يبدأ الطعام بالغليان، قم بتخفيض الطاقة.
- يساعد استخدام الغطاء على تقليل وقت الطهي وتوفير الطاقة بسبب احتباس الحرارة.
- قم بتقليل كمية السوائل أو الدهون لتقصير وقت الطهي.
- ابدأ بالطهي على درجة حرارة عالية ثم قم بخفض درجة الحرارة أثناء تسخين الطعام.

يطهى الأرز على نار هادئة

- تتم عملية الطهي على نار هادئة تحت نقطة الغليان، عند حوالي 85 درجة مئوية. فهو ضروري لتحضير الحساء اللذيذ واليخنات الطرية، لأنه يعزز النكهات دون الإفراط في طهي الطعام. يجب عليك أيضًا طهي الصلصات المعتمدة على البيض والدقيق بدرجة حرارة أقل من درجة الغليان.
- قد تتطلب بعض الوصفات إعدادًا أعلى من الحد الأدنى لضمان طهي الطعام بشكل صحيح في الوقت الموصى به.

طبخ شرائح لحم الخنزير

لتحضير شرائح لحم شهية ولذيذة:

1. اتركي اللحم في درجة حرارة الغرفة لمدة 20 دقيقة تقريبًا قبل الطهي.
2. قم بتسخين مقلاة ذات قاعدة ثقيلة.
3. قم بدهن جانبي شريحة اللحم بالزيت. نسكب كمية قليلة من الزيت في المقلاة الساخنة ثم نضع اللحم.

يتخطى

1. اختاري مقلاة ذات قاع مسطح متوافقة مع مواقد الحث أو مقلاة كبيرة.
2. جهزي كل المكونات. تعتبر عملية القلي سريعة. إذا كنت تقوم بإعداد كميات كبيرة من الطعام، قم بطهيها على دفعات أصغر.
3. سخني المقلاة قليلاً وأضيفي إليها ملعقتين كبيرتين من الزيت.
4. قومي بطهي اللحوم أولاً، ثم ضعها جانباً واحتفظي بها دافئة.
5. تقلى الخضروات. عندما تصبح ساخنة ولكن مقرمشة، قم بخفض منطقة الطهي إلى مستوى أقل، ثم ضع اللحم مرة أخرى في المقلاة وأضيف الصلصة.
6. قم بتقليب المكونات بلطف حتى تسخن.
7. تقدم على الفور.

كشف الأجسام الصغيرة

إذا وضعت مقلاة غير مناسبة الحجم أو غير مغناطيسية (مثل الألومنيوم)، أو أي جسم صغير آخر (مثل السكين أو الشوكة أو المفتاح) على الموقد، فسيدخل الموقد تلقائيًا في وضع الاستعداد.

ضبط مستوى الطاقة

الإعدادات أثناء هي للإرشاد فقط. سيعتمد الإعداد الدقيق على عدة عوامل، مثل أوعية الطبخ الخاصة بك وكمية الطعام التي تقوم بطبخها. قم بتجربة موقد الحث الخاص بك للعثور على الإعدادات التي تناسبك بشكل أفضل.

مناسب ل	ضبط الطاقة
قم بتسخين كميات صغيرة من الطعام بشكل خفيف تذوب الشوكولاتة والزبدة	1-2
إعادة التسخين طهي بسرعة طبخ الأرز	3-4
اصنع الفطائر	5-6
يتخطى طبخ المعكرونة	7-8
تقل على درجة حرارة أعلى في مقلاة ختم أغلي الحساء غلي الماء	9/ص

5. التنظيف والصيانة

الدرجات	تنظيف	نوع الأوساخ
عندما يكون الموقد مطفأ، لن يكون هناك تحذير بأن السطح ساخن، ولكن هذا لا يعني أنه ليس كذلك. اعتني بنفسك بشكل خاص. يمكن أن تخدش الأقمشة الكاشطة وبعض وسادات التنظيف المصنوعة من النايلون ومنتجات التنظيف القاسية الزجاج. اقرأ دائماً المصلق للتأكد من أن المنظف أو الفرشاة التي تستخدمها مناسبة. لا تترك أبداً أي بقايا من منتجات التنظيف على الموقد؛ قد يصبح الزجاج ملطخاً.	1. افصل مصدر الطاقة. 2. استخدم منظف سطح الطهي أثناء تسخين الزجاج (ولكن ليس ساخناً). 3. اشطف المنتج وجفف الزجاج بقطعة قماش نظيفة أو ورق المطبخ. 4. قم بتشغيل موقد الحث.	الأوساخ الشائعة على الزجاج (بصمات الأصابع، العلامات، بقع الطعام، وما إلى ذلك).

الدرجات	تنظيف	نوع الأوساخ
قم بإزالة بقع الطعام السكرية المذابة في أسرع وقت ممكن. إذا تركتها تبرد على الزجاج، فقد يكون من الصعب إزالتها أو حتى قد تتسبب في تلف اللوحة بشكل دائم. خطر القطع: قد تكون شفرة الكاشطة حادة جدًا، لذا توخ الحذر عند إزالة الواقفي. استخدمه بحذر شديد وقم دائمًا بتخزينه بشكل آمن وبعيدًا عن متناول الأطفال.	قم بإزالتها على الفور باستخدام ملعقة مسطحة أو مكشطة مناسبة لمواقد الحث، ولكن كن حذرًا مع الأسطح الساخنة لمنطقة الطهي: 1. افصل مصدر الطاقة. 2. امسك المكشطة بزاوية 30 درجة واسحب الأوساخ نحو منطقة باردة من سطح الطهي. 3. امسح الانسكاب بقطعة قماش أو مناديل المطبخ. 4. اتبع الخطوات من 2 إلى 4 تحت عنوان "الأوساخ الشائعة على الزجاج".	انسكاب المنتجات السكرية على الزجاج.
قد يصدر الموقد صوت تنبيه ثم يتوقف عن العمل، وقد لا تعمل أيقونات اللمس إذا كان مبللًا. تأكد من تجفيف أيقونات اللمس قبل تشغيل موقد الحث مرة أخرى.	1. افصل مصدر الطاقة. 2. امسح الانسكاب. 3. قم بتنظيف أيقونات اللمس باستخدام قطعة قماش نظيفة ومبللة أو إسفنجة. 4. جفف المنطقة تمامًا باستخدام ورق المطبخ. 5. قم بتشغيل موقد الحث.	الانسكابات على أيقونات اللمس

6. حل المشاكل

الحلول الممكنة	الأسباب المحتملة	مشكلة
تأكد من أن الموقد متصل بالتيار الكهربائي وأنه قيد التشغيل. تحقق إذا كان هناك انقطاع للتيار الكهربائي. بعد إجراء هذه الفحوصات، إذا استمرت المشكلة، اتصل بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec .	لا يوجد مصدر للكهرباء.	لا يتم تشغيل موقد الحث.
إلغاء قفل أيقونات اللمس. يرجى الرجوع إلى القسم ذي الصلة من هذا الدليل.	تم حظر أيقونات اللمس.	أيقونات اللمس لا تستجيب.
استخدمي أوعية للطهي ذات قواعد مسطحة وناعمة. يرجى الرجوع إلى القسم ذي الصلة من هذا الدليل. يرجى الرجوع إلى القسم ذي الصلة من هذا الدليل.	لقد استخدمت حاوية ذات قاعدة خشنة. لقد استخدمت فوط أو منتجات تنظيف غير مناسبة أو كاشطة.	الزجاج مخدوش.
هذا أمر طبيعي ولا يشير إلى وجود خطأ.	قد يكون ذلك بسبب تركيبها (طبقات من معادن مختلفة لا تهتز بنفس الطريقة).	بعض أواني الطهي تصدر أصوات نقر أو صرير.
هذه ظاهرة طبيعية، ولكن الضوضاء يجب أن تقل أو تختفي تمامًا إذا قمت بخفض الطاقة.	ويرجع ذلك إلى تكنولوجيا الطبخ الحثي.	يصدر موقد الحث صوت طنين خفيف عند تحديد مستوى طاقة مرتفع.
هذا أمر طبيعي ولا داعي للقلق. لا تقم بإطفاء الموقد أثناء تشغيل المروحة.	تم تفعيل مروحة التبريد المدمجة في موقد الحث لمنع ارتفاع درجة حرارة المكونات الإلكترونية. قد يستمر العمل حتى بعد إيقاف تشغيل موقد الحث.	يمكن سماع صوت المروحة قادمًا من موقد الحث.
استخدم فقط أدوات الطهي المتوافقة مع موقد الحث. قم بوضع المقلاة في المنتصف وتأكد من أن قاعدتها تتناسب مع حجم منطقة الطهي.	لا يمكن للموقد اكتشاف الحاوية لأنه غير مناسب للطهي بالحث. لا يكتشف الموقد المقلاة لأنها صغيرة جدًا بالنسبة لمنطقة الطهي أو ليست في منتصفها.	لا تسخن حاويات الطهي ولا تظهر على الشاشة.
يرجى ملاحظة رموز الخطأ، وفصل موقد الحث عن مصدر الطاقة والاتصال بفني مؤهل.	خلل فني.	تم إيقاف تشغيل موقد الحث أو إحدى مناطق الطهي بشكل غير متوقع من تلقاء نفسه، مما أدى إلى إصدار صوت وعرض رمز خطأ (عادةً ما يكون بالتناوب بين رقم واحد أو رقمين على شاشة المؤقت).

الأخطاء وأكواد الخطأ

يتمتع موقد الحث بوظيفة التشخيص الذاتي. يتيح هذا للفتي التحقق من تشغيل المكونات المختلفة دون الحاجة إلى تفكيك الموقد أو إزالته من سطح العمل.

الحلول الممكنة	الأسباب المحتملة	مشكلة
اتصل بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec .	فشل مستشعر درجة الحرارة.	1، 2، 7هـ
اتصل بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec .	فشل مستشعر درجة حرارة الترانزستور IGBT.	3هـ، 4هـ
اتصل بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec .	فشل الاتصال بين لوحة العرض واللوحة الرئيسية أو هناك مشكلة في التحكم باللمس.	الاتحاد الأوروبي
تأكد من عدم انقطاع التيار الكهربائي. بعد التأكد من أن مصدر الطاقة طبيعي، أعد توصيل اللوحة.	جهد التغذية غير طبيعي.	ال/هـ
اترك موقد الحث حتى يبرد ثم أعد تشغيله.	درجة حرارة مستشعر موقد الحث مرتفعة جدًا.	ج1
اترك موقد الحث حتى يبرد ثم أعد تشغيله.	درجة حرارة مستشعر الترانزستور IGBT مرتفعة جدًا.	سي2
اتصل بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec .	فشل المروحة.	ف5، ف6
تنظيف لوحة التحكم	هناك رمزين أو أكثر من رموز اللمس تم الضغط عليها لفترة طويلة.	إي أف

أخطاء محددة وحلولها

الحل ب	الحل أ	مشكلة	فشل
	تأكد من أن القابس متصل جيدًا بالمقبس وأن المقبس يعمل.	لا يوجد كهرباء.	لا يضيء ضوء LED عند توصيل اللوحة بالكهرباء.
	التحقق من التوصيلات.	فشلت لوحة الطاقة المساعدة واللوحة المتصلة بالشاشة.	
	استبدال لوحة الطاقة المساعدة.	لوحة الطاقة المساعدة تالفة.	
	استبدال لوحة العرض.	الشاشة تالفة.	
	استبدال لوحة العرض.	الشاشة تالفة.	بعض أيقونات اللمس لا تستجيب، أو الشاشة لا تعمل بشكل طبيعي.

الحل ب	الحل أ	مشكلة	فشل
	قد تكون درجة الحرارة المحيطة مرتفعة للغاية. قد يكون مدخل أو مخرج الهواء مسدودًا.	درجة حرارة طبق الطبخ مرتفعة جدًا.	بضيء مؤشر مستوى الطاقة، لكن اللوحة لا تسخن.
	تأكد من أن المروحة تعمل بشكل صحيح؛ إذا لم يكن كذلك، قم باستبداله.	المروحة معيبة.	
	استبدال لوحة الطاقة.	لوحة الطاقة تالفة.	
	استخدم وعاء طهي مناسب.	وعاء الطبخ المستعمل غير مناسب.	يتوقف التسخين فجأة أثناء التشغيل ويومض الرمز "U" على الشاشة.
دائرة الكشف عن وعاء الطهي تالفة، قم باستبدال لوحة الطاقة.		قطر الحاوية صغير جدًا.	
	انتظر حتى تعود درجة حرارة اللوحة إلى وضعها الطبيعي. اضغط على أيقونة الطاقة لإعادة تشغيل اللوحة.	لقد ارتفعت درجة حرارة اللوحة.	
	التحقق من التوصيلات.	فشلت لوحة الطاقة واللوحة المتصلة بالشاشة.	عند محاولة تسخين مناطق على نفس الجانب، تعرض الشاشة رمز "U".
	استبدال لوحة العرض.	لوحة العرض الخاصة بوحدة الاتصالات تالفة.	
	استبدال لوحة الطاقة.	اللوحة الرئيسية تالفة.	
	استبدال المروحة.	مروحة المحرك تالفة.	محرك المروحة يصدر أصواتًا غريبة.

استخدم هذه التعليمات لإصلاح الأخطاء الشائعة. لا تحاول تفكيك الوحدة بنفسك لتجنب الخطر والضرر الذي قد يلحق بموقد الحث.

7. المواصفات الفنية

المرجع: EU01_108060 - EU01_122363

النموذج: Bolero Squad I 4700 TitanicZone - ShieldGlass

القوة الإجمالية: 7400 واط

الجهود المقدرة: 220-240 فولت ~ أو 380-415 فولت 3 نيوتن ~

التردد الاسمي: 50/60 هرتز

أ: ٢٢٠٠ واط/3300 واط (ب)

ب: ٢٢٠٠ واط/3300 واط (ب)

ج: ٢٢٠٠ واط/3300 واط (ب)

د: ٢٢٠٠ واط/3300 واط (ب)

وحدة	يستحق	رمز	
تحدد النموذج EU01_108060 Bolero Squad I 4700 TitanicZone EU01_122363 Bolero Squad I 4700 TitanicZone ShieldGlass			
نوع الموقد أطباق طهي متكاملة			
عدد محددات مناطق الطهي و/أو الأضواء الكاشفة	2		
مناطق الطهي بالحث تقنية التسخين (مناطق الطهي بالحث والصحون الساخنة، ومناطق الطهي الخزفية) الإشعاع، الصفائح الصلبة)			
وحدة	يستحق	رمز	
سم	--	أيضاً	بالنسبة لمناطق الطهي الدائرية أو الصفائح الساخنة: قطر السطح المفيد لكل صفيحة ساخنة الطبخ الكهربائي، التقريب إلى أقرب كسر 5 مم
سم	المنطقة 1: ل: 38.5 المنطقة 2: ل: 38.5	ل	بالنسبة لمناطق الطهي أو السخانات غير الدائرية: عرض وطول السطح المفيد لكل منها منطقة الطهي الكهربائي أو التركيز، مقربة إلى أقرب جزء 5 مم
	المنطقة 1: و: 23 المنطقة 2: و: 23	و	
واط /كجم	المنطقة 1: 183.1 المنطقة 2: 185.3	الطبخ الكهربائي EC	استهلاك الطاقة لكل تركيز أو منطقة طهي، محسوباً بالكيلو غرام (*)
واط /كجم	184.2	لوحة كهربائية EC	استهلاك الطاقة للوحة، محسوباً لكل كيلوجرام (*)

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار لتحسين جودة المنتج.
صنع في الصين | تم تصميمه في اسبانيا

8. إعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عندما يصل هذا المنتج إلى نهاية عمره الافتراضي، يجب عليك إزالة البطاريات/المراكم ونقلها إلى نقطة التجميع التي تحددها السلطات المحلية لديك.



للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.

إن الالتزام بالمبادئ التوجيهية المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

9. الضمان وSAT

شركة Cecotec المسؤولية تجاه المستخدم النهائي أو المستهلك عن أي عدم تطابق موجود في وقت تسليم المنتج بموجب الشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها.
من المستحسن أن يتم إجراء الإصلاحات عن طريق موظفين متخصصين.
إذا اكتشفت أي مشكلة مع المنتج أو كان لديك أي أسئلة، يرجى الاتصال بخدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec على الرقم +34 96 321 07 28.

10. حقوق الطبع والنشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الموجودة في هذا الدليل مملوكة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. جميع الحقوق محفوظة. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، جزئيًا أو كليًا، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية أو ميكانيكية أو تصوير ضوئي أو تسجيل أو ما شابه ذلك) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

تعلن شركة Cecotec Innovaciones أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة باللوائح المعمول بها في الاتحاد الأوروبي. تم تصميم هذا المنتج وتصنيعه واختباره وفقًا لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن العثور على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على عنوان الويب التالي: [https://](https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity)



cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity

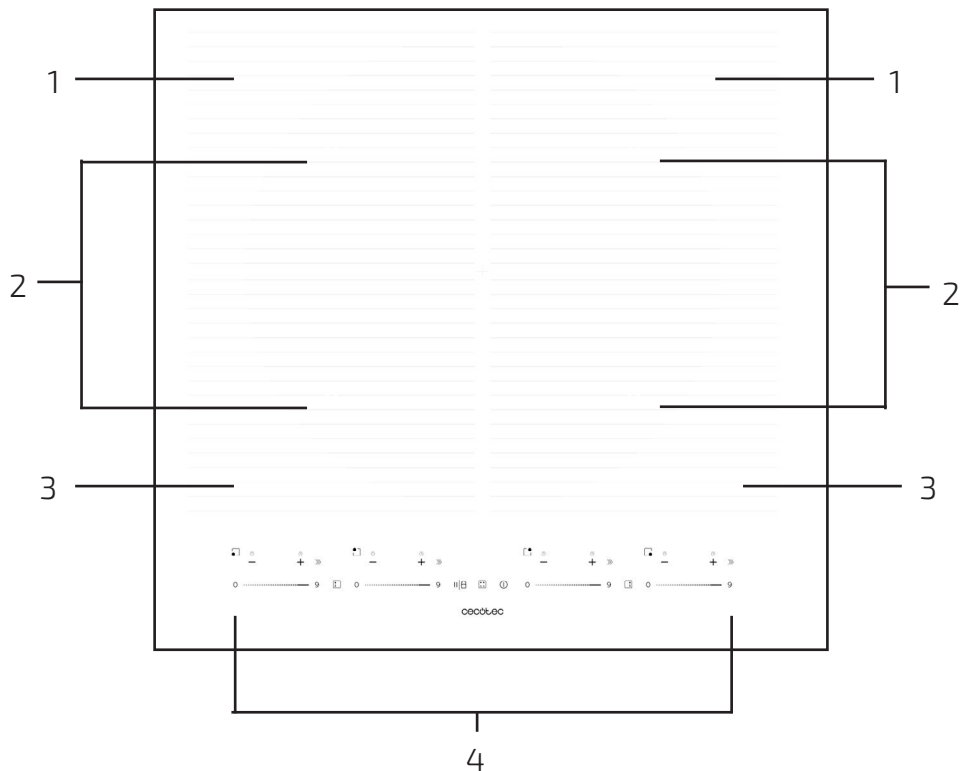


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

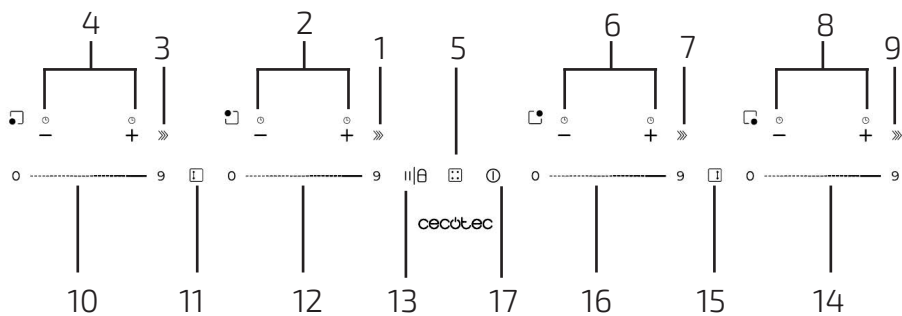


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

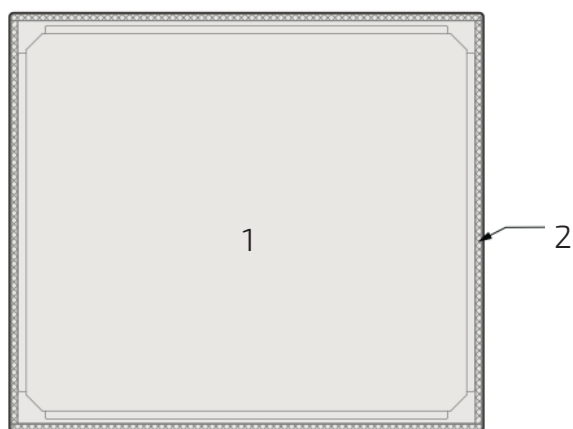


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

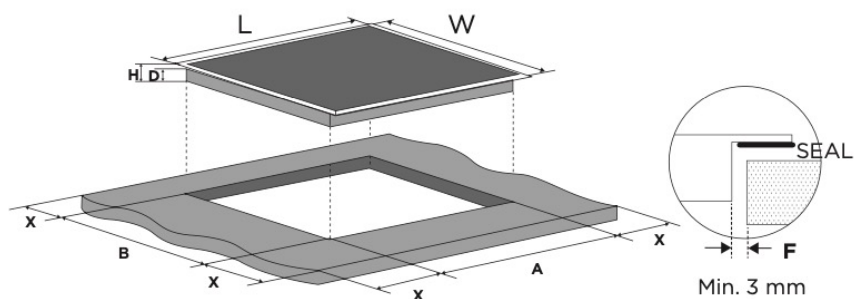


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

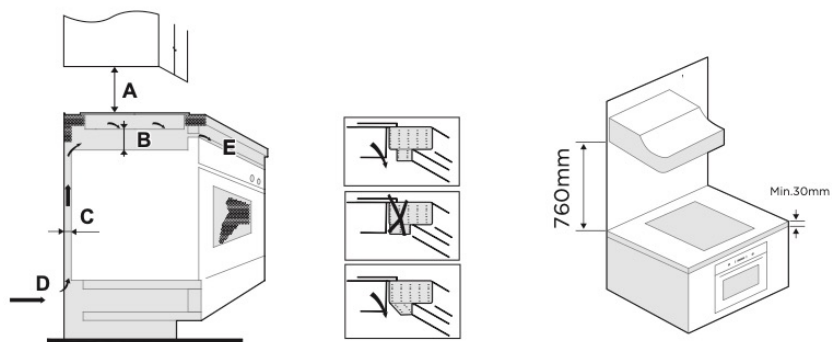


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

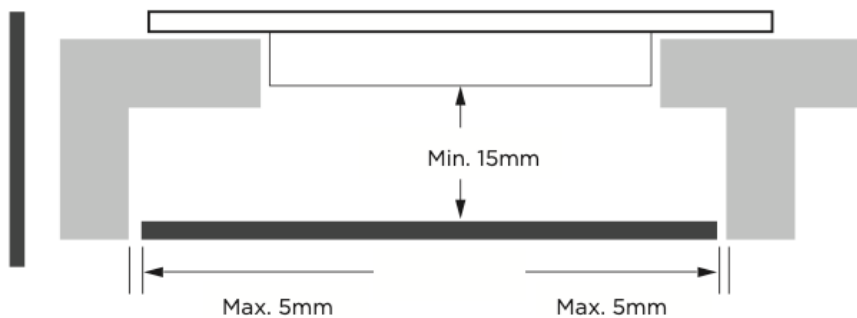


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

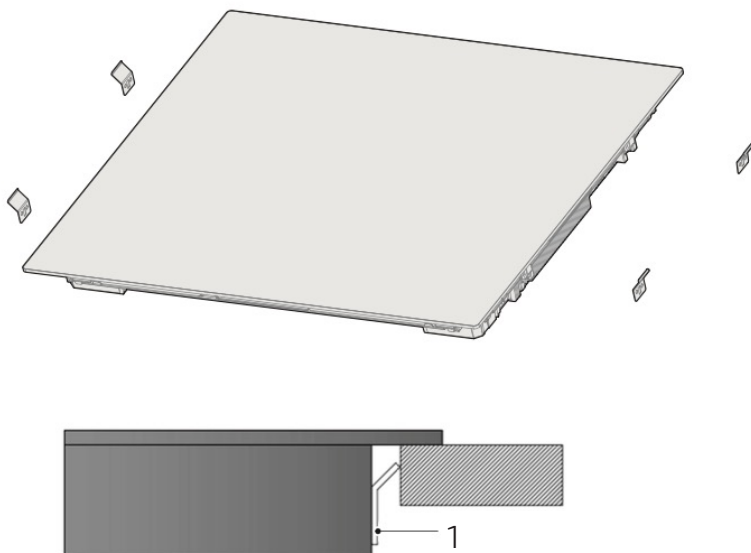


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

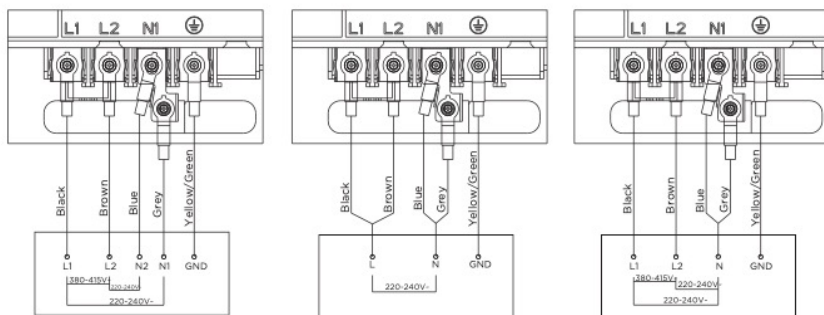


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

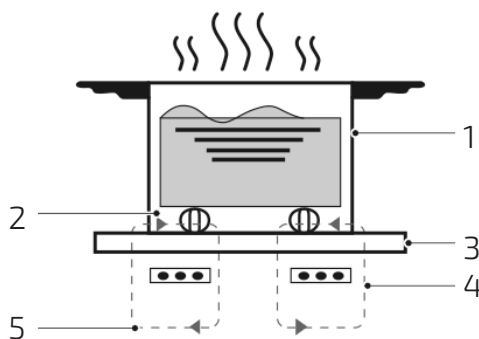


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

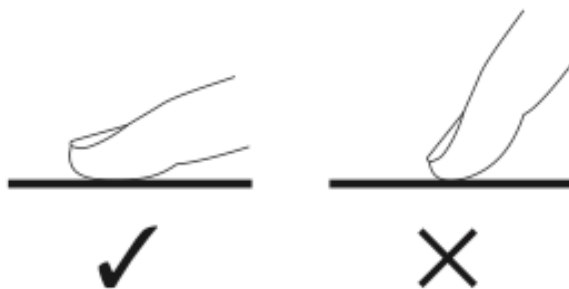


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

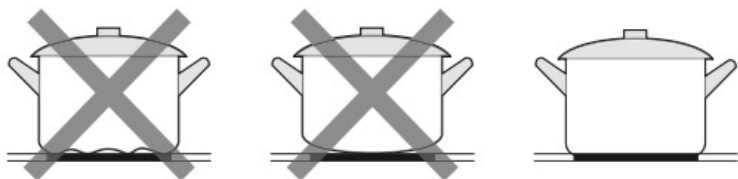


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

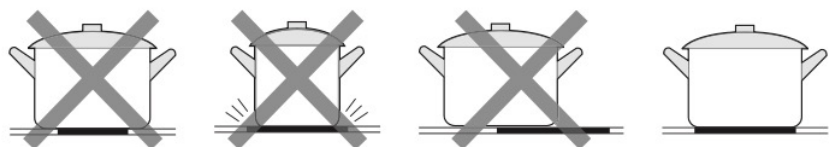


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

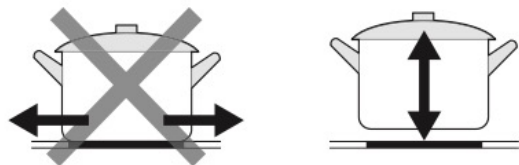


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

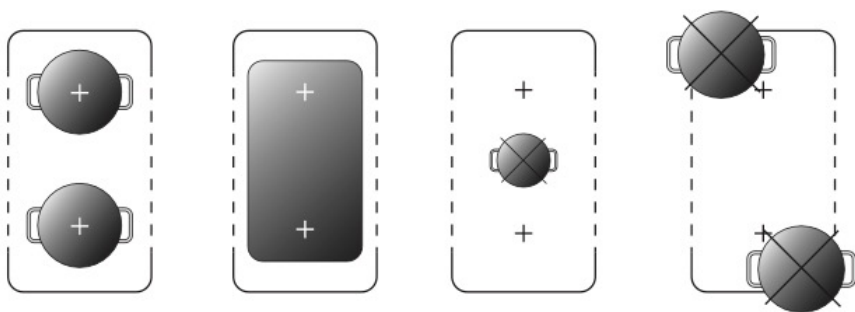


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

www.cecotec.es

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

