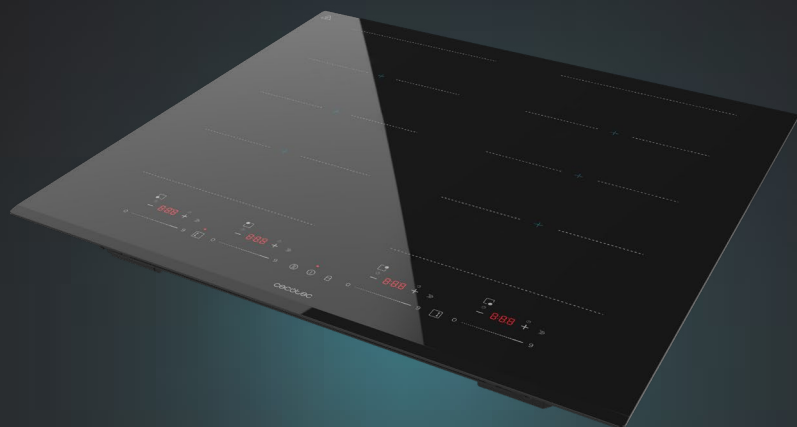


cecotec

BOLERO SQUAD | 4800 TOTALFLEX

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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	20
Veiligheidsinstructies	23
Instrukcja bezpieczeństwa	26
Bezpečnostní pokyny	29
Güvenlik talimatları	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Instalación del producto	35
4. Funcionamiento	39
5. Limpieza y mantenimiento	48
6. Resolución de problemas	50
7. Especificaciones técnicas	55
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	56
9. Garantía y SAT	57
10. Copyright	57

INDEX

1. Parts and components	58
2. Before use	58
3. Appliance installation	58
4. Operation	62
5. Cleaning and maintenance	70
6. Troubleshooting	71
7. Technical specifications	76
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	77
9. Technical support and warranty	77
10. Copyright	77

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	78
2. Avant utilisation	78
3. Installation du produit	78
4. Fonctionnement	82
5. Nettoyage et entretien	91
6. Résolution de problèmes	92
7. Spécifications techniques	98
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	99
9. Garantie et SAV	100
10. Copyright	100

INHALT

1. Teile und Komponenten	101
2. Vor dem Gebrauch	101
3. Installation des Geräts	101
4. Bedienung	105
5. Reinigung und Wartung	115
6. Problembehebung	116
7. Technische Spezifikationen	124
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	125
9. Garantie und Kundendienst	125
10. Copyright	125

INDICE

1. Parti e componenti	126
2. Prima dell'uso	126
3. Installazione dell'apparecchio	126
4. Funzionamento	130
5. Pulizia e manutenzione	139
6. Risoluzione dei problemi	141
7. Specifiche tecniche	146
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	147
9. Garanzia e supporto tecnico	147
10. Copyright	148

ÍNDICE

1. Peças e componentes	149
2. Antes de usar	149
3. Instalação do aparelho	149
4. Funcionamento	153
5. Limpeza e manutenção	162
6. Resolução de problemas	163
7. Especificações técnicas	169
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	170
9. Garantia e SAT	170
10. Copyright	171

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	172
2. Vóór u het apparaat gebruikt	172
3. Installatie van het apparaat	172
4. Werking	176
5. Schoonmaak en onderhoud	185
6. Probleemoplossing	186
7. Technische specificaties	191
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	192
9. Garantie en technische ondersteuning	193
10. Copyright	193

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	194
2. Przed użyciem	194
3. Instalacja urządzenia	194
4. Funkcjonowanie	198
5. Czyszczenie i konserwacja	207
6. Rozwiązywanie problemów	208
7. Specyfikacja techniczna	213
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	214
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	214
10. Prawa autorskie	215

OBSAH

1. Díly a součásti	216
2. Před používáním	216
3. Instalace výrobku	216
4. Provoz	220
5. Čištění a údržba	228
6. Řešení problémů	229
7. Technické specifikace	234
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	235
9. Záruka a technický servis	235
10. Copyright	236

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	237
2. Kullanmadan önce	237
3. Cihazın kurulumu	237
4. Kullanım	241
5. Temizlik ve bakım	249
6. Sorun Giderme	250
7. Teknik bilgiler	256
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	257
9. Garanti ve Teknik servis	257
10. Telif Hakları	257

NOTA

EU01_100087_Bolero Squad I 4800 TotalFlex

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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec. No cocine en una placa rota o agrietada.
- No use limpiadores abrasivos fuertes ni rasquetas de metal afiladas para limpiar el vidrio, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría resultar en la ruptura del vidrio.
- No debe usar un limpiador a vapor.
- El aparato no está destinado a ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Los objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores,

cucharas y cubiertas no deben ser colocados sobre la placa de cocción, dado que pueden calentarse.


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

cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- **WARNING:** if the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Contact the official Cecotec Technical Support Service. Do not cook on a cracked or broken hob.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass, as they may scratch the surface, which could result in glass breakage.
- Do not use a steam cleaner.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and covers must not be placed on the hob as they may become hot.
- Risk of fire: do not store objects on the cooking surfaces.
- **CAUTION:** the cooking process must be supervised. A short-

term cooking process must be continuously monitored.

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

- **WARNING:** the appliance and its accessible parts become hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children under 8 years old must stay away from the appliance, unless they are constantly supervised.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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


- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution. Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson fissurée ou cassée.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer le verre, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système de contrôle à distance séparé.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couverts ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

- Risque d'incendie : Ne déposez pas d'objets sur les foyers.
- PRÉCAUTION : Le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson à court terme doit faire l'objet d'un suivi continu.
- AVERTISSEMENT : La cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereuse et provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Éteignez la plaque de cuisson avant tout nettoyage ou entretien.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Attention: les bords du panneau sont pointus. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des coupures.
- Aucun matériau ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil.
- Il est recommandé que cet appareil soit installé et raccordé correctement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être connecté à un circuit comprenant un interrupteur de séparation qui permet une déconnexion totale du secteur.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez d'annuler toute garantie ou toute responsabilité.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Les poignées des ustensiles de cuisine peuvent être chaudes au toucher après utilisation. Vérifiez que les poignées des ustensiles de cuisson ne dépassent pas dans d'autres foyers allumés. Maintenez les poignées hors de portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.
- Après utilisation, éteignez toujours les foyers et la plaque de cuisson comme indiqué dans ce manuel.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.

SICHERHEITSHINWEISE

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


- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- HINWEIS: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec. Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder zerbrochenen Kochfeld.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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


- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec. Non cucinare su un piano cottura incrinato o rotto.
- Non usare prodotti per la pulizia abrasivi né raschietti metallici affilati per pulire il vetro, onde evitare graffi sulla superficie e conseguente rottura del vetro.
- Non usare pulitori a vapore.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e posate sopra il piano cottura per evitare che si riscaldino.

- Pericolo di incendio: Non riporre oggetti sul piano di cottura.
- ATTENZIONE: Sorvegliare sempre la cottura. Sorvegliare in modo continuo i processi di cottura di corta durata.
- ATTENZIONE: La cottura incustodita su un piano cottura unto può essere pericolosa e provocare un incendio. Non tentare mai di estinguere un incendio con l'acqua. Spegner l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Spegner il piano cottura prima della pulizia o della manutenzione.
- Per evitare il surriscaldamento del piano cottura, non installarlo dietro pannelli decorativi.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Fare attenzione: i bordi del pannello sono taglienti. La mancanza di cautela può provocare lesioni o tagli.
- Non appoggiare mai nessun materiale o prodotto combustibile sull'apparecchio.
- Si raccomanda che questo apparecchio sia correttamente installato e collegato da una persona adeguatamente qualificata.
- Questo apparecchio deve essere collegato a un circuito che incorpori un interruttore di isolamento che permetta scollegare completamente la rete elettrica.
- La non corretta installazione dell'apparecchio può far decadere qualsiasi diritto di garanzia o di responsabilità.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.

- I manici degli utensili di cottura possono essere caldi al tatto dopo l'uso. Controllare che i manici degli utensili di cottura non sporgano su altre zone di cottura accese. Tenere i manici fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questo consiglio può provocare ustioni.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale.
- ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore ai 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. Não cozinhar numa placa rachada ou partida.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas

não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.

- Risco de incêndio: não guarde objectos sobre as superfícies de cozedura.
- ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser continuamente monitorizado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância numa placa gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e pode causar um incêndio. Nunca tentar apagar um incêndio com água, desligar o aparelho e cobrir a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Desligar a placa antes da limpeza ou manutenção.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas. A falta de cautela pode resultar em lesões ou cortes.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- Recomenda-se que este aparelho seja instalado e ligado correctamente por uma pessoa devidamente qualificada.
- Este aparelho deve ser ligado a um circuito incorporando um interruptor isolador que permita a desconexão total da rede.
- A não instalação correcta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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


- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om de kans op elektrische schokken te voorkomen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Kook niet op een gebarsten of kapotte kookplaat.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas schoon te maken, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak, waardoor het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en bestek mogen niet op de kookplaat worden geplaatst omdat zij heet kunnen worden.

- Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- LETOP: Het kookproces moet ondertoezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een vette of olieachtige kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een blusdeken of een branddeken.
- Schakel de kookplaat uit voor reiniging of onderhoud.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp. Als u niet voorzichtig bent, kunt u verwondingen of snijwonden oplopen.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Het verdient aanbeveling dat dit apparaat op de juiste wijze wordt geïnstalleerd en aangesloten door een persoon met de vereiste kwalificaties.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring met een scheidingsschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.

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

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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


- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie gotuj na uszkodzonej lub pękniętej płytce.
- Do czyszczenia powierzchni urządzenia nie należy używać materiałów ściernych ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła.
- Nie należy używać myjki parowej.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, nie należy kłaść na płytce, ponieważ mogą się nagrzać.
- Zagrożenie pożarem: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkotrwały proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie bez nadzoru na płytce z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- **OSTRZEŻENIE:** gotowanie bez nadzoru na płytce kuchennej z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i zakryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Odłącz płytę kuchenną przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Urządzenie należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.
- Uważaj: krawędzie panelu są ostre. Brak zachowania ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub zacięcia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na tym urządzeniu łatwopalnych materiałów.
- Zaleca się, aby to urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i podłączone przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie musi być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik, który umożliwi całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może skutkować unieważnieniem gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.

- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Jeśli przewód jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez producenta, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.
- Uchwyty naczyń kuchennych mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty naczyń do gotowania nie wystają ponad inne włączone strefy gotowania. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci. Niezastosowanie się do tego zalecenia może spowodować oparzenia.
- Po użyciu, wyłącz strefy gotowania i płytę tak jak zostało to opisane w tej instrukcji obsługi.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem. Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Nevařte na prasklé nebo rozbité varné desce.
- Nepoužívejte k čištění skla drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžice a pokrývky, se nesmí pokládat na varnou desku, protože by se mohly zahřát.


- Nebezpečí požáru: Neskladujte žádné předměty na varných plochách.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Krátkodobý proces vaření musí být neustále kontrolován.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může vést k požáru.
- VAROVÁNÍ: vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou, vypněte spotřebič a zakryjte plamen, např. protipožární dekou nebo příkrývkou.
- Odpojte varnou desku před prováděním čištění nebo údržby.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířkami, aby nedošlo k jeho přehřátí.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku výrobku a že zástrčka je uzemněná.
- Buďte opatrní: hrany desky jsou ostré. Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.
- Nikdy nepokládejte na tento spotřebič žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Doporučuje se, aby tento spotřebič správně nainstalovala a zapojila osoba s příslušnou kvalifikací.
- Tento spotřebič musí být zapojen do obvodu s izolačním spínačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě platnosti záruky nebo nároků z odpovědnosti.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.
- Rukojeti kuchyňského nádobí mohou být po použití horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti kuchyňského nádobí

nevyčnívají nad ostatní zapnuté varné zóny. Udržujte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny.

- Po používání vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší než 8 let by se k zařízení neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- 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.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- DİKKAT: Yüzey çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin. Çatlak veya kırık bir ocakta pişirme yapmayın.
- Camı temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere sıcak olabileceğinden ocağın yüzeyine konulmamalıdır.
- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde nesnelere bulundurmuyun.

- DİKKAT: Pişirme süreci gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli bir pişirme süreci sürekli olarak takip edilmelidir.
- DİKKAT: Gresli veya yağlı bir ocakta gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangınla sonuçlanabilir.
- UYARI: yağlı veya gresli bir ocakta gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- Temizlik veya bakımdan önce ocağı kapatın.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Elektrik geriliminin ürün etiketinde belirtilen gerilimle aynı olduğundan ve fişin topraklama olduğundan emin olun.
- Dikkatli olun: panelin kenarları keskindir. Dikkatli davranılmaması yaralanma veya kesiklere neden olabilir.
- Bu cihazın üzerine hiçbir zaman yanıcı malzeme veya ürün konulmamalıdır.
- Bu cihazın uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından doğru şekilde kurulması ve bağlanması tavsiye edilir.
- Bu cihaz, elektrik bağlantısının tamamen kesilmesini sağlayan bir izolasyon anahtarı içeren bir devreye bağlanmalıdır.
- Cihazın doğru şekilde kurulmaması her türlü garanti veya sorumluluk talebini geçersiz kılabilir.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Kablo hasar görmüşse, olası bir tehlikeyi önlemek için üretici, distribütör veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Mutfak aletlerinin kulpları kullanımdan sonra dokunulamayacak kadar sıcak olabilir. Tencere kulplarının yanan diğer pişirme alanlarının üzerine çıkıntı yapmadığını

kontrol edin. Kulpları çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutun. Bu tavsiyeye uyulmaması yanıklara neden olabilir.

- Kullanımdan sonra pişirme yüzeylerini ve ocağı her zaman bu kılavuzda açıklandığı gibi kapatın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Rezistanslara dokunmamaya dikkat edin. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece cihaza ulaşamayacakları yerlerde tutulmalıdır.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

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

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Placa de inducción
- Soporte de montaje
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Para instalar correctamente la encimera, se deben seguir los siguientes pasos:

1. Recorte la encimera según las medidas indicadas en la siguiente tabla junto a la ilustración de la figura 2.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

- 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.

AVISO: Seleccione una encimera con un material resistente al calor y aislado (la madera y otros materiales fibrosos o higroscópicos similares no deben utilizarse como material de encimera a menos que estén barnizados) para evitar una descarga eléctrica o una deformación causada por la radiación de calor de la placa.

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

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y de que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción funcione correctamente.

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble situado encima de la placa debe ser al menos de 760 mm. Ver figura 3.

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 de cocción 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 50 mm de la parte inferior de la placa. Siga las siguientes recomendaciones que se muestran en la figura 4.

⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa.

⚠ 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 el despegue del revestimiento.

⚠ Por tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben ser capaces de soportar una temperatura de 90°C.

Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La encimera está nivelada y con forma de cuadrado, y de que ningún elemento estructural incumple los requisitos de espacio.
- La encimera está hecha de un material resistente al calor y aislado.
- Si instala la placa 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. 5):
 - Dele la vuelta a la placa de manera que la superficie de cristal quede bocabajo.
 - Saque la tira de sellado de la bolsa y retire el adhesivo de doble cara de la parte posterior de la tira.
 - A continuación, pegue la tira en la parte posterior de la placa.
 - La tira no debe sobrepasar el borde de la placa.

Leyenda figura 5

- Parte inferior de la placa
- Tira de sellado

Después de instalar la placa, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas o cajones de los muebles.
 - Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del mueble hasta la base de la placa de cocción.
 - Si la placa de cocción se instala sobre cajones o armarios, debe colocar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
 - Asegúrese de que pueda 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 fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
 - Fije la placa en la encimera atornillando cuatro soportes en la parte inferior de la placa (como en la figura 6) antes de la instalación.
 - Ajuste la posición de los soportes para adaptarlo al grosor de su encimera.

Leyenda figura 6

1 Soporte

⚠ Advertencia: 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. No instale la placa usted solo.
- No instale la placa de cocción directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora de ropa, ya que la humedad podría dañar el sistema electrónico de la placa.
- La placa de inducción debe instalarse de 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, la capa de unión y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No debe utilizar un limpiador de vapor.

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.

8. 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.
9. Para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de ramificación, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento o incendio.
10. El cable de alimentación no debe estar en contacto con ninguna parte caliente y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75 °C en ningún momento.

⚠ 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.

11. En la figura 7 se muestra el diagrama eléctrico para la conexión a la red.

Leyenda figura 7

1. Negro
2. Marrón
3. Azul
4. Gris
5. Amarillo/verde

- Si el cable está dañado o debe sustituirse, evite arreglarlo por su cuenta y diríjase al Servicio de Asistencia 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.

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

4. FUNCIONAMIENTO

Panel de control

Figura 8

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

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. Véase figura 9.

Leyenda figura 9

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

⚠ 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.

Instrucciones de funcionamiento

Iconos táctiles

- Los iconos táctiles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar 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 no aparece el símbolo **U** parpadeando en la pantalla y el agua se calienta, el recipiente es adecuado. **—**
- 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.
- Recipientes de cocina cuya base sea de aluminio.
- Estos reducen el área ferromagnética, lo que significa que se emite menos energía.

Por consiguiente, este tipo de recipientes, no son detectados por la placa y no llegan a calentarse.

- No utilice recipientes con bordes dentados o con una base curvada. 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 menor, la eficiencia se verá afectada. La placa podría no detectar un recipiente inferior a 140 mm. 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 podría rayar el cristal. Fig. 13

Tamaño de los recipientes de cocina

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

Zona de cocción	Diámetro de la base de los recipientes	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Zona flexible	210	220x380

AVISO:

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 pasado 1 minuto. El ventilador seguirá funcionando durante 1 minuto más.

1. Comenzar a cocinar


- 1 Pulse el ícono táctil de encendido/apagado **⓪**. 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 de cocción adecuado en la zona de cocción que desee utilizar.
- NOTA: Asegúrese de que el fondo del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
- 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.

NOTAS:

- 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. Fig. 14


Si en el visualizador de la zona de cocción seleccionada parpadea el símbolo  y el ajuste de potencia alternativamente, significa que:

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

AVISO: Si no hay un recipiente adecuado en la zona de cocción, no se producirá calor.



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

2. 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. 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 «-». Fig. 15
- 2 Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado .
- 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 más recipientes de cocción, utilice la zona que aún está caliente, así ahorrará energía.

3. Uso de la función Booster

Activar la función Booster

- 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 Pulse el icono táctil de la función Booster , en la pantalla aparecerá la animación que se muestra en la figura 16 indicando que la función está activada, y la placa comenzará a calentar a máxima potencia.

Desactivar la función Booster

- 1 Si desliza el dedo sobre el control deslizante, la función Booster se desactivará. Además, en el visualizador de la zona de cocción seleccionada, se mostrará el número de la potencia que 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 pasados 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.


4. 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 8 segundos. Utilice un recipiente 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 21 cm.
 - o En cualquier parte, si el recipiente mide más de 21 cm.

La correcta colocación de los recipientes se muestra en la figura 17. Y dependiendo de su tamaño, en la figura 18.

5. Bloqueo de los iconos táctiles

- Puede bloquear los botones para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción). Para ello, pulse el icono táctil de la función Bloqueo . Cuando lo haga, en el visualizador aparecerá "Lo"
- Cuando active el bloqueo, todos los iconos estarán desactivados, menos el de Encendido/Apagado.
- Para desactivar el bloqueo, mantenga pulsado el icono táctil de la función Bloqueo , de este modo los iconos estarán de nuevo activados.

 Cuando la placa esté bloqueada, se desactivarán todos los iconos táctiles, excepto el

icono de encendido/apagado ①. En caso de emergencia, podrá apagar la placa de cocción con el icono táctil de encendido/apagado. Sin embargo, para realizar cualquier otra operación, deberá desbloquear la placa.

6. 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 función de zona flexible, podrá ajustar el temporizador con los iconos táctiles de las zonas de cocción que la componen, es decir, con ambos.
- Si ha activado el temporizador y desactiva la función de zona flexible, el tiempo ajustado pasará a la zona frontal de la placa.
- Entre en modo flexible, y el ajuste de tiempo se desactiva por defecto.
- El tiempo máximo configurable es 8:00.
- El tiempo de ajuste máximo de la potencia que haya seleccionado es el tiempo por defecto de dicha potencia. Para más información, consulte la tabla correspondiente.
- 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, 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 presionados simultáneamente los botones de aumento y disminución del tiempo durante 1 segundo, el temporizador se desactivará.

7. Pausa

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

8. Pasar el recipiente de cocina de una zona de cocción a otra

- Esta función está desactivada por defecto, pero puede activarla siguiendo los pasos que se indican a continuación. Fig. 19

1. Cuando la placa esté apagada, mantenga pulsado el icono de encendido/apagado ① para encenderla.
2. Espere 10 segundos y mantenga pulsado el icono táctil de disminución del tiempo de la zona de cocción superior izquierda durante 3 segundos. Esta zona funcionará a nivel de potencia 9.

NOTA: Si en el visualizador de la zona de cocción superior izquierda se muestra «On», significa que la función está activada. Si en el visualizador de la zona de cocción superior izquierda se muestra «OF», significa que la función está desactivada.

3. Cuando el calentamiento de la zona de cocción sea estable, pase el recipiente de cocina de la zona superior izquierda a la inferior derecha.
4. Una vez lo haya realizado, el indicador de la zona de cocción inferior derecha empezará a parpadear con sonido.
5. Para confirmar que ha cambiado de zona de cocción, deberá pulsar el icono táctil de función Booster, que estará parpadeando, para confirmar el traspaso.
6. La zona de cocción inferior derecha se calentará al nivel de potencia que tenía la zona superior izquierda.
7. En la zona de cocción izquierda se indicará la presencia de calor residual y la ausencia de un recipiente hasta que el calor desaparezca.

NOTAS:

- Esta función no se activará cuando esté en marcha la función Booster.
- Una vez haya confirmado el cambio de zona de cocción, se traspasará la potencia y el ajuste del temporizador.

9. Control de la potencia

Dependiendo de dónde coloque el recipiente de cocina, el nivel de potencia cambiará automáticamente.

Hay tres niveles de potencia: 2-5-9, respectivamente, y puede colocar el recipiente de cocina en tres posiciones: inferior, central y superior. Fig. 20

1. Con la placa encendida, pulse el icono táctil de la zona flexible durante 3 segundos para activar esta función.
2. Una vez activada:
 - A Si el recipiente de cocina se ha colocado en la parte inferior: Cuando la placa haya comprobado que es un recipiente adecuado, la potencia se ajustará al nivel 2.
 - B Si el recipiente de cocina se ha colocado en la parte central: Cuando la placa haya comprobado que es un recipiente adecuado, la potencia se ajustará al nivel 5.
 - C Si el recipiente de cocina se ha colocado en la parte superior: Cuando la placa haya comprobado que es un recipiente adecuado, la potencia se ajustará al nivel 9.


3. Pulse el icono táctil de la zona flexible para desactivar la función.

10. Tiempo de funcionamiento por defecto

La placa de inducción incluye una función de apagado automático de protección, por lo que se apagará automáticamente si alguna vez usted se olvida de hacerlo.

El tiempo de funcionamiento por defecto de los distintos niveles de potencia se muestra 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

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

Consejos de cocinado

- 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.

Cocer a fuego lento y cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando algunas burbujas suben a la superficie del líquido de cocción. 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.
- Algunas tareas, como la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste superior al más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

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.
4. Dele la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del filete y de sus gustos. Los tiempos pueden variar de 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir su grado de cocción; cuanto más firme, más hecho estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se ablande antes de servirlo.

Salteado

1. Elija un wok de base plana compatible con la placa de inducción o una sartén grande.
2. Tenga listos todos los ingredientes. El salteado es rápido. Cuando 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.

Ajuste 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, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente cocer a fuego lento calentar gradualmente
3-4	recalentar cocer rápidamente cocinar arroz
5-6	crepes/tortitas
7-8	saltear cocinar pasta

9/P	saltear a mayor temperatura hervir llevar sopa a ebullición hervir agua
-----	--

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la placa

Tipo de suciedad	Cómo limpiarla	Importante
Suciedad habitual en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida, etc.).	Desconecte la placa de cocción de la corriente. Utilice un producto limpiador para placas de cocina mientras el vidrio aún esté templado (pero no caliente). Aclare el producto y seque el vidrio con un paño limpio o papel de cocina. Conecte de nuevo la placa de cocción a la corriente.	Si desconecta la placa de la red eléctrica, no aparecerá la indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocción seguirá estando caliente. 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 el producto de limpieza o el estropajo que va a utilizar es adecuado. No deje nunca residuos de productos de limpieza en la placa de inducción; el vidrio podría mancharse.

Derrames de azúcar caliente en el vidrio.	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: Desconecte la placa de cocción de la corriente. Sostenga la rasqueta en un ángulo de 30° y arrastre la suciedad hacia una zona fría de la placa de cocción. Limpie el derrame con un paño o con papel de cocina. Siga los pasos 2 a 4 del apartado «Suciedad habitual en el vidrio».	Elimine lo antes posible las manchas de alimentos azucarados derretidos o los derrames. Si deja que se enfríen en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la superficie de 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	Desconecte la placa de cocción de la corriente. Limpie el derrame. Limpie la zona del control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. Seque completamente la zona con papel de cocina. Desconecte la placa de cocción de la corriente.	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

Tras un uso prolongado, el aparato puede sufrir algunos errores o averías. Las siguientes tablas contienen las posibles causas del problema y las soluciones para resolverlo.

Problema	Posibles causas	Posible solución
La placa de inducción no se enciende.	No hay suministro eléctrico.	Asegúrese de que la placa está conectada a la red eléctrica y de que está encendida. Compruebe si ha habido un corte de luz. Tras estas comprobaciones, si el problema persiste, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
Los iconos táctiles no responden.	Los iconos táctiles están bloqueados.	Desbloquee los iconos táctiles.
Es difícil utilizar los iconos táctiles.	Es posible que haya una ligera película de agua sobre los iconos o que esté usando la punta del dedo para pulsarlos.	Asegúrese de que los iconos táctiles estén secos y de pulsarlos con la base del dedo.
El vidrio está arañado.	Ha usado recipientes de cocina con bases rugosas. Ha usado estropajos o productos de limpieza inadecuados y abrasivos.	Utilice recipientes de cocina con bases planas y lisas.
Algunos recipientes de cocción emiten ruidos de chasquidos o crujen.	Esto puede deberse a la composición del recipiente de cocción (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en algunos recipientes de cocina y no indica un fallo.

La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a fuego alto.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo si baja la potencia.
Se escucha ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.	Se ha activado un 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 desconecte la placa de la corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Los recipientes de cocina no se calientan ni aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar el recipiente porque no es adecuado para la cocina de inducción. La placa de inducción 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 el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.

La placa de inducción dispone de una función de autodiagnóstico. Con esta función, el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin tener que desmontar la placa, ni retirarla de la encimera.

Códigos de error

Códigos de error	Significado	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 un fallo en la comunicación con los iconos táctiles.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
EL/EH	Tensión de alimentación anormal.	Compruebe si el suministro eléctrico es normal. Cuando haya comprobado que lo es, vuelva a conectar la placa.
C1	La temperatura del sensor de la placa de vidrio es demasiado elevada.	Apague la placa y espere a que se haya enfriado para volver a encenderla.
C2	La temperatura del sensor del transistor IGBT es demasiado elevada.	Apague la placa y espere a que se haya enfriado para volver a encenderla.
F5, F6	Fallo en el ventilador.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
EF	Ha pulsado dos (o más iconos táctiles) a la vez durante un largo periodo.	Limpie la zona de los iconos táctiles.

Fallos específicos y soluciones

Fallo	Problema	Solución A	Solución B
El 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.	
	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 LED no funciona con normalidad.	La pantalla está dañada.	Sustituya la placa de la pantalla.	

El indicador del nivel de la potencia de cocción 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.	
La placa deja de calentar de manera repentina y en la pantalla parpadea el símbolo «U».	El recipiente de cocina utilizado no es adecuado.	Utilice un recipiente de cocina adecuado.	El circuito de detección de recipiente de cocina está dañado, sustituya la placa de alimentación.
	El diámetro del recipiente es muy pequeño.		
	La placa se ha sobrecalentado.	Espera 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 tamaño, 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 del producto: A01_EU01_100087
Producto: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	A01_EU01_100087		
Tipo de placa de cocina	Placa de cocción integrada		
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2 áreas	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Zona 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	∅	N/A	cm

Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L W	Area 1: L: 38, 0 W: 21,0 Area 2 L: 38, 0 W: 21, 0	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	Area 1: 181,7 Area 2: 181,5	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC _{placa eléctrica}	181,6	Wh/kg

El consumo de potencia en modo "standby" es de 0,37W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función, esperando a que se active dicho modo de "standby".

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. 2200/3300 W zone
2. Free induction zone (3300/3700 W)
3. 2200/3300 W zone
4. Control panel
5. Glass plate

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the device if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Induction hob
- Mounting bracket
- Instruction manual

3. APPLIANCE INSTALLATION

To install on the worktop correctly, follow the steps below:

1. Cut out the worktop where the hob is to be fitted according to the dimensions given in the table below and figure 2.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

2. 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.

NOTE: select a worktop with a heat-resistant and insulated material (wood or other similar fibrous or hygroscopic materials should not be used as worktop material unless varnished) to avoid electric shock or deformation caused by heat radiation from the hob.

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

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

⚠ Note: the safety distance between the hob and a cabinet over the hob must be at least 760 mm.

See Fig. 3

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

WARNING: ensure proper ventilation.

3. Always make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. To avoid accidental contact with the underside of the hob when it is too hot, or receiving an electric shock while using it, you must place a wooden insert, fixed with screws, at a minimum distance of 50 mm from the underside of the hob. Follow the recommendations shown in figure 4.

⚠ There are ventilation holes 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 glue that binds the plastic or wooden material to the furniture must withstand a temperature of more than 150 °C to prevent the coating from peeling off.

⚠ Therefore, the rear wall and the adjacent and surrounding surfaces must be able to withstand a temperature of 90 °C.

Before installing the hob, make sure that:

- The worktop is level and square-shaped, and that no structural elements violate the space requirements.
- The worktop is made of heat-resistant and insulated material.
- If you install the induction hob over an oven, the latter must have a built-in cooling fan.
- Make sure that the installation complies with all safety requirements and applicable standards and regulations.
- Make sure that the hob has an 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.
4. Before installing the hob on the worktop, the sealing strip must be glued to the underside of the hob (Fig. 5):
 - Turn the hob over so that the glass surface is face down.
 - Remove the sealing strip from the bag and remove the double-sided adhesive from the back of the strip.
 - Then, glue the strip to the back of the hob.
 - The strip must not extend beyond the edge of the hob.

Fig. 5 key

1. Underside of the hob
2. Sealing strip

After installing the hob, make sure that:

- The power cable is not 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 installed above drawers or cabinets, you must install a thermal protection barrier under the hob base.
 - Make sure that the isolator is easily accessible to the user.
5. Before installing the fixing brackets, you must place the appliance on a stable and smooth surface (you can use the packaging). Do not exert force on the controls protruding from the appliance.
 6. Secure the hob to the worktop by screwing the four brackets to the underside of the hob (as in figure 6) before installation.
 7. Adjust the brackets position to the thickness of the worktop.

Fig. 6 key

1. Bracket

⚠ WARNING: brackets must not, under any circumstance, touch the interior surface of the worktop after installation.

WARNINGS

1. The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Do not install the hob by

- yourself.
2. Do not install the hob directly over a dishwasher, a refrigerator, a freezer, a washing machine, or a dryer, as moisture could damage the electric system of the hob.
 3. The induction hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
 4. The wall and the area over the worktop surface must be heat resistant.
 5. To avoid any damage, the bonding layer and the adhesive must be heat resistant.
 6. You must not use steam cleaners.

Connecting the hob to the mains

⚠ The hob must be connected to the mains by a suitably qualified person.

8. 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 cable sections can withstand the load specified on the product rating label.
9. To connect the hob to the mains, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they may cause overheating or fire.
10. The power cable should not be in contact with any hot parts and must be positioned so as to avoid its temperature exceeding 75 °C.

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


11. Figure 7 shows the electrical diagram for the mains connection.

Fig. 7 key

1. Black
2. Brown
3. Blue
4. Grey
5. Yellow/green

- If the cable 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.

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

4. OPERATION

Control panel


Figure 8

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

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. See Fig. 9.

Fig. 9 key

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



 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.

Operation instructions

Touch 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 cookware is suitable.
- Cookware made of the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Aluminium-based cookware.
- These reduce the ferromagnetic area, which means that less energy is emitted. Consequently, such cookware is not detected by the hob and do not heat up.
- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base. 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 a smaller cookware, efficiency will be affected. The hob may not detect a cookware smaller than 140 mm. 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. 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	Diameter of the base of the cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Flex zone	210	220x380

NOTE:

Detection of small objects: if you place an unsuitably sized or non-magnetic cookware (e.g., aluminium) or any other small object (e.g., knife, fork, key) on the induction hob, the latter will automatically enter standby mode within 1 minute. The fan will continue working for 1 more minute.

1. 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 bottom 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.

NOTES:

- 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. Fig. 14

If the  symbol and the power setting flash alternately on the display of the selected cooking zone, this means that:


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

NOTE: if there is no suitable cookware in the cooking zone, no heat will be produced.

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



2. Finish cooking

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

- 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.

3. 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 animation shown in figure 16 will appear on the display indicating that the function is activated, and the hob will start heating at full power.

Deactivating the Booster function

- 1 If you slide your finger over the slider, the Booster function will be deactivated. In addition, the display of the selected cooking zone will show the number of the power that you have set using the slider.
- 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.



4. 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 8 seconds. Use cookware that is suitable 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 21 cm long.
 - o Anywhere, if the cookware is larger than 21 cm.

The correct positioning of the cookware is shown in figure 17. And depending on their size, in figure 18.



5. Locking the icons

- You can lock the icons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking zones). To do this, press the Lock function icon . The display will show "Lo".
- When you activate the lock, all the icons will be disabled, except for the power icon.
- To deactivate the lock, press and hold the icon of the Lock function , then the icons will be activated again.




 When the hob is locked, all icons are disabled except for the power icon . In case of an emergency, you can switch the hob off with the power icon. However, to perform any other operation, you must unlock the hob.

6. 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 function, you can set the timer using the icons of the cooking zones that make up the flex zone, i.e. both.
- If you have activated the timer and deactivated the flex zone function, the set time will pass to the front zone of the hob.
- If you enter flex mode, the time setting is disabled by default.
- The maximum configurable time is 8:00.
- The maximum setting time of the power you have selected is the default time for that power. For more information, please refer to the relevant table.
- 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, 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 time increase and decrease icons simultaneously for 1 second, the timer will be deactivated.

7. Pause

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

8. Moving the cookware from one cooking zone to another

- This function is disabled by default, but you can enable it by following the steps below. Fig. 19
- 1. When the hob is off, press and hold the power icon  to switch it on.
- 2. Wait 10 seconds and press and hold the time decrease icon for the top left cooking zone for 3 seconds. This zone shall operate at power level 9.

NOTE: if the display of the top left cooking zone shows "On", this means that the function is activated. If the display of the top left cooking zone shows "OF", this means that the function is deactivated.

3. When the heating of the cooking zone is stable, move the cookware from the top left zone to the bottom right zone.
4. Once this has been done, the bottom right cooking zone indicator light will start flashing and beeping.
5. To confirm that you have changed the cooking zone, you must press the flashing Booster function icon to confirm the change.
6. The bottom right cooking zone will heat up to the same power level as the top left zone.
7. The left cooking zone will indicate the presence of residual heat and the absence of cookware until the heat disappears.

NOTES:

- This function will not be activated when the Booster function is operating.
- Once you have confirmed the change of cooking zone, the power and timer settings will be transferred to the new cooking zone.

9. Power control

Depending on where you place the cookware, the power level will change automatically.

There are three power levels: 2-5-9 respectively, and you can place the cookware in three positions: bottom, middle and top. Fig. 20


1. With the hob switched on, press the flex zone icon for 3 seconds to activate this function.
 2. Once activated:
 - A If the cookware has been placed at the bottom: when the hob has checked that it is a suitable cookware, the power will be set to level 2.
 - B If the cookware has been placed in the central part: when the hob has checked that it is a suitable cookware, the power will be set to level 5.
 - C If the cookware has been placed at the top: when the hob has checked that it is a suitable cookware, the power will be set to level 9.
 3. Press the flex zone icon to deactivate the function.

10. Default operating time

The induction hob includes an automatic switch-off protection function, so it will switch off automatically if you ever forget to do so.

The default operating times for the 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

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

Cooking advice

- 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 the boiling point, at about 85 °C, when some bubbles rise to the surface of the cooking liquid. It is essential for preparing delicious soups and tender stews, because it enhances the flavours without overcooking the food. Egg-based and flour-thickened sauces should also be cooked below boiling point.
- Some recipes, like cooking rice using the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure that the food is cooked properly in the recommended time.

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.
4. Turn the meat only once during cooking. The exact cooking time will depend on the meat thickness and your likings. Times may vary from 2 to 8 minutes per side. Press the meat to measure the cooking degree; the firmer it is, the more cooked it is.
5. Let the steak stand on a hot dish for some minutes to prevent it from going soft before serving.

Stir-frying

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

Power setting

- 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 heating small amounts of food Melting chocolate, butter, and food that burns quickly Simmering Gradually heating
3-4	Reheating Quickly cooking Cooking rice
5-6	Crepes/omelettes
7-8	Stir-frying Cooking pasta
9/P	Stir-frying at a higher temperature Boiling Boiling soup Boiling water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the hob

Soiling type	How to clean it	Important
Usual dirt on glass (fingerprints, marks, food stains, etc.)	Unplug the hob from the mains. Use a hob cleaner while the glass is still tempered (but not hot). Rinse the appliance and dry the glass with a clean cloth or paper towel. Reconnect the hob to the power supply.	If you unplug the hob from the mains, the hot surface indicator light will disappear, but the cooking zone will still be hot. Be especially careful. Abrasive cloths, some nylon scouring pads and strong cleaning products can scratch the glass. Always read the label to check the suitability of the cleaning product or scouring pad you are using. Never leave cleaning product residues on the induction hob; the glass may become stained.
Hot sugar spills 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. Unplug the hob from the mains. Hold the scraper at an angle of 30° and drag the dirt onto a cool area of the hob. Wipe up the spillage with a cloth or paper towel. Follow steps 2 to 4 in the section "Usual dirt on glass".	Remove melted sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the surface of the hob. 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	Unplug the hob from the mains. Clean up the spillage. Clean the icons area with a sponge or a damp and clean cloth. Dry the area completely with a paper towel. Unplug the hob from the mains.	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

After prolonged use, the appliance may experience some errors or malfunctions. The following tables contain possible causes of the problem and solutions to solve it.

Problem	Possible causes	Possible solution
The induction hob does not switch on	No power supply.	Make sure the hob is connected to the mains and it is on. Check if there has been a power failure. After these checks, if the problem persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Icons do not respond	Icons are locked.	Unlock the icons.
It is difficult to use the icons	There may be a slight film of water on the icons, or you may be using your fingertip to press the icons.	Make sure the icons are dry and press them with the base of your finger.
The glass is damaged	You have used cookware with rough bases. You have used inappropriate and abrasive scouring pads or cleaning products.	Use cookware with flat and smooth bases.
Some cookware emits crackling or popping noises	This may be due to the composition of your cookware (layers of different metals that vibrate differently).	This is normal for some cookware and does not indicate a fault.

The induction hob makes a slight buzzing sound when used at high power	This is due to the induction cooking technology.	It is usual, but the noise should decrease or completely disappear by lowering the power setting.
Fan noise is heard coming from the induction hob	A cooling fan built in in this induction hob has been activated to prevent overheating of the electronic components. It may still operate even after turning off the induction hob.	This is normal and there is no need to worry. Do not unplug the hob from the mains if the fan is still operating.
Cookware does not heat up and does not appear on the display	The induction hob does not detect the cookware because it is not suitable for induction cooking. The induction hob does not detect the cookware because it is too small for the cooking zone or is not centred in 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.	Write down the letters and numbers of the error, unplug the induction hob from the mains, and contact the official Cecotec Technical Support Service.
--	------------------	---

The induction hob is fitted with a self-diagnostic function. With this function, the technician can check the operation of different components without de-installing the induction hob from the worktop.

Error codes

Error codes	Meaning	Solutions
E1, E2, E7	Fault of the temperature sensor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E3, E4	Fault in the temperature sensor of the IGBT transistor.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EU	The connection between the display board and the main board fails or there is a failure in the communication with the icons.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EL/EH	Abnormal supply voltage.	Check if the power supply operates correctly. When you have verified that it is, reconnect the appliance.
C1	The temperature of the glass plate sensor is too high.	Switch the hob off and wait until it has cooled down before switching it on again.

C2	IGBT transistor sensor temperature is too high.	Switch the hob off and wait until it has cooled down before switching it on again.
F5, F6	Fan fault.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
EF	You have pressed two (or more) icons at the same time for a long period of time.	Clean the area of the icons.

Specific faults and solutions

Fault	Problem	Solution A	Solution B
The LED indicator lights do not light up 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.	
	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 LED display does not work normally	The display is damaged.	Replace the display board.	

The cooking power 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.	
The hob suddenly stops heating and the "u" symbol flashes on the display	The cookware used is not suitable.	Use a suitable cookware.	The cookware detection circuit is damaged, replace the power supply board.
	The cookware diameter is too small.		
	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 of the same size, the display shows "u"	The power board and the board connected to the display malfunction.	Check the connections.	
	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

Product reference: A01_EU01_100087

Product: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Symbol	Value	Unit
Model reference	A01_EU01_100087		
Type of cooking hob	Built-in hob		
Number of hotplates and/or cooking zones		2 zones	
Heating technology (induction hotplates and cooking zones, radiation hotplates, solid hotplates)	Induction cooking zone		
	Symbol	Value	Unit
For circular lamps or cooking zones: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	∅	N/A	cm
For non-circular lamps or cooking zones: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking area, rounded to the nearest 5 mm	L W	Zone 1: L: 38.0 W: 21.0 Zone 2: L: 38.0 W: 21.0	cm
Energy consumption per lamp or cooking area, calculated per kg (*)	EC _{Electric cooking}	Zone 1: 181.7 Zone 2: 181.5	Wh/kg

Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	EC _{electric hob}	181.6	Wh/kg
--	----------------------------	-------	-------

The power consumption in standby mode is 0.37 W using the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function, waiting for the standby mode to be activated.

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Foyer de 2200/3300 W
2. Foyer ou zone libre (3300/3700 W)
3. Foyer de 2200/3300 W
4. Panneau de contrôle
5. Plaque en verre

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Plaque à induction
- Support de montage
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION DU PRODUIT


Pour installer correctement l'appareil, il convient de suivre les étapes suivantes :

1. Découpez le plan de travail en respectant les dimensions indiquées dans le tableau ci-dessous et dans l'image 2.


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

2. Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de laisser un espace minimum de 5 cm autour de la découpe. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm.

NOTE : Choisissez un plan de travail dont le matériau est résistant à la chaleur et isolé (le bois et les matériaux fibreux ou hygroscopiques similaires ne doivent pas être utilisés comme matériau de plan de travail, sauf s'ils sont vernissés) afin d'éviter les décharges électriques ou les déformations causées par le rayonnement thermique de la plaque.

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

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


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


(Img. 3)


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.

3. 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 50 mm de la partie inférieure de la plaque. Suivez les recommandations de l'image 4.

 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 lie 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.

Avant d'installer la plaque, assurez-vous que :

- 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 à induction au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.

- Assurez-vous que l'installation est conforme à toutes les exigences de sécurité et aux normes et réglementations applicables.
 - Assurez-vous que la plaque est équipée d'un interrupteur de sécurité qui permet de la déconnecter complètement du secteur et qu'elle a été installée et placée conformément aux règles et réglementations électriques locales.
 - Assurez-vous que l'interrupteur est d'un modèle approuvé et qu'il assure une séparation des contacts de 3 mm sur tous les pôles (ou sur tous les conducteurs actifs [phase] si la réglementation locale en matière de câblage autorise cette variation des exigences).
 - 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.
4. 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. 5) :
- Retournez la plaque de manière à ce que la surface en verre soit orientée vers le bas.
 - Sortez la bande d'étanchéité du sac et enlevez l'adhésif double face au dos de la bande.
 - Collez ensuite la bande au dos de la plaque.
 - La bande ne doit pas dépasser le bord de la plaque.

Image 5


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

Après avoir installé la plaque, assurez-vous que :

- Le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes ou les tiroirs des meubles.
 - Assurez-vous qu'il y a un flux d'air frais adéquat de l'extérieur du meuble vers la base de la plaque à induction.
 - Si la plaque de cuisson est installée au-dessus de tiroirs ou de meubles, vous devez installer une barrière de protection thermique sous la base de la plaque.
 - L'interrupteur d'isolement doit être facilement accessible.
5. Avant de placer les supports de fixation, vous devez placer l'appareil sur une surface stable et lisse (vous pouvez utiliser l'emballage). N'exercez pas de force sur les supports de fixation qui dépassent de la plaque.
 6. Fixez la plaque au plan de travail en vissant les quatre supports situés sous la plaque (comme indiqué sur l'image 6) avant l'installation.
 7. Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur de votre plan de travail.

Image 6


- 1 Support

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


AVERTISSEMENTS

1. La plaque doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. N'installez pas la plaque vous-même.
2. N'installez pas la plaque à induction directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager les composants électroniques de la plaque.
3. La plaque à induction doit être installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur.
4. Le mur et la zone situés au-dessus du plan de travail doivent être résistants à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche de fixation et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.

Branchement de la plaque au réseau électrique

 La plaque à induction doit être raccordée au réseau électrique par une personne qualifiée.

1. 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.
2. N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque à induction, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.
3. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être positionné de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75 °C.

 Vérifiez avec un électricien si le système de câblage domestique est approprié sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

4. L'image 7 montre le schéma électrique de la connexion au réseau.

Image 7

1. Noir
 2. Marron
 3. Bleu
 4. Grise
 5. Jaune/Vert
- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, évitez de le réparer vous-même et contactez le Service Après-Vente 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.

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

4. FONCTIONNEMENT

Panneau de contrôle


Image 8

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

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. Image 9.

Image 9

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



 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.

Instructions d'utilisation

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 le symbole  ne clignote pas sur l'écran et que l'eau est chauffée, l'ustensile de cuisson est approprié.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués avec les matériaux suivants ne sont pas 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 d'énergie est émise. Par conséquent, ces ustensiles ne sont pas détectés par la plaque et ne chauffent pas.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée. 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. La plaque ne pourrait pas détecter un ustensile inférieur à 140 mm. 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 diamètre de l'ustensile le plus étroitement possible au diamètre du foyer.
- Pour tirer le meilleur parti de la plaque à induction, placez l'ustensile de cuisson au centre du foyer.

Foyer	Diamètre de la base des ustensiles	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Zone Pont	210	220x380

NOTE :

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

1. Commencer à cuisiner

- 1 Appuyez sur l'icône 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 Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser.

NOTE : Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.

- 3 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.
- 4 Sélectionnez une puissance en faisant glisser votre doigt sur le régulateur tactile.

NOTES :

- 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. Img. 14


Si le symbole  et le réglage de la puissance clignotent alternativement sur l'écran du foyer sélectionné, cela signifie que :

- 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 est trop petit ou n'est pas correctement centré sur le foyer.

NOTE : S'il n'y a pas d'ustensile de cuisson approprié sur le foyer, il n'y aura pas de production de chaleur.



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

2. Terminer la cuisson

- 1 Faites glisser votre doigt vers la gauche sur le régulateur tactile de la puissance du foyer sélectionné pour l'éteindre. 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 « - ». Img. 15
- 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 la zone ou 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.

3. Utilisation de la fonction Booster

Activer la fonction Booster

- 1 Appuyez sur l'icône 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 , l'animation illustrée dans l'image 16 apparaîtra sur l'écran, indiquant que la fonction est activée, 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, 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 Pont 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.



4. Zone Pont

- La fonction Pont peut être utilisée comme un seul foyer ou comme deux foyers différents, selon vos besoins.
- La zone Pont 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 8 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 Pont, si l'ustensile mesure moins de 21 cm de long.
 - o N'importe où, si l'ustensile de cuisson a une longueur supérieure à 21 cm.

L'emplacement correct des ustensiles de cuisson est indiqué à l'image 17. Et en fonction de leur taille, dans l'image 18.



5. Verrouillage des icônes tactiles

- Vous pouvez verrouiller les boutons pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers). Pour ce faire, appuyez sur l'icône tactile de la fonction Verrouillage . L'écran affichera alors « Lo ».
- Lorsque vous activez le verrouillage, toutes les icônes seront désactivées, à l'exception de l'icône Marche/Arrêt.
- Pour désactiver le verrouillage, appuyez longuement sur l'icône tactile de la fonction de verrouillage , puis les icônes seront à nouveau activées.




 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 l'icône tactile marche/arrêt. Cependant, pour effectuer toute autre opération, vous devez déverrouiller la plaque.

6. 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 fonction Pont, vous pourrez régler la minuterie à l'aide des icônes tactiles des foyers ou zones qui composent la zone Pont, c'est-à-dire les deux.
- Si vous avez activé la minuterie et désactivé la fonction Pont, le temps programmé passera dans la zone ou foyer avant de la plaque.
- Si vous entrez dans le mode Pont, le réglage du temps sera désactivé par défaut.
- Le temps maximal réglable est 8:00.
- Le temps maximal de réglage de la puissance que vous avez sélectionnée est le temps par défaut de cette puissance. Pour plus d'informations, veuillez vous référer au tableau correspondant.
- 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, 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.

7. 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 « | | » et chaufferont jusqu'au niveau de puissance 2. Seules les icônes tactiles de pause  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.

8. Déplacer l'ustensile de cuisson d'un foyer à un autre

- Cette fonction est désactivée par défaut, mais vous pouvez l'activer en suivant les étapes ci-dessous. Img. 19
 - 1. Lorsque la plaque est éteinte, appuyez longuement sur l'icône ① pour l'allumer.
 - 2. Attendez 10 secondes et appuyez sur l'icône tactile pour diminuer le temps du foyer supérieur gauche pendant 3 secondes. Ce foyer fonctionnera au niveau de puissance 9.
- NOTE : Si « ON » apparaît à l'écran du foyer supérieur gauche, cela signifie que la fonction est activée. Si « OF » apparaît à l'écran du foyer supérieur gauche, cela signifie que la fonction est désactivée.
3. Lorsque le chauffage du foyer est constant, déplacez l'ustensile de cuisson du foyer ou zone supérieur(e) gauche au foyer ou zone inférieur(e) droit(e).
 4. Une fois cela effectué, l'indicateur du foyer inférieur gauche commencera à clignoter en émettant un son.
 5. Pour confirmer que vous avez changé de foyer, vous devez appuyer sur l'icône tactile clignotante de la fonction Booster pour confirmer le changement.
 6. Le foyer inférieur droit sera chauffé au même niveau de puissance que le foyer supérieur gauche.
 7. Le foyer gauche indique la présence de chaleur résiduelle et l'absence d'ustensile jusqu'à ce que la chaleur disparaisse.

NOTES :

- Cette fonction ne sera pas activée lorsque la fonction Booster est en cours.
- Une fois que vous avez confirmé le changement de foyer ou de zone, la puissance et le réglage de la minuterie changeront également d'écran.

9. Contrôle de la puissance

Le niveau de puissance changera automatiquement en fonction du foyer où vous placez l'ustensile de cuisson.

Il y a trois niveaux de puissance : 2-5-9 respectivement, et vous pouvez placer l'ustensile de cuisson dans trois positions : inférieure, centrale et supérieure. Img. 20

1. Lorsque la plaque de cuisson est allumée, appuyez sur l'icône tactile de la zone Pont pendant 3 secondes pour activer cette fonction.
 2. Une fois activée :
 - A Si l'ustensile de cuisson a été placé sur la partie inférieure : Lorsque la plaque a vérifié qu'il s'agit d'un ustensile approprié, la puissance sera réglée sur le niveau 2.
 - B Si l'ustensile de cuisson a été placé sur la partie centrale : Lorsque la plaque a vérifié qu'il s'agit d'un ustensile approprié, la puissance sera réglée sur le niveau 5.

- C Si l'ustensile de cuisson a été placé sur la partie supérieure : Lorsque la plaque a vérifié qu'il s'agit d'un ustensile approprié, la puissance sera réglée sur le niveau 9.

3. Appuyez sur l'icône tactile de la zone Pont pour désactiver la fonction.

10. Temps de fonctionnement par défaut

La plaque à induction est dotée d'une fonction d'arrêt automatique, qui l'éteint automatiquement si vous oubliez de le faire.

Le 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

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

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 le riz

- La cuisson à feu doux se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, lorsque certaines bulles remontent à la surface du liquide de cuisson. Ce mode de cuisson est indispensable pour préparer de délicieuses soupes et de tendres ragoûts, car il rehausse les saveurs sans trop cuire les aliments. Les sauces à base d'œufs et les sauces épaisses de base de farine doivent également être cuites en dessous du point d'ébullition.
- Certaines recettes, comme la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent nécessiter un réglage supérieur au réglage le plus bas pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

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.
4. Ne retournez le steak qu'une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépendra de l'épaisseur du filet et de votre goût. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le filet pour mesurer le degré de cuisson ; plus le filet est ferme, plus il est cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour éviter qu'il ne se ramollisse avant de le servir.

Faire sauter

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

Réglage de la 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, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement mijoter chauffer progressivement

3-4	réchauffer cuire rapidement cuire le riz
5-6	crêpes/pancakes
7-8	faire sauter cuire des pâtes
9/P	faire sauter à une température plus élevée Faire bouillir porter la soupe à ébullition faire bouillir l'eau

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**Nettoyage de la plaque**

Type de salissure	Comment la nettoyer	Important
Saleté habituelle sur le verre (empreintes digitales, marques, taches de nourriture, etc.).	Débranchez la plaque de cuisson. 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. Débranchez la plaque de cuisson.	Si vous débranchez la plaque de cuisson, l'indication « surface chaude » n'apparaîtra pas, mais le foyer sera toujours chaud. Faites bien attention. Les éponges à récurer, certains tampons à récurer en nylon et les produits de nettoyage forts peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si le produit de nettoyage ou le tampon à récurer que vous utilisez convient. Ne laissez jamais de résidus de produits de nettoyage sur la plaque à induction, car ils pourraient tacher le verre.

Renversement de sucre chaud sur le verre.	Retirez-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 : Débranchez la plaque de cuisson. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté ou le produit renversé vers une zone froide de la plaque. Essuyez tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout. 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 de la plaque. 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	Débranchez la plaque de cuisson. Essuyez le déversement. Nettoyez la zone du contrôle tactile avec une éponge ou un chiffon propre et humide. Séchez complètement la zone avec du papier essuie-tout. Débranchez la plaque de cuisson.	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

Après une utilisation prolongée, l'appareil peut présenter des erreurs ou des dysfonctionnements.

Les tableaux suivants contiennent les causes possibles du problème et les solutions.

Problème	Possibles causes	Possible solution
----------	------------------	-------------------

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.
Il est difficile d'utiliser les icônes tactiles.	Il est possible qu'il y ait une légère pellicule d'eau sur les icônes ou que vous utilisiez le bout de votre doigt pour appuyer sur les icônes.	Assurez-vous que les icônes tactiles sont sèches et appuyez dessus avec le bout de votre doigt.
Le verre est rayé.	Vous avez utilisé des ustensiles de cuisson dont la base est rugueuse. Vous avez utilisé d'éponges à récurer ou de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles de cuisson à base plate et lisse.
Certains ustensiles de cuisson émettent des bruits de craquement.	Cela peut être dû à la composition de l'ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Ceci est normal pour certains ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un léger bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à haute température.	Cela est dû à la technologie de la cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement avec la diminution de la puissance.

Bruit du ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un 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. Ne débranchez pas la plaque pendant que le ventilateur est en fonctionnement.
Les ustensiles de cuisson ne chauffent pas et n'apparaissent pas sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile car il ne convient pas pour la cuisson par induction. La plaque à induction 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 erreur, débranchez la plaque à induction et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

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.

Codes d'erreur

Codes d'erreur	Signification	Solutions
E1, E2, E7	Erreur au niveau du capteur de température.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
E3, E4	Erreur au niveau du capteur de température du transistor IGBT.	Veillez 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 la communication avec les icônes tactiles est défaillante.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
EL/EH	Tension d'alimentation anormale.	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Lorsque vous avez vérifié que c'est le cas, rallumez la plaque.
C1	La température du capteur de la plaque à induction est trop élevée.	Éteignez la plaque et attendez qu'elle ait refroidi avant de la rallumer.
C2	La température du capteur du transistor IGBT est trop élevée.	Éteignez la plaque et attendez qu'elle ait refroidi avant de la rallumer.
F5, F6	Erreur au niveau du ventilateur.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
EF	Vous avez appuyé sur deux (ou plus) icônes tactiles en même temps pendant longtemps.	Nettoyez la zone des icônes tactiles.

Problèmes spécifiques et solutions

Erreur	Problème	Solution A	Solution B
La LED ne s'allume pas lorsque la plaque est branchée.	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.	
Les icônes tactiles ne répondent pas ou l'écran LED ne fonctionne pas correctement.	L'écran est abîmé.	Remplacez la plaque de l'écran.	

L'indicateur du niveau de puissance de cuisson 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.	
La plaque de cuisson cesse soudainement de chauffer et « u » clignote sur l'écran.	L'ustensile de cuisson utilisé n'est pas approprié.	Utilisez un ustensile de cuisson approprié.	Le circuit de détection de l'ustensile de cuisson est endommagé, remplacez la carte d'alimentation.
	Le diamètre de l'ustensile est très petit.		
	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.	

Lorsque vous essayez de chauffer des foyers de même taille, 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 : A01_EU01_100087

Produit : Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	A01_EU01_100087		
Type de plaque	Plaque à induction encastrable		
Nombre de foyers		2 foyers	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Foyer 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.	∅	N/A	cm
Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	Foyer 1 : L : 38,0 W : 21,0 Foyer 2 L : 38,0 W : 21,0	cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	EC _{cuisson} électrique	Foyer 1 : 181,7 Foyer 2 : 181,5	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC _{plaque} électrique	181,6	Wh/kg

La consommation d'énergie en mode veille est de 0,37 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction et attendez que le mode veille soit activé.

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 débarrasser de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. 2200/3300 W-Kochzone
2. Flexible Kochzone (Flexzone) - (3300/3700 W)
3. 2200/3300 W-Kochzone
4. Bedienfeld
5. Glaskochfeld

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Induktionskochfeld
- Montagewinkel
- Diese Bedienungsanleitung

3. INSTALLATION DES GERÄTS

Um die Arbeitsplatte korrekt zu montieren, müssen Sie die folgenden Schritte befolgen:

1. Schneiden Sie die Arbeitsplatte entsprechend den in der folgenden Tabelle neben der Abbildung 2 angegebenen Maßen aus.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 Min	3 Min

- 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.

HINWEIS: Wählen Sie eine Arbeitsplatte aus hitzebeständigem und isolierendem Material (Holz und ähnliche faserige oder hygroskopische Materialien sollten nicht als Arbeitsplattenmaterial verwendet werden, es sei denn, sie sind lackiert), um Stromschläge oder Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfeldes zu vermeiden.

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

Vergewissern Sie sich in jedem Fall, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld ordnungsgemäß funktioniert.

⚠ Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.

Siehe Abb. 3.

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

HINWEIS: 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 50 mm von der Unterseite des Kochfeldes anbringen. Beachten Sie die Empfehlungen in Abbildung 4.

⚠ An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungslöcher. Achten Sie darauf, dass diese Löcher beim Einbau des Kochfeldes nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.

⚠ Bitte beachten Sie, dass der Klebstoff, mit dem das Kunststoff- oder Holzmaterial an das Möbelstück geklebt wird, einer Temperatur von mehr als 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.

Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Induktionskochfeldes, dass:

- Die Arbeitsplatte eben und rechtwinklig ist und dass keine baulichen Elemente die Platzanforderungen verletzen.

- Die Arbeitsplatte besteht aus einem hitzebeständigen und isolierten Material.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen mit einem Kühlgebläse 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. 5):
 - Drehen Sie das Induktionskochfeld um, so dass die Glasfläche auf dem Kopf steht.
 - Nehmen Sie den Dichtungsstreifen aus dem Beutel und entfernen Sie den doppelseitigen Kleber auf der Rückseite des Streifens.
 - Kleben Sie dann den Streifen auf die Rückseite des Kochfeldes.
 - Der Streifen darf nicht über den Rand des Induktionskochfeldes hinausragen.

Legende Abbildung 5

- Unterseite des Kochfeldes
 - Dichtungsstreifen

Vergewissern Sie sich nach dem Einbau des Kochfeldes:


- Das Netzkabel nicht durch Türen oder Möbelschubladen zugänglich ist.
- Es muss eine ausreichende Frischluftzufuhr von der Außenseite des Schanks zum Boden des Kochfeldes gewährleistet sein.
- Wenn das Kochfeld auf Schubladen oder Schränken installiert wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Boden des Kochfeldes angebracht werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Trennschalter leicht zugänglich ist.

- Bevor Sie die Befestigungslaschen anbringen, müssen Sie das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche stellen (Sie können die Verpackung verwenden). Üben Sie keine Gewalt auf die Bedienelemente aus, die aus dem Kochfeld herausragen.
- Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte, indem Sie vor dem Einbau vier Befestigungslaschen an die Unterseite des Kochfeldes schrauben (wie in Abbildung 6).

3. Passen Sie die Position die Montagewinkel an die Dicke Ihrer Arbeitsplatte an.

Legende Abbildung 6


- 1 Montagewinkel

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


WARNUNGEN

1. Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld nicht selbst.
2. Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld muss so eingebaut werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.
4. Die Wand und der Bereich oberhalb des Kochfeldes müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Klebeschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Kochplatte an das Stromnetz anschließen

 Dieses Induktionskochfeld muss von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

1. 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.
2. Verwenden Sie beim Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung oder Brand führen können.
3. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75°C überschreitet.

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

4. Abbildung 7 zeigt den elektrischen Schaltplan für den Netzanschluss.

Legende Abbildung 7

1. Schwarz
 2. Braun
 3. Blau
 4. Grau
 5. Gelb/Grün
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollten Sie es nicht selbst reparieren, sondern sich an den technischen Kundendienst von Cecotec wenden, um Unfälle zu vermeiden.
 - Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter 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.

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

4. BEDIENUNG

Bedienfeld

Abbildung 8


1. Booster-Funktion Symbol
2. Timer-Symbol
3. Booster-Funktion Symbol
4. Timer-Symbol
5. Schieberegler für die Leistungseinstellung
6. Flexible Kochzone Symbol
7. Schieberegler für die Leistungseinstellung
8. Ein/Aus-Symbol
9. Pause-Symbol
10. Timer-Symbol
11. Booster-Funktion Symbol
12. Timer-Symbol

- 13. Booster-Funktion Symbol
- 14. Schieberegler für die Leistungseinstellung
- 15. Flexible Kochzone Symbol
- 16. Schieberegler für die Leistungseinstellung
- 17. Symbol für die Sperrfunktion

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. Siehe Abbildung 9.

Legende Abbildung 9

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


 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.

Betriebsanleitungen


Symbole

- Die Symbole reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist.
- 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:
 - 3. Gießen Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie testen möchten.



- 4. Wenn die Anzeige  auf dem Display nicht blinkt und das Wasser sich erwärmt, ist das Kochgeschirr geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.
- Kochgefäße mit einem Aluminiumsockel.
- Sie verringern die ferromagnetische Fläche, was bedeutet, dass weniger Energie abgestrahlt wird. Daher werden solche Gefäße vom Kochfeld nicht erkannt und erhitzen sich nicht.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Abb. 11
- 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 ein kleineres Kochgeschirr verwenden, wird der Wirkungsgrad beeinträchtigt. Das Kochfeld ist möglicherweise nicht in der Lage, ein Kochgeschirr kleiner als 140 mm zu erkennen. Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone. Abb. 12
- Heben Sie das Kochgeschirr immer vom Induktionskochfeld ab; schieben Sie es nicht vom Induktionskochfeld, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann. Abb. 13

Größe der Kochgefäße


- Die Kochzonen sind abgegrenzt und passen sich automatisch an den Durchmesser des Kochgefäßes an. Sie sollten jedoch darauf achten, dass der Durchmesser des Kochgefäßes möglichst genau dem Durchmesser der Kochzone entspricht.
- Um das Induktionskochfeld optimal nutzen zu können, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.

Kochzone	Durchmesser des Bodens der Kochgefäße	
	Minimum (mm)	Höchstwert (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Flexzone	210	220x380

HINWEIS:

Erkennung von kleinen Gegenständen: 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 nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Das Gebläse läuft dann noch 1 Minute lang weiter.

1. 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 Kochgefäß auf die gewünschte Kochzone.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass die Unterseite 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.

HINWEISE:

- 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. Abb. 14


Wenn die Anzeige  und die Leistungseinstellung auf dem Display der gewählten Kochzone abwechselnd blinken, bedeutet dies, dass:

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

HINWEIS: Wenn sich kein geeignetes Kochgeschirr in der Kochzone befindet, wird keine Hitze erzeugt.



Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch ab, wenn kein Kochgeschirr eingesetzt ist.

2. Beenden des Kochens

- 1 Schieben Sie Ihren Finger auf dem Schieberegler der ausgewählten Kochzone nach links, um sie auszuschalten. 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 «-». Abb. 15
- 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 mehrere Kochgefäße erwärmen möchten, verwenden Sie die noch heiße Zone, um Energie zu sparen.

3. 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 , auf dem Display erscheint die in Abbildung 16 dargestellte Animation, die anzeigt, dass die Funktion aktiviert ist, und das Kochfeld beginnt mit voller Leistung zu heizen.

Booster-Funktion deaktivieren

- 1 Wenn Sie mit dem Finger auf dem Schieberegler gleiten, wird die Booster-Funktion deaktiviert. Außerdem wird auf dem Display der ausgewählten Kochzone die Nummer der Leistung angezeigt, die Sie mit dem Schieberegler eingestellt haben.
- 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 der Leistung 9.

Hinweise:



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



4. 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. Beim Betrieb als Einzelzone schaltet sich der Teil, auf dem sich kein Kochgeschirr befindet, nach 8 Sekunden automatisch ab. Verwenden Sie ein Kochgefäß, 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 21 cm lang ist.
 - o An beliebiger Stelle, wenn das Kochgeschirr länger als 21 cm ist.

Die richtige Positionierung der Kochgefäße ist in Abbildung 17 dargestellt. Und, je nach Größe, in Abbildung 18.

5. Sperren der Symbole

- Sie können die Symbole sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten). Drücken Sie dazu auf das Symbol für die Sperrfunktion . Wenn dies der Fall ist, wird auf dem Display „Lo“ angezeigt.
- Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, werden alle Symbole mit Ausnahme des Ein-/Aus-Symbols deaktiviert.
- Um die Sperrung zu deaktivieren, halten Sie das Symbol der Sperrfunktion  gedrückt, dann werden die Symbole wieder aktiviert.

 Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Symbole außer dem Ein/Aus-Symbol deaktiviert . Im Notfall können Sie das Kochfeld mit dem Ein/Aus-Symbol ausschalten. Für alle anderen Vorgänge müssen Sie das Kochfeld jedoch entriegeln.





6. 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-Funktion aktivieren, können Sie den Timer über die Symbole der Kochzonen einstellen, die die Flexzone bilden, also beide.
- Wenn Sie den Timer aktiviert und die Funktion der Flexzone deaktiviert haben, wird die eingestellte Zeit auf die vordere Zone des Kochfeldes übertragen.
- Wenn Sie in den Flexzonenmodus wechseln, ist die Zeiteinstellung standardmäßig deaktiviert.
- Die maximal konfigurierbare Zeit ist 8:00.
- Die maximale Einstellzeit der von Ihnen gewählten Leistung ist die Standardzeit für diese Leistung. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte der entsprechenden Tabelle.
- Sobald Sie den Timer eingestellt haben, wird die verbleibende Zeit auf dem Display angezeigt. Berühren Sie den Schieberegler, um die gewählte Leistungseinstellung zu überprüfen. Wenn Sie die Einstellung ändern möchten, bewegen Sie Ihren Finger.

1. Wenn die Zeit 0 erreicht, wird dieser Wert nicht mehr auf dem entsprechenden Display angezeigt, wenn Sie nach 3 Sekunden keine Bedienung vornehmen.
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.

7. Pause


1. Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, drücken Sie das Pausen-Symbol . Auf den Displays

aller Kochzonen wird « » angezeigt und auf Leistungsstufe 2 aufgeheizt. Zu diesem Zeitpunkt sind nur die Symbole für die Pause  und das Ein-/Ausschalten  aktiviert.

2. Drücken Sie das Pausensymbol erneut, und das Display zeigt die ursprüngliche Einstellung an. Die Kochzonen werden weiter erhitzt.

8. Umfüllen des Kochgefäßes von einer Kochzone in die andere

- Diese Funktion ist standardmäßig deaktiviert, aber Sie können sie mit den folgenden Schritten aktivieren. Abb. 19

1. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, drücken und halten Sie das Ein/Aus-Symbol , um sie einzuschalten.
2. Warten Sie 10 Sekunden und halten Sie das obere linke Symbol zum Verringern der Kochzeitenzeit 3 Sekunden lang gedrückt. Diese Kochzone wird mit der Leistungsstufe 9 betrieben.

HINWEIS: Wenn in der oberen linken Display «On» angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Funktion aktiviert ist. Wenn in der oberen linken Display «OF» angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Funktion deaktiviert ist.

3. Wenn die Erwärmung der Kochzone stabil ist, schieben Sie das Kochgefäß von der oberen linken Zone auf die untere rechte Zone.
4. Sobald Sie dies getan haben, beginnt die Anzeige in der unteren rechten Kochzone zu blinken und ein Ton ertönt.
5. Um zu bestätigen, dass Sie die Kochzone gewechselt haben, müssen Sie das blinkende Symbol der Booster-Funktion drücken, um den Wechsel zu bestätigen.
6. Die untere rechte Kochzone heizt auf die gleiche Leistungsstufe auf wie die obere linke Zone.
7. Die linke Kochzone zeigt das Vorhandensein von Restwärme und das Nichtvorhandensein eines Kochgefäßes an, bis die Hitze verschwindet.

HINWEISE:

- Diese Funktion wird nicht aktiviert, wenn die Booster-Funktion läuft.
- Sobald Sie den Wechsel der Kochzone bestätigt haben, werden die Leistungs- und Timereinstellung übernommen.

9. Schieberegler für die Leistungseinstellung

Je nachdem, wo Sie das Kochgefäß platzieren, wird die Leistungsstufe automatisch angepasst. Es gibt drei Leistungsstufen: 2-5-9, und Sie können das Kochgefäß in drei Positionen platzieren: unten, in der Mitte und oben. Abb. 20


1. Drücken Sie bei eingeschaltetem Kochfeld 3 Sekunden lang auf das Symbol der Flexzone, um diese Funktion zu aktivieren.
 2. Sobald sie aktiviert ist:

- A Wenn das Kochgefäß unten platziert wurde: Wenn das Kochfeld überprüft hat, dass es sich um ein geeignetes Gefäß handelt, wird die Leistung auf Stufe 2 eingestellt.
 - B Wenn das Kochgefäß in der Mitte platziert wurde: Wenn das Kochfeld überprüft hat, dass es sich um ein geeignetes Gefäß handelt, wird die Leistung auf Stufe 5 eingestellt.
 - C Wenn das Kochgefäß oben platziert wurde: Wenn das Kochfeld überprüft hat, dass es sich um ein geeignetes Gefäß handelt, wird die Leistung auf Stufe 9 eingestellt.
3. Drücken Sie das Flexzonen-Symbol, um die Funktion zu deaktivieren.

10. Standardbetriebszeit

Das Induktionskochfeld verfügt über eine automatische Abschaltenschutzfunktion, so dass es sich automatisch ausschaltet, falls Sie dies einmal vergessen sollten.
Die Standardbetriebszeit für die verschiedenen Leistungsstufen ist in der nachstehenden Tabelle angegeben:

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

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

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

- Das Schmoren (auf kleiner Flamme kochen) findet unterhalb des Kochpunkts statt, bei etwa 85°C, wenn einige Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Er ist unverzichtbar für die Zubereitung köstlicher Suppen und zarter Eintöpfe, da er die Aromen verstärkt, ohne die Speisen zu verkochen. Soßen mit Ei und mit Mehl angedickte Soßen sollten ebenfalls unter dem Kochpunkt gekocht werden.
- Bei einigen Rezepten, wie z. B. dem Garen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann

eine höhere als die niedrigste Einstellung erforderlich sein, um sicherzustellen, dass die Speisen in der empfohlenen Zeit richtig gegart werden.

Schweinekoteletts

Zum Garen von saftigen und schmackhaften Steaks:

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

Sautieren (leicht anbraten)

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. Sautieren ist schnell. Wenn Sie große Mengen an Speisen zubereiten, kochen Sie in kleineren Chargen.
3. Heizen Sie die Bratpfanne kurz vor und gebe zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Zuerst das Fleisch kochen, beiseite stellen und warm halten.
5. Sautieren Sie das Gemüse. Wenn das Fleisch heiß, aber noch knusprig ist, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, geben es zurück in die Pfanne und fügen eine Soße hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie sich gut erhitzen.
7. Sofort servieren.

Leistungseinstellung

- 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.

Leistungseinstellung	Geeignet für
1-2	Kleine Mengen leicht erwärmen Schokolade, Butter und Lebensmitteln schmelzen, die schnell verbrennen Köcheln Allmählich aufwärmen
3-4	Aufwärmen Schnell kochen Reis kochen
5-6	Crêpes/ Pfannkuchen
7-8	Sautieren Nudeln (Pasta) kochen
9/P	Sautieren mit höherer Temperatur Kochen Suppe zum Kochen bringen Wasser kochen

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Kochfeldes

Verschmutzungsart	Reinigung	Wichtig
Übliche Verschmutzungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Lebensmittelflecken usw.).	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Verwenden Sie einen Kochfeldreiniger, solange das Glas noch gehärtet (aber nicht heiß) ist. Spülen Sie den Reiniger ab und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an.	Wenn Sie das Kochfeld vom Stromnetz trennen, erscheint die Anzeige «heiße Oberfläche» nicht, aber die Kochzone ist noch heiß. 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 das zu verwendende Reinigungsmittel oder Scheuerschwamm geeignet ist. Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Induktionskochfeld zurück; das Glas könnte Flecken bekommen.

<p>Heißer Zucker kleckert auf das Glas.</p>	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Spatel oder Schaber, aber achten Sie auf heiße Oberflächen in der Kochzone: Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und ziehen Sie den Schmutz auf eine kühle Stelle des Kochfeldes. Wischen Sie die Reste mit einem Tuch oder Küchenpapier auf. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 im Abschnitt «Übliche Verschmutzungen auf dem Glas» aus.</p>	<p>Entfernen Sie geschmolzene Zuckerflecken oder verschüttete Lebensmittel so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Oberfläche des Kochfeldes 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.</p>
<p>Verschüttete Flüssigkeiten auf Touch-Symbolen</p>	<p>Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Säubern Sie die verschüttete Flüssigkeit. Reinigen Sie das Touch-Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. Trocknen Sie diesen Bereich vollständig mit Küchenpapier ab. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung.</p>	<p>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.</p>

6. PROBLEMBEHEBUNG

Nach längerem Gebrauch kann es zu Fehlern oder Funktionsstörungen des Geräts kommen. In den folgenden Tabellen finden Sie die möglichen Ursachen des Problems und die Lösungen zur Behebung.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<p>Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.</p>	<p>Es gibt keine Energieversorgung</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld 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.</p>
<p>Die Symbole funktionieren nicht.</p>	<p>Die Symbole sind gesperrt.</p>	<p>Entsperren Sie die Symbole.</p>
<p>Es ist schwierig, Symbole zu verwenden.</p>	<p>Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Symbolen oder Sie drücken sie mit Ihrer Fingerspitze.</p>	<p>Vergewissern Sie sich, dass die Symbole trocken sind, und drücken Sie sie mit Ihrer Fingerspitze.</p>
<p>Das Glas ist zerkratzt.</p>	<p>Sie haben Kochgeschirr mit rauem Boden verwendet. Sie haben ungeeignete und scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsprodukte verwendet.</p>	<p>Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen, glatten Böden.</p>
<p>Manche Kochgeschirre machen knisternde oder knallende Geräusche.</p>	<p>Dies kann auf die Zusammensetzung des Kochgeschirrs zurückzuführen sein (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen unterschiedlich).</p>	<p>Dies ist bei manchen Kochgeschirren normal und kein Hinweis auf einen Defekt.</p>

Das Induktionskochfeld gibt ein leichtes Summgeräusch ab, wenn es auf hoher Stufe betrieben wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte abnehmen oder ganz verschwinden, wenn die Leistung reduziert wird.
Aus dem Induktionskochfeld sind Lüftergeräusche zu hören.	Ein in das Induktionskochfeld integriertes Kühlgebläse wurde aktiviert, um eine Überhitzung der elektronischen Komponenten zu verhindern. Sie kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Das ist normal und kein Grund zur Sorge. Trennen Sie das Induktionskochfeld nicht von der Stromversorgung, wenn der Lüfter in Betrieb ist.
Das Kochgeschirr heizt nicht auf und wird nicht auf dem Display angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld 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 vom Netz und wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Das Induktionskochfeld verfügt über eine Selbstdiagnosefunktion. Mit dieser Funktion kann der Techniker die Funktionsweise der verschiedenen Komponenten überprüfen, ohne das Kochfeld auszubauen oder zu demontieren.

Fehlercode

Fehlercode	Bezeichnung:	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 Displayplatine und der Hauptplatine ist gestört oder die Kommunikation mit den Symbolen ist gestört.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
EL/EH	Abnormale Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Wenn Sie sich vergewissert haben, dass dies der Fall ist, schalten Sie das Kochfeld wieder ein.
C1	Die Temperatur des Glasplattenfühlers ist zu hoch.	Schalten Sie das Kochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.
C2	Die Temperatur des IGBT-Transistors ist zu hoch.	Schalten Sie das Kochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist, bevor Sie es wieder einschalten.
F5, F6	Ausfall des Gebläses.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
EF	Sie haben zwei (oder mehr) Symbole über einen längeren Zeitraum gleichzeitig gedrückt.	Reinigen Sie den Bereich der Symbole.

Spezifische Fehler und Lösungen

Fehler	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht auf, wenn das Gerät eingeschaltet wird.	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.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Einige Symbole reagieren nicht, oder das LED-Display funktioniert nicht normal.	Das Display ist beschädigt.	Tauschen Sie die Displayplatine aus.	
Die Kochleistungsanzeige leuchtet auf, aber das Kochfeld heizt nicht auf.	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 Stromversorgungsplatine aus.	

Das Kochfeld hört plötzlich auf zu heizen und die Anzeige «u» blinkt auf dem Display.	Der Kochgeschirr ist nicht geeignet.	Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr.	Der Schaltkreis zur Erkennung des Kochgeschirrs ist beschädigt, tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrs ist zu klein.		
	Das Kochfeld ist überhitzt.	Warten Sie, bis die Temperatur der Kochplatte wieder normal ist. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um das Kochfeld zurückzusetzen.	
Beim Versuch, Kochzonen gleicher Größe zu erhitzen, erscheint auf dem Display die Anzeige «u».	Die Stromversorgungsplatine und die Platine, die mit dem Display verbunden ist, fallen aus.	Überprüfen Sie die Anschlüsse.	
	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 des Gerätes: A01_EU01_100087

Produkt: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Anzeige	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	A01_EU01_100087		
Art des Kochfeldes	Integriertes Kochfeld		
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		2 Kochzonen	
Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten)	Induktionskochzone		
	Anzeige	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	∅	(nicht verfügbar)	cm
Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	Bereich 1: L: 38,0 W: 21,0 Bereich 2: L: 38,0 W: 21,0	cm
Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC _{elektrisches Kochen}	Bereich 1: 181,7 Bereich 2: 181,5	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochplatte, berechnet pro kg (*)	EC _{Elektrisches Kochfeld}	181,6	Wh/kg

Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus beträgt 0,37 W unter Berücksichtigung der Richtlinien der EN 50564:2011 und der europäischen Richtlinien 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Zu diesem Zweck wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne ein Modus auszuführen, und wartet darauf, dass der Standby-Modus aktiviert wird.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

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

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola

- Piano cottura a induzione
- Staffa di montaggio
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO


Per installare correttamente il piano di lavoro, è necessario seguire i seguenti passaggi:

1. Ritagliare il piano di lavoro in base alle dimensioni indicate nella tabella sottostante, accanto all'illustrazione della figura 2.


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

2. Per l'installazione e l'utilizzo, è necessario lasciare uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm.

ATTENZIONE: Scegliere un piano di lavoro con un materiale resistente al calore (il legno e altri materiali simili fibrosi o igroscopici non dovrebbero essere usati come materiale del piano di lavoro, a meno che non siano verniciati) per evitare scosse elettriche o deformazioni causate dalla radiazione di calore dal piano cottura.

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

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccate. Assicurarsi che il piano cottura a induzione funzioni correttamente.


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


Vedere la figura 3.


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

ATTENZIONE: Garantire una ventilazione adeguata.

3. Assicurarsi che il piano di cottura a induzione sia ben ventilato e che l'ingresso e l'uscita dell'aria non siano bloccati. Per evitare il contatto accidentale con la parte inferiore del piano di cottura quando è troppo caldo o di prendere una scossa elettrica durante l'uso, è necessario posizionare un inserto di legno, fissato con viti, a una distanza minima di 50 mm dalla parte inferiore del piano di cottura. Seguire le raccomandazioni indicate nella figura 4.

 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 del piano cottura.

 Si prega di notare che la colla che lega 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.

Prima di installare il piano cottura, accertarsi che:

- Il piano di lavoro sia livellato, di forma quadrata e che i suoi elementi strutturali rispettino i requisiti di spazio.
- Il piano di lavoro sia realizzato in materiale isolante e resistente al calore.
- Se si installa il piano cottura a induzione sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento.

- 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.
4. Prima di installare il piano di cottura sul piano di lavoro, è necessario incollare la striscia di tenuta sul lato inferiore del piano di cottura (Fig. 5):
- Girare la piastra in legno in modo che la superficie di vetro sia rivolta verso il basso.
 - Estrarre la striscia sigillante dalla busta e rimuovere il biadesivo dal retro della striscia.
 - Incollare quindi la striscia sul retro del piano.
 - La striscia non deve superare il bordo del piano.

Legenda figura 5


1. Parte inferiore del piano cottura
2. Striscia di tenuta

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.
5. Prima di fissare le staffe di fissaggio, è necessario posizionare l'unità su una superficie stabile e liscia (è possibile utilizzare l'imballaggio). Non esercitare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
6. Fissare il piano cottura al piano di lavoro avvitando i quattro supporti sul lato inferiore del piano cottura (Fig. 6) prima dell'installazione.
7. Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del piano di lavoro.

Legenda figura 6


- 1 Supporto

 **Attenzione:** In nessun caso le staffe devono entrare in contatto con la superficie interna del piano di lavoro dopo l'installazione.


AVVERTENZE

1. Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura. Non installare il piano cottura da soli.
2. Non installare il piano di cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano di cottura.
3. Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione del calore.
4. La parete e l'area sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
5. Per evitare qualsiasi danno, lo strato di colla e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
6. Non usare un pulitore a vapore.

Collegamento del piano cottura alla corrente elettrica

 Rivolgersi unicamente a una persona qualificata per collegare il piano cottura alla rete elettrica.

1. 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.
2. Quando si collega il piano cottura a induzione alla corrente, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.
3. 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.


4. La Figura 7 mostra lo schema elettrico per la connessione alla rete.

Legenda figura 7

1. Nero
2. Marrone
3. Blu

4. Grigio
5. Giallo/verde

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, evitare di ripararlo da soli e contattare il servizio di assistenza 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.
- L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia stato eseguito correttamente e che sia conforme alle norme di sicurezza vigenti.
- Non piegare né schiacciare il cavo.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente. La sostituzione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato.

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

4. FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo

Figura 8


1. Icona touch della funzione Booster
2. Controllo del timer
3. Icona touch della funzione Booster
4. Controllo del timer
5. Cursore di regolazione della potenza
6. Controllo della zona flex
7. Cursore di regolazione della potenza
8. Icona touch di accensione/spegnimento
9. Icona touch di pausa
10. Controllo del timer
11. Icona touch della funzione Booster
12. Controllo del timer
13. Icona touch della funzione Booster
14. Cursore di regolazione della potenza
15. Controllo della zona flex
16. Cursore di regolazione della potenza
17. Icona touch della funzione di Blocco

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 la pentola lo riscalda. Vedere la figura 9.

Legenda figura 9

1. Circuito magnetico
2. Correnti indotte
3. Pentola
4. Piano cottura in vitroceramica
5. Bobina di induzione



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

Istruzioni per il funzionamento

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.

Scegliere le pentole giuste

-  Utilizzare solo padelle e pentole con una base adatta alla cottura a induzione. Cercare il simbolo d'induzione sulla confezione o sul fondo della pentola.
- È possibile verificare se la padella o la pentola sono idonee con un test con calamita. Spostare una calamita verso la base della pentola. Se la calamita riviene attratta dalla pentola, 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 inizia a lampeggiare sul display e l'acqua si riscalda, significa che è adatta alla cottura a induzione.
- 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.
- Pentole a base di alluminio.
- Queste riducono l'area ferromagnetica, il che significa che viene emessa meno energia. Di conseguenza, tali pentole non vengono rilevate dal piano cottura e non si riscaldano.
- Non utilizzare padelle e pentole con bordi seghettati o con fondo curvo. Fig. 11
- Assicurarsi che il fondo della pentola 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 più piccole influisce sull'efficienza. Il piano cottura non può rilevare una pentola più piccola di 140 mm. 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 delle pentole


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

Zona di cottura	Diametro della base delle pentole	
	Minimo (mm)	Massimo (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Zona flex	210	220x380

ATTENZIONE:

Rilevamento di oggetti di piccole dimensioni: Se sul piano cottura si appoggiano delle 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 dopo 1 minuto. La ventola continuerà a funzionare per 1 minuto.

1. Iniziare a cucinare

- 1 Premere l'icona touch di accensione/spengimento . 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 della pentola 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 da poter impostare la potenza e il tempo di cottura in modo indipendente per ogni zona.
- 4 Regolare la potenza facendo scorrere il dito sul cursore di regolazione.

NOTA BENE:

- Se non si seleziona la potenza entro 20 secondi, il piano cottura si spegne automaticamente. Bisognerà riaccenderlo e tornare al passo 1.

- È possibile regolare la potenza in qualsiasi momento durante la cottura. Fig. 14


Se il simbolo  e l'impostazione della potenza lampeggiano alternativamente sul display della zona di cottura selezionata, significa che:

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

ATTENZIONE: Se nella zona di cottura non c'è una pentola adatta, non viene prodotto alcun calore.



Se non viene collocata alcuna pentola entro 1 minuto, il display si spegnerà automaticamente.

2. Fine cottura

- 1 Far scorrere il dito verso sinistra sul cursore di potenza della zona di cottura selezionata per spegnerla. Accertarsi che sul display sia visualizzato il numero "0". Dopo tre secondi, la zona di cottura si spegne e il display corrispondente visualizza "-". Fig. 15
- 2 Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona di accensione/spengimento .
- 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 interessata è ancora calda. Scompare quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Se si desidera riscaldare più pentole, utilizzare la zona ancora calda per risparmiare energia.

3. Uso della funzione Booster

Attivare la funzione Booster

- 1 Premere l'icona touch di accensione/spengimento . 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 , sul display apparirà l'animazione mostrata nella figura 16 che indica l'attivazione della funzione e il piano di cottura inizierà a riscaldare alla massima potenza.

Disattivare la funzione Booster

- 1 Se si fa scorrere il dito sul cursore, 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 funziona alla potenza selezionata prima dell'attivazione della funzione. Se questa potenza è 0, funziona alla potenza 9.

Nota bene:



- Questa funzione può essere attivata su qualsiasi zona di cottura.
- La zona di cottura torna all'impostazione originale dopo 10 minuti.
- La zona flex torna 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, torna a 9 al termine della funzione Booster.



4. Zona flex

- La zona flex 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 di cottura si spegne automaticamente dopo 8 secondi. Utilizzare una pentola adatta 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 flex, se la pentola è lunga meno di 21 cm.
 - o Ovunque, se la pentola è più grande di 21 cm.

Il corretto posizionamento delle pentole è illustrato nella figura 17. E a seconda delle loro dimensioni, nella figura 18.

5. Blocco delle icone touch



- È possibile bloccare le icone per evitare un uso involontario (ad esempio, i bambini che accendono accidentalmente le zone di cottura). A tal fine, premere l'icona della funzione di blocco . A questo punto, il display visualizza "Lo".
- All'attivazione del blocco di sicurezza, tutte le icone tranne quella di Accensione/Spegnimento verranno disabilitate.
- Per disattivare il blocco, tenere premuta l'icona della funzione di blocco , quindi le icone si attivano nuovamente.

 Quando il piano cottura è bloccato, tutte le icone touch sono disabilite, tranne quella di accensione/spegnimento . In caso di emergenza, è possibile spegnere il piano di cottura con l'icona touch di accensione/spegnimento. Tuttavia, per eseguire qualsiasi altra operazione, è necessario sbloccare il piano cottura.




6. Controllo 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 premuta, il tempo aumenta/diminuisce di 10 minuti.
- Se si attiva la funzione della zona flex, è possibile impostare il timer utilizzando le icone


touch delle zone di cottura che compongono la zona flex, cioè entrambe.

- Se si è attivato il timer e si è disattivata la funzione flex zone, il tempo impostato passa alla zona anteriore del piano di cottura.
 - Entrando in modalità flex, l'impostazione del tempo viene disattivata di default.
 - Il tempo massimo configurabile è 8:00.
 - Il tempo di impostazione massimo della potenza selezionata è il tempo predefinito per tale potenza. Per ulteriori informazioni, consultare la tabella corrispondente.
 - 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 il tempo raggiunge lo 0, 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 ridurre il tempo, è possibile premere brevemente o a lungo l'icona touch .
 4. Se si tengono premute contemporaneamente le icone di aumento e riduzione del tempo per 1 secondo, il timer si disattiva.

7. Pausa

1. Quando le zone di cottura sono in funzione, premere l'icona di pausa . Il display di tutte le zone di cottura visualizzano "I I" e si riscaldano fino al livello di potenza 2. In questo momento saranno abilitate solo le icone di pausa  e di accensione/spegnimento .
2. Premendo nuovamente l'icona di pausa, il display visualizza l'impostazione originale. Le zone di cottura continuano a riscaldarsi.

8. Spostare la pentola da una zona di cottura a un'altra

- Questa funzione è disattivata per impostazione predefinita, ma è possibile attivarla seguendo i passaggi indicati di seguito. Fig. 19
1. Quando il piano di cottura è spento, tenere premuta l'icona di accensione/spegnimento  per accenderlo.
 2. Attendere 10 secondi e tenere premuta l'icona della zona di cottura in alto a sinistra per 3 secondi. Questa zona funzionerà al livello di potenza 9.
- NOTA: Se il display della zona di cottura in alto a sinistra visualizza "On", significa che la funzione è attivata. Se sul display della zona di cottura in alto a sinistra compare "OF", significa che la funzione è disattivata.
3. Quando il riscaldamento della zona di cottura è stabile, spostare la pentola dalla zona superiore sinistra alla zona inferiore destra.
 4. A questo punto, l'indicatore della zona di cottura in basso a destra inizia a lampeggiare e ad emettere un segnale acustico.
 5. Per confermare il cambio di zona di cottura, è necessario premere l'icona della funzione Booster (che a questo punto starà lampeggiando) per confermare il trasferimento.

6. La zona di cottura inferiore destra si riscalda allo stesso livello di potenza della zona superiore sinistra.
7. La zona di cottura di sinistra indica la presenza di calore residuo e l'assenza di una pentola fino a quando il calore non scompare.

NOTA BENE:

- Questa funzione non si attiva quando la funzione Booster è in funzione.
- Una volta confermata la modifica della zona di cottura, l'impostazione della potenza e del timer verrà trasferita.

9. Controllo della potenza

A seconda della posizione della pentola, il livello di potenza cambia automaticamente.

Ci sono tre livelli di potenza: 2-5-9 rispettivamente, e si può posizionare la pentola in tre posizioni: in basso, al centro e in alto. Fig. 20


1. Con il piano cottura acceso, premere l'icona della zona flex per 3 secondi per attivare questa funzione.
 2. Una volta attivata:
 - A Se la pentola è stata posizionata sulla parte inferiore: Quando il piano di cottura ha verificato che si tratta di una pentola adatta, la potenza viene impostata sul livello 2.
 - B Se la pentola è stata posizionata nella parte centrale: Quando il piano di cottura ha verificato che si tratta di una pentola adatta, la potenza viene impostata sul livello 5.
 - C Se la pentola è stata posizionata nella parte superiore: Quando il piano di cottura ha verificato che si tratta di una pentola adatta, la potenza viene impostata sul livello 9.
3. Premere l'icona della zona flex per disattivare la funzione.

10. Tempo di funzionamento predefinito

Il piano di cottura a induzione è dotato di una funzione di spegnimento automatico di protezione, per cui 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

 Le persone con pacemaker devono consultare il proprio medico prima di utilizzare il piano di cottura...

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, quando alcune bolle salgono alla superficie del liquido di cottura. È indispensabile per fare deliziose zuppe e teneri stufati, perché esalta i sapori senza cuocere troppo 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 operazioni, come la cottura del riso con il metodo dell'assorbimento, possono richiedere un'impostazione superiore a quella più bassa per garantire una cottura corretta entro il tempo consigliato.

Bistecche 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.
4. Girare la bistecca solo una volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipenderà dallo spessore della bistecca e dal proprio gusto. I tempi possono variare da 2 a 8 minuti per lato. Premere il filetto per misurare il grado di cottura; più il filetto è sodo, più è cotto.
5. Lasciare riposare la bistecca su un piatto caldo per qualche minuto per evitare che si ammorbida prima di servirla.

Soffritto

1. Scegliere un wok a fondo piatto compatibile con il piano di cottura a induzione o una padella grande.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti. Il soffritto viene eseguito velocemente. Se si stanno cucinando grandi quantità di alimenti, cucinarli in diversi lotti più piccoli.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, mettere da parte e tenerla in caldo.
5. Saltare le verdure. Quando sono calde ma ancora croccanti, impostare la zona di cottura ad un livello più basso, rimettere la carne nella padella e aggiungere una salsa.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti per riscaldarli.
7. Servire subito.

Regolazione della potenza

- Le impostazioni riportate di seguito sono solo indicative.
- La regolazione 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 a ognuno.

Icona della potenza	Adatta per
1-2	Riscaldare leggermente piccole quantità di cibo Sciogliere il cioccolato, il burro e gli alimenti che si bruciano rapidamente Cucinare a fuoco lento Riscaldare gradualmente
3-4	Riscaldare Cuocere rapidamente Cucinare riso
5-6	Crêpe/pancake
7-8	Saltare in padella Cucinare pasta
9/P	Saltare in padella a una temperatura più alta Bollire Portare la zuppa a ebollizione Far bollire l'acqua

5. PULIZIA E MANUTENZIONE**Pulizia del piano cottura**

Tipo di sporco	Come pulirlo	Importante
Sporco comune sul vetro (impronte digitali, segni, macchie di cibo, ecc.).	Scollegare il piano cottura dalla corrente. Utilizzare un prodotto di pulizia per piani di cottura quando il vetro è ancora temperato (ma non caldo). Sciacquare il prodotto e asciugare il vetro con un panno pulito o un tovagliolo di carta. Ricollegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica.	Se si scollega il piano cottura dalla rete, l'indicazione "superficie calda" non apparirà, ma la zona di cottura sarà ancora calda. Prestare particolare attenzione. I panni abrasivi, alcune spugne di nylon e i prodotti per la pulizia forti e abrasivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per verificare l'idoneità del prodotto di pulizia o della spugna che si sta utilizzando. Non lasciare mai residui di prodotti di pulizia sul piano cottura a induzione, poiché il vetro potrebbe macchiarsi.

Versamenti di zucchero 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: Scollegare il piano cottura dalla corrente. Tenere il raschietto con un angolo di 30° e trascinare lo sporco su una zona fredda del piano di cottura. Pulire lo sporco con un panno o con un tovagliolo di carta. Seguire i passi da 2 a 4 nella sezione "Sporco comune sul vetro".	Rimuovere le macchie di cibo fuso e zuccherato o i resti il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono persino danneggiare permanentemente la superficie del 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.	Scollegare il piano cottura dalla corrente. Pulire la macchina. Pulire l'area intorno all'icona touch con una spugna o un panno pulito e umido. Asciugare completamente la zona con carta da cucina. Scollegare il piano cottura dalla corrente.	Il piano cottura a induzione potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi, e le icone potrebbero non funzionare se bagnate. Assicurarsi di asciugare le icone touch prima di riaccendere il piano cottura a induzione.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Dopo un uso prolungato, il dispositivo potrebbe presentare alcuni errori o malfunzionamenti. Le tabelle seguenti contengono le possibili cause del problema e le soluzioni per risolverlo.

Problema	Possibili cause	Possibile soluzione
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.
È difficile utilizzare le icone touch.	È possibile che le icone siano leggermente bagnate o che le si stia toccando con la punta del dito e non con il polpastrello.	Assicurarsi che le icone siano asciutte e toccarle con il polpastrello.
Il vetro è graffiato.	Sono stati utilizzate padelle o pentole con basi ruvide. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Usare padelle e pentole con basi piatte e lisce.
Alcune padelle o pentole emettono rumori di scoppiettio o crepitio.	Questo può essere dovuto alla loro composizione (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo fenomeno è normale per alcune padelle e non è indice di un guasto.

Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene usato a fuoco alto.	Questo è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	È normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente con la diminuzione della potenza impostata.
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 a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione 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 di cottura a induzione dalla rete elettrica e contattare l'assistenza tecnica Cecotec.

Il piano cottura a induzione è dotato di una funzione di autodiagnosi. Con questa funzione, il tecnico può controllare il funzionamento dei vari componenti senza dover smontare né rimuovere il piano cottura dal piano di lavoro.

Codici di errore

Codici di errore	Significato	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 si interrompe o si verifica un guasto nella comunicazione con le icone touch.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
EL/EH	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se l'alimentazione funziona normalmente. Una volta verificato, ricollegare la scheda.
C1	La temperatura del sensore della lastra di vetro è troppo alta.	Spegnere il piano cottura e attendere che si raffreddi prima di riaccenderlo.
C2	La temperatura del sensore del transistor IGBT è troppo alta.	Spegnere il piano cottura e attendere che si raffreddi prima di riaccenderlo.
F5, F6	Guasto alla ventola.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
EF	L'utente ha premuto due (o più icone) contemporaneamente per un lungo periodo di tempo.	Pulire l'area delle icone touch.

Guasti specifici e soluzioni

Errore	Problema	Soluzione A	Soluzione B
Il 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.	
Le icone touch non rispondono o il display a LED non funziona bene.	Il display è danneggiato.	Sostituire la scheda del display.	

La spia del livello di potenza di cottura si accende, ma il piano non si 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.	
	La scheda di alimentazione è danneggiata.	Sostituire la scheda di alimentazione.	
Il piano di cottura smette improvvisamente di riscaldare e sul display lampeggia il simbolo "u".	La pentola utilizzata non è adatta.	Utilizzare una pentola adatta.	Il circuito di rilevamento delle pentole è danneggiato, sostituire la scheda di alimentazione.
	Il diametro della pentola è molto piccolo.		
	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 della stessa dimensione, 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.	

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: A01_EU01_100087

Prodotto: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello	A01_EU01_100087		
Tipo di piano cottura	Piastra di cottura integrata		
Numero di zone di cottura		2 zone	
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)	Zona di cottura a induzione		
	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	∅	N/A	cm
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	Lunghezza Larghezza	Area 1: F: 38,0 W: 21,0 Area 2: F: 38,0 W: 21,0	cm

Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	EC _{cottura elettrica}	Area 1: 181,7 Area 2: 181,5	Wh/kg
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	EC _{piano cottura elettrico}	181,6	Wh/kg

Il consumo energetico in modalità Standby è di 0,37 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio si collega alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione, in attesa che si attivi la modalità Standby.

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

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

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Placa de indução
- Suporte de montagem
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO DO APARELHO

Para instalar corretamente a bancada, devem ser seguidos os seguintes passos:

1. Recorte a bancada onde a placa deve ser instalada de acordo com as dimensões indicadas na tabela abaixo e na figura 2.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

2. 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.

AVISO: Selecione uma bancada com material resistente ao calor e isolado (madeira e materiais fibrosos ou higroscópicos semelhantes não devem ser utilizados como material de bancada a menos que impregnados) para evitar choques elétricos ou deformações causadas pela radiação térmica da placa.

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

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

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

Ver figura 3.

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.

3. Certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Para evitar um contacto acidental com a parte inferior da placa quando esta estiver demasiado quente, ou um choque elétrico durante a sua utilização, é necessário colocar um encaixe de madeira, fixado com parafusos, a uma distância mínima de 50 mm da parte inferior da placa. Siga as recomendações indicadas na figura 4.

⚠ 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 descasque.

⚠ 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:

- 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 de indução em cima de um forno, o forno deve ser equipado com uma ventoinha de arrefecimento.

- A instalação cumpre todos os requisitos de segurança e as regras e regulamentos aplicáveis.
 - Certifique-se de que a placa está equipada com um interruptor de segurança, instalado e posicionado de acordo com as normas e regulamentos elétricos locais, que permite desligar completamente a placa da rede elétrica.
 - 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.
4. Antes de instalar a placa sobre a bancada, a fita de vedação deve ser colada na parte inferior da placa (Fig. 5):
- Virar a placa de modo que a superfície de vidro fique virada para baixo.
 - Retire a tira de selagem do saco e remova o adesivo de dupla face da parte de trás da tira.
 - Em seguida, cole a tira na parte de trás do prato.
 - A tira não deve ultrapassar o bordo da placa.

Legenda figura 5

1. Parte inferior da placa
2. Tira de vedação

Depois de instalar a placa, certifique-se de que:

- O cabo de alimentação elétrica não é acessível através de portas ou gavetas de móveis.
 - Existe um fluxo adequado de ar fresco do exterior do armário para a base da placa.
 - Se a placa de indução 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.
5. Antes de fixar os suportes de fixação, é necessário colocar o aparelho numa superfície estável e lisa (pode utilizar a embalagem). Não exercer força sobre os controlos que sobressaem da placa.
6. Fixar a placa à bancada, aparafusando quatro suportes na parte inferior da placa (como na figura 6) antes da instalação.
7. Ajuste a posição dos suportes de acordo com a espessura do seu tampo de trabalho.

Legenda figura 6

- 1 Suporte

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

ADVERTÊNCIAS

1. A instalação da placa deve ser efetuada por técnicos qualificados. Não instale a placa sozinho.
2. 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.
3. A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir uma melhor radiação do calor.
4. A parede e a zona por cima da bancada devem ser resistentes ao calor.
5. Para evitar qualquer dano, a camada de união e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
6. Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.

Ligação da placa à rede elétrica

⚠️ A placa deve ser ligada à rede por uma pessoa devidamente qualificada.

1. 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.
2. Ao ligar a placa à rede, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento ou incêndio.
3. O cabo de alimentação não deve estar em contacto com nenhuma peça quente e deve ser posicionado de modo que a sua temperatura não exceda 75 °C em qualquer momento.

⚠️ 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.

4. A figura 7 mostra o diagrama elétrico para a ligação à rede.

Legenda figura 7

1. Preto
2. Castanho
3. Azul
4. Cinzento
5. Amarelo/verde

- 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 omnipolar com uma abertura de pelo menos 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica 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.

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

4. FUNCIONAMENTO

Painel de controlo

Figura 8

1. Ícone tátil Função Booster
2. Controlo do temporizador
3. Ícone tátil Função Booster
4. Controlo do temporizador
5. Controlo deslizante de ajuste da potência
6. Controlo de zona flexível
7. Controlo deslizante de ajuste da potência
8. Ligar/Desligar
9. Ícone tátil de pausa
10. Controlo do temporizador
11. Ícone tátil Função Booster
12. Controlo do temporizador
13. Ícone tátil Função Booster
14. Controlo deslizante de ajuste da potência
15. Controlo de zona flexível
16. Controlo deslizante de ajuste da potência
17. Ícone tátil Função Bloqueio

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozedura segura, avançada, eficiente e económica. A placa de indução funciona através de vibrações eletromagnéticas 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. Ver figura 9.

Legenda figura 9

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


⚠ 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 arder, constituindo um grave risco de incêndio.

Instruções de funcionamento

Ícones táteis

- Os ícones tácteis respondem ao toque, pelo que 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 ícones tácteis estão sempre limpos e secos e que não estão cobertos por objectos (por exemplo, um utensílio de cozinha ou um pano). Mesmo uma película fina de água pode dificultar o funcionamento dos controlos.

Escolher os utensílios de cozinha adequados

- ⚠ Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do utensílio de cozinha.
 - Pode verificar se o seu utensílio de cozinha é adequado através de um teste magnético. Mova um íman em direcção à base do utensílio de cozinha. Se a placa se colar ou for atraída pelo utensílio, isso significa que é compatível com a placa de indução.
 - Se não tiver um íman:
1. Deitar um pouco de água no utensílio de cozinha a testar.
 2. Se  não estiver a piscar no ecrã e a água for aquecida, o utensílio de cozinha é adequado.
- 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 faiança.
 - Utensílios de cozinha à base de alumínio.
 - Estes reduzem a área ferromagnética, o que significa que é emitida menos energia. Por conseguinte, estes utensílios de cozinha não são detectados pela placa e não aquecem.
 - Não utilizar utensílios de cozinha com arestas dentadas ou com uma base curva. 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. Utilizar utensílios de cozinha com um diâmetro igual ao diâmetro da área seleccionada. A utilização de um utensílio de cozinha ligeiramente mais largo aumentará a eficiência da energia utilizada. A utilização de um utensílio mais

pequeno irá afetar a eficiência. A placa não pode detetar um utensílio de cozinha com menos de 140 mm. Coloque sempre o utensílio no centro da zona de cozedura. Fig. 12

- Levante sempre os utensílios de cozinha da placa de indução, não os deslizes, 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 utensílio de cozinha. No entanto, deve tentar fazer corresponder o diâmetro do utensílio de cozinha o mais possível ao diâmetro da zona de cozedura.
- Para tirar o máximo partido da placa de indução, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

Zona de cozedura	Diâmetro da base dos utensílios de cozinha	
	Mínimo (mm)	Máximo (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Zona Flex	210	220x380

AVISO:

Deteção de objetos pequenos: Se colocar uma frigideira de tamanho inadequado ou não magnética (por exemplo, de alumínio) ou qualquer outro objeto pequeno (por exemplo, faca, garfo, chave) sobre a placa de cozedura, esta entrará automaticamente no modo de espera após 1 minuto. A ventoinha continuará a funcionar durante mais 1 minuto.

1. Começar a cozinhar

1. Prima o ícone tátil ligar/desligar . Quando a placa de cozedura é ligada, ouve-se um sinal acústico e os visores das zonas de cozedura mostram "-", indicando que o aparelho entrou no modo de espera.
2. Colocar um utensílio de cozinha adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.


NOTA: Certifique-se de que o fundo do utensílio 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 a potência pretendida deslizando o dedo sobre o cursor.

NOTAS:

- Se não seleccionar uma potência nos 20 segundos seguintes, a placa desliga-se automaticamente. Terá de o ligar novamente e voltar ao passo 1.

- Pode alterar a potência em qualquer altura enquanto cozinha. Fig. 14


Se o símbolo  e a regulação da potência piscarem alternadamente no visor da zona de cozedura selecionada, isso significa que

- 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 selecionado é demasiado pequeno ou não se encontra no centro da zona de cozedura.

AVISO: Se não houver um utensílio adequado na zona de cozedura, não será emitido qualquer calor.



O ecrã desliga-se automaticamente após 1 minutos se não for colocado qualquer utensílio de cozinha.

2. Acabar de cozinhar

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

3. Utilização da função Booster

Ativar a Função Booster

- 1 Prima o ícone tátil ligar/desligar . Quando a placa de cozedura é ligada, ouve-se um sinal acústico e os visores das zonas de cozedura mostram "-", indicando que o aparelho entrou no modo de espera.
- 2 Premir o ícone tátil  da função Booster, a animação ilustrada na figura 16 aparecerá no ecrã indicando que a função está activada e a placa começará a aquecer à potência máxima.

Desativar a Função Booster

- 1 Se deslizar o dedo sobre o cursor, a função Booster é desactivada. Além disso, o visor da zona de cozedura selecionada indica o número da potência que definiu com o cursor.
- 2 Uma vez terminado o tempo de funcionamento, a função Booster será automaticamente desactivada e a placa 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 zona de cozedura volta à configuração inicial 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.


4. 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 separadamente. Em caso de funcionamento como zona única, a parte em que não está colocado nenhum utensílio de cozinha desliga-se automaticamente após 8 segundos. Utilizar um utensílio de cozinha adequado para esta placa.
- Para assegurar uma deteção correta e uma distribuição uniforme do calor, o utensílio de cozinha deve ser colocado:
 - o Na parte dianteira ou traseira da Zona Flex, se o utensílio tiver menos de 21 cm de comprimento.
 - o Em qualquer lugar, se o utensílio for maior do que 21 cm.

O posicionamento correto dos utensílios de cozinha é mostrado na figura 17. E dependendo do seu tamanho, na figura 18.

5. Bloqueio dos ícones táteis



- Pode bloquear os ícones para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças a ligarem acidentalmente as zonas de cozedura). Para o fazer, prima o ícone tátil da função de bloqueio . Quando o fizer, o visor indica "Lo".
- Quando ativar o bloqueio, todos os ícones são desativados, exceto o ícone Ligar/Desligar.
- Para desativar o bloqueio, prima e mantenha premido o ícone tátil da função de bloqueio , depois os ícones serão novamente activados.

 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, pode desligar a placa com o ícone tátil Ligar/Desligar. No entanto, para efetuar qualquer outra operação, é necessário desbloquear a placa.




6. Controlo do temporizador

- Cada zona de cozedura tem ícones para aumentar ou diminuir o tempo.

- Premir 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 função de zona flexível, pode definir o temporizador utilizando os ícones tácteis das zonas de cozedura que compõem a zona flexível, ou seja, ambas.
- Se tiver ativado o temporizador e desativado a função de zona flexível, o tempo programado passará para a zona frontal da placa.
- Entrar no modo flexível e a definição da hora é desactivada por predefinição.
- A hora máxima configurável é 8:00.
- O tempo máximo de regulação da potência selecionada é o tempo predefinido para essa potência. Para mais informações, consultar o quadro correspondente.
- Uma vez definido o temporizador, o tempo restante é indicado no ecrã. Toque no cursor para verificar a potência selecionada. Se quiser alterá-lo, deslize o dedo.


1. Quando o tempo atinge 0, este valor deixa de aparecer no ecrã correspondente se não for efectuada qualquer operação após 3 segundos.
2. Para aumentar o tempo, pode premir brevemente ou demoradamente o ícone tátil .
3. Para reduzir o tempo, pode premir brevemente ou demoradamente o ícone tátil .
4. Se premir e mantiver premidos simultaneamente os botões de aumento e diminuição do tempo durante 1 segundo, o temporizador será desativado.

7. Pausa

1. Quando as zonas de cozedura estão em funcionamento, premir o ícone tátil de pausa . O visor de todas as zonas de cozedura indica "||" e aquece até ao nível de potência 2. Neste momento, apenas os ícones tácteis de pausa  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.

8. Transferir o utensílio de cozinha de uma zona de cozedura para outra

- Esta função está desactivada por predefinição, mas pode activá-la seguindo os passos abaixo. Fig. 19

1. Quando a placa está desligada, prima e mantenha premido o ícone de ligar/desligar  para a ligar.
2. Aguardar 10 segundos e manter premido o ícone tátil de diminuição do tempo da zona de cozedura superior esquerda durante 3 segundos. Esta zona deve funcionar ao nível de potência 9.

NOTA: Se a indicação na zona de cozedura superior esquerda indicar "On", isso significa que a função está activada. Se aparecer "OF" na indicação superior esquerda da zona de cozedura, isso significa que a função está desactivada.

3. Quando o aquecimento da zona de cozedura estiver estável, deslocar o utensílio de cozinha da zona superior esquerda para a zona inferior direita.

4. Uma vez feito isso, o indicador inferior direito da zona de cozedura começa a piscar com som.
5. Para confirmar a mudança de zona de cozedura, é necessário premir o ícone tátil intermitente da função Booster para confirmar a transferência.
6. A zona de cozedura inferior direita aquece ao mesmo nível de potência que a zona superior esquerda.
7. A zona de cozedura da esquerda indica a presença de calor residual e a ausência de um utensílio de cozinha até ao desaparecimento do calor.

NOTAS:

- Esta função não será activada quando a função Booster estiver em funcionamento.
- Uma vez confirmada a mudança de zona de cozedura, a regulação da potência e do temporizador é transferida.

9. Controlo de potência

Em função da posição do utensílio de cozinha, o nível de potência muda automaticamente.

Existem três níveis de potência: 2-5-9, respetivamente, e é possível colocar o utensílio de cozinha em três posições: inferior, intermédia e superior. Fig. 20

1. Com a placa ligada, prima o ícone tátil da zona flexível durante 3 segundos para ativar esta função.
 2. Uma vez ativada:
 - A Se o utensílio de cozinha tiver sido colocado no fundo: Quando a placa de cozedura tiver verificado que se trata de um utensílio de cozinha adequado, a potência será colocada no nível 2.
 - B Se o utensílio de cozinha tiver sido colocado na parte central: Quando a placa de cozedura tiver verificado que se trata de um utensílio de cozinha adequado, a potência será colocada no nível 5.
 - C Se o utensílio de cozinha tiver sido colocado por cima: Quando a placa de cozedura tiver verificado que se trata de um utensílio de cozinha adequado, a potência será colocada no nível 9.
 3. Prima o ícone tátil da zona flexível para desativar a função.

10. Tempo de funcionamento por defeito

A placa de indução inclui uma função de proteção de desligamento automático, pelo que se desliga automaticamente se alguma vez se esquecer de o fazer.

O tempo de funcionamento predefinido para os diferentes níveis de potência é apresentado no quadro seguinte:

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

 As pessoas com um pacemaker devem consultar o seu médico antes de utilizarem a placa...

Conselhos 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.

Ferver no fogo baixo e cozinhar arroz

- A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em cerca de 85°C, quando algumas bolhas sobem à superfície do líquido de cozedura. É indispensável para preparar sopas deliciosas e guisados tenros, porque realça os sabores sem cozer em demasia os alimentos. Os molhos à base de ovos e espessados de farinha devem também ser cozinhados abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, como a cozedura de arroz pelo método de absorção, podem exigir uma regulação superior à regulação mais baixa para garantir que os alimentos são cozinhados corretamente dentro do tempo recomendado.

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.
4. Virar o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exacto de cozedura dependerá da espessura do bife e dos seus gostos. Os tempos podem variar de 2 a 8 minutos por lado. Pressione o bife para medir o grau de cozedura; quanto mais firme for o filete, mais cozinhado é.
5. Deixe o bife repousar num prato quente durante alguns minutos para amolecer antes de servir.

Salteado

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

Ajuste 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, manteiga e alimentos que queimam rapidamente ferver no fogo baixo aquecer gradualmente
3-4	reaquecer ferver rapidamente cozinhas arroz
5 - 6	crepes/tortitas
7-8	saltear cozinhar pasta
9/P	saltear a uma temperatura mais elevada Ferver levar a sopa à ebulição ferver água

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da placa

Tipo de sujidade	Limpeza	Importante
Sujidade habitual no vidro (impressões digitais, marcas, manchas de comida, etc.).	Desligar a placa da fonte de alimentação. Utilize um produto de limpeza para placas de fogão enquanto o vidro ainda estiver temperado (mas não quente). Enxague o produto e seque o vidro com um pano limpo ou uma toalha de papel. Voltar a ligar a placa à alimentação elétrica.	Se desligar a placa da rede, o indicador de "superfície quente" não aparecerá, mas a zona de cozedura ainda estará quente. Tenha um cuidado especial. Os panos abrasivos, alguns esfregões de nylon e produtos de limpeza fortes podem riscar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar a adequação do produto de limpeza ou do esfregão que está a utilizar. Nunca deixar resíduos de produtos de limpeza na placa de indução; o vidro pode ficar manchado.
O açúcar quente derrama-se 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: Desligar a placa da fonte de alimentação. Segure o raspador num ângulo de 30° e arraste a sujidade para uma zona fria da placa. Limpar o derrame com um pano ou uma toalha de papel. Siga os passos 2 a 4 da secção "Sujidade típica do vidro".	Remova as manchas ou derrames de alimentos açucarados derretidos o mais rapidamente 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	Desligar a placa da fonte de alimentação. Limpe os derramamentos. Limpe a área de controlo de tátil com uma esponja ou pano limpo e húmido. Seque completamente a zona com papel de cozinha. Desligar a placa da fonte de alimentação.	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

Após uma utilização prolongada, o aparelho pode apresentar alguns erros ou falhas de funcionamento.

Os quadros seguintes contêm as possíveis causas do problema e as soluções para o resolver.

Problema	Possível causa	Possível solução
A placa de indução não se liga.	Sem alimentação elétrica.	Certifique-se de que a placa está ligada à rede elétrica e que está ligada. Verifique se houve uma falha de energia. Após estas verificações, se o problema persistir, contacte o Serviço Oficial de Assistência Técnica da Cecotec.
Os ícones táteis não respondem.	Os ícones táteis estão bloqueados.	Desbloqueie os ícones táteis.
É difícil utilizar os ícones táteis.	Pode haver uma ligeira película de água nos ícones ou pode estar a utilizar a ponta do dedo para os premir.	Certifique-se de que os ícones táteis estejam secos e de que os está a tocar com a base do dedo.

O vidro está riscado.	Utilizou utensílios de cozinha com bases rugosas. Utilizou esfregões ou produtos de limpeza inadequados e abrasivos.	Utilizar utensílio de cozinha com bases planas e lisas.
Alguns utensílios de cozinha emitem ruídos de crepitação ou de estalido.	Este facto pode dever-se à composição do utensílio de cozinha (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isto é normal em alguns utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um ligeiro zumbido quando utilizada em potências altas.	Isto deve-se à tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente 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 desligar a placa da fonte de alimentação enquanto o ventilador estiver em funcionamento.

Os utensílios de cozinha não aquecem e não aparecem no ecrã.	A placa de indução não consegue detetar o utensílio de cozinha porque esta não é adequado para cozinhar por indução. A placa de indução não detecta o utensílio de cozinha porque é demasiado pequeno para a zona de cozedura ou porque não está bem centrado na zona de cozedura.	Utilizar apenas utensílios de cozinha compatíveis com a placa de indução. Centre o utensílio de cozinha e certifique-se de que a base do utensílio de cozinha corresponde 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 rede elétrica e contacte o Centro de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.

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.

Códigos de erro

Códigos de erro	Significado	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 ecrã e a placa principal falha ou há uma falha na comunicação com os ícones tácteis.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
EL/EH	Tensão anormal.	Verifique se o fornecimento de energia é normal. Quando tiver verificado que sim, volte a ligar a placa.
C1	A temperatura do sensor da placa de vidro é demasiado elevada.	Desligue a placa e espere que arrefeça antes de a voltar a ligar.
C2	A temperatura do sensor do transístor IGBT é demasiado elevada.	Desligue a placa e espere que arrefeça antes de a voltar a ligar.
F5, F6	Falha da ventoinha.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
EF	O utilizador premiu dois (ou mais ícones tácteis) ao mesmo tempo durante um longo período de tempo.	Limpar a área dos ícones tácteis.

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.	
	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.	
Alguns ícones tácteis não respondem ou o ecrã LED não funciona normalmente.	O ecrã está danificado.	Substitua a placa de visualização.	
	O visor está danificado.	Substitua a placa de visualização.	

O indicador do nível de potência de cozedura acende-se, mas a placa não aquece.	A temperatura da placa de aquecimento 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.	
A placa de cozedura para subitamente de aquecer e o símbolo "u" pisca no ecrã.	O utensílio de cozinha utilizado não é adequado.	Utilize um utensílio adequado para cozinhar.	O circuito de detecção de utensílios está danificado, substitua a placa de alimentação.
	O diâmetro do utensílio de cozinha é muito pequeno.		
	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 de visualização.	
	O quadro principal está danificado.	Substitua 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: A01_EU01_100087
 Produto: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	A01_EU01_100087		
Tipo de placa de indução	Placa de aquecimento integrada		
Número de seletores das zonas de cozedura		2 zonas	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, por radiação,...)	Zona de cozedura por indução		
	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cozedura, arredondado aos 5 mm mais próximos.	∅	N/A	cm
Para as zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L W	Área 1: L: 38,0 W: 21,0 Área 2: L: 38,0 W: 21,0	cm

Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC cozedura elétrica	Área 1: 181,7 Área 2: 181,5	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC _{placa elétrica}	181,6	Wh/kg

O consumo de energia no modo Standby é 0,37 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/EC e 801/2013/EC. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função, à espera de que o modo Standby seja ativado.

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. 2200/3300 W-zone
2. Vrije inductiezone (3300/3700 W)
3. 2200/3300 W-zone
4. Bedieningspaneel
5. Glasplaat

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Inductiekookplaat
- Montage-ondersteuning
- Handleiding

3. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT


Om het werkblad correct te installeren, moeten de volgende stappen worden gevolgd:

1. Snijd het werkblad uit volgens de afmetingen in de onderstaande tabel naast de afbeelding in figuur 2.


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

2. 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.

OPMERKING: Kies een werkblad van hittebestendig en geïsoleerd materiaal (hout en soortgelijke vezelachtige of hygroscopische materialen mogen niet als werkbladmateriaal worden gebruikt, tenzij gevernist) om elektrische schokken of vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

 **Opmerking:** De veiligheidsafstand tussen de zijkanten van de kookplaat en de binnen oppervlakken van het werkblad moet ten minste 3 mm bedragen.

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


 **Opmerking:** De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minstens 760 mm bedragen.

Zie figuur 3.


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

WAARSCHUWING: Zorg voor een goede ventilatie.

3. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om te voorkomen dat u per ongeluk in contact komt met de onderkant van de kookplaat als deze te heet is, of dat u een elektrische schok krijgt tijdens het gebruik, moet u een houten inzetstuk plaatsen, bevestigd met schroeven, op een afstand van minimaal 50 mm van de onderkant van de kookplaat. Volg de aanbevelingen in figuur 4.

 Er zitten ventilatiegaten aan de buitenkant van de kookplaat. U moet ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad bij de montage van de kookplaat.

 Houd er rekening mee dat de lijm die het plastic of houten materiaal aan het meubel bindt bestand moet zijn tegen een temperatuur van meer dan 150°C om te voorkomen dat de coating loslaat.

 Daarom moeten de achterwand en de aangrenzende en omliggende oppervlakken bestand zijn tegen een temperatuur van 90°C.

Controleer voordat u de kookplaat installeert of:

- 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 de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.

- Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan alle veiligheidseisen en toepasselijke normen en voorschriften.
 - 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 bedravingsvoorschriften 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.
4. Voordat u de kookplaat op het werkblad installeert, moet u de afdichtstrip aan de onderkant van de kookplaat plakken (Fig. 5):
- Draai de kookplaat om zodat het glasoppervlak naar beneden ligt.
 - Haal de sealstrip uit de zak en verwijder de dubbelzijdige lijm van de achterkant van de strip.
 - Lijm de strook vervolgens op de achterkant van de kookplaat.
 - De strip mag niet voorbij de rand van de kookplaat komen.

Legende figuur 5

1. Onderste gedeelte van de kookplaat
2. Afdichtstrip

Controleer na het installeren van de kookplaat of:

- De voedingskabel is niet toegankelijk via deuren of meubellades.
 - Er is een voldoende toevoer van verse lucht van de buitenkant van de kast naar de onderkant van de kookplaat.
 - Als de kookplaat boven op laden of kasten wordt geïnstalleerd, moet er een hittebeschermingsbarrière onder de voet van de kookplaat worden geplaatst.
 - Zorg ervoor dat de isolatieschakelaar gemakkelijk toegankelijk is.
5. Voordat u de bevestigingsbeugels bevestigt, moet u het apparaat op een stabiele en gladde ondergrond plaatsen (u kunt de verpakking gebruiken). Oefen geen kracht uit op de bedieningselementen die uit de kookplaat steken.
 6. Bevestig de kookplaat aan het werkblad door vier beugels aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven (zoals in figuur 6) voor installatie.
 7. Pas de positie van de beugels aan de dikte van uw werkblad aan.

Legende figuur 6


1. Ondersteuning

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


WAARSCHUWINGEN

1. De plaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Installeer de kookplaat niet zelf.
2. Installeer de kookplaat niet direct boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat er een betere warmtestraling is.
4. De muur en het gebied boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de lijmlaag en de lijm hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger.

Aansluiting op het lichtnet

 Deze kookplaat moet worden aangesloten op het elektriciteitsnet door een gekwalificeerd persoon.


1. 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.
2. Gebruik bij het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet geen adapters, verloopstukken of aftakkingen, aangezien deze oververhitting of brand kunnen veroorzaken.
3. 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.

4. Figuur 7 toont het elektrische schema voor de netaansluiting.

Legende figuur 7

1. Zwart
 2. Bruin
 3. Blauw
 4. Grijs
 5. Geel/groen
- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, repareer deze dan niet zelf maar neem contact op met de Technische Dienst 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.

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

4. WERKING

Bedieningspaneel

Fig. 8

1. Booster functie
2. Timerregeling
3. Booster functie
4. Timerregeling
5. Schuifregelaar voor vermogensniveau
6. Flexibele zoneregeling
7. Schuifregelaar voor vermogensniveau
8. Touch icoon aan/uit
9. Pauze touch icoon
10. Timerregeling
11. Booster functie
12. Timerregeling
13. Booster functie
14. Schuifregelaar voor vermogensniveau
15. Flexibele zoneregeling


16. Schuifregelaar voor vermogensniveau

17. Touch icoon voor de BBQ functie

Inductie koken 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. Zie figuur 9.

Legende figuur 9

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



 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.

Gebruiksaanwijzing

Touch-icoon

- 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 inductie koken. 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  niet op het display verschijnt en het water wordt verwarmd, is het kookgerei 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 op basis van aluminium.
- Deze verkleinen het ferromagnetische oppervlak, wat betekent dat er minder energie wordt uitgezonden. Dergelijke pannen worden dus niet gedetecteerd door de plaat en warmen niet op.
- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen 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 er kleiner kookgerei wordt gebruikt, wordt de efficiëntie beïnvloed. De plaat detecteert misschien geen kookgerei onder de 140 mm. Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. Fig. 11
- Til het kookgerei altijd van de inductieplaat af; schuif het niet van de inductieplaat af, want dan kunnen er krassen op het glas komen. Fig. 13

Grootte van kookgerei


- De kookzones zijn afgelijnd en passen zich automatisch aan de diameter van de pan aan. U moet echter proberen de diameter van het kookgerei zo goed mogelijk af te stemmen op de diameter van de kookzone.
- Om de inductiekookplaat optimaal te benutten, plaatst u het kookgerei in het midden van de kookzone.

Kookzone	Diameter van de basis van het kookgerei	
	Minimum (mm)	Maximaal (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Flexibele zone	210	220x380

OPMERKING:

Detectie van kleine objecten: Als u een koekenpan van ongeschikt formaat of een niet-magnetische pan (bijv. aluminium) of een ander klein voorwerp (bijv. mes, vork, sleutel) op de kookplaat plaatst, schakelt de kookplaat na 1 minuut automatisch over op de stand-by modus. De ventilator blijft nog 1 minuut draaien.

1. 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.

OPMERKINGEN:

- 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. Fig. 14


Als  en de vermogensstand afwisselend knipperen op het display van de geselecteerde kookzone, betekent dit dat:

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

OPMERKING: Als er zich geen geschikte kookgerei in de kookzone bevindt, wordt er geen warmte geproduceerd.



Het display schakelt na 1 minuut automatisch uit als er geen pan is geplaatst.

2. Koken afronden

- 1 Schuif uw vinger naar links op de regelaar van het vermogen van de geselecteerde kookzone om deze uit te schakelen. Controleer of het cijfer "0" wordt weergegeven op het display. Na drie seconden wordt de kookzone uitgeschakeld en verschijnt er «-» op het bijbehorende display. Fig. 15
- 2 Schakel de inductiekookplaat uit door op het aan/uit touch icoon  te drukken.
- 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 meer keukengerei wilt opwarmen, gebruik dan het gedeelte dat nog warm is om energie te besparen.

3. Gebruik van de Booster functie

Booster functie activeren

- 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 Druk op  van de Booster functie, de animatie op figuur 16 verschijnt op het display om aan te geven dat de functie geactiveerd is en de kookplaat begint op vol vermogen te verwarmen.

Booster functie deactiveren

- 1 Als u uw vinger over de regelaar schuift, wordt de Booster functie uitgeschakeld. Bovendien toont het display van de geselecteerde kookzone het nummer van het vermogen dat u met de regelaar heeft 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 keert na 10 minuten terug 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.


4. 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. Bij gebruik als enkele zone wordt het deel waarop geen pan staat na 8 seconden automatisch uitgeschakeld. Gebruik een pan die geschikt is voor deze kookplaat.
- 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 21 cm lang is.
 - o Overal, als de pan groter is dan 21 cm.

De juiste plaatsing van het kookgerei wordt getoond in figuur 17. En afhankelijk van hun grootte, in figuur 18.

5. Blokkering van touch iconen



- U kunt de iconen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (b.v. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen). Druk hiervoor op . Wanneer dit gebeurt, verschijnt "Lo" op het display.
- Wanneer u de vergrendeling activeert, worden alle iconen uitgeschakeld, behalve het icoon Aan/uit.
- Om de vergrendeling uit te schakelen, houdt u  ingedrukt, waarna de iconen weer worden geactiveerd.

 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 het aan/uit touch icoon. Om andere bewerkingen uit te voeren, moet u de kookplaat echter ontgrendelen.

6. 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 flexibele zone activeert, kunt u de timer instellen met de touch iconen van de kookzones die samen de flexibele zone vormen, d.w.z. beide.
- Als u de timer heeft geactiveerd en de flexibele zone heeft gedeactiveerd, wordt de ingestelde tijd doorgegeven aan de voorste zone van de kookplaat.
- Ga naar de flexibele modus en de tijdstelling is standaard uitgeschakeld.
- De maximale configureerbare tijd is 8:00.
- De maximale insteltijd van het vermogen dat u heeft geselecteerd, is de standaardtijd voor dat vermogen. Raadpleeg de betreffende tabel voor meer informatie.
- 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. Wanneer de tijd 0 bereikt, verschijnt deze waarde niet meer op het overeenkomstige display als er na 3 seconden geen handeling wordt uitgevoerd.
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 knoppen voor het verhogen en verlagen van de tijd tegelijkertijd 1 seconde ingedrukt houdt, wordt de timer uitgeschakeld.

7. Pauze

1. Als de kookzones actief zijn, druk dan op . De displays van alle kookzones tonen " | | " en warmen op tot vermogensniveau 2. Alleen de aanraakpictogrammen pauze  en aan/uit  worden op dit moment ingeschakeld.
2. Druk nogmaals op het pauze icoon en het display toont de oorspronkelijke instelling. De kookzones blijven opwarmen.

8. Het kookgerei van kookzone verplaatsen

- Deze functie is standaard uitgeschakeld, maar u kunt deze inschakelen door de onderstaande stappen te volgen. Fig. 19
- 1. Als de kookplaat uit staat, houd dan het aan/uit touch icoon  ingedrukt om het in te schakelen.
- 2. Wacht 10 seconden en houd het touch icoon voor de tijdvermindering van de kookzone linksboven 3 seconden ingedrukt. Deze zone werkt op vermogensniveau 9.

OPMERKING: Als het display in de linker bovenste kookzone "On" toont, betekent dit dat de functie geactiveerd is. Als "OF" wordt weergegeven in het linker boven-display van de kookzone, betekent dit dat de functie gedeactiveerd is.

3. Wanneer de verhitting van de kookzone stabiel is, verplaatst u het kookgerei van de zone linksboven naar de zone rechtsonder.
4. Zodra dit is gebeurd, begint het kookzone-indicatielampje rechtsonder te knipperen met geluid.
5. Om te bevestigen dat u de kookzones heeft gewijzigd, moet u op het knipperende touch icoon van de booster functie drukken om de overdracht te bevestigen.
6. De kookzone rechtsonder warmt op tot hetzelfde vermogensniveau als de zone linksboven.
7. De linker kookzone geeft de aanwezigheid van restwarmte aan en de afwezigheid van een pan totdat de warmte verdwijnt.

OPMERKINGEN:

- Deze functie wordt niet geactiveerd wanneer de booster functie actief is.
- Zodra u de verandering van kookzone heeft bevestigd, worden het vermogen en de timerinstelling overgezet.

9. Stroomregeling

Afhankelijk van waar u het kookgerei plaatst, verandert het vermogensniveau automatisch. Er zijn drie vermogensstanden: respectievelijk 2-5-9 en u kunt het kookgerei op drie posities plaatsen: onder, midden en boven. Fig. 20


1. Druk, terwijl de kookplaat is ingeschakeld, 3 seconden op het touch icoon van de flexibele zone om deze functie te activeren.
 2. Eenmaal geactiveerd:
 - A Als het kookgerei in het bovenste gedeelte is geplaatst: Wanneer de kookplaat heeft gecontroleerd of het een geschikte pan is, wordt het vermogen ingesteld op niveau 2.
 - B Als het kookgerei in het middelste gedeelte is geplaatst: Wanneer de kookplaat heeft gecontroleerd of het een geschikte pan is, wordt het vermogen ingesteld op niveau 5.
 - C Als het kookgerei in het bovenste gedeelte is geplaatst: Wanneer de kookplaat heeft gecontroleerd of het een geschikte pan is, wordt het vermogen ingesteld op niveau 9.
3. Druk op het touch icoon van de flexibele zone om de functie uit te schakelen.

10. Standaard bedrijfsduur

De inductiekookplaat heeft een automatische uitschakelbeveiliging, zodat hij automatisch uitschakelt als u dat ooit vergeet.

De standaard bedrijfstijd voor de verschillende vermogensniveaus wordt weergegeven 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

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

Kook tips

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

Rijst laten sudderen en koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, bij ongeveer 85 °C, wanneer enkele belletjes naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. Het is onmisbaar voor het bereiden van heerlijke soepen en malse stoofschotels, omdat het de smaken versterkt zonder het voedsel te gaar te maken. Sauzen op basis van eieren en met bloem ingedikte sauzen moeten eveneens onder het kookpunt worden gekookt.
- Voor sommige taken, zoals het koken van rijst volgens de absorptiemethode, kan een instelling hoger dan de laagste nodig zijn om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gaar wordt in de aanbevolen tijd.

Varkenskoteletten

Voor het bereiden van sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur staan alvorens het te bereiden.
2. Verwarm een koekenpan met een dikke bodem voor.
3. Bestrijk beide kanten van het vlees met olie. Sprenkel een klein beetje olie in de hete pan en leg het vlees erin.
4. Draai het vlees tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van het vlees en uw smaak. De tijd kan variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de filet om de gaarheid te meten; hoe steviger de filet, hoe gaarder hij is.
5. Laat de biefstuk een paar minuten rusten op een warm bord om zacht te worden voordat u hem serveert.

Sauteren

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

Vermogen aanpassen

- 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	Kleine hoeveelheden voedsel lichtjes verwarmen Het smelten van chocolade, boter en voedsel dat snel aanbrandt Op laag vuur koken Gelijkmatig koken
3-4	Opwarmen Snel koken Rijst koken
5-6	Crêpes/pannenkoeken
7-8	Sauteren Pasta koken
9/P	Op hoge temperatuur sauteren Water koken Soep koken Water koken

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaken van de kookplaat

Type vervuiling	Hoe maakt u het schoon?	Belangrijk
Gebruikelijk vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken, enz.)	Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Gebruik een kookplaatreiniger terwijl het glas nog gehard is (maar niet heet). Spoel het product af en droog het glas met een schone doek of papieren handdoek. Sluit de kookplaat weer aan op de voeding.	Als u de kookplaat loskoppelt van het lichtnet, verschijnt de aanduiding "heet oppervlak" niet, maar de kookzone blijft wel heet. 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 het schoonmaakproduct of schuursponsje dat u gebruikt geschikt is. Laat nooit resten van schoonmaakmiddelen achter op de inductiekookplaat; het glas kan vlekken krijgen.
Hete suiker is gemorst 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. Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Houd de schraper onder een hoek van 30° en sleep het vuil naar een koel gedeelte van de kookplaat. Veeg het gemorste materiaal op met een doek of papieren handdoek. Volg stap 2 tot 4 in het gedeelte "Typische vervuiling van glas".	Verwijder gesmolten vlekken of gemorst suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het oppervlak van de kookplaat permanent beschadigen. Snijgevaar: 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.

<p>Etensresten op de touch iconen</p>	<p>Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening. Ruim het gemorste materiaal op. Reinig het aanraakbedieningsgebied met een schone, vochtige spons of doek. Droog de zone volledig af met keukenpapier. Koppel de kookplaat los van de stroomvoorziening.</p>	<p>De kookplaat kan piepen en uitschakelen en de touch iconen werken mogelijk niet als ze nat zijn. Zorg ervoor dat u de iconen droog voordat u de inductiekookplaat weer inschakelt.</p>
---------------------------------------	---	---

6. PROBLEEMOPLOSSING

Na langdurig gebruik kunnen er fouten of storingen optreden in het apparaat. De volgende tabellen bevatten mogelijke oorzaken van het probleem en oplossingen om het op te lossen.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Mogelijke oplossing
<p>De inductiekookplaat gaat niet aan.</p>	<p>Geen stroomvoorziening.</p>	<p>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.</p>
<p>Touch iconen reageren niet.</p>	<p>De touch iconen zijn vergrendeld.</p>	<p>Ontgrendel de touch iconen.</p>
<p>Het is moeilijk om touch iconen te gebruiken.</p>	<p>Mogelijk zit er een laagje water op de touch iconen of drukt u er met uw vingertop op.</p>	<p>Zorg ervoor dat de iconen droog zijn en druk erop met de basis van uw vinger.</p>

<p>Er zitten krassen op het glas.</p>	<p>U heeft kookgerei met een ruwe bodem gebruikt. U heeft ongeschikte en schurende schuursponsjes of schoonmaakproducten gebruikt.</p>	<p>Gebruik kookgerei met een platte, gladde bodem.</p>
<p>Sommige kookgerei maakt knisperende of knallende geluiden.</p>	<p>Dit kan te maken hebben met de samenstelling van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die verschillend trillen).</p>	<p>Dit is normaal voor sommige kookgerei en duidt niet op een defect.</p>
<p>De inductiekookplaat maakt een licht zoemend geluid bij gebruik op hoog vuur.</p>	<p>Dit is te danken aan de technologie van inductie koken.</p>	<p>Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of helemaal verdwijnen als de stroom wordt uitgeschakeld.</p>
<p>Er komt geluid uit de ventilator van de inductiekookplaat.</p>	<p>Een in de inductieplaat geïntegreerde koelventilator is geactiveerd om oververhitting van de elektronische componenten te voorkomen. Het kan blijven werken, zelfs nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld.</p>	<p>Dit is normaal en u hoeft u zich geen zorgen te maken. Koppel de printplaat niet los van de voeding terwijl de ventilator in werking is.</p>
<p>Het kookgerei warmt niet op en verschijnt niet op het display.</p>	<p>De inductiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductie koken. De inductiekookplaat detecteert de pan niet omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd is op de kookzone.</p>	<p>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.</p>

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, trek de stekker van de inductiekookplaat uit het stopcontact en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
--	---------------------	--

De inductiekookplaat heeft een zelfdiagnosefunctie. Met deze functie kan de technicus de werking van verschillende onderdelen controleren zonder de kookplaat te demonteren of van de kookplaat te verwijderen.

Foutcodes

Foutcodes	Betekenis	Oplossing
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 is uitgevallen of er is een storing in de communicatie met de touch iconen.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
EL/EH	Abnormale voedingsspanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Wanneer u heeft gecontroleerd of dit het geval is, sluit u de kookplaat opnieuw aan.

C1	De temperatuur van de glasplaatsensor is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en wacht tot hij is afgekoeld voordat u hem weer inschakelt.
C2	De sensortemperatuur van de IGBT-transistor is te hoog.	Schakel de kookplaat uit en wacht tot hij is afgekoeld voordat u hem weer inschakelt.
F5, F6	Storing in de ventilator.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
EF	U heeft twee (of meer touch iconen) tegelijkertijd ingedrukt gedurende een lange periode.	Reinig het gebied van de touch iconen.

Specifieke storingen en oplossingen

Fout	Probleem	Oplossing A	Oplossing B
De LED brandt niet 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.	
	Het display is beschadigd.	Vervang de kookplaat van het display	

Sommige touch iconen reageren niet of het LED-display werkt niet normaal.	Het display is beschadigd.	Vervang de kookplaat van het display	
De kookindicator 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 kookplaat stopt plotseling met verwarmen en het symbool «u» knippert op het display.	De gebruikte pan is niet geschikt.	Gebruik een geschikte pan.	Het kookgerei-detectiecircuit is beschadigd, vervang de voedingskaart.
	De diameter van de pan is erg klein.		
	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.	

Wanneer u zones van dezelfde grootte probeert te verwarmen, geeft het display het symbool «u» weer.	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 apparaat niet zelf te demonteren om gevaar en schade aan de inductiekookplaat te voorkomen.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: A01_EU01_100087
 Product: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	A01_EU01_100087		
Type kookplaat	Integreerbare kookplaat		
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		2 zones	
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)	Inductie-kookzone		

	Symbol	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaatsen of kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	∅	N/A	cm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L W	Zone 1: L: 38,0 W: 21,0 Zone 2: L: 38,0 W: 21,0	cm
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC <small>Elektrisch koken</small>	Zone 1: 181,7 Zone 2: 181,5	Wh/kg
Energieverbruik van de plaat, berekend per kg (*)	EC Elektrische kookplaat	181,6	Wh/kg

Het stroomverbruik in stand-by modus is 0,37 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Hiervoor wordt het apparaat aangesloten op het lichtnet zonder enige functie uit te voeren, wachtend tot de stand-by modus wordt geactiveerd.

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

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

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Płyta indukcyjna
- Wspornik montażowy
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA URZĄDZENIA

Aby prawidłowo przygotować blat roboczy należy wykonać następujące czynności:

1. Wytnij blat zgodnie z wymiarami podanymi w poniższej tabeli obok ilustracji na rysunku 2.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

2. Podczas instalacji i użytkowania należy zachować minimalny odstęp 5 cm wokół otworu. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm.

UWAGA: Należy wybrać blat roboczy z materiału odpornego na ciepło i izolowanego (drewno i podobne materiały włókniste lub higroskopijne nie powinny być używane jako blat roboczy, chyba że są polakierowane), aby uniknąć porażenia prądem lub deformacji spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej.

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

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna działa poprawnie.

⚠ Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą a szafką nad płytą musi wynosić co najmniej 760 mm.

Patrz Rysunek 3.

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.

3. Upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a przepływ powietrza nie jest utrudniony. Aby uniknąć przypadkowego dotknięcia spodu płyty grzewczej, gdy jest ona zbyt gorąca, lub porażenia prądem podczas korzystania z niej, należy umieścić drewnianą wkładkę przymocowaną za pomocą śrub w odległości co najmniej 50 mm od spodu płyty grzewczej. Postępuj zgodnie z zaleceniami przedstawionymi na rysunku 4.

⚠ Wokół zewnętrznej części płyty znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat po instalacji płyty.

⚠ Należy pamiętać, że klej, który łączy tworzywo sztuczne lub drewno z meblem musi wytrzymać temperaturę wyższą niż 150 °C, aby zapobiec odklejaniu się powłoki.

⚠ Tylna ściana oraz przylegające i otaczające powierzchnie muszą być w stanie wytrzymać temperaturę 90 °C.

Przed instalacją płyty upewnij się, że

- 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 wymogi 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.
 - Użyj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.
4. Przed montażem płyty na blacie kuchennym należy przykleić taśmę uszczelniającą do spodu płyty (Rys. 5):
- Odwróć płytę szklaną powierzchnią do dołu.
 - Wymij taśmę uszczelniającą z woreczka i usuń dwustronny klej z tylnej części taśmy.
 - Następnie przyklej taśmę do tylnej części płyty.
 - Taśma nie może wystawać poza krawędź płyty.

Legenda rysunek 5


1. Dolna część płyty
 1. Taśma uszczelniająca

Po instalacji płyty indukcyjnej upewnij się, że:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady mebli.
 - Jest odpowiedni przepływ świeżego powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty kuchennej.
 - Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladami lub szafkami, należy zainstalować izolację termiczną pod podstawą płyty.
 - Należy upewnić się, że przetątnik izolacyjny jest łatwo dostępny.
1. Przed zamocowaniem wsporników montażowych należy umieścić urządzenie na stabilnej i gładkiej powierzchni (można użyć opakowania). Nie wywieraj siły na elementy sterujące wystające z płyty.
 2. Przymocuj płytę do blatu, przykręcając cztery wsporniki do spodu płyty (jak na rysunku 6) przed instalacją.
 3. Dostosuj położenie wsporników do grubości blatu.

Legenda rysunek 6


- 1 Wspornik

 Ostrzeżenie: W żadnym wypadku wsporniki nie mogą dotykać wewnętrznych powierzchni blatu po zamontowaniu.


OSTRZEŻENIA

1. Płyta musi być instalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Nie instaluj płyty samodzielnie.
2. Nie należy instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
3. Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepłe.
4. Ściana i obszar nad blatem kuchennym powinny być odporne na wysoką temperaturę.
5. Aby uniknąć szkód, warstwa klejąca i klej muszą być odporne na ciepło.
6. Do czyszczenia nie należy używać myjki parowej.

Podłączenie płyty do sieci elektrycznej

 Podłączenie płyty do sieci elektrycznej musi być wykonane przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

1. Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej sprawdź, 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.
2. Podczas podłączania płyty do sieci elektrycznej nie należy używać przejściówek, reduktorów ani rozgałęźników, ponieważ mogą one spowodować przegrzanie lub pożar.
3. Przewód zasilający nie może stykać się z żadną gorącą częścią i musi być umieszczony tak, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.

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

4. Rysunek 7 przedstawia schemat elektryczny podłączenia do sieci.

Legenda rysunek 7

1. Czarny
2. Brązowy
3. Niebieski
4. Szary
5. Żółty/zielony

- Jeśli przewód jest uszkodzony lub wymaga wymiany, unikaj samodzielnej naprawy i skontaktuj się z 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 zginaj ani nie naciskaj przewodu.
- Przewód powinien być okresowo sprawdzany. Może on zostać wymieniony wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.

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

4. FUNKCJONOWANIE

Panel sterowania


Rysunek 8

1. Przycisk dotykowy funkcji Booster
2. Sterowanie timerem
3. Przycisk dotykowy funkcji Booster
4. Sterowanie timerem
5. Suwak dotykowy mocy
6. Sterowanie strefą łączoną
7. Suwak dotykowy mocy
8. Ikona dotykowa włączania/wyłączania
9. Ikona dotykowa pauzy
10. Sterowanie timerem
11. Przycisk dotykowy funkcji Booster
12. Sterowanie timerem
13. Przycisk dotykowy funkcji Booster
14. Suwak dotykowy mocy
15. Sterowanie strefą łączoną
16. Suwak dotykowy mocy
17. Ikona dotykowa funkcji blokady

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. Patrz Rysunek 9.

Legenda Rysunek 9

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




 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.

Instrukcje działania

Ikony dotykowe

- Ikony dotykowe reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać.
- Używaj opuszka palca, nie czubka. Rys. 10
- Usłyszysz dźwięk za każdym razem kiedy płyta wykryje palec.
- 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 energii. W rezultacie takie naczynia nie są wykrywane przez płytę i nie nagrzewają się.
 - Nie używaj naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub zakrzywioną podstawą. Rys. 11
 - Upewnij się, że dno naczynia jest gładkie, przylega płasko do szkła i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Należy używać pojemników o średnicy równej średnicy wybranej strefy. Zastosowanie nieco szerszego naczynia zwiększy wydajność zużywanej energii. Użycie mniejszego naczynia będzie miało wpływ na wydajność. Płyta może nie wykryć

naczynia mniejszego niż 140 mm. Naczynie należy zawsze umieszczać na środku strefy gotowania. Rys. 12

- Zawsze podnoś naczynie z płyty; nie przesuwaj go po płycie, ponieważ może to zarysować szkło. Rys. 13

Rozmiar naczyń do gotowania


- 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 indukcyjnej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

Strefa gotowania	Średnica podstawy naczyń	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Strefa łączona	210	220x380

UWAGA:

Wykrywanie matych przedmiotów: Jeśli na płycie zostanie umieszczone naczynie o nieodpowiednim rozmiarze, niemagnetyczne (np. aluminiowe) lub jakiegokolwiek inny masywny przedmiot (np. nóż, widelec, klucz), płyta automatycznie przejdzie w tryb gotowości po upływie 1 minuty. Wentylator będzie pracował jeszcze przez 1 minutę.

1. 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 wybranej strefie gotowania.

UWAGA: Upewnij się, że dno 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.

UWAGI:

- 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. Rys. 14


Jeśli na wyświetlaczu wybranej strefy grzejnej symbol  i ustawienie mocy migają naprzemiennie, oznacza to, że:

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

UWAGA: 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.

2. Koniec gotowania

- 1 Przesuń palcem w lewo na suwaku wyboru mocy wybranej strefy gotowania, aby ją wyłączyć. Upewnij się, że na wyświetlaczu wyświetla się cyfra „0”. Po trzech sekundach strefa gotowania wyłączy się, a na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się „-”. Rys. 15
- 2 Wyłącz płytę naciskając ikonę dotykową włączania/wyłączania .
- 3 Należy uważać, powierzchnia może się nagrzewać. Symbol „H/h” ostrzega, że dana strefa jest nadal gorąca. H zniknie, gdy strefa ostygnie do bezpiecznej temperatury. Jeśli chcesz podgrzać więcej naczyń do gotowania, użyj strefy, która jest jeszcze gorąca, aby zaoszczędzić energię.

3. Używanie funkcji Booster

Aktywacja funkcji Booster

- 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 Naciśnij ikonę dotykową funkcji Booster , na wyświetlaczu pojawi się animacja pokazana na rysunku 16, wskazując, że funkcja jest aktywna, a płyta rozpocznie grzanie z pełną mocą.

Dezaktywacja funkcji Booster

- 1 Jeśli przesuniesz palcem po suwaku, 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.



4. 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 8 sekundach. Należy używać naczynia do gotowania odpowiedniego dla tej płyty.
- Aby zapewnić prawidłowe wykrywanie i równomierne rozprowadzanie ciepła, naczynie do gotowania musi być odpowiednio ustawione:
 - o W przedniej lub tylnej części strefy łączonej, jeśli naczynie mierzy mniej niż 21 cm.
 - o W dowolnym miejscu, jeśli naczynie jest większe niż 21 cm.

Prawidłowe rozmieszczenie naczyń pokazano na rysunku 17. I w zależności od ich wielkości, na rysunku 18.

5. Blokada ikon dotykowych



- Przyciski można zablokować, aby zapobiec ich przypadkowemu użyciu (na przykład przypadkowemu włączeniu stref gotowania przez dzieci). W tym celu należy nacisnąć ikonę dotykową funkcji blokady . Gdy tak się stanie, na wyświetlaczu pojawi się „Lo”.
- Po aktywowaniu blokady wszystkie ikony będą nieaktywne z wyjątkiem ikony włączania/wyłączenia.
- Aby dezaktywować blokadę, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową funkcji blokady , a następnie ikony zostaną ponownie aktywowane.

 Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe będą nieaktywne z wyjątkiem ikony włączania/wyłączenia . W sytuacji awaryjnej można wyłączyć płytę za pomocą ikony dotykowej włączania/wyłączenia. Aby jednak wykonać jakąkolwiek inną operację, należy odblokować płytę.





6. 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 funkcji strefy łączonej można ustawić timer za pomocą ikon dotykowych stref gotowania, które ją tworzą, to znaczy obu.


- Jeśli aktywowano timer i dezaktywowano funkcję strefy łączonej, ustawiony czas przejdzie do przedniej strefy płyty grzewczej.
- Po wejściu w tryb łączony ustawienie czasu domyślnie wyłączy się.
- Maksymalny konfigurowalny czas to 8:00.
- Maksymalny czas ustawienia wybranej mocy jest domyślnym czasem dla tej mocy. Więcej informacji można znaleźć w odpowiedniej tabeli.
- Po ustawieniu timera na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas. Dotknij suwaka, aby sprawdzić wybraną moc. Jeśli chcesz ją zmienić, przesuń palcem.

1. Gdy czas osiągnie 0, 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.

7. Pauza

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

8. Przenoszenie naczynia do gotowania z jednej strefy gotowania do innej

- Funkcja ta jest domyślnie wyłączona, ale można ją włączyć, wykonując poniższe czynności. Rys. 19
 - 1. Gdy płyta jest wyłączona, naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączenia , aby ją włączyć.
 - 2. Odczekaj 10 sekund, a następnie naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę dotykową zmniejszania czasu górnej lewej strefy gotowania. Ta strefa powinna działać na poziomie mocy 9.
- UWAGA: Jeśli wyświetlacz lewej górnej strefy gotowania pokazuje „On” oznacza to, że funkcja jest aktywna. Jeśli wyświetlacz lewej górnej strefy gotowania pokazuje „OF” oznacza to, że funkcja jest nieaktywna.
3. Gdy temperatura strefy gotowania będzie stabilna, przesuń naczynie z lewej górnej strefy gotowania do prawej dolnej.
 4. Po wykonaniu tej czynności prawy dolny wskaźnik strefy gotowania zacznie migać wraz z sygnałem dźwiękowym.
 5. Aby potwierdzić zmianę strefy gotowania, należy nacisnąć migającą ikonę dotykową funkcji Booster.

6. Prawa dolna strefa gotowania nagrzej się do tego samego poziomu mocy, co lewa górna strefa.
7. Lewa strefa gotowania będzie wskazywać obecność ciepła resztkowego i brak naczynia, dopóki się nie schłodzi.

UWAGI:

- Ta funkcja nie zostanie aktywowana, gdy działa funkcja Booster.
- Po potwierdzeniu zmiany strefy gotowania, ustawienia mocy i timera zostaną przeniesione.

9. Kontrola mocy

W zależności od miejsca umieszczenia naczynia do gotowania, poziom mocy zmieni się automatycznie.

Dostępne są trzy poziomy mocy: odpowiednio 2-5-9, a naczynie do gotowania można ustawić w trzech pozycjach: dolnej, środkowej i górnej. Rys. 20


1. Przy włączonej płytce naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę dotykową strefy łączonej, aby aktywować tę funkcję.
 2. Po aktywacji:
 - A Jeśli naczynie do gotowania zostało umieszczone w dolnej strefie: Gdy płyta sprawdzi, że jest to odpowiednie naczynie, moc zostanie ustawiona na poziom 2.
 - B Jeśli naczynie do gotowania zostało umieszczone w środkowej strefie: Gdy płyta sprawdzi, że jest to odpowiednie naczynie, moc zostanie ustawiona na poziom 5.
 - C Jeśli naczynie do gotowania zostało umieszczone w górnej strefie: Gdy płyta sprawdzi, że jest to odpowiednie naczynie, moc zostanie ustawiona na poziom 9.
 3. Naciśnij ikonę dotykową strefy łączonej, aby wyłączyć tę funkcję.

10. Domyślny czas pracy

Płyta indukcyjna posiada zabezpieczenie w postaci funkcji automatycznego wyłączenia, dzięki czemu wyłączy się automatycznie, jeśli 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
Wstępnie ustawiony czas pracy (godziny)	8	8	8	6	6	4	4	2	2	1,5

 Osoby z rozrusznikiem serca powinny skonsultować się z lekarzem przed użyciem tego urządzenia.

Porady 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 punktu wrzenia, w temperaturze około 85°C, gdy na powierzchnię gotowanego płynu unoszą się pęcherzyki powietrza. Jest niezastąpione podczas przygotowywania pysznych zup i delikatnych gulaszy, ponieważ podkreśla smaki bez rozgotowywania potraw. Sosy na bazie jajek i mąki również powinny być gotowane poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre procedury, takie jak gotowanie ryżu metodą absorpcyjną, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie potrawy w zalecanym czasie.

Kotlety wieprzowe

W celu gotowania smacznych i soczystych fileatów:

1. Pozostaw mięso w temperaturze pokojowej przez ok. 20 min przed jego gotowaniem.
2. Rozgrzej patelnię z grubym dnem.
3. Posmaruj obydwie strony kotleta olejem. Rozgrzej patelnię i skropl ją niewielką ilością oleju, połóż na niej kotleta.
4. Odwróć mięso tylko jeden raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości kotleta i indywidualnych upodobań. Czas może się różnić od 2 do 8 minut na każdej stronie. Naciśnij kotleta, aby sprawdzić stopień wysmażenia; im twardsze mięso, tym bardziej jest wysmażone.
5. Pozostaw mięso na kilka minut na gorącym talerzu, aby się rozluźniło i zmiękło przed podaniem.

Sauté

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

Ustawienie mocy

- Wymienione poniżej ustawienia mają jedynie charakter orientacyjny.
- Dokładne ustawienie będzie zależać od kilku czynników, takich jak naczynia kuchenne i ilość gotowanych potraw.
- Eksperymentuj z płytą indukcyjną, aby znaleźć najlepsze dla siebie ustawienia.

Ustawienie mocy	Zastosowanie
1-2	lekkie podgrzewanie niewielkich ilości żywności rozpuszczanie czekolady, masła i produktów, które szybko się przypalają gotowanie na wolnym ogniu stopniowe podgrzewanie
3-4	podgrzewanie szybkie gotowanie gotowanie ryżu
5-6	naleśniki/placki
7-8	sauté gotowanie makaronu
9/P	smażenie sauté w wyższej temperaturze wrzenie doprowadzenie zupy do wrzenia gotowanie wody

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**Czyszczenie płyty**

Rodzaj zabrudzeń	Sposób czyszczenia	Ważne
Zwykłe zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po żywności itp.)	Odłącz płytę kuchenną od zasilania. Użyj środka do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące). Przemyj urządzenie i osusz szkło czystą ściereczką lub ręcznikiem papierowym. Ponownie podłącz płytę do zasilania.	Jeśli płyta zostanie odłączona od zasilania, ostrzeżenie «gorąca powierzchnia» nie pojawi się, ale pole grzejne będzie nadal gorące. Zachowaj szczególną ostrożność. Szorstkie ściereczki, niektóre nylonowe gąbki i silne środki czyszczące mogą porysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić czy używany środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. Nigdy nie pozostawiaj resztek środków czyszczących na płycie indukcyjnej, ponieważ mogą one popłamić szkło.
Rozsypanie gorącego cukru na płytę.	Usuń go natychmiast za pomocą szpatułki lub skrobaczki odpowiedniej do płyt indukcyjnych, ale uważaj na gorące powierzchnie strefy gotowania: Odłącz płytę kuchenną od zasilania. Trzymaj skrobaczkę pod kątem 30° i zgarnij brud na chłodną powierzchnię płyty. Wytrzyj zabrudzenia ściereczką lub ręcznikiem kuchennym. Wykonaj kroki od 2 do 4 opisane w sekcji „Typowe zabrudzenia szkła”.	Jak najszybciej usuń plamy z rozpuszczonych, słodkich potraw lub rozlane płyny. Pozostawione do ostygnięcia na szkle mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić powierzchnię płyty. Niebezpieczeństwo skałeczenia: 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	Odłącz płytę kuchenną od zasilania. Usuń rozlany płyn. Wyczyść obszar sterowania dotykowego czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. Wysusz kompletnie całość ręcznikiem kuchennym. Odłącz płytę kuchenną od zasilania.	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

Po dłuższym użytkowaniu w urządzeniu mogą wystąpić błędy lub usterki. Poniższe tabele zawierają możliwe przyczyny problemu i rozwiązania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
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.
Korzystanie z ikon dotykowych jest trudne.	Na przyciskach może znajdować się cienka warstwa wody lub możesz naciskać przyciski czubkiem palca zamiast opuszką.	Upewnij się, że ikony dotykowe są suche i naciśnij je opuszką palca.

Szkoło jest porysowane.	Użyto naczyń kuchennych z szorstkimi podstawami. Użyto nieodpowiednich i ściernych gąbek lub produktów do czyszczenia.	Używaj naczyń do gotowania z płaskimi, gładkimi podstawami.
Niektóre naczynia emitują odgłosy trzaskania.	Może to być spowodowane składem naczyń do gotowania (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne dla niektórych naczyń i nie oznacza to problemu.
Płyta indukcyjna emituje nieznaczny brzęczący dźwięk, gdy jest używana na wysokim ogniu.	Wynika to z technologii gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć wraz ze zmniejszeniem ustawienia mocy.
Z płyty indukcyjnej wydobywa się hałas 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 odłączaj płyty od zasilania, gdy wentylator pracuje.
Naczynia do gotowania nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczyń, ponieważ nie nadaje się ono do gotowania indukcyjnego. Naczynie nie jest wykrywane przez płytę indukcyjną, ponieważ jest za małe w stosunku do strefy grzejnej lub nie jest na nim 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.	Zanotuj kody błędów, odłącz płytę indukcyjną od zasilania i skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
--	---------------------	--

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

Kody błędów

Kody błędów	Znaczenie	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 błąd komunikacji z ikonami dotykowymi.	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EL/EH	Nieprawidłowe napięcie zasilania.	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowe. Po upewnieniu się, że tak jest, podłącz płytę ponownie.
C1	Temperatura czujnika płyty jest zbyt wysoka.	Przed ponownym włączeniem płyty należy ją wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.

C2	Temperatura czujnika tranzystora IGBT jest zbyt wysoka.	Przed ponownym włączeniem płyty należy ją wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
F5, F6	Awaria wentylatora	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
EF	Naciśnięto dwie (lub więcej) ikony dotykowe jednocześnie przez długi czas.	Wyczyść obszar ikon dotykowych.

Specyficzne błędy i rozwiązania

Błąd	Problem	Rozwiązanie A	Rozwiązanie B
Dioda LED nie świeci się po podłączeniu płyty.	Brak zasilania.	Sprawdź, czy wtyczka jest dobrze włożona do gniazdka i czy gniazdko działa.	
	Pomocnicza płyta zasilania i płytka podłączona do wyświetlacza nie działają sprawnie.	Sprawdź połączenia.	
	Pomocnicza płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień pomocniczą płytę zasilania.	
	Wyświetlacz jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
Niektóre przyciski dotykowe nie reagują lub wyświetlacz LED nie działa normalnie.	Wyświetlacz jest uszkodzony.	Wymień płytkę wyświetlacza.	

Wskaźnik poziomu mocy gotowania 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 wentylator.	
	Płyta zasilania jest uszkodzona.	Wymień płytę zasilania.	
Płyta nagle przestaje grzać, a na wyświetlaczu miga symbol «u».	Używane naczynie do gotowania nie jest odpowiednie.	Użyj odpowiedniego naczynia do gotowania.	Obwód wykrywania naczyń kuchennych jest uszkodzony, wymień płytę zasilania na nową.
	Średnica naczynia jest bardzo mała.		
	Płyta się przegrzała.	Poczekaj, aż temperatura płyty wróci do normy. Naciśnij ikonę włączania/ wylączenia, aby ponownie uruchomić płytę.	
Podczas próby podgrzania stref o tym samym rozmiarze na wyświetlaczu pojawia się symbol «u».	Płyta zasilania i płyta podłączona do wyświetlacza nie działają prawidłowo.	Sprawdź połączenia.	
	Płytki wyświetlacza jednostki komunikacyjnej jest uszkodzona.	Wymień płytkę wyświetlacza.	
	Płyta główna jest uszkodzona.	Wymień płytę 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. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: A01_EU01_100087

Produkt: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu	A01_EU01_100087		
Typ płyty kuchennej	Zintegrowana płyta grzewcza		
Liczba przetączników palników i/lub stref gotowania		2 strefy	
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)	Indukcyjna strefa gotowania		
	Symbol	Wartość	Jednostka
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	∅	N/A	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 W	Obszar 1: L: 38,0 W: 21,0 Obszar 2: L: 38,0 W: 21,0	cm

Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg (*)	EC _{gotowanie} elektryczne	Obszar 1: 181,7 Obszar 2: 181,5	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (*)	EC _{płyta} elektryczna	181,6	Wh/kg

Zużycie energii w trybie czuwania „standby” wynosi 0,37 W, zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz europejskimi przepisami 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączone do sieci bez wykonywania żadnej funkcji, czekając na aktywację trybu czuwania „standby”.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Varná zóna 2200/3300 W
2. Flexibilní indukční varná zóna (3300/3700 W)
3. Varná zóna 2200/3300 W
4. Ovládací panel
5. Skleněná varná deska

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

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

Obsah krabice

- Indukční varná deska
- Montážní úchyt
- Tento návod k použití

3. INSTALACE VÝROBKU

Pro správnou instalaci do pracovní desky je nutné dodržet následující kroky:

1. Vyřízněte otvor do pracovní desky podle rozměrů uvedených v tabulce níže a na obrázku 2.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 min	3 min

2. Pro instalaci a použití musí být kolem otvoru ponechán minimální volný prostor 5 cm. Ujistěte se, že tloušťka pracovní desky je alespoň 30 mm.

UPOZORNĚNÍ: 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.

V každém případě se ujistěte, že je indukční varná deska dobře větraná a že otvory pro vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány. Zkontrolujte, zda indukční varná deska správně funguje.

⚠ Poznámka: Bezpečnostní vzdálenost mezi indukční varnou deskou a skříňkou nad varnou deskou musí být nejméně 760 mm.

Viz Obrázek 3.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 min	15 min	20 min	Otvor pro vstup vzduchu	Otvor pro výstup vzduchu 2 mm

VAROVÁNÍ: Zajistěte řádné větrání.

3. Vždy se ujistěte, že indukční varná deska je dobře větraná 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 50 mm od spodní strany varné desky. Postupujte podle doporučení uvedených na obrázku 4.

⚠ Po vnější straně desky se nachází větrací 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 odlupování povlaku.

⚠ Proto musí zadní stěna a přilehlé a okolní povrchy odolávat teplotě 90°C.

Před instalací indukční varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní deska je vyrovnaná a má čtvercový tvar a žádné konstrukční prvky neporušují požadavky na prostor.
- Pracovní deska je vyrobena z tepelně odolného a izolovaného materiálu.
- Pokud indukční 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 uživatel může snadno dosáhnout na izolační spínač s nainstalovanou indukční varnou deskou.
 - Na stěny kolem varné desky použijte žáruvzdorné a snadno omyvatelné povrchy (například keramické dlaždice).
4. Před instalací varné desky na pracovní desku je třeba na její spodní stranu nalepit těsnicí pásku (Obr. 5):
- obraťte desku tak, aby skleněná plocha směřovala dolů.
 - Vyjměte těsnicí pásku ze sáčku a odstraňte oboustranné lepicí pásky ze zadní strany pásky.
 - Poté pásku přilepte na spodní část desky.
 - Těsnicí pásku nesmí přesahovat okraj desky.

Legenda k obrázku 5

1. Spodní část desky
1. Těsnicí pásku

Po instalaci indukční varné desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky skříněk.
 - Je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skřínky do spodní části 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.
5. Před připevněním montážních úchytů musíte desku položit na stabilní a hladký povrch (můžete použít obal). Netlačte silou na prvky, které vyčnívají z desky.
6. Před instalací připevněte k varné desce čtyři úchyty přišroubováním na spodní stranu varné desky (podle obrázku 6).
7. Upravte polohu úchytů podle tloušťky vaší pracovní desky.

Legenda k obrázku 6


1. Montážní úchyty

 Varování: Po instalaci se úchyty nesmí dotýkat vnitřních ploch pracovní desky.


VAROVÁNÍ

1. Varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem nebo technikem. Neinstalujte desku sami.
2. Neinstalujte varnou desku přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
3. Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla.
4. Stěna a plocha nad pracovní plochou musí být tepelně odolné.
5. Pro zabránění jakéhokoli poškození musí být spojovací vrstva a lepidlo odolné vůči teplotě.
6. Nepoužívejte parní čistič.

Zapojení desky do elektrické sítě

 Zapojení této varné desky do elektrické sítě musí provést osoba s příslušnou kvalifikací.

1. Před zapojením desky do napájení zkontrolujte, zda:
 1. Domácí elektroinstalace je vhodná pro výkon spotřebovávaný varnou deskou.
 2. Síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku.
 3. Napájecí kabely odpovídají zatížení uvedenému na výrobním štítku spotřebiče.
2. Při zapojování varné desky do elektrické sítě nepoužívejte adaptéry, redukce ani odbočky, protože mohou vést k přehřátí nebo požáru.
3. Napájecí kabel se nesmí dotýkat žádných horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota v žádném okamžiku nepřekročila 75 °C.

 Zkontrolujte s elektrikářem, zda je domácí elektroinstalace vhodná bez nutnosti úprav. Veškeré úpravy smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.


4. Obrázek 7 ukazuje elektrické schéma zapojení do elektrické sítě.

Legenda k obrázku 7

1. Černý
2. Hnědý
3. Modrý
4. Šedý
5. Žluto/zelený

- Pokud je kabel poškozený nebo ho je třeba vyměnit, neopravujte ho sami a raději se obraťte na 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.

 Poznámka: Spodní povrch a napájecí kabel desky nesmí být po instalaci přístupné.

4. PROVOZ

Ovládací panel


Obrázek 8

1. Dotyková ikona funkce Booster
2. Ovládání časovače
3. Dotyková ikona funkce Booster
4. Ovládání časovače
5. Posuvník pro nastavení výkonu
6. Ovládání flexibilní varné zóny
7. Posuvník pro nastavení výkonu
8. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí
9. Dotyková ikona pauza
10. Ovládání časovače
11. Dotyková ikona funkce Booster
12. Ovládání časovače
13. Dotyková ikona funkce Booster
14. Posuvník pro nastavení výkonu
15. Ovládání flexibilní varné zóny
16. Posuvník pro nastavení výkonu
17. Dotyková ikona funkce Zámek

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 povrchu skla varné desky. Sklo varné desky se zahřívá samo, protože nádoba ho zahřívá. Viz obrázek 9.

Legenda k obrázku 9

1. Magnetický obvod
2. Indukované proudy
3. Nádoba
4. Sklokeramická varná deska
5. Indukční cívka




 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 vážné nebezpečí požáru.

Pokyny k provozu

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 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.
- Tyhle zmenšují feromagnetickou plochu, což znamená, že se vyzařuje méně energie. Proto nejsou tyto nádoby deskou detekovány a nezahřívají se.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem. Obr. 11
- Ujistěte se, že dno používaného nádobí je hladké, rovně přiléhá ke sklu varné desky a je stejně velké jako varná zóna. Používejte nádobí o průměru rovnajícím se průměru vybrané varné zóny. Použití o něco širšího nádobí zvýší účinnost spotřebované energie. Použití menšího nádobí ovlivní účinnost. Deska nemusí rozpoznat nádobu menší než 140 mm. 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 nádobí


- Varné zóny jsou ohraničené a automaticky se přizpůsobují průměru pánve. Nicméně průměr pánve by měl co nejvíce odpovídat průměru varné zóny.
- Pro maximální využití indukční varné desky umístěte pánev do středu varné zóny.

Varná zóna	Průměr dna nádob	
	Minimální (mm)	Maximální (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Flexibilní varná zóna	210	220x380

UPOZORNĚNÍ:

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 po uplynutí 1 minuty. Ventilátor bude pracovat ještě o minutu déle.

1. 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 vhodné nádobí.

POZNÁMKA: Ujistěte se, že dno nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.

- 3 Každá varná zóna má vlastní posuvník výkonu a časovače, takže výkon a dobu vaření lze pro každou varnou zónu nastavit samostatně.
- 4 Zvolte požadovaný výkon posunutím prstu po ovládacím posuvníku.

POZNÁMKY:

- 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 změnit výkon. Obr. 14

Pokud na displeji zvolené varné zóny střídavě bliká symbol  a nastavení výkonu, znamená to, že:


- Neumístili jste nádobí 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.

UPOZORNĚNÍ: Pokud se na varné zóně nenachází vhodné nádobí, nedochází k produkci tepla.

Displej se automaticky vypne po 1 minutě, pokud není položeno žádné nádobí.



2. Ukončení vaření

- 1 Posuňte prstem po posuvníku pro nastavení výkonu vybrané varné zóny směrem doleva, a tak ji vypněte. Zkontrolujte, zda se na displeji zobrazuje číslo «0». Po třech sekundách se varná zóna vypne a na příslušném displeji se zobrazí «-». Obr. 15

- 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 dosažena bezpečná teplota. Pokud chcete ohřát více nádob, použijte varnou zónu, která je ještě horká, abyste ušetřili energii.

3. 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 animace zobrazená na obrázku 16, která signalizuje aktivaci funkce, a varná deska začne ohřívat na plný výkon.

Deaktivace funkce Booster

- 1 Pokud posunete prstem přes posuvník, 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 s výkonem, 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.
- Varná zóna se vrátí do původního nastavení po uplynutí 10 minut.
- 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.



4. Flexibilní varná zóna

- Flexibilní varná 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 8 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 21 cm.
 - o Ve kterékoli části, pokud je průměr nádobí větší než 21 cm.

Správné umístění nádob je znázorněno na obrázku 17. A v závislosti na jejich velikosti na obrázku 18.



5. Uzamčení dotykových ikon

- Dotykové ikony můžete uzamknout pro zabránění jejich neúmyslnému použití (například náhodnému zapnutí varných zón dětmi). Za tímto účelem stiskněte dotykovou ikonu funkce Zámek . Když se tak stane, na displeji se zobrazí „Lo“.
- Po aktivaci zámku jsou všechny dotykové ikony deaktivovány, kromě dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí.
- Pro deaktivaci zámku podržte stisknutou dotykovou ikonu funkce Zámku , tímto způsobem se ikony znovu aktivují.






 Když je deska uzamčena, deaktivují se všechny dotykové ikony, kromě ikony pro zapnutí/vypnutí . V případě nouze můžete varnou desku vypnout pomocí dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí. Pokud však chcete provést jakoukoli jinou operaci, musíte desku odemknout.

6. 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, tj. obou.
- Pokud jste aktivovali časovač a deaktivovali funkci flexibilní varné zóny, nastavená doba se přenesou na přední zónu varné desky.
- Vstupte do flexibilního režimu a nastavení doby se deaktivuje ve výchozím nastavení.
- Maximální nastavitelná doba je 8:00.
- Maximální doba nastavení zvoleného výkonu je výchozí dobou pro tento výkon. Další informace naleznete v příslušné tabulce.
- Po nastavení časovače se na displeji zobrazí zbývající doba. Dotykem po posuvníku zkontrolujte zobrazte vybraný výkon. Pokud ho chcete změnit, posuňte prst.

1. Když doba dosáhne 0, 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 stisknete a podržíte současně ikony pro zvýšení a snížení doby po dobu 1 sekundy, časovač se deaktivuje.


7. Pauza

1. Když jsou varné zóny v provozu, stiskněte dotykovou ikonu pauzy . Na displejích všech varných zón se zobrazí « » a zahřejí se na úroveň výkonu 2. V tuto chvíli jsou aktivovány pouze dotykové ikony pauzy  a zapnutí/vypnutí .

2. Znovu stiskněte ikonu pauzy a na displeji se zobrazí původní nastavení. Varné zóny se budou dále zahřívat.

8. Přemístění nádoby z jedné varné zóny na druhou

- Tato funkce je ve výchozím nastavení deaktivována, ale můžete ji aktivovat podle následujících kroků. Obr. 19

1. Když je deska vypnutá, stiskněte a podržte ikonu pro zapnutí/vypnutí  za účelem jejího zapnutí.
 2. Počkejte 10 sekund a stiskněte a podržte dotykovou ikonu pro zkrácení doby horní levé varné zóny po dobu 3 sekund. Tato varná zóna bude provozovat na úrovni výkonu 9.
- POZNÁMKA: Pokud se na displeji horní levé varné zóny zobrazí «On», znamená to, že funkce je aktivována. Pokud se na displeji horní levé varné zóny zobrazí «OF», znamená to, že funkce je deaktivována.
3. Když je ohřev varné zóny stabilní, přesuňte varnou nádobu z levé horní varné zóny do pravé dolní varné zóny.
 4. Jakmile tak uděláte, indikátor pravé dolní varné zóny začne blikat a vydávat zvukový signál.
 5. Pro potvrzení změny varné zóny musíte stisknout dotykovou ikonu funkce Booster, která bude blikat.
 6. Pravá dolní varná zóna se zahřeje na stejnou úroveň výkonu jako levá horní varná zóna.
 7. Levá varná zóna signalizuje přítomnost zbytkového tepla a nepřítomnost nádoby, dokud nevyvychladne.

POZNÁMKY:

- Tato funkce se neaktivuje, pokud je spuštěna funkce Booster.
- Po potvrzení změny varné zóny se přenesou nastavení výkonu a časovače.

9. Regulace výkonu

V závislosti na umístění varné nádoby se automaticky změně úroveň výkonu.

K dispozici jsou tři úrovně výkonu: 2-5-9 a varnou nádobu můžete umístit do tří poloh: dolní, střední a horní. Obr. 20

1. Při zapnutí varné desce stiskněte na 3 sekundy dotykovou ikonu flexibilní varné zóny, čímž tuto funkci aktivujete.
 2. Po její aktivaci:
 - A Pokud je varná nádoba umístěna ve spodní části: Když varná deska detekuje, že nádoba je vhodná, výkon se nastaví na úroveň 2.
 - B Pokud je varná nádoba umístěna ve střední části: Když varná deska detekuje, že nádoba je vhodná, výkon se nastaví na úroveň 5.
 - C Pokud je varná nádoba umístěna v horní části: Když varná deska detekuje, že

nádoba je vhodná, výkon se nastaví na úroveň 9.

3. Stiskněte dotykovou ikonu flexibilní varné zóny pro deaktivaci této funkce.

10. Výchozí doba provozu

Indukční varná deska je vybavena ochrannou funkcí automatického vypnutí, takže se automaticky vypne, pokud se Vám stane, že ji zapomenete vypnout.

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

 Osoby s kardiostimulátorem by se měly před používáním desky poradit se svým lékařem.

Tipy na 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 ohřevu a postupně ohříváním jídla ho snižujte.

Vaření na mírném ohni a vaření rýže

- Vaření na mírném ohni probíhá při teplotě pod bodem varu, přibližně 85 °C, když některé bublinky vystoupí na povrch vařící kapaliny. Je nepostradatelný při přípravě lahodných polévek a jemných 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 přípravy, například vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat vyšší nastavení, než je nejnižší nastavení, aby bylo zajištěno správné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

Vepřové kotlety

Pro přípravu šťavnatých a chutných plátů:

1. Před vařením nechte maso asi 20 minut odstat při pokojové teplotě.
2. Předehřejte pánev se silným dnem.
3. Plát masa potřete z obou stran olejem. Do rozpálené pánve kápněte malé množství oleje a vložte maso.
4. Plát otočte během opékání pouze jednou. Přesná doba přípravy závisí na tloušťce plátu a vaší chuti. Doba opékání se může lišit od 2 do 8 minut z každé strany. Zatlačte na maso, abyste zjistili stupeň propečení; čím je plát pevnější, tím je propečenější.
5. Před podáváním nechte maso několik minut odpočívat na teplém talíři, aby změklo.

Restování

1. Vyberte si wok s plochým dnem kompatibilní s indukční varnou deskou nebo velkou pánev.
2. Připravte si všechny ingredience. Restování je rychlé. Při přípravě velkého množství jídla vařte v menších dávkách.
3. Krátce rozehřejte pánev a přidejte dvě lžice oleje.
4. Nejprve orestujte maso, odložte ho stranou a udržujte ho v teple.
5. Orestujte zeleninu. Když je zelenina orestována, ale ještě je křupavá, nastavte varnou zónu na nižší stupeň, znovu vložte maso do pánve a přidejte omáčku.
6. Ingredience jemně promíchejte, aby se prohřály.
7. Ihned ho podávejte.

Nastavení výkonu

- Následující nastavení jsou pouze orientační.
- Přesné nastavení závisí na několika faktorech, například na nádobí a množství vařeného jídla.
- Vyzkoušejte indukční varnou desku a najděte nastavení, které vám nejlépe vyhovuje.

Nastavení výkonu	Vhodný pro
1-2	mírné ohřívání malého množství jídla rozpuštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují vaření na mírném ohni postupný ohřev
3-4	opětovný ohřev rychlý var vaření rýže
5-6	palačinky/lívanec
7-8	smažení vaření těstovin
9/P	restování při vyšší teplotě var přivedení polévky k varu přivedení vody k varu

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění varné desky

Typ nečistoty	Jak vyčistit desku	Důležité
Běžné nečistoty na skle desky (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla atd.).	Odpojte varnou desku od napájení. Použijte čisticí prostředek pro varné desky, zatímco je sklo ještě teplé (ale ne horké). Opláchněte výrobek a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem. Znovu připojte varnou desku k napájení.	Pokud varnou desku odpojíte od elektrické sítě, nezobrazí se indikace «horký povrch», ale varná zóna bude stále horká. Dbejte zvýšené opatrnosti. Abrazivní utěrky, některé nylonové drátěnky a silné čisticí prostředky mohou sklo poškrábat. Vždy si přečtěte etiketu a zkontrolujte vhodnost používaného čisticího prostředku nebo drátěnky. Na indukční varné desce nikdy nenechávejte zbytky čisticích prostředků; mohlo by dojít ke znečištění skla.
Rozlití horkého cukru na sklo varné desky.	Ihned ho odstraňte stěrkou nebo škrabkou vhodnou pro indukční varné desky, ale dávejte pozor na horké povrchy varné zóny: Odpojte varnou desku od napájení. Podržte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty na chladnou plochu varné desky. Rozlitou tekutinu setřete hadříkem nebo kuchyňským papírem. Postupujte podle kroků 2 až 4 části «Běžné znečištění skla».	Odstraňte co nejdříve skvrny od rozpuštěného slazeného pokrmu nebo rozlité tekutiny. Pokud je necháte na skle vychladnout, mohou být obtížně odstranitelné nebo mohou dokonce trvale poškodit povrch varné 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.	Odpojte varnou desku od napájení. Vyčistěte rozlitou tekutinu. Očistěte oblast dotykového ovládní čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. Plochu zcela osušte kuchyňským papírem. Odpojte varnou desku od napájení.	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

Při delším používání zařízení se mohou vyskytovat chyby nebo poruchy. Následující tabulky obsahují možné příčiny problému a jeho řešení.

Problém	Možné příčiny	Možné 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 uzamčeny.	Odemkněte dotykové ikony.
Je obtížné používat dotykové ikony.	Je možné, že na ikonách je nepatrná vrstva vody nebo že je mačkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že jsou dotykové ikony suché, a stiskněte je bříškem prstu.

Sklo varné desky je poškrábané.	Použili jste nádoby s drsným dnem. Použili jste nevhodné a abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Použijte nádobí s rovným a hladkým dnem.
Některé nádoby vydává zvuky praskání nebo pukání.	To může být způsobeno složením nádobí (vrstvy různých kovů, které různě vibrují).	To je u nádobí normální a nepředstavuje to závadu.
Indukční varná deska vydává mírný bzučivý zvuk, když se používá při vysoké teplotě.	Je to podmíněno technologií indukčního vaření.	Je to naprosto normální, avšak zvuk by se měl zredukovat nebo zcela zmizet, pokud snížíte výkon.
Slyšet hluk z ventilátoru při provozu indukční varné desky.	Aktivoval se chladič 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 dělat starosti. Neodpojujte desku od zdroje napájení, zatímco 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 nádobí, protože je příliš malé pro varnou zónu nebo na ní není dobře vycentrované.	Používejte pouze nádobí kompatibilní s indukční varnou deskou. Nádobí umístěte uprostřed varné zóny a dbejte na to, aby jeho 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 porucha.	Zaznamenejte si chybové kódy, odpojte indukční varnou desku od napájení a obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
---	--------------------	---

Indukční varná deska disponuje autodiagnostickou funkcí. Pomocí této funkce může technik zkontrolovat funkci různých součástí, aniž by musel varnou desku demontovat nebo vyjmout z pracovní desky.

Chybové kódy

Chybové kódy	Význam	Řešení
E1, E2, E7	Porucha snímače teploty.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E3, E4	Porucha snímače teploty tranzistoru IGBT.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EU	Došlo k poruše spojení mezi deskou displeje a hlavní deskou nebo k poruše komunikace s dotykovými ikonami.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EL/EH	Abnormální napájecí napětí.	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Po ověření, že tomu tak je, desku znovu připojte.
C1	Teplota snímače indukční varné desky je příliš vysoká.	Varnou desku vypněte a počkejte, až vychladne, a teprve poté ji znovu zapněte.

C2	Teplota snímače tranzistoru IGBT je příliš vysoká.	Varnou desku vypněte a počkejte, až vychladne, a teprve poté ji znovu zapněte.
F5, F6	Porucha ventilátoru.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
EF	Stiskli jste dvě (nebo více) dotykových ikon) současně po delší dobu.	Vyčistěte oblast dotykových ikon.

Specifické závady a jejich řešení

Porucha	Problém	Řešení A	Řešení B
LED displej se nezapíná, když je deska zapojena.	Bez elektrického připojení.	Zkontrolujte, zda je zástrčka bezpečně zasunuta do zásuvky a zda zásuvka funguje.	
	Deska pomocného napájení a deska připojená k displeji nefungují.	Zkontrolujte připojení.	
	Deska pomocného napájení je poškozena.	Vyměňte desku pomocného zdroje napájení.	
	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.	
Některé dotykové ikony nereagují nebo LED displej nefunguje normálně.	Displej je poškozen.	Vyměňte desku displeje.	

Indikátor úrovně výkonu vaření svítí, ale deska se 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.	
Varná deska náhle přestala ohřívat a na displeji bliká symbol «u».	Použité nádobí není vhodné pro vaření na varné desce.	Použijte nádobí vhodné pro vaření na varné desce.	Obvod detekce přítomnosti nádobí je poškozen, vyměňte napájecí desku.
	Průměr nádobí je velmi malý.		
	Deska se přehřála.	Počkejte, až se teplota desky vrátí do normálu. Stiskněte ikonu pro zapnutí/vypnutí pro opětovné spuštění desky.	
Při pokusu o ohřev zón stejné velikosti, na displeji se zobrazuje 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: A01_EU01_100087

Výrobek: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu	A01_EU01_100087		
Typ varné desky	Vestavná varná deska		
Počet voličů varných zářičů a/nebo varných zón		2 zóny	
Technologie ohřevu (zářiče a indukční varné zóny, radiační zářiče, masivní varné desky)	Indukční varná zóna		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových varných zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na 5 mm.	∅	N/A	cm
U nekruhových zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L W	Varná zóna 1: L: 38,0 W: 21,0 Varná zóna 2: L: 38,0 W: 21,0	cm

Spotřeba energie na zářič nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrické vaření}	Varná zóna 1: 181,7 Varná zóna 2: 181,5	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrická deska}	181,6	Wh/kg

Spotřeba energie v pohotovostním režimu „standby“ je 0,37 W podle normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je spotřebič připojen k elektrické síti, aniž by vykonával jakoukoli funkci, a čeká na aktivaci režimu „standby“.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. 2200/3300 W bölgesi
2. Serbest induksiyon bölgesi (3300/3700 W)
3. 2200/3300 W bölgesi
4. Kontrol paneli
5. Cam plaka

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 ilerde 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.

Paket içeriği

- İndüksiyonlu ocak
- Kurulum Askı aparatı
- Kullanma kılavuzu

3. CİHAZIN KURULUMU

Tezgahı doğru şekilde monte etmek için aşağıdaki adımlar izlenmelidir:

1. Tezgahı, şekil 2'deki çizimin yanında bulunan aşağıdaki tabloda verilen ölçülere göre kesin.

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	53	49	560±1	480±1	50 dk	3 dk

2. Kurulum ve kullanım için boşluğun etrafında en az 5 cm boşluk bırakılmalıdır. Tezgah yüzeyinin kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun.

UYARI: Ocaktan gelen ısı radyasyonunun neden olduğu elektrik çarpması veya deformasyonu önlemek için ısıya dayanıklı ve yalıtımlı malzemeden yapılmış (ahşap ve benzeri lifli veya higroskopik malzemeler verniklenmediği sürece tezgah malzemesi olarak kullanılmamalıdır) tezgah seçin.

⚠ NOT: Ocağın kenarları ile tezgahın iç yüzeyleri arasındaki güvenlik mesafesi en az 3 mm olmalıdır.

Her zaman ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının kapatılmadığından emin olun. İndüksiyonlu ocağın düzgün çalıştığından emin olun.

⚠ NOT: İndüksiyonlu ocak ile ocağın üzerindeki dolap arasındaki güvenlik mesafesi en az 760 mm olmalıdır.

Bkz. şekil 3.

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 dk	15 dk	20 dk	Hava girişi	Hava çıkışı 2 mm

DİKKAT: Havalandırmanın doğru yapıldığından emin olun

3. 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. Şekil 4'te gösterilen önerileri izleyin.

⚠ Ocağın dış kısmında havalandırma boşlukları bulunmaktadır. Ocağı takarken bu deliklerin tezgah tarafından kapatılmadığından emin olmalısınız.

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 kurmadan önce şunlardan emin olun

- Tezgahın düz ve kare şeklinde olması ve hiçbir yapısal unsurun alan gereksinimlerini ihlal etmemesi.
- Tezgah ısıya dayanıklı ve yalıtımlı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ocak bir fırının üzerine monte edilirse, fırına bir soğutma fanı takılmalıdır.
- 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.

4. Ocağı tezgah üzerine monte etmeden önce, sızdırmazlık şeridi ocağın alt tarafına yapıştırılmalıdır (Şekil 5):

- Cam yüzey aşağı bakacak şekilde plakayı ters çevirin.
- Sızdırmazlık şeridini torbadan çıkarın ve şeridin arkasındaki çift taraflı yapışkanı çıkarın.
- Ardından şeridi plakanın arkasına yapıştırın.
- Şerit, plakanın kenarının ötesine geçmemelidir.

Şekil 5 için açıklama

- Ocağın alt kısmı
 - Sızdırmazlık şeridi

Ocağı kurduktan sonra şunlardan emin olun:

- Güç kaynağı kablosuna kapılardan veya mobilya çekmecelerinden erişim olmamalıdır.
- 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 kolayca erişilebilir olmalıdır.

- Sabitlenme kelepçelerini takmadan önce, cihazı sabit ve pürüzsüz bir yüzeye yerleştirmelisiniz (ambalajı kullanabilirsiniz). Plakadan çıkıntı yapan kontrollere kuvvet uygulamayın.
- Kurulumdan önce ocağın alt tarafına dört kelepçeyi vidalayarak (şekil 6'daki gibi) ocağı tezgaha sabitleyin.
- Kelepçelerin konumunu tezgahınızın kalınlığına uyacak şekilde ayarlayın.

Şekil 6 için açıklama

- Askı aparatı

⚠ DİKKAT: Montajdan sonra kelepçeler hiçbir koşulda tezgahın iç yüzeyiyle temas etmemelidir.

UYARILAR

1. İndüksiyonlu ocak nitelikli personel veya teknisyenler tarafından kurulmalıdır. Ocağı kendi başınıza takmayın.
2. Nem ocağın elektronik aksamına zarar verebileceğinden, ocağı doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine kurmayın.
3. İndüksiyonlu ocak, daha iyi ısı yayılımı sağlayacak şekilde kurulmalıdır.
4. Duvar ve kurulum yüzeyinin üzerindeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
5. Herhangi bir hasarı önlemek için, yapıştırma katmanı ve yapıştırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.
6. Buharlı temizleyici kullanmayın.

Ocağın elektriğe bağlama

Bu indüksiyonlu ocak, uygun niteliklere sahip kişiler tarafından elektriğe bağlanmalıdır.

1. 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.
2. Ocağı elektriğe bağlarken, aşırı ısınmaya veya yangına neden olabileceğinden adaptörler, redüktörler veya dallanma cihazları kullanmayın.
3. 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.

4. Şekil 7'de şebeke bağlantısı için elektrik şeması gösterilmektedir.

Şekil 7 için açıklama

1. Siyah
 2. Kahverengi
 3. Mavi
 4. Gri
 5. Sarı-yeşil
- 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.

⚠ NOT: Kurulumdan sonra kartın alt yüzeyine ve güç kaynağı kablosuna erişilememelidir.

4. KULLANIM

Kontrol paneli

Şekil 8

1. BOOSTER" fonksiyonu dokunmatik simgesi
2. Zamanlayıcı kontrolü
3. BOOSTER" fonksiyonu dokunmatik simgesi
4. Zamanlayıcı kontrolü
5. Kayar Güç seçici
6. Esnek bölge kontrolü
7. Kayar Güç seçici
8. Açma/Kapama dokunmatik simgesi
9. Duraklat düğmesi
10. Zamanlayıcı kontrolü
11. BOOSTER" fonksiyonu dokunmatik simgesi
12. Zamanlayıcı kontrolü
13. BOOSTER" fonksiyonu dokunmatik simgesi
14. Kayar Güç seçici
15. Esnek bölge kontrolü
16. Kayar Güç seçici
17. Dokunmatik Kilit fonksiyonu simgesi

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 gereç eninde sonunda onu ısıtır. Şekil 9'a bakınız.

Şekil 9 için açıklama

1. Manyetik devre
2. Girdap akımları
3. Gereç

4. Vitroseramik ocaklar
5. İndüksiyon bobini


⚠ 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.

Kullanma kılavuzu

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 indüksiyonlu pişirme için uygun tabana sahip pişirme gereçleri kullanın. Ambalajın üzerinde veya pişirme gerecinin altında indüksiyon sembolünü arayın.
- Gereçlerinizin uygun olup olmadığını bir mıknatıs testi ile kontrol edebilirsiniz. Bir mıknatısı gerecin tabanına doğru hareket ettirin. Yapışıyorsa veya gereç tarafından çekiliyorsa, indüksiyonlu ocakla uyumlu olduğu anlamına gelir.
- Eğer mıknatıs yoksa:
- 1. Test edilecek gerecin içine bir miktar su dökün.
- 2. Ekranda  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. Sonuç olarak, bu tür gereçler plaka tarafından algılanmaz ve ısınmaz.
- Pürüzlü kenarları veya kavisli tabanı olan gereçler 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. Plaka 140 mm'den küçük bir gereci tespit edemez. Gereci her zaman pişirme gözünün ortasına yerleştirin. Şema. 12
- Pişirme gereçlerini her zaman indüksiyonlu ocaktan kaldırın, camı çizebilecekleri için kaydırmayın. Şema. 13

Pişirme gereçlerinin 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	Gereçlerin taban çapı	
	Minimum (mm)	Maksimum (mm)
1, 2, 3, 4	100	220
Esnek göz	210	220x380

UYARI:


Küçük nesnelere algılanması: İndüksiyonlu ocağın üzerine uygun olmayan veya indüksiyonlu olmayan pişirme gereçleri (örn. alüminyum) veya diğer küçük nesnelere (örn. bıçak, çatal, anahtar) koyarsanız, indüksiyonlu ocak 1 dakika içinde otomatik olarak bekleme moduna geçecektir. Fan 1 dakika daha çalışmaya devam edecektir.

1. 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.
- NOT: Gerecin tabanının ve pişirme gözü yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- 3 Her pişirme gözünün kendi güç sürgüsü ve zamanlayıcısı vardır, böylece güç ve pişirme süresi her pişirme gözü için bağımsız olarak ayarlanabilir.
 - 4 Parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırarak istediğiniz gücü seçin.

NOTLAR:

- 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. Şema. 14

Seçilen pişirme gözünün ekranında sembol  ve güç ayarı dönüşümlü olarak yanıp sönmüyorsa, bu şu anlama gelir:

- Pişirme gerecini doğru pişirme gözüne yerleştirmediyse veya
- Kullandığınız pişirme gereçleri indüksiyonlu ocak için uygun değildir.
- Pişirme gereci çok küçük veya pişirme gözüne düzgün şekilde ortalanmamış.

UYARI: Pişirme gözünde uygun bir gereç yoksa, ısı üretilmeyecektir.

Herhangi bir pişirme gereci yerleştirilmediğinde ekran 1 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

2. Pişirmeyi bitirme

- 1 Kapatmak için parmağınızı seçilen pişirme gözünün güç kaydırıcısında sola kaydırın. Ekranda "0" rakamının gösterildiğinden emin olun. Üç saniye sonra pişirme gözü kapanacak ve ilgili ekranda "-" görünecektir. Şema. 15
- 2 Açma/Kapama dokunmatik simgesine basarak indüksiyonlu ocağı kapatın. ①
- 3 Uyarı: Dikkatli olun, yüzey sıcak olabilir. "H/h" sembolü ilgili pişirme gözünün hala sıcak olduğunu gösterir. Göz soğuduğunda ve güvenli bir sıcaklığa ulaştığında kaybolacaktır. Daha fazla pişirme gereci ısıtmak istiyorsanız, enerji tasarrufu için hala sıcak olan alanı kullanın.

3. Boost fonksiyonunu kullanma

Boost fonksiyonunu etkinleştirme

- 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 »»» Booster fonksiyonu dokunmatik simgesine basın, ekranda fonksiyonun etkinleştirildiğini gösteren şekil 16'da gösterilen animasyon belirecek ve ocak tam güçle ısıtmaya başlayacaktır.

Boost fonksiyonunu devre dışı bırakma

- 1 Parmağınızı kaydırıcı üzerinde kaydırırsanız, Booster işlevi devre dışı bırakılır. Ayrıca, seçilen pişirme gözü ekranında kaydırıcıyı kullanarak ayarladığınız güç sayısı gösterilecektir.
- 2 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. güce geçecektir.
- Orijinal güç ayarı 0 ise, Booster fonksiyon süresi bittiğinde 9'a dönecektir.

4. 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 21 cm'den az ise esnek gözün önünde veya arkasında.
 - o Gereç 21 cm'den büyükse herhangi bir yerde.

Gereçlerin doğru konumlandırılması şekil 17'de gösterilmektedir. Ve büyüklüklerine bağlı olarak, şekil 18'de.

5. Dokunmatik simgelerin kilitlenmesi



- İstenmeyen kullanımı önlemek için dokunmatik simgeleri kilitleyebilirsiniz (örn. çocukların yanlışlıkla pişirme gözlerini açması). Bunu yapmak için, Kilit fonksiyonunun dokunmatik simgesine basın. ① Bunu yaptığında, ekranda "Lo" görüntülenecektir.
- Kilidi etkinleştirdiğinizde, Açma/Kapama simgesi hariç tüm simgeler devre dışı kalır.
- Kilidi devre dışı bırakmak için, Kilit fonksiyonunun dokunmatik simgesine ① basılı tutun, ardından simgeler tekrar etkinleştirilecektir.

⚠ Ocak kilitlendiğinde, açma/kapama simgesi hariç tüm dokunmatik simgeler devre dışı bırakılacaktır. ① Acil bir durumda ocağı Açma/Kapama dokunmatik simgesi ile kapatabilirsiniz. Ancak, başka herhangi bir işlem yapmak için ocağın kilidini açmanız gerekir.




6. 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 göz fonksiyonunu etkinleştirirseniz, esnek gözü oluşturan pişirme gözlerinin dokunmatik simgelerini kullanarak zamanlayıcıyı ayarlayabilirsiniz, yani her ikisini de.
- Zamanlayıcıyı etkinleştirdiyseniz ve esnek göz fonksiyonunu devre dışı bıraktıysanız, ayarlanan süre ocağın ön gözüne geçecektir.
- Esnek moda girin ve zaman ayarı varsayılan olarak devre dışı bırakılır.
- Yapılandırılabilir maksimum saat 8:00'dir.
- Seçmiş olduğunuz gücün maksimum ayar süresi, o güç için varsayılan süredir. Daha fazla bilgi için lütfen ilgili tabloya bakınız.
- Zamanlayıcıyı ayarladıktan sonra, kalan süre ekranda gösterilecektir. Seçilen gücü kontrol etmek için kaydırıcıya dokunun. Değiştirmek isterseniz parmağınızı kaydırın.

- 1 Süre 0'a ulaştığında, 3 saniye sonra herhangi bir işlem yapılmazsa bu değer artık ilgili ekranda görünmeyecektir.


- Süreyi artırmak için  dokunmatik simgesine kısa veya uzun basabilirsiniz.
- Süreyi kısaltmak için  dokunmatik simgesine kısa veya uzun basabilirsiniz.
- Zaman artırma ve azaltma düğmelerine aynı anda 1 saniye boyunca basılı tutarsanız, zamanlayıcı devre dışı bırakılır.

7. Duraklat

- Pişirme gözleri çalışırken duraklatma dokunmatik simgesine  basın. Tüm pişirme alanlarının ekranlarında "I I" görünür ve güç seviyesi 2'ye kadar ısınır. Şu anda yalnızca duraklatma  ve açma/kapama  dokunmatik simgeleri etkinleştirilecektir.
- Duraklatma simgesine tekrar bastığınızda ekranda orijinal ayar görüntülenecektir. Pişirme gözleri ısınmaya devam edecektir.

8. Pişirme gerecinin bir pişirme gözünden diğerine aktarılması

- Bu fonksiyon varsayılan olarak devre dışıdır, ancak aşağıdaki adımları izleyerek etkinleştirebilirsiniz. Şema. 19

- Ocak kapalıyken, açmak için açma/kapama simgesine  basılı tutun.
- 10 saniye bekleyin ve sol üst pişirme gözü süre azaltma dokunmatik simgesini 3 saniye basılı tutun. Bu göz 9. güç seviyesinde çalışacaktır.

NOT: Sol üst pişirme gözündeki göstergede "Açık" yazıyorsa, bu, fonksiyonun etkinleştirildiği anlamına gelir. Sol üst pişirme gözündeki göstergede "OFF" yazıyorsa, bu, fonksiyonun etkinleştirildiği anlamına gelir.

- Pişirme gözünün ısınması sabit olduğunda, pişirme gerecini sol üst gözden sağ alt göze doğru alın.
- Bu işlem tamamlandığında, sağ alt pişirme gözü göstergesi sesli olarak yanıp sönmeye başlayacaktır.
- Pişirme gözlerini değiştirdiğinizi onaylamak için yanıp sönen Booster fonksiyonu dokunmatik simgesine basmanız gerekir.
- Sağ alt pişirme gözü sol üst göz ile aynı güç seviyesine kadar ısınacaktır.
- Sol taraftaki pişirme gözü, ısı kaybolana kadar kalan ısının varlığını ve gerecin olmadığını gösterecektir.

NOTLAR:

- Booster fonksiyonu çalışırken bu fonksiyon etkinleştirilmeyecektir.
- Pişirme gözü değişikliğini onayladıktan sonra, güç ve zamanlayıcı ayarı aktarılacaktır.

9. Güç kontrolü

Pişirme gereci yerleştirdiğiniz yere bağlı olarak güç seviyesi otomatik olarak değişecektir. Sırasıyla 2-5-9 olmak üzere üç güç seviyesi vardır ve pişirme gerecini üç konuma yerleştirebilirsiniz: alt, orta ve üst. Şema. 20

- Ocak açıkken, bu fonksiyonu etkinleştirmek için esnek göz dokunmatik simgesine 3 saniye boyunca basın.
 - Etkinleştirildikten sonra:
 - Pişirme gereci alta yerleştirilmişse: Ocak uygun bir gereç olduğunu kontrol ettiğinde, güç seviye 2'ye ayarlanacaktır.
 - Pişirme gereci orta yerleştirilmişse: Ocak uygun bir gereç olduğunu kontrol ettiğinde, güç seviye 5'ye ayarlanacaktır.
 - Pişirme gereci alta yerleştirilmişse: Ocak uygun bir gereç olduğunu kontrol ettiğinde, güç seviye 9'ye ayarlanacaktır.
- Fonksiyonu devre dışı bırakmak için esnek göz dokunmatik simgesine basın.

10. Varsayılan çalışma süresi (saat)

İndüksiyonlu ocak, otomatik kapanma koruma fonksiyonuna sahiptir, böylece unutmanız durumunda otomatik olarak kapanır.

Farklı güç seviyeleri için varsayılan çalışma süresi 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



Kalp pili olan kişiler plakayı kullanmadan önce doktorlarına danışmalıdır.

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.

Düşük ateşte pişirme ve ve pilav yapma

- Kaynatma, kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de, bazı kabarcıklar pişirme sıvısının yüzeyine çıktığında gerçekleşir. Lezzetli çorbalar ve yumuşak güveçler hazırlamak için vazgeçilmezdir, çünkü yiyecekleri fazla pişirmeden lezzetleri artırır. Yumurta bazlı ve un kıvamındaki soslar da kaynama noktasının altında pişirilmelidir.
- Emme yöntemiyle pirinç pişirme gibi bazı işlemlerde, yemeğin önerilen süre içinde düzgün şekilde pişmesini sağlamak için en düşük ayardan daha yüksek bir ayar gerekebilir.

Pirzola

Sulu ve lezzetli biftekler pişirmek için:

- Pişirmeden önce eti yaklaşık 20 dakika oda sıcaklığında bekletin.

2. Kalın tabanlı bir tavayı önceden ısıtın.
3. Filetoların her iki tarafına da fırça ile yağ sürün. Kızgın tavaya az miktarda yağ gezdirin ve etleri atın.
4. Pişirme sırasında bifteği sadece bir kez çevirin. Tam pişirme süresi filetonun kalınlığına ve damak tadınıza bağlı olacaktır. Süreler her bir taraf için 2 ila 8 dakika arasında değişebilir. Pişme derecesini ölçmek için filetoyu bastırın; fileto ne kadar sert olursa o kadar pişmiş demektir.
5. Bifteği servis etmeden önce yumuşaması için sıcak bir tabakta birkaç dakika dinlendirin.

Soteleme

1. İndüksiyonlu ocakla uyumlu düz tabanlı bir wok veya büyük bir kızartma tavası seçin.
2. Tüm malzemeler hazır olsun. Sote çabuk olur. Büyük miktarlarda yemek hazırlarken, daha küçük partiler halinde pişirin.
3. Kızartma tavasını kısa bir süre önceden ısıtın ve iki yemek kaşığı yağ ekleyin.
4. Önce eti pişirin, bir kenara koyun ve sıcak tutun.
5. Sebzeleri soteleyin. Sıcakken, ancak hala gevrekken, pişirme gözünü daha düşük bir ayara getirin, eti tavaya geri koyun ve bir sos ekleyin.
6. Isınması için malzemeleri hafifçe karıştırın.
7. Hemen servis edin.

Güç 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, tereyağı ve çabuk pişen yiyeceklerin eritilmesi Kısık ateşte pişirme Kademeli ısıtma
3-4	yeniden ısıtma: Yüksek ateşte pişirme Pirinç pişirme
5-6	Krep/pankek
7-8	Soteleme Makarna pişirme

9/P	Daha yüksek sıcaklıkta soteleme Kaynatma Kaynama noktası. Su kaynatma
-----	--

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Plaka temizliği

Kirlilik türü	Nasıl temizlenmeli	Önemli
Cam üzerindeki olağan kirler (parmak izleri, işaretler, yemek lekeleri, vb.).	Ocağı elektrik kaynağından çekin. Cam hala ılıkken (ancak sıcak değilken) bir ocak temizleyicisi kullanın. Cihazı durulayın ve camı temiz bir bez veya kağıt havlu ile kurulayın. Ocağı güç kaynağına yeniden takın.	Ocağı elektrikle bağlantısını keserseniz, "sıcak yüzey" göstergesi görünmez, ancak pişirme gözü hala sıcak olacaktır. Özel dikkat gösterin. Aşındırıcı bezler, bazı naylon ovma süngerleri ve güçlü temizlik ürünleri camı çizebilir. Kullandığınız temizlik ürününün veya ovma süngerinin uygunluğunu kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun. Asla indüksiyonlu ocak üzerinde temizlik ürünü kalıntıları bırakmayın; cam lekelenir.

Ocakta erimiş şeker damlamaları.	indüksiyonlu ocaklar için uygun bir spatula veya bıçak kazıyıcı (ürünle birlikte verilmez) ile hemen çıkarın, ancak pişirme gözündeki sıcak yüzeylere dikkat edin: Ocağı elektrik kaynağından çekin. Kazıyıcıyı 30°'lik bir açıyla tutun ve kiri ocağın soğuk bir yerine sürükleyin. Dökülenleri bir bez veya kağıt havlu ile silin. "Camın tipik kirlenmesi" bölümündeki 2 ila 4. adımları izleyin.	Erimiş şekerli gıda lekelerini veya dökümlerini mümkün olan en kısa sürede temizleyin. Cam üzerinde soğumaya bırakılırsa, çıkarılması zor olabilir ve hatta plakanın yüzeyine 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 dökümler	Ocağı elektrik kaynağından çekin. Dökülenleri temizleyin. Dokunmatik kontrol alanını temiz, nemli bir sünger veya bezle temizleyin. Bölgeyi mutfak kağıdı ile tamamen kurulayın. Ocağı elektrik kaynağından çekin.	Ocak bip sesi çıkarıp kapanabilir ve dokunmatik simgeler ıslaksa çalışmayabilir. Asegürese de secar los iconos táctiles antes de volver a encender la placa de inducción.

6. SORUN GİDERME

Uzun süreli kullanımdan sonra cihazda bazı hatalar veya arızalar meydana gelebilir. Aşağıdaki tablolar sorunun olası nedenlerini ve çözüm yollarını içermektedir.

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 kilitli.	Dokunmatik simgelerin kilidini açın.
Kullanımı zorlaşan dokunmatik simgeler.	Simgelerin üzerinde hafif bir su tabakası olabilir veya bunlara basmak için parmak ucunuzu kullanıyor olabilirsiniz.	Dokunmatik simgelerin kuru olduğundan emin olun ve parmağınızın tabanıyla bastırın.
Cam çizilmiş.	Kaba tabanlı mutfak gereçleri kullanmıştır. Uygun olmayan ve aşındırıcı ovma süngerleri veya temizlik ürünleri kullanılmış.	Düz, pürüzsüz tabanlı pişirme gereçleri kullanın.
Bazı pişirme gereçleri çatırtı veya patlama sesleri çıkarır.	Bunun nedeni pişirme gerecinin bileşimi olabilir (farklı metallerden oluşan katmanların farklı şekilde titreşmesi).	Bu durum bazı pişirme gereçleri için normaldir ve bir arıza olduğunu göstermez.
İndüksiyonlu ocak, yüksek ısıda kullanıldığında hafif bir uğultu sesi çıkarır.	Bunun nedeni indüksiyonlu pişirme teknolojisidir.	Bu normaldir, ancak güç azaltılırsa gürültü azalmalı veya tamamen kaybolmalıdır.
İndüksiyonlu ocaktan gelen fan sesi duyuluyor.	Elektronik parçaların aşırı ısınmasını önlemek için indüksiyon plakasına entegre edilmiş bir soğutma fanı etkinleştirilmiştir. İndüksiyonlu ocak kapatıldıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir.	Bu normaldir ve endişelenmenize gerek yoktur. Fan çalışırken ocağı elektrik kaynağından çekmeyin.

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 Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.

İndüksiyonlu ocak kendi kendine teşhis fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyon sayesinde teknisyen, ocağı sökmek veya ocaktan çıkarmak zorunda kalmadan çeşitli bileşenlerin çalışmasını kontrol edebilir.

Hata kodları

Hata kodları	Anlamlar	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 simgelerle iletişimde bir arıza var.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
EL,EH	Anormal besleme voltajı.	Güç kaynağının normal olup olmadığını kontrol edin. Normal olduğunu doğruladığınızda, ocağı yeniden bağlayın.
C1	Cam plaka sensörünün sıcaklığı çok yüksek.	Ocağı kapatın ve tekrar açmadan önce soğumasını bekleyin.
C2	IGBT transistör sensör sıcaklığı çok yüksek.	Ocağı kapatın ve tekrar açmadan önce soğumasını bekleyin.
F5, F6	Vantilatör arızası	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
EF	Uzun bir süre boyunca aynı anda iki (veya daha fazla dokunmatik simgeye) bastınız.	Dokunmatik simgelerin bulunduğu alanı 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 LED ekran normal çalışmıyor.	Ekran hasar görmüş.	Ekran plakasını değiştirin.	
Pişirme gücü seviyesi göstergesi yanıyor, ancak ocak ısınmıyor.	Ocak gözü sıcaklığı çok yüksek.	Ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir. Hava girişi veya çıkışı tıkalı olabilir.	
	Fan arızalı.	Fanın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edin; çalışmıyorsa değiştirin.	
	Dinamo hasar görmüş	Dinamoyu değiştirin.	

Ocak aniden ısıtmayı durdurur ve ekranda "u" sembolü yanıp söner.	Kullanılan pişirme gereci uygun değildir.	Uygun bir pişirme gereci kullanın.	Gereç algılama devresi hasar görmüş, güç kaynağı kartını değiştirin.
	Gereç çapı çok küçüktür.		
	Ocak aşırı ısınmış.	Ocak sıcaklığının normale dönmesini bekleyin. ocağı yeniden başlatmak için açma/kapama simgesine basın.	
Aynı boyuttaki gözleri 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

Ürün referansı A01_EU01_100087

Ürün: Bolero Squad I 4800 TotalFlex

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama	A01_EU01_100087		
Plaka tipi mutfak ocağı	Entegre ocak		
Spot ışığı seçicileri ve/veya pişirme gözleri sayısı		2 bölme	
Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu ocaklar ve pişirme gözleri, radyasyonlu ocaklar, katı ocaklar)	İndüksiyonlu pişirme gözü		
	Sembol	Değer	Birim
Dairesel pişirme gözleri veya pişirme bölmeleri için: her bir elektrikli pişirme gözünün kullanılabilir alanının çapı, yaklaşık 5 mm'ye tamamlanmıştır	Ø	N/A	cm
Dairesel olmayan gözler veya pişirme bölmeleri için: her bir gözün veya elektrikli pişirme bölmesinin kullanılabilir yüzeyinin genişliği ve uzunluğu, en yakın 5 mm'ye tamamlanmıştır	L W	Alan 1: L 38,0 W: 21,0 Alan 2: L 38,0 W: 21,0	cm
Bölme veya pişirme gözü başına enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli pişirme}	Alan 1: 181,7 Alan 2: 181,5	Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli ocak}	181,6	Wh/kg

Bekleme modundaki güç tüketimi EN 50564:2011 ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmelikleri yönergeleri kullanılarak 0,37 W'tır. Bu amaçla, cihaz herhangi bir işlev gerçekleştirmeden elektrige bağlanır ve standby modunun etkinleştirilmesi beklenir.

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

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

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

Anarımların 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.

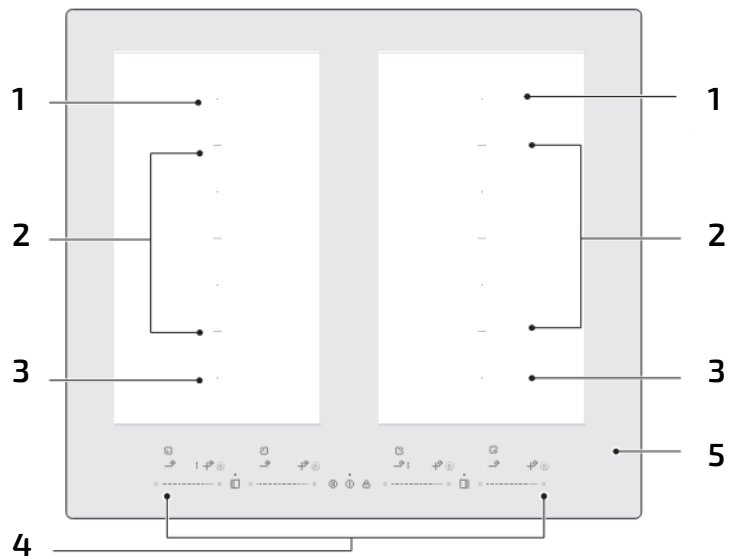


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

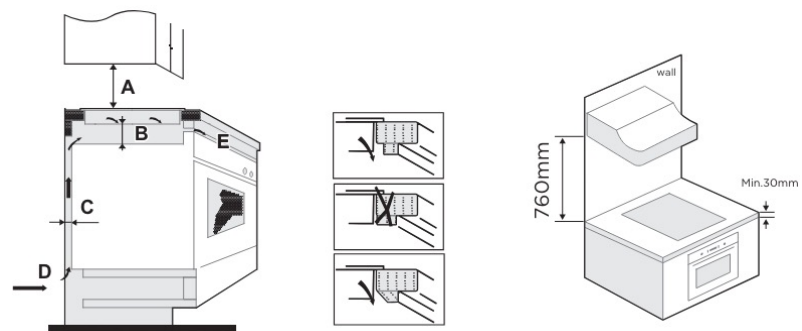


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

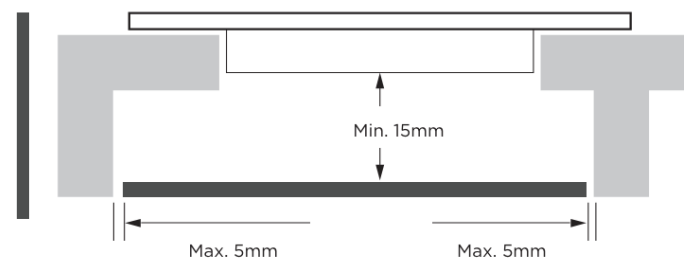


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

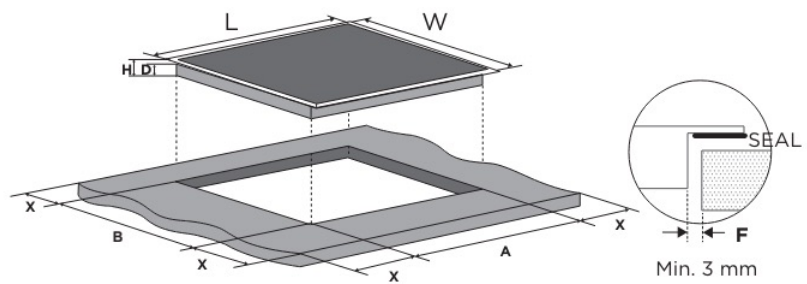


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

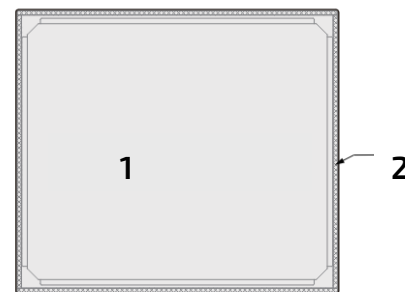


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

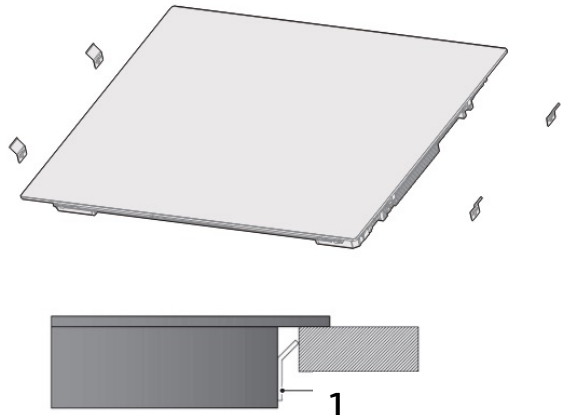


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

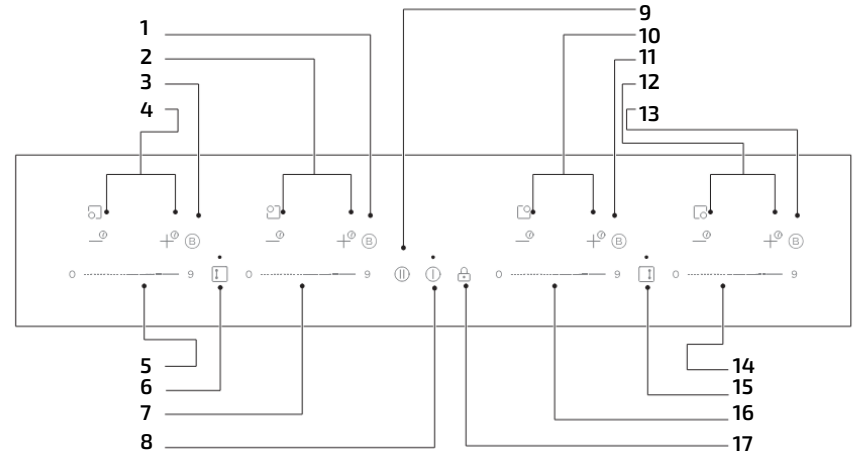


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

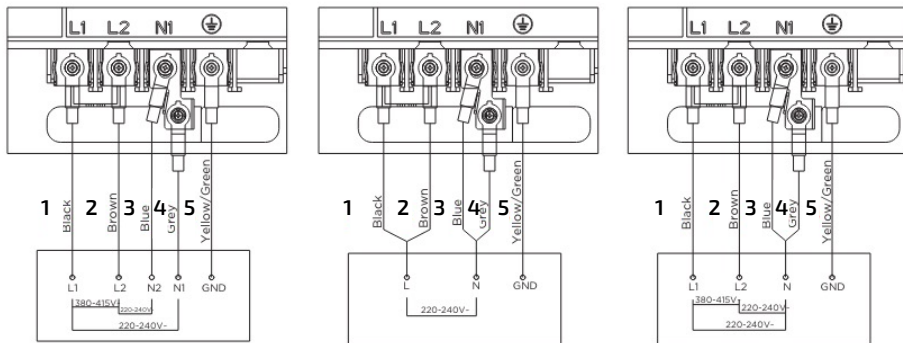


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

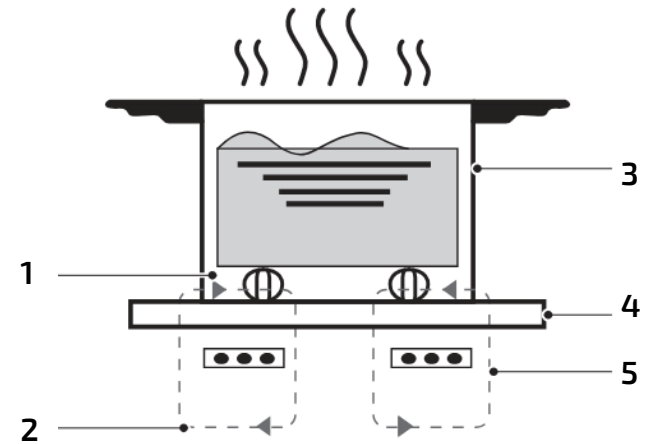


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

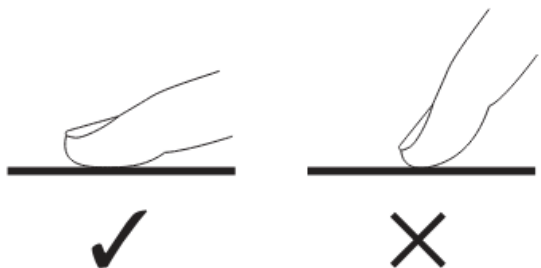


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

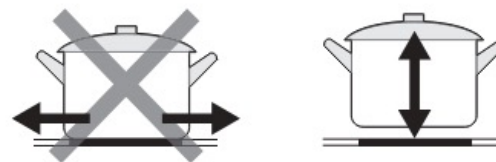


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

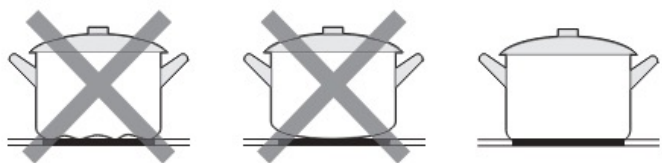


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

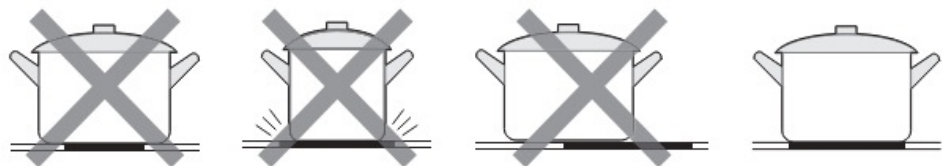


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

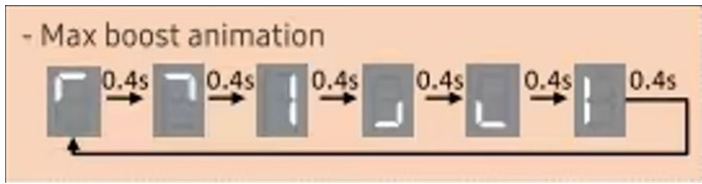


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

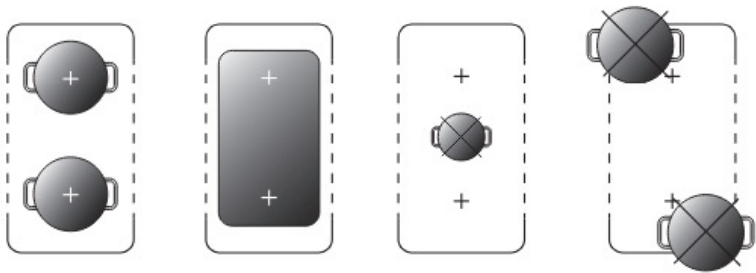


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

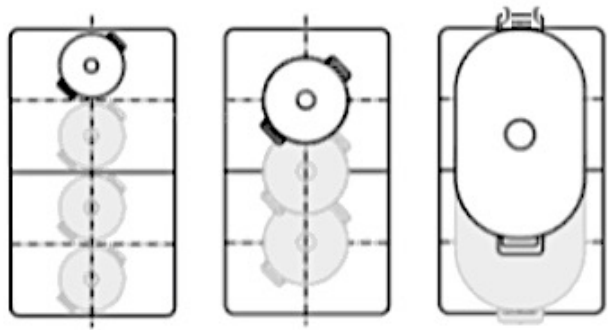


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18

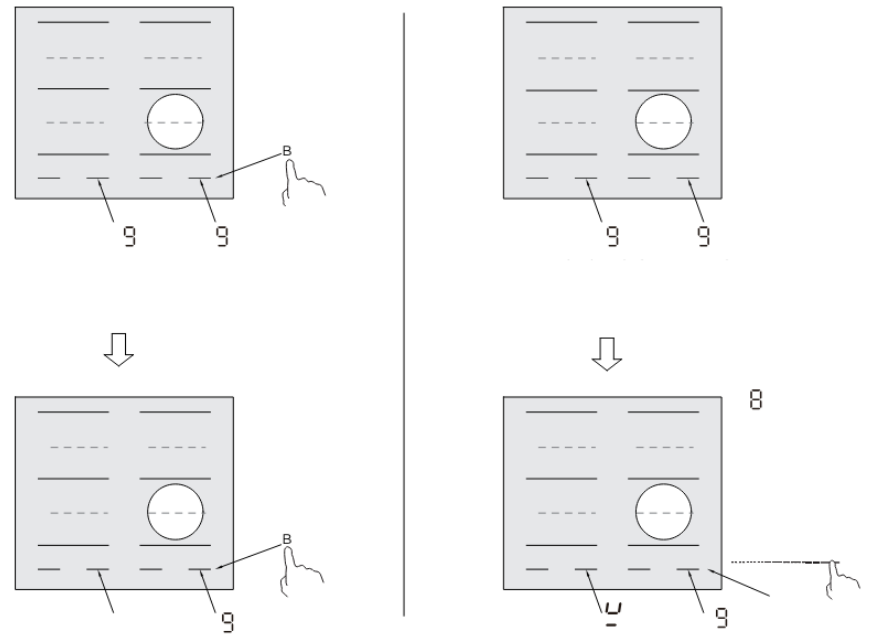
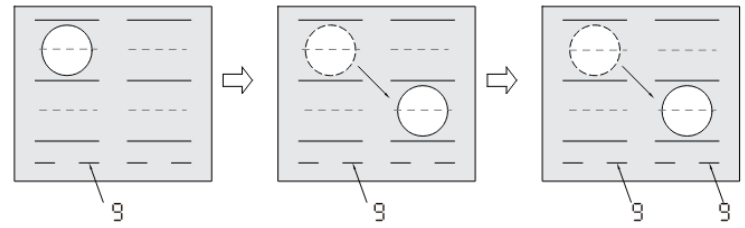


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 19

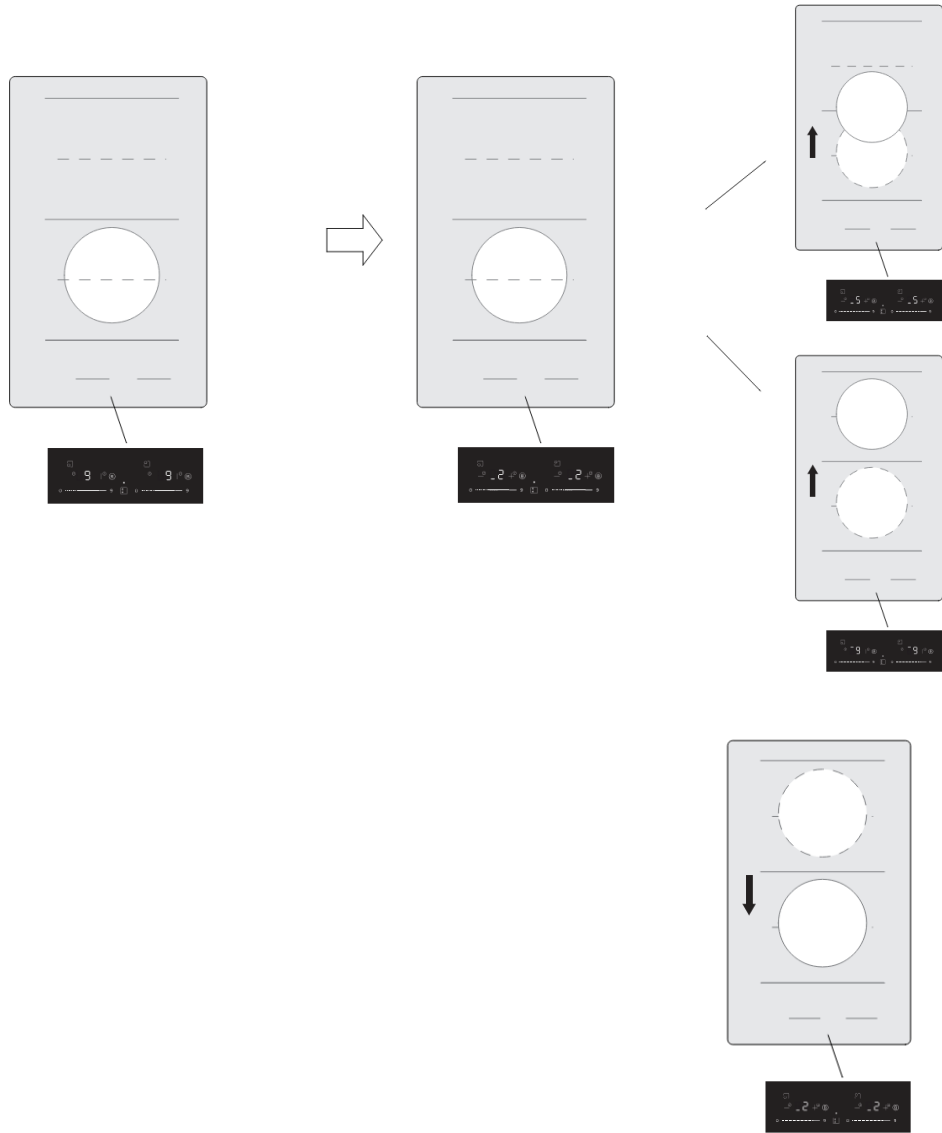


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 20

www.cecotec.es

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

