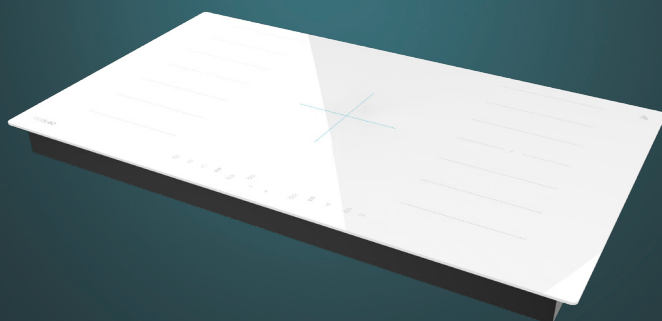
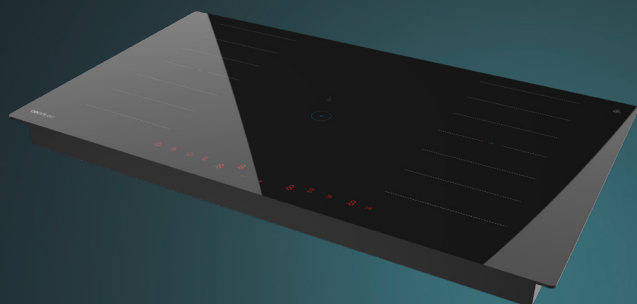


cecotec

BOLERO SQUAD I 5600 FULLFLEX90

BOLERO SQUAD I 5600 FULLFLEX90 WHITE

Placa de Inducción / Induction Hob



bolero

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

NOTA	4
Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	13
Sicherheitshinweise	17
Istruzioni di sicurezza	21
Instruções de segurança	25
Veiligheidsinstructies	30
Instrukcja bezpieczeństwa	34
Bezpečnostní pokyny	38
Güvenlik talimatları	42
Οδηγίες ασφαλείας	46

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	51
2. Antes de usar	51
3. Instalación	52
4. Funcionamiento	54
5. Limpieza y mantenimiento	60
6. Resolución de problemas	62
7. Especificaciones técnicas	62
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	64
9. Garantía y SAT	64
10. Copyright	65

INDEX

1. Parts and components	66
2. Before use	66
3. Installation	67
4. Operation	69
5. Cleaning and maintenance	75
6. Troubleshooting	76
7. Technical specifications	77
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	78
9. Technical support and warranty	78
10. Copyright	79

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	80
2. Avant utilisation	80
3. Installation	81
4. Fonctionnement	83
5. Nettoyage et entretien	89
6. Résolution de problèmes	90

7. Spécifications techniques	91
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	93
9. Garantie et SAV	93
10. Copyright	93

INHALT

1. Teile und Komponenten	94
2. Vor dem Gebrauch	94
3. Montage	95
4. Bedienung	97
5. Reinigung und Wartung	104
6. Problembehebung	106
7. Technische Spezifikationen	106
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	108
9. Garantie und Kundendienst	108
10. Copyright	109

INDICE

1. Parti e componenti	110
2. Prima dell'uso	110
3. Installazione	111
4. Funzionamento	113
5. Pulizia e manutenzione	119
6. Risoluzione dei problemi	120
7. Specifiche tecniche	121
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	122
9. Garanzia e supporto tecnico	123
10. Copyright	123

ÍNDICE

1. Peças e componentes	124
2. Antes de usar	124
3. Instalação	125
4. Funcionamento	127
5. Limpeza e manutenção	133
6. Resolução de problemas	135
7. Especificações técnicas	135
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	137
9. Garantia e SAT	137
10. Copyright	137

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	138
2. Vóór u het apparaat gebruikt	138
3. Installatie	139
4. Werking	141
5. Schoonmaken en onderhoud	147
6. Probleemoplossing	148
7. Technische specificaties	149
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	151
9. Garantie en technische ondersteuning	151
10. Copyright	151

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	152
2. Przed użyciem	152
3. Instalacja	153
4. Funkcjonowanie	155
5. Czyszczenie i konserwacja	161
6. Rozwiązywanie problemów	163
7. Dane techniczne	163
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	165
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	165
10. Prawa autorskie	165

OBSAH

1. Díly a součásti	166
2. Před používáním	166
3. Instalace	167
4. Provoz	169
5. Čištění a údržba	175
6. Řešení problémů	176
7. Technické specifikace	177
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	178
9. Záruka a technický servis	178
10. Copyright	179

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	180
2. Kullanmadan önce	180
3. Kurulum	181
4. Kullanım	183
5. Temizlik ve bakım	188

6. Sorun Giderme	189
7. Teknik bilgiler	190
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	191
9. Garanti ve Teknik servis	192
10. Telif Hakları	192

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	193
2. Πριν από τη χρήση	193
3. Εγκατάσταση	194
4. Λειτουργία	196
5. Καθαρισμός και συντήρηση	202
6. Επίλυση προβλημάτων	203
7. Τεχνικές προδιαγραφές	204
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού υλικού	206
9. Τεχνική υποστήριξη και εγγύηση	206
10. Copyright	206

NOTA

EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90

EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

- La placa de inducción no se puede utilizar como superficie de apoyo o de trabajo.
- El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las normas locales.
- No coloque el aparato encima de un lavavajillas o una secadora para evitar que el vapor lo dañe.
- Apague las zonas de calentamiento después del uso.
- Vigile la cocción de alimentos muy grasos o aceitosos para evitar incendios.
- Tenga cuidado de no quemarse mientras o después de utilizar el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable de ningún aparato fijo o móvil toque el cristal o los utensilios de cocina calientes.
- Los objetos magnéticos (tarjetas de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) no deben colocarse cerca del aparato conectado.
- No cubra nunca el aparato con un paño o una lámina de protección para evitar sobrecalentamiento e incendios.
- Los utensilios de cocina con fondo desgastado o dañado pueden dañar el cristal cerámico.
- La arena u otros materiales abrasivos pueden dañar el cristal cerámico.
- Evite que caigan objetos de cualquier tamaño sobre el panel vitrocerámico.
- No golpee los bordes del cristal con los utensilios de cocina.
- Asegúrese de que el aparato esté suficientemente ventilado según estas instrucciones.
- No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa de inducción.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden provocar roturas u otras alteraciones del

panel vitrocerámico por enfriamiento: encienda el aparato y sáquelos inmediatamente de la zona de cocción (tenga cuidado de no quemarse).

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

- USAR UN UTENSILIO DE COCINA DE MALA CALIDAD O CUALQUIER ADAPTADOR DE INDUCCIÓN PARA UTENSILIOS DE COCINA NO MAGNÉTICOS SUPONE UN INCUMPLIMIENTO DE LA GARANTÍA. CECOTEC NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS A LA PLACA DE INDUCCIÓN Y/O SU ENTORNO.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

and the bottom of the appliance (at least 2 cm). This is essential to ensure proper ventilation.

- Never store flammable objects (e.g., aerosols) in the drawer under the induction hob. Drawers and their contents must be heat resistant.
- Precautions in the event of a fault: if you notice a fault, switch off and unplug the appliance.
- The appliance must be repaired by qualified professionals. Do not try to fix the appliance yourself.
- Always make sure that cookware is well centred on the cooking area. The bottom of the cookware should cover as much of the cooking area as possible.
- The magnetic field of the appliance may affect the operation of pacemakers. For further information, please contact the purchase store or refer to a doctor. These devices must comply with EU Council Directive 90/385/EEC of 20 June 1990 and with EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Do not use aluminium or synthetic containers to prevent them from melting due to the residual heat of the cooking areas.
- Never try to put out the fire with water, switch off the appliance and cover the flame, for example, with a lid or a fireproof blanket.
- USING POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. CECOTEC IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE INDUCTION HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations locales.
- Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter tout dommage causé par la vapeur.
- Éteignez les foyers après utilisation.
- Surveillez la cuisson des aliments très gras ou huileux pour éviter les incendies.
- Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile ne touche le verre ou l'ustensile de cuisson chaud.
- Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'un film de protection pour éviter toute surchauffe et incendie.
- Les ustensiles de cuisson dont la partie inférieure est usée ou endommagée peuvent endommager le verre céramique.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre céramique.
- Évitez de laisser tomber des objets de toute taille sur le panneau ou le verre céramique.
- Ne frappez pas les bords de la plaque avec des ustensiles de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé conformément à ces instructions.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'ustensiles de cuisson vides sur les foyers.
- Le sucre, les matériaux synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson. Ceux-ci peuvent provoquer des ruptures ou d'autres dommages au panneau en raison du refroidissement

: allumez l'appareil et retirez-les immédiatement du foyer (faites attention à ne pas vous brûler).

- Ne posez jamais de récipients chauds sur le panneau de contrôle.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Cela est essentiel pour assurer une bonne ventilation.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir situé sous la plaque à induction. Les tiroirs et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.
- Précautions à prendre en cas de défaut : si vous détectez un défaut, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veillez toujours à ce que l'ustensile de cuisson soit bien centré sur le foyer. La partie inférieure de l'ustensile de cuisson doit couvrir la plus grande partie possible du foyer.
- Le champ magnétique de l'appareil peut altérer le fonctionnement des stimulateurs cardiaques. Pour plus d'informations, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le produit ou consulter un médecin. Ces appareils doivent être conformes à la directive 90/385/CEE du Conseil de l'UE du 20 juin 1990 et aux normes EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- N'utilisez pas de récipients en aluminium ou en matière synthétique pour éviter qu'ils ne fondent à cause de la chaleur résiduelle des foyers.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau, éteignez l'appareil et couvrez la flamme, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- L'UTILISATION D'UN USTENSILE DE CUISSON DE MAUVAISE QUALITÉ OU D'UN ADAPTATEUR D'INDUCTION POUR UN USTENSILE DE CUISSON NON MAGNÉTIQUE CONSTITUE UN NON-RESPECT DE LA GARANTIE. CECOTEC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À LA PLAQUE À INDUCTION ET/OU À SON ENVIRONNEMENT.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente verwendet werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden,

wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Arbeitsfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie die Platte nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Topfmelder aus.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flammen zu, z. B. mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöschteppich.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung

und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.
- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.
- Das Induktionskochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochbereiche nach Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Drähte von fest installierten oder mobilen Geräten das Glas oder das heiße Kochgeschirr berühren.
- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.) dürfen nicht in die Nähe des angeschlossenen Geräts gebracht werden.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit abgenutzten oder beschädigten Böden können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.

- Vermeiden Sie es, Gegenstände jeglicher Größe auf die Glaskeramikplatte fallen zu lassen.
- Stoßen Sie nicht mit dem Kochgeschirr an die Kanten des Kochfeldes.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät gemäß dieser Anleitung ausreichend belüftet wird.
- Stellen oder lassen Sie kein leeres Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld stehen.
- Zucker, Kunststoffe oder Alufolie dürfen nicht mit den Kochstellen in Berührung kommen. Diese können durch die Abkühlung zu Bruch oder anderen Schäden an der Glaskeramikplatte führen: Schalten Sie das Gerät ein und entfernen Sie sie sofort von der Kochzone (achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen).
- Stellen Sie niemals heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Wenn sich unter dem Einbaugerät eine Schublade befindet, achten Sie darauf, dass der Abstand zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Boden des Geräts groß genug ist (2 cm). Dies ist wichtig, um eine gute Belüftung zu gewährleisten.
- Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen) in der Schublade unter dem Induktionskochfeld auf. Die Schubladen und ihr Inhalt müssen hitzebeständig sein.
- Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Störung: Wenn Sie eine Störung feststellen, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.
- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer mittig auf der Kochfläche steht. Der Boden des Kochgeschirrs sollte einen möglichst großen Teil der Kochfläche abdecken.
- Das Magnetfeld des Geräts kann die Funktion von

Herzschrittmachern beeinträchtigen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben, oder konsultieren Sie einen Arzt. Diese Geräte müssen der EU-Richtlinie 90/385/EWG des Rates vom 20. Juni 1990 und EN 45502-2-1, EN 45502-2-2 entsprechen.

- Verwenden Sie keine Aluminium- oder Kunststoffbehälter, damit diese nicht durch die Abwärme der Kochfläche schmelzen.
- Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einer Feuerlöschdecke oder einer Löschdecke.
- DIE VERWENDUNG EINES MINDERWERTIGEN KOCHGESCHIRRS ODER EINES INDUKTIONSADAPTERS FÜR NICHT-MAGNETISCHES KOCHGESCHIRR STELLT EINE VERLETZUNG DER GARANTIE DAR. CECOTEC HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE AM INDUKTIONSKOCHFELD UND/ODER SEINER UMGEBUNG ENTSTEHEN.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- L'installazione e il collegamento dell'apparecchio devono essere eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non si fa responsabile di eventuali danni derivanti da errori d'installazione o collegamento.
- L'apparecchio deve essere ben installato in un mobile da cucina e un piano di lavoro da cucina adatto e omologato.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso

domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.

- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, scollegare l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno.
- **AVVERTENZA:** l'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature. I bambini al di sotto degli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non pulire l'apparecchio con vapore.
- Gli oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere appoggiati sulla superficie del piano cottura, poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Dopo l'uso, interrompere il funzionamento del piano cottura tramite l'apposito dispositivo di controllo e non il rilevatore di contenitori.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **AVVERTENZA:** la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con una coperta antincendio o un telo antincendio per esempio.
- **PRECAUZIONE:** il processo di cottura deve essere sorvegliato. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- **AVVERTENZA:** rischio d'incendio: non collocare oggetti sulla superficie del piano cottura.

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

calcolatrici, ecc. lontani dall'apparecchio collegato.

- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sul piano cottura vetroceramico.
- Non colpire i bordi del piano cottura con utensili da cucina.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Non collocare né lasciare utensili di cottura vuoti sul piano cottura a induzione.
- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Possono provocare rotture o altre alterazioni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico: spegnere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).
- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Se sotto l'apparecchio da incasso è presente un cassetto, accertarsi che ci sia sufficiente spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio (almeno 2 cm). Ciò è essenziale a garantire una ventilazione appropriata.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I cassettei e il loro contenuto devono essere termoresistenti.
- Precauzioni in caso di guasto: se si rileva un guasto, spegnere l'apparecchio e scollegare l'alimentazione.
- La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata da professionisti qualificati. Non cercare di riparare

l'apparecchio per conto proprio.

- Assicurarsi sempre che le pentole siano collocate bene al centro sulla zona di cottura. Il fondo delle pentole deve coprire il più possibile la zona di cottura.
- Il campo magnetico dell'apparecchio può alterare il funzionamento di pacemaker. Per ulteriori informazioni, rivolgersi al negozio d'acquisto o consultare un medico. Questi dispositivi devono essere conformi alla Direttiva 90/385/CEE del Consiglio dell'UE del 20 giugno 1990 e alle direttive EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o sintetici per evitare che si sciolgano a causa del calore residuo delle zone di cottura.
- Non tentare mai di estinguere un incendio con l'acqua. Spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- L'UTILIZZO DI PENTOLE DI SCARSA QUALITÀ O DI UN ADATTATORE PER INDUZIONE PER UTENSILI DI COTTURA NON MAGNETICI COSTITUISCE UNA VIOLAZIONE DELLA GARANZIA. CECOTEC NON SI FA RESPONSABILE DI EVENTUALI DANNI CAUSATI AL PIANO COTTURA A INDUZIONE E/O ALLO SPAZIO CIRCOSTANTE.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- A instalação e ligação do aparelho tem de ser efetuada por pessoal qualificado. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- O aparelho deve ser devidamente equipado e instalado numa

unidade de cozinha e bancada adequada e homologada.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- ADVERTÊNCIA: se a superfície está danificada, desconecte o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nos elementos de aquecimento no interior.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não realize a limpeza de este aparelho a vapor.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da bancada, uma vez que podem ficar quentes.
- Após a utilização, detenha o funcionamento da bancada utilizando o painel de controlo e não utilizando o detetor de recipientes.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem supervisão numa bancada gordurosa ou oleosa pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar o fogo com água, deve desligar o aparelho e cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura tem de ser continuamente supervisionado.
- ADVERTÊNCIA: perigo de incêndio. Não coloque objetos sobre as zonas de cozedura.

- **ADVERTÊNCIA:** utilize apenas os protetores de placas concebidos pelo fabricante do aparelho ou os indicados como adequados pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou protetores de placas incorporados no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Remova todas as etiquetas e autoadesivos do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de modo algum.
- A placa de indução não pode ser utilizada como superfície de suporte ou de trabalho.
- O aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com os regulamentos locais.
- Não coloque o aparelho acima de um secador de roupa ou máquina de lavar louça para evitar que o vapor o danifique.
- Desligue as zonas de cozedura após o uso.
- Vigie a cozedura de alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Tenha cuidado para não se queimar enquanto ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de qualquer aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.

- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho ligado.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou película protetora para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Os utensílios de cozinha com fundos desgastados ou danificados podem danificar o vidro cerâmico.
- A areia ou outros materiais abrasivos podem danificar o vidro cerâmico.
- Evite que objetos de qualquer tamanho caiam sobre o painel vitrocerâmico.
- Não bata nas bordas da placa com utensílios de cozinha.
- Certifique-se de que o aparelho tem ventilação suficiente de acordo com estas instruções.
- Não coloque ou deixe utensílios de cozinha vazios sobre a placa de indução.
- O açúcar, os materiais sintéticos ou as folhas de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem causar ruturas ou outros danos no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-o imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).
- Não coloque nunca recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Se houver uma gaveta debaixo do aparelho encastrado, certifique-se de que o espaço entre o conteúdo da gaveta e a parte inferior do aparelho é suficientemente grande (2 cm). Isto é essencial para assegurar uma ventilação adequada.
- Não armazene nunca objetos inflamáveis (ex. aerossóis) na gaveta que esteja debaixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo têm de ser termorresistentes.
- Precauções em caso de falha: se detetar uma falha, desligue

- o aparelho e desligue a fonte de alimentação.
- O aparelho tem de ser reparado por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
 - Certifique-se sempre que os utensílios de cozinha estão bem centrados na zona de cozedura. A parte inferior dos utensílios de cozinha deve cobrir a zona de cozedura o máximo possível.
 - O campo magnético do aparelho pode alterar o funcionamento dos pacemakers cardíacos. Para mais informações, contacte a loja onde adquiriu o produto ou consulte um médico. Estes dispositivos devem cumprir a Diretiva 90/385/CEE do Conselho da UE de 20 de Junho de 1990 e as normas EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
 - Não utilize recipientes de alumínio ou sintéticos para os impedir de derreter devido ao calor residual das zonas de cozedura.
 - Nunca tente apagar um incêndio com água, desligar o aparelho e cobra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
 - A UTILIZAÇÃO DE UM UNTESÍLIO DE COZINHA DE MÁ QUALIDADE OU QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS CONSTITUI UMA INCUMPRIMENTO DA GARANTIA. A CECOTEC NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER DANOS CAUSADOS À PLACA DE INDUÇÃO E/OU AO SEU REDOR.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- **WAARSCHUWING:** koken zonder toezicht op een vette of geoliede kookplaat kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer **NOOIT** het vuur te blussen met water, u moet het apparaat uitschakelen en de vlammen bedekken, bijv. met een deksel of een branddeken.
- **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend beschermers voor kookplaten die door de fabrikant van het keukenapparaat zijn ontworpen of door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of beschermers voor kookplaten die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte bescherming kan ongelukken veroorzaken.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Wijzig het apparaat op geen enkele manier.
- De inductiekookplaat kan niet worden gebruikt als steun of werkblad.

- Het apparaat moet volgens de plaatselijke voorschriften worden geaard.
- Plaats het apparaat niet bovenop een vaatwasser of wasdroger om stoomschade te voorkomen.
- Schakel de kookzones uit na gebruik.
- Let op het koken van zeer vet of olieachtig voedsel om brand te voorkomen.
- Pas op dat u zich niet verbrandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat geen kabels van vaste of mobiele apparaten het glas of het hete keukengerei raken.
- Magnetische voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines, enz.) mogen niet in de buurt van het aangesloten apparaat worden geplaatst.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of beschermfolie om oververhitting en brand te voorkomen.
- Keukengerei met versleten of beschadigde bodems kan het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere schurende materialen kunnen het keramisch glas beschadigen.
- Voorkom dat voorwerpen van enige omvang op het glas keramische paneel vallen.
- Sla niet met keukengerei op de randen van de kookplaat.
- Zorg voor voldoende ventilatie van het apparaat volgens deze instructies.
- Plaats of laat geen leeg keukengerei op de inductiekookplaat staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het glas keramische paneel veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder ze onmiddellijk uit de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).

- Plaats nooit hete pannen op het bedieningspaneel.
- Als zich onder het inbouwapparaat een lade bevindt, zorg er dan voor dat de ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat groot genoeg is (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.
- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de inductiekookplaat. De laden en hun inhoud moeten hittebestendig zijn.
- Voorzorgsmaatregelen in geval van een storing: als u een storing constateert, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat moet worden gerepareerd door gekwalificeerde vakmensen. Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Zorg er altijd voor dat het keukengerei goed gecentreerd is op de kookzone. De bodem van het keukengerei moet zoveel mogelijk van de kookzone bedekken.
- Het magnetische veld van het apparaat kan de werking van pacemakers beïnvloeden. Neem voor meer informatie contact op met de winkel waar u het product heeft gekocht of raadpleeg een arts. Deze apparaten moeten voldoen aan EU-Richtlijn 90/385/EEG van de Raad van 20 juni 1990 en aan EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Gebruik geen aluminium of kunststof bakjes om te voorkomen dat deze smelten door de restwarmte van de kookzones.
- Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een blusdeken of een branddeken.
- HET GEBRUIK VAN KEUKENGEREI VAN SLECHTE KWALITEIT OF EEN INDUCTIEADAPTER VOOR NIET-MAGNETISCH KEUKENGEREI IS EEN INBREUK OP DE GARANTIE. CECOTEC IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE AAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT EN/OF DE OMGEVING ERVAN.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Instalacja i podłączenie urządzenia muszą być wykonane przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane błędami w instalacji lub podłączeniu.
- Urządzenie musi być odpowiednio wyposażone i zainstalowane w odpowiedniej szafce kuchennej i odpowiednim i zatwierdzonym blacie roboczym.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia jest pęknięta, odłącz urządzenie od zasilania, aby uniknąć możliwości porażenia prądem.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie należy czyścić urządzenia parą.
- Na powierzchni płyty nie należy umieszczać metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ mogą się nagrzewać.
- Po zakończeniu użytkowania należy wyłączyć płytę za pomocą przycisków sterujących, a nie za pomocą czujnika obecności naczynia.

- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: gotowanie bez nadzoru płycie zabrudzonej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą, należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie przykryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Proces gotowania musi być stale kontrolowany.
- OSTRZEŻENIE: niebezpieczeństwo pożaru: nie umieszczać przedmiotów na powierzchni do gotowania.
- OSTRZEŻENIE: należy stosować wyłącznie osłony płyty zaprojektowanej przez producenta urządzenia lub zalecanej przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi lub osłony płyty stanowiącej część urządzenia. Stosowanie nieodpowiedniej osłony może być przyczyną wypadków.
- Nienależy instalować urządzenia za ozdoby i drzwiczki, aby uniknąć przegrzania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyta indukcyjna nie może być używana jako podpora lub powierzchnia robocza.

- Urządzenie musi być uziemione zgodnie z lokalnymi normami.
- Nie umieszczaj urządzenia na zmywarkach lub suszarkach, aby zapobiec uszkodzeniu go przez parę wodną.
- Wyłącz strefy gotowania po zakończeniu gotowania.
- Nadzoruj gotowanie bardzo tłustych potraw lub potraw z dużą ilością oleju, aby uniknąć pożarów.
- Należy uważać, aby nie poparzyć się podczas lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żadne przewody urządzeń stacjonarnych lub przenośnych nie dotykają szkła ani gorących przyborów kuchennych.
- Przedmiotów magnetycznych (karty kredytowe, dyskietki, kalkulatory itp.) nie należy umieszczać w pobliżu podłączonego urządzenia.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ściereczką lub folią ochronną, aby zapobiec przegrzaniu i pożarowi.
- Naczynia ze zużytym lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ścierne mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Zapobiegaj spadaniu przedmiotów o dowolnym rozmiarze na panel vitroceramiczny.
- Nie uderzaj przyborami kuchennymi o krawędzie płyty.
- Upewnij się, że urządzenie znajduje się w odpowiednio wentylowanym miejscu zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie stawiaj ani nie pozostawiaj pustych naczyń na płycie.
- Cukier, materiały syntetyczne lub folia aluminiowa nie mogą stykać się ze strefami grzania. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenia panelu vitroceramicznego z powodu chłodzenia: należy wyłączyć urządzenie i natychmiast usunąć je z pola grzejnego (należy uważać, aby się nie poparzyć).

- Nigdy nie umieszczaj gorących naczyń na panelu sterowania.
- Jeśli pod wbudowanym urządzeniem znajduje się szuflada, upewnij się, że przestrzeń między zawartością szuflady a spodem urządzenia jest wystarczająco duża (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia właściwej wentylacji.
- Nigdy nie przechowuj przedmiotów łatwopalnych (np. aerozoli) w szufladzie pod płytą indukcyjną. Szuflady i ich zawartość muszą być odporne na ciepło.
- Środki ostrożności w przypadku awarii: jeśli wykryjesz usterkę, wyłącz urządzenie i odłącz zasilanie.
- Urządzenie może być naprawiane tylko przez wykwalifikowanych specjalistów. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że naczynia są ustawione centralnie na polu grzejnym. Dno naczyń powinno zakrywać jak największą część pola grzejnego.
- Pole magnetyczne urządzenia może wpływać na działanie rozruszników serca. Aby uzyskać więcej informacji, udaj się do sklepu, w którym został zakupiony produkt lub skonsultuj się z lekarzem. Urządzenia te muszą być zgodne z dyrektywą 90/385/EWG Rady UE z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normami EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.
- Nie używaj aluminiowych naczyń lub wykonanych z tworzywa sztucznego, aby nie stopiły się pod wpływem ciepła resztkowego stref gotowania.
- Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłącz urządzenie i zakryj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UŻYWANIE NACZYŃ KUCHENNYCH NISKIEJ JAKOŚCI LUB ADAPTERÓW INDUKCYJNYCH DO NACZYŃ KUCHENNYCH NIEMAGNETYCZNYCH STANOWI NARUSZENIE WARUNKÓW GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Instalaci a zapojení spotřebiče musí být provedeny autorizovanými odborníky. Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené chybami při instalaci nebo zapojení.
- Spotřebič musí být řádně sestaven a vestavěn do vhodného a schváleného kuchyňského nábytku a pracovní desky.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a je vyloučeno z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte a odpojte spotřebič, abyste zabránili možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič během provozu dosahuje vysokých teplot. Nedotýkejte se topných těles nacházejících se uvnitř varné desky.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Nezapomeňte, že se nesmíte dotýkat topných těles. Děti mladší 8 let se musí držet dál, pokud nejsou pod stálým dohledem.
- Tento spotřebič nečistěte parním čističem.
- Kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce a poklice nepokládejte na povrch varné desky, protože by se mohly zahřát.
- Po použití zastavte provoz varné desky pomocí ovládacího zařízení, nikoli pomocí detektoru nádoby.
- Tento spotřebič není určen k ovládnání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládnání.
- **VAROVÁNÍ:** Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejané varné desce může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou, spotřebič odpojte ze zásuvky, a poté plameny přikryjte, například poklicí nebo hasící dekou.

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

- Dávejte pozor, abyste se při používání nebo po použití spotřebiče nepopálili.
- Dbejte na to, aby se žádné kabely pevně zabudovaných nebo přenosných spotřebičů nedotýkaly skla nebo horké nádoby.
- Magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky apod.) se nesmí nacházet v blízkosti zapojeného spotřebiče.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem nebo ochrannou fólií, aby nedošlo k přehřátí a požáru.
- Nádoby s opotřebovaným nebo poškozeným dnem mohou poškodit keramické sklo.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit keramické sklo.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramický panel.
- Nenarážejte kuchyňským nádobím do okrajů skla varné desky.
- Zajistěte dostatečné odvětrávání spotřebiče podle těchto pokynů.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné kuchyňské nádobí na indukční varné desce.
- Cukr, syntetické materiály nebo alobal nesmí přijít do kontaktu s varnými zónami. Ty mohou způsobit praskliny nebo jiné změny na sklokeramickém panelu v důsledku ochlazení: zapněte spotřebič a okamžitě je odstraňte z varné zóny (dávejte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Pokud je pod vestavným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že prostor mezi zásuvkou a spodní částí spotřebiče je dostatečně velký (2 cm). To je nezbytné pro zajištění řádného odvětrávání.
- Do zásuvky pod indukční varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty (např. aerosoly). Zásuvky a jejich obsah

musí být žáruvzdorné.

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

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Cihazın montajı ve bağlantısı yetkili uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Üretici, kurulum veya bağlantı hatalarından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihaz, uygun ve onaylı bir mutfak ünitesine ve tezgâhına düzgün bir şekilde monte edilmeli ve kurulmalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- UYARI: Yüzey çatlamışsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın fişini çekin.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. İçerideki rezistanlara dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Rezistanlara dokunmamak için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazı buharla temizlemeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık ve kapak gibi metal nesnelere ısınabileceğinden tezgah yüzeyine yerleştirilmemelidir.
- Kullanımdan sonra, ocağı gereç detektörü ile değil, kontrol cihazı ile durdurun.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- UYARI: Yağlı bir tezgah üzerinde gözetimsiz pişirme tehlikeli olabilir ve yangınla sonuçlanabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevleri örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.

- DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- UYARI: yangın tehlikesi: pişirme yüzeylerinin üzerine nesnelere koymayın.
- UYARI: Yalnızca mutfak aleti üreticisi tarafından tasarlanan veya kullanım talimatlarında cihaz üreticisi tarafından uygun olduğu belirtilen tezgah koruyucuları veya cihaza dahil edilmiş tezgah koruyucuları kullanın. Uygun olmayan koruma kullanımı kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Seramik camdaki tüm etiketleri ve çıkartmaları çıkarın.
- Cihaz üzerinde herhangi bir deęişiklik yapmayın.
- İndüksiyonlu ocak destek veya çalışma yüzeyi olarak kullanılamaz.
- Cihaz yerel yönetmeliklere uygun olarak topraklanma hattına bağlanmalıdır.
- Buhar hasarını önlemek için cihazı buulaşık makinesinin veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine yerleştirmeyin.
- Kullanımdan sonra ısıtma bölgelerini kapatın.
- Yangınları önlemek için çok yüksek yağlı yiyeceklerin pişirilmesine dikkat edin.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya hareketli cihazların kablolarının cama veya sıcak

- pişirme kaplarına temas etmediğinden emin olun.
- Manyetik nesnelere (kredi kartları, disketler, hesap makineleri, vb.) bağlı cihazın yakınına konmamalıdır.
 - Aşırı ısınmayı ve yangını önlemek için cihazın üzerini asla bir bez veya koruyucu filmle örtmeyin.
 - Aşınmış veya hasarlı tabana sahip tencereler seramik cama zarar verebilir.
 - Kum veya diğer aşındırıcı malzemeler seramik cama zarar verebilir.
 - Herhangi bir boyuttaki nesnenin cam seramik panel üzerine düşmesini önleyin.
 - Camın kenarlarına mutfak aletleri ile vurmeyin.
 - Cihazın bu talimatlara uygun olarak yeterince havalandırıldığından emin olun.
 - Boş pişirme gereçlerini induksiyonlu ocağın üzerine koymayın veya bırakmayın.
 - Şeker, sentetik malzemeler veya alüminyum folyo ısıtma bölmeleri ile temas etmemelidir. Bunlar soğuma nedeniyle cam seramik panelde kırılmaya veya başka hasarlara neden olabilir: cihazı açın ve bunları hemen pişirme alanından çıkarın (kendinizi yakmamaya dikkat edin).
 - Kontrol panelinin üzerine asla sıcak gereçler koymayın.
 - Ankastre cihazın altındaki bir çekmece varsa, çekmecenin içeriği ile cihazın alt kısmı arasındaki boşluğun yeterince büyük (2 cm) olduğundan emin olun. Bu, uygun havalandırmanın sağlanması için gereklidir.
 - Asla yanıcı nesnelere (örn. spreylere) induksiyonlu ocağın altındaki çekmecede saklamayın. Çekmeceler ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.
 - Arıza durumunda alınacak önlemler: Bir arıza tespit ederseniz, cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
 - Cihaz yetkili uzmanlar tarafından onarılmalıdır. Cihazı

kendiniz tamir etmeye çalışmayın.

- Her zaman pişirme gereçlerinin pişirme bölmesinde iyi bir şekilde ortalığından emin olun. Tencerenin tabanı pişirme alanının mümkün olduğunca büyük bir bölümünü kaplamalıdır.
- Cihazın manyetik alanı kalp pillerinin çalışmasını etkileyebilir. Daha fazla bilgi için lütfen ürünü satın aldığınız mağazaya başvurun veya bir doktora danışın. Bu cihazlar 20 Haziran 1990 tarihli 90/385/EEC sayılı AB Konseyi Direktifine ve EN 45502-2-1, EN 45502-2-2'ye uygun olmalıdır.
- Pişirme bölmelerinin artık ısısı nedeniyle erimelerini önlemek için alüminyum veya sentetik gereçler kullanmayın.
- Biryangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayın, cihazı kapatın ve ardından alevi örneğin bir yangın battaniyesi veya yangın örtüsü ile örtün.
- DÜŞÜK KALİTELİ PİŞİRME KAPLARI VEYA MANYETİK OLMAYAN PİŞİRME KAPLARI İÇİN HERHANGİ BİR İNDÜKSİYON ADAPTÖRÜ KULLANMAK GARANTİNİN İHLALİDİR. CECOTEC, İNDÜKSİYONLU OCAĞA VE/VEYA ÇEVRESİNE VERİLECEK HERHANGİ BİR ZARARDAN SORUMLU TUTULAMAZ.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

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

εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

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

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

κεραμικό πάνελ λόγω ψύξης: ενεργοποιήστε τη συσκευή και απομακρύνετε τα αμέσως από τη ζώνη μαγειρέματος (προσέξτε να μην καείτε).

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

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

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de inducción 1: 2000 W Booster 2400 W
2. Zona de inducción 2: 1600 W Booster 2000 W
3. Zona de inducción 3: 2000 W Booster 2400 W
4. Zona de inducción 4: 1600 W Booster 2000 W
5. Zona de inducción 5: 3000 W Booster 3600 W
6. Zona flexible izquierda: 2600 W Booster 3000 W
7. Zona flexible derecha: 2600 W Booster 3000 W
8. Placa de cristal
9. Panel de control

Panel de control

Figura 2

10. Icono táctil de encendido/apagado
11. Icono táctil de bloqueo
12. Icono táctil de la función Mantener caliente
13. Icono táctil de la zona flexible
14. Icono táctil de selección de la zona de cocción
15. Iconos táctiles de selección de la potencia/del tiempo
16. Icono táctil de la función Booster
17. Icono táctil del temporizador
18. Icono táctil de inicio/pausa

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

ESPAÑOL

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

Contenido de la caja

- Placa de inducción
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

3.1 Antes de instalar la placa

1. Asegúrese de que la encimera sea cuadrada, de que esté nivelada, y de que ningún elemento estructural incumpla los requisitos de espacio.
2. Asegúrese de que el material de la encimera sea termorresistente.
3. Si instala la placa encima de un horno, este debe llevar incorporado un ventilador de refrigeración.
4. Asegúrese de que la instalación cumpla con todos los requisitos de seguridad.
5. 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.
6. Asegúrese de que el modelo del interruptor de seguridad que utilice esté aprobado y de que haya 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).
7. Asegúrese de que podrá acceder fácilmente al interruptor de seguridad cuando la placa de cocción esté instalada.
8. Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (como azulejos de cerámica) en las paredes que rodean la placa de cocción.

Advertencias:

- La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado. Nunca realice la operación 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, el adhesivo utilizado para la instalación de la placa debe ser resistentes al calor.
- Cecotec no se hace responsable por accidentes derivados de una mala conexión a tierra.

3.2 Preparación de la encimera

1. Haga un orificio en la encimera según las medidas indicadas en la figura 3.

Nota: Para la instalación y el uso, deberá conservarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Longitud (mm)	Anchura (mm)	Altura (mm)	Profundidad (mm)	A (mm)	Amplitud (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	50 mínimo

2. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea de al menos 30 mm.

Aviso: Escoja una encimera termorresistente para evitar la deformación a causa del calor generado por la placa de inducción.



Asegúrese siempre 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.

3.3 Ventilación

Asegúrese de que la placa tenga una buena ventilación y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas.

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

Consulte la figura 4 para asegurar la adecuada ventilación de la placa.

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

3.4 Cuando haya instalado la placa de inducción, asegúrese de que:

- El cable de alimentación no sea accesible a través de las puertas de los muebles o cajones.
- 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 muebles, debe colocar una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El usuario puede acceder al interruptor de seguridad con facilidad.

3.5 Conectar la placa a la toma de corriente

Antes de conectar la placa a la electricidad, compruebe que:

1. La instalación eléctrica a la que se conecte la placa sea adecuada a la potencia consumida por la misma.
2. La tensión corresponde al valor nominal especificado en las características descritas en este manual.

Advertencias:

- Para conectar la placa de inducción a la toma de corriente, no debe utilizar adaptadores, reductores o dispositivos similares, ya que podrían calentarse y provocar un incendio.
- El cable de alimentación de la placa de inducción no debe tocar ninguna parte que pueda calentarse ni colocarse en ninguna zona que pueda superar los 75 °C.
- Consulte a un electricista autorizado y cualificado para instalar la placa.
- Cualquier modificación de la instalación eléctrica debe ser realizada únicamente por un electricista autorizado.
- La conexión eléctrica de la placa de inducción debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente y estar protegida por un interruptor magnetotérmico unipolar o automático.
- Si el cable está dañado, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
- La persona encargada de la instalación debe asegurarse de que la conexión eléctrica se ha realizado correctamente y de que esta cumple las normas de seguridad.
- No doble ni presione el cable.
- El cable debe ser revisado de forma periódica por un técnico autorizado.
- Cecotec no se hace responsable de los accidentes derivados del uso de la placa sin conexión a toma de tierra.

4. FUNCIONAMIENTO

4.1 Uso de los iconos táctiles

- Los iconos táctiles responden al tacto, por lo que no es necesario ejercer ninguna presión. Fig. 5.
- Escuchará un pitido cada vez que la placa detecte su dedo.
- Asegúrese de que los iconos táctiles estén siempre limpios y secos, y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio de cocina o un paño) que los cubra. Incluso una fina película de agua puede dificultar su funcionamiento.

4.2 Recipientes adecuados para la placa de inducción

Recipientes ferromagnéticos

- Los recipientes adecuados para cocinar con una placa de inducción son los que están

hechos de material ferromagnético. Pueden ser de acero esmaltado, hierro fundido o de acero inoxidable.

- Para saber si un recipiente es adecuado para utilizar con una placa de inducción, compruebe si es atraído por un imán.

Recipientes especiales

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

Escoger los recipientes de cocción adecuados

- No utilice recipientes con bordes dentados o con una base curvada. Fig. 6
- Asegúrese de utilizar recipientes de base plana y que tengan 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 más pequeño, la eficiencia podría verse afectada.
- Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona de cocción. La base del recipiente utilizado puede influir en la distribución del calor y, por tanto, en el resultado de la cocción. Si elige un recipiente con una base de mayor calidad, ahorrará tiempo y energía.

Proteger la superficie del cristal

- Si desea mover un recipiente que esté colocado en la placa, levántelo. No lo deslice, ya que, si lo hace, podría dañar el cristal. Fig. 7

Recipiente vacío o con una base muy fina

- No coloque nunca un recipiente vacío sobre la placa de cocción encendida, ya que esto puede provocar daños en la placa. Tampoco utilice recipientes cuya base sea muy fina.

4.3 Detección de recipientes

- No utilice recipientes cuya base tenga un diámetro inferior al especificado, ya que no serán detectados por la placa.
- Si no ha colocado ningún recipiente en la placa, si ha colocado un recipiente cuya base tiene un diámetro demasiado pequeño o si el recipiente utilizado no es apto para la cocina de inducción, la placa no funcionará y en la pantalla se mostrará $\geq \underline{U} \leq$.

ESPAÑOL

- Las zonas de cocción no funcionarán si el diámetro de la base del recipiente es demasiado grande o pequeño. En cualquier otro caso, las zonas de cocción se adaptarán automáticamente a su diámetro. Aun así, el diámetro de la base del recipiente debe coincidir lo máximo posible con el de la zona de cocción en la que vaya a colocarse. Para sacar el máximo rendimiento de la placa de inducción, coloque el recipiente en el centro de la zona de cocción.

4.4 Encender la placa

1. Al encender la placa de cocción, sonará un pitido y se mostrará «0» y «- -», lo que significa que está en modo de espera.
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción que desee utilizar. Asegúrese de que la base del recipiente y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.
3. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee utilizar. El número «0» parpadeará.
4. Ajuste el nivel de potencia mediante los iconos táctiles «->» y «+».
5. Puede ajustar la potencia de la zona de cocción en cualquier momento. Para ello, seleccione la zona de cocción deseada y cuando los dígitos comiencen a parpadear, ajuste la potencia con los iconos táctiles correspondientes.

Si se muestra: $\geq \underline{U} \leq$, significa que:

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

Si ha sucedido alguno de los casos anteriores:

- La placa no calentará a menos que haya colocado un recipiente adecuado en la zona de cocción.
- La pantalla se apagará automáticamente tras 2 minutos si no ha colocado ningún recipiente.

Una vez terminada la cocción

1. Pulse el icono táctil de la zona de cocción que desee apagar.
2. Ajuste el nivel de potencia mediante los iconos táctiles «->» y «+». Asegúrese de que se muestra «0» y después «H».
3. Apague la placa de inducción pulsando el icono táctil de encendido/apagado.
4. Si se muestra «H», significa que la temperatura de la superficie de la zona de cocción es superior a los 60 °C. Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado y haya alcanzado una temperatura segura al tacto. Si desea calentar otros recipientes, utilice la zona que aún está caliente, así ahorrará energía.

4.5 Bloquear los iconos táctiles

- Puede bloquear los iconos táctiles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando el panel de control está bloqueado, todos los iconos táctiles (excepto el de encendido/apagado) estarán desactivados.

Para bloquear los iconos táctiles, pulse el icono táctil de bloqueo.

Para desbloquear los iconos táctiles:

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Mantenga pulsado el icono táctil de bloqueo durante 3 segundos.



Cuando la placa está bloqueada, se desactivan todos los iconos táctiles excepto el de encendido/apagado por si surge alguna emergencia y necesita apagar la placa. Si recurriera a esta opción, deberá desbloquear los iconos táctiles la próxima vez que encienda la placa.

4.6 Protección contra sobrecalentamiento

Esta placa dispone de un sensor que controla su temperatura interior. La placa se apagará automáticamente si el sensor detecta una temperatura excesiva.

4.7 Apagado automático de seguridad

Esta placa dispone de un sistema de protección que la apaga automáticamente si pasan 120 minutos sin que haya realizado ninguna operación. Cuando se retira el recipiente, la placa dejará de calentar automáticamente.

4.8 Ventilador

En la base de la placa hay un ventilador para regular la temperatura interna. Cuando se enciende la placa y se ajusta la potencia o la temperatura, se pone en marcha el ventilador. Aunque la placa esté apagada, el ventilador permanecerá encendido hasta que la haya enfriado lo suficiente.

No obstruya los orificios del ventilador con paños de cocina, bayetas ni con ningún otro objeto, ya que esto impediría que la ventilación fuera adecuada y provocaría el sobrecalentamiento de los circuitos.

Nota: Recuerde que, aunque haya apagado la placa, el ventilador seguirá funcionando hasta que la enfríe. Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

4.9 Temporizador

- Puede seleccionar si desea que el temporizador funcione simplemente como una cuenta atrás o si prefiere que se apague la(s) zona(s) de cocción seleccionada(s) cuando la cuenta atrás llegue a cero.

ESPAÑOL

- El temporizador se puede programar hasta 99 minutos.

Configurar el temporizador como cuenta atrás

1. Pulse el icono táctil del temporizador. Se mostrará «30».
2. Ajuste el tiempo mediante los iconos táctiles «-» y «+».
3. Una vez ajustado el temporizador, la cuenta atrás comenzará inmediatamente y se mostrará el tiempo restante.
4. Puede cancelar el temporizador pulsando el icono del temporizador de nuevo. Si lo hace, se mostrará «- -».

Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee.
2. A continuación, pulse el icono táctil del temporizador. Se mostrará «30».
3. Ajuste el tiempo mediante los iconos táctiles «-» y «+».
4. Para cancelar el temporizador, pulse la zona de cocción en el que estaba programado y, después, pulse el icono del temporizador. Al hacerlo, se mostrará «- -».
5. Una vez ajustado el temporizador, la cuenta atrás comenzará inmediatamente y se mostrará el tiempo restante.

Nota: Aparecerá un punto rojo al lado de la potencia de la zona de cocción seleccionada para indicarle que el temporizador está activado.

Ajustar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si utiliza esta función para más de una zona de cocción, el visualizador del temporizador mostrará el tiempo más corto.
Por ejemplo, si el temporizador de la zona de cocción 3 se ha programado en 3 minutos y el de la zona de cocción 1, en 6, en el visualizador correspondiente se mostrará «3».


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

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

Nota: Si quiere modificar el tiempo, una vez programado el temporizador, deberá repetir todos los pasos.

4.10 Función Booster

La función Booster se utiliza para aumentar temporalmente la potencia de la zona de cocción elegida, y así poder obtener un calentamiento más potente y rápido. Le recomendamos que utilice la función Booster con precaución y solo durante un corto periodo de tiempo, ya que un exceso de potencia puede quemar o sobrecalentar los alimentos.

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




seleccione el nivel de potencia deseado.

Nota: La función Booster aumenta considerablemente la potencia, por lo que recomendamos utilizarla con precaución para que no se quemen los alimentos.

4.11 Zona flexible

- La zona de cocción flexible se encuentra en el lado izquierdo de la placa de inducción.
 - 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.
1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee.
 2. A continuación, pulse el icono táctil de la zona flexible. El nivel de potencia de las zonas de cocción superior e inferior será el predeterminado («5»).
 3. Puede ajustar el nivel de potencia mediante los iconos táctiles «-» y «+».
 4. Si desea modificar el nivel de potencia posteriormente, pulse uno de los iconos táctiles de las zonas de cocción que forman la zona flexible. Cuando los dígitos del nivel de potencia comiencen a parpadear, podrá modificar este ajuste.

4.12 Función Mantener caliente

1. Pulse el icono de la zona de cocción que desee.
2. A continuación, pulse el icono de la función Mantener caliente.
3. Si lo pulsa una vez, activará el nivel 1. Se mostrará .
4. Si lo pulsa una segunda vez, activará el nivel 2. Se mostrará .
5. Si lo pulsa una tercera vez, activará el nivel 3. Se mostrará .
6. Esta función se desactiva mediante los iconos táctiles «-» y «+».

4.13 Función Inicio/pausa

1. Cuando la placa esté en marcha, pulse el icono de inicio/pausa para pausar el cocinado.
2. En este momento, los valores de los visualizadores parpadearán.
3. Para retomar el cocinado, pulse dos veces en el icono de inicio/pausa.
4. Los valores de los visualizadores volverán a su estado normal.



Advertencia

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

4.14 Cocción a fuego lento

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

4.15 Consejos para ahorrar energía

- Cuando los alimentos comiencen a hervir, reduzca la potencia.
- Si utiliza una tapa, se reducirá el tiempo de cocción, lo que le permitirá ahorrar energía.
- Reduzca la cantidad de aceite o grasa utilizado para disminuir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a un nivel de potencia alto y reduzca el nivel cuando los alimentos se hayan calentado.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Tipo de suciedad	Cómo limpiarla	Observaciones
Suciedad común en la superficie del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames de alimentos no azucarados).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello. 2. Utilice un limpiador para placas de inducción mientras la superficie aún esté algo caliente (pero asegúrese de que no queme). 3. Enjuague la placa y seque el cristal con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa a la corriente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuando la placa de esté apagada, no habrá ningún aviso de que la superficie está caliente, pero eso no significa que no lo esté. 2. Utilice estropajos especiales para placas de inducción. 3. No utilice limpiadores agresivos, corrosivos o abrasivos que puedan dañar la placa. Lea siempre la etiqueta para comprobar si el producto de limpieza o el estropajo que va a utilizar es adecuado. 4. Nunca deje residuos en la superficie, el cristal podría mancharse.

<p>Derrames de alimentos azucarados</p>	<p>Retírelos inmediatamente con una rasqueta adecuada para placas de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello. 2. Sujete la rasqueta en un ángulo de 30° y rasque la suciedad hacia una zona que esté completamente fría. 3. Limpie la suciedad o los derrames con un paño o con un poco de papel de cocina. 	<p>Elimine lo antes posible las manchas de alimentos azucarados derretidos. Si deja que se enfríen sobre el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso pueden dañar permanentemente la placa.</p> <p>Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad está retraída, la hoja de la rasqueta puede estar afilada como una cuchilla. Utilícela con extremo cuidado y guárdela siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Manchas y derrames en el panel de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa mediante el interruptor o diferencial habilitado para ello. 2. Limpie los iconos táctiles con una esponja o un paño limpio y húmedo. 3. Seque el panel de control por completo. 4. Vuelva a conectar la placa a la corriente. 	<p>Si el panel de control está sucio, puede que los iconos táctiles no funcionen correctamente. Asegúrese de limpiar y secar bien la zona del panel de control antes de volver a conectar la placa a la corriente.</p>

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de error

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

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencias: EU01_100144 / EU01_104164

Modelos: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Potencia nominal: 10200 W

Tensión nominal: 220-240V~.

Frecuencia nominal: 50-60Hz

A: 1600W/2000W

B: 2600W/3000W
 C: 2000W/2400W
 D: 3000/3600W
 E: 2000W/2400W
 F: 2600W/3000W
 G: 1600W/2000W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Tipo de placa de cocina	Placas eléctricas domésticas		
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		3	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Zonas de cocción por inducción y zonas de cocción		
	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	Ø	28cm	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	38	cm
	W	19	

ESPAÑOL

Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	EC _{placa eléctrica}	179,28	Wh/kg

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Induction zone 1: 2000 W, Booster function 2400 W
2. Induction zone 2: 1600 W, Booster function 2000 W
3. Induction zone 3: 2000 W, Booster function 2400 W
4. Induction zone 4: 1600 W, Booster function 2000 W
5. Induction zone 5: 3000 W, Booster function 3600 W
6. Left Flexible zone: 2600 W, Booster function 3000 W
7. Right Flexible zone: 2600 W, Booster function 3000 W
8. Glass plate
9. Control panel

Control panel

Fig. 2

10. Power icon
11. Lock icon
12. Keep Warm function icon
13. Flex zone icon
14. Cooking-zone selection icon
15. Power/Time selection icons
16. Booster function icon
17. Timer icon
18. Start/pause icon

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

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

Box content

- Induction hob
- Instruction manual

3. INSTALLATION

3.1 Before installing the hob

1. Make sure that the worktop is square, stable and level, and that no structural elements violate the space requirements.
2. Make sure that the worktop material is heat resistant.
3. If you install the hob over an oven, the latter must have a built-in cooling fan.
4. Make sure that the installation complies with all safety requirements and applicable standards and regulations.
5. Make sure that the hob has a circuit breaker that allows it to be completely disconnected from the mains, which has been installed and positioned in accordance with local electrical rules and regulations.
6. Make sure that the circuit breaker 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).
7. Make sure that the user can easily access the circuit breaker after the hob has been installed.
8. Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) on the walls surrounding the hob.

WARNINGS:

- The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never carry out the operation by yourself.
- 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.
- The induction hob must be installed in a manner that ensures the best heat radiation to obtain the best results.
- The wall and the area over the worktop surface must be heat resistant.
- To avoid any damage, the adhesive used for the installation of the hob must be heat resistant.
- Cecotec cannot be held responsible for accidents resulting from improper grounding.

ENGLISH

3.2 Preparation of worktop

1. Drill a hole in the worktop according to the measurements shown in figure 3.

Note: for its installation and use, you must keep a space of at least 5 cm around the gap.

Length (mm)	Width (mm)	Height (mm)	Depth (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	50 minimum

2. Make sure that the thickness of the worktop is at least 30 mm.

Note: choose a heat-resistant worktop to avoid deformation due to the heat generated by the induction hob.



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

3.4 Ventilation

Always make sure the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.

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

See figure 4 to ensure proper ventilation of the hob.

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

3.4 When you have installed the induction 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.
- The circuit breaker shall be easily accessible to the user.

3.5 Connecting the hob to the mains socket

Before connecting the hob to the mains, check that:

1. The electrical installation to which the hob is connected is adequate for the power consumed by the hob.
2. The voltage corresponds to the nominal value specified in the characteristics described in this manual.

WARNINGS:

- Do not use adapters, reducers or similar devices to connect the induction hob to the mains socket, as they may become hot and cause a fire.
- The power cable of the induction hob must not touch any part that can become hot or be placed in any area that can exceed 75 °C.
- Consult a licensed and qualified electrician to install the hob.
- Any modifications to the electrical installation must only be carried out by an authorised electrician.
- The electrical connection of the induction hob must comply with current regulations and be protected by a single-pole or automatic circuit breaker.
- If the cable is damaged, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The person in charge of the installation must ensure that a correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- Do not bend or press the cable.
- The cable must be checked periodically by an authorised technician.
- Cecotec cannot be held responsible for accidents resulting from improper grounding.

4. OPERATION

4.1 Using the icons

- The icons react to touch, so there is no need to apply any pressure. Fig. 5.
- You will hear a beep every time the hob detects a finger.
- Make sure the icons are always clean and dry and that no objects (for example, a utensil or a cloth) are covering them. Even a thin film of water can make it difficult to operate the icons.

4.2 Cookware suitable for the induction hob

Ferromagnetic cookware

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

Special cookware

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

Choosing the right cookware

- Do not use cookware with serrated edges or with a curved base. Fig. 6.
- Make sure to use flat-bottomed cookware that matches the size of 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 a smaller container is used, efficiency may be affected.
- Always place the cookware in the centre of the cooking zone. The base of the cookware used can influence the heat distribution and thus the cooking result. Choosing a container with a higher quality base will save time and energy.



Protecting the glass surface

- If you want to move a container placed on the hob, lift it up. Do not slide it, as this may damage the glass. Fig. 7

Empty cookware or very thin base

- Never place an empty pan on the hot hob, as this may cause damage to the hob. Also, use containers with a very thin base.

4.3 Detection of cookware

- Do not use containers whose base is smaller than the specified diameter, as they will not be detected by the hob.
- If you have not placed a pan on the hob, if you have placed a pan with a base that is too small in diameter or if the pan  is not suitable for induction cooking, the hob will not work, and the display will show .
- The cooking zones will not work if the diameter of the base of the cookware is too large or too small. In any other case, the cooking zones will automatically adapt to their diameter. Nevertheless, the base of the cookware should match as closely as possible the diameter of the cooking zone in which it is to be placed. To get the most out of the induction hob, place the cookware in the centre of the cooking zone.

4.4 Switching on the hob

1. When switching on the appliance, a beep will sound and "0" and "- -" will be displayed, meaning that the appliance has entered standby mode.
2. Place a suitable cookware on the cooking zone you wish to use. Make sure the base of the cookware and the cooking zone surface are clean and dry.
3. Press the icon of the cooking zone you wish to use. The number "0" will flash.
4. Adjust the power level using the "-" and "+" icons.
5. You can adjust the power of the cooking zone at any time. To do so, select the desired cooking zone and, when the digits start flashing, adjust the power with the corresponding icons.

If  is shown, it means that:

- You have not placed the cookware on the correct cooking zone.
- The cookware is not suitable for the induction hob.
- The cookware is too small or is not correctly centred on the cooking zone.

If any of the above has happened:

- The hob will not heat up unless a suitable container is placed in the cooking area.
- The display will automatically switch off after 2 minutes if no cookware is placed on the hob.

After cooking

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

4.5 Locking the icons

- You can lock the icons to avoid any unintentional use (e.g. children accidentally turning on the cooking areas).
- When the control panel is locked, all icons (except the power icon) will be disabled.

To lock the icons, press the Lock icon.

To unlock the icons

1. Make sure the induction hob is switched on.
2. Press and hold the Lock icon for 3 seconds.



When the hob is locked, all icons are disabled except the Power icon for possible emergency shutdown. If you use this option, you will have to unlock the icons the next time you switch on the hob.

4.6 Overheating protection

This hob is equipped with a sensor to control the internal temperature. The hob will automatically switch off if the sensor detects an excessive temperature.

ENGLISH

4.7 Automatic safety shut-off

This hob features a protection system that automatically switches it off if 120 minutes pass without any operation being performed. When the pan is removed, the hob will automatically stop heating.

4.8 Fan

At the base of the hob there is a fan to regulate the internal temperature. When the hob is switched on and the power or temperature is set, the fan starts up. Even if the hob is switched off, the fan will remain on until it has cooled down sufficiently.

Do not block the fan openings with kitchen towels, cloths or any other objects, as this will prevent proper ventilation and cause the circuits to overheat.

Note: remember that, even if you have switched off the hob, the fan will continue to run until it cools down. This is normal and does not indicate any malfunction.

4.9 Timer

- You can select whether you want the timer to function simply as a countdown or whether you prefer the selected cooking zone(s) to be switched off when the countdown reaches zero.
- The timer can be set for up to 99 minutes.

Set the timer as countdown

1. Press the timer icon. "30" shall be displayed.
2. Adjust the time by pressing the "-" and "+" icons.
3. Once the timer has been set, the countdown will start immediately, and the remaining time will be displayed.
4. You can cancel the timer by pressing the timer icon again. If you do so, "- -" will be displayed.

Setting the timer to switch off a cooking zone

1. Press the icon of the cooking zone you wish to use.
2. Next, press the timer icon. "30" shall be displayed.
3. Adjust the time by pressing the "-" and "+" icons.
4. To cancel the timer, press the cooking zone in which it was programmed and then press the timer icon. When doing so, "- -" will be displayed.
5. Once the timer has been set, the countdown will start immediately, and the remaining time will be displayed.

Note: a red dot will appear next to the selected cooking zone power to indicate that the timer is activated.

Setting the timer to switch off multiple cooking zones

1. If you use this function in more than one cooking zone, the timer display will show the shortest time.

For example, if the timer for cooking zone 3 is set to 3 minutes and the timer for cooking zone 1 is set to 6 minutes, the corresponding display will show "3".


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

2. When the countdown ends, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

Note: if you want to change the time, once the timer has been programmed, you must repeat all the steps.

4.10 Booster function

The Booster function is used to temporarily increase the power of the selected cooking zone for faster and more powerful heating. We recommend that you use the Booster function with caution and only for a short period of time, as excessive power may burn or overheat the food.

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




Note: the Booster function increases the power considerably, which is why we recommend using it with caution so that food is not burnt.

4.11 Flexible Zone

- The flexible cooking zone is located on the left side of the induction hob.
- The flexible 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.

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

4.12 Keep warm function

1. Press the icon of the cooking zone you wish to use.
2. Then, press the Keep Warm function icon.
3. Pressing it once will activate level 1.  shall be displayed.
4. Pressing it a second time will activate level 2.  shall be displayed.
5. Pressing it a third time will activate level 3.  shall be displayed.

ENGLISH

6. This function is deactivated by means of the "-" and "+" icons.

4.13 Start/Pause function

1. When the hob is operating, press the start/pause icon to pause cooking.
2. The values on the displays will now flash.
3. To resume cooking, press the start/pause icon twice.
4. The values of the displays shall return to their normal state.



Warning

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.

4.14 Simmering

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

4.15 Tips on energy saving

- When food starts boiling, reduce the power.
- If you use a lid, the cooking time will be reduced, which will save energy.
- Reduce the amount of oil or fat used to shorten cooking times.
- Start cooking at a high-power level and reduce the level when the food has heated up.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Soiling type	How to clean it	Comments
Common soiling of the glass surface (fingerprints, marks, food stains or spills of unsweetened food)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the hob by means of the enabled circuit breaker or differential. 2. Use an induction hob cleaner while the surface is still warm (but make sure it does not burn). 3. Wipe the hob and dry the glass with a clean cloth or kitchen paper. 4. Plug the hob back into the power socket 	<ol style="list-style-type: none"> 1. When the hob is switched off, there will be no warning that the surface is hot, but that does not mean that it is not hot. 2. Use special scouring pads for induction hobs. 3. Do not use aggressive, corrosive or abrasive cleaners that may damage the hob. Always read the label to check the suitability of the cleaning product or scouring pad you are using. 4. Never leave residue on the surface; the glass may become stained.
Spillage of sugary foods	<p>Remove them immediately with a spatula or a suitable scraper for induction hobs but be careful with the hot surfaces.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the hob by means of the enabled circuit breaker or differential. 2. Hold the spatula at a 30° angle and scrape off the dirt to an area that is completely cool. 3. Wipe off dirt or spills with a cloth or some kitchen paper. 	<p>Remove melted sugary food stains or spills as soon as possible. If left to cool down on the glass, they may be difficult to remove or may even permanently damage the surface.</p> <p>Cutting hazard: when the safety cover is retracted, the blade of the scraper may be sharp as a razor. Use it with extreme care and always store it safely and out of the reach of children.</p>

ENGLISH

Stains and spills on the control panel	<ol style="list-style-type: none">1. Disconnect the hob by means of the enabled circuit breaker or differential.2. Wipe the icons with a clean, damp sponge or cloth.3. Dry the control panel completely.4. Plug the hob back into the power socket.	If the control panel is dirty, the icons may not work properly. Be sure to clean and dry the control panel area thoroughly before reconnecting the hob to the power supply.
--	---	---

6. TROUBLESHOOTING

Error codes

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

Error	Possible cause	Solution
E 1 / E 2	Undervoltage (< 85 V) or overvoltage (> 285 V) protection.	If the voltage at the socket is lower or higher than specified, consult a qualified electrician.
E 3	The sensor is short-circuited or there is an open circuit.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E 4	IGBT is short-circuited or there is an open circuit.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E 5	The temperature of the induction coil sensor exceeds 280 °C.	Switch off the induction hob and wait for it to cool down.
E 6	IGBT sensor temperature is too high.	Check that the ventilation is correct and that the fans are not obstructed.
Er	Internal failure of control circuits.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
Et	There is some liquid on the icons on the control panel.	Clean the control panel and dry it thoroughly.
U	You have not fitted any cookware or the cookware you have fitted is not suitable for induction cooking.	Use another container.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

References: EU01_100144 / EU01_104164

Models: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Rated power: 10200 W

Rated voltage: 220-240V~.

Rated frequency: 50-60 Hz

A: 1600 W / 2000 W

B: 2600 W / 3000 W

C: 2000 W / 2400 W

D: 3000/3600 W

E: 2000 W / 2400 W

F: 2600 W / 3000 W

G: 1600 W / 2000 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Type of cooking hob	Domestic electric hobs		
Number of cooking zones		3	
Heating technology (induction hotplates and cooking zones, radiation hotplates, solid hotplates)	Induction cooking zones and cooking zones		
	Symbol	Value	Unit
For circular lamps or cooking zones: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	∅	28 cm	cm

ENGLISH

For non-circular lamps or cooking zones: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking area, rounded to the nearest 5 mm	L	38	cm
	W	19	
Energy consumption per lamp or cooking area, calculated per kg (*)	EC _{electric cooking}	180.7 162.8 189.8 183.8	Wh/kg
Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	EC _{electric hob}	179.28	Wh/kg

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Foyer 1 : 2000 W, fonction Booster 2400 W
2. Foyer 2 : 1600 W, fonction Booster 2000 W
3. Foyer 3 : 2000 W, fonction Booster 2400 W
4. Foyer 4 : 1600 W, fonction Booster 2000 W
5. Foyer 5 : 3000 W, fonction Booster 3600 W
6. Zone flexible gauche : 2600 W, fonction Booster 3000 W
7. Zone flexible droite : 2600 W, fonction Booster 3000 W
8. Plaque en verre
9. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle

Image 2

10. Icône tactile marche/arrêt
11. Icône tactile de verrouillage
12. Icône tactile de la fonction Maintien au chaud
13. Icône tactile de la zone flexible
14. Icône tactile de sélection du foyer
15. Icônes tactiles de sélection de la puissance/ du temps
16. Icône tactile de la fonction Booster
17. Icône tactile de la minuterie
18. Icône tactile de démarrage/pause

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.

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

Contenu de la boîte

- Plaque à induction :
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION

3.1 Avant d'installer la plaque

1. Assurez-vous que le plan de travail est plat, stable et de niveau, et qu'aucun élément structurel n'interfère avec l'espace requis.
2. Assurez-vous que le matériau du plan de travail est résistant à la chaleur.
3. Si vous installez la plaque à induction au-dessus d'un four, le four doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement.
4. Assurez-vous que l'installation est conforme à toutes les exigences de sécurité.
5. 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.
6. Assurez-vous que l'interrupteur de sécurité 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).
7. Assurez-vous que l'interrupteur de sécurité est facilement accessible lorsque la plaque est installée.
8. Utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux de céramique) sur les murs entourant la plaque.

Avertissements :

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

FRANÇAIS

3.2 Préparation du plan de travail

1. Percez un trou dans le plan de travail selon les mesures indiquées dans l'image 3.

Note : Pour son installation et son utilisation, il est nécessaire de respecter un espace minimum de 5 cm autour de l'orifice.

Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	A (mm)	Grandeur (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	50 minimum

2. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm.

Avertissement Choisissez un plan de travail résistant à la chaleur pour éviter les déformations dues à la chaleur générée par la plaque à induction.



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.

3.3 Ventilation

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

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

Consultez l'image 4 pour assurer une bonne ventilation de la plaque.

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

3.4 Une fois la plaque à induction installée, 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 doit être facilement accessible.

3.5 Connecter la plaque à la prise de courant

Avant de brancher la plaque, vérifiez que :

1. L'installation électrique à laquelle la plaque est raccordée est adaptée à la puissance consommée par la plaque.
2. La tension correspond à la valeur nominale spécifiée dans les caractéristiques décrites dans ce manuel.

Avertissements :

- N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs similaires pour raccorder la plaque à induction à la prise de courant, car ils risquent de chauffer et de provoquer un incendie.
- Le câble d'alimentation de la plaque à induction ne doit toucher aucune partie susceptible de devenir chaude ni être placé dans une zone dont la température peut dépasser 75 °C.
- L'installation de la plaque doit être effectuée par un électricien autorisé et qualifié.
- Toute modification de l'installation électrique doit être effectuée par un électricien autorisé.
- Le raccordement électrique de la plaque à induction doit être conforme aux normes en vigueur et être protégé par un disjoncteur unipolaire ou automatique.
- Si le câble est endommagé, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
- 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 par un technicien autorisé.
- Cecotec n'est pas responsable des accidents résultant de l'utilisation de la plaque de cuisson sans mise à la terre.

4. FONCTIONNEMENT

4.1 Utilisation des icônes tactiles

- Les icônes tactiles réagissent au toucher, aucune pression n'est donc nécessaire. Img. 5.
- 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 de cuisson ou un chiffon) ne les recouvre. Même une fine pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des icônes.

4.2 Ustensiles adaptés à la plaque à induction

Ustensiles ferromagnétiques

- Les ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson sur une plaque à induction sont fabriqués dans un matériau ferromagnétique. Ils peuvent être fabriqués en acier émaillé, en fonte ou

FRANÇAIS

en acier inoxydable.

- Pour savoir si un ustensile de cuisson convient, vérifiez s'il est attiré par un aimant.

Ustensiles de cuisson spéciaux

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

Choisir les ustensiles de cuisson appropriés

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson avec des bords pointus ou avec une base courbée. Img. 6
- Veillez à utiliser des ustensiles à base plate correspondant à la taille du foyer. Utilisez des ustensiles de cuisson dont le diamètre est égal à celui du foyer sélectionné. L'utilisation d'un ustensile légèrement plus large augmentera l'efficacité de l'énergie utilisée. L'utilisation d'un ustensile de cuisson plus petit peut affecter l'efficacité.
- Placez toujours l'ustensile de cuisson au centre du foyer. La base de l'ustensile de cuisson utilisé peut influencer la répartition de la chaleur et donc le résultat de la cuisson. Si vous choisissez un ustensile dont la base est de meilleure qualité, vous économiserez du temps et de l'énergie.

Protéger la surface du verre

- Si vous voulez déplacer un ustensile de cuisson placé sur la plaque, soulevez-le. Ne le faites pas glisser sur la surface, vous risqueriez d'endommager le verre. Img. 7

Ustensile de cuisson vide ou base très fine

- Ne placez jamais un ustensile de cuisson vide sur la plaque de cuisson chaude, car cela pourrait endommager la plaque de cuisson. N'utilisez pas non plus d'ustensiles de cuisson dont la base est très fine.


4.3 Détection d'ustensiles de cuisson

- N'utilisez d'ustensiles dont la base est plus petite que le diamètre spécifié, car ils ne seront pas détectés par la plaque.
- Si vous n'avez pas placé d'ustensile sur la plaque de cuisson, si vous avez placé un ustensile de cuisson dont la base a un diamètre trop petit ou si l'ustensile utilisé n'est pas adaptée à la cuisson par induction, la plaque de cuisson ne fonctionnera pas et l'écran affichera $\geq \underline{\quad} \leq$.
- Les foyers ne fonctionneront pas si le diamètre de la base de l'ustensile de cuisson est trop grand ou trop petit. Dans les autres cas, les foyers s'adapteront automatiquement au diamètre de l'ustensile de cuisson. Toutefois, le diamètre de la base de l'ustensile de

cuisson doit correspondre le plus possible au foyer sur lequel il doit être placé. Pour tirer le meilleur parti de la plaque à induction, placez l'ustensile de cuisson au centre du foyer.

4.4 Allumer la plaque

1. Lorsque la plaque est allumée, vous entendrez un bip et « 0 » et « - - » s'afficheront, ce qui signifie que la plaque est en mode veille.
2. Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que la base de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et sèches.
3. Appuyez sur l'icône tactile du foyer que vous souhaitez utiliser. Le chiffre « 0 » clignotera.
4. Réglez le niveau de puissance à l'aide des icônes tactiles « - » et « + ».
5. Réglez la puissance du foyer à tout moment. Pour ce faire, sélectionnez le foyer souhaité. Lorsque les chiffres commencent à clignoter, réglez la puissance à l'aide des icônes tactiles correspondantes.

Si :  s'affiche, cela indique que :

- Vous n'avez pas placé l'ustensile de cuisson sur le bon foyer.
- L'ustensile n'est pas adapté à la plaque à induction.
- L'ustensile de cuisson est trop petit ou n'est pas correctement centré sur le foyer.

Si l'une des situations ci-dessus s'est produite :

- La plaque ne chauffera que si un ustensile de cuisson approprié est placé sur le foyer.
- L'écran s'éteindra automatiquement après 2 minutes si aucun ustensile de cuisson n'est placé dessus.

Une fois la cuisson terminée

1. Appuyez sur l'icône du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Réglez le niveau de puissance à l'aide des icônes tactiles « - » et « + ». Assurez-vous que « 0 » est affiché, puis « H ».
3. Éteignez la plaque à induction en appuyant sur l'icône tactile marche/arrêt.
4. Si « H » s'affiche, cela signifie que la température de la surface du foyer est supérieure à 60 °C. Le symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et aura 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.

4.5 Verrouiller les icônes tactiles

- Vous pouvez verrouiller les icônes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
- Si le panneau de contrôle est verrouillé, toutes les icônes tactiles (sauf l'icône marche/arrêt) seront désactivées.

FRANÇAIS

Pour verrouiller les icônes, appuyez sur l'icône tactile de verrouillage.

Pour déverrouiller les icônes tactiles

1. Assurez-vous que la plaque à induction est allumée.
2. Appuyez sur l'icône tactile de verrouillage pendant 3 secondes.



Si la plaque est verrouillée, toutes les icônes tactiles seront désactivées, à l'exception de l'icône marche/arrêt, pour un possible arrêt d'urgence. Si vous utilisez cette option, vous devrez déverrouiller les icônes tactiles la prochaine fois que vous allumerez la plaque.

4.6 Protection contre la surchauffe

Cette plaque est équipée d'un capteur pour contrôler la température intérieure. La plaque de cuisson s'éteindra automatiquement si le capteur détecte une température excessive.

4.7 Arrêt automatique de sécurité

Cette plaque est dotée d'un système de protection qui l'éteint automatiquement après 120 minutes d'inactivité. Lorsque vous retirez l'ustensile de cuisson, la plaque s'arrête automatiquement de chauffer.

4.8 Ventilateur

Un ventilateur se trouve à la base de la plaque pour réguler la température interne. Une fois la plaque allumée et la puissance ou la température réglée, le ventilateur se mettra en marche. Même si la plaque est éteinte, le ventilateur restera en marche jusqu'à ce qu'elle ait suffisamment refroidi.

N'obstruez pas les ouvertures du ventilateur avec des torchons, des tissus ou tout autre objet, car cela empêcherait une bonne ventilation et provoquerait une surchauffe des circuits.

Note : N'oubliez pas que même si vous avez éteint la plaque, le ventilateur continuera à fonctionner jusqu'à ce que la plaque refroidisse. Cela est normal et n'indique pas un mauvais fonctionnement.

4.9 Minuterie

- Vous pouvez choisir si vous souhaitez que la minuterie fonctionne simplement comme un compte à rebours ou si vous préférez que la ou les zone(s) de cuisson sélectionnées s'éteignent lorsque le compte à rebours arrive à zéro.
- La minuterie peut être programmée jusqu'à 99 minutes.

Définir la minuterie comme un compte à rebours

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

- Vous pouvez annuler la minuterie en appuyant à nouveau sur l'icône de la minuterie. « - - » s'affichera alors.

Régler la minuterie pour éteindre un foyer

- Appuyez sur l'icône du foyer souhaité.
- Appuyez ensuite sur l'icône tactile de la minuterie. « 30 » s'affichera.
- Réglez le temps à l'aide des icônes « - » et « + ».
- Pour annuler la minuterie, appuyez sur le foyer pour lequel elle a été programmée, puis sur l'icône de la minuterie. « - - » s'affichera alors.
- Une fois réglée, le compte à rebours démarrera immédiatement et le temps restant s'affichera.

Note : Un point rouge apparaîtra à côté de la puissance du foyer sélectionné pour indiquer que la minuterie est activée.

Régler la minuterie pour éteindre plus d'un foyer

- Si vous utilisez cette fonction pour plus d'un foyer, l'écran de la minuterie affichera le temps le plus court.

Par exemple, si la minuterie du foyer 3 est réglée sur 3 minutes et la minuterie du foyer 1 sur 6 minutes, l'écran correspondant affichera « 3 ».


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

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

Note : Si vous souhaitez modifier le temps, une fois la minuterie programmée, vous devez répéter toutes les étapes.

4.10 Fonction Booster

La fonction Booster permet d'augmenter momentanément la puissance du foyer sélectionné pour un chauffage plus rapide et plus puissant. Il est recommandé d'utiliser la fonction Booster avec précaution et uniquement pendant une courte période, car une puissance excessive peut brûler ou surchauffer les aliments.

- Appuyez sur l'icône du foyer souhaité.
- Appuyez ensuite sur l'icône tactile  pour sélectionner le niveau de puissance « b » (Booster).
- Pour annuler cette fonction, appuyez sur l'icône tactile du foyer correspondant et sélectionnez le niveau de puissance souhaité.




Note : La fonction Booster augmente considérablement la puissance, c'est pourquoi il est recommandé de l'utiliser avec précaution pour ne pas brûler les aliments.

FRANÇAIS

4.11 Zone flexible

- Cette zone de cuisson flexible est située sur le côté gauche de la plaque à induction.
 - Elle peut être utilisée comme un seul foyer ou comme deux foyers différents, selon vos besoins.
 - La zone flexible est constituée de deux inductances indépendantes qui peuvent être contrôlées séparément.
1. Appuyez sur l'icône du foyer souhaité.
 2. Appuyez ensuite sur l'icône tactile de la zone flexible. Le niveau de puissance des foyers supérieur et inférieur est celui par défaut (« 5 »).
 3. Vous pouvez régler le niveau de puissance à l'aide des icônes tactiles « - » et « + ».
 4. Si vous souhaitez modifier le niveau de puissance ultérieurement, appuyez sur l'une des icônes tactiles des foyers qui composent la zone flexible. Lorsque les chiffres du niveau de puissance commencent à clignoter, vous pouvez modifier ce réglage.

4.12 Fonction Maintien au chaud

1. Appuyez sur l'icône du foyer souhaité.
2. Appuyez ensuite sur l'icône de la fonction Maintien au chaud.
3. En appuyant une fois sur cette icône, vous activerez le niveau 1.  s'affichera.
4. En appuyant deux fois sur cette icône, vous activerez le niveau 2.  s'affichera.
5. En appuyant trois fois sur cette icône, vous activerez le niveau 3.  s'affichera.
6. Vous pouvez désactiver cette fonction à l'aide des icônes tactiles « - » et « + ».

4.13 Fonction Démarrage/Pause

1. Lorsque la plaque de cuisson est en marche, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour interrompre la cuisson.
2. Les valeurs affichées sur les écrans clignoteront.
3. Pour reprendre la cuisson, appuyez deux fois sur l'icône Démarrage/Pause.
4. Les valeurs affichées sur les écrans reviendront à leur état normal.



Avertissement

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

4.14 Mijoter

- Le mijotage se produit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C. Il convient à la préparation de certaines soupes et de certains ragoûts, car il rehausse les saveurs sans trop cuire les aliments. Il doit également être utilisé pour la cuisson des sauces à base

d'œufs et des sauces épaisses à base de farine.

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

4.15 Conseils pour économiser de l'énergie

- Lorsque les aliments commencent à bouillir, réduisez la puissance.
- Si vous utilisez un couvercle, le temps de cuisson sera réduit, ce qui permettra d'économiser de l'énergie.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour réduire le temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à un niveau de puissance élevé et réduisez le niveau lorsque les aliments se sont réchauffés.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Type de salissure	Comment la nettoyer	Observations
Saleté courante sur la surface du verre (traces, marques, taches de nourriture ou renversement d'aliments non sucrés).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Déconnectez l'alimentation de la plaque à l'aide du disjoncteur ou du différentiel. 2. Utilisez un produit de nettoyage pour plaques à induction lorsque la surface est encore un peu chaude (mais veillez à ce qu'elle ne brûle pas). 3. Rincez la plaque et séchez le verre avec un chiffon propre ou du papier essuie-tout. 4. Rebranchez la plaque à induction 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lorsque la plaque de cuisson est éteinte, aucun avertissement ne signale que la surface est chaude, mais cela ne signifie pas qu'elle ne l'est pas. 2. Utilisez des tampons à récurer spéciaux pour les plaques à induction. 3. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs, corrosifs ou abrasifs qui pourraient endommager la plaque. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si le produit de nettoyage ou le tampon à récurer que vous utilisez convient. 4. Ne laissez jamais de résidus sur la surface ; le verre pourrait être taché.

FRANÇAIS

Déversement d'aliments sucrés	<p>Retirez-le immédiatement à l'aide d'une spatule ou d'un grattoir adapté aux plaques à induction, mais faites bien attention aux surfaces chaudes.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Déconnectez l'alimentation de la plaque à l'aide du disjoncteur ou du différentiel.2. Tenez le grattoir à un angle de 30° et raclez la saleté jusqu'à une zone complètement froide.3. Essuyez toute saleté ou tout produit renversé avec un chiffon ou du papier essuie-tout.	<p>Enlevez les taches des aliments fondus et sucrés renversés dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, elles peuvent être difficiles à enlever ou même endommager définitivement la surface du verre.</p> <p>Risque de coupure : lorsque le couvercle de sécurité est rétracté, la lame du grattoir peut être tranchante. Utilisez-le avec une extrême prudence et rangez-le toujours en sécurité et hors de portée des enfants.</p>
Taches et éclaboussures sur le panneau de contrôle	<ol style="list-style-type: none">1. Déconnectez l'alimentation de la plaque à l'aide du disjoncteur ou du différentiel.2. Nettoyez les icônes tactiles avec une éponge ou un chiffon propre et humide.3. Séchez complètement le panneau de contrôle.4. Rebranchez la plaque à induction.	<p>Si le panneau de contrôle est sale, les icônes tactiles peuvent ne pas fonctionner correctement. Veillez à bien nettoyer et sécher la zone du panneau de contrôle avant de rebrancher la plaque à l'alimentation électrique.</p>

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Codes d'erreur

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

Erreur	Cause possible	Solution
E1 / E2	Protection contre la sous-tension (< 85 V) ou la surtension (> 285 V)	Si la tension à la prise est inférieure ou supérieure à celle spécifiée, consultez un électricien qualifié.

E 3	Le capteur est court-circuité ou il y a un circuit ouvert.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
E 4	Le capteur IGBT est court-circuité ou il y a un circuit ouvert.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
E 5	La température du capteur de la bobine d'induction dépasse 280 °C.	Éteignez la plaque à induction et attendez qu'elle refroidisse.
E 6	La température du capteur IGBT est trop élevée.	Vérifiez que la ventilation est correcte et que les ventilateurs ne sont pas obstrués.
Er	Erreur interne au niveau des circuits de contrôle.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
Et	Il y a un peu de liquide sur les icônes tactiles du panneau de contrôle.	Nettoyez le panneau de contrôle et séchez-le soigneusement.
U	Vous n'avez pas placé aucun ustensile de cuisson ou celui que vous utilisez n'est pas adapté à la cuisson par induction.	Utilisez un autre ustensile de cuisson.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Références : EU01_100144 / EU01_104164

Modèles : Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Puissance nominale : 10200 W

Tension nominale : 220 - 240 V~.

Fréquence nominale : 50-60Hz

A : 1600 W / 2000 W

B : 2600 W / 3000 W

C : 2000 W / 2400 W

D : 3000/3600 W

E : 2000 W / 2400 W

F : 2600 W / 3000 W

G : 1600 W / 2000 W

FRANÇAIS

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Type de plaque	Plaques électriques domestiques		
Nombre de foyers		3	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Foyers par induction et foyers		
	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	Ø	28 cm	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	38	cm
	W	19	
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	EC _{cuisson électrique}	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC _{plaque électrique}	179,28	Wh/kg

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Induktionszone 1: 2000 W Booster 2400 W
2. Induktionszone 2: 1600 W Booster 2000 W
3. Induktionszone 3: 2000 W Booster 2400 W
4. Induktionszone 4: 1600 W Booster 2000 W
5. Induktionszone 5: 3000 W Booster 3600 W
6. Flex zone links: 2600 W Booster 3000 W
7. Flex zone rechts: 2600 W Booster 3000 W
8. Glasplatte
9. Bedienfeld

Bedienfeld

Abbildung 2

10. Ein/Aus-Symbol
11. Sperrung Symbol
12. Warmhaltefunktion Symbol
13. Symbol für die Flexzone
14. Symbol für die Auswahl der Kochzone
15. Symbole zur Auswahl von Leistung/Zeit
16. Booster-Funktion Symbol
17. Timer-Symbol
18. Start/Pause-Symbol

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfersuchens zu gewährleisten.

Vollständiger Inhalt

- Induktionskochfeld
- Diese Bedienungsanleitung

3. MONTAGE

3.1 Vor dem Einbau des Induktionskochfeldes

1. Vergewissern Sie sich, dass die Arbeitsplatte rechteckig und eben ist und dass keine strukturellen Elemente die Platzanforderungen verletzen.
2. Achten Sie darauf, dass das Material der Arbeitsplatte hitzebeständig ist.
3. Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, muss der Backofen mit einem Kühlgebläse ausgestattet sein.
4. Stellen Sie sicher, dass die Installation allen Sicherheitsanforderungen entspricht.
5. 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.
6. Vergewissern Sie sich, dass das von Ihnen verwendete Sicherheitsschaltermodell zugelassen ist und dass ein Kontaktabstand von 3 mm an allen Polen (oder an allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) vorhanden ist.
7. Achten Sie darauf, dass der Sicherheitsschalter im eingebauten Zustand des Kochfeldes leicht zugänglich ist.
8. Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wände rund um das Kochfeld.

Warnungen:

- Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal installiert werden. Führen Sie die Operation niemals allein durch.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Das Induktionskochfeld muss so eingebaut werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist.
- Die Wand und der Bereich oberhalb des Kochfeldes müssen hitzebeständig sein.
- Um Schäden zu vermeiden, muss der für die Montage der Induktionskochfeld verwendete Klebstoff hitzebeständig sein.
- Cecotec kann nicht für Unfälle verantwortlich gemacht werden, die auf eine unsachgemäße Erdung zurückzuführen sind.

DEUTSCH

3.2 Vorbereitung der Arbeitsfläche

1. Bohren Sie ein Loch in die Arbeitsplatte entsprechend den in Abbildung 3 angegebenen Maßen.

Hinweis: Für den Einbau und die Benutzung muss ein Mindestabstand von 5 cm um das Loch herum eingehalten werden.

Länge (mm)	Breite (mm)	Höhe (mm)	Tiefe (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	50 Minimum

2. Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsplatte mindestens 30 mm beträgt.

Hinweis: Wählen Sie eine hitzebeständige Arbeitsplatte, um Verformungen durch die vom Induktionskochfeld erzeugte Hitze zu vermeiden.



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

3.3 Belüftung

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld gut belüftet ist und dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind.

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

Siehe Abbildung 4, um die richtige Belüftung des Kochfeldes sicherzustellen.

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

3.4 Wenn Sie das Induktionskochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass:

- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Möbeltüren oder Schubladen zugänglich.
- Es muss eine ausreichende Frischluftzufuhr von der Außenseite des Schrankes zum Boden des Kochfelds gewährleistet sein.
- Wenn das Kochfeld auf Schubladen oder Möbeln installiert wird, muss eine Wärmeschutzbarriere unter dem Sockel des Kochfeldes angebracht werden.
- Der Sicherheitsschalter ist für den Benutzer leicht zugänglich.

3.5 Anschluss des Induktionskochfelds an die Steckdose

Bevor Sie das Induktionskochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob:

1. Die Elektroinstallation, an die das Induktionskochfeld angeschlossen wird, muss für die vom Induktionskochfeld aufgenommene Leistung geeignet sein.
2. Die Spannung entspricht dem Nennwert, der in den in diesem Handbuch beschriebenen Merkmalen angegeben ist.

Warnungen:

- Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder ähnliche Vorrichtungen, um das Induktionskochfeld mit der Steckdose zu verbinden, da diese heiß werden und einen Brand verursachen können.
- Das Netzkabel des Induktionskochfelds darf nicht mit Teilen in Berührung kommen, die heiß werden können, und nicht in einem Bereich verlegt werden, in dem die Temperatur 75 °C überschreiten kann.
- Wenden Sie sich für die Installation des Induktionskochfelds an einen autorisierten und qualifizierten Elektriker.
- Änderungen an der Elektroinstallation dürfen nur von einer autorisierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Der elektrische Anschluss des Induktionskochfeldes muss den geltenden Vorschriften entsprechen und durch einen einpoligen oder automatischen Schutzschalter abgesichert sein.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Die für die Installation verantwortliche Person muss sich vergewissern, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gedrückt werden.
- Das Kabel muss in regelmäßigen Abständen von einem autorisierten Techniker überprüft werden.
- Cecotec kann nicht für Unfälle verantwortlich gemacht werden, die sich aus der Verwendung des Kochfeldes ohne Erdungsanschluss ergeben.

4. BEDIENUNG

4.1 Verwendung von Touch-Symbolen

- Die Symbole reagieren auf Berührung, so dass kein Druck erforderlich ist. Abb. 5.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn das Kochfeld Ihren Finger erkennt.
- Achten Sie darauf, dass die Symbole immer sauber und trocken sind und dass kein Gegenstand (z. B. ein Küchenutensil oder ein Tuch) sie verdeckt. Selbst ein dünner Wasserfilm kann seine Funktion beeinträchtigen.

4.2 Für das Induktionskochfeld geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

- Das Kochgeschirr, das zum Kochen auf einem Induktionskochfeld geeignet ist, besteht aus ferromagnetischem Material. Sie können aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder rostfreiem Stahl hergestellt werden.
- Um herauszufinden, ob eine Pfanne für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld geeignet ist, prüfen Sie, ob sie von einem Magneten angezogen wird.

Besondere Kochgefäße

- Es gibt andere Arten von Kochgeschirr, die für das Induktionskochen geeignet sind und deren Boden nicht vollständig ferromagnetisch ist.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch den Durchmesser des Sockels und ob das Induktionskochfeld ihn erkennt.

Die Auswahl der richtigen Kochgefäße

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden. Abb. 6
- Achten Sie darauf, dass Sie Kochgeschirr mit flachem Boden und in der gleichen Größe wie die Kochstelle verwenden. 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. Wird ein kleineres Kochgeschirr verwendet, kann die Effizienz beeinträchtigt werden.
- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochzone. Der Boden der verwendeten Pfanne kann die Wärmeverteilung und damit das Kochergebnis beeinflussen. Die Wahl eines Kochgeschirrs mit einem hochwertigeren Boden spart Zeit und Energie.

Schutz der Glasoberfläche

- Wenn Sie einen auf der Platte stehenden Kochgeschirr verschieben wollen, heben Sie ihn an. Schieben Sie es nicht, da dies das Glas beschädigen könnte. Abb. 7

Leeres Kochgeschirr oder Kochgeschirr mit sehr dünnem Boden

- Stellen Sie niemals eine leere Pfanne auf das heiße Kochfeld, da dies zu einer Beschädigung des Kochfeldes führen kann. Verwenden Sie auch kein Kochgeschirr mit einem sehr dünnen Boden.

4.3 Kochgefäß-Erkennung

- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, deren Boden kleiner als der angegebene Durchmesser ist, da sie von der Platte nicht erkannt werden.
- Wenn Sie keine Pfanne auf das Kochfeld gestellt haben, wenn Sie eine Pfanne mit einem zu kleinen Bodendurchmesser aufgestellt haben oder wenn die verwendete Pfanne nicht

für das Induktionskochen geeignet ist, funktioniert das Kochfeld nicht und auf dem Display erscheint, $\geq \underline{U} \leq$.

- Die Kochzonen funktionieren nicht, wenn der Durchmesser des Bodens der Pfanne zu groß oder zu klein ist. In allen anderen Fällen passen sich die Kochzonen automatisch an ihren Durchmesser an. Der Durchmesser des Topfbodens sollte jedoch möglichst genau dem Durchmesser der Kochzone entsprechen, in die er eingesetzt werden soll. Um das Induktionskochfeld optimal nutzen zu können, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte der Kochzone.

4.4 Einschalten des Kochfeldes

1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, ertönt ein Signalton und es wird «0» und «- -» angezeigt, was bedeutet, dass es sich im Standby-Modus befindet.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die zu verwendende Kochzone. Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Kochzone. Die Zahl „0“ blinkt.
4. Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Touch-Symbolen «-» und «+» ein.
5. Sie können die Leistung der Kochzone jederzeit anpassen. Wählen Sie dazu die gewünschte Kochzone aus, und wenn die Ziffern zu blinken beginnen, stellen Sie die Leistung über die entsprechenden Berührungssymbole ein.

Wenn $\geq \underline{U} \leq$ angezeigt wird, bedeutet dies, dass:

- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf die richtige Kochzone gestellt.
- Die Pfanne ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.
- Die Pfanne ist zu klein oder liegt nicht in der Mitte der Kochzone.

Wenn eines der oben genannten Ereignisse eingetreten ist:

- Das Kochfeld heizt nur auf, wenn ein geeignetes Gefäß auf die Kochzone gestellt wird.
- Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, wenn kein Kochgefäß eingelegt wurde.

Nach Abschluss des Kochvorgangs

1. Drücken Sie auf das Symbol der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Stellen Sie die Leistungsstufe mit den Touch-Symbolen «-» und «+» ein. Stellen Sie sicher, dass «0» und dann «H» angezeigt wird.
3. Schalten Sie das Induktionskochfeld aus, indem Sie auf das Ein/Aus-Symbol drücken.
4. Wenn «H» angezeigt wird, bedeutet dies, dass die Oberflächentemperatur der Kochzone höher als 60 °C ist. Dieses Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche abgekühlt ist und eine sichere Berührungstemperatur erreicht hat. Wenn Sie andere Behälter erwärmen

DEUTSCH

wollen, verwenden Sie den Bereich, der noch warm ist, um Energie zu sparen.

4.5 Sperren der Touch-Symbole

- Sie können die Symbole sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, sind alle Berührungssymbole (außer Ein/Aus) deaktiviert.

Um die Touch-Symbole zu sperren, drücken Sie auf das Touch-Symbol.

Zum Entsperren der Touch-Symbole:

1. Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Halten Sie das Symbol für die Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Touch-Symbole deaktiviert, mit Ausnahme der Ein/Aus-Taste, falls Sie das Kochfeld im Notfall ausschalten müssen. Wenn Sie diese Option verwenden, müssen Sie die Touch-Symbole beim nächsten Einschalten des Kochfelds wieder entsperren.

4.6 Schutz vor Überhitzung

Dieses Induktionskochfeld ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Innentemperatur kontrolliert. Das Induktionskochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn der Sensor eine zu hohe Temperatur feststellt.

4.7 Automatische Sicherheitsabschaltung

Dieses Induktionskochfeld verfügt über ein Schutzsystem, das es automatisch ausschaltet, wenn 120 Minuten lang keine Bedienung erfolgt ist. Wenn die Pfanne entfernt wird, schaltet das Induktionskochfeld automatisch ab.

4.8 Ventilator

Am Boden des Induktionskochfeldes befindet sich ein Gebläse zur Regulierung der Innentemperatur. Wenn das Kochfeld eingeschaltet und die Leistung oder die Temperatur eingestellt wird, läuft der Ventilator an. Auch wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet ist, bleibt der Ventilator eingeschaltet, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Blockieren Sie die Lüfteröffnungen nicht mit Geschirrtüchern oder anderen Gegenständen, da dies eine gute Belüftung verhindert und zu einer Überhitzung der Schaltkreise führt.

Hinweis: Denken Sie daran, dass das Gebläse auch dann weiterläuft, wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben, bis es abgekühlt ist. Dies ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin.

4.9 Timer

- Sie können wählen, ob der Timer nur als Countdown funktionieren soll oder ob die ausgewählte(n) Kochzone(n) ausgeschaltet werden soll(en), wenn der Countdown Null erreicht.
- Der Timer kann für bis zu 99 Minuten programmiert werden.

Einstellung des Timers als Countdown-Timer

1. Drücken Sie das Timer-Touch-Symbol. «30» wird angezeigt.
2. Stellen Sie die Zeit mit den Touch-Symbolen «-» und «+» ein.
3. Sobald der Timer eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort und die verbleibende Zeit wird angezeigt.
4. Sie können den Timer abbrechen, indem Sie erneut auf das Timer-Symbol drücken. Ist dies der Fall, wird «- -» angezeigt.

Einstellung des Timers für eine Kochzone auszuschalten

1. Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Kochzone.
2. Drücken Sie dann das Timer-Symbol. «30» wird angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit mit den Touch-Symbolen «-» und «+» ein.
4. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie auf die Kochzone, für die er programmiert wurde, und dann auf das Timer-Symbol. Wenn Sie dies tun, wird «- -» angezeigt.
5. Sobald der Timer eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort und die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Hinweis: Ein roter Punkt erscheint neben der gewählten Kochzonenleistung, um anzuzeigen, dass der Timer aktiviert ist.

Einstellung des Timers für mehr als eine Kochzone auszuschalten

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
Wenn z.B. der Timer für Kochzone 3 auf 3 Minuten und der Timer für Kochzone 1 auf 6 Minuten eingestellt ist, erscheint auf der entsprechenden Anzeige «3».

Hinweis: Der rote Punkt neben der entsprechenden Kochzonenleistung blinkt.


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

Hinweis: Wenn Sie die Zeit ändern möchten, müssen Sie nach der Programmierung des Timers alle Schritte wiederholen.

4.10 Booster-Funktion

Mit der Booster-Funktion kann die Leistung der gewählten Kochzone vorübergehend erhöht werden, um schneller und stärker zu heizen. Wir empfehlen Ihnen, die Booster-Funktion mit Vorsicht und nur für kurze Zeit zu verwenden, da eine zu hohe Leistung die Lebensmittel verbrennen oder überhitzen kann.

DEUTSCH





1. Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Kochzone.
2. Drücken Sie dann das Berührungssymbol  zur Auswahl der Leistungsstufe «b» (Booster).
3. Um diese Funktion zu deaktivieren, drücken Sie das Touch-Symbol der entsprechenden Kochzone und wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe.

Hinweis: Die Booster-Funktion erhöht die Leistung beträchtlich, weshalb wir empfehlen, sie mit Vorsicht einzusetzen, damit die Speisen nicht verbrennen.

4.11 Flexzone

- Die flexible Kochzone befindet sich auf der linken Seite des Induktionskochfeldes.
 - Sie 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.
1. Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Kochzone.
 2. Drücken Sie dann auf das Berührungssymbol der flexiblen Kochzone. Die Leistungsstufe der oberen und unteren Kochzone wird auf die Standardeinstellung («5») gesetzt.
 3. Sie können die Leistungsstufe mit den Symbolen «-» und «+» einstellen.
 4. Wenn Sie die Leistungsstufe zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, drücken Sie eines der Berührungssymbole auf den Kochzonen, die die Flexzone bilden. Wenn die Ziffern der Leistungsstufe zu blinken beginnen, können Sie diese Einstellung ändern.

4.12 Warmhalten-Funktion.

1. Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Kochzone.
2. Drücken Sie dann auf das Warmhalten-Symbol. 
3. Durch einmaliges Drücken wird Stufe 1 aktiviert.  wird angezeigt.
4. Durch erneutes Drücken der Taste wird die Stufe 2 aktiviert.  wird angezeigt.
5. Wenn Sie ein drittes Mal drücken, wird Stufe 3 aktiviert.  wird angezeigt.
6. Die Deaktivierung dieser Funktion erfolgt über die Berührungssymbole «-» und «+».

4.13 Start/Pause-Funktion

1. Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, drücken Sie das Start/Pause-Symbol, um den Garvorgang zu unterbrechen.
2. An diesem Punkt blinken die Werte auf den Anzeigen.
3. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie zweimal auf das Start/Pause-Symbol.
4. Die Werte der Anzeigen kehren in ihren normalen Zustand zurück.

**Warnung**

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

4.14 Simmern

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

4.15 Tipps zum Energiesparen

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Verschmutzungsart	Reinigung	Bemerkungen
<p>Gewöhnliche Verschmutzung der Glasoberfläche (Fingerabdrücke, Flecken, Lebensmittel oder verschüttete ungesüßte Speisen).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Stromversorgung der Karte mit dem dafür vorgesehenen Leistungsschalter oder Differentialschalter. 2. Verwenden Sie einen Induktionskochfeldreiniger, solange die Oberfläche noch leicht warm ist (achten Sie aber darauf, dass sie nicht verbrennt). 3. Spülen Sie das Kochfeld ab und trocknen Sie das Glas mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier. 4. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, gibt es keine Warnung, dass die Oberfläche heiß ist, aber das bedeutet nicht, dass sie nicht heiß ist. 2. Verwenden Sie spezielle Scheuerschwämme für Induktionskochfelder. 3. Verwenden Sie keine aggressiven, ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, die die Platte beschädigen könnten. Lesen Sie immer das Etikett, um zu prüfen, ob das zu verwendende Reinigungsmittel oder Scheuerschwamm geeignet ist. 4. Lassen Sie niemals Rückstände auf der Oberfläche zurück, da diese das Glas verschmutzen könnten.

<p>Verschütten von zuckerhaltigen Lebensmitteln</p>	<p>Entfernen Sie sie sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Stromversorgung der Karte mit dem dafür vorgesehenen Leistungsschalter oder Differentialschalter. 2. Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° und kratzen Sie den Schmutz an einer völlig kühlen Stelle ab. 3. Wischen Sie Schmutz oder verschüttete Flüssigkeiten mit einem Tuch oder Küchenpapier ab. 	<p>Entfernen Sie geschmolzene Flecken von zuckerhaltigen Lebensmitteln so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar das Kochfeld dauerhaft beschädigen.</p> <p>Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, kann die Klinge des Abstreifers scharf wie eine Rasierklinge sein. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und lagern Sie es immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern.</p>
<p>Flecken und Verschüttungen auf dem Bedienfeld</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trennen Sie die Stromversorgung der Karte mit dem dafür vorgesehenen Leistungsschalter oder Differentialschalter. 2. Reinigen Sie die Touch-Symbole mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 3. Trocknen Sie das Bedienfeld vollständig ab. 4. Schließen Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz an. 	<p>Wenn das Bedienfeld verschmutzt ist, funktionieren die Touch-Symbole möglicherweise nicht richtig. Achten Sie darauf, den Bereich des Bedienfelds gründlich zu reinigen und zu trocknen, bevor Sie das Kochfeld wieder an das Stromnetz anschließen.</p>

6. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlercode

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

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
E 1 / E 2	Unterspannungs- (< 85 V) oder Überspannungsschutz (> 285 V)	Wenn die Spannung an der Steckdose niedriger oder höher ist als angegeben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
E 3	Der Sensor ist kurzgeschlossen oder es besteht ein offener Stromkreis.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
E 4	IGBT ist kurzgeschlossen oder es besteht ein offener Stromkreis.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
E 5	Die Temperatur des Sensors der Induktionsspule überschreitet 280 °C.	Schalten Sie das Induktionskochfeld aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
E 6	Die Temperatur des IGBT-Sensors ist zu hoch.	Prüfen Sie, ob die Belüftung korrekt ist und die Ventilatoren nicht blockiert werden.
Er	Internes Versagen der Steuerkreise.	Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.
Et	Auf den Touch-Symbolen des Bedienfelds befindet sich etwas Flüssigkeit.	Reinigen Sie das Bedienfeld und trocknen Sie es gründlich ab.
U	Sie haben kein Kochgefäß eingebaut oder das von Ihnen eingebaute Kochgefäß ist nicht für den Induktionsherdtyp geeignet.	Verwenden Sie ein anderes Kochgefäß.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenzen: EU01_100144 / EU01_104164

Modelle: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Nennleistung 10200 W

Nennspannung: 220-240V-.
 Nennfrequenz: 50-60Hz
 A: 1600W/2000W
 B: 2600W/3000W
 C: 2000W/2400W
 D: 3000/3600W
 E: 2000W/2400W
 F: 2600W/3000W
 G: 1600W/2000W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Art des Kochfeldes	Elektrische Kochplatten für den Haushalt		
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		3	
Heiztechnik (Glaskeramikkochfelder und Kochzonen, Strahlungskochfelder, feste Kochplatten)	Induktionskochzonen und Kochzonen		
	Symbol	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	Ø	28cm	cm
Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L	38	cm
	W	19	

DEUTSCH

Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC elektrisches Kochen	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Energieverbrauch der Kochplatte, berechnet pro kg (*)	EC elektrisches Kochfeld	179,28	Wh/kg

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

Made in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Sammelstelle bringen.

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Zona di cottura 1: 2000 W Booster 2400 W
2. Zona di cottura 2: 1600 W Booster 2000 W
3. Zona di cottura 3: 2000 W Booster 2400 W
4. Zona di cottura 4: 1600 W Booster 2000 W
5. Zona di cottura 5: 3000 W Booster 3600 W
6. Zona flessibile sinistra: 2600 W Booster 3000 W
7. Zona flessibile destra: 2600 W Booster 3000 W
8. Lastra di vetro
9. Pannello di controllo

Pannello di controllo

Figura 2

10. Icona touch di accensione/spengimento
11. Icona touch di blocco
12. Icona della funzione di Mantenimento a caldo
13. Icona touch della zona flessibile
14. Icona touch di selezione della zona di cottura
15. Icone touch per la selezione della potenza/del tempo
16. Icona touch della funzione Booster
17. Icona touch del timer
18. Icona touch di avvio/pausa

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

Contenuto della scatola

- Piano cottura a induzione
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE

3.1 Prima di installare il piano cottura

1. Assicurarsi che il piano di lavoro sia piano, stabile e livellato e che nessun elemento strutturale contravvenga ai requisiti di spazio.
2. Assicurarsi che il materiale del piano di lavoro sia resistente al calore.
3. Se si installa il piano cottura a induzione sopra un forno, quest'ultimo deve essere dotato di una ventola di raffreddamento.
4. Assicurarsi che l'installazione sia conforme a tutti i requisiti di sicurezza.
5. 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.
6. 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).
7. Assicurarsi che l'utente possa accedere facilmente all'interruttore di isolamento con il piano cottura installato.
8. Utilizzare finiture resistenti al calore e facili da pulire (come le piastrelle di ceramica) sulle pareti che circondano il piano cottura.

Avvertenze:

- Rivolgersi a personale qualificato per la corretta installazione del piano cottura a induzione. Non effettuare mai l'installazione per conto proprio.
- Non installare il piano di cottura direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano di cottura.
- Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da garantire una migliore radiazione del calore.
- La parete e l'area sopra il piano di lavoro devono essere resistenti al calore.
- Per evitare danni, l'adesivo utilizzato per l'installazione del pannello deve essere resistente al calore.
- Cecotec non si ritiene responsabile per incidenti derivanti da una connessione non corretta.

ITALIANO

3.2 Preparazione del piano di lavoro

1. Praticare un foro nel piano di lavoro secondo le misure indicate nella figura 3.

Nota: Per una corretta installazione e uso, mantenere una distanza minima di 5 cm intorno al foro.

Lunghezza (mm)	Larghezza (mm)	Altezza (mm)	Profondità (mm)	A (mm)	Ampiezza (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	Minimo 50

2. Assicurarsi che lo spessore del piano di lavoro sia di almeno 30 mm.

Avviso: Scegliere un piano di lavoro resistente al calore per evitare deformazioni dovute al calore generato dal piano di cottura a induzione.



Assicurarsi sempre 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.

3.3 Ventilazione

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

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

Osservare la figura 4 per garantire la corretta ventilazione del piano cottura.

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

3.4 Una volta installato il piano cottura a induzione, assicurarsi di quanto segue:

- 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.
- L'interruttore di isolamento è facilmente accessibile all'utente.

3.5 Collegamento del piano di cottura alla presa di corrente

Prima di collegare il piano cottura alla rete, controllare che

1. L'impianto elettrico a cui è collegato il piano di cottura sia adeguato alla potenza consumata dallo stesso.
2. La tensione corrisponde al valore nominale specificato nelle caratteristiche descritte in questo manuale.

Avvertenze:

- Non utilizzare adattatori, riduttori o dispositivi simili per collegare il piano di cottura a induzione alla presa di corrente, poiché potrebbero surriscaldarsi e provocare un incendio.
- Il cavo di alimentazione del piano di cottura a induzione non deve toccare alcuna parte che possa surriscaldarsi e non deve essere collocato in un'area che possa superare i 75°C.
- Per l'installazione del piano di cottura, rivolgersi a un elettricista autorizzato e qualificato.
- Qualsiasi modifica all'impianto elettrico deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista autorizzato.
- Il collegamento elettrico del piano di cottura a induzione deve essere conforme alle normative vigenti e deve essere protetto da un interruttore unipolare o automatico.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Non piegare né schiacciare il cavo.
- Il cavo deve essere controllato periodicamente da un tecnico autorizzato.
- Cecotec non si ritiene responsabile per incidenti derivanti da una connessione non corretta.

4. FUNZIONAMENTO

4.1 Utilizzo delle icone touch

- Le icone touch rispondono al tocco, quindi non c'è bisogno di applicare alcuna pressione. Fig. 5.
- Verrà emesso un segnale acustico ogni volta che il piano cottura rileva il dito.
- Assicurarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e che non ci sia nessun oggetto (per esempio una pentola o un panno) che li copra. Anche una sottile patina d'acqua può rendere difficile l'uso dei pulsanti.

4.2 Recipienti adatti al piano di cottura a induzione

Recipienti ferromagnetici

- I recipienti adatti a cucinare con un piano a induzione sono realizzati in materiale ferromagnetico. Possono essere realizzati in acciaio smaltato, ghisa o acciaio inox.
- Per sapere se un recipiente è adatto, verificare se è attratto da un magnete.

ITALIANO

Recipienti speciali

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

Scegliere i recipienti di cottura adeguati

- Non utilizzare padelle e pentole con bordi seghettati o con fondo curvo. Fig. 6
- Utilizzare recipienti a fondo piatto e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione 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. Se si utilizza un contenitore più piccolo, l'efficienza potrebbe risentirne.
- Posizionare sempre la pentola al centro della zona di cottura. Il fondo della padella utilizzata può influenzare la distribuzione del calore e quindi il risultato della cottura. Scegliere un contenitore con una base di qualità superiore permette di risparmiare tempo ed energia.

Protezione della superficie del vetro

- Se si desidera spostare un contenitore posto sul piatto, sollevarlo. Non farlo scorrere per non danneggiare il vetro. Fig. 7

Recipiente vuoto o base molto sottile

- Non collocare mai una pentola vuota sul piano di cottura caldo per non danneggiare il piano stesso. Inoltre, non utilizzare contenitori con una base molto sottile.

4.3 Rilevamento dei recipienti


- Non utilizzare contenitori la cui base sia più piccola del diametro specificato, in quanto non verranno rilevati dal piano di cottura.
- Se non si è posizionata una pentola sul piano di cottura, se si è posizionata una pentola con un fondo di diametro troppo piccolo o se la pentola utilizzata non è adatta alla cottura a induzione, il piano di cottura non funzionerà e il display indicherà $\geq \underline{\quad} \leq$.
- Le zone di cottura non funzionano se il diametro della base del recipiente è troppo grande o troppo piccolo. In tutti gli altri casi, le zone di cottura si adattano automaticamente al loro diametro. La base del recipiente deve corrispondere il più possibile alla base della zona di cottura in cui si colloca. Per sfruttare al meglio il piano cottura a induzione, posizionare le pentole al centro della zona di cottura.

4.4 Accensione del piano cottura

1. Quando si accende il piano di cottura, viene emesso un segnale acustico e vengono visualizzati "0" e "--", il che significa che il sistema è in modalità standby.
2. Posizionare una pentola adatta sulla zona di cottura desiderata. Assicurarsi che il fondo

dell'utensile e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.

3. Premere l'icona touch della zona di cottura che si desidera utilizzare. Il numero "0" lampeggerà.
4. Regolare il livello di potenza utilizzando le icone touch "-" e "+".
5. Per regolare la potenza della zona di cottura in qualsiasi momento, selezionare la zona desiderata. Per fare ciò, selezionare la zona di cottura desiderata. Quando le cifre iniziano a lampeggiare, regolare la potenza con le icone touch corrispondenti.

Se appare , significa che:

- Non è stata posizionato il recipiente nella zona di cottura corretta.
- Il recipiente non é adatto al piano di cottura a induzione.
- Il recipiente è troppo piccolo o non si trova al centro della zona di cottura.

Se si è verificato uno dei casi sopra descritti:

- Il piano di cottura non si riscalda se non si colloca un recipiente adatto nella zona di cottura.
- Se non viene collocato nessun recipiente entro 2 minuti, il display si spegnerà automaticamente.

Una volta terminata la cottura

1. Toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Regolare il livello di potenza utilizzando le icone touch "-" e "+". Assicurarsi che appaia «0» e poi «H».
3. Per spegnere il piano cottura a induzione, toccare l'icona di accensione/spegnimento .
4. Se viene visualizzato "H", significa che la temperatura superficiale della zona di cottura è superiore a 60 °C. Il simbolo scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Se si desidera riscaldare altri recipienti, utilizzare la zona ancora calda per risparmiare energia.


4.5 Blocco delle icone touch

- È possibile bloccare le icone per evitare l'attivazione involontaria delle funzioni del piano cottura a induzione (per esempio, l'accensione del piano cottura da parte di bambini).
- Quando il pannello di controllo è bloccato, tutte le icone touch (eccetto quelle di accensione/spegnimento) saranno disabilitate.

Per bloccare le icone touch premere l'icona touch di blocco.

Per sbloccare le icone touch:

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso.
2. Tenere premuta per 3 secondi l'icona touch del blocco.

 Quando il piano cottura è bloccato, tutte le icone touch vengono disabilitate, ad eccezione dell'icona di accensione/spengimento in caso di emergenza e necessità di spegnere il piano cottura. Se si utilizza questa opzione, sarà necessario sbloccare le icone touch alla successiva accensione del piano cottura.

4.6 Protezione contro il surriscaldamento

Questo piano di cottura è dotato di un sensore che ne controlla la temperatura interna. Il piano di cottura si spegne automaticamente se il sensore rileva una temperatura eccessiva.

4.7 Spegnimento di sicurezza automatico.

Questo piano di cottura è dotato di un sistema di protezione che la spegne automaticamente se trascorrono 120 minuti senza alcun intervento. Quando la pentola viene rimossa, la piastra smette automaticamente di riscaldarsi.

4.8 Ventola

Alla base del piano di cottura è presente una ventola per regolare la temperatura interna. Quando si accende il piano di cottura e si imposta la potenza o la temperatura, la ventola si avvia. Anche se la scheda è spenta, la ventola rimane accesa finché non si è raffreddata a sufficienza.

Non ostruire le aperture della ventola con asciugamani da cucina, panni o altri oggetti, per non impedire la corretta ventilazione e causare il surriscaldamento dei circuiti.

Nota: Ricordate che anche se avete spento il piano di cottura, la ventola continuerà a funzionare finché non si raffredda. Questo è normale e non indica un malfunzionamento.

4.9 Timer

- È possibile scegliere se si desidera che il timer funzioni semplicemente come un conto alla rovescia o se si preferisce che la zona o le zone di cottura selezionate vengano spente quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero.
- Il timer può essere programmato per un massimo di 99 minuti.

Impostazione del timer come conto alla rovescia

1. Premere l'icona touch del timer. Apparirà «30».
2. Regolare il tempo con le icone touch «-» y «+».
3. Una volta impostato, il conto alla rovescia si avvia immediatamente e viene visualizzato il tempo rimanente.
4. È possibile annullare il timer premendo nuovamente l'icona del timer. In caso contrario, verrà visualizzato «- -».

Impostazione del timer per spegnere una zona di cottura

1. Premere l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare.

2. Successivamente, premere l'icona touch del timer. Apparirà «30».
3. Regolare il tempo con le icone touch «-» y «+».
4. Per annullare il timer, premere la zona di cottura in cui è stato programmato e poi premere l'icona del timer. In questo caso, viene visualizzato «- -».
5. Una volta impostato, il conto alla rovescia si avvia immediatamente e viene visualizzato il tempo rimanente.

Nota: Un punto rosso apparirà accanto alla potenza della zona di cottura selezionata per indicare che il timer è attivato.

Programmazione del timer per spegnere più di una zona di cottura

1. Se si usa questa funzione in più di una zona di cottura, l'indicatore del timer mostrerà il tempo inferiore.

Ad esempio, se il timer della zona di cottura 3 è impostato su 3 minuti e il timer della zona di cottura 1 è impostato su 6 minuti, nel display corrispondente apparirà «3».


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

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

Nota: Se si desidera modificare il tempo, una volta programmato il timer, è necessario ripetere tutti i passaggi.

4.10 Funzione Booster

La funzione Booster consente di aumentare temporaneamente la potenza della zona di cottura selezionata per un riscaldamento più rapido e potente. Si consiglia di utilizzare la funzione Booster con cautela e solo per un breve periodo di tempo, poiché una potenza eccessiva potrebbe bruciare o surriscaldare gli alimenti.

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

Nota: La funzione Booster aumenta notevolmente la potenza, per cui si consiglia di usarla con cautela per non bruciare i cibi.

4.11 Zona Flessibile




- Questa zona di cottura flessibile si trova sul lato sinistro del piano a induzione.
 - La zona flessibile può essere utilizzata come un'unica zona di cottura o come due zone diverse, a seconda delle esigenze.
 - È costituita da due induttori indipendenti che possono essere controllati separatamente.
1. Premere l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare.
 2. Poi, premere l'icona touch della zona flessibile. Il livello di potenza delle zone di cottura

ITALIANO

superiore e inferiore sarà quello predefinito ("5").

3. Regolare il livello di potenza utilizzando le icone touch «-» e «+».
4. Se si desidera modificare il livello di potenza in un secondo momento, premere una delle icone touch delle zone di cottura che compongono la zona flessibile. Quando le cifre del livello di potenza iniziano a lampeggiare, è possibile modificare questa impostazione.

4.12 Funzione Mantenimento a caldo

1. Premere l'icona della zona di cottura che si desidera utilizzare.
2. Quindi premere l'icona della funzione Mantenimento a caldo:
3. Premendolo una volta si attiva il livello 1. Apparirà 
4. Premendolo una seconda volta si attiva il livello 2. Apparirà 
5. Premendolo una terza volta si attiva il livello 3. Apparirà 
6. Questa funzione viene disattivata mediante le icone a sfioramento «-» e «+».

4.13 Funzione Avvio/Pausa

1. Quando il piano cottura è in funzione, premere l'icona di avvio/pausa per mettere in pausa la cottura.
2. Ora, i valori sui display lampeggeranno.
3. Per riprendere la cottura, premere due volte l'icona di avvio/pausa.
4. I valori dei display tornano allo stato normale.



Avvertenza

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

4.14 Cottura a fuoco lento

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

4.15 Consigli per il risparmio energetico

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

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Tipo di sporco	Come pulirlo	Osservazioni
Sporcizia comune della superficie del vetro (impronte digitali, segni, macchie di cibo o versamenti di alimenti non zuccherati).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura mediante l'interruttore o differenziale abilitato. 2. Utilizzare un detergente per piani di cottura a induzione quando la superficie è ancora calda (ma assicurarsi che non bruci). 3. Sciacquare il piano cottura e asciugare il vetro con un panno pulito o con carta da cucina. 4. Ricollegare il piano cottura a induzione alla corrente 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quando il piano cottura è spento, non viene segnalato che la superficie è calda, ma ciò non significa che non lo sia. 2. Utilizzare spugne speciali per i piani di cottura a induzione. 3. Non utilizzare detergenti aggressivi, corrosivi o abrasivi che potrebbero danneggiare il piano cottura. Leggere sempre l'etichetta per verificare l'idoneità del prodotto di pulizia o della spugna che si sta utilizzando. 4. Non lasciare mai residui sulla superficie; il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscita di alimenti zuccherati	<p>Rimuoverli immediatamente con una spatola adatta ai piani di cottura a induzione, facendo attenzione alle superfici calde nella zona di cottura.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare il piano cottura mediante l'interruttore o differenziale abilitato. 2. Tenere la spatola con un angolo di 30° e raschiare lo sporco verso un'area completamente fredda. 3. Pulire lo sporco o i resti con un panno o carta da cucina. 	<p>Rimuovere le macchie di alimenti zuccherati fusi il prima possibile. Se lasciati raffreddare sul vetro, possono essere difficili da rimuovere o possono addirittura danneggiare in modo permanente il piano cottura.</p> <p>Pericolo di taglio: quando il coperchio di sicurezza è represso, la lama del raschietto può essere affilata. Usare il raschietto con estrema attenzione e conservarlo sempre in modo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.</p>

ITALIANO

Macchie e fuoriuscite sul pannello di controllo	<ol style="list-style-type: none">1. Scollegare il piano cottura mediante l'interruttore o differenziale abilitato.2. Pulire le icone touch con una spugna o un panno pulito e umido.3. Asciugare completamente il pannello di controllo.4. Ricollegare il piano cottura a induzione alla corrente.	Se il pannello di controllo è sporco, le icone touch potrebbero non funzionare correttamente. Assicurarsi di pulire e asciugare accuratamente l'area del pannello di controllo prima di ricollegare il piano cottura all'a corrente.
---	--	--

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di errore

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

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

7. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento: EU01_100144 / EU01_104164

Modelli: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Potenza nominale: 10200 W

Tensione nominale: 220-240V~.

Frequenza nominale: 50-60Hz

A: 1600W/2000W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2400W

D: 3000/3600W

E: 2000W/2400W

F: 2600W/3000W

G: 1600W/2000W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Tipo di piano cottura	Piastre elettriche domestiche		
Numero di zone di cottura		3	
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)	Zone di cottura a induzione e zone di cottura		
	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	∅	28cm	cm

ITALIANO

Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	L	38	cm
	W	19	
Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	EC _{cocción eléctrica}	180,7	Wh/kg
		162,8	
		189,8	
		183,8	
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	EC _{placa eléctrica}	179,28	Wh/kg

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Zona de indução 1: 2000 W Booster 2400 W
2. Zona de indução 2: 1600 W Booster 2000 W
3. Zona de indução 3: 2000 W Booster 2400 W
4. Zona de indução 4: 1600 W Booster 2000 W
5. Zona de indução 5: 3000 W Booster 3600 W
6. Zona flexível à esquerda: 2600 W Booster 3000 W
7. Zona flexível direita: 2600 W Booster 3000 W
8. Placa de vidro
9. Painel de controlo

Painel de controlo

Figura 2

10. Ícone tátil de ligar/desligar
11. Ícone tátil de bloqueio
12. Ícone tátil da função Manter quente
13. Ícone tátil da zona flexível
14. Ícone tátil de seleção da zona de cozedura
15. Ícones tácteis de seleção de potência/tempo
16. Ícone tátil da função Booster
17. Ícone tátil do temporizador
18. Ícone tátil de início/pausa

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Placa de indução
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO**3.1 Antes de instalar a placa**

1. Certifique-se de que a bancada é plana, estável e nivelada e de que nenhum elemento estrutural infringe os requisitos de espaço.
2. Certifique-se de que o material da bancada é resistente ao calor.
3. Se instalar a placa de indução em cima de um forno, o forno deve ser equipado com uma ventoinha de arrefecimento.
4. Certifique-se de que a instalação cumpre todos os requisitos de segurança.
5. Certifique-se de que a placa incorpora um interruptor de segurança que lhe permite ser completamente desligado da rede, o qual foi instalado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos eléctricos locais.
6. Certifique-se de que o modelo de interruptor de segurança utilizado é aprovado e que existe uma separação de contacto 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).
7. Certifique-se de que o utilizador pode aceder facilmente ao interruptor de isolamento com a placa instalada.
8. Utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) nas paredes que rodeiam a placa.

Advertências:

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

PORTUGUÊS

3.2 Preparação da bancada

1. Faça um furo na bancada com as medidas indicadas na figura 3.

Nota: Para a instalação e utilização, deve ser mantida um espaço mínimo de 5 cm em redor do buraco.

Longitude (mm)	Largura (mm)	Altura (mm)	Profundidade (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	50 mínimo

2. Certifique-se de que a espessura da bancada é de pelo menos 30 mm.

Aviso: Escolha uma bancada resistente ao calor para evitar deformações devido ao calor gerado pela placa de indução.



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

3.3 Ventilação

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

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

Observe a figura 4 para assegurar uma ventilação correta da placa.

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

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

- O cabo de alimentação eléctrica não é acessível através de portas ou gavetas de móveis.
- Há um fluxo adequado de ar do exterior do armário até à base da placa de indução.
- Se a placa de indução for instalada por cima de uma gaveta ou de um armário, é necessário instalar uma barreira de proteção térmica por baixo da base da placa.
- O utilizador deve ter acesso fácil ao interruptor de segurança.

3.5 Ligar a placa à tomada de alimentação eléctrica

Antes de ligar a placa à fonte de alimentação, verifique que:

1. A instalação eléctrica à qual o painel está ligado é adequada à potência consumida pelo painel.
2. A tensão corresponde ao valor nominal especificado nas características descritas neste manual.

Advertências:

- Para ligar a placa de indução à tomada eléctrica, não se deve utilizar adaptadores, redutores ou dispositivos semelhantes, pois podem aquecer e provocar um incêndio.
- O cabo de alimentação da placa de indução não deve tocar em nenhuma peça que possa ficar quente nem ser colocado numa zona que possa ultrapassar os 75°C.
- Consulte um electricista licenciado e qualificado para instalar a placa.
- Qualquer modificação da instalação eléctrica só pode ser efectuada por um electricista autorizado.
- A ligação eléctrica da placa de indução deve respeitar as normas em vigor e ser protegida por um disjuntor unipolar ou automático.
- Se o aparelho estiver danificado, ponha-se em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- A pessoa responsável pela instalação deve assegurar-se de que foi efectuada uma ligação eléctrica correta e que esta está em conformidade com as normas de segurança.
- Não dobre nem pressione o cabo.
- O cabo deve ser controlado periodicamente por um técnico autorizado.
- A Cecotec não assume a responsabilidade por acidentes resultantes de uma ligação à terra incorrecta.

4. FUNCIONAMENTO

4.1 Utilização dos ícones tácteis

- Os ícones tácteis respondem ao toque, não é necessária qualquer pressão. Fig. 5.
- Ouvirá um sinal sonoro cada vez que a placa detectar o seu dedo.
- Certifique-se de que os controlos estão sempre limpos, secos e que nenhum objeto (por exemplo, utensílios ou panos) os cobre. Mesmo uma película fina de água pode dificultar o seu funcionamento.

4.2 Recipientes adequados para a placa de indução

Recipientes ferromagnéticos

- Os recipientes adequados para cozinhar com uma placa de indução são feitos de material ferromagnético. Podem ser fabricados em aço esmaltado, ferro fundido ou aço inoxidável.

PORTUGUÊS

- Para saber se uma panela é adequada para ser utilizada com uma placa de indução, verifique se é atraída por um ímã.

Recipientes especiais

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

Escolher os recipientes de cozedura adequados

- Não utilize recipientes com arestas dentadas ou bases curvas. Fig. 6
- Certifique-se de que utiliza recipientes de fundo plano que correspondam ao tamanho da zona de cozedura. Utilize utensílios de cozinha com um diâmetro igual ao diâmetro da zona selecionada. A utilização de um utensílio ligeiramente mais largo aumentará a eficiência da energia utilizada. Se for utilizado um recipiente mais pequeno, a eficiência pode ser afetada.
- Coloque sempre o utensílio no centro da zona de cozedura. A base do recipiente utilizado pode influenciar a distribuição do calor e, conseqüentemente, o resultado da cozedura. A escolha de um recipiente com uma base de qualidade superior permite poupar tempo e energia.

Proteger a superfície do vidro

- Se quiser deslocar um recipiente colocado no prato, levante-o. Não o faça deslizar, pois pode danificar o vidro. Fig. 7

Recipiente vazio ou base muito fina


- Nunca coloque um recipiente vazio sobre a placa de cozedura quente, pois pode danificar a placa. Além disso, não utilize recipientes com uma base muito fina.

4.3 Deteção de recipientes

- Não utilize recipientes cuja base seja inferior ao diâmetro especificado, uma vez que não serão detectados pela placa.
- Se não tiver colocado um recipiente na placa, se tiver colocado um recipiente com um fundo de diâmetro demasiado pequeno ou se o recipiente utilizado não for adequado para a cozedura por indução, a placa de cozedura não funcionará e o visor mostrará $\geq \underline{U} \leq$
- As zonas de cozedura não funcionarão se o diâmetro do fundo do recipiente for demasiado grande ou demasiado pequeno. Em qualquer outro caso, as zonas de cozedura adaptar-se-ão automaticamente ao seu diâmetro. No entanto, o diâmetro do fundo da panela deve ser o mais próximo possível do diâmetro da zona de cozedura em que vai ser colocada. Para obter o máximo desempenho da placa de indução, coloque o utensílio de cozinha no centro da zona de cozedura.

4.4 Ligar a placa

1. Será emitido um sinal sonoro e serão visualizados "0" e "- -", o que significa que está no modo de espera.
2. Coloque um utensílio adequado na zona de cozedura que pretende utilizar. Certifique-se de que o fundo dos utensílios de cozinha e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Toque no ícone tátil da zona de cozedura que deseja utilizar. O "0" ficará intermitente.
4. Ajuste o nível de potência com os ícones tácteis "-" e "+".
5. É possível ajustar a potência da zona de cozedura em qualquer altura. Para tal, selecione a zona de cozedura desejada e, quando os dígitos começarem a piscar, ajuste a potência através dos ícones tácteis correspondentes.

Se for apresentada , isso significa que:

- Não colocou os utensílios de cozinha na zona de cozedura correta.
- O recipiente não é adequado para a placa de indução.
- O recipiente é demasiado pequeno ou não se encontra no centro da zona de cozedura.

Se alguma das situações anteriores tiver ocorrido:

- A placa não aquecerá se não for colocado um recipiente adequado na zona de cozedura.
- O ecrã desligar-se-á automaticamente após 2 minutos se não tiver sido colocado nenhum recipiente.

Terminada a cozedura

1. Toque no ícone tátil da zona de cozedura que deseja desligar.
2. Ajuste o nível de potência com os ícones tácteis "-" e "+". Certifique-se de que aparece "0" e depois "H".
3. Desligue a placa ao tocar no ícone de ligar/desligar.
4. A indicação "H" significa que a temperatura da superfície da zona de cozedura é superior a 60 °C. Este símbolo desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido e tiver atingido uma temperatura de toque segura. Se quiser aquecer outros recipientes, utilize a área que ainda está quente para poupar energia.

4.5 Bloquear os ícones tácteis:

- Pode bloquear os ícones para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, se as crianças ligarem acidentalmente as zonas de cozedura).
- Quando o painel de controlo está bloqueado, todos os ícones tácteis (exceto ligar/desligar) são desactivados.

Para os bloquear, prima o ícone tátil de bloqueio.

PORTUGUÊS

Para desbloquear os ícones tácteis:

1. Certifique-se de que a placa de indução esteja ligada.
2. Prima e mantenha premido o ícone tátil de bloqueio para crianças durante 3 segundos.



Quando a placa está bloqueada, todos os ícones tácteis são desactivados, exceto o ícone de ligar/desligar, para o caso de uma emergência e de ser necessário desligar a placa. Se utilizar esta opção, terá de desbloquear os ícones tácteis da próxima vez que ligar a placa.

4.6 Proteção contra sobreaquecimento

Esta placa está equipada com um sensor para controlar a temperatura. A placa desligar-se-á automaticamente se o sensor detetar uma temperatura excessiva.

4.7 Desligamento automático de segurança

Esta placa tem um sistema de proteção que a desliga automaticamente se passarem 120 minutos sem qualquer operação. Quando o recipiente é retirado, a placa pára automaticamente de aquecer.

4.8 Ventilador

Na base da placa existe um ventilador para regular a temperatura interna. Quando se liga a placa e se regula a potência ou a temperatura, o ventilador começa a funcionar. Mesmo que a placa esteja desligada, a ventoinha permanecerá ligada até ter arrefecido o suficiente.

Não bloqueie as aberturas do ventilador com panos de cozinha, toalhas ou quaisquer outros objectos, pois isso impedirá a ventilação adequada e provocará o sobreaquecimento dos circuitos.

Nota: Lembre-se que, mesmo que tenha desligado a placa, o ventilador continuará a funcionar até arrefecer. Isto é habitual, não indica um mau funcionamento.

4.9 Temporizador

- Pode seleccionar se pretende que o temporizador funcione simplesmente como uma contagem decrescente ou se prefere que a(s) zona(s) de cozedura seleccionada(s) seja(m) desligada(s) quando a contagem decrescente chegar a zero.
- O temporizador pode ser programado até 99 minutos.

Definir o temporizador como contagem decrescente

1. Prima o ícone tátil do temporizador. "30" é apresentado.
2. Ajuste o tempo com os ícones tácteis '-' e '+'.
3. Quando o temporizador estiver definido, a contagem decrescente começa imediatamente e o tempo restante é apresentado.
4. Pode cancelar o temporizador ao premir novamente o ícone do temporizador. Se for o caso, aparece "-".

Definir o temporizador para desligar uma zona de cozedura

1. Toque no ícone da zona de cozedura que deseja utilizar.
2. A seguir, prima o ícone tátil do temporizador. "30" é apresentado.
3. Ajuste o tempo com os ícones tácteis '-' e '+'.
4. Para cancelar o temporizador, prima a zona de cozedura para a qual foi programado e, em seguida, prima o ícone do temporizador. Ao fazê-lo, aparece "-".
5. Quando o temporizador estiver definido, a contagem decrescente começará imediatamente e o tempo restante é apresentado.

Nota: Um ponto vermelho aparece ao lado da potência da zona de cozedura selecionada para indicar que o temporizador está ativado.

Definir o temporizador para desligar mais de uma zona de cozedura

1. Se utilizar esta função em mais do que uma área de cozedura, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais baixo.
 Por exemplo, se o temporizador da zona de cozedura 3 estiver regulado para 3 minutos e o temporizador da zona de cozedura 1 estiver regulado para 6 minutos, a indicação correspondente será "3".


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

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

Nota: Se pretender alterar o tempo, uma vez programado o temporizador, deve repetir todos os passos.

4.10 Função Booster

A função Booster é utilizada para aumentar temporariamente a potência da zona de cozedura selecionada para um aquecimento mais rápido e mais potente. Recomendamos que utilize a função Booster com cuidado e apenas durante um curto período de tempo, uma vez que uma potência excessiva pode queimar ou sobreaquecer os alimentos.

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

Nota: A função Booster aumenta consideravelmente a potência, pelo que recomendamos a sua utilização com precaução para não queimar os alimentos.

4.11 Zona flexível




- Esta zona de cozedura flexível está situada no lado esquerdo da placa de indução.
- Pode ser utilizada como uma única zona de cozedura ou como duas zonas diferentes,

PORTUGUÊS

consoante as suas necessidades.

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

4.12 Função Manter quente

- 1. Toque no ícone da zona de cozedura que deseja utilizar.
- 2. Em seguida, prima o ícone da função Manter quente:
- 3. Se premir uma vez, ativa o nível 1.  é apresentado.
- 4. Se premir uma segunda vez, o nível 2 é ativado.  é apresentado.
- 5. Se premir uma terceira vez, ativa o nível 3.  é apresentado.
- 6. É possível desativar esta função através dos ícones tácteis "-" e "+".

4.13 Função Iniciar/Pausa

- 1. Quando a placa estiver em funcionamento, prima o ícone de início/pausa para interromper a cozedura.
- 2. Nesta altura, os valores nos ecrãs piscarão.
- 3. Para retomar a cozedura, prima duas vezes o ícone de início/pausa.
- 4. Os valores dos ecrãs voltarão ao seu estado normal.



Advertência

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

4.14 Cozedura em lume brando

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

4.15 Dicas para poupar energia

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

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Tipo de sujidade	Limpeza	Observações
Sujidade comum da superfície do vidro (impressões digitais, marcas, manchas de alimentos ou derrames de alimentos não açucarados).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação eléctrica da placa por meio do disjuntor ou do diferencial habilitado para o efeito. 2. Utilize um produto de limpeza para placas de indução enquanto a superfície ainda estiver ligeiramente quente (mas certifique-se de que não queima). 3. Enxague a placa e seque o vidro com um pano limpo ou papel de cozinha. 4. Volte a ligar a placa à tomada eléctrica 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quando a placa está desligada, não há qualquer aviso de que a superfície está quente, mas isso não significa que não esteja quente. 2. Utilize esfregões especiais para placas de indução. 3. Não utilize produtos de limpeza agressivos, corrosivos ou abrasivos que possam danificar a placa. Leia sempre o rótulo para verificar a adequação do produto de limpeza ou do esfregão que está a utilizar. 4. Nunca deixe resíduos na superfície; o vidro poderia ficar manchado.

PORTUGUÊS

<p>Derrame de alimentos açucarados</p>	<p>Retire imediatamente os derrames com um raspador adequado para placas de indução, e tenha cuidado com as superfícies quentes.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desligue a alimentação eléctrica da placa por meio do disjuntor ou do diferencial habilitado para o efeito.2. Segure o raspador num ângulo de 30° e raspe a sujidade até uma área completamente fria.3. Limpe qualquer sujidade ou derramamento com um pano ou papel de cozinha.	<p>Remova manchas de comida derretidas e açucaradas o mais depressa possível. Se os deixar arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou podem mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</p> <p>Risco de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina do raspador pode ser afiada como uma lâmina de barbear. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.</p>
<p>Manchas e derrames no painel de controlo</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Desligue a alimentação eléctrica da placa por meio do disjuntor ou do diferencial habilitado para o efeito.2. Limpe a zona de controlos táteis com uma esponja ou pano limpo e húmido.3. Seque completamente o painel de controlo.4. Volte a ligar a placa à tomada eléctrica.	<p>Se o painel de controlo estiver sujo, os ícones tácteis podem não funcionar corretamente. Certifique-se de que limpa e seca bem a área do painel de controlo antes de voltar a ligar a placa à fonte de alimentação.</p>

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de erro

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

Erro	Possível causa	Solução
E 1 / E 2	Proteção contra subtensão (< 85 V) ou sobretensão (> 285 V)	Se a tensão na tomada for inferior ou superior à especificada, consulte um electricista qualificado.
E 3	O sensor sofreu um curto-circuito ou existe um circuito aberto.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E 4	O IGBT sofreu um curto-circuito ou existe um circuito aberto.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E 5	A temperatura do sensor da bobina de indução é superior a 280 °C.	Desligue a placa de indução e espere que arrefeça.
E 6	A temperatura do sensor do transistor IGBT é demasiado elevada.	Verifique se a ventilação é correta e se os ventiladores não estão obstruídos.
Er	Falha interna dos circuitos de controlo.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Et	Existe algum líquido nos ícones tácteis do painel de controlo.	Limpe o painel de controlo e seque-o bem.
U	Não instalou nenhuma panela ou a que instalou não é adequada para cozinhar por indução.	Utilize outro recipiente.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_100144 / EU01_104164

Modelos: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Potência nominal: 10200 W

Tensão nominal: 220-240V~.

PORTUGUÊS

Frequência nominal: 50-60Hz

A: 1600W/2000W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2400W

D: 3000/3600W

E: 2000W/2400W

F: 2600W/3000W

G: 1600W/2000W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Tipo de placa de indução	Placas elétricas domésticas		
Número de seletores das zonas de cozedura		3	
Tecnologia de aquecimento (zonas de cozedura por indução, por radiação,...)	Zonas de cozedura por indução e zonas de cozedura		
	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cozedura, arredondado aos 5 mm mais próximos.	Ø	28cm	cm
Para as zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L	38	cm
	W	19	
Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura elétrica}	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC _{placa elétrica}	179,28	Wh/kg

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e 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 detectar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Inductie kookzone 1: 2000 W Booster 2400 W
2. Inductie kookzone 2: 1600 W Booster 2000 W
3. Inductie kookzone 3: 2000 W Booster 2400 W
4. Inductie kookzone 4: 1600 W Booster 2000 W
5. Inductie kookzone 5: 3000 W Booster 3600 W
6. Flexibele zone links: 2600 W Booster 3000 W
7. Flexibele zone rechts: 2600 W Booster 3000 W
8. Glazen plaat
9. Bedieningspaneel

Bedieningspaneel

Figuur 2

10. Touch icoon aan/uit
11. Touch icoon voor vergrendeling
12. Touch icoon voor de warmhoud functie
13. Touch icoon van de flexibele zone
14. Kookzone selectie
15. Touch iconen voor selectie van vermogen/tijd
16. Booster functie
17. Touch icoon timer
18. Start/pauze touch icoon

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

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

Inhoud van de doos

- Inductiekookplaat
- Handleiding

3. INSTALLATIE

3.1 Voordat u de inductiekookplaat installeert:

1. Zorg ervoor dat het werkblad vierkant is, dat het waterpas ligt en dat er geen structurele elementen zijn die niet voldoen aan de ruimtevereisten.
2. Zorg ervoor dat het materiaal van het werkblad hittebestendig is.
3. Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, moet de oven voorzien zijn van een koelventilator.
4. Zorg ervoor dat de installatie voldoet aan alle veiligheidseisen.
5. 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.
6. Zorg ervoor dat het model veiligheidsschakelaar dat u gebruikt is goedgekeurd en dat er een contactscheiding van 3 mm is op alle polen (of op alle actieve [fase]geleiders als de plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie van vereisten toestaan).
7. Zorg ervoor dat de veiligheidsschakelaar gemakkelijk bereikbaar is wanneer de inductiekookplaat geïnstalleerd is.
8. Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken afwerkingen (zoals keramische tegels) op de muren rond de kookplaat.

Waarschuwingen:

- De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel. Voer de handeling nooit alleen uit.
- Installeer de kookplaat niet direct boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
- De kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat er een betere warmtestraling is.
- De muur en het gebied boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
- Om beschadiging te voorkomen, moet de lijm die gebruikt wordt voor de installatie van de inductiekookplaat hittebestendig zijn.
- Cecotec kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen die het gevolg zijn van onjuiste aarding.

NEDERLANDS

3.2 Voorbereiding van het keukenblad

1. Boor een gat in het keukenblad volgens de afmetingen in figuur 3.

Opmerking: Voor de installatie en het gebruik moet een minimumafstand van 5 cm rond het gat worden aangehouden.

Lengte (mm)	Breedte (mm)	Hoogte (mm)	Diepte (mm)	A (mm)	Amplitude (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	50 minimum

2. Zorg ervoor dat het werkblad minstens 30 mm dik is.

Opmerking: Kies een hittebestendig keukenblad om vervorming door de hitte van de inductiekookplaat te voorkomen.



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

3.3 Ventilatie

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

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

Raadpleeg figuur 4 voor een goede ventilatie van de kookplaat.

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

3.4 Controleer na het installeren van de inductiekookplaat of:

- De stroomkabel is niet toegankelijk via meubeldeuren of laden.
- Er is een voldoende toevoer van verse lucht van de buitenkant van de kast naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de inductiekookplaat op laden of meubels wordt geïnstalleerd, moet er een hittebeschermingsbarrière onder de voet van de kookplaat worden geplaatst.
- De veiligheidsschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de gebruiker.

3.5 Sluit de inductiekookplaat aan op het stopcontact

Voordat u de kookplaat op de voeding aansluit, moet u controleren of:

1. De elektrische installatie waarop de inductiekookplaat is aangesloten, is geschikt voor het vermogen dat de kookplaat verbruikt.
2. De spanning komt overeen met de nominale waarde gespecificeerd in de karakteristieken beschreven in deze handleiding.

Waarschuwingen:

- Gebruik geen adapters, verlengsnoeren of soortgelijke apparaten om de inductiekookplaat op het stopcontact aan te sluiten, omdat deze heet kunnen worden en brand kunnen veroorzaken.
- De stroomkabel van de inductiekookplaat mag geen onderdelen aanraken die heet kunnen worden en mag niet in een ruimte worden geplaatst die warmer kan worden dan 75°C.
- Laat de inductiekookplaat installeren door een bevoegd elektricien.
- Wijzigingen aan de elektrische installatie mogen alleen worden uitgevoerd door een erkende elektricien.
- De elektrische aansluiting van de inductiekookplaat moet voldoen aan de huidige voorschriften en moet worden beveiligd door een enkelpolige of automatische stroomonderbreker.
- Als de kabel beschadigd is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- De persoon die verantwoordelijk is voor de installatie moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- Buig de kabel niet en knijp er niet in.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd door een bevoegde technicus.
- Cecotec kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongevallen die voortvloeien uit het gebruik van de inductiekookplaat zonder aardaansluiting.

4. WERKING

4.1 Gebruik van de touch iconen

- Touch iconen reageren op aanraking, dus er is geen druk nodig. Fig. 5.
- 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 voorwerp (bijv. kookgerei of doekjes) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de werking belemmeren.

4.2 Pannen geschikt voor inductiekookplaat

Ferromagnetische pannen

- Het kookgerei dat geschikt is voor koken op een inductiekookplaat is gemaakt van ferromagnetisch materiaal. Ze kunnen gemaakt zijn van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal.

NEDERLANDS

- Om te weten of een pan geschikt is voor gebruik met een inductiekookplaat, controleert u of de pan wordt aangetrokken door een magneet.

Speciale pannen

- Er zijn andere soorten kookgerei geschikt voor inductie koken waarvan de basis niet volledig ferromagnetisch is.
- Controleer voor gebruik de diameter van de basis en of de inductiekookplaat deze detecteert.

Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem. Fig. 6
- Zorg ervoor dat u pannen gebruikt met een platte bodem en dezelfde grootte als het kookgedeelte. 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 een kleinere pan wordt gebruikt, kan dit ten koste gaan van de efficiëntie.
- Plaats het kookgerei altijd in het midden van de kookzone. De bodem van de gebruikte pan kan de warmteverdeling en dus het kookresultaat beïnvloeden. Als u een pan kiest met een bodem van hogere kwaliteit, bespaart u tijd en energie.

Glasoppervlak beschermen

- Als u een pan die op de inductiekookplaat staat wilt verplaatsen, tilt u deze omhoog. Schuif er niet mee, want dan kan het glas beschadigd raken. Fig. 7

Lege pan of pan met een zeer dunne bodem

- Plaats nooit een lege pan op de hete kookplaat, dit kan schade aan de kookplaat veroorzaken. Gebruik ook geen pannen met een hele dunne bodem.

4.3 Detectie van pannen

- Gebruik geen pannen waarvan de basis kleiner is dan de aangegeven diameter, want deze worden niet gedetecteerd door de inductiekookplaat.
- Als u geen pan op de kookplaat heeft geplaatst, als u een pan met een te kleine bodem heeft geplaatst of als de gebruikte pan niet geschikt is voor inductie koken, werkt de kookplaat niet en geeft het display $\geq \underline{U} \leq$ weer.
- De kookzones werken niet als de diameter van de bodem van de pan te groot of te klein is. In elk ander geval passen de kookzones zich automatisch aan hun diameter aan. De diameter van de bodem van de pan moet echter zo goed mogelijk overeenkomen met de diameter van de kookzone waarin de pan wordt geplaatst. Om de inductiekookplaat optimaal te benutten, plaatst u het kookgerei in het midden van de kookzone.

4.4 De kookplaat inschakelen

1. Wanneer de inductiekookplaat wordt ingeschakeld, klinkt er een pieptoon en worden «0» en «- -» weergegeven, wat betekent dat de kookplaat in stand-by staat.
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken. Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Druk op het touch icoon van de kookzone die u wilt gebruiken. Het nummer "0" knippert.
4. Pas het vermogensniveau aan met de touch iconen «-» en «+».
5. U kunt het vermogen van de kookzone op elk moment aanpassen. Om dit te doen, selecteert u de gewenste kookzone en wanneer de cijfers beginnen te knipperen, past u het vermogen aan met de overeenkomstige touch iconen.

Als  wordt weergegeven, betekent dit dat:

- U heeft de pan niet in de juiste kookzone geplaatst.
- De pan is niet geschikt voor inductiekookplaten.
- De pan is te klein of staat niet in het midden van de kookzone.

Als een van de bovenstaande dingen is gebeurd:

- De kookplaat wordt alleen warm als er een geschikte pan in de kookzone wordt geplaatst.
- Het display schakelt na 2 minuten automatisch uit als er geen pan is geplaatst.

Zodra het koken klaar is

1. Druk op het touch icoon van de kookzone die u wilt uitschakelen.
2. Pas het vermogensniveau aan met de touch iconen «-» en «+». Zorg ervoor dat «0» wordt weergegeven en vervolgens «H».
3. Schakel de inductiekookplaat uit door op het aan/uit touch icoon te drukken.
4. Als «H» wordt weergegeven, betekent dit dat de oppervlaktetemperatuur van de kookzone hoger is dan 60 °C. Dit symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld en een veilige aanraaktemperatuur heeft bereikt. Als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan het gedeelte dat nog warm is om energie te besparen.

4.5 De touch iconen vergrendelen

- U kunt de touch iconen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bv. kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Wanneer het bedieningspaneel is vergrendeld, worden alle touch iconen (behalve aan/uit) uitgeschakeld.


Om de touch iconen te vergrendelen, drukt u op het touch icoon van de vergrendeling.

De touch iconen ontgrendelen:

1. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is ingeschakeld.

NEDERLANDS

2. Houd het touch icoon van de vergrendeling 3 seconden lang ingedrukt.

 Als de inductiekookplaat vergrendeld is, zijn alle touch iconen uitgeschakeld, behalve het aan/uit icoon voor het geval er zich een noodgeval voordoet en u de kookplaat moet uitschakelen. Als u deze optie gebruikt, moet u de volgende keer dat u de kookplaat aanzet de touch iconen ontgrendelen.

4.6 Bescherming tegen oververhitting

Deze inductiekookplaat heeft een sensor die de interne temperatuur regelt. De kookplaat schakelt automatisch uit als de sensor een te hoge temperatuur detecteert.

4.7 Automatische veiligheidsuitschakeling

Deze inductiekookplaat heeft een beveiligingssysteem dat de kookplaat automatisch uitschakelt als er 120 minuten voorbijgaan zonder enige bediening. Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat automatisch met verwarmen.

4.8 Ventilator

Onderaan de inductiekookplaat zit een ventilator om de interne temperatuur te regelen. Wanneer de inductiekookplaat wordt ingeschakeld en het vermogen of de temperatuur wordt ingesteld, start de ventilator. Zelfs als de inductiekookplaat uitgeschakeld is, blijft de ventilator aan tot het voldoende afgekoeld is.

Blokkeer de ventilatoropeningen niet met keukendoeken, schoonmaakdoekjes of andere voorwerpen, want dit verhindert een goede ventilatie en leidt tot oververhitting van de circuits.

Opmerking: Vergeet niet dat zelfs als u de inductiekookplaat heeft uitgeschakeld, de ventilator blijft draaien tot hij is afgekoeld. Dit is normaal en duidt niet op een storing.

4.9 Timer

- U kunt kiezen of u de timer gewoon wilt laten aftellen of dat u de geselecteerde kookzone(s) wilt laten uitschakelen wanneer het aftellen nul bereikt.
- De timer kan worden ingesteld tot 99 minuten.

Timer instellen om af te tellen

1. Druk op het touch icoon van de timer. «30» wordt weergegeven.
2. Pas de tijd aan met de touch iconen «-» en «+».
3. Zodra de timer is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk en wordt de resterende tijd weergegeven.
4. U kunt de timer annuleren door nogmaals op het touch icoon van de timer te drukken. Als dit het geval is, wordt «- -» weergegeven.

De timer instellen om een kookzone uit te schakelen

1. Druk op het icoon van de gewenste kookzone.
2. Druk vervolgens op het touch icoon van de timer. «30» wordt weergegeven.
3. Pas de tijd aan met de touch iconen «-» en «+».
4. Om de timer te annuleren, drukt u op de kookzone waarin deze was geprogrammeerd en vervolgens op het touch icoon van de timer. Als u dit doet, wordt «- » weergegeven.
5. Zodra de timer is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk en wordt de resterende tijd weergegeven.

Opmerking: Er verschijnt een rode stip naast het vermogen van de geselecteerde kookzone om aan te geven dat de timer geactiveerd is.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, toont het timerdisplay de kortste tijd.

Als de timer voor kookzone 3 bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten en de timer voor kookzone 1 is ingesteld op 6 minuten, wordt op het bijbehorende display «3» weergegeven.


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

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

Opmerking: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is geprogrammeerd, moet u alle stappen herhalen.

4.10 Booster functie

De Booster functie wordt gebruikt om het vermogen van de geselecteerde kookzone tijdelijk te verhogen voor een snellere en krachtigere verwarming. We raden aan de Booster functie voorzichtig en slechts kort te gebruiken, omdat te veel vermogen het voedsel kan verbranden of oververhitten.

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

Opmerking: De Booster functie verhoogt het vermogen aanzienlijk en daarom raden we aan deze voorzichtig te gebruiken, zodat het voedsel niet verbrandt.




4.11 Flexibele zone

- De flexibele kookzone bevindt zich aan de linkerkant van de inductiekookplaat.
- Het kan worden gebruikt als één kookzone of als twee individuele zones, afhankelijk van uw behoeften.
- Hij bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden aangestuurd.

NEDERLANDS

1. Druk op het icoon van de gewenste kookzone.
2. Druk vervolgens op het touch icoon van de flexzone. Het vermogensniveau van de bovenste en onderste kookzones is standaard («5»).
3. U kunt het energieniveau aanpassen met de touch iconen «-» en «+».
4. Als u het vermogensniveau later wilt wijzigen, drukt u op een van de touch iconen op de kookzones die samen de flexzone vormen. Wanneer de cijfers van het vermogensniveau beginnen te knipperen, kunt u deze instelling wijzigen.

4.12 Warmhoud functie

1. Druk op het icoon van de gewenste kookzone.
2. Druk vervolgens op het icoon van de warmhoud functie.
3. Eén keer drukken activeert niveau 1.  wordt weergegeven.
4. Als u er een tweede keer op drukt, wordt niveau 2 geactiveerd.  wordt weergegeven.
5. Als u er een derde keer op drukt, wordt niveau 3 geactiveerd.  wordt weergegeven.
6. Deze functie wordt uitgeschakeld door middel van de touch iconen «-» en «+».

4.13 Start/pauze functie

1. Als de kookplaat aan staat, druk dan op het start/pauze icoon om het koken te pauzeren.
2. Op dit moment knipperen de waarden op de displays.
3. Druk twee keer op het start/pauze icoon om het koken te hervatten.
4. De waarden van de displays keren terug naar hun normale staat.



Waarschuwing

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

4.14 Sudderen

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

4.15 Tips voor energiebesparing

- Wanneer het voedsel begint te koken, zet dan het vermogen lager.
- Als u een deksel gebruikt, wordt de kooktijd korter, wat energie bespaart.
- Gebruik minder olie of vet om de bereidingstijd te verkorten.

- Begin met koken op een hoog vermogen en verlaag het vermogen wanneer het voedsel is opgewarmd.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Type vervuiling	Hoe maakt u het schoon?	Opmerkingen
Normale vervuiling van het glasoppervlak (vingerafdrukken, vlekken, voedselvlekken of gemorst ongezoet voedsel).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat uit met de stroomonderbreker of differentieel die voor dit doel is ingeschakeld. 2. Gebruik een schoonmaakmiddel voor inductiekookplaten terwijl het oppervlak nog een beetje warm is (maar zorg ervoor dat het niet verbrandt). 3. Spoel de kookplaat af en droog het glas met een schone doek of keukenpapier. 4. Sluit de kookplaat opnieuw aan op de voeding 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Als de kookplaat is uitgeschakeld, is er geen waarschuwing dat het oppervlak heet is, maar dat betekent niet dat het niet heet is. 2. Gebruik speciale schuursponsjes voor inductiekookplaten. 3. Gebruik geen agressieve, bijtende of schurende schoonmaakmiddelen die de inductiekookplaat kunnen beschadigen. Lees altijd het etiket om te controleren of het schoonmaakproduct of schuursponsje dat u gebruikt geschikt is. 4. Laat nooit resten achter op het oppervlak, er kunnen vlekken op het glas komen.

NEDERLANDS

Morsen van suikerhoudende voedingsmiddelen	Verwijder ze onmiddellijk met een schraper die geschikt is voor inductiekookplaten, maar wees voorzichtig met hete oppervlakken. 1. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat uit met de stroomonderbreker of differentieel die voor dit doel is ingeschakeld. 2. Houd de schraper onder een hoek van 30° en schraap het vuil weg op een plek die helemaal koel is. 3. Veeg vuil of gemorst vuil weg met een doek of keukenpapier.	Verwijder gesmolten vlekken van suikerhoudend voedsel zo snel mogelijk. Als u ze laat afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs de kookplaat permanent beschadigen. Snijgevaar: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, kan het mes van de schraper scherp zijn als een scheermes. Gebruik met uiterste zorg en bewaar het altijd veilig en buiten bereik van kinderen.
Vlekken en morsen op het bedieningspaneel	1. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat uit met de stroomonderbreker of differentieel die voor dit doel is ingeschakeld. 2. Veeg de iconen af met een schone, vochtige spons of doek. 3. Droog het bedieningspaneel volledig af. 4. Sluit de kookplaat opnieuw aan op de voeding.	Als het bedieningspaneel vuil is, werken de touch iconen mogelijk niet goed. Zorg ervoor dat u het gebied rond het bedieningspaneel goed reinigt en droogt voordat u de kookplaat weer aansluit op de voeding.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Foutcodes

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

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E 1 / E 2	Beveiliging tegen onderspanning (< 85 V) of overspanning (> 285 V)	Als de spanning op het stopcontact lager of hoger is dan gespecificeerd, raadpleeg dan een gekwalificeerde elektricien.

E 3	De sensor is kortgesloten of er is een open circuit.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E 4	De IGBT is kortgesloten of er is een open circuit.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E 5	De temperatuur van de inductiespoelsensor is hoger dan 280 °C.	Schakel de kookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld.
E 6	De temperatuur van de IGBT-sensor is te hoog.	Controleer of de ventilatie goed is en of de ventilatoren niet worden geblokkeerd.
Er	Interne storing in besturingscircuits.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Et	Er zit wat vloeistof op de touch iconen op het bedieningspaneel.	Reinig het bedieningspaneel en droog het grondig af.
U	U heeft geen pannen geplaatst of de pannen die u heeft geplaatst zijn niet geschikt voor inductie koken.	Gebruik kookgerei dat wel geschikt is voor inductie koken.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referenties: EU01_100144 / EU01_104164

Modellen: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Nominaal vermogen: 10200 W

Nominale spanning: 220-240V~.

Nominale frequentie: 50-60Hz

A: 1600W/2000W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2400W

D: 3000/3600W

E: 2000W/2400W

F: 2600W/3000W

G: 1600W/2000W

NEDERLANDS

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Type kookplaat	Huishoudelijke elektrische kookplaten		
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		3	
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)	Inductie kookzones en kookzones		
	Symbol	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaatzen of kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookplaat, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø	28cm	cm
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L	38	cm
	W	19	
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC elektrisch koken	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Energieverbruik van de plaat, berekend per kg (*)	EC elektrische kookplaat	179,28	Wh/kg

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Strefa indukcyjna 1: 2000 W Booster 2400 W
2. Strefa indukcyjna 2: 1600 W Booster 2000 W
3. Strefa indukcyjna 3: 2000 W Booster 2400 W
4. Strefa indukcyjna 4: 1600 W Booster 2000 W
5. Strefa indukcyjna 5: 3000 W Booster 3600 W
6. Strefa łączona po lewej stronie: 2600 W Booster 3000 W
7. Strefa łączona po prawej stronie: 2600 W Booster 3000 W
8. Płyta szklana
9. Panel sterowania

Panel sterowania

Rysunek 2

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

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

Zawartość opakowania

- Płyta indukcyjna
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

3.1 Przed instalacją płyty

1. Upewnij się, że blat jest kwadratowy i wypoziomowany, a żadne elementy konstrukcyjne nie naruszają wymagań przestrzennych.
2. Upewnij się, że blat jest wykonany z materiału odpornego na wysoką temperaturę.
3. Jeśli płyta zostanie zainstalowana nad piekarnikiem, piekarnik musi mieć wbudowany wentylator chłodzący.
4. Cała instalacja musi spełniać wszystkie wymogi bezpieczeństwa.
5. 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.
6. Upewnij się, że model użytego przełącznika izolacyjnego jest zatwierdzony, i że jest zapewnione 3 mm odstępu między stykami na wszystkich biegunach (lub na wszystkich aktywnych [fazowych] przewodach, jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką możliwość).
7. Należy upewnić się, że przełącznik bezpieczeństwa jest łatwo dostępny po zainstalowaniu płyty.
8. Użyj żaroodpornych, łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na ścianach otaczających płytę kuchenną.

Ostrzeżenia:

- Płyta indukcyjna musi być instalowana przez wykwalifikowany personel. Nigdy nie instaluj urządzenia samodzielnie.
- Nie należy instalować płyty bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką lub suszarką bębnową, ponieważ wilgoć może uszkodzić elektronikę płyty.
- Płyta indukcyjna musi być zainstalowana w sposób zapewniający lepsze promieniowanie ciepłe.
- Ściana i obszar nad blatem kuchennym powinny być odporne na wysoką temperaturę.
- Aby uniknąć uszkodzeń, klej użyty do montażu płyty musi być odporny na wysoką temperaturę.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z niewłaściwego uziemienia.

3.2 Przygotowanie blatu roboczego

1. Wywierć otwór w blacie zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku 3.

Uwaga: Podczas instalacji i użytkowania należy zachować minimalny odstęp 5 cm wokół otworu.

Długość (mm)	Szerokość (mm)	Wysokość (mm)	Głębokość (mm)	A (mm)	Szerokość (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	Minimum 50

2. Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm.

Ostrzeżenie: Wybierz żaroodporny blat, aby uniknąć odkształceń spowodowanych ciepłem generowanym przez płytę indukcyjną.



Należy zawsze upewnić się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a dopływ i odpływ powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta indukcyjna działa poprawnie.

3.3 Wentylacja

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

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

Patrz rysunek 4, aby zapewnić prawidłową wentylację płyty.

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

3.4 Po zainstalowaniu płyty indukcyjnej należy upewnić się, że:

- Przewód zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- 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.
- Użytkownik ma łatwy dostęp do wyłącznika bezpieczeństwa.

3.5 Podłączenie płyty do gniazda zasilania

Przed podłączeniem płyty do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy:

1. Instalacja elektryczna, do której podłączona jest płyta odpowiada mocy pobieranej przez płytę.
2. Napięcie odpowiada wartości nominalnej określonej w charakterystyce produktu zawartej w niniejszej instrukcji.

Ostrzeżenia:

- Nie używaj adapterów, reduktorów ani podobnych urządzeń do podłączania płyty indukcyjnej do gniazdka elektrycznego, ponieważ mogą się one nagrzać i spowodować pożar.
- Przewód zasilający płyty indukcyjnej nie może dotykać żadnych części, które mogą się nagrzewać, ani być umieszczany w miejscach, w których temperatura może przekraczać 75°C.
- Skonsultuj się z licencjonowanym i wykwalifikowanym elektrykiem w celu zainstalowania płyty.
- Wszelkie modyfikacje instalacji elektrycznej mogą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowanego elektryka.
- Podłączenie elektryczne płyty indukcyjnej musi być zgodne z obowiązującymi przepisami i zabezpieczone wyłącznikiem nadprądowym jednobiegunowym lub automatycznym.
- Jeśli przewód jest uszkodzony, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Osoba odpowiedzialna za instalację musi upewnić się, że wykonano prawidłowe podłączenie elektryczne i że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Nie zginaj ani nie ściskaj przewodu.
- Przewód musi być okresowo sprawdzany przez autoryzowanego technika.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za wypadki wynikające z użytkowania urządzenia bez uziemienia.

4. FUNKCJONOWANIE

4.1 Użycie ikon dotykowych

- Ikony dotykowe reagują na dotyk, więc nie trzeba ich mocno naciskać. Rys. 5.
- 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 ich obsługę.

4.2 Naczynia odpowiednie do płyty indukcyjnej

Naczynie ferromagnetyczne

- Naczynia nadające się do gotowania na płycie indukcyjnej są wykonane z materiału

POLSKI

ferromagnetycznego. Mogą być wykonane ze stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej.

- Aby dowiedzieć się, czy naczynie nadaje się do użytku z płytą indukcyjną, należy sprawdzić, czy przyciąga je magnes.

Naczynia specjalne

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

Wybór odpowiednich naczyń do gotowania

- Nie używaj naczyń z wyszczerbionymi krawędziami lub wypukłym/wklęsłym spodem. Rys. 6
- Upewnij się, że używasz naczyń z płaskim spodem, który ma taką samą powierzchnię, jak pole grzejne. Należy używać naczyń o średnicy równej średnicy wybranego pola. Zastosowanie nieco szerszego naczynia zwiększy wydajność zużywanej energii. Użycie mniejszego naczynia może mieć wpływ na wydajność.
- Naczynie należy zawsze umieszczać na środku strefy gotowania. Spód używanego naczynia może mieć wpływ na dystrybucję ciepła, a tym samym na wyniki gotowania. Wybór naczynia z dnem o wyższej jakości pozwoli zaoszczędzić czas i energię.



Ochrona szklanej powierzchni

- Jeśli chcesz przesunąć naczynie znajdujące się na płycie, podnieś je. Nie przesuwaj go, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szkła. Rys. 7

Puste naczynie lub bardzo cienkie dno:

- Nigdy nie stawiaj pustego naczynia na gorącej płycie, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie. Nie należy również używać naczyń o bardzo cienkim dnie.

4.3 Wykrywanie naczyń

- Nie należy używać naczyń, których spód ma mniejszą średnicę od zalecanej, ponieważ nie zostaną one wykryte przez płytę.
- Jeśli na płycie nie zostanie umieszczone naczynie, zostanie umieszczone naczynie z dnem o zbyt małej średnicy lub jeśli używane naczynie nie ma  do gotowania indukcyjnego, płyta nie będzie działać, a na wyświetlaczu pojawi się .
- Strefy gotowania nie będą działać, jeśli średnica spodu naczynia jest zbyt duża lub zbyt mała. W każdym innym przypadku pola grzejne automatycznie dostosują się do jego średnicy. Średnica spodu naczynia powinna jak najdokładniej pasować do pola grzewczego, na którym będzie umieszczone. Aby w pełni wykorzystać możliwości płyty

indukcyjnej, umieść naczynie na środku strefy gotowania.

4.4 Włączanie płyty

- Po włączeniu płyty zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się „0” i „-”, co oznacza, że urządzenie znajduje się w trybie gotowości.
- Umieść odpowiednie naczynie na wybranym polu grzejnym. Upewnij się, że spód naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
- Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania, której chcesz użyć. Cyfra „0” będzie migać.
- Dostosuj moc za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”.
- Moc strefy gotowania można regulować w dowolnym momencie. W tym celu należy wybrać żądaną strefę gotowania, a gdy cyfry zaczną migać, ustawić moc za pomocą odpowiednich ikon dotykowych.

Jeśli wyświetli się $\geq \underline{U} \leq$, oznacza to, że:

- Naczynie nie zostało umieszczone we właściwej strefie gotowania.
- Naczynie nie jest odpowiednie do płyty indukcyjnej.
- Naczynie jest zbyt małe lub nie znajduje się na środku pola grzewczego.

Jeśli wystąpiła którakolwiek z powyższych sytuacji:

- Płyta nie będzie grzała, jeśli w strefie gotowania nie zostanie umieszczone odpowiednie naczynie.
- Wyświetlacz wyłączy się automatycznie po 2 minutach, jeśli nie zostanie położone żadne naczynie.

Po zakończeniu gotowania

- Naciśnij ikonę dotykową strefy gotowania, którą chcesz wyłączyć.
- Dostosuj moc za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”. Upewnij się, że wyświetlane jest „0”, a następnie „H”.
- Wyłącz płytę naciskając ikonę dotykową włączania/wyłączania.
- Jeśli wyświetlany jest symbol „H”, oznacza to, że temperatura powierzchni pola grzejnego jest wyższa niż 60°C. Symbol ten zniknie, gdy strefa ostygnie do temperatury, gdy nie będzie można się poparzyć po dotknięciu jej. Jeśli chcesz podgrzać inne naczynia, postaw je na strefie, która jest jeszcze gorąca, aby zaoszczędzić energię.

4.5 Blokada ikon dotykowych

- Ikony dotykowe można zablokować, aby uniemożliwić ich przypadkowe użycie (np. przypadkowe włączenie pól grzejnych przez dzieci).
- Gdy panel sterowania jest zablokowany, wszystkie ikony dotykowe (z wyjątkiem włączania/wyłączania) zostaną dezaktywowane.

POLSKI

Aby zablokować ikony dotykowe, naciśnij ikonę dotykową blokady.

Aby odblokować ikony dotykowe:

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy ikonę dotykową blokady.



Gdy płyta jest zablokowana, wszystkie ikony dotykowe są nieaktywne z wyjątkiem ikony włączania/wyłączenia na wypadek sytuacji awaryjnej i konieczności wyłączenia płyty. Jeśli skorzystasz z tej opcji, będzie trzeba odblokować ikony dotykowe przy następnym włączeniu płyty.

4.6 Ochrona przed przegrzaniem

Ta płyta posiada czujnik pozwalający kontrolować temperaturę wewnętrzną. Płyta wyłączy się automatycznie, jeśli czujnik wykryje zbyt wysoką temperaturę.

4.7 Automatyczne wyłączenie bezpieczeństwa.

Płyta ta posiada system zabezpieczający, który automatycznie wyłącza ją, jeśli w ciągu 120 minut nie zostanie wykonana żadna operacja. Po zdjęciu naczynia płyta automatycznie przestanie grzać.

4.8 Wentylator

U podstawy płyty znajduje się wentylator regulujący temperaturę wewnętrzną. Po włączeniu płyty i ustawieniu mocy lub temperatury, wentylator uruchamia się. Nawet jeśli płyta jest wyłączona, wentylator pozostanie włączony dopóki płyta nie ostygnie.

Nie należy blokować otworów wentylacyjnych ręcznikami kuchennymi, ściereczkami ani innymi przedmiotami, ponieważ uniemożliwi to prawidłowy przepływ powietrza i spowoduje przegrzanie obwodów.

Uwaga: Należy pamiętać, że nawet po wyłączeniu płyty wentylator będzie nadal działał dopóki płyta się nie ochłodzi. Jest to normalne i nie oznacza usterki.

4.9 Timer

- Można wybrać, czy timer ma działać jedynie jako odliczanie, czy też wybrane strefy gotowania mają zostać wyłączone, gdy odliczanie dobiegnie końca.
- Timer można zaprogramować do 99 minut.

Ustawianie odliczania

1. Naciśnij ikonę dotykową timera. Wyświetli się „30”.
2. Dostosuj czas za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”.
3. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast i będzie wyświetlany pozostały czas.

4. Timer można anulować, naciskając ponownie ikonę timera. W takim wypadku wyświetli się „- -”.

Ustawianie timera, aby wyłączyć strefę gotowania

1. Naciśnij ikonę strefy gotowania, której chcesz użyć.
2. Następnie naciśnij ikonę dotykową timera. Wyświetli się „30”.
3. Dostosuj czas za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”.
4. Aby anulować timer, naciśnij strefę gotowania, dla której został on zaprogramowany, a następnie naciśnij ikonę timera. W takim wypadku wyświetli się „- -”.
5. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast i będzie wyświetlany pozostały czas.

Uwaga: Obok wybranej mocy pola grzejnego zaświeci się czerwona dioda wskazująca, że timer jest włączony.

Ustawianie timera w celu wyłączenia więcej niż jednej strefy gotowania

1. W przypadku korzystania z tej funkcji dla więcej niż jednego pola grzejnego, wyświetlacz timera pokaże najkrótszy czas.

Na przykład, jeśli timer dla strefy gotowania 3 jest ustawiony na 3 minuty, a timer dla strefy gotowania 1 jest ustawiony na 6 minut, odpowiedni wyświetlacz pokaże „3”.

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

2. Po zakończeniu odliczania odpowiednia strefa gotowania wyłączy się automatycznie.

Uwaga: Jeśli chcesz zmienić czas, po zaprogramowaniu timera należy powtórzyć wszystkie kroki.

4.10 Funkcja Booster

Funkcja Booster służy do tymczasowego zwiększenia mocy wybranej strefy gotowania w celu szybszego i mocniejszego grzania. Zalecamy ostrożne i krótkie korzystanie z funkcji Booster, ponieważ nadmierna moc może spowodować przypalenie lub nadmierne podgrzanie potrawy.

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

Uwaga: Funkcja Booster znacznie zwiększa moc, dlatego zaleca się ostrożne korzystanie z niej, aby nie przypalić jedzenia.




4.11 Strefa łączona

- Łączona strefa gotowania znajduje się po lewej stronie płyty indukcyjnej.
- Może być używana jako pojedyncza strefa gotowania lub jako dwie oddzielne strefy, w zależności od potrzeb.

POLSKI

- Składa się z dwóch niezależnych cewek indukcyjnych, które mogą być sterowane oddzielnie.
1. Naciśnij ikonę strefy gotowania, której chcesz użyć.
 2. Następnie naciśnij ikonę dotykową strefy łączonej. Poziom mocy górnej i dolnej strefy gotowania będzie domyślny („5”).
 3. Można ustawić moc za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”.
 4. Aby następnie zmienić poziom mocy należy nacisnąć jedną z ikon dotykowych pól grzejnych tworzących strefę łączoną. Gdy cyfry poziomu mocy zaczną migać, można zmienić to ustawienie.

4.12 Funkcja utrzymywania ciepła

1. Naciśnij ikonę strefy gotowania, której chcesz użyć.
2. Następnie naciśnij ikonę utrzymywania ciepła.
3. Jednokrotne naciśnięcie ikony aktywuje poziom 1. Wyświetli się .
4. Drugie naciśnięcie ikony aktywuje poziom 2. Wyświetli się .
5. Trzecie naciśnięcie ikony aktywuje poziom 3. Wyświetli się .
6. Funkcję tą można wyłączyć za pomocą ikon dotykowych „-” i „+”.

4.13 Funkcja start/pauza

1. Gdy płyta jest uruchomiona, naciśnij ikonę start/pauza, aby wstrzymać gotowanie.
2. W tym momencie wartości na wyświetlaczach będą migać.
3. Aby wznowić gotowanie, naciśnij dwukrotnie ikonę start/pauza.
4. Wartości na wyświetlaczach powrócą do normalnego stanu.



Ostrzeżenie

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

4.14 Gotowanie na wolnym ogniu

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

4.15 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Rodzaj zabrudzeń	Sposób czyszczenia	Obserwacje
Powszechne zabrudzenia powierzchni szkła (odciski palców, ślady, plamy z jedzenia lub rozlane nieostudzone jedzenie).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odtłącz zasilanie płyty za pomocą odpowiedniego wyłącznika lub przetącnika różnicowego. 2. Użyj środka do czyszczenia płyt indukcyjnych, gdy powierzchnia jest jeszcze ciepła (ale upewnij się, że nie można się poparzyć). 3. Przetrzyj płytę wodą i osusz ją czystą ściereczką lub papierem kuchennym. 4. Ponownie podłącz płytę do źródła zasilania 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gdy płyta jest wyłączona, nie pojawi się ostrzeżenie o gorącej powierzchni, ale nie oznacza to, że nie jest ona gorąca. 2. Używaj specjalnych gąbek do mycia płyt indukcyjnych. 3. Nie używaj silnych, żrących lub ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić płytę. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić czy używany środek czyszczący lub gąbka są odpowiednie. 4. Nigdy nie pozostawiaj resztek środka czyszczącego na powierzchni, szkło może zostać poplamione.

<p>Rozlanie słodkich produktów</p>	<p>Natychmiast je usuń za pomocą skrobaka odpowiedniego do płyt indukcyjnych, uważając na gorące powierzchnie.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz zasilanie płyty za pomocą odpowiedniego wyłącznika lub przetącznika różnicowego. 2. Trzymaj skrobak pod kątem 30° i zeskrób brud do obszaru płyty, który jest całkowicie chłodny. 3. Wytrzyj zabrudzenia lub rozlane płyny ściereczką lub ręcznikiem kuchennym. 	<p>Jak najszybciej usuń płamy z rozpuszczonych, słodkich potraw. Jeśli pozwoliś im ostygnąć na szkle, mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić płytę.</p> <p>Ryzyko skaleczenia: gdy ostoła jest schowana, ostrze skrobaczki może być ostre jak brzytwa. Należy używać jej z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowywać ją bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.</p>
<p>Płamy i rozlane płyny na panelu sterowania</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odłącz zasilanie płyty za pomocą odpowiedniego wyłącznika lub przetącznika różnicowego. 2. Wyczyść przyciski dotykowe czystą, wilgotną gąbką lub ściereczką. 3. Całkowicie wysusz panel sterowania. 4. Ponownie podłącz płytę do źródła zasilania. 	<p>Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, ikony dotykowe mogą nie działać prawidłowo. Przed ponownym podłączeniem płyty do zasilania należy dokładnie wyczyścić i osuszyć obszar panelu sterowania.</p>

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kody błędów

Jeśli wystąpi nieprawidłowość, płyta indukcyjna wyświetli odpowiednie kody błędów:

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

7. DANE TECHNICZNE

Referencje: EU01_100144 / EU01_104164

Modele: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Moc znamionowa: 10200 W

Napięcie znamionowe: 220-240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50-60 Hz

A: 1600 W/2000 W

B: 2600 W/3000 W

POLSKI

C: 2000 W/2400 W

D: 3000 W/3600 W

E: 2000 W/2400 W

F: 2600 W/3000 W

G: 1600 W/2000 W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Typ płyty kuchennej	Płyty elektryczne domowe		
Liczba przelotników palników i/ lub stref gotowania		3	
Technika grzewcza (palniki i strefy gotowania indukcyjne, palniki radiacyjne, płyty stałe)	Indukcyjne strefy gotowania i strefy gotowania		
	Symbol	Wartość	Jednostka
W przypadku okrągłych palników lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdego palnika gotowania elektrycznego, zaokrąglona do najbliższych 5 mm	Ø	28 cm	cm
W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub palników: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdego palnika lub strefy gotowania elektrycznego, w zaokrągleniu do najbliższych 5 mm	L	38	cm
	W	19	
Zużycie energii na palnik lub strefę gotowania, w przeliczeniu na kg (*)	EC _{kuchnia elektryczna}	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Zużycie energii przez płytę w przeliczeniu na kg (*)	EC _{płyta elektryczna}	179,28	Wh/kg

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Varná zóna 1: 2000 W Booster 2400 W
2. Varná zóna 2: 1600 W Booster 2000 W
3. Varná zóna 3: 2000 W Booster 2400 W
4. Varná zóna 4: 1600 W Booster 2000 W
5. Varná zóna 5: 3000 W Booster 3600 W
6. Levá flexibilní varná zóna: 2600 W Booster 3000 W
7. Pravá flexibilní varná zóna: 2600 W Booster 3000 W
8. Skleněná deska
9. Ovládací panel

Ovládací panel

Obrázek 2

10. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí
11. Dotyková ikona zámku
12. Dotyková ikona funkce Keep Warm (Udržování v teple)
13. Dotyková ikona flexibilní zóny
14. Dotyková ikona pro výběr varné zóny
15. Dotykové ikony pro nastavení výkonu/doby vaření
16. Dotyková ikona funkce Booster
17. Dotyková ikona časovače
18. Dotyková ikona start/pauza

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

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

- Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla možná správná identifikace vašeho zařízení v případě potřeby technické pomoci.

Obsah krabice

- Indukční varná deska
- Tento návod k použití

3. INSTALACE

3.1 Před instalací varné desky

1. Ujistěte se, že je pracovní deska čtvercová, že je rovná a že žádný prvek její konstrukce není v rozporu s požadavky na prostor.
2. Ujistěte se, že materiál pracovní desky kuchyňské linky je žáruvzdorný.
3. Pokud varnou desku instalujete nad troubu, musí být tato trouba vybavena chladicím ventilátorem.
4. Přesvědčte se, že instalace splňuje všechny bezpečnostní požadavky.
5. 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.
6. Ujistěte se, že izolační spínač je schváleného modelu a že mezi kontakty je odstup 3 mm na všech pólech (nebo na všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy tuto variantu požadavků umožňují).
7. Ujistěte se, že můžete snadno dosáhnout na izolační spínač, když je indukční varná deska nainstalována.
8. Na stěny kolem indukční varné desky použijte žáruvzdorné a snadno čistitelné obklady (například keramické dlaždice).

Varování:

- Indukční varná deska musí být instalována kvalifikovaným personálem. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Neinstalujte varnou desku přímo nad myčku nádobí, chladničku, mrazničku, pračku nebo sušičku prádla, protože vlhkost může poškodit elektroniku varné desky.
- Indukční varná deska musí být instalována tak, aby bylo zajištěno lepší vyzařování tepla.
- Stěna a oblast nad pracovní deskou musí být tepelně odolné.
- Pro zabránění jakéhokoli poškození musí být lepidlo použité k instalaci varné desky odolné vůči teplu.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za nehody způsobené nesprávným uzemněním.

3.2 Příprava pracovní (kuchyňské) desky

1. Vyvrtejte do kuchyňské desky otvor podle rozměrů uvedených na obrázku 3.

ČEŠTINA

Poznámka: Při instalaci a používání musí být kolem otvoru zachován minimální volný prostor 5 cm.

Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	Hloubka (mm)	A (mm)	Šířka (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	Minimálně 50

2. Ujistěte se, že tloušťka kuchyňské desky je alespoň 30 mm.

Upozornění: Zvolte žáruvzdornou pracovní desku, aby nedošlo k její deformaci vlivem tepla, které indukční varná deska produkuje.



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

3.3 Odvětrávání

Ujistěte se, že je varná deska dobře odvětrávána a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány.

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

Postupujte podle obrázku 4 pro zajištění správného odvětrávání desky.

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

3.4 Po instalaci indukční varné desky se ujistěte, že:

- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka nebo zásuvky skříňek.
- Je zajištěn dostatečný přívod čerstvého vzduchu z vnější strany skříňky do spodní části varné desky.
- Pokud je varná deska instalována nad zásuvky nebo skříňky, musí být pod spodní část varné desky nainstalována tepelná ochranná vrstva.
- Uživatel má k izolačnímu spínači snadný přístup.

3.5 Zapojení varné desky do elektrické zásuvky

Před zapojením desky do elektrické sítě zkontrolujte, zda:

1. Elektrická síť, ke které je deska připojena, odpovídá výkonu, který deska spotřebovává.

2. Napětí se musí shodovat se jmenovitou hodnotou uvedenou v charakteristikách popsaných v tomto návodu.

Varování:

- K připojení indukční varné desky k síťové zásuvce nepoužívejte adaptéry, redukce nebo podobná zařízení, protože by se mohly zahřát a způsobit požár.
- Napájecí kabel indukční varné desky se nesmí dotýkat žádné části, která by se mohla zahřát, ani nesmí být umístěn na místě, kde by teplota mohla překročit 75 °C.
- Instalaci desky konzultujte s autorizovaným a kvalifikovaným elektrikářem.
- Veškeré úpravy elektrické instalace smí provádět pouze autorizovaný elektrikář.
- Elektrické zapojení indukční varné desky musí splňovat platné předpisy a musí být zajištěno jednopólovým nebo automatickým magnetotermickým spínačem.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Instalátor musí zajistit, aby elektrické připojení bylo provedeno správně a v souladu s platnými bezpečnostními předpisy.
- Kabel neohýbejte ani nestlačujte.
- Kabel musí být pravidelně kontrolován autorizovaným technikem.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za nehody způsobené používáním varné desky bez uzemnění.

4. PROVOZ

4.1 Používání dotykových ikon

- Dotykové ikony reagují na dotyk, takže není třeba na ně vyvíjet žádný tlak. Obr. 5.
- 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 ztížit ovládání a fungování tlačítek.

4.2 Nádoby vhodné pro indukční varnou desku

Feromagnetické nádoby

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

Speciální nádoby

- Existují i jiné typy vhodných nádob pro používání na indukční varné desce, jejichž dno není zcela feromagnetické.

ČEŠTINA

- Před jejich použitím zkontrolujte průměr dna a ujistěte se, že je indukční varná deska rozpozná.

Výběr vhodných nádob

- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami nebo zakřiveným dnem. Obr. 6
- Ujistěte se, že používáte nádoby s plochým dnem, které odpovídají velikosti varné zóny. Použití o něco širší nádoby zvýší účinnost spotřebovávané energie. Při použití menší nádoby může dojít ke snížení účinnosti.
- Nádobu vždy umístěte do středu varné zóny. Dno použité nádoby může ovlivnit rozptyl tepla, a tím i výsledek vaření. Pokud zvolíte nádobu s kvalitnějším dnem, ušetříte čas i spotřebu energie.

Ochrana skleněného povrchu

- Pokud chcete nádobu položenou na varní desce přesunout, zvedněte ji. Neposouvejte ji, protože by mohlo dojít k poškození skla varné desky. Obr. 7

Prázdная nádoba nebo velmi tenké dno

- Na zapnutou varnou desku nikdy nepokládejte prázdnou nádobu, protože by mohlo dojít k poškození desky. Nepoužívejte také nádoby s velmi tenkým dnem.


4.3 Detekce nádob

- Nepoužívejte nádoby, jejichž dno má menší průměr, než je uvedený průměr, protože je deska nerozpozná.
- Pokud jste na varnou desku nepoložili žádnou nádobu nebo ta, kterou jste postavili na desku má příliš malý průměr dna nebo pokud použitá nádoba není vhodná pro indukční vaření, varná deska nebude fungovat a na displeji se zobrazí $\geq \underline{\quad} \leq$.
- Varné zóny nebudou fungovat, pokud je průměr dna nádoby příliš velký nebo příliš malý. V ostatních případech se varné zóny automaticky přizpůsobí průměru varné nádoby. Přesto by měl průměr dna nádoby co nejvíce odpovídat velikosti varné zóny, na které má být umístěna. Pro maximální využití výkonu indukční varné desky umístěte nádobu do středu varné zóny.

4.4 Zapnutí varné desky

1. Při zapnutí varné desky se ozve pípnutí a na displeji se zobrazí «0» a «- -», což znamená, že je v pohotovostním režimu.
2. Na varnou zónu, kterou chcete použít, umístěte vhodnou kuchyňskou nádobu. Ujistěte se, že dno nádobí a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Stiskněte dotykovou ikonu pro výběr varné zóny, kterou se chystáte použít. Číslo «0» začne blikat.

4. Úroveň výkonu upravte pomocí dotykových ikon «-» a «+».
5. Nastavení výkonu varné zóny lze upravit v jakémkoliv momentu. Proto, nejprve vyberte požadovanou varnou zónu a jakmile začnou číslice blikat, nastavte výkon pomocí příslušných dotykových ikon.

Pokud se zobrazí , znamená to, že jste:

- Neumístili nádobu na správnou varnou zónu.
- Nádoba není vhodná pro indukční varnou desku.
- Nádoba je příliš malá nebo není správně umístěna ve střede varné zóny.

Pokud došlo k některé z výše uvedených situací:

- Varná deska nebude zahřívat nádobu, pokud na varnou zónu nepostavíte vhodnou nádobu.
- Displej se automaticky vypne po uplynutí 2 minut, pokud na varnou desku není položena žádná nádoba.

Po dokončení vaření

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou si přejete vypnout.
2. Úroveň výkonu upravte pomocí dotykových ikon «-» a «+». Ujistěte se, že je zobrazena hodnota «0», a poté hodnota «H».
3. Vypněte indukční varnou desku stisknutím dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí.
4. Pokud se zobrazí «H», znamená to, že teplota povrchu varné zóny je vyšší než 60 °C. Tento symbol zmizí, když povrch vychladne a je dosažena teplota bezpečná na dotyk. Pokud chcete ohřát další nádobu, použijte varnou zónu, která je ještě horká, abyste ušetřili energii.


4.5 Uzamknutí dotykových ikon:

- Můžete uzamknout dotykové ikony, abyste zabránili jejich neúmyslnému použití (např. náhodnému zapnutí varných zón dětmi).
- Pokud je ovládací panel uzamknutý, všechny dotykové ikony (kromě dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí) jsou deaktivovány.

Pro uzamknutí dotykových ikon stiskněte dotykovou ikonu zámku.

Pro odemknutí dotykových ikon:

1. Ujistěte se, že je indukční varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a podržte dotykovou ikonu zámku po dobu 3 sekund.

 Když je varná deska uzamknutá, všechny dotykové ikony jsou deaktivovány s výjimkou dotykové ikony pro zapnutí/vypnutí pro potřebu případného nouzového vypnutí varné desky. Pokud tuto možnost použijete, budete muset při příštím zapnutí varné desky dotykové ikony odemknout.

4.6 Ochrana proti přehřátí

Tato deska je opatřena snímačem, který kontroluje její vnitřní teplotu. V případě, že snímač rozpozná nadměrnou teplotu, varná deska se automaticky vypne.

4.7 Automatické bezpečnostní vypnutí

Tato deska je vybavena ochranným systémem, který ji automaticky vypne, pokud uplyne 120 minut bez provedení jakékoli operace. Po vyjmutí nádoby se varná deska automaticky přestane zahřívat.

4.8 Ventilátor

V základně desky je umístěn ventilátor, který reguluje její vnitřní teplotu. Po zapnutí varné desky a nastavení výkonu nebo teploty se spustí ventilátor. I když je deska vypnutá, ventilátor zůstane zapnutý, dokud ji dostatečně neochladí.

Nezakrývejte otvory ventilátoru kuchyňskými utěrkami, hadříky nebo jinými předměty, protože by to zabránilo správnému odvětrávání a způsobilo přehřátí obvodů.

Poznámka: Nezapomeňte, že i když jste desku vypnuli, ventilátor bude pokračovat v provozu, dokud ji neochladí. To je normální, nepředstavuje to poruchu.

4.9 Časovač

- Můžete zvolit, zda má časovač fungovat pouze jako odpočítávání, nebo zda chcete, aby se vybraná varná zóna (zóny) vypnula, když odpočítávání dosáhne nuly.
- Časovač lze naprogramovat až na 99 minut.

Nastavení časovače pro odpočítávání času

1. Stiskněte dotykovou ikonu časovače. Zobrazí se «30».
2. Nastavte dobu stisknutím dotykových ikon «-» a «+».
3. Po nastavení časovače se okamžitě spustí odpočítávání a zobrazí se zbývající čas.
4. Časovač můžete zrušit opětovným stisknutím dotykové ikony časovače. Pokud tak uděláte, zobrazí se «- -».

Nastavení časovače pro vypnutí jedné z varných zón

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou se chystáte použít.
2. Následně stiskněte dotykovou ikonu časovače. Zobrazí se «30».
3. Nastavte dobu stisknutím dotykových ikon «-» a «+».
4. Pro zrušení časovače, stiskněte varnou zónu, na které byl naprogramován, a poté stiskněte dotykovou ikonu časovače. Jámile tak uděláte zobrazí se «- -».
5. Po nastavení časovače se okamžitě spustí odpočítávání a zobrazí se zbývající čas.

Poznámka: Vedle zvoleného výkonu varné zóny se objeví červená tečka, která signalizuje, že je časovač aktivován.

Nastavení časovače pro vypnutí více než jedné varné zóny

1. Pokud tuto funkci použijete pro více varných zón, zobrazí se na displeji časovače nejkratší čas.

Pokud je například časovač pro varnou zónu 3 nastaven na 3 minuty a časovač pro varnou zónu 1 na 6 minut, zobrazí se na příslušném displeji «3».


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

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

Poznámka: Pokud chcete po naprogramování časovače změnit čas, všechny kroky musíte znovu zopakovat.

4.10 Funkce Booster

Funkce Booster slouží k dočasnému zvýšení výkonu zvolené varné zóny pro rychlejší a výkonnější ohřev. Funkci Booster doporučujeme používat opatrně a pouze po krátkou dobu, protože nadměrný výkon může jídlo spálit nebo přehřát.

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou se chystáte použít.
2. Poté stiskněte dotykovou ikonu  pro výběr úrovně výkonu «b» (Booster).
3. Pro zrušení této funkce stiskněte dotykovou ikonu příslušné varné zóny a zvolte požadovanou úroveň výkonu.



Poznámka: Funkce Booster výrazně zvyšuje výkon, proto ji doporučujeme používat s opatrností, aby nedošlo ke spálení potravin.



4.11 Flexibilní zóna

- Tato flexibilní varná zóna se nachází na levé straně indukční varné desky.
- 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.

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

4.12 Funkce Keep Warm (Udržování v teple)

1. Stiskněte dotykovou ikonu varné zóny, kterou se chystáte použít.
2. Poté stiskněte dotykovou ikonu funkce Keep Warm. 
3. Pokud ji stisknete jednou, aktivuje se úroveň 1. Zobrazí se .

4. Pokud ji stisknete podruhé, aktivuje se úroveň 2. Zobrazí se .
5. Pokud ji stisknete potřetí, aktivuje se úroveň 3. Zobrazí se .
6. Tato funkce se deaktivuje pomocí dotykových ikon «-» a «+».

4.13 Funkce Start/Pauza

1. Když je varná deska v provozu, stiskněte dotykovou ikonu start/pauza pro zastavení vaření.
2. V tomto okamžiku hodnoty na displejích blikají.
3. Pro pokračování ve vaření, stiskněte dvakrát dotykovou ikonu start/pauza.
4. Hodnoty displejů se vrátí do normálního stavu.



Varování

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

4.14 Vaření na mírném ohni

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

4.15 Tipy pro úsporu energie

- Když jídlo začíná vřít, snižte výkon.
- Pokud použijete poklici, doba vaření se zkrátí, čímž se ušetří energie.
- Snižte množství použitého oleje nebo tuku pro zkrácení doby vaření.
- Začněte vařit při vysokém výkonu a po ohřátí pokrmu výkon snižte.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Typ nečistoty	Jak vyčistit nečistotu	Připomínky
Běžné znečištění skleněného povrchu (otisky prstů, stopy, skvrny od jídla nebo rozlité neslazené potraviny)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte desku pomocí příslušného spínače nebo diferenciálu. 2. Použijte čisticí prostředek na indukční varné desky, dokud je povrch ještě teplý (ale ujistěte se, že nepálí). 3. Umyjte desku a osušte sklo čistým hadříkem nebo kuchyňským papírem. 4. Znovu připojte desku ke zdroji napájení. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Když je deska vypnuta, nezobrazuje se upozornění na horký povrch desky, ale to neznamená, že není horký. 2. Používejte speciální čisticí houbičky pro indukční varné desky. 3. Nepoužívejte agresivní, korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky, které by mohly varnou desku poškodit. Vždy si přečtěte etiku a zkontrolujte vhodnost používaného čisticího prostředku nebo drátěnky. 4. Nikdy nenechávejte stopy čisticího přípravku na povrchu, mohlo by dojít ke znečištění skla.
Rozlití slazených potravin	<p>Rozlité potraviny ihned odstraňte škrabkou vhodnou pro indukční varné desky a dávejte pozor na horký povrch varné desky.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte desku pomocí příslušného spínače nebo diferenciálu. 2. Držte škrabku pod úhlem 30° a seškrábněte nečistoty na zcela vychladlou plochu varné desky. 3. Nečistoty nebo rozlité potraviny setřete hadříkem nebo kuchyňským papírem. 	<p>Co nejdříve odstraňte skvrny od rozlitých slazených potravin. Pokud je necháte na skle vychladnout, může být poté obtížné je odstranit nebo dokonce může dojít k trvalému poškození desky.</p> <p>Nebezpečí pořezání: po sejmutí ochranného krytu může být čepel škrabky ostrá jako břitva. Používejte ji s maximální opatrností a vždy ji uložte bezpečně a mimo dosah dětí.</p>

<p>Skvrny a rozlité potraviny na ovládacím panelu</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Odpojte desku pomocí příslušného spínače nebo diferenciálu. 2. Očistěte oblast dotykových ikon houbou nebo čistým vlhkým hadříkem. 3. Ovládací panel zcela vysušte. 4. Znovu připojte desku ke zdroji napájení. 	<p>Pokud je ovládací panel znečištěný, nemusí dotykové ikony správně fungovat. Před opětovným připojením desky k napájení nezapomeňte oblast ovládacího panelu důkladně vyčistit a vysušit.</p>
---	---	---

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chybové kódy

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

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

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference: EU01_100144 / EU01_104164

Modely: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Jmenovitý výkon: 10200 W

Jmenovité napětí: 220-240 V~

Jmenovitá frekvence: 50-60 Hz

A: 1600 W/2000 W

B: 2600 W/3000 W

C: 2000 W/2400 W

D: 3000 W/3600 W

E: 2000 W/2400 W

F: 2600 W/3000 W

G: 1600 W/2000 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Typ varné desky	Domácí elektrické varné desky		
Počet voličů varných zářičů a/nebo varných zón		3	
Technologie ohřevu (zářiče a indukční varné zóny, radiační zářiče)	Indukční varné zóny a varné zóny		
	Symbol	Hodnota	Jednotka
U kruhových varných zářičů nebo varných zón: průměr využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhlen na 5 mm.	∅	28 cm	cm

ČEŠTINA

U nekruhových zářičů nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každého zářiče nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm.	L	38	cm
	W	19	
Spotřeba energie na varnou desku nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC elektrické vaření	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Spotřeba energie varné desky, přepočtená na kg (*)	EC Elektrická varná deska	179,28	Wh/kg

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady. Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za 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. İndüksiyon bölmesi 1: 2000 W Güçlendirici 2400 W
2. İndüksiyon bölmesi 2: 1600 W Güçlendirici 2000 W
3. İndüksiyon bölmesi 3: 2000 W Booster 2400 W
4. İndüksiyon bölmesi 4: 1600 W Güçlendirici 2000 W
5. İndüksiyon bölmesi 5: 3000 W Güçlendirici 3600 W
6. Sol esnek bölme: 2600 W Booster 3000 W
7. Sağ esnek bölme: 2600 W Booster 3000 W
8. Cam plaka
9. Kontrol paneli

Kontrol paneli

Şekil 2

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

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

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

Paket içeriği

- İndüksiyonlu ocak
- Kullanma kılavuzu

3. KURULUM**3.1 Ocağı kurmadan önce**

1. Tezgahın kare şeklinde olduğundan, düz olduğundan ve hiçbir yapısal unsurun alan gereksinimlerini ihlal etmediğinden emin olun.
2. Tezgah malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
3. Ocak bir fırının üzerine monte edilirse, fırına bir soğutma fanı takılmalıdır.
4. Kurulumun tüm güvenlik gerekliliklerine uygun olduğundan emin olun.
5. Ocağın, yerel elektrik kurallarına ve yönetmeliklerine uygun olarak monte edilmiş ve konumlandırılmış, elektrik bağlantısının tamamen kesilmesini sağlayan bir güvenlik anahtarı içerdiğinden emin olun.
6. Kullandığınız güvenlik anahtarı modelinin onaylı olduğundan ve tüm kutuplarda (veya yerel kablolama yönetmelikleri bu gereksinimlerin değişmesine izin veriyorsa tüm aktif [faz] iletkenlerinde) 3 mm'lik bir kontak ayrımı olduğundan emin olun.
7. Ocak monte edildiğinde güvenlik anahtarının kolayca erişilebilir olduğundan emin olun.
8. Ocağı çevreleyen duvarlarda ısıya dayanıklı ve kolay temizlenebilir yüzeyler (seramik karolar gibi) kullanın.

Uyarılar:

- İndüksiyonlu ocak nitelikli personel tarafından kurulmalıdır. Operasyonu asla tek başınıza gerçekleştirmeyin.
- Nem ocağın elektronik aksamına zarar verebileceğinden, ocağı doğrudan bulaşık makinesi, buzdolabı, dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin üzerine kurmayın.
- İndüksiyonlu ocak, daha iyi ısı yayılımı sağlayacak şekilde kurulmalıdır.
- Duvar ve kurulum yüzeyinin üzerindeki alan ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Herhangi bir hasarı önlemek için, ocağın montajında kullanılan yapıştırıcı ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Cecotec, yanlış topraklamadan kaynaklanan kazalardan sorumlu tutulamaz.

3.2 Tezgahın hazırlanması

1. Tezgahta şekil 3'te gösterilen boyutlara göre bir delik açın.

NOT: Kurulum ve kullanım için deliğin etrafında minimum 5 cm boşluk bırakılmalıdır.

TÜRKÇE

Uzunluk (mm)	Genişlik (mm)	Yükseklik (mm)	Derinlik (mm)	A (mm)	Genişleme (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	50 minimum

2. Tezgah kalınlığının en az 30 mm olduğundan emin olun.

Uyarı: İndüksiyonlu ocak tarafından üretilen ısı nedeniyle deformasyonu önlemek için ısıya dayanıklı bir tezgah seçin.



İndüksiyonlu ocağın her zaman iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının engellenmediğinden emin olun. İndüksiyonlu ocağın düzgün çalıştığından emin olun.

3.3 Havalandırma

Ocağın iyi havalandırıldığından ve hava giriş ve çıkışının engellenmediğinden emin olun.

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

Ocağı uygun şekilde havalandırılmasını sağlamak için şekil 4'e bakın.

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

3.4 İndüksiyonlu ocak monte edildiğinde aşağıdakilerden emin olun:

- Güç kaynağı kablosuna mobilya kapaklarından veya çekmecelerden erişilemez.
- Dolabın dışından indüksiyonlu ocağın tabanına doğru yeterli hava akışı olmalıdır.
- Ocak çekmece veya mobilya üzerine monte edilirse, ocağın tabanının altına bir ısı koruma bariyeri yerleştirilmelidir.
- Güvenlik şalterine kullanıcı tarafından kolayca erişilebilir olmalıdır.

3.5 Ocağın elektrik prizine bağlanması

Ocağı güç kaynağına bağlamadan önce aşağıdakileri kontrol edin:

1. Ocağın bağlı olduğu elektrik tesisatı, ocak tarafından tüketilen güç için yeterlidir.
2. Gerilim, bu kılavuzda açıklanan özelliklerde belirtilen nominal değere karşılık gelir.

Uyarılar:

- İndüksiyonlu ocağı elektrik prizine bağlamak için adaptör, redüktör veya benzeri cihazlar kullanmayın, bunlar ısınabilir ve yangına neden olabilir.
- İndüksiyonlu ocağın güç kablosu ısınabilecek herhangi bir parçaya temas etmemeli veya

- 75°C'yi aşabilecek herhangi bir alana yerleştirilmemelidir.
- Ocağı kurmak için lisanslı ve nitelikli bir elektrikçiye danışın.
- Elektrik tesisatında yapılacak her türlü değişiklik yalnızca yetkili bir elektrikçi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- İndüksiyonlu ocağın elektrik bağlantısı mevcut yönetmeliklere uygun olmalı ve tek kutuplu veya otomatik bir devre kesici ile korunmalıdır.
- Güç kablosu hasarlıysa, onarım için lütfen Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Kurulumdan sorumlu kişi, elektrik bağlantısının doğru yapıldığından ve güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kabloyu bükmenin veya sıkıştırmayın.
- Kablo yetkili bir teknisyen tarafından periyodik olarak kontrol edilmelidir.
- Cecotec, ocağın toprak bağlantısı olmadan kullanılmasından kaynaklanan kazalardan sorumlu tutulamaz.

4. KULLANIM

4.1 Dokunmatik simgelerin kullanımı

- Dokunmatik simgeler dokunmaya tepki verir, bu nedenle basınç gerekmez. Şema. 5.
- Ocağın parmağınızı her algıladığında bir bip sesi duyacaksınız.
- Dokunmatik simgelerin her zaman temiz ve kuru olduğundan ve üzerlerini herhangi bir nesnenin (örn. mutfak eşyası veya bez) örtmediğinden emin olun. İnce bir su tabakası bile kontrollerin çalışmasını engelleyebilir.

4.2 İndüksiyonlu ocak için uygun gereçler

Ferromanyetik gereçler

- İndüksiyonlu ocakta pişirmeye uygun pişirme gereçleri ferromanyetik malzemeden yapılır. Emaye çelik, dökme demir veya paslanmaz çelikten yapılabilirler.
- Bir tavanın indüksiyonlu ocak ile kullanıma uygun olup olmadığını anlamak için, bir mıknatıs tarafından çekilip çekilmediğini kontrol edin.

Özel gereçler

- Tabanı tamamen ferromanyetik olmayan indüksiyonlu pişirme için uygun başka gereçler de vardır.
- Kullanmadan önce tabanın çapını ve indüksiyonlu ocağın bunları algılayıp algılamadığını kontrol edin.

Uygun pişirme gereçlerinin seçimi:

- Pürüzlü kenarları veya kavisli tabanı olan gereçler kullanmayın. Şema. 6
- Düz tabanlı ve pişirme alanıyla aynı boyutta gereçler kullandığınızdan emin olun. Seçilen

TÜRKÇE

gözün çapına eşit çapta pişirme gereçler kullanın. Biraz daha geniş bir gereç kullanımı, kullanılan enerjinin verimliliğini artıracaktır. Daha küçük bir gereç kullanılırsa verimlilik etkilenebilir.

- Gereci her zaman pişirme gözünün ortasına yerleştirin. Kullanılan gercin tabanı ısı dağılımını ve dolayısıyla pişirme sonucunu etkileyebilir. Daha kaliteli bir tabana sahip bir gereç seçmek zaman ve enerji tasarrufu sağlayacaktır.

Cam Yüzeyi Koruma:

- Ocak üzerine yerleştirilmiş bir gerci hareket ettirmek istiyorsanız, kaldırın. Cama zarar verebileceğinden kaydırmayın. Şema. 7

Boş gereç veya çok ince tabanlı gereç

- Ocağa zarar verebileceğinden, asla sıcak ocağın üzerine boş bir gereç koymayın. Ayrıca, çok ince tabanlı gereçler kullanmayın.

4.3 Gereçlerin algılanması

- Tabanı belirtilen çaptan daha küçük olan gereçleri kullanmayın, çünkü bunlar ocak tarafından algılanmayacaktır.
- Ocağa bir gereç yerleştirmediyse, çok küçük çaplı bir tabana sahip bir gereç yerleştirdiyse veya kullanılan gereç indüksiyonlu pişirme için uygun değilse, ocak çalışmayacak ve ekranda $\geq \underline{\cup} \leq$ görünecektir.
- Gereç tabanının çapı çok büyük veya çok küçükse pişirme gözleri çalışmayacaktır. Diğer her durumda, pişirme gözleri otomatik olarak çaplarına uyum sağlayacaktır. Bununla birlikte pişirme gerci tabanı, konulacağı pişirme gözünün tabanına mümkün olduğunca yakın olmalıdır. İndüksiyonlu ocağın en iyi şekilde yararlanmak için gerci pişirme gözünün ortasına yerleştirin.

4.4 Ocağı çalıştırma

1. Ocak açıldığında bir bip sesi duyulacak ve "0" ve "- -" görüntülenecektir, bu da bekleme modunda olduğu anlamına gelir.
2. Kullanmak istediğiniz pişirme gözüne uygun bir pişirme gerci yerleştirin. Gercin tabanının ve pişirme gözü yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. Kullanmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın. "0" sayısı yanıp sönecektir.
4. "- " ve "+ " dokunmatik simgelerini kullanarak güç seviyesini ayarlayın.
5. Pişirme gözünün gücünü istediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz. Bunu yapmak için, istediğiniz pişirme gözünü seçin ve rakamlar yanıp sönmeye başladığında, ilgili dokunmatik simgeleri kullanarak gücü ayarlayın.

Görüntülendiğinde $\geq \underline{\cup} \leq$, Anlamı:

Gereci doğru pişirme gözüne yerleştirmediniz.

- Gereç indüksiyonlu ocak için uygun değildir.
- Pişirme gereci çok küçük veya pişirme gözüne düzgün şekilde ortalanmamış.

Yukarıdakilerden herhangi biri olduysa:

- Pişirme gözüne uygun bir gereç yerleştirilmediği sürece ocak ısınmayacaktır.
- Herhangi bir gereç yerleştirilmediyse ekran 2 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Pişirme işlemi bittikten sonra

1. Kapatmak istediğiniz pişirme bölmesinin dokunmatik simgesine basın.
2. "-" ve "+" dokunmatik simgelerini kullanarak güç seviyesini ayarlayın. "0" ın ve ardından "H" nin görüntülediğinden emin olun.
3. Açma/Kapama dokunmatik simgesine basarak indüksiyonlu ocağı kapatın.
4. "H" görüntülenirse, pişirme gözünün yüzey sıcaklığının 60 °C'den yüksek olduğu anlamına gelir. Yüzey soğuduğunda ve güvenli dokunma sıcaklığına ulaştığında bu sembol kaybolacaktır. Diğer gereçleri ısıtmak istiyorsanız, enerji tasarrufu için hala sıcak olan alanı kullanın.

4.5 Dokunmatik simgeleri kilitleme

- İstenmeyen kullanımı önlemek için dokunmatik simgeleri kilitleyebilirsiniz (örn. çocukların yanlışlıkla pişirme bölmelerini açması).
- Kontrol paneli kilitlendiğinde, tüm dokunmatik simgeler (açma/kapama hariç) devre dışı bırakılacaktır.

Dokunmatik simgeleri kilitlemek için dokunmatik kilit simgesine basın.

Dokunmatik simgelerin kilidini açma:

1. İndüksiyonlu ocağın açık olduğundan emin olun.
2. Dokunmatik kilit simgesini 3 saniye boyunca basılı tutun.



Ocak kilitlendiğinde, acil bir durum ortaya çıkması ve ocağı kapatmanız gerekmesi halinde açma/kapama simgesi hariç tüm dokunmatik simgeler devre dışı bırakılır. Bu seçeneği kullanırsanız, ocağı bir sonraki açışınızda dokunmatik simgelerin kilidini açmanız gerekecektir.

4.6 Aşırı ısınma karşıtı koruma sistemi.

Bu ocak, iç sıcaklığını kontrol eden bir sensöre sahiptir. Sensör aşırı bir sıcaklık tespit ederse ocak otomatik olarak kapanacaktır.

4.7 Otomatik güvenlik kapanma

Bu ocak, herhangi bir işlem yapılmadan 120 dakika geçerse otomatik olarak kapanan bir koruma sistemine sahiptir. Gereç çıkarıldığında, ocak otomatik olarak ısıtmayı durduracaktır.

TÜRKÇE

4.8 Fan

Ocağın tabanında iç sıcaklığı düzenlemek için bir fan bulunmaktadır. Ocak açıldığında ve güç veya sıcaklık ayarlandığında fan çalışmaya başlar. Ocak kapatılsa bile, yeterince soğuyana kadar fan açık kalacaktır.

Fan açıklıklarını mutfak havluları, bezler veya başka nesnelere kapatmayın, aksi takdirde havalandırma engellenir ve devrelerin aşırı ısınmasına neden olur.

NOT: Ocak kapatmış olsanız bile fanın soğuyana kadar çalışmaya devam edeceğini unutmayın. Bu normaldir, bir arıza olduğunu göstermez.

4.9 Zamanlayıcı.

- Zamanlayıcının sadece bir geri sayım olarak mı çalışmasını istediğinizi yoksa geri sayım sıfıra ulaştığında seçilen pişirme göz(ler)inin kapatılmasını mı tercih ettiğinizi seçebilirsiniz.
- Zamanlayıcı 99 dakikaya kadar programlanabilir.

Zamanlayıcıyı geri sayım sayacı olarak ayarlama

1. Dokunmatik zamanlayıcı simgesine dokunun. 30" gösterilecektir.
2. "-" ve "+" dokunmatik simgelerini kullanarak saati ayarlayın.
3. Zamanlayıcı ayarlandığında, geri sayım hemen başlayacak ve kalan süre görüntülenecektir.
4. Zamanlayıcı simgesine tekrar basarak zamanlayıcıyı iptal edebilirsiniz. Eğer varsa, "- -" görüntülenecektir.

Bir pişirme gözünü kapatmak için zamanlayıcı ayarlama

1. Kullanmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın.
2. Ardından zamanlayıcı dokunmatik simgesine basın. 30" gösterilecektir.
3. "-" ve "+" dokunmatik simgelerini kullanarak saati ayarlayın.
4. Zamanlayıcıyı iptal etmek için, programlandığı pişirme gözüne ve ardından zamanlayıcı simgesine basın. Bunu yaparken, "- -" görüntülenecektir.
5. Zamanlayıcı ayarlandığında, geri sayım hemen başlayacak ve kalan süre görüntülenecektir.

NOT: Zamanlayıcının etkinleştirildiğini belirtmek için seçilen pişirme gözü gücünün yanında kırmızı bir nokta görünecektir.

Bir pişirme gözünü kapatmak için zamanlayıcının ayarlanması

1. Bu fonksiyonu birden fazla pişirme alanı için kullanırsanız, zamanlayıcı ekranı en kısa süreyi gösterecektir.
Örneğin, pişirme gözü 3 için zamanlayıcı 3 dakikaya ayarlanmışsa ve pişirme gözü 1 için zamanlayıcı 6 dakikaya ayarlanmışsa, ilgili ekranda "3" gösterilir.

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

2. Geri sayım sona erdiğinde ilgili pişirme gözü otomatik olarak kapanır.

NOT: Zamanlayıcı programlandıktan sonra saati değiştirmek isterseniz, tüm adımları tekrarlamamız gerekir.

4.10 Booster fonksiyon

Booster fonksiyonu, daha hızlı ve daha güçlü ısıtma için seçilen pişirme gözünün gücünü geçici olarak artırmak için kullanılır. Aşırı güç yiyecekleri yakabileceğinden veya aşırı ısıtabileceğinden, Booster işlevini dikkatli bir şekilde ve yalnızca kısa bir süre için kullanmanızı öneririz.

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





NOT: Booster fonksiyonu gücü önemli ölçüde artırır, bu nedenle yiyeceklerin yanmaması için dikkatli kullanmanızı öneririz.

4.11 Esnek Göz

- Bu esnek pişirme gözü, induksiyonlu ocağın sol tarafında yer alır.
- İhtiyaçlarınıza bağlı olarak tek bir pişirme gözü veya iki farklı göz olarak kullanılabilir.
- Ayrı ayrı kontrol edilebilen iki bağımsız endüktörden oluşur.

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

4.12 Sıcak tutma fonksiyonu

1. Kullanmak istediğiniz pişirme gözünün dokunmatik simgesine basın.
2. Ardından Sıcak Tut simgesine basın. 
3. Bir kez basıldığında seviye 1 etkinleştirilir.  gösterilecektir.
4. Bir kez basıldığında seviye 2 etkinleştirilir.  gösterilecektir.
5. Bir kez basıldığında seviye 3 etkinleştirilir.  gösterilecektir.
6. Bu fonksiyon, "-" ve "+" dokunmatik simgeleri aracılığıyla devre dışı bırakılır.

4.13 Başlat/Duraklat fonksiyonu

1. Ocak çalışırken, pişirmeyi duraklatmak için başlat/duraklat simgesine basın.
2. Bu noktada, ekranlardaki değerler yanıp sönecektir.
3. Pişirmeye devam etmek için başlat/duraklat simgesine iki kez basın.
4. Göstergelerin değerleri normal durumlarına dönecektir.

TÜRKÇE



Uyarı:

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

4.14 Kısık ateşte pişirme

- Kaynatma işlemi kaynama noktasının altında, yaklaşık 85°C'de gerçekleşir. Yiyecekleri fazla pişirmeden lezzetlerini arttırdığı için bazı çorba ve güveçlerin hazırlanması için uygundur. Ayrıca un ile koyulaştırılmış yumurta bazlı sosları pişirmek için de kullanılmalıdır.
- Bazı tarifler, yemeğin önerilen sürede düzgün pişmesi için minimumdan daha yüksek bir ayar gerektirebilir.

4.15 Enerji tasarrufu önerileri

- Yiyecekler kaynamaya başladığında gücü azaltın.
- Bir kapak kullanırsanız, pişirme süresi kısılacak ve bu da enerji tasarrufu sağlayacaktır.
- Pişirme süresini kısaltmak için sıvı veya yağ miktarını azaltın.
- Pişirmeye yüksek bir güç seviyesinde başlayın ve yiyecek ısındığında seviyeyi düşürün.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Kirlilik türü	Nasıl temizlenmeli	Gözlemler
Cam yüzeyde yaygın kirlenme (parmak izleri, işaretler, gıda lekeleri veya şekersiz gıda dökülmeleri).	<ol style="list-style-type: none">1. Bu amaç için etkinleştirilmiş devre kesici veya diferansiyel aracılığıyla ocağa giden güç kaynağının bağlantısını kesin.2. Yüzey hala hafif sıcakken bir indüksiyonlu ocak temizleyicisi kullanın (ancak yanmadığından emin olun).3. Ocağı durulayın ve camı temiz bir bez veya mutfak kağıdı ile kurulayın.4. İndüksiyonlu ocağı tekrar elektriğe takın	<ol style="list-style-type: none">1. Ocak kapatıldığında, yüzeyin sıcak olduğuna dair bir uyarı olmayacaktır, ancak bu sıcak olmadığı anlamına gelmez.2. İndüksiyonlu ocaklar için özel ovma pedleri kullanın.3. Ocağa zarar verebilecek agresif, aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Kullandığımız temizlik ürününün veya ovma süngerinin uygunluğunu kontrol etmek için her zaman etiketi okuyun.4. Yüzeyde asla kalıntı bırakmayın; cam lekelenbilir.

Şekerli gıdaların dökülmesi	İndüksiyonlu ocaklar için uygun bir kazıyıcı ile hemen çıkarın, ancak sıcak yüzeylere dikkat edin. 1. Bu amaç için etkinleştirilmiş devre kesici veya diferansiyel aracılığıyla ocağa giden güç kaynağının bağlantısını kesin. 2. Sileceği 30° açıyla tutun ve kiri tamamen serin bir alana kazıyın. 3. Kir veya döküntüleri bir bez veya mutfak kağıdı ile silin.	Erimiş şekerli gıda lekelerini mümkün olan en kısa sürede çıkarın. Ocak üzerinde soğumaya bırakılırsa, çıkarılması zor olabilir ve hatta yüzeye kalıcı olarak zarar verebilir. Kesik tehlikesi: Güvenlik kapağı geri çekildiğinde, sıyrıcının bıçağı bir jilet gibi keskin olabilir. Çok dikkatli kullanın ve her zaman güvenli bir şekilde ve çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
Kontrol panelindeki lekeler ve dökülmeler	1. Bu amaç için etkinleştirilmiş devre kesici veya diferansiyel aracılığıyla ocağa giden güç kaynağının bağlantısını kesin. 2. Dokunmatik simgeleri temiz, nemli bir sünger veya bezle silin. 3. Kontrol panelini tamamen kurulayın. 4. İndüksiyonlu ocağı tekrar elektriğe takın.	Kontrol paneli kirliyse, dokunmatik simgeler düzgün çalışmayabilir. Ocağı güç kaynağına yeniden bağlamadan önce kontrol paneli alanını iyice temizlediğinizden ve kuruladığınızdan emin olun.

7. SORUN GİDERME

Hata kodları

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

Hata	Muhtemel sorunlar	Çözüm
E 1 / E 2	Düşük gerilim (< 85 V) veya aşırı gerilim (> 285 V) koruması	Prizdeki voltaj belirtilenden daha düşük veya daha yüksekse, nitelikli bir elektrikçiye danışın.
E 3	Sensör kısa devre yapmış veya açık devre var.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E 4	IGBT kısa devre yapmış veya açık devre var.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
E 5	Endüksiyon bobini sensörünün sıcaklığı 280 °C'yi aşıyor.	İndüksiyonlu ocağı kapatın ve soğumasını bekleyin.

TÜRKÇE

E 6	IGBT sensör sıcaklığı çok yüksek.	Havalandırmanın doğru olduğunu ve fanların engellenmediğini kontrol edin.
Er	Kontrol devrelerinde dahili arıza.	Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.
Et	Kontrol panelindeki dokunmatik simgelerin üzerinde bir miktar sıvı var.	Kontrol panelini temizleyin ve iyice kurulayın.
U	Herhangi bir gereç bırakılmamış veya induksiyonlu pişirme için uygun değil.	Başka bir gereç kullanın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Referans: EU01_100144 / EU01_104164

Modeller: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Nominal güç 10200 W

Minimal gerilim 220-240V~.

Nominal frekans: 50-60Hz

A: 1600W/2000W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2400W

D: 3000/3600W

E: 2000W/2400W

F: 2600W/3000W

G: 1600W/2000W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Plaka tipi mutfak ocağı	Elektrikli ev tipi ocaklar		
Spot ışığı seçicileri ve/veya pişirme gözleri sayısı		3	

Isıtma teknolojisi (indüksiyonlu ocaklar ve pişirme gözleri, radyasyonlu ocaklar, katı ocaklar)	İndüksiyonlu pişirme gözü Pişirme gözleri		
	Sembol	Değer	Birim
Dairesel pişirme gözleri veya pişirme bölmeleri için: her bir elektrikli pişirme gözünün kullanılabilir alanının çapı, yaklaşık 5 mm'ye tamamlanmıştır	Ø	28cm	cm
Dairesel olmayan gözler veya pişirme bölmeleri için: her bir gözün veya elektrikli pişirme bölümünün kullanılabilir yüzeyinin genişliği ve uzunluğu, en yakın 5 mm'ye tamamlanmıştır	L	38	cm
	W	19	
Bölme veya pişirme gözü başına enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli pişirme}	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Ocağın enerji tüketimi, kg başına hesaplanmıştır (*)	EC _{elektrikli ocak}	179,28	Wh/kg

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



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

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

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

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

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

10. TELİF HAKLARI

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

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικόνα 1

1. Ζώνη επαγωγής 1: 2000 W Booster 2400 W
2. Ζώνη επαγωγής 2: 1600 W Booster 2000 W
3. Ζώνη επαγωγής 3: 2000 W Booster 2400 W
4. Ζώνη επαγωγής 4: 1600 W Booster 2000 W
5. Ζώνη επαγωγής 5: 3000 W Booster 3600 W
6. Αριστερή ευέλικτη ζώνη: 2600 W Booster 3000 W
7. Δεξιά ευέλικτη ζώνη: 2600 W Booster 3000 W
8. Γυάλινη πλάκα
9. Πίνακας ελέγχου

Πίνακας ελέγχου

Εικόνα 2

10. Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
11. Εικονίδιο αφής κλειδώματος
12. Εικονίδιο αφής λειτουργίας Διατήρησης ζέστης
13. Εικονίδιο αφής της ευέλικτης περιοχής
14. Εικονίδιο αφής επιλογής ζώνης μαγειρέματος
15. Εικονίδια αφής επιλογής ενέργειας/χρόνου
16. Εικονίδιο αφής της λειτουργίας Booster
17. Εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη
18. Εικονίδιο αφής έναρξης/παύσης

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, προκειμένου να διατηρείται η σωστή δυνατότητα εντοπισμού του εξοπλισμού σας σε περίπτωση ανάγκης.

Περιεχόμενα του κουτιού

- Επαγωγικές εστίες
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

3.1 Πριν από την εγκατάσταση της εστίας

1. Βεβαιωθείτε ότι ο πάγκος εργασίας είναι επίπεδος και τετράγωνος και ότι κανένα δομικό στοιχείο δεν παραβιάζει τις απαιτήσεις χώρου.
2. Βεβαιωθείτε ότι το υλικό του πάγκου εργασίας είναι ανθεκτικό στη θερμότητα.
3. Εάν η εστία εγκαθίσταται πάνω από φούρνο, ο φούρνος πρέπει να διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
4. Βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση θα συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις ασφαλείας.
5. Βεβαιωθείτε ότι η εστία ενσωματώνει διακόπτη ασφαλείας, εγκατεστημένο και τοποθετημένο σύμφωνα με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανόνες και κανονισμούς, ο οποίος επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεσή της από το ηλεκτρικό δίκτυο.
6. Βεβαιωθείτε ότι το μοντέλο του διακόπτη ασφαλείας που χρησιμοποιείτε είναι εγκεκριμένο και ότι υπάρχει διαχωρισμός επαφών 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάση] εάν οι τοπικοί κανονισμοί καλωδίωσης επιτρέπουν αυτή τη διαφοροποίηση των απαιτήσεων).
7. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης ασφαλείας είναι εύκολα προσβάσιμος όταν η εστία είναι εγκατεστημένη.
8. Χρησιμοποιήστε φινιρίσματα ανθεκτικά στη θερμότητα, που καθαρίζονται εύκολα (όπως κεραμικά πλακίδια) στους τοίχους που περιβάλλουν την εστία.

Προειδοποιήσεις:

- Η εγκατάσταση της εστίας πρέπει να γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό. Ποτέ μην εκτελείτε την εγκατάσταση μόνοι σας.
- Μην εγκαθιστάτε την εστία απευθείας πάνω από πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στα ηλεκτρονικά στοιχεία της εστίας.
- Η επαγωγική εστία πρέπει να εγκατασταθεί με τρόπο που να εξασφαλίζει καλύτερη ακτινοβολία θερμότητας.
- Ο τοίχος και ο χώρος πάνω από την εστία πρέπει να είναι ανθεκτικοί στη θερμότητα.
- Για την αποφυγή οποιασδήποτε ζημιάς, η κόλλα που χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση της εστίας πρέπει να είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
- Η Cecotec δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για ατυχήματα που οφείλονται σε ακατάλληλη γείωση.

3.2 Προετοιμασία της επιφάνειας εργασίας

1. Ανοίξτε μια οπή στον πάγκο εργασίας σύμφωνα με τις μετρήσεις που φαίνονται στην εικόνα 3.

Σημείωση: Για την εγκατάσταση και τη χρήση, πρέπει να αφήνεται ένα ελάχιστο κενό 5 cm γύρω από την οπή.

Μήκος (mm)	Πλάτος (mm)	Ύψος (mm)	Βάθος (mm)	A (mm)	Πλάτος (mm)	X (mm)
900	520	58	54	855	495	τουλάχιστον 50

2. Βεβαιωθείτε ότι το πάχος του πάγκου εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm.

Ειδοποίηση: Επιλέξτε μια επιφάνεια εργασίας ανθεκτική στη θερμότητα για να αποφύγετε την παραμόρφωση λόγω της θερμότητας που παράγεται από την επαγωγική εστία.



Βεβαιωθείτε ότι οι επαγωγικές εστίες αερίζονται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος του αέρα δεν είναι φραγμένες. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία λειτουργεί σωστά.

3.3 Εξαερισμός

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

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.

Παρατηρήστε την εικόνα 4 για να εξασφαλίσετε τον κατάλληλο αερισμό της πλάκας.

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

3.4 Όταν εγκατασταθεί η επαγωγική εστία, βεβαιωθείτε ότι:

- Το καλώδιο ρεύματος δεν είναι προσβάσιμο από πόρτες ή συρτάρια επίπλων.
- Υπάρχει κατάλληλη ροή φρέσκου αέρα από το εξωτερικό του ντουλαπιού προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία εγκατασταθεί πάνω σε συρτάρια ή ντουλάπια, πρέπει να τοποθετηθεί ένα φράγμα θερμικής προστασίας κάτω από τη βάση της εστίας.
- Ο διακόπτης ασφαλείας είναι εύκολα προσβάσιμος από τον χρήστη.

3.5 Συνδέστε την εστία στην πρίζα δικτύου

Πριν από τη σύνδεση της εστίας στην παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. Η ηλεκτρική εγκατάσταση στην οποία είναι συνδεδεμένη είναι επαρκής για την ισχύ που καταναλώνει.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην ονομαστική τιμή που καθορίζεται στα χαρακτηριστικά που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.

Προειδοποιήσεις:

- Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή παρόμοιες συσκευές για να συνδέσετε την επαγωγική εστία στην πρίζα, καθώς μπορεί να ζεσταθούν και να προκαλέσουν πυρκαγιά.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας της επαγωγικής εστίας δεν πρέπει να ακουμπά σε κανένα μέρος που μπορεί να ζεσταθεί ή να τοποθετείται σε περιοχή που μπορεί να υπερβεί τους 75°C.
- Συμβουλευτείτε έναν αδειούχο και εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο για την εγκατάσταση της εστίας.
- Τυχόν τροποποιήσεις στην ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.
- Η ηλεκτρική σύνδεση της επαγωγικής εστίας πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς και να προστατεύεται από μονοπολικό ή αυτόματο διακόπτη.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
- Ο υπεύθυνος για την εγκατάσταση πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχει γίνει σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι αυτή συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Μην λυγίζετε και μην πιέζετε το καλώδιο.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.
- Η Cecotec δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για ατυχήματα που προκύπτουν από τη χρήση της εστίας χωρίς σύνδεση γείωσης.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

4.1 Χρήση των εικονιδίων αφής

- Τα εικονίδια αφής ανταποκρίνονται στο άγγιγμα, οπότε δεν χρειάζεται να ασκήσετε πίεση. Εικ. 5.
- Θα ακούτε ένα ηχητικό σήμα κάθε φορά που η εστία αναγνωρίζει το δάχτυλό σας.
- Βεβαιωθείτε ότι τα εικονίδια αφής είναι πάντα καθαρά και στεγνά και ότι δεν τα καλύπτουν αντικείμενα (π.χ. σκεύη κουζίνας ή ένα πανί). Ακόμη και μια μικρή ποσότητα νερού μπορεί να παρεμποδίσει τη λειτουργία τους.

4.2 Σκεύη κατάλληλα για τις επαγωγικές εστίες

Σιδηρομαγνητικά σκεύη

- Τα σκεύη που είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες είναι κατασκευασμένα από σιδηρομαγνητικό υλικό. Μπορεί να είναι κατασκευασμένα από χάλυβα με σμάλτο, χυτοσίδηρο ή ανοξείδωτο χάλυβα.
- Για να διαπιστώσετε αν ένα τηγάνι είναι κατάλληλο για χρήση με επαγωγικές εστίες, ελέγξτε αν έλκεται από μαγνήτη.

Ειδικά σκεύη

- Υπάρχουν και άλλοι τύποι κατάλληλων σκευών των οποίων η βάση δεν είναι εξ ολοκλήρου σιδηρομαγνητική.
- Πριν από τη χρήση, ελέγξτε τη διάμετρο της βάσης και βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία τα ανιχνεύει.

Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών

- Μη χρησιμοποιείτε σκεύη μαγειρέματος με οδοντωτές άκρες ή καμπύλη βάση. Εικ. 6
- Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε τηγάνια με διάμετρο ίση με τη διάμετρο της επιλεγμένης περιοχής. Η χρήση ελαφρώς μεγαλύτερου τηγανιού θα αυξήσει την απόδοση της χρησιμοποιούμενης ενέργειας. Εάν χρησιμοποιηθεί μικρότερο δοχείο, ενδέχεται να επηρεαστεί η απόδοση.
- Τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της περιοχής μαγειρέματος. Η βάση του σκεύους που χρησιμοποιείται μπορεί να επηρεάσει την κατανομή της θερμότητας και, συνεπώς, το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Επιλέγοντας ένα δοχείο με βάση υψηλότερης ποιότητας θα εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια.

Προστασία της γυάλινης επιφάνειας

- Αν θέλετε να μετακινήσετε ένα δοχείο που είναι τοποθετημένο στην εστία, σηκώστε το προς τα πάνω. Μην το γλιστράτε, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο γυαλί. Εικ. 7

Άδειο σκεύος ή πολύ λεπτή βάση

- Ποτέ μην τοποθετείτε ένα άδειο σκεύος στην καυτή εστία, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά. Επίσης, μην χρησιμοποιείτε δοχεία με πολύ λεπτή βάση.

4.3 Ανίχνευση σκευών

- Μην χρησιμοποιείτε δοχεία των οποίων η βάση είναι μικρότερη από την καθορισμένη διάμετρο, καθώς δεν θα ανιχνεύονται από την εστία.
- Εάν δεν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος στην εστία, εάν έχετε τοποθετήσει ένα σκεύος με βάση με πολύ μικρή διάμετρο ή εάν το σκεύος που χρησιμοποιείται δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα, η εστία δεν θα λειτουργήσει και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη

· ≧ ≡ ≦ ·

- Οι ζώνες μαγειρέματος δεν θα λειτουργήσουν εάν η διάμετρος της βάσης του σκεύους είναι πολύ μεγάλη ή πολύ μικρή. Σε κάθε άλλη περίπτωση, οι ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάμετρό τους. Η βάση του σκεύους πρέπει να ταιριάζει όσο το δυνατόν περισσότερο με τη βάση της ζώνης μαγειρέματος στην οποία πρόκειται να τοποθετηθεί. Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τις επαγωγικές εστίες, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.

4.4 Ενεργοποίηση της εστίας

1. Όταν ενεργοποιήσετε την εστία, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και θα εμφανιστούν οι ενδείξεις "0" και "-.", που σημαίνει ότι βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη θέση μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.
3. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Ο αριθμός "0" θα αναβοσβήνει.
4. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής "-" και "+".
5. Για να ρυθμίσετε την ισχύ της ζώνης μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή. Για να το κάνετε αυτό, επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος και όταν τα ψηφία αρχίσουν να αναβοσβήνουν, ρυθμίστε την ισχύ με τα αντίστοιχα εικονίδια αφής.

Εάν εμφανίζεται $\geq \underline{\underline{U}} \leq$, αυτό σημαίνει ότι:

- Δεν έχετε τοποθετήσει το σκεύος στη σωστή ζώνη μαγειρέματος.
- Το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες.
- Το σκεύος είναι πολύ μικρό ή δεν βρίσκεται στο κέντρο της θέσης μαγειρέματος.

Εάν έχει συμβεί κάτι από τα παραπάνω:

- Η εστία δεν θα ζεσταθεί αν δεν τοποθετηθεί κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
- Η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 2 λεπτά, εάν δεν έχει τοποθετηθεί κανένα σκεύος μαγειρέματος.

Αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής "-" και "+". Βεβαιωθείτε ότι εμφανίζεται το "0" και στη συνέχεια το "H".
3. Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία μαγειρέματος πατώντας το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
4. Εάν εμφανιστεί η ένδειξη "H", σημαίνει ότι η επιφανειακή θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος είναι υψηλότερη από 60 °C. Αυτή η ένδειξη θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει και φτάσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Εάν θέλετε να ζεστανετε άλλα μαγειρικά σκεύη, χρησιμοποιήστε την περιοχή που είναι ακόμα ζεστή για να εξοικονομήσετε ενέργεια.


4.5 Για να κλειδώσετε τα εικονίδια αφής

- Η λειτουργία αυτή σας επιτρέπει να κλειδώσετε τα εικονίδια αφής για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ. παιδιά που ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος, όλα τα εικονίδια αφής (εκτός από το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης) θα είναι απενεργοποιημένα.

Για να τα κλειδώσετε, πατήστε το εικονίδιο αφής κλειδώματος.

Για να ξεκλειδώσετε τα εικονίδια αφής:

1. Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το εικονίδιο αφής κλειδώματος για 3 δευτερόλεπτα.

 Όταν η εστία είναι κλειδωμένη, όλα τα εικονίδια αφής είναι απενεργοποιημένα εκτός από το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης σε περίπτωση που προκύψει έκτακτη ανάγκη και χρειαστεί να απενεργοποιήσετε την εστία. Αν χρησιμοποιήσετε αυτή την επιλογή, θα πρέπει να ξεκλειδώσετε τα εικονίδια αφής την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε την εστία.

4.6 Προστασία από υπερθέρμανση

Αυτή η εστία είναι εξοπλισμένη με αισθητήρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας. Η εστία θα απενεργοποιείται αυτόματα εάν ανιχνεύσει υπερβολική θερμοκρασία.

4.7 Αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας

Αυτή η εστία διαθέτει ένα σύστημα προστασίας που την απενεργοποιεί αυτόματα εάν περάσουν 120 λεπτά χωρίς καμία λειτουργία. Όταν αφαιρεθεί το σκεύος, η εστία θα σταματήσει αυτόματα να θερμαίνεται.

4.8 Ανεμιστήρας

Στη βάση της εστίας υπάρχει ένας ανεμιστήρας για τη ρύθμιση της εσωτερικής θερμοκρασίας. Όταν ενεργοποιείται η εστία και ρυθμίζεται η ισχύς ή η θερμοκρασία, ο ανεμιστήρας ξεκινά. Ακόμη και αν η εστία είναι απενεργοποιημένη, ο ανεμιστήρας θα παραμείνει ενεργοποιημένος μέχρι να κρυώσει επαρκώς.

Μην φράζετε τα ανοίγματα του ανεμιστήρα με πετσέτες κουζίνας, πανιά ή άλλα αντικείμενα, καθώς αυτό θα εμποδίσει τον σωστό αερισμό και θα προκαλέσει υπερθέρμανση των κυκλωμάτων.

Σημείωση: Ακόμη και αν έχετε απενεργοποιήσει την εστία, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει. Αυτό είναι φυσιολογικό, δεν υποδηλώνει δυσλειτουργία.

4.9 Χρονοδιακόπτης

- Μπορείτε να επιλέξετε αν θέλετε ο χρονοδιακόπτης να λειτουργεί απλώς ως αντίστροφη μέτρηση ή αν προτιμάτε να απενεργοποιείται η επιλεγμένη ζώνη (ή οι επιλεγμένες ζώνες)

μαγειρέματος όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν.

- Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να προγραμματιστεί για έως και 99 λεπτά.

Ορισμός χρονοδιακόπτη ως αντίστροφη μέτρηση

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί «30».
2. Ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής “-” και “+”.
3. Μόλις ρυθμιστεί, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει αμέσως και θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.
4. Μπορείτε να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη πατώντας ξανά το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη. Εάν αυτό συμβαίνει, θα εμφανιστεί η ένδειξη “-”.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση μιας θέσης μαγειρέματος

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε.
2. Πατήστε το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη. Θα εμφανιστεί «30».
3. Ρυθμίστε τον χρόνο χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής “-” και “+”.
4. Για να ακυρώσετε τον χρονοδιακόπτη, πατήστε τη ζώνη μαγειρέματος στην οποία είχε προγραμματιστεί και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο του χρονοδιακόπτη. Όταν κάνατε αυτό, θα εμφανιστεί η ένδειξη “-”.
5. Μόλις ρυθμιστεί, η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει αμέσως και θα εμφανιστεί ο υπολειπόμενος χρόνος.

Σημείωση: Μια κόκκινη τελεία θα εμφανιστεί δίπλα στην ισχύ της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος για να υποδείξει ότι ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργοποιημένος.

Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη για την απενεργοποίηση πάνω από μίας ζώνης μαγειρέματος

1. Εάν έχουν προγραμματιστεί περισσότερες από μία ζώνες, η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίζει τον μικρότερο χρόνο.
Για παράδειγμα, εάν ο χρονοδιακόπτης για τη ζώνη μαγειρέματος 3 έχει ρυθμιστεί σε 3 λεπτά και ο χρονοδιακόπτης για τη ζώνη μαγειρέματος 1 έχει ρυθμιστεί σε 6 λεπτά, στην αντίστοιχη οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη “3”.

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

2. Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, η αντίστοιχη θέση μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Σημείωση: Αν θέλετε να αλλάξετε την ώρα, αφού προγραμματιστεί ο χρονοδιακόπτης, πρέπει να επαναλάβετε όλα τα βήματα.

4.10 Λειτουργία Booster

Η λειτουργία Booster χρησιμοποιείται για την προσωρινή αύξηση της ισχύος της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος για ταχύτερη και ισχυρότερη θέρμανση. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Booster με προσοχή και μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα, καθώς η υπερβολική ισχύς μπορεί να κάψει ή να υπερθερμάνει το φαγητό.




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

Σημείωση: Η λειτουργία Booster αυξάνει σημαντικά την ισχύ, γι' αυτό συνιστούμε να τη χρησιμοποιείτε με προσοχή, ώστε να μην καεί το φαγητό.

4.11 Ευέλικτη ζώνη

- Αυτή η ευέλικτη ζώνη μαγειρέματος βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της επαγωγικής εστίας.
 - Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως μία ενιαία θέση μαγειρέματος ή ως δύο διαφορετικές θέσεις, ανάλογα με τις ανάγκες σας.
 - Αποτελείται από δύο ανεξάρτητα πηνία τα οποία μπορούν να ελέγχονται ξεχωριστά.
1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε.
 2. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ευέλικτης ζώνης. Το επίπεδο ισχύος της πάνω και της κάτω ζώνης μαγειρέματος θα είναι το προεπιλεγμένο (“5”).
 3. Ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής “-” και “+”.
 4. Αν θέλετε να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος αργότερα, πατήστε ένα από τα εικονίδια αφής στις ζώνες μαγειρέματος που αποτελούν την ευέλικτη ζώνη. Όταν τα ψηφία του επιπέδου ισχύος αρχίσουν να αναβοσβήνουν, μπορείτε να αλλάξετε αυτή τη ρύθμιση.

4.12 Λειτουργία Διατήρησης θερμοκρασίας

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής της ζώνης μαγειρέματος που θέλετε.
2. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο της λειτουργίας Διατήρησης θερμοκρασίας.
3. Πατώντας το μία φορά θα ενεργοποιήσετε το επίπεδο 1. Θα εμφανιστεί το .
4. Πατώντας το για δεύτερη φορά θα ενεργοποιήσετε το επίπεδο 2. Θα εμφανιστεί το .
5. Πατώντας το για τρίτη φορά θα ενεργοποιήσετε το επίπεδο 3. Θα εμφανιστεί το .
6. Η λειτουργία αυτή απενεργοποιείται με τα εικονίδια αφής “-” και “+”.

4.13 Λειτουργία Έναρξη/Παύση

1. Όταν η εστία είναι σε λειτουργία, πατήστε το εικονίδιο έναρξη/παύση για να διακόψετε το μαγείρεμα.
2. Οι τιμές στις οθόνες θα αναβοσβήνουν.
3. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, πατήστε δύο φορές το εικονίδιο έναρξη/παύση.
4. Οι τιμές των ενδείξεων επανέρχονται στην κανονική τους κατάσταση.



Προειδοποίηση

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

4.14 Σιγοβράσιμο

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

4.15 Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας

- Όταν το φαγητό αρχίζει να βράζει, μειώστε την ισχύ.
- Εάν χρησιμοποιήσετε καπάκι, ο χρόνος μαγειρέματος θα μειωθεί, γεγονός που θα εξοικονομήσει ενέργεια.
- Μειώστε την ποσότητα του λαδιού ή του λίπους για να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλό επίπεδο ισχύος και μειώστε το επίπεδο όταν το φαγητό έχει ζεσταθεί.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τύπος βρωμιάς	Πώς να την καθαρίσετε	Παρατηρήσεις
Συνήθης ρύπανση της γυάλινης επιφάνειας (δακτυλικά αποτυπώματα, σημάδια, λεκέδες από τρόφιμα ή διαρροές μη ζαχαρούχων τροφίμων).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε την εστία μέσω του ενεργοποιημένου διακόπτη κυκλώματος ή του διαφορικού. 2. Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για επαγγελματικές εστίες όσο η επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά βεβαιωθείτε ότι δεν καίει). 3. Ξεπλύνετε την εστία και στεγνώστε το γυαλί με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας. 4. Επανασυνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, δεν θα υπάρχει προειδοποίηση ότι η επιφάνεια είναι καυτή, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι δεν είναι καυτή. 2. Χρησιμοποιήστε ειδικά σφουγγάρια καθαρισμού για επαγγελματικές εστίες. 3. Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην εστία. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγχετε αν το προϊόν καθαρισμού ή το σφουγγάρι καθαρισμού που πρόκειται να χρησιμοποιήσετε είναι κατάλληλο. 4. Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα στην επιφάνεια- το γυαλί μπορεί να λερωθεί.

<p>Διαρροές ζαχαρούχων τροφίμων</p>	<p>Αφαιρέστε τα αμέσως με σπάτουλα ή ξύστρα κατάλληλη για επαγωγικές εστίες, αλλά προσέξτε τις καυτές επιφάνειες.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε την εστία μέσω του ενεργοποιημένου διακόπτη κυκλώματος ή του διαφορικού. 2. Κρατήστε τη σπάτουλα σε γωνία 30° και ξύστε τη βρωμιά σε μια περιοχή που είναι εντελώς κρύα. 3. Σκουπίστε την βρωμιά ή τις διαρροές με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας. 	<p>Αφαιρέστε τους λεκέδες από λιωμένα ζαχαρούχα τρόφιμα το συντομότερο δυνατό. Αν αφεθούν να κρυώσουν στο γυαλί, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν ή ακόμη και να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στην εστία.</p> <p>Κίνδυνος κοπής: Όταν το κάλυμμα ασφαλείας είναι ανασυρμένο, η λεπίδα της ξύστρας μπορεί να είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Χρησιμοποιήστε το με εξαιρετική προσοχή και αποθηκεύστε το πάντα με ασφάλεια και μακριά από παιδιά.</p>
<p>Λεκέδες και διαρροές στον πίνακα ελέγχου</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αποσυνδέστε την εστία μέσω του ενεργοποιημένου διακόπτη κυκλώματος ή του διαφορικού. 2. Σκουπίστε τα εικονίδια αφής με ένα καθαρό, υγρό σφουγγάρι ή πανί. 3. Στεγνώστε πλήρως τον πίνακα ελέγχου. 4. Επανασυνδέστε την εστία στην παροχή ρεύματος. 	<p>Εάν ο πίνακας ελέγχου είναι βρώμικος, τα εικονίδια αφής ενδέχεται να μην λειτουργούν σωστά. Φροντίστε να καθαρίσετε και να στεγνώσετε καλά την περιοχή του πίνακα ελέγχου πριν επανασυνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος.</p>

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικοί βλαβών

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

Σφάλμα	Πιθανή αιτία	Λύση
E 1 / E 2	Προστασία από υπόταση (< 85 V) ή υπέρταση (> 285 V)	Εάν η τάση στην πρίζα είναι χαμηλότερη ή υψηλότερη από την καθορισμένη, συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
E 3	Ο αισθητήρας είναι βραχυκυκλωμένος ή υπάρχει ανοικτό κύκλωμα.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.

E 4	Το IGBT είναι βραχυκυκλωμένο ή υπάρχει ανοικτό κύκλωμα.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
E 5	Η θερμοκρασία του αισθητήρα του επαγωγικού πηνίου υπερβαίνει τους 280 °C.	Απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία και περιμένετε να κρυώσει.
E 6	Η θερμοκρασία του αισθητήρα IGBT είναι πολύ υψηλή.	Ελέγξτε ότι ο εξαερισμός είναι σωστός και ότι οι ανεμιστήρες δεν είναι φραγμένοι.
Er	Εσωτερική βλάβη των κυκλωμάτων ελέγχου.	Επικοινωνήστε με το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec.
Et	Υπάρχουν υγρά στα εικονίδια αφής στον πίνακα ελέγχου.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου και στεγνώστε τον καλά.
U	Δεν έχετε τοποθετήσει καμία κατσαρόλα ή η κατσαρόλα που έχετε τοποθετήσει δεν είναι κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα.	Χρησιμοποιήστε άλλο σκεύος.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Στοιχεία αναφοράς: EU01_100144 / EU01_104164

Μοντέλα: Bolero Squad I 5600 FullFlex90 / Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White

Ονομαστική ισχύς: 10200 W

Ονομαστική τάση: 220-240V~.

Ονομαστική συχνότητα: 50-60Hz

A: 1600W/2000W

B: 2600W/3000W

C: 2000W/2400W

D: 3000/3600W

E: 2000W/2400W

F: 2600W/3000W

G: 1600W/2000W

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναφορά μοντέλου	EU01_100144 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 EU01_104164 Bolero Squad I 5600 FullFlex90 White		
Τύπος εστίας	Οικιακές ηλεκτρικές εστίες		
Αριθμός επιλογικών διακοπών για τους προβολείς ή/και τις θέσεις μαγειρέματος		3	
Τεχνολογία θέρμανσης (επαγωγικές εστίες και θέσεις μαγειρέματος, εστίες ακτινοβολίας, κλπ.)	Ζώνες μαγειρέματος με επαγωγή και θέσεις μαγειρέματος		
	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Για κυκλικά σημεία ή θέσεις μαγειρέματος: διάμετρος της ωφέλιμης περιοχής κάθε ηλεκτρικού σημείου μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένη στα πλησιέστερα 5 mm.	∅	28cm	cm
Για μη κυκλικούς προβολείς ή θέσεις μαγειρέματος: πλάτος και μήκος της ωφέλιμης περιοχής κάθε προβολέα ή θέσης μαγειρέματος, στρογγυλοποιημένα στα πλησιέστερα 5 mm.	L	38	cm
	W	19	
Κατανάλωση ενέργειας ανά λαμπτήρα ή θέση μαγειρέματος, υπολογισμένη ανά kg (*)	EC _{ηλεκτρική θερμότητα}	180,7 162,8 189,8 183,8	Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας της εστίας, υπολογισμένη ανά kg (*)	EC _{ηλεκτρική εστία}	179,28	Wh/kg

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ



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

οριστεί από τις τοπικές αρχές.

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

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

9. ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΚΑΙ ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

10. COPYRIGHT

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

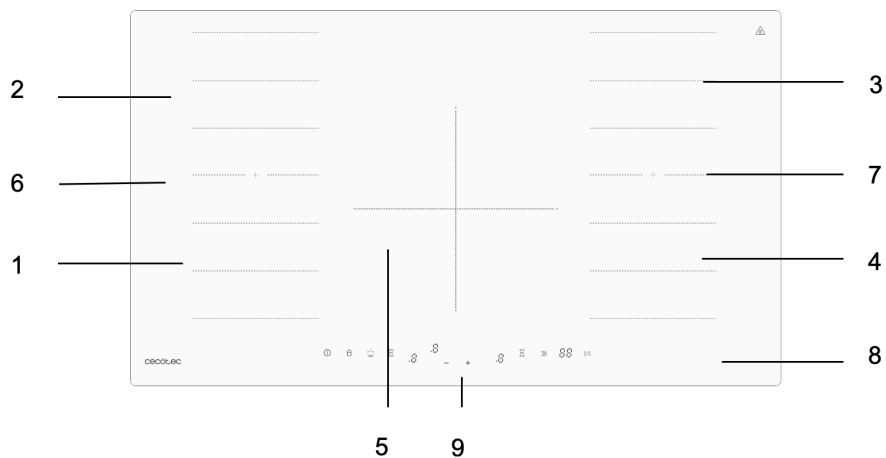


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1



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

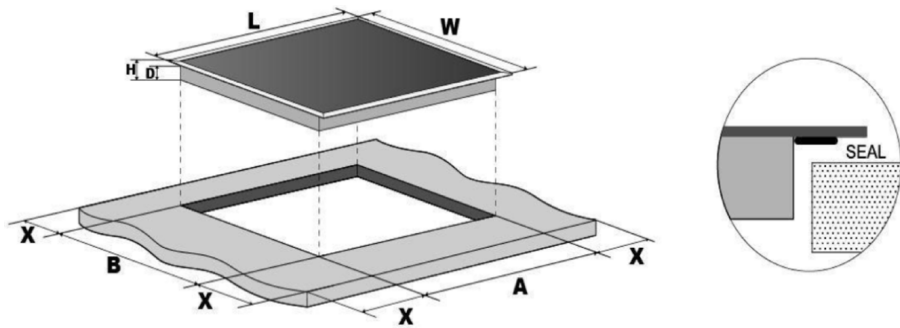


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

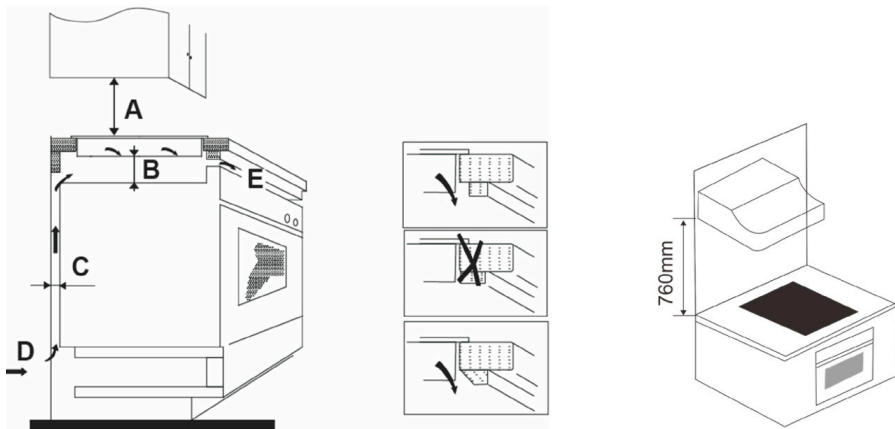


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

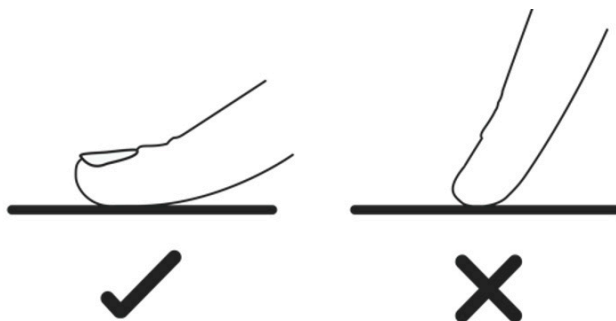


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5



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

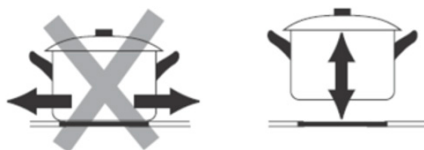


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP01240909

