

cecotec

BOLERO SQUAD IH 2200 FULLFLEX

BOLERO SQUAD IH 2200 FULLFLEX SHIELDGLASS

Placa de inducción con campana extractora integrada / Induction hob with integrated extractor hood



bolero

Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Használati utasítás
Manual d'instruccions
Οδηγίες χρήσης
دليل التعليمات

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	11
Instructions de sécurité	16
Sicherheitshinweise	23
Istruzioni di sicurezza	29
Instruções de segurança	35
Veiligheidsinstructies	41
Instrukcje bezpieczeństwa	47
Bezpečnostní pokyny	53
Güvenlik talimatları	59
Biztonsági utasítások	64
Instruccions de seguretat	70
Οδηγίες ασφαλείας	76
تعليمات السلامة	82

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	87
2. Antes de usar	87
3. Instalación	87
4. Funcionamiento	91
5. Limpieza y mantenimiento	99
6. Resolución de problemas	101
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	104
8. Copyright	105
9. Declaración UE de conformidad simplificada	105

INDEX

1. Parts and components	106
2. Before use	106
3. Installation	106
4. Operation	110
5. Cleaning and maintenance	118
6. Troubleshooting	120
7. Recycling of electrical and electronic equipment	123
8. Copyright	123
9. Simplified EU Declaration of Conformity	124

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	125
2. Avant utilisation	125
3. Installation	125
4. Fonctionnement	129
5. Nettoyage et entretien	138
6. Résolution de problèmes	140
7. Recyclage des équipements	

électriques et électroniques	143
8. Copyright	144
9. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	144

INHALT

1. Teile und Komponenten	145
2. Vor dem Gebrauch	145
3. Montage	145
4. Bedienung	149
5. Reinigung und Wartung	158
6. Problembehebung	160
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	164
8. Copyright	164
9. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	164

INDICE

1. Parti e componenti	165
2. Prima dell'uso	165
3. Installazione	165
4. Funzionamento	169
5. Pulizia e manutenzione	178
6. Risoluzione dei problemi	179
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	183
8. Copyright	183
9. Dichiarazione di conformità UE semplificata	183

ÍNDICE

1. Peças e componentes	184
2. Antes de utilizar	184
3. Instalação	184
4. Funcionamento	188
5. Limpeza e manutenção	196
6. Resolução de problemas	198
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	201
8. Direitos de autor	202
9. Declaração de conformidade simplificada da UE	202

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	203
2. Voor gebruik	203
3. Installatie	203
4. Bediening	207

5. Reiniging en onderhoud	215
6. Probleemoplossing	217
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	221
8. Copyright	221
9. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	222

INDEKS

1. Części i komponenty	223
2. Przed użyciem	223
3. Instalacja	223
4. Operacja	227
5. Czyszczenie i konserwacja	235
6. Rozwiązywanie problemów	237
7. Recykling sprzętu elektrycznego i elektronicznego	240
8. Prawa autorskie	241
9. Uproszczona deklaracja zgodności UE	241

INDEX

1. Součásti a komponenty	242
2. Před použitím	242
3. Instalace	242
4. Provoz	246
5. Čištění a údržba	254
6. Řešení problémů	256
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	259
8. Autorská práva	259
9. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	259

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	260
2. Kullanmadan önce	260
3. Kurulum	260
4. Operasyon	264
5. Temizlik ve bakım	272
6. Problem çözme	274
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	277
8. Telif Hakkı	278
9. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı	278

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	279
2. Használat előtt	279
3. Telepítés	279

4. Működés	283
5. Tisztítás és karbantartás	291
6. Problémamegoldás	293
7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása	297
8. Szerzői jog	297
9. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	297

ÍINDEX

1. Peces i components	298
2. Abans de fer servir	298
3. Instal·lació	298
4. Funcionament	302
5. Neteja i manteniment	310
6. Resolució de problemes	312
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	316
8. Copyright	316
9. Declaració UE de conformitat simplificada	317

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	318
2. Πριν από τη χρήση	318
3. Εγκατάσταση	318
4. Λειτουργία	322
5. Καθαρισμός και συντήρηση	331
6. Επίλυση προβλημάτων	333
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	336
8. Πνευματικά δικαιώματα	337
9. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ	337

فهرس

1. الأجزاء والمكونات	338
2. قبل الاستخدام	338
3. التنبيت	338
4. التشغيل	341
5. التنظيف والصيانة	348
6. حل المشكلات	349
7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية	352
8. حقوق الطبع والنشر	352
9. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي	352

NOTA

EU01_112193 - Bolero Squad IH 2200 FullFlex

EU01_112194 - Bolero Squad IH 2200 FullFlex ShieldGlass

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CAT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

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

زاهجلا ب ؤصاخلا ؤيجمربلا تاميلعتلا تاريغتم عيمج ىلع قبطنيو اماع ليلدلا • يبرع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

temporizador externo o de un sistema de control remoto separado.

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

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

- No ponga ni deje los utensilios de cocina vacíos sobre la placa de inducción.
- El azúcar, los materiales sintéticos o las láminas de aluminio no deben entrar en contacto con las zonas de calentamiento. Estos pueden provocar roturas u otras alteraciones del panel vitrocerámico por enfriamiento: encienda el aparato y sáquelos inmediatamente de la zona de cocción (tenga cuidado de no quemarse).
- No coloque nunca recipientes calientes sobre el panel de control.
- Si hay un cajón debajo del aparato empotrado, asegúrese de que el espacio entre el contenido del cajón y la parte inferior del aparato es lo suficientemente grande (2 cm). Esto es esencial para garantizar una correcta ventilación.
- No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. aerosoles) en el cajón situado debajo de la placa de inducción. Los cajones y su contenido deben ser termorresistentes.
- Precauciones en caso de avería: si detecta una avería, apague el aparato y desconecte la alimentación eléctrica.
- La reparación del aparato la han de realizar profesionales cualificados. No intente arreglar el aparato por su cuenta.
- Asegúrese siempre de que los utensilios de cocina están bien centrados sobre la zona de cocción. El fondo de los utensilios de cocina debe cubrir lo más posible la zona de cocción.
- El campo magnético de la placa de inducción 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.
- Debe permitir la desconexión del aparato de la alimentación después de la instalación.
- Deberá haber una ventilación adecuada de la habitación cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que aparatos que quemen gas u otros combustibles.
- PRECAUCIÓN: Las piezas accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina.
- El aire de la campana extractora no debe descargarse en un conducto de humos que se utiliza para expulsar los humos de aparatos que queman gas u otros combustibles.
- Deben cumplirse las normas relativas a la descarga de aire.
- La campana extractora está destinada a instalarse únicamente sobre una encimera con no más de cuatro elementos de encimera.
- La acumulación de grasa en la campana puede ocasionar un riesgo de incendio. Realice la limpieza del aparato siguiendo las instrucciones de este manual.
- Extreme la precaución durante la limpieza del aparato. Riesgo de quemaduras y/o cortes. Recomendamos el uso de guantes.
- Si la campana extractora está dañada, no intente utilizarla.
- Cuando la campana extractora y otros aparatos alimentados con energía distinta a la eléctrica estén en funcionamiento simultáneamente, la presión negativa en el ambiente no debe exceder los 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- La campana extractora debe instalarse siguiendo las instrucciones de montaje y respetando todas las medidas.

- Todos los trabajos de instalación deben ser realizados por una persona cualificada o un electricista cualificado.
- Deseche el material de embalaje con cuidado. Los niños son vulnerables a él.
- Preste atención a los bordes afilados del interior de la campana extractora, especialmente durante la instalación y la limpieza.
- Asegúrese de que el conducto no tenga curvas más pronunciadas de 90 grados, ya que esto reducirá la eficiencia de la campana extractora.
- Advertencia: Si no se instalan los tornillos o el dispositivo de fijación de acuerdo con estas instrucciones, pueden producirse riesgos eléctricos.
- Advertencia: Antes de acceder a los terminales eléctricos, deben desconectarse todos los circuitos de alimentación.
- Deberá haber una ventilación adecuada de la estancia cuando la campana extractora se utilice al mismo tiempo que aparatos de gas u otros combustibles.
- Precaución: El aparato y sus partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar las partes accesibles. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión permanente.
- Debe cumplir la Normativa vigente local sobre descarga de aire.
- Por razones de seguridad, utilice únicamente los tornillos de fijación o montaje suministrados (si procede, según modelos) o bien del mismo tamaño que los recomendados en este manual de instrucciones.
- No se debe utilizar un limpiador de vapor.
- No use nunca cables alargadores, conexiones de múltiples tomas o elementos externos de conexión mediante temporizador.

- 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 the following instructions carefully 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 intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
- **WARNING:** if the surface is cracked, unplug the appliance to avoid electric shock.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** the appliance and its accessible parts may heat up during use. Be careful with the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not steam-clean the appliance.
- Metal objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the surface of the hob, as they could become hot.

- After every use, switch off the hob using the control panel. Do not wait until the hob turns off automatically as there are no longer any pots and pans placed on it.
- The appliance is not intended to operate by means of an external timer or a separate remote-control system.
- WARNING: unattended cooking on a greasy or oily hob can be dangerous and may result in a fire. NEVER attempt to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flames, e.g., with a fireproof lid or blanket.
- CAUTION: always supervise the cooking process. Continuously monitor the cooking during operation.
- WARNING: fire hazard. Do not place objects on the cooking surfaces.
- WARNING: only use hob protectors designed by the kitchen-appliance manufacturer or found to be suitable by the latter in the instructions for use, or corresponding built-in hob protectors. The use of unsuitable protectors can cause accidents.
- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- This appliance can be used by children aged 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Remove all labels and stickers from the ceramic glass.
- Do not modify the appliance in any way.
- The induction hob cannot be used as a support or work surface.

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

breakage or other damage to the ceramic-glass panel due to cooling: switch on the appliance and remove them from the cooking area immediately (being careful not to burn yourself).

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

- There must be adequate ventilation of the room when the kitchen hood is used at the same time as gas or other fuel burning appliances.
- CAUTION: Accessible parts can become hot when used with cooking appliances.
- Air from the extractor hood must not be discharged into a flue that is used to exhaust fumes from appliances burning gas or other fuels.
- The air discharge regulations must be complied with.
- The kitchen hood is intended for installation only over a hob with four cooking zones.
- Accumulation of grease in the kitchen hood can cause a fire hazard. Clean the appliance according to the instructions in this manual.
- Exercise extreme caution when cleaning the appliance. Risk of burns and/or cuts. We recommend the use of gloves.
- If the kitchen hood is damaged, do not attempt to use it.
- When the kitchen hood and other non-electrically powered appliances are in simultaneous operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- The kitchen hood must be installed in accordance with the installation instructions and in compliance with all measurements.
- All installation work must be carried out by a qualified person or electrician.
- Dispose of the packaging material carefully. Children are vulnerable to it.
- Pay attention to sharp edges inside the kitchen hood, especially during installation and cleaning.
- Make sure that the duct does not have bends sharper than 90 degrees, as this will reduce the efficiency of the kitchen hood.

- Warning: Failure to install the screws or fastening device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
- Warning: Before accessing the electrical terminals, all power supply circuits must be disconnected.
- There must be adequate ventilation of the room when the kitchen hood is used at the same time as gas or other fuel burning appliances.
- Caution: The appliance and its accessible parts may become hot during operation. Be careful not to touch any accessible parts. Children under 8 years old must stay away, unless they are supervised.
- Local air discharge regulations must be complied with.
- For safety reasons, only use the supplied fixing or mounting screws (if applicable, depending on the model) or screws of the same size as those recommended in this instruction manual.
- Do not use a steam cleaner.
- Never use extension leads, multiple socket connections or external timer connection elements.
- USING POOR QUALITY COOKWARE OR ANY INDUCTION ADAPTER FOR NON-MAGNETIC COOKWARE IS A BREACH OF WARRANTY. CECOTEC IS NOT LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE INDUCTION HOB AND/OR ITS SURROUNDINGS.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est

pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.

- L'appareil doit être correctement équipé et installé dans un meuble de cuisine et un plan de travail appropriés et approuvés.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pendant utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur.
- AVERTISSEMENT : l'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- Ne nettoyez pas cet appareil à la vapeur.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque, car ils peuvent devenir chauds.
- Après utilisation, arrêtez le fonctionnement de la plaque à travers son dispositif de contrôle et non à travers le détecteur d'ustensiles de cuisson.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- AVERTISSEMENT : cuisiner sans surveillance sur une plaque de cuisson grasse ou huileuse peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau, vous devez éteindre l'appareil et couvrir les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- ATTENTION : le processus de cuisson doit être contrôlé. Un processus de cuisson doit être surveillé en permanence.
- AVERTISSEMENT : risque d'incendie. Ne placez pas d'objets sur la plaque.
- AVERTISSEMENT : n'utilisez que des protections de plaque conçues par le fabricant ou indiquées comme appropriées par le fabricant dans le manuel d'instructions ou des protections de plaque fournies avec l'appareil. L'utilisation d'une protection inappropriée peut provoquer des dommages.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Retirez toutes les étiquettes et tous les autocollants du verre céramique.
- Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit.
- La plaque à induction ne peut pas être utilisée comme support ou comme plan de travail.
- L'appareil doit être mis à la terre conformément aux réglementations locales.
- Ne placez pas l'appareil sur un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour éviter tout dommage causé par la vapeur.
- Éteignez les foyers après utilisation.
- Surveillez la cuisson des aliments très gras ou huileux pour éviter les incendies.
- Risque d'incendie : Ne placez pas d'objets sur les foyers.

- Il y a un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément à ces instructions.
- Veillez à ne pas vous brûler pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
- Veillez à ce qu'aucun câble d'un appareil fixe ou mobile ne touche le verre ou l'ustensile de cuisson chaud.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Les objets magnétiques (cartes de crédit, disquettes, calculatrices, etc.) ne doivent pas être placés à proximité de l'appareil en fonctionnement.
- Ne recouvrez jamais l'appareil d'un chiffon ou d'un film de protection pour éviter toute surchauffe et incendie.
- Les ustensiles de cuisson dont la partie inférieure est usée ou endommagée peuvent endommager le verre céramique.
- Le sable ou d'autres matériaux abrasifs peuvent endommager le verre céramique.
- Évitez de laisser tomber des objets de toute taille sur le panneau ou le verre céramique.
- Ne frappez pas les bords de la plaque avec des ustensiles de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil est suffisamment ventilé conformément à ces instructions.
- Ne placez pas et ne laissez pas d'ustensiles de cuisson vides sur les foyers.
- Le sucre, les matériaux synthétiques ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les zones de cuisson. Ceux-ci peuvent provoquer des ruptures ou d'autres dommages au panneau en raison du refroidissement : allumez l'appareil et retirez-les immédiatement du foyer (faites attention à ne pas vous brûler).

- Ne posez jamais de récipients chauds sur le panneau de contrôle.
- S'il y a un tiroir sous l'appareil encastré, assurez-vous que l'espace entre le contenu du tiroir et la partie inférieure de l'appareil est suffisamment grand (2 cm). Cela est essentiel pour assurer une bonne ventilation.
- Ne stockez jamais d'objets inflammables (comme des aérosols) dans le tiroir situé sous la plaque à induction. Les tiroirs et leur contenu doivent être résistants à la chaleur.
- Précautions à prendre en cas de défaut : si vous détectez un défaut, éteignez l'appareil et débranchez-le.
- La réparation de l'appareil doit être effectuée par des professionnels qualifiés. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veillez toujours à ce que l'ustensile de cuisson soit bien centré sur le foyer. La partie inférieure de l'ustensile de cuisson doit couvrir la plus grande partie possible du foyer.
- Le champ magnétique de la plaque à induction 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.
- Après l'installation, laissez un espace accessible pour brancher et débrancher l'appareil.

- La pièce doit être suffisamment ventilée lorsque la hotte aspirante est utilisée en même temps que des appareils à gaz ou d'autres combustibles.
- **AVERTISSEMENT** : Les pièces peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil est utilisé avec des ustensiles de cuisson.
- L'air de la hotte aspirante ne doit pas être évacué dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils fonctionnant au gaz ou à d'autres combustibles.
- Les normes d'évacuation de l'air doivent être respectées.
- La hotte aspirante est destinée à être installée uniquement sur un plan de travail ne comportant pas plus de quatre foyers.
- L'accumulation de graisse dans la hotte peut entraîner un risque d'incendie. Nettoyez l'appareil en suivant les instructions de ce manuel.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez l'appareil. Risque de brûlures et/ou de coupures. Il est recommandé d'utiliser des gants.
- Si la hotte aspirante est endommagée, n'essayez pas de l'utiliser.
- Lorsque la hotte aspirante et d'autres appareils non électriques fonctionnent simultanément, la pression négative dans l'environnement ne doit pas dépasser 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).
- La hotte aspirante doit être installée conformément aux instructions d'installation et en respectant toutes les mesures.
- Tous les travaux d'installation doivent être effectués par une personne qualifiée ou un électricien qualifié.
- Jetez les matériaux d'emballage conformément à la réglementation en vigueur. Tenez les enfants à l'écart de l'emballage.

- Faites attention aux bords pointus à l'intérieur de la hotte, en particulier lors de l'installation et du nettoyage.
- Assurez-vous que le conduit ne présente pas de courbes supérieures à 90 degrés, car cela réduirait l'efficacité de la hotte.
- Avertissement : Si les vis ou les dispositifs de fixation ne sont pas installés conformément à ces instructions, cela peut entraîner des risques électriques.
- Avertissement : Avant d'accéder aux bornes électriques, tous les circuits d'alimentation doivent être déconnectés.
- La pièce doit être suffisamment ventilée lorsque la hotte aspirante est utilisée en même temps que des appareils à gaz ou d'autres combustibles.
- Avertissement : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les parties accessibles. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- Les normes relatives à l'évacuation d'air doivent être respectées.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez que les vis de fixation ou de montage fournies (le cas échéant, selon le modèle) ou des vis de même taille que celles recommandées dans ce manuel d'instructions.
- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur.
- N'utilisez jamais de câbles de rallonge, de prises multiples ou d'éléments externes de connexion à une minuterie.
- L'UTILISATION D'UN USTENSILE DE CUISSON DE MAUVAISE QUALITÉ OU D'UN ADAPTATEUR D'INDUCTION POUR UN USTENSILE DE CUISSON NON MAGNÉTIQUE CONSTITUE UN NON-RESPECT DE LA GARANTIE. CECOTEC N'EST PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS À LA PLAQUE À INDUCTION ET/OU À SON ENVIRONNEMENT.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß ausgestattet und in eine geeignete und zugelassene Küchenzeile und Arbeitsplatte eingebaut sein.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente verwendet werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Reinigen Sie dieses Gerät nicht mit Dampf.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfeldes gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch mit dem Steuergerät und nicht mit dem Kochgeschirr-Detektor aus.

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie dann die Flammen zu, z. B. mit einer Löschdecke oder einem Feuerlöschteppich.
- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: keine Gegenstände auf die Kochflächen stellen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichneten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten oder die in das Gerät eingebauten Schutzvorrichtungen für Kochfelder/Platten. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber vom Keramikglas.

- Verändern Sie das Gerät in keiner Weise.
- Das Induktionskochfeld darf nicht als Unterlage oder Arbeitsfläche verwendet werden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Vorschriften geerdet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine Spülmaschine oder einen Wäschetrockner, um Dampfschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie die Kochbereiche nach Gebrauch aus.
- Achten Sie auf das Kochen von sehr fettigen oder öligen Lebensmitteln, um Brände zu vermeiden.
- Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach der Benutzung des Geräts nicht zu verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass keine Drähte von fest installierten oder mobilen Geräten das Glas oder das heiße Kochgeschirr berühren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den technischen Kundendienst von Cecotec oder ähnlich qualifiziertes Personal ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Magnetische Gegenstände (Kreditkarten, Disketten, Taschenrechner usw.) dürfen nicht in die Nähe des angeschlossenen Geräts gebracht werden.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Tuch oder einer Schutzfolie ab, um Überhitzung und Feuer zu vermeiden.
- Kochgeschirr mit abgenutzten oder beschädigten Böden können das Keramikglas beschädigen.
- Sand oder andere Scheuermittel können das Keramikglas beschädigen.

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

Funktion von Herzschrittmachern beeinflussen. 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.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass es nach der Benutzung ausgeschaltet werden kann.
- Wird die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit Gas- oder anderen Brennstoffgeräten verwendet, so ist für eine ausreichende Belüftung des Raumes zu sorgen.
- VORSICHT! Zugängliche Teile können bei der Verwendung mit Kochgeräten heiß werden.
- Die Abluft der Dunstabzugshaube darf nicht in einen Schacht geleitet werden, der zur Ableitung von Abgasen von gas- oder anderen brennstoffbetriebenen Geräten dient.
- Die Normen für die Ableitung von Luft müssen eingehalten werden.
- Die Dunstabzugshaube ist nur für die Installation über einer Arbeitsplatte mit nicht mehr als vier Arbeitsplattelementen vorgesehen.
- Die Ansammlung von Fett in der Dunstabzugshaube kann eine Brandgefahr darstellen. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung.
- Gehen Sie bei der Reinigung des Geräts mit äußerster Vorsicht vor. Gefahr von Verbrennungen und/oder

Schnittverletzungen. Wir empfehlen die Verwendung von Handschuhen.

- Wenn die Dunstabzugshaube beschädigt ist, darf sie nicht verwendet werden.
- Bei gleichzeitigem Betrieb der Dunstabzugshaube und anderer nichtelektrisch betriebener Geräte darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten.
- Die Dunstabzugshaube muss gemäß der Installationsanleitung und unter Einhaltung aller Maße installiert werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von einer qualifizierten Person oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig. Kinder sind dafür besonders anfällig.
- Achten Sie auf scharfe Kanten im Inneren der Dunstabzugshaube, insbesondere bei der Montage und Reinigung.
- Achten Sie darauf, dass der Kanal keine Biegungen von mehr als 90 Grad aufweist, da dies die Effizienz der Dunstabzugshaube beeinträchtigt.
- Warnung: Wenn Sie die Schrauben oder die Befestigungsvorrichtung nicht gemäß dieser Anleitung anbringen, kann dies zu elektrischen Gefahren führen.
- Warnung: Vor dem Zugriff auf die elektrischen Klemmen müssen alle Stromkreise unterbrochen werden.
- Wenn die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit Gas- oder anderen Brennstoffgeräten verwendet wird, muss für eine ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden.
- Achtung: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die zugänglichen Teile nicht berühren. Kinder unter 8

Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Die örtlich geltenden Abgasvorschriften müssen eingehalten werden.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen nur die mitgelieferten Befestigungs- oder Montageschrauben (falls zutreffend, je nach Modell) oder Schrauben derselben Größe, wie sie in dieser Bedienungsanleitung empfohlen werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Verwenden Sie niemals Verlängerungskabel, Mehrfachsteckdosen oder externe Zeitschaltuhr-Anschlusselemente.
- 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 recipienti.
- Questo apparecchio non è destinato al funzionamento tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- AVVERTENZA: la cottura incustodita su un piano cottura sporco di grasso od olio è pericolosa e potrebbe provocare un incendio. Non versare MAI acqua sull'apparecchio per spegnere il fuoco. Invece, spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme con una coperta antincendio o un telo antincendio per esempio.
- PRECAUZIONE: il processo di cottura deve essere sorvegliato. Sorvegliare in modo costante il processo di cottura.
- AVVERTENZA: rischio d'incendio: non collocare oggetti sulla superficie del piano cottura.
- AVVERTENZA: utilizzare esclusivamente protezioni per piani cottura progettate dal produttore dell'apparecchio o

indicate come idonee dal produttore nelle istruzioni per l'uso o protezioni per piani cottura incorporate. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.

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

- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, deve essere sostituito dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec o da personale qualificato al fine di evitare pericoli.
- Mantenere oggetti magnetici come carte di credito, calcolatrici, ecc. lontani dall'apparecchio collegato.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o una pellicola protettiva per evitare il surriscaldamento e incendi.
- Le pentole con fondo usurato o danneggiato possono danneggiare il vetro ceramico.
- La sabbia o altri materiali abrasivi possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare che oggetti di qualsiasi dimensione cadano sul piano cottura vetroceramico.
- Non colpire i bordi del piano cottura con utensili da cucina.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato secondo le presenti istruzioni.
- Non collocare né lasciare utensili di cottura vuoti sul piano cottura a induzione.
- Mantenere zucchero, materiali sintetici o fogli di alluminio lontani dalle zone di cottura. Possono provocare rotture o altre alterazioni da raffreddamento al piano cottura vetroceramico: spegnere l'apparecchio e rimuoverli immediatamente dalla zona di cottura (facendo attenzione a non scottarsi).
- Non collocare mai contenitori caldi sul pannello di controllo.
- Se sotto l'apparecchio da incasso è presente un cassetto, accertarsi che ci sia sufficiente spazio tra il contenuto del cassetto e la parte inferiore dell'apparecchio (almeno 2 cm). Ciò è essenziale a garantire una ventilazione appropriata.
- Non conservare mai oggetti infiammabili (es. aerosol) nel cassetto sotto il piano cottura a induzione. I 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. Spegner l'apparecchio e coprire la fiamma, ad esempio con un coperchio o una coperta antincendio.
- Il dispositivo deve poter essere scollegato dall'alimentazione dopo l'installazione.
- Se l'apparecchio viene usata contemporaneamente ad apparecchi a gas o ad altri combustibili, garantire una ventilazione adeguata del locale.
- PRECAUZIONE: Alcune parti dell'apparecchio possono surriscaldarsi in caso d'uso di apparecchi di cottura ad alte temperature.
- L'aria della cappa aspirante non deve essere scaricata in un condotto di scarico utilizzato per espellere i fumi di apparecchi che bruciano gas o altri combustibili.
- Rispettare le norme relative allo scarico dell'aria.

- La cappa aspirante è destinata a essere installata solo sopra un piano di lavoro con non più di quattro fuochi.
- L'accumulo di grasso nella cappa può generare un rischio di incendio. Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni del presente manuale.
- Fare molta attenzione durante la pulizia dell'apparecchio. Rischio di bruciature e/o tagli. Si consiglia l'uso di guanti.
- Se la cappa aspirante è danneggiata, non usarla.
- Se la cappa aspirante è in funzione insieme ad altri apparecchi non alimentati elettricamente, la pressione negativa nell'ambiente non deve superare i 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Installare la cappa aspirante secondo le istruzioni di installazione e nel rispetto di tutte le misure.
- Rivolgersi unicamente a elettricisti qualificati o persone competenti per l'installazione.
- Smaltire con cura il materiale di imballaggio. I bambini sono vulnerabili e sensibili a quest'ultimo.
- Prestare attenzione agli spigoli vivi all'interno della cappa aspirante, soprattutto durante l'installazione e la pulizia.
- Assicurarsi che il condotto non presenti curve più strette di 90 gradi, poiché ciò riduce l'efficienza della cappa aspirante.
- Avvertenza: La mancata installazione delle viti o del dispositivo di fissaggio in conformità alle presenti istruzioni può comportare rischi elettrici.
- Avvertenza: Prima di accedere ai terminali, scollegare prima tutti i circuiti di alimentazione.
- Se la cappa aspirante viene usata contemporaneamente ad apparecchi a gas o ad altri combustibili, assicurare una ventilazione adeguata del locale.
- Precauzione: L'apparecchio e le sue parti accessibili possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Non toccare le

parti accessibili. Mantere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Rispettare le norme di scarico dell'aria locali.
- Per motivi di sicurezza, utilizzare solo le viti di fissaggio o di montaggio in dotazione (se del caso secondo il modello) o delle stesse dimensioni di quelle raccomandate in questo manuale di istruzioni.
- Non usare un pulitore a vapore per pulire l'apparecchio.
- Non usare mai prolunghe né collegare la cappa a ciabatte multipresa o a timer esterni.
- 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 seguintes instruções antes de utilizar o produto. Guarde este manual para referência futura ou para novos utilizadores.

- A instalação e ligação do aparelho devem ser realizadas por especialistas autorizados. O fabricante não se responsabiliza por danos causados por erros de instalação ou ligação.
- O aparelho deve estar bem equipado e instalado num móvel de cozinha e numa bancada adequada e homologada.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, sendo excluída a sua utilização em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- AVISO: se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Durante a utilização, o aparelho aquece. É aconselhável evitar tocar nos elementos de aquecimento situados no interior.
- AVISO: o aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. É aconselhável evitar os elementos aquecedores. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Não limpe este aparelho a vapor.
- Objetos metálicos, tais como facas, garfos, colheres e tampas, não devem ser colocados sobre a superfície da bancada, pois podem aquecer.
- Após a utilização, desligue a placa através do seu dispositivo de controlo e não através do detetor de recipientes.
- Este aparelho não se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- AVISO: cozinhar sem supervisão numa placa com gordura ou óleo pode ser perigoso e pode provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, deve desligar o aparelho e, em seguida, cobrir as chamas, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor ignífugo.
- CUIDADO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura deve ser vigiado continuamente.
- AVISO: perigo de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.
- AVISO: utilize apenas proteções de bancada concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicadas como adequadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização ou proteções de bancada incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou formação adequadas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que isso implica. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Retire todas as etiquetas e autocolantes do vidro cerâmico.
- Não modifique o aparelho de forma alguma.
- A placa de indução não pode ser utilizada como superfície de apoio ou de trabalho.
- O aparelho deve estar ligado à terra de acordo com as normas locais.
- Não coloque o aparelho sobre uma máquina de lavar louça ou secadora para evitar que o vapor o danifique.
- Desligue as zonas de aquecimento após a utilização.
- Tenha cuidado ao cozinhar alimentos muito gordurosos ou oleosos para evitar incêndios.
- Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.
- Existe risco de incêndio se a limpeza não for realizada de acordo com as instruções.
- Tenha cuidado para não se queimar durante ou após a utilização do aparelho.
- Certifique-se de que nenhum cabo de nenhum aparelho fixo ou móvel toque no vidro ou nos utensílios de cozinha quentes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser

substituído pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec ou por pessoal qualificado semelhante, a fim de evitar perigo.

- Os objetos magnéticos (cartões de crédito, disquetes, calculadoras, etc.) não devem ser colocados perto do aparelho ligado.
- Nunca cubra o aparelho com um pano ou uma folha de proteção para evitar sobreaquecimento e incêndios.
- Os utensílios de cozinha com fundo desgastado ou danificado podem danificar o vidro cerâmico.
- 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 do vidro com utensílios de cozinha.
- Certifique-se de que o aparelho está suficientemente ventilado de acordo com estas instruções.
- Não coloque nem deixe utensílios de cozinha vazios sobre a placa de indução.
- Açúcar, materiais sintéticos ou folhas de alumínio não devem entrar em contacto com as zonas de aquecimento. Estes podem provocar quebras ou outras alterações no painel vitrocerâmico devido ao arrefecimento: ligue o aparelho e retire-os imediatamente da zona de cozedura (tenha cuidado para não se queimar).
- Nunca coloque recipientes quentes sobre o painel de controlo.
- Se houver uma gaveta por baixo do aparelho embutido, 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 garantir uma ventilação adequada.
- Nunca guarde objetos inflamáveis (por exemplo, aerossóis)

na gaveta situada por baixo da placa de indução. As gavetas e o seu conteúdo devem ser resistentes ao calor.

- Precauções em caso de avaria: se detetar uma avaria, desligue o aparelho e desconecte a alimentação elétrica.
- A reparação do aparelho deve ser realizada por profissionais qualificados. Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Certifique-se sempre de que os utensílios de cozinha estão bem centrados sobre a zona de cozedura. O fundo dos utensílios de cozinha deve cobrir o máximo possível a zona de cozedura.
- O campo magnético da placa de indução pode influenciar o funcionamento dos pacemakers cardíacos. Para mais informações, dirija-se à loja onde comprou o produto ou consulte um médico. Estes dispositivos devem estar em conformidade com a Diretiva 90/385/CEE do Conselho da UE, de 20 de junho de 1990, e com as normas EN 45502-2-1 e EN 45502-2-2.
- Não utilize recipientes de alumínio ou de material sintético para evitar que derretam devido ao calor residual das zonas de cozedura.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor ignífugo.
- Deve permitir a desconexão do aparelho da alimentação após a instalação.
- Deve haver ventilação adequada na divisão quando a campânula extractora for utilizada ao mesmo tempo que aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.
- CUIDADO: As peças acessíveis podem aquecer quando utilizadas com aparelhos de cozinha.
- O ar da coifa não deve ser descarregado num conduto de fumos utilizado para expelir os fumos de aparelhos que queimam gás ou outros combustíveis.

- As normas relativas à descarga de ar devem ser cumpridas.
- O exaustor destina-se a ser instalado apenas sobre uma bancada com no máximo quatro elementos.
- A acumulação de gordura no exaustor pode causar risco de incêndio. Limpe o aparelho seguindo as instruções deste manual.
- Tenha muito cuidado durante a limpeza do aparelho. Risco de queimaduras e/ou cortes. Recomendamos o uso de luvas.
- Se o exaustor estiver danificado, não tente utilizá-lo.
- Quando o exaustor e outros aparelhos alimentados com energia diferente da elétrica estiverem a funcionar simultaneamente, a pressão negativa no ambiente não deve exceder 4 Pa (4 x 10⁻⁵ bar).
- O exaustor deve ser instalado seguindo as instruções de montagem e respeitando todas as medidas.
- Todos os trabalhos de instalação devem ser realizados por uma pessoa qualificada ou um electricista qualificado.
- Elimine o material de embalagem com cuidado. As crianças são vulneráveis a ele.
- Preste atenção às arestas afiadas no interior do exaustor, especialmente durante a instalação e limpeza.
- Certifique-se de que o duto não tenha curvas mais pronunciadas do que 90 graus, pois isso reduzirá a eficiência do exaustor.
- Aviso: Se os parafusos ou o dispositivo de fixação não forem instalados de acordo com estas instruções, podem ocorrer riscos elétricos.
- Aviso: Antes de aceder aos terminais elétricos, todos os circuitos de alimentação devem ser desligados.
- Deve haver ventilação adequada na sala quando o exaustor for utilizado ao mesmo tempo que aparelhos a gás ou outros combustíveis.

- Cuidado: O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante o funcionamento. Tenha cuidado para não tocar nas partes acessíveis. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que estejam sob supervisão permanente.
- Deve cumprir a normativa local em vigor relativa à descarga de ar.
- Por razões de segurança, utilize apenas os parafusos de fixação ou montagem fornecidos (se aplicável, dependendo do modelo) ou do mesmo tamanho que os recomendados neste manual de instruções.
- Não deve ser utilizado um limpador a vapor.
- Nunca utilize cabos de extensão, tomadas múltiplas ou elementos externos de ligação com temporizador.
- A UTILIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS DE COZINHA DE MAU QUALIDADE OU DE QUALQUER ADAPTADOR DE INDUÇÃO PARA UTENSÍLIOS DE COZINHA NÃO MAGNÉTICOS IMPLICA A PERDA DA GARANTIA. A CECOTEC NÃO SE RESPONSABILIZA POR DANOS CAUSADOS À PLACA DE INDUÇÃO E/OU AO SEU ENVOLVENTE.

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

- Het apparaat moet worden geïnstalleerd en aangesloten door erkende specialisten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitfouten.
- Het apparaat moet op de juiste manier worden uitgerust en in een geschikte en goedgekeurde keukenkast en op het aanrechtblad worden geïnstalleerd.

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, haal dan de stekker van het apparaat uit het stopcontact om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen binnenin niet aan.
- WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Vermijd verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze onder continu toezicht staan.
- Reinig dit apparaat niet met stoom.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het aanrechtblad worden gelegd, omdat ze heet kunnen worden.
- Na gebruik schakelt u de kookplaat uit met behulp van het bedieningsmechanisme en niet met de pandetectie.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een met vet of olie gevuld fornuis kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand met water te blussen. Haal de stekker uit het stopcontact en bedek de vlammen, bijvoorbeeld met een deksel of branddeken.
- LET OP: Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kookproces moet continu worden gecontroleerd.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op kookoppervlakken.
- WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend de

kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het apparaat zijn ontworpen of die door de fabrikant van het apparaat als geschikt zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing, of de kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

- Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij passend toezicht of training hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Verwijder alle etiketten en stickers van het keramische glas.
- Breng op geen enkele wijze wijzigingen aan in het apparaat.
- De inductiekookplaat kan niet als ondergrond of werkblad worden gebruikt.
- Het apparaat moet geaard worden volgens de plaatselijke voorschriften.
- Plaats het apparaat niet bovenop een vaatwasser of droger om schade door stoom te voorkomen.
- Schakel de verwarmingszones na gebruik uit.
- Wees voorzichtig bij het bereiden van zeer vette of olieachtige gerechten om brand te voorkomen.
- Brandgevaar: Plaats geen voorwerpen op kookoppervlakken.
- Indien de reiniging niet volgens de voorschriften wordt uitgevoerd, bestaat er brandgevaar.
- Pas op dat u zich niet verbrandt tijdens of na het gebruik van het apparaat.

- Zorg ervoor dat het snoer van een vast of mobiel apparaat niet in aanraking komt met glas of heet kookgerei.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de officiële technische dienst van Cecotec of door soortgelijk gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Magnetische voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines, etc.) 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.
- Kookgerei met een versleten of beschadigde bodem kan het keramische glas beschadigen.
- Zand en andere schurende materialen kunnen keramisch glas beschadigen.
- Zorg ervoor dat er geen voorwerpen, hoe groot of klein ook, op het glaskeramische paneel vallen.
- Sla niet met kookgerei tegen de randen van het glas.
- Zorg ervoor dat het apparaat voldoende geventileerd is, conform deze instructies.
- Plaats of laat geen lege kookgerei op de inductiekookplaat staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie mogen niet in contact komen met de kookzones. Deze kunnen door afkoeling breuk of andere schade aan het glaskeramische paneel veroorzaken: schakel het apparaat in en verwijder het direct van de kookzone (pas op dat u zich niet verbrandt).
- Plaats nooit hete voorwerpen op het bedieningspaneel.
- Als er zich een lade onder het inbouwapparaat bevindt, zorg dan voor voldoende ruimte tussen de inhoud van de lade en de onderkant van het apparaat (2 cm). Dit is essentieel voor een goede ventilatie.

- Bewaar nooit brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen) in de lade onder de inductiekookplaat. De lades en de inhoud ervan moeten hittebestendig zijn.
- Voorzorgsmaatregelen bij een storing: Als u een storing constateert, schakelt u het apparaat uit en koppelt u de stroomtoevoer los.
- Laat het apparaat repareren door gekwalificeerde professionals. Probeer het niet zelf te repareren.
- Zorg er altijd voor dat de pan in het midden van het kookoppervlak staat. De bodem van de pan moet zoveel mogelijk van het kookoppervlak bedekken.
- Het magnetische veld van de inductiekookplaat kan de werking van pacemakers beïnvloeden. Neem voor meer informatie contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht of raadpleeg een arts. Deze apparaten moeten voldoen aan EU-richtlijn 90/385/EEG van 20 juni 1990 en EN 45502-2-1 en EN 45502-2-2.
- Gebruik geen aluminium of kunststof bakjes om te voorkomen dat ze smelten door de restwarmte van de kookzones.
- Probeer nooit een brand met water te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlam, bijvoorbeeld met een deksel of branddeken.
- Het moet mogelijk zijn om het apparaat na installatie los te koppelen van de stroomvoorziening.
- Wanneer de afzuigkap gelijktijdig wordt gebruikt met apparaten die op gas of andere brandstoffen werken, moet de ruimte voldoende worden geventileerd.
- LET OP: Bij gebruik met kookapparatuur kunnen toegankelijke onderdelen heet worden.
- De lucht uit de afzuigkap mag niet worden afgevoerd via een rookkanaal dat wordt gebruikt voor de afvoer van dampen van apparaten die op gas of andere brandstoffen werken.

- De voorschriften met betrekking tot luchtafvoer moeten worden nageleefd.
- De afzuigkap is uitsluitend bedoeld voor montage op een aanrechtblad met maximaal vier aanrechtbladelementen.
- Vetophoping in de afzuigkap kan brandgevaar opleveren. Reinig het apparaat volgens de instructies in deze handleiding.
- Wees uiterst voorzichtig bij het reinigen van het apparaat. Risico op brandwonden en/of snijwonden. Wij raden aan handschoenen te dragen.
- Als de afzuigkap beschadigd is, mag u deze niet gebruiken.
- Wanneer de afzuigkap en andere apparaten die op andere energiebronnen dan elektriciteit werken gelijktijdig in werking zijn, mag de onderdruk in de omgeving niet groter zijn dan 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- De afzuigkap moet worden geïnstalleerd volgens de montage-instructies en met inachtneming van alle afmetingen.
- Alle installatiewerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon of een gekwalificeerde elektricien .
- Gooi verpakkingsmateriaal zorgvuldig weg. Kinderen zijn er kwetsbaar voor.
- Let op scherpe randen aan de binnenkant van de afzuigkap, vooral tijdens de installatie en het schoonmaken.
- Zorg ervoor dat de afvoerbuïs geen bochten heeft die groter zijn dan 90 graden. Dit zal de efficiëntie van de afzuigkap verminderen.
- Waarschuwing: Als u de schroeven of bevestigingsmiddelen niet volgens deze instructies monteert, kan dit elektrische gevaren opleveren.
- Waarschuwing: Voordat u de elektrische aansluitingen aanraakt, moeten alle stroomcircuits worden losgekoppeld.

- Wanneer de afzuigkap tegelijk met gas- of andere brandstofapparaten wordt gebruikt, moet er voldoende ventilatie in de ruimte zijn.
- Let op: Het apparaat en de bereikbare onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak de bereikbare onderdelen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Moet voldoen aan de plaatselijke regelgeving met betrekking tot luchtafvoer.
- Gebruik om veiligheidsredenen alleen de meegeleverde bevestigings- of montageschroeven (indien van toepassing, afhankelijk van het model) of schroeven met dezelfde maat als die welke in deze gebruiksaanwijzing worden aanbevolen.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Gebruik nooit verleng snoeren, stopcontacten met meerdere aansluitingen of externe apparaten met een timer.
- HET GEBRUIK VAN KEUKENGEREI VAN SLECHTE KWALITEIT OF EEN INDUCTIEADAPTER VOOR NIET-MAGNETISCH KEUKENGEREI LEIDT TOT VERVAL VAN DE GARANTIE. CECOTEC IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE AAN DE INDUCTIEPLAAT EN/OF DE OMGEVING DAARVAN.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Urządzenie musi zostać zainstalowane i podłączone przez autoryzowanych specjalistów. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku błędów instalacji lub podłączenia.
- Urządzenie musi być prawidłowo wyposażone i

zainstalowane w odpowiedniej i zatwierdzonej szafce kuchennej i blacie.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do stosowania w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy odłączyć urządzenie od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Unikaj dotykania elementów grzejnych wewnątrz.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Unikać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny przebywać w bezpiecznej odległości, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Nie czyścić urządzenia parą.
- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie należy kłaść na blacie kuchennym, gdyż mogą się one nagrzać.
- Po użyciu należy zatrzymać płytę grzewczą za pomocą urządzenia sterującego, a nie za pomocą czujnika garnków.
- Urządzenia tego nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie kuchennej wypełnionej tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Odłącz urządzenie od zasilania i przykryj płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- UWAGA: Proces gotowania musi odbywać się pod nadzorem. Proces gotowania musi być stale monitorowany.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie należy stawiać żadnych przedmiotów na powierzchniach kuchennych.

- OSTRZEŻENIE: Używaj wyłącznie osłon płyty grzejnej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez producenta urządzenia jako odpowiednie w instrukcji obsługi, lub osłon płyty grzejnej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może spowodować wypadek.
- Urządzenie należy instalować za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru lub przeszkolenia w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumienia związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Usuń wszystkie etykiety i naklejki ze szkła ceramicznego.
- Nie modyfikuj urządzenia w żaden sposób.
- Płyty indukcyjnej nie można używać jako podpórki ani powierzchni roboczej.
- Urządzenie musi zostać uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych parą, nie należy umieszczać urządzenia na zmywarce ani suszarce.
- Po użyciu wyłącz strefy grzewcze.
- Aby uniknąć pożaru, należy kontrolować przygotowywanie tłustych lub oleistych potraw.
- Zagrożenie pożarem: Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- Istnieje ryzyko pożaru, jeśli czyszczenie nie będzie wykonywane zgodnie z instrukcją.

- Zachowaj ostrożność, aby nie poparzyć się w trakcie lub po użyciu urządzenia.
- Upewnij się, że żaden przewód urządzenia stacjonarnego lub przenośnego nie dotyka szkła ani gorących naczyń.
- autoryzowany serwis techniczny Cecotec lub podobnie wykwalifikowany personel, aby uniknąć jakichkolwiek zagrożeń.
- Nie należy umieszczać w pobliżu podłączonego urządzenia przedmiotów magnetycznych (kart kredytowych, dyskietek, kalkulatorów itp.).
- Aby uniknąć przegrzania lub pożaru, nigdy nie przykrywaj urządzenia materiałem ani folią ochronną.
- Naczynia kuchenne ze zużytym lub uszkodzonym dnem mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Piasek lub inne materiały ściernie mogą uszkodzić szkło ceramiczne.
- Nie dopuść, aby przedmioty o jakichkolwiek rozmiarach spadały na panel ceramiczny.
- Nie uderzaj krawędzi szkła przyborami kuchennymi.
- Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio wentylowane, zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie należy stawiać ani pozostawiać pustych naczyń na płycie indukcyjnej.
- Cukier, materiały syntetyczne ani folia aluminiowa nie powinny mieć kontaktu z polami grzewczymi. Mogą one spowodować pęknięcie lub inne uszkodzenia panelu szklano-ceramicznego w wyniku chłodzenia. Włącz urządzenie i natychmiast zdejmij je z pola grzewczego (uważaj, aby się nie poparzyć).
- Nigdy nie stawiaj gorących pojemników na panelu sterowania.
- Jeśli pod urządzeniem do zabudowy znajduje się szuflada,

upewnij się, że między zawartością szuflady a dnem urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca (2 cm). Jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniej 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: W przypadku wykrycia awarii należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Naprawę urządzenia należy zlecić wykwalifikowanym specjalistom. Nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy.
- Zawsze upewnij się, że naczynie jest wyśrodkowane na powierzchni gotowania. Dno naczynia powinno zakrywać jak największą część powierzchni gotowania.
- Pole magnetyczne płyty indukcyjnej może wpływać na działanie rozruszników serca. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się ze sklepem, w którym zakupiono produkt, lub skonsultuj się z lekarzem. Urządzenia te muszą być zgodne z dyrektywą Rady UE 90/385/EWG z dnia 20 czerwca 1990 r. oraz normami EN 45502-2-1 i EN 45502-2-2.
- Nie należy używać pojemników aluminiowych lub syntetycznych, aby zapobiec ich stopieniu się pod wpływem ciepła resztkowego pochodzącego z pól grzewczych.
- Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Wyłącz urządzenie i przykryj płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Musi umożliwiać odłączenie urządzenia od zasilania po zakończeniu instalacji.
- W przypadku, gdy okap kuchenny jest używany jednocześnie z urządzeniami spalającymi gaz lub inne paliwa, należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia.

- UWAGA: Dostępne części mogą się nagrzewać podczas używania ich z urządzeniami kuchennymi.
- Powietrza z okapu nie wolno odprowadzać do przewodu kominowego służącego do odprowadzania spalin z urządzeń spalających gaz lub inne paliwa.
- Należy przestrzegać przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.
- Okap kuchenny przeznaczony jest do montażu wyłącznie na blacie kuchennym, na którym znajduje się nie więcej niż cztery elementy.
- Nagromadzenie się tłuszczu w okapie może spowodować zagrożenie pożarem. Czyść urządzenie zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas czyszczenia urządzenia. Ryzyko oparzeń i/lub skaleczeń. Zalecamy noszenie rękawiczek.
- Jeżeli okap jest uszkodzony, nie należy podejmować próby jego użycia.
- Podczas równoczesnej pracy okapu kuchennego i innych urządzeń zasilanych energią inną niż energia elektryczna, podciśnienie w otoczeniu nie powinno przekraczać 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Okap należy zamontować zgodnie z instrukcją montażu i z zachowaniem wszystkich wymiarów.
- Wszystkie prace instalacyjne muszą być wykonywane przez osobę wykwalifikowaną lub wykwalifikowanego elektryka.
- Materiały opakowaniowe należy wyrzucać ostrożnie. Dzieci są narażone na ich działanie.
- Należy zachować ostrożność na ostre krawędzie wewnątrz okapu, zwłaszcza podczas instalacji i czyszczenia.
- Upewnij się, że kanał nie ma zagięć większych niż 90 stopni, gdyż zmniejsza to wydajność okapu kuchennego.

- Ostrzeżenie: Nieprzestrzeganie tych instrukcji przy montażu śrub lub elementów złącznych może skutkować porażeniem prądem elektrycznym.
- Ostrzeżenie: Przed uzyskaniem dostępu do zacisków elektrycznych należy odłączyć wszystkie obwody zasilania.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację pomieszczenia, jeżeli okap kuchenny jest używany jednocześnie z urządzeniami zasilanymi gazem lub innym paliwem.
- Uwaga: Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas pracy. Należy uważać, aby nie dotykać dostępnych części. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny przebywać w bezpiecznej odległości, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących odprowadzania powietrza.
- Ze względów bezpieczeństwa należy używać wyłącznie dołączonych śrub mocujących i montażowych (jeśli dotyczy, zależnie od modelu) lub śrub o takim samym rozmiarze, jak zalecane w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Nigdy nie używaj przedłużaczy, gniazdek wielogniazdkowych ani zewnętrznych urządzeń z timerem.
- UŻYWANIE NACZYŃ KUCHENNYCH NISKIEJ JAKOŚCI LUB ADAPTERÓW INDUKCYJNYCH DO NACZYŃ NIEMAGNETYCZNYCH STANOWI NARUSZENIE GWARANCJI. CECOTEC NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK USZKODZENIA PŁYTY INDUKCYJNEJ I/LUB JEJ OTOCZENIA.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Spotřebič musí být instalován a připojen autorizovaným odborníkem. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené chybami při instalaci nebo připojení.
- Spotřebič musí být řádně vybaven a instalován ve vhodné a schválené kuchyňské skříňce a na pracovní desce.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch prasklý, odpojte spotřebič ze zásuvky, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se topných těles uvnitř.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Nepoužívejte topná tělesa. Děti mladší 8 let by měly být chráněny před nedostatkem dětí, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Tento spotřebič nečistěte párou.
- Kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice, by neměly být pokládány na povrch pracovní desky, protože se mohou zahřát.
- Po použití vypněte varnou desku pomocí jejího ovládacího zařízení, nikoli detektoru hrnce.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce naplněné tukem nebo olejem může být nebezpečné a mohlo by vést k požáru. NIKDY se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Odpojte spotřebič ze zásuvky a plameny zakryjte například poklicí nebo hasicí dekou.
- POZOR: Proces vaření musí být pod dohledem. Proces vaření musí být neustále monitorován.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte žádné předměty na varnou desku.

- VAROVÁNÍ: Používejte pouze ochranné kryty varné desky určené výrobcem spotřebiče nebo označené jako vhodné výrobcem spotřebiče v návodu k obsluze, nebo ochranné kryty varné desky zabudované ve spotřebiči. Použití nevhodných ochranných krytů může způsobit nehody.
- Spotřebič by neměl být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Odstraňte všechny štítky a nálepky ze sklokeramické desky.
- Zařízení žádným způsobem neupravujte.
- Indukční varnou desku nelze použít jako podpěru ani pracovní plochu.
- Spotřebič musí být uzemněn v souladu s místními předpisy.
- Neumísťujte spotřebič na myčku nádobí ani sušičku, abyste zabránili poškození párou.
- Po použití vypněte topné zóny.
- Dávejte pozor na vaření velmi tučných nebo olejovitých jídel, abyste předešli požáru.
- Nebezpečí požáru: Nepokládejte žádné předměty na varné desky.
- Pokud se čištění neprovádí podle pokynů, hrozí nebezpečí požáru.
- Během používání spotřebiče nebo po něm buďte opatrní, abyste se nepopálili.
- Ujistěte se, že se žádný kabel od pevného ani mobilního Spotřebiče nedotýká skla nebo horkého nádobí.

- Oficiálním servisem technické podpory společnosti Cecotec nebo podobně kvalifikovaným personálem, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Magnetické předměty (kreditní karty, diskety, kalkulačky atd.) by neměly být umísťovány do blízkosti připojeného zařízení.
- Nikdy nezakrývejte spotřebič hadříkem ani ochrannou fólií, abyste zabránili přehřátí a požáru.
- Nádobí s opotřebovaným nebo poškozeným dnem může poškodit sklokeramickou desku.
- Písek nebo jiné abrazivní materiály mohou poškodit sklokeramickou desku.
- Zabraňte pádu předmětů jakékoli velikosti na sklokeramický panel.
- Nedotýkejte se okrajů skla kuchyňským náčiním.
- Zajistěte dostatečné větrání spotřebiče podle těchto pokynů.
- Nepokládejte ani nenechávejte prázdné nádobí na indukční varné desce.
- Cukr, syntetické materiály ani alobal by se neměly dostat do kontaktu s varnými zónami. Mohly by způsobit prasknutí nebo jiné poškození sklokeramické desky v důsledku ochlazování: zapněte spotřebič a ihned je odstraňte z varné zóny (dávajte pozor, abyste se nepopálili).
- Nikdy nestavte horké nádoby na ovládací panel.
- Pokud je pod vestavným spotřebičem zásuvka, ujistěte se, že mezi obsahem zásuvky a dnem spotřebiče je dostatek prostoru (2 cm). To je nezbytné pro zajištění správného větrání.
- Nikdy neskladujte hořlavé předměty (např. aerosoly) v zásuvce pod indukční varnou deskou. Zásuvky a jejich obsah musí být tepelně odolné.
- Bezpečnostní opatření v případě poruchy: Pokud zjistíte poruchu, vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě.

- Spotřebič musí být opraven kvalifikovaným odborníkem. Nepokoušejte se jej opravovat sami.
- Vždy se ujistěte, že je nádoba umístěna vystředěně na varné desce. Dno nádoby by mělo zakrývat co největší část varné desky.
- Magnetické pole indukční varné desky může ovlivnit funkci kardiostimulátorů. Pro více informací se prosím obraťte na prodejnu, kde jste výrobek zakoupili, nebo se poraďte s lékařem. Tato zařízení musí splňovat směrnici Rady EU 90/385/EHS ze dne 20. června 1990 a normy EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2.
- Nepoužívejte hliníkové ani syntetické nádoby, abyste zabránili jejich roztavení v důsledku zbytkového tepla z varných zón.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou. Vypněte spotřebič a plamen zakryjte například poklicí nebo hasicí dekou.
- Musí umožnit odpojení spotřebiče od napájení po instalaci.
- Pokud se digestoř používá současně se spotřebiči spalujícími plyn nebo jiná paliva, musí být zajištěno dostatečné větrání místnosti.
- POZOR: Přístupné části se mohou při použití s kuchyňskými spotřebiči zahřát.
- Vzduch z digestoře nesmí být vypouštěn do kouřovodu sloužícího k odvodu výparů ze spotřebičů spalujících plyn nebo jiná paliva.
- Je nutné dodržovat předpisy týkající se odvodu vzduchu.
- Odsavač par je určen k instalaci pouze na pracovní desku s maximálně čtyřmi pracovními prvky.
- Nahromadění mastnoty v digestoři může způsobit nebezpečí požáru. Vyčistěte spotřebič podle pokynů v tomto návodu.
- Při čištění spotřebiče buďte mimořádně opatrní. Nebezpečí popálení a/nebo řezných řezů. Doporučujeme používat rukavice.

- Pokud je digestoř poškozená, nepokoušejte se ji používat.
- Pokud jsou digestoř a jiné spotřebiče napájené jinou energií než elektřinou v provozu současně, nesmí podtlak v prostředí překročit 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Odsavač par musí být nainstalován podle montážního návodu a s ohledem na všechny rozměry.
- Veškeré instalační práce musí být provedeny kvalifikovanou osobou nebo kvalifikovaným elektrikářem.
- Obalový materiál zlikvidujte opatrně. Děti jsou na něj náchylné.
- Věnujte pozornost ostrým hranám uvnitř odsavače par, zejména během instalace a čištění.
- Ujistěte se, že potrubí nemá ohyby větší než 90 stupňů, protože to sníží účinnost digestoře.
- Varování: Nedodržení těchto pokynů k instalaci šroubů nebo spojovacích prvků může vést k úrazu elektrickým proudem.
- Varování: Před přístupem k elektrickým svorkám musí být odpojeny všechny napájecí obvody.
- Pokud se digestoř používá současně s plynovými nebo jinými palivovými spotřebiči, musí být zajištěno dostatečné větrání místnosti.
- Pozor: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během provozu zahřát. Dbejte na to, abyste se nedotýkali přístupných částí. Děti mladší 8 let by měly být chráněny před nedostatkem dětí, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Musí splňovat místní předpisy týkající se odvodu vzduchu.
- Z bezpečnostních důvodů používejte pouze dodané upevňovací nebo montážní šrouby (pokud jsou k dispozici, v závislosti na modelu) nebo šrouby stejné velikosti, jaká je doporučena v tomto návodu k obsluze.
- Neměl by se používat parní čistič.
- Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabely, více zásuvek ani externí zařízení s časovačem.

- POUŽÍVÁNÍ NEKVALITNÍHO NÁDOBÍ NEBO JAKÉHOKOLI INDUKČNÍHO ADAPTÉRU PRO NEMAGNETICKÉ NÁDOBÍ PŘEDSTAVUJE PORUŠENÍ ZÁRUKY. SPOLEČNOST CECOTEC NENESE ODPOVĚDNOST ZA ŽÁDNÉ ŠKODY ZPŮSOBENÉ INDUKČNÍ VARNÉ DESCE A/NEBO JEJÍMU OKOLÍ.

GÜVENLİK TALIMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Cihazın montajı ve bağlantısı yetkili uzmanlar tarafından yapılmalıdır. Üretici, montaj veya bağlantı hatalarından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Cihaz uygun şekilde donatılmalı ve uygun ve onaylı bir mutfak dolabı ve tezgahına monte edilmelidir.
- Bu cihaz sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve bar, restoran, çiftlik, otel, motel ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- UYARI: Yüzeyde çatlak varsa elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazın fişini çekin.
- Cihaz kullanım sırasında ısınabilir. İçerisindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız.
- UYARI: Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları ısınabilir. Isıtıcı elemanlardan kaçının. 8 yaşın altındaki çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece uzak tutulmalıdır.
- Bu cihazı buharla temizlemeyin.
- Bıçak, çatal, kaşık, kapak gibi metal eşyalar tezgah yüzeyine konulmamalıdır, çünkü ısınabilirler.
- Kullanımdan sonra ocağı, tencere dedektörü yerine kontrol cihazını kullanarak durdurun.

- Bu cihazın harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılması amaçlanmamıştır.
- UYARI: Yağ veya gres dolu bir ocakta gözetimsiz yemek pişirmek tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. ASLA yangını suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazın fişini çekin ve alevleri örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle örtün.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- UYARI: Yalnızca cihaz üreticisi tarafından tasarlanan veya kullanım kılavuzunda cihaz üreticisi tarafından uygun olduğu belirtilen ocak koruyucularını veya cihaza dahil olan ocak koruyucularını kullanın. Uygun olmayan koruyucuların kullanımı kazalara neden olabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda uygun gözetim veya eğitim almaları ve cihazın içerdığı tehlikeleri anlamaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Seramik cam üzerindeki tüm etiket ve çıkartmaları çıkarın.
- Cihazı hiçbir şekilde değiştirmeyin.
- İndüksiyonlu ocak, destek veya çalışma yüzeyi olarak kullanılamaz.
- Cihazın yerel yönetmeliklere uygun olarak topraklanması gerekmektedir.
- Buharın vereceği zararı önlemek için cihazı bulaşık makinesi veya kurutma makinesinin üzerine koymayın.

- Kullanımdan sonra ısıtma bölgelerini kapatın.
- Yangın çıkmaması için çok yağlı veya yağlı yiyeceklerin pişirilmesine dikkat edin.
- Yangın Tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine herhangi bir cisim koymayın.
- Talimatlara uygun temizlik yapılmazsa yangın riski vardır.
- Cihazı kullanırken veya kullandıktan sonra kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- Sabit veya mobil herhangi bir cihazın kablosunun cam veya sıcak pişirme kaplarına temas etmemesine dikkat edin.
- herhangi bir tehlikeyi önlemek için Cecotec'in Resmi Teknik Yardım Servisi veya benzer şekilde kalifiye personel tarafından değiştirilmelidir.
- Bağlı cihazın yakınına manyetik nesneler (kredi kartı, disket, hesap makinesi vb.) konulmamalıdır.
- Aşırı ısınmayı ve yangını önlemek için cihazın üzerini asla bir bez veya koruyucu filmle örtmeyin.
- Tabanı aşınmış veya hasar görmüş pişirme kapları seramik cama zarar verebilir.
- Kum veya diğer aşındırıcı maddeler seramik cama zarar verebilir.
- Herhangi bir boyuttaki nesnelerin cam seramik panelin üzerine düşmesini önleyin.
- Pişirme kaplarını camın kenarlarına vurmuyunuz.
- Bu talimatlara göre cihazın yeterince havalandırıldığından emin olun.
- İndüksiyonlu ocağın üzerine boş tencere veya tava koymayınız veya bırakmayınız.
- Şeker, sentetik malzemeler veya alüminyum folyo ısıtma bölgeleriyle temas etmemelidir. Bunlar, soğuma nedeniyle cam seramik panelin kırılmasına veya başka hasarlara neden olabilir: Cihazı açın ve bunları hemen pişirme bölgesinden çıkarın (kendinizi yakmamaya dikkat edin).

- Kontrol panelinin üzerine asla sıcak kaplar koymayınız.
- Ankastre cihazınızın altında bir çekmece varsa, çekmece içeriği ile cihazın tabanı arasında yeterli boşluk (2 cm) olduğundan emin olun. Bu, uygun havalandırmanın sağlanması için önemlidir.
- İndüksiyonlu ocağın altındaki çekmecede asla yanıcı maddeler (örneğin aerosoller) saklamayın. Çekmeceler ve içindekiler ısıya dayanıklı olmalıdır.
- Arıza durumunda alınacak önlemler: Arıza tespit edildiğinde cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın mutlaka kalifiye uzmanlar tarafından onarılması gerekmektedir. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın.
- Tencerenin pişirmeyüzeyinin tam ortasına yerleştirildiğinden her zaman emin olun. Tencerenin tabanı pişirme yüzeyinin mümkün olduğunca çoğunu kaplamalıdır.
- manyetik alanı, kalp pillerinin çalışmasını etkileyebilir. Daha fazla bilgi için lütfen ürünü satın aldığınız mağazayla iletişime geçin veya bir doktora danışın. Bu cihazlar, 20 Haziran 1990 tarihli 90/385/EEC sayılı AB Konsey Direktifi ve EN 45502-2-1 ve EN 45502-2-2 standartlarına uygun olmalıdır.
- Pişirme bölgelerinden çıkan artık ısının erimesini önlemek için alüminyum veya sentetik kaplar kullanmayın.
- Yangını asla suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevi örneğin bir kapak veya yangın battaniyesiyle örtün.
- Kurulumdan sonra cihazın elektrik bağlantısının kesilmesine olanak sağlamalıdır.
- Aspiratör, gaz veya diğer yakıtlarla çalışan cihazlarla aynı anda kullanıldığında odanın yeterli şekilde havalandırılması sağlanmalıdır.
- DİKKAT: Pişirme cihazlarıyla birlikte kullanıldığında erişilebilir kısımlar ısınabilir.
- Aspiratörden çıkan hava, gaz veya diğer yakıtlarla çalışan

cihazların dumanını dışarı atmak için kullanılan bacaya verilmemelidir.

- Hava tahliyesine ilişkin düzenlemelere uyulmalıdır.
- Davlumbaz, en fazla dört tezgah elemanı bulunan bir tezgah üzerine monte edilmek üzere tasarlanmıştır.
- Davlumbazda yağ birikmesi yangın tehlikesine neden olabilir. Cihazı bu kılavuzdaki talimatlara göre temizleyin.
- Cihazı temizlerken son derece dikkatli olun. Yanık ve/veya kesik riski vardır. Eldiven takmanızı öneririz.
- Davlumbaz hasarlı ise kullanmayı denemeyin.
- Davlumbaz ve elektrik dışındaki enerjiyle çalışan diğer cihazlar aynı anda çalışırken ortamdaki negatif basınç 4 Pa'yı (4×10^{-5} bar) geçmemelidir.
- Davlumbaz montajı montaj talimatlarına uygun olarak ve tüm ölçülere dikkat edilerek yapılmalıdır.
- kalifiye bir kişi veya kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Ambalaj malzemelerini dikkatli bir şekilde atın. Çocuklar buna karşı savunmasızdır.
- Özellikle montaj ve temizlik sırasında davlumbazın iç kısmındaki keskin kenarlara dikkat edin.
- Davlumbazın verimliliğini azaltacağından, kanalda 90 dereceden fazla kıvrım olmamasına dikkat edin.
- Uyarı: Vidaların veya bağlantı elemanlarının bu talimatlara göre takılmaması elektrik tehlikelerine yol açabilir.
- Uyarı: Elektrik terminallerine erişmeden önce tüm güç devrelerinin bağlantısı kesilmelidir.
- Aspiratör, gaz veya diğer yakıtlı cihazlarla aynı anda kullanıldığında odanın yeterli havalandırılması gerekir.
- Dikkat: Cihaz ve erişilebilir parçaları çalışma sırasında ısınabilir. Erişilebilir parçalara dokunmamaya dikkat edin. 8 yaşın altındaki çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.

- Hava tahliyesi konusunda yerel düzenlemelere uyulmalıdır.
- Güvenlik nedeniyle, yalnızca verilen sabitleme veya montaj vidalarını (varsa, modele bağlı olarak) veya bu kullanım kılavuzunda önerilenlerle aynı boyuttaki vidaları kullanın.
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Asla uzatma kabloları, çoklu prizler veya harici zamanlayıcı tabanlı cihazlar kullanmayın.
- KALITESİZ PIŞIRME KAPLARI VEYA MANYETİK OLMAYAN PIŞIRMEKAPLARI İÇİN İNDÜKSİYON ADAPTÖRÜ KULLANILMASI GARANTİ İHLALI ANLAMINA GELİR. CECOTEC, İNDÜKSİYON OCAĞINA VE/VEYA ÇEVRESİNE VERİLEN HERHANGİ BİR HASARDAN SORUMLU DEĞİLDİR.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használatához előtte figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

- A készüléket csak szakképzett szakember telepítheti és csatlakoztathatja. A gyártó nem vállal felelősséget a telepítési vagy csatlakoztatási hibákból eredő károkért.
- A készüléket megfelelően kell felszerelni és egy megfelelő, jóváhagyott konyhaszekrénybe és munkalapba kell beszerelni.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, húzza ki a készüléket a konnektorból az áramütés elkerülése érdekében.
- A készülék használat közben felforrósodik. Kerülje a benne lévő fűtőelemek megérintését.

- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodhatnak. Kerülje a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- Ne gőzölje át a készüléket.
- Fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket ne helyezzen a konyhapultra, mert felforrósodhatnak.
- Használat után a főzőlapot a vezérlőberendezéssel állítsa le, ne az edényérzékelővel.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel működtethető.
- FIGYELMEZTETÉS: A zsírral vagy olajjal teli tűzhelyen felügyelet nélkül főzni veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet. Húzza ki a készüléket a konnektorból, és takarja le a lángokat például fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzési folyamatot felügyelni kell. A főzési folyamatot folyamatosan ellenőrizni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületekre.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a készülék gyártója által tervezett vagy a használati utasításban a készülék gyártója által megfelelőként feltüntetett, illetve a készülékbe épített főzőlapvédőket használja. A nem megfelelő védőburkolatok használata balesetet okozhat.
- A készüléket nem szabad díszes ajtó mögé szerelni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, amennyiben megfelelő felügyeletet kapnak , vagy képzést kaptak a készülék

biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket. Gyermek nem játszhat a készülékkel. Gyermek felügyelet nélkül nem végezhet tisztítást és felhasználói karbantartást.

- Távolítsa el minden címkét és matricát a kerámia üvegről.
- Semmilyen módon ne módosítsa a készüléket.
- Az indukciós főzőlap nem használható munkafelületként vagy alátétként.
- A készüléket a helyi előírásoknak megfelelően földelni kell.
- Ne helyezze a készüléket mosogatógép vagy szárítógép tetejére, hogy elkerülje a gőz okozta károkat.
- Használat után kapcsolja ki a fűtőzónákat.
- Figyeljen a nagyon zsíros vagy olajos ételek elkészítésére, hogy elkerülje a tüzeket.
- Tűzveszély: Ne helyezzen tárgyakat a főzőfelületekre.
- Tűzveszély áll fenn, ha a tisztítást nem az utasításoknak megfelelően végzik.
- Vigyázzon, nehogy megégesse magát a készülék használata közben vagy után.
- Győződjön meg arról, hogy semmilyen rögzített vagy mobil készülék vezetéke nem ér hozzá üveghez vagy forró edényhez.
- a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatának vagy hasonlóan képzett szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
- Mágneses tárgyakat (hitelkártyákat, floppy lemezeket, számológépeket stb.) nem szabad a csatlakoztatott eszköz közelébe helyezni.
- Soha ne takarja le a készüléket ruhával vagy védőfóliával, hogy elkerülje a túlmelegedést és a tüzet.
- A kopott vagy sérült aljú edények károsíthatják a kerámia üveget.

- A homok vagy más súroló hatású anyagok károsíthatják a kerámia üveget.
- Kerülje el, hogy bármilyen méretű tárgy az üvegkerámia panelre essen.
- Ne üsse az üveg széleit főzőeszközökkel.
- Gondoskodjon a készülék megfelelő szellőzéséről a jelen utasításoknak megfelelően.
- Ne helyezzen és ne hagyjon üres edényeket az indukciós főzőlapon.
- A cukor, a szintetikus anyagok vagy az alufólia nem érintkezhet a fűtőzónákkal. Ezek lehűlésük miatt törést vagy egyéb károkat okozhatnak az üvegkerámia panelben: kapcsolja be a készüléket, és azonnal vegye le ezeket a főzőzónáról (vigyázzon, nehogy megégesse magát).
- Soha ne helyezzen forró edényeket a kezelőpanelre.
- Ha a beépített készülék alatt fiók található, ügyeljen arra, hogy elegendő hely legyen a fiók tartalma és a készülék alja között (2 cm). Ez elengedhetetlen a megfelelő szellőzés biztosításához.
- Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat (pl. aeroszolos flakonokat) az indukciós főzőlap alatti fiókban. A fiókoknak és tartalmuknak hőállóknak kell lenniük.
- Meghibásodás esetén teendő figyelmeztetések: Meghibásodás észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a tápellátást.
- A készüléket csak szakképzett szakember javíthatja. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani.
- Mindig ügyeljen arra, hogy az edény a főzőfelület közepére kerüljön. Az edény aljának a lehető legnagyobb mértékben be kell fednie a főzőfelületet.
- mágneses mezője befolyásolhatja a szívritmus-szabályozók működését. További információkért kérjük, vegye fel a

kapcsolatot azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta, vagy forduljon orvoshoz. Ezeknek az eszközöknek meg kell felelniük az Európai Unió Tanácsának 1990. június 20-i 90/385/EGK irányelvének, valamint az EN 45502-2-1 és EN 45502-2-2 szabványoknak.

- Ne használjon alumínium vagy szintetikus edényeket, hogy elkerülje azok megolvadását a főzőzónákból származó maradékhő miatt.
- Soha ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet. Kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángot például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- Lehetővé kell tennie a készülék áramtalanítását a telepítés után.
- A helyiség megfelelő szellőztetéséről gondoskodni kell, ha a páraelszívót gázzal vagy más tüzelőanyaggal működő készülékekkel egyidejűleg használják.
- FIGYELEM: A főzőkészülékekkel való használat során az elérhető részek felforrósodhatnak.
- A páraelszívóból kiáramló levegőt tilos olyan kéménybe vezetni, amelyet gázt vagy más tüzelőanyagot égető készülékek füstjének elvezetésére használnak.
- A levegő elvezetésére vonatkozó előírásokat be kell tartani.
- A páraelszívót kizárólag legfeljebb négy darab munkalapból álló munkalapra szabad felszerelni.
- A páraelszívóban lerakódott zsír tűzveszélyt okozhat. A készüléket a kézikönyvben található utasításoknak megfelelően tisztítsa meg.
- A készülék tisztításakor fokozott óvatossággal járjon el. Égési és/vagy vágási sérülések veszélye áll fenn. Kesztyű viselését javasoljuk.
- Ha a páraelszívó sérült, ne próbálja meg használni.
- Amikor a páraelszívó és más, nem elektromos energiával

működő készülékek egyidejűleg működnek, a környezetben a negatív nyomás nem haladhatja meg a 4 Pa (4×10^{-5} bar) értéket.

- A páraelszívót a szerelési utasításoknak megfelelően és az összes méret figyelembevételével kell telepíteni.
- szakképzett személynek vagy villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A csomagolóanyagot körültekintően ártalmatlanítsa. A gyermekek érzékenyek rá.
- Figyeljen az elszívó belsejében található éles szélékre, különösen a telepítés és tisztítás során.
- Győződjön meg róla, hogy a csővezeték nem hajlik 90 foknál nagyobb mértékben, mivel ez csökkenti a páraelszívó hatékonyságát.
- Figyelmeztetés: A csavarok vagy rögzítőelemek ezen utasítások be nem tartása áramütéshez vezethet.
- Figyelmeztetés: Az elektromos csatlakozókhoz való hozzáférés előtt minden áramkört le kell választani.
- A helyiség megfelelő szellőztetéséről gondoskodni kell, ha a páraelszívót gáz- vagy egyéb tüzelőanyaggal működő készülékekkel egyidejűleg használják.
- Figyelem: A készülék és annak hozzáférhető részei működés közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a hozzáférhető részeket. A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- Be kell tartani a levegő elvezetésére vonatkozó helyi előírásokat.
- Biztonsági okokból csak a mellékelt rögzítő- vagy szerelőcsavarokat használja (ha vannak, a modelltől függően), vagy azokat, amelyek mérete megegyezik a jelen használati útmutatóban ajánlottakkal.

- Gőztisztítót nem szabad használni.
- Soha ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy külső időzítő alapú eszközöket.
- A ROSSZ MINŐSÉGŰ EDÉNYEK VAGY NEM MÁGNESES EDÉNYEKHEZ VALÓ INDUKCIÓS ADAPTEREK HASZNÁLATA A GARANCIA MEGSZEGÉSÉT JELENTI. A CECOTEC NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAPBAN ÉS/VAGY KÖRNYEZETÉBEN KELETKEZETT KÁROKÉRT.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

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

- La instal·lació i la connexió de l'aparell han de ser realitzades per especialistes autoritzats. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per errors d'instal·lació o connexió.
- L'aparell ha d'estar ben equipat i instal·lat en un moble de cuina i un taulell apte i homologat.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
- ADVERTIMENT: si la superfície està esquerpada, desconnecteu l'aparell per evitar la possibilitat de xoc elèctric.
- Durant l'ús l'aparell es posa calent. Convé evitar tocar els elements calefactors situats a l'interior.
- ADVERTIMENT: l'aparell i les seves parts accessibles es poden posar calentes durant l'ús. Convé tenir en compte evitar els elements calefactors. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats a no ser que siguin contínuament supervisats.

- No feu la neteja d'aquest aparell a vapor.
- Objectes metàl·lics tals com, ganivets, forquilles, culleres i tapes no haurien de col·locar-se sobre la superfície del taulell ja que aquests poden posar-se calents.
- Després de l'ús, aturar el funcionament del taulell mitjançant el dispositiu de control i no amb el detector de recipients.
- Aquest aparell no està destinat a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot separat.
- ADVERTIMENT: cuinar sense vigilància sobre un taulell amb greix o oli pot ser perillós i pot tenir com a resultat un foc. MAI intentar extingir un foc amb aigua, s'ha de desconnectar l'aparell i llavors cobrir les flames, per exemple amb una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓ: el procés de cuinat ha de ser supervisat. Un procés de cuina ha de ser vigilat contínuament.
- ADVERTIMENT: perill de foc: no col·locar objectes sobre les superfícies de cuinat.
- ADVERTIMENT: utilitzar només les proteccions de taulell dissenyades pel fabricant de l'aparell de cuina o indicades com a adequades pel fabricant de l'aparell a les instruccions d'ús o les proteccions de taulell incorporades a l'aparell. L'ús de proteccions inadequades pot provocar accidents.
- L'aparell no ha de ser instal·lat darrere d'una porta decorativa per evitar el sobreescalfament.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.

- Traieu totes les etiquetes i autoadhesius del vidre ceràmic.
- No modifiqueu l'aparell de cap manera.
- La placa d'inducció no es pot fer servir com a superfície de suport o de treball.
- L'aparell ha d'estar connectat a terra segons les normes locals.
- No col·loqueu l'aparell sobre un rentaplats o una assecadora per evitar que el vapor el faci malbé.
- Apagueu les zones d'escalfament després de l'ús.
- Vigileu la cocció d'aliments molt grassos o oliosos per evitar incendis.
- Perill d'incendi: No dipositeu objectes sobre les superfícies de cocció.
- Hi ha risc d'incendi si la neteja no es fa segons les instruccions.
- Tingueu cura de no cremar-vos mentre o després d'utilitzar l'aparell.
- Assegureu-vos que cap cable de cap aparell fix o mòbil toqui el vidre o els utensilis de cuina calentes.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec o per personal qualificat similar per evitar un perill.
- Els objectes magnètics (targetes de crèdit, disquets, calculadores, etc.) no s'han de col·locar a prop de l'aparell connectat.
- No cobriu mai l'aparell amb un drap o una làmina de protecció per evitar sobreescalfament i incendis.
- Els utensilis de cuina amb fons desgastat o malmès poden danyar el vidre ceràmic.
- La sorra o altres materials abrasius poden fer malbé el vidre ceràmic.
- Eviteu que caiguin objectes de qualsevol mida sobre el panell vitroceràmic.

- No colpege les vores del vidre amb els utensilis de cuina.
- Assegureu-vos que l'aparell estigui prou ventilat segons aquestes instruccions.
- No poseu ni deixeu els utensilis de cuina buits sobre la placa d'inducció.
- El sucre, materials sintètics o làmines d'alumini no han d'entrar en contacte amb les zones d'escalfament. Aquests poden provocar trencaments o altres alteracions del panell vitroceràmic per refredament: enceneu l'aparell i traieu-los immediatament de la zona de cocció (tingueu cura de no cremar-se).
- No col·loqueu mai recipients calents sobre el tauler de control.
- Si hi ha un calaix sota l'aparell encastat, assegureu-vos que l'espai entre el contingut del calaix i la part inferior de l'aparell és prou gran (2 cm). Això és essencial per garantir una ventilació correcta.
- No guardeu mai objectes inflamables (p. ex. aerosols) al calaix situat sota la placa d'inducció. Els calaixos i el seu contingut han de ser termoresistents.
- Precaucions en cas d'avaria: si detecteu una avaria, apagueu l'aparell i desconnecteu l'alimentació elèctrica.
- La reparació de l'aparell l'han de fer professionals qualificats. No intenteu arreglar l'aparell pel vostre compte.
- Assegureu-vos sempre que els utensilis de cuina estan ben centrats sobre la zona de cocció. El fons dels utensilis de cuina ha de cobrir el més possible la zona de cocció.
- El camp magnètic de la placa d'inducció pot influir en el funcionament de marcapassos cardíacs. Per a més informació, aneu a la botiga on heu comprat el producte o consulteu amb un metge. Aquests dispositius han de complir amb la Directiva 90/385/CEE del Consell de la UE de 20 de juny de 1990 i amb les EN 45502-2-1, EN 45502-2-2.

- No feu servir recipients d'alumini o de material sintètic per evitar que es fonguin per la calor residual de les zones de cocció.
- Mai intenteu apagar un foc amb aigua, apagueu l'aparell i cobriu la flama, per exemple, amb una tapa o una manta ignífuga.
- Heu de permetre la desconexió de l'aparell de l'alimentació després de la instal·lació.
- Hi haurà una ventilació adequada de l'habitació quan la campana extractora s'utilitzi alhora que aparells que cremin gas o altres combustibles.
- **ATENCIÓ:** Les peces accessibles es poden escalfar quan s'utilitzen amb aparells de cuina.
- L'aire de la campana extractora no s'ha de descarregar en un conducte de fums utilitzat per expulsar els fums d'aparells que cremen gas o altres combustibles.
- S'han de complir les normes relatives a la baixada d'aire.
- La campana extractora està destinada a instal·lar-se únicament sobre un taulell amb no més de quatre elements de taulell.
- L'acumulació de greix a la campana pot provocar un risc d'incendi. Feu la neteja de l'aparell seguint les instruccions d'aquest manual.
- Extremeu la precaució durant la neteja de l'aparell. Risc de cremades i/o talls. Recomanem l'ús de guants.
- Si la campana extractora està malmesa, no intenteu utilitzar-la.
- Quan la campana extractora i altres aparells alimentats amb energia diferent de l'elèctrica estiguin en funcionament simultàniament, la pressió negativa a l'ambient no ha d'excedir els 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- La campana extractora s'ha d'instal·lar seguint les instruccions de muntatge i respectant totes les mides.

- Tots els treballs d'instal·lació han de ser realitzats per una persona qualificada o un electricista qualificat .
- Retireu el material d'embalatge amb compte. Els nens són vulnerables a ell.
- Pareu atenció a les vores esmolades de l'interior de la campana extractora, especialment durant la instal·lació i la neteja.
- Assegureu-vos que el conducte no tingui corbes més pronunciades de 90 graus, ja que això reduirà l'eficiència de la campana extractora.
- Advertiment: Si no s'installeu els cargols o el dispositiu de fixació d'acord amb aquestes instruccions, es poden produir riscos elèctrics.
- Advertiment: Abans d'accedir als terminals elèctrics, cal desconnectar tots els circuits d'alimentació.
- Hi haurà una ventilació adequada de l'estada quan la campana extractora s'utilitzi alhora que aparells de gas o altres combustibles.
- Precaució: L'aparell i les parts accessibles es poden escalfar durant el funcionament. Aneu amb compte de no tocar les parts accessibles. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats a no ser que estiguin sota supervisió permanent.
- Ha de complir la Normativa local vigent sobre descàrrega d'aire.
- Per raons de seguretat, utilitzeu únicament els cargols de fixació o muntatge subministrats (si escau, segons models) o bé de la mateixa mida que els recomanats en aquest manual d'instruccions.
- No cal utilitzar un netejador de vapor.
- No utilitzeu mai cables allargadors, connexions de múltiples preses o elements externs de connexió mitjançant temporitzador.

- USAR UN UTENSILI DE CUINA DE MALA QUALITAT O QUALSEVOL ADAPTADOR D'INDUCCIÓ PER A ESTRIS DE CUINA NO MAGNÈTICS SUPOSA UN INCOMPLIMENT DE LA GARANTIA. CECOTEC NO ES FA RESPONSABLE DELS DANYS CAUSATS A LA PLACA D'INDUCCIÓ I/O EL SEU ENTORN.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

- Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να συνδεθεί από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από σφάλματα εγκατάστασης ή σύνδεσης.
- Η συσκευή πρέπει να είναι σωστά εξοπλισμένη και εγκατεστημένη σε κατάλληλο και εγκεκριμένο ντουλάπι και πάγκο κουζίνας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Αποφύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό της.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Αποφύγετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην καθαρίζετε αυτήν τη συσκευή με ατμό.
- Μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια

και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια του πάγκου, καθώς μπορεί να ζεσταθούν.

- Μετά τη χρήση, σταματήστε την εστία χρησιμοποιώντας τη συσκευή ελέγχου της και όχι τον ανιχνευτή σκεύους.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστία γεμάτη με γράσο ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και καλύψτε τις φλόγες, για παράδειγμα , με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο τα προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής ή που υποδεικνύονται ως κατάλληλα από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες λειτουργίας ή τα προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή

τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Αφαιρέστε όλες τις ετικέτες και τα αυτοκόλλητα από το κεραμικό γυαλί.
- Μην τροποποιείτε τη συσκευή με κανέναν τρόπο.
- Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως στήριγμα ή επιφάνεια εργασίας.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πλυντήριο πιάτων ή στεγνωτήριο για να αποφύγετε ζημιές από τον ατμό.
- Απενεργοποιήστε τις ζώνες θέρμανσης μετά τη χρήση.
- Προσέξτε το μαγείρεμα πολύ λιπαρών ή λαδωμένων τροφών για να αποφύγετε πυρκαγιές.
- Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς εάν ο καθαρισμός δεν πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη διάρκεια ή μετά τη χρήση της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι κανένα καλώδιο από οποιαδήποτε σταθερή ή κινητή συσκευή δεν αγγίζει γυαλί ή ζεστά μαγειρικά σκεύη.
- Επίσημη Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec ή από εξίσου εξειδικευμένο προσωπικό για την αποφυγή τυχόν κινδύνων.
- Τα μαγνητικά αντικείμενα (πιστωτικές κάρτες, δισκέτες, αριθμομηχανές κ.λπ.) δεν πρέπει να τοποθετούνται κοντά στη συνδεδεμένη συσκευή.
- Ποτέ μην καλύπτετε τη συσκευή με πανί ή προστατευτική μεμβράνη για να αποφύγετε υπερθέρμανση και πυρκαγιά.
- Τα μαγειρικά σκεύη με φθαρμένη ή κατεστραμμένη βάση μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.

- Η άμμος ή άλλα λειαντικά υλικά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στο κεραμικό γυαλί.
- Αποτρέψτε την πτώση αντικειμένων οποιουδήποτε μεγέθους πάνω στο γυάλινο κεραμικό πάνελ.
- Μην χτυπάτε τις άκρες του ποτηριού με μαγειρικά σκεύη.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή αερίζεται επαρκώς σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες.
- Μην τοποθετείτε ή αφήνετε άδεια μαγειρικά σκεύη πάνω στην επαγωγική εστία.
- 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 αφαιρέστε τα αμέσως από τη ζώνη μαγειρέματος (προσέξτε να μην καείτε).
- Μην τοποθετείτε ποτέ ζεστά δοχεία στον πίνακα ελέγχου.
- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από την εντοιχισμένη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος μεταξύ του περιεχομένου του συρταριού και του κάτω μέρους της συσκευής (2 cm). Αυτό είναι απαραίτητο για να διασφαλιστεί ο σωστός αερισμός.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. αεροζόλ) στο συρτάρι κάτω από την επαγωγική εστία. Τα συρτάρια και το περιεχόμενό τους πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Προφυλάξεις σε περίπτωση βλάβης: Εάν εντοπιστεί βλάβη, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί από εξειδικευμένο προσωπικό. Μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κεντραρισμένο στην επιφάνεια μαγειρέματος. Ο πάτος του

μαγειρικού σκεύους πρέπει να καλύπτει όσο το δυνατόν μεγαλύτερο μέρος της επιφάνειας μαγειρέματος.

- Το μαγνητικό πεδίο της επαγωγικής εστίας μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία των καρδιακών βηματοδοτών. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με το κατάστημα από όπου αγοράσατε το προϊόν ή συμβουλευτείτε έναν γιατρό. Αυτές οι συσκευές πρέπει να συμμορφώνονται με την Οδηγία 90/385/ΕΟΚ του Συμβουλίου της ΕΕ της 20ής Ιουνίου 1990, και τα πρότυπα EN 45502-2-1 και EN 45502-2-2.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινένια ή συνθετικά δοχεία για να μην λιώσουν λόγω της υπολειπόμενης θερμότητας από τις ζώνες μαγειρέματος.
- Μην προσπαθείτε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, για παράδειγμα, με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- Πρέπει να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από την παροχή ρεύματος μετά την εγκατάσταση.
- Πρέπει να παρέχεται επαρκής αερισμός του δωματίου όταν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με συσκευές που καίνε αέριο ή άλλα καύσιμα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Τα προσβάσιμα μέρη ενδέχεται να ζεσταθούν όταν χρησιμοποιούνται με συσκευές μαγειρέματος.
- Ο αέρας από τον απορροφητήρα δεν πρέπει να διοχετεύεται σε καμινάδα που χρησιμοποιείται για την αποβολή αναθυμιάσεων από συσκευές που καίνε αέριο ή άλλα καύσιμα.
- Πρέπει να τηρούνται οι κανονισμοί που αφορούν την εκκένωση αέρα.
- Ο απορροφητήρας προορίζεται για εγκατάσταση μόνο σε πάγκο με το πολύ τέσσερα στοιχεία πάγκου.
- Η συσσώρευση λίπους στον απορροφητήρα μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς. Καθαρίστε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου.

- Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό της συσκευής. Κίνδυνος εγκαυμάτων ή/και κοψιμάτων. Συνιστούμε να φοράτε γάντια.
- Εάν ο απορροφητήρας έχει υποστεί ζημιά, μην επιχειρήσετε να τον χρησιμοποιήσετε.
- Όταν ο απορροφητήρας και άλλες συσκευές που τροφοδοτούνται με ενέργεια διαφορετική από την ηλεκτρική ενέργεια λειτουργούν ταυτόχρονα, η αρνητική πίεση στο περιβάλλον δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 Pa (4×10^{-5} bar).
- Ο απορροφητήρας πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες συναρμολόγησης και τηρώντας όλες τις μετρήσεις.
- Όλες οι εργασίες εγκατάστασης πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο άτομο ή από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο .
- Απορρίψτε προσεκτικά το υλικό συσκευασίας. Τα παιδιά είναι ευάλωτα σε αυτό.
- Δώστε προσοχή στις αιχμηρές άκρες στο εσωτερικό του απορροφητήρα, ειδικά κατά την εγκατάσταση και τον καθαρισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι ο αγωγός δεν έχει καμπύλες μεγαλύτερες από 90 μοίρες, καθώς αυτό θα μειώσει την απόδοση του απορροφητήρα.
- Προειδοποίηση: Η μη τοποθέτηση βιδών ή συνδετήρων σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει ηλεκτρικούς κινδύνους.
- Προειδοποίηση: Πριν από την πρόσβαση στους ηλεκτρικούς ακροδέκτες, όλα τα κυκλώματα τροφοδοσίας πρέπει να αποσυνδεθούν.
- Πρέπει να υπάρχει επαρκής αερισμός του δωματίου όταν ο απορροφητήρας χρησιμοποιείται ταυτόχρονα με συσκευές αερίου ή άλλων καυσίμων.
- Προσοχή: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη λειτουργία. Προσέξτε να μην αγγίξετε

τα προσβάσιμα μέρη. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

- Πρέπει να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς σχετικά με την εκκένωση αέρα.
- Για λόγους ασφαλείας, χρησιμοποιείτε μόνο τις βίδες στερέωσης ή στερέωσης που παρέχονται (εάν υπάρχουν, ανάλογα με το μοντέλο) ή εκείνες του ίδιου μεγέθους με αυτές που συνιστώνται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καλώδια επέκτασης, πολλαπλές πρίζες ή εξωτερικές συσκευές που βασίζονται σε χρονοδιακόπτη.
- Η ΧΡΗΣΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΚΑΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ Η ΟΠΟΙΟΥΔΗΠΟΤΕ ΕΠΑΓΩΓΙΚΟΥ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΕΑ ΓΙΑ ΜΗ ΜΑΓΝΗΤΙΚΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΠΑΡΑΒΙΑΣΗ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ. Η SECOTEC ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ ΕΣΤΙΑ Η/ΚΑΙ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΗΣ.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

- يجب تركيب الجهاز وتوصيله بواسطة فنيين معتمدين. الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن أخطاء في التركيب أو التوصيل.
- يجب أن يكون الجهاز مجهزاً بشكل صحيح ومثبتاً في خزانة مطبخ ومنضدة مناسبة ومعتمدة.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي حصرياً ولا يصلح للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والموتيلات والمكاتب.
- تحذير: إذا كان السطح متصدعاً، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي لتجنب احتمال التعرض لصدمة كهربائية.
- يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. تجنب لمس عناصر التسخين الداخلية.

- تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه أثناء الاستخدام. تجنب استخدام عناصر التسخين. يُمنع الأطفال دون سن ٨ سنوات من استخدامه إلا تحت إشراف مستمر.
- لا تقم بتنظيف هذا الجهاز بالبخار.
- لا ينبغي وضع الأشياء المعدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق والأغطية على سطح الطاولة لأنها قد تصبح ساخنة.
- بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الموقد باستخدام جهاز التحكم الخاص به وليس جهاز كشف المقلاة.
- لا يُقصد تشغيل هذا الجهاز عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- تحذير: الطهي دون مراقبة على موقد مملوء بالشحم أو الزيت قد يكون خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبدًا إطفاء الحريق بالماء. افصل الجهاز عن الكهرباء وقم بتغطية اللهب، على سبيل المثال ، بغطاء أو بطانية حريق.
- تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي باستمرار.
- تحذير: خطر الحريق: لا تضع أي أشياء على أسطح الطهي.
- تحذير: استخدم فقط واقيات الموقد المصممة من قبل الشركة المصنعة للجهاز أو التي أشارت الشركة المصنعة للجهاز إلى ملائمتها في تعليمات التشغيل، أو واقيات الموقد المدمجة بالجهاز. قد يؤدي استخدام واقيات غير مناسبة إلى وقوع حوادث.
- لا ينبغي تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة حرارته.
- يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال بعمر ٨ سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يخضعوا للإشراف أو التدريب المناسبين على استخدامه بطريقة آمنة، وأن يفهموا المخاطر المحتملة. يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز. ويُمنع تنظيفه وصيانته من قِبل الأطفال دون إشراف.
- قم بإزالة جميع الملصقات والعلامات من الزجاج الخزفي.
- لا تقم بتعديل الجهاز بأي شكل من الأشكال.
- لا يمكن استخدام موقد الحث كدعم أو سطح عمل.
- يجب أن يكون الجهاز مؤرضًا وفقًا للوائح المحلية.
- لا تضع الجهاز فوق غسالة الأطباق أو المجفف لتجنب الضرر الناتج عن البخار.
- قم بإيقاف تشغيل مناطق التسخين بعد الاستخدام.
- احرص على مراقبة طهي الأطعمة التي تحتوي على نسبة كبيرة من الدهون أو الزيت لتجنب الحرائق.
- خطر الحريق: لا تضع الأشياء على أسطح الطهي.
- يوجد خطر نشوب حريق في حال عدم القيام بالتنظيف وفقًا للتعليمات.

- احرص على عدم حرق نفسك أثناء أو بعد استخدام الجهاز.
- تأكد من عدم ملامسة أي سلك من أي جهاز ثابت أو متحرك للزجاج أو أواني الطهي الساخنة.
- خدمة المساعدة الفنية الرسمية لشركة Cecotec أو بواسطة موظفين مؤهلين على نحو مماثل لتجنب أي مخاطر.
- لا ينبغي وضع الأشياء المغناطيسية (بطاقات الائتمان، والأقراص المرنة، والآلات الحاسبة، وما إلى ذلك) بالقرب من الجهاز المتصل.
- لا تقم أبدًا بتغطية الجهاز بقطعة قماش أو فيلم واقٍ لتجنب ارتفاع درجة الحرارة والحريق.
- قد تؤدي أواني الطهي ذات القاعدة البالية أو التالفة إلى إتلاف الزجاج الخزفي.
- يمكن أن يؤدي الرمل أو المواد الكاشطة الأخرى إلى إتلاف الزجاج الخزفي.
- منع سقوط الأشياء مهما كان حجمها على لوحة السيراميك الزجاجية.
- لا تضرب حواف الزجاج بأدوات الطبخ.
- تأكد من تهوية الجهاز بشكل كافٍ وفقًا لهذه التعليمات.
- لا تضع أو تترك أواني الطهي فارغة على موقد الحث.
- يجب تجنب ملامسة السكر أو المواد الصناعية أو رقائق الألومنيوم لمناطق التسخين.
- قد تتسبب هذه المواد في كسر أو تلف لوحة السيراميك الزجاجية بسبب التبريد. شغل الجهاز وأخرجها فوراً من منطقة الطهي (احرص على عدم حرق نفسك).
- لا تضع أبدًا حاويات ساخنة على لوحة التحكم.
- في حال وجود درج أسفل الجهاز المدمج، تأكد من وجود مسافة كافية (٢ سم) بين محتويات الدرج وقاع الجهاز. هذا ضروري لضمان التهوية الجيدة.
- لا تخزن أبدًا مواد قابلة للاشتعال (مثل البخاخات) في الدرج الموجود أسفل موقد الحث. يجب أن تكون الأدراج ومحتوياتها مقاومة للحرارة.
- احتياطات في حالة العطل: إذا تم اكتشاف عطل، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وفصل مصدر الطاقة.
- يجب إصلاح الجهاز بواسطة فنيين مؤهلين. لا تحاول إصلاحه بنفسك.
- تأكد دائمًا من أن إناء الطهي متركز على سطح الطهي. يجب أن يغطي قاع الإناء أكبر قدر ممكن من سطح الطهي.
- المجال المغناطيسي لموقد الحث على وظيفة أجهزة تنظيم ضربات القلب. لمزيد من المعلومات، يُرجى التواصل مع المتجر الذي اشتريته منه المنتج أو استشارة الطبيب.
- يجب أن تتوافق هذه الأجهزة مع توجيه مجلس الاتحاد الأوروبي EEC/٣٨٥/٩٠ الصادر في ٢٠ يونيو ١٩٩٠، والمعياريين EN ٤٥٥٠٢-٢ و EN ٤٥٥٠٢-٢.

- لا تستخدمى حاويات مصنوعة من الألومنيوم أو المواد الصناعية لمنع ذوبانها بسبب الحرارة المتبقية من مناطق الطهي.
- لا تحاول أبدًا إطفاء حريق بالماء. أطفئ الجهاز وغطّ اللهب، على سبيل المثال، بغطاء أو بطانية حريق.
- يجب أن يسمح بفصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التنشيط.
- يجب توفير تهوية كافية للغرفة عند استخدام غطاء الشفاط في نفس الوقت مع الأجهزة التي تعمل بالغاز أو أنواع الوقود الأخرى.
- تنبيه: قد تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة عند استخدامها مع أجهزة الطهي.
- لا يجوز تفريغ الهواء من غطاء الشفاط إلى المدخنة المستخدمة لإخراج الأبخرة من الأجهزة التي تعمل بالغاز أو أنواع الوقود الأخرى.
- يجب الالتزام باللوائح المتعلقة بتصريف الهواء.
- تم تصميم غطاء الشفاط ليتم تركيبه فقط على سطح عمل لا يحتوي على أكثر من أربعة عناصر سطح عمل.
- تراكم الشحوم في غطاء المحرك قد يُسبب خطر نشوب حريق. نظّف الجهاز وفقًا للتعليمات الواردة في هذا الدليل.
- توخّ الحذر الشديد عند تنظيف الجهاز. خطر الحروق و/أو الجروح. نوصي بارتداء القفازات.
- إذا كان غطاء الشفاط تالفًا، فلا تحاول استخدامه.
- عند تشغيل شفاط المطبخ والأجهزة الأخرى التي تعمل بطاقة غير الكهرباء في نفس الوقت، يجب ألا يتجاوز الضغط السلبي في البيئة ٤ باسكال (٤ × ١٠ - ٥ بار).
- يجب تركيب غطاء الشفاط باتّباع تعليمات التجميع واحترام جميع القياسات.
- يجب أن يتم تنفيذ جميع أعمال التركيب بواسطة شخص مؤهل أو كهربائي مؤهل .
- تخلص من مواد التغليف بحرص. الأطفال أكثر عرضة لها.
- انتبه إلى الحواف الحادة داخل غطاء المدخنة، خاصة أثناء التركيب والتنظيف.
- تأكد من عدم وجود انحناءات في القناة تزيد عن ٩٠ درجة، لأن هذا سوف يقلل من كفاءة غطاء المدخنة.
- تحذير: قد يؤدي عدم تثبيت البراغي أو أدوات التثبيت وفقًا لهذه التعليمات إلى مخاطر كهربائية.
- تحذير: قبل الوصول إلى المحطات الكهربائية، يجب فصل جميع الدوائر الكهربائية.
- يجب أن تكون هناك تهوية كافية للغرفة عند استخدام غطاء الشفاط في نفس الوقت مع الأجهزة التي تعمل بالغاز أو الوقود الآخر.

- تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه القابلة للوصول أثناء التشغيل. احرص على عدم لمس الأجزاء القابلة للوصول. يُمنع الأطفال دون سن ٨ سنوات من استخدام الجهاز إلا تحت إشراف مستمر.
- يجب الالتزام باللوائح المحلية المتعلقة بتصريف الهواء.
- لأسباب تتعلق بالسلامة، استخدم فقط مسامير التثبيت أو التركيب المرفقة (إن وجدت، حسب الطراز) أو تلك التي لها نفس الحجم الموصى به في دليل التعليمات هذا.
- لا ينبغي استخدام منظم البخار.
- لا تستخدم أبدًا أسلاك تمديد أو منافذ متعددة أو أجهزة خارجية تعتمد على مؤقت.
- استخدم أواني طهي رديئة الجودة أو أي محول حثي لأواني الطهي غير المغناطيسية يُعدّ خرقاً للضمان. شركة CECOTEC غير مسؤولة عن أي ضرر يلحق بموقد الحث و/أو محيطه.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Zona 1800/2200W
2. Zona 1800/2200W
3. Zona Flex 3000/3500W
4. Panel de control
5. Entrada de ventilación de la campana extractora

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. 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 estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Placa de inducción con campana extractora
- Kit de montaje
- Este manual de instrucciones
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. INSTALACIÓN

Avisos:

- Tanto la instalación eléctrica como la mecánica deben ser realizadas por profesionales cualificados.
- Este electrodoméstico está diseñado para ser instalado en una encimera con un grosor entre 2 y 6 cm para una instalación superior, o de 2.5 a 6 cm para una instalación empotrada.

- Al instalar la placa, mantenga una distancia mínima de 5 cm en el frente, 4 cm en los lados y 50 cm de las unidades de pared superiores.

Nota: Las distancias recomendadas se proporcionan solo como ejemplos. Al planificar su cocina, siga las pautas proporcionadas por el fabricante de la cocina.

Conexión al suministro eléctrico

Para conectar la placa al suministro eléctrico, proceda de la siguiente manera:

1. Retire la placa de su embalaje y colóquela sobre una superficie plana.
2. Conecte el cable de alimentación a la placa.
3. Conecte el otro extremo del cable de alimentación al suministro eléctrico.

Nota: Asegúrese de que la conexión eléctrica sea segura y cumpla con las normativas eléctricas locales.

- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por personas, animales o bienes si no se siguen las pautas proporcionadas.
- El cable de alimentación debe ser lo suficientemente largo para permitir que la placa sea retirada de la encimera.
- No use cables de extensión.
- El cable de tierra debe ser 2 cm más largo que los otros cables.
- Si el electrodoméstico no viene con un cable de alimentación, use uno con un diámetro conductor mínimo de 2.5 mm² para potencias de hasta 7200 vatios; para niveles de potencia más altos, el diámetro debe ser de 4 mm².
- La temperatura no debe alcanzar 50°C por encima de la temperatura ambiente en ningún punto del cable.
- El aparato está destinado a una conexión permanente al suministro eléctrico.
- Antes de reconectar el circuito al suministro eléctrico principal, asegúrese de que está funcionando correctamente, siempre verifique que el cable de alimentación está instalado correctamente.
- El cable de interconexión debe ser reemplazado por el servicio técnico autorizado o por una persona con calificaciones similares.

Nota: el producto está equipado con una función de Power Laminator, que permite establecer un límite máximo de potencia. El límite debe establecerse en el momento de la conexión del producto a la red eléctrica o cuando la propia red eléctrica se reconecta (dentro de los siguientes 2 minutos).

Montaje

Antes de comenzar la instalación:

- Después de desempacar el producto, verifique que no haya sufrido daños durante el transporte y, en caso de problema, comuníquese con el vendedor o el servicio de atención al cliente antes de instalarlo.

- Verifique que el producto tenga el tamaño adecuado para el área de instalación.
- Revise los accesorios dentro del embalaje. Retírelos y guárdelos de manera segura, si están presentes.
- También verifique que haya un enchufe cerca del área de instalación.

Preparación del mueble para la instalación

- El producto no puede instalarse sobre aparatos de refrigeración, lavavajillas, calentadores, hornos, lavadoras y secadoras.
- Realice los cortes en el mueble antes de insertar la placa y retire cuidadosamente cualquier viruta o aserrín.
- Para optimizar la instalación del filtro, se recomienda cortar una ranura en el zócalo para insertar una rejilla (disponible en el mercado).

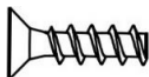
⚠ IMPORTANTE: use un sellador adhesivo de un solo componente (S), que resista temperaturas de hasta 250°; antes de la instalación, limpie bien las superficies para adherir y elimine cualquier sustancia que pueda comprometer la adhesión; el adhesivo debe extenderse uniformemente alrededor del exterior del marco; después de pegar, deje que el adhesivo se seque durante unas 24 horas.

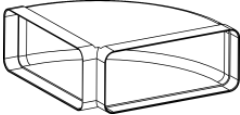
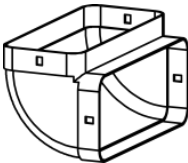
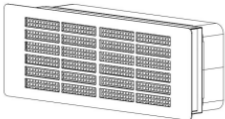
⚠ Precaución: No instalar los tornillos y sujetadores de acuerdo con estas instrucciones puede resultar en peligros eléctricos.

Nota: para asegurar la correcta instalación del producto, se recomienda encintar los tubos con un adhesivo que tenga las siguientes características:

- Película de PVC elástica suave, con un adhesivo a base de acrílico.
- Cumple con las normativas DIN EN 60454.
- Retardante de llama.
- Excelente resistencia al desgaste.
- Resistente a las fluctuaciones de temperatura.
- Puede usarse a bajas temperaturas.

Lista de accesorios necesarios para la instalación

Nombre	Diagrama	Cantidad
Tornillo ST 4x5		2 uds
Tornillo ST 4x14		4 uds

Soporte de instalación		2 uds
Barra de esponja		1 ud
Tubo cuadrado (No incluido)		2 uds
Tubo curvado en ángulo recto 90° (No incluido)		1 ud
Adhesivo de aluminio (No incluido)		7 uds
Tubo curvado (No incluido)		2 ud
Salida de aire con filtro de carbón preinstalado (No incluido)		1 ud

Requisito para su instalación: para la correcta y completa instalación y funcionamiento de la placa con campana (Bolero Squad IH 2200), es imprescindible adquirir por separado el Kit de Evacuación. (A01_EU01_112196 Kit de evacuación para Bolero Squad IH 2200)

En la figura 2 se muestran las dimensiones de la placa de inducción que deberá tener en cuenta a la hora de su instalación:

Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25

En la figura 3 se muestran las medidas del tamaño del mueble y el tubo de escape de la placa de inducción. Las medidas se encuentran en mm.

A continuación, para la instalación del producto siga los siguientes pasos:

1. Atornille los soportes de instalación en la carcasa inferior. Fig. 4
2. Pegue la barra de esponja alrededor del vidrio cerámico. Fig. 5
3. Fije el tubo curvado o el adaptador Naber. Fig. 6
4. Instale el producto en el mueble. Fig. 7
5. Instale el tubo de conducto (*se compra por separado) y péguelo con la tira de sellado. Fig. 8
6. Corte el tubo de conducto (*se compra por separado) si la longitud no es adecuada. Fig. 9
7. Instale la salida de aire en la parte inferior del mueble y fije los tornillos. Fig. 10
8. Instale el filtro de carbón en la salida de aire (*se compra por separado, no es necesario para todos los modelos). Fig. 11
9. Retire y monte la bandeja de recogida de aceite. Fig. 12
10. Retire el panel de vidrio frontal. Fig. 13
11. Retire el filtro de la caja de recogida de agua. Fig. 14

4. FUNCIONAMIENTO

El sistema de cocción por inducción utiliza el principio físico de la inducción magnética para transferir directamente la energía del generador a la olla.

Ventajas:

En comparación con las placas eléctricas, su placa de inducción es:

- Más segura: menor temperatura en la superficie de vidrio.
- Más rápida: tiempos de calentamiento de alimentos más cortos.
- Más precisa: la placa reacciona inmediatamente a sus comandos.
- Más eficiente: el 90% de la energía absorbida se convierte en calor. Además, una vez que se retira la olla de la placa, la transmisión de calor se interrumpe inmediatamente, evitando pérdidas de calor innecesarias.

Recipientes de cocción

Solo use ollas marcadas con el símbolo 

Para evitar rayaduras, no use:

- Recipientes con fondos que no sean perfectamente planos.
- Recipientes metálicos con fondos esmaltados.
- Recipientes con una base rugosa, para evitar rayar la superficie de la placa.
- No coloque ollas y sartenes calientes sobre la superficie del panel de control.

Recipientes aptos

La cocción por inducción genera calor mediante el uso de magnetismo. Por lo tanto, los recipientes deben estar hechos de un material magnético, como el hierro. Para determinar si una olla es adecuada, pruebe su material con un imán. Si una olla no responde a un imán, no es adecuada para la cocción por inducción.

Diámetros recomendados para el fondo de las ollas

IMPORTANTE: Si el tamaño de la olla es incorrecto, las zonas de cocción no se activarán.

Para obtener detalles sobre el diámetro mínimo del fondo de la olla que debe usarse en cada zona, consulte la parte ilustrada de este manual.

Ahorro de energía

Recomendaciones para obtener los mejores resultados:

- Use ollas y sartenes con un diámetro de fondo igual al de la zona de cocción.
- Use solo ollas y sartenes con fondos planos.
- Mantenga la tapa en la olla siempre que sea posible durante la cocción.
- Cocine verduras, patatas, etc., con una cantidad mínima de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Use una olla a presión, ya que reduce aún más el consumo de energía y el tiempo de cocción.
- Centre la olla dentro de la zona de cocción indicada en la placa.

Uso del extractor

El sistema de ventilación del extractor puede usarse de dos maneras: como un sistema de extracción y evacuación externa o como un filtro con recirculación interna. La versión de extracción y evacuación externa elimina humo, vapor y olores de cocción hacia el exterior, mientras que la versión de recirculación interna filtra estos elementos y recircula aire limpio de nuevo en la habitación.

Versión de extracción

Los humos se expulsan al exterior mediante una serie de tubos (vendidos por separado Ref. A01_EU01_112196) conectados a la brida de conexión incluida.

El diámetro de los tubos de escape debe coincidir con el diámetro del anillo de conexión:

- Para salidas rectangulares, 222 x 89 mm
- Para salidas circulares, Ø 150 mm (*).

Notas:

- Al conectar el producto a tubos y orificios de escape montados en la pared, asegúrese de que el diámetro coincida con la salida de aire (brida de conexión).
- Usar tubos y orificios con un diámetro menor puede reducir la eficiencia del extractor e incrementar los niveles de ruido.
- Para obtener los mejores resultados, mantenga el conducto lo más corto posible con el menor número de curvas (ángulo máximo: 90°) y evite cambios bruscos en el diámetro del conducto.

Escoger el recipiente adecuado

Recipientes para placas de inducción

- Los recipientes para zonas de cocción por inducción deben estar hechos de metal y tener propiedades magnéticas. La base debe ser suficientemente grande.
- Use solo ollas con una base adecuada para inducción.

Así se determina la idoneidad de una olla:

Recipientes adecuados	Recipientes no adecuados
Ollas de acero esmaltado con base gruesa.	Ollas de cobre, acero inoxidable, aluminio, vidrio resistente al horno, madera, cerámica y terracota.
Ollas de hierro fundido con base esmaltada.	
Ollas de acero inoxidable multicapa, acero ferrítico resistente al óxido o aluminio con base especial.	

- Realice la prueba del imán descrita o asegúrese de que la olla tenga el símbolo de aptitud para cocinar con corriente de inducción.
- Nunca use ollas con una base deformada. Una base hueca o redondeada puede interferir con el funcionamiento de la protección contra sobrecalentamiento, haciendo que el aparato se caliente demasiado. Esto puede llevar a que el vidrio superior se agriete y la base de la sartén se derrita. Los daños derivados del uso de ollas inadecuadas o de hervir en seco quedan excluidos de la garantía.
- Si la base del recipiente es solo parcialmente ferromagnética, solo se calentará el área que es ferromagnética. Esto puede significar que el calor no se distribuirá uniformemente. El área no ferromagnética puede no calentarse a una temperatura suficiente para cocinar.
- El área ferromagnética también se reducirá si el material del que está hecha la base del recipiente contiene aluminio, por ejemplo. Esto puede significar que el recipiente no se calentará lo suficiente o incluso que no será detectado.
- El material del que está hecha la base del recipiente puede afectar el resultado de la cocción. Usar ollas y sartenes hechas de materiales que distribuyen el calor uniformemente, como las sartenes de acero inoxidable con una base de tres capas, ahorra tiempo y energía. Use recipientes con una base plana; si la base del recipiente es desigual, esto puede afectar el suministro de calor.

Prueba del imán

Acerque un imán a la base de tu recipiente. Si es atraído, puede usar el recipiente en la placa de inducción.

Nota: Al usar sartenes aptas para inducción de ciertos fabricantes, pueden ocurrir ruidos atribuibles al diseño de estas sartenes. Tenga cuidado al usar sartenes a fuego lento, ya que el agua puede evaporarse sin ser notada, causando daños a la olla y a la placa, por los cuales no se asumirá responsabilidad.

Dimensiones del recipiente

- Para lograr un buen resultado de cocción, el área ferromagnética en la base de la sartén debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción.
- Si una zona de cocción no detecta un recipiente, intenta colocarlo en otra zona de cocción con un diámetro menor.

Zona de cocción	Diámetro mínimo del recipiente
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm

Panel de control

Figura 15

1. Icono táctil de Encendido/Apagado
2. Icono táctil de selección de zona de cocción
3. Pantalla del nivel de potencia para la placa
4. Icono táctil de selección de nivel de potencia
5. Icono táctil de temporizador
6. Pantalla del temporizador
7. Icono táctil de Boost
8. Icono táctil de zona flexible
9. Icono táctil de selección de potencia para la campana
10. Pantalla de potencia para la campana
11. Icono táctil de Boqueo para niños
12. Icono táctil de pausa

Uso de la campana extractora

1. Modo standby
Después de encender la placa, el timbre suena una vez y la campana entra en modo de espera. Si no hay operación en 60 segundos, toda la pantalla se apagará por completo y la campana se apagará automáticamente. Puede reactivar la campana en cualquier momento tocando el icono táctil de encendido/apagado.

2. Ajuste del nivel de potencia

Mantenga presionado el icono táctil de selección del nivel de potencia para la campana durante 1 segundo para activar la campana.

Puede seleccionar el nivel de potencia presionando el icono táctil de aumento + o disminución -.

3. Boost

Mantenga presionado el icono táctil de aumento + durante un segundo después de ajustar el nivel de potencia, la campana entrará directamente en el modo Boost.

Tenga en cuenta que el Modo Boost solo puede durar 10 minutos, después de lo cual pasará automáticamente al nivel 4.

4. Apagado y Apagado Diferido

Presione el icono táctil de disminución - para apagar la campana: (P→4→3→2→1→d→apagar). Puede mantener presionado el icono táctil de disminución - durante un segundo para entrar directamente en el modo de apagado diferido (d).

El modo de apagado diferido solo puede durar 5 minutos. Después de 5 minutos, la campana se apagará automáticamente.

Durante el modo de apagado diferido, puede presionar el icono táctil de disminución - para apagar la campana, o presionar el icono táctil de aumento + para poner la campana en el nivel 1.

5. Enlace de placa a campana

Hay una función de interruptor de enlace entre la campana extractora y la placa de inducción. Cuando la campana está apagada o en modo de apagado diferido, si la placa de inducción está funcionando, la campana se encenderá automáticamente al nivel 1.

Luego, cuando la placa de inducción se apague, la campana entrará automáticamente en modo de apagado retardado.

Uso de la placa de inducción

Al encender la placa, suena una señal acústica. Todos los indicadores se iluminan durante un segundo y luego se apagan, indicando que la placa está en modo de espera.

Para comenzar a cocinar

1. Toque el icono táctil de Encendido/ Apagado. Los indicadores mostrarán "-".
2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de cocción deseada. Asegúrese de que tanto el fondo del recipiente como la superficie de la zona de cocción, estén limpios y secos.
3. Toque el icono táctil de selección de zona de cocción y el indicador junto al icono parpadeará.
4. Seleccione un ajuste de calor tocando el control de nivel de potencia.

Notas:

- Si no selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente.
- Tendrá que empezar nuevamente desde el paso 1.
- Puede ajustar el nivel de calor en cualquier momento durante la cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque el icono táctil de selección de la zona de cocción que desea apagar.
2. Apague la zona de cocción tocando el icono táctil de nivel de potencia. Asegúrese de que la pantalla muestre "0".
3. Apague toda la placa tocando el icono táctil de Encendido/ Apagado.

Nota: Tenga cuidado con las superficies calientes

4. Se mostrará "H", lo que significa que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También puede usarse como función de ahorro de energía si desea calentar más ollas; utilice la placa que aún está caliente.

Uso de la función Boost

1. Seleccione primeramente la zona que desea con la función Boost.
2. Toque el icono táctil de Boost. La pantalla de nivel de potencia mostrará "P".

Cancelar la función Boost

1. Seleccione la zona con la función Boost.
2. Toque el icono táctil de Boost o ajuste el nivel de potencia para cancelar la función Boost y seleccione el nivel deseado.

Aviso: La función Boost solo puede durar 5 minutos; después, la zona pasará automáticamente al nivel 9.

Uso de la función de zona flexible

1. Toque el icono táctil de la zona flexible. El indicador comenzará a parpadear y mostrará "=". Utilice el icono selector de potencia para ajustar el nivel.
2. Para cancelar la función de zona flexible, mantenga presionado el icono táctil de la zona flexible durante 3 segundos.

Uso de la función de pausa

3. Seleccione el icono táctil de función de pausa, todas las zonas de cocción dejarán de funcionar. Todos los indicadores de zona mostrarán **||**.
4. Toque nuevamente el icono táctil de función de pausa, todas las zonas de cocción volverán a su configuración original.

- La función está disponible si una o más zonas de cocción están funcionando.
- Si no cancela el modo de pausa dentro de 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Bloqueo de controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no intencionado (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
 - Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de Encendido/ Apagado, están desactivados.
1. Para bloquear los controles, toque el icono táctil de bloqueo para niños.
 2. El indicador del temporizador mostrará "Lo".
 3. Para desbloquear los controles, asegúrese de que la placa esté encendida.
 4. Toque y mantenga presionado el icono táctil de bloqueo para niños durante 3 segundos.
 5. Ahora puede comenzar a usar su placa.

 Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el de Encendido/ Apagado. Siempre puede apagar la placa con el control de Encendido/ Apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa antes de la siguiente operación.

Advertencia del calor residual

Cuando la placa ha estado en funcionamiento durante un tiempo, habrá calor residual. La letra "H" aparece para advertirle que se mantenga alejado.

Apagado automático

La placa cuenta con una función de seguridad de apagado automático. Esto ocurre cuando olvida apagar una zona de cocción.

Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla a continuación:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del Temporizador

- Puede usar el temporizador de dos maneras diferentes:
1. Puede utilizarlo como recordatorio de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando se acabe el tiempo establecido.
 2. Puede configurarlo para apagar una o más zonas de cocción cuando se acabe el tiempo. Puede establecer el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador con avisador de tiempo

1. Asegúrese de que la placa esté encendida y que el icono de selección de zona no esté activado (el indicador de zona " " no parpadea).

Nota: Puede configurar el recordatorio de minutos antes o después de finalizar el ajuste de potencia de la zona de cocción.

2. Toque el icono táctil del temporizador. En la pantalla del temporizador aparecerá "30" y parpadeará. La configuración predeterminada es de 30 minutos.
3. Ajuste el tiempo tocando el icono táctil "+" o "-". Un toque corto ajusta 1 minuto y un toque largo ajusta 10 minutos.
4. Cuando el tiempo esté configurado, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.
5. El avisador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "--" cuando el tiempo configurado finalice.

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

1. Toque el icono táctil de selección de la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador
2. Toque el icono táctil del temporizador. En la pantalla del temporizador aparecerá "30" y parpadeará. La configuración predeterminada es de 30 minutos.
3. Ajuste el tiempo tocando el icono táctil "+" o "-". Un toque corto ajusta 1 minuto y un toque largo ajusta 10 minutos.
4. Cuando el tiempo esté configurado, comenzará la cuenta regresiva de inmediato. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Habrá un punto blanco en la esquina inferior derecha de la indicación de nivel de potencia, lo que indica que esa zona está seleccionada.

5. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

NOTA: Otras zonas de cocción seguirán funcionando si se encendieron previamente.

Si el temporizador está configurado en más de una zona

1. Cuando configuras el temporizador para varias zonas de cocción, se indican puntos blancos en las zonas correspondientes. La pantalla del temporizador muestra el temporizador mínimo. El punto de la zona correspondiente parpadea.
2. Una vez que el temporizador de cuenta regresiva expire, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo temporizador mínimo y el punto de la zona correspondiente parpadeará.

Nota: Toque el icono táctil de selección de la zona de cocción, y el temporizador correspondiente se mostrará en el indicador del temporizador.

Cancelar el temporizador

1. Toque el icono táctil de selección de la zona de cocción para la que desea cancelar el temporizador.
2. Toque el icono táctil del temporizador; el indicador parpadeará.
3. Toque el icono táctil "-" para ajustar el temporizador a "00"; el temporizador se cancelará.

Ajustes de Potencia

La potencia de las zonas de cocción se puede ajustar a varios niveles. En la tabla encontrarás ejemplos de cómo usar cada ajuste.

Ajuste de calor	Usos recomendados
1- 2	- Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de comida - Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente - Hervor suave - Calentamiento lento
3- 4	- Recalentar - Hervor rápido - Cocinar arroz
5- 6	-Tortitas
7- 8	- Saltear - Cocinar pasta
9	- Salteado rápido - Sellar - Llevar la sopa a ebullición - Hervir agua

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, apague la placa y deje que se enfríe.
- No use limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar la placa, ya que esto podría causar una descarga eléctrica.
- Al limpiar, asegúrese de pasar suavemente sobre el sensor de Encendido/ Apagado. ¡De lo contrario, la placa podría encenderse accidentalmente!

Placa de Inducción

 ¡Importante! Nunca use agentes de limpieza agresivos como agentes abrasivos, limpiadores de ollas, removedores de óxido y manchas, etc.

Limpieza después de su uso

Siempre limpie toda la placa cuando se ensucie. Se recomienda hacerlo cada vez que use la placa.

Use un paño húmedo y un poco de detergente para limpiar. Luego seque la placa con un paño limpio y seco para asegurarse de que no quede detergente en la superficie.

Limpieza semanal

Limpie toda la placa a fondo una vez a la semana con limpiadores comerciales para vitrocerámica. Siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante. Al aplicarlo, el agente limpiador cubrirá la placa con una película protectora que es resistente al agua y la suciedad. Toda la suciedad permanece en la película y se puede quitar fácilmente. Luego seque la placa con un paño limpio.

Asegúrese de que no quede agente de limpieza en la superficie de la placa, ya que esto reaccionará agresivamente cuando se caliente y cambiará la superficie.

Suciedad específica

- La suciedad y las manchas pesadas (como la cal y las manchas nacaradas) se eliminan mejor cuando la placa todavía está ligeramente caliente. Use agentes de limpieza comerciales para limpiar la placa.
- Primero remoje los restos de comida que hayan hervido con un paño húmedo y luego elimine la suciedad restante con un raspador especial para vitrocerámica. Luego limpie la placa nuevamente.
- El azúcar quemado y el plástico derretido deben eliminarse de inmediato, mientras aún están calientes, con un raspador de vidrio. Luego, limpie la placa nuevamente.
- Los granos de arena que pueden caer sobre la placa al pelar patatas o limpiar lechuga pueden rayar la superficie al mover las ollas. Asegúrese de que no queden granos de arena en la placa.
- Los cambios en el color de la placa no afectarán la función ni la estabilidad del material de vitrocerámica. Estos cambios de color no son cambios en el material, sino residuos de alimentos que no se eliminaron y se quemaron en la superficie. Las manchas brillantes se producen cuando la base de los utensilios de cocina frota la superficie de la placa, especialmente cuando se utilizan utensilios con base de aluminio o agentes de limpieza inadecuados. Son difíciles de eliminar con limpiadores estándar y puede ser necesario repetir el proceso de limpieza varias veces. Con el tiempo, la decoración se desgastará y aparecerán manchas oscuras como resultado del uso de agentes de limpieza agresivos y fondos de ollas defectuosos.
- Si se vierte accidentalmente una gran cantidad de líquido en la máquina, retire el tapón de silicona en la parte inferior para liberar el líquido. Fig. 16

Conexión eléctrica

 Esta placa de inducción debe conectarse a la red eléctrica principal solo por una persona debidamente calificada.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, verifique que:

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia que consume la placa.
2. El voltaje corresponda al valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de suministro eléctrico puedan soportar la carga especificada en la placa de características.

Para conectar la placa a la red eléctrica principal, no use adaptadores, reductores ni dispositivos de ramificación, ya que pueden causar sobrecalentamiento e incendios.

El cable de suministro eléctrico no debe tocar partes calientes y debe colocarse de manera que su temperatura no exceda los 75°C en ningún momento.

 Consulte con un electricista si el sistema de cableado doméstico es adecuado sin alteraciones. Cualquier modificación debe ser realizada solo por un electricista calificado.

El suministro eléctrico debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente. El método de conexión se muestra en la figura 17.

- Si el cable está dañado o debe ser reemplazado, la operación debe ser realizada por un agente de posventa con herramientas especializadas para evitar accidentes.
- Si el aparato se conecta directamente a la red principal, se debe instalar un disyuntor polarizado con una apertura mínima de 3 mm entre contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se haya realizado la conexión eléctrica correcta y que cumpla con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe revisarse regularmente y ser reemplazado solo por técnicos autorizados.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En caso de errores durante el funcionamiento, consulte la siguiente tabla antes de llamar al servicio técnico. A continuación, se presentan algunos errores comunes y las verificaciones a realizar.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa no se enciende.	No hay energía.	Asegúrese de que la placa esté conectada a la fuente de energía y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Consulte la sección 'OPERAR LA PLACA CON LOS BOTONES SENSORIALES' para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de operar.	Puede haber una fina película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles.
El vidrio se está rayando.	Utensilios con bordes ásperos. Se están utilizando productos de limpieza abrasivos o inadecuados.	Use utensilios con bases planas y lisas. Consulte 'Elegir los utensilios correctos'. Consulte 'Cuidado y limpieza'.
Algunas sartenes hacen ruidos de crujidos o clics.	Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales integrándose de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica un fallo.
La placa de inducción hace un zumbido bajo cuando se usa en un ajuste de calor alto.	Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya el ajuste de calor.
Ruido del ventilador proveniente de la placa de inducción.	Un ventilador de enfriamiento incorporado en su placa de inducción se ha activado para evitar el sobrecalentamiento de los componentes electrónicos. Puede continuar funcionando incluso después de que haya apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere acción. No apague la energía de la placa de inducción desde la pared mientras el ventilador está funcionando.
Las sartenes no se calientan y aparecen en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en ella.	Use utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Consulte la sección 'Elegir los utensilios correctos'. Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un tono y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, apague la placa de inducción desde la pared y contacte a un técnico calificado.
Después de conectar la energía y presionar el botón de "encendido", no hay respuesta del aparato.	¿Hay un fallo en el suministro eléctrico?	Espere a que se restablezca el suministro eléctrico.
	¿Está fundido el fusible o se ha disparado el disyuntor?	Verifique cuidadosamente las causas raíz. Si el problema no se puede solucionar, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
	¿Está el enchufe conectado firmemente?	Revise la conexión a la red eléctrica.
La calefacción se interrumpe durante el uso normal y se escucha un "bip".	¿Se han utilizado utensilios de cocina incompatibles o no se han utilizado?	Sustituya los utensilios de cocina; utilice utensilios adecuados para la cocina de inducción.
	¿El recipiente no está colocados en el centro de la zona de calentamiento?	Coloque el recipiente en el centro de la zona de calentamiento indicada.
	¿Se calienta el recipiente pero se retira continuamente?	Coloque el recipiente dentro de la zona de calentamiento.
No funciona durante el calentamiento.	¿Está vacío el recipiente o la temperatura es demasiado alta?	Compruebe si se está utilizando el aparato de forma incorrecta.
	¿Está obstruida la entrada/salida de aire o se ha acumulado suciedad en ella?	Desobstruya la entrada/salida de aire. Espere a que el aparato se enfríe y vuelva a encenderlo.
	¿La cocina lleva más de 2 horas funcionando sin ninguna interacción?	Reinicie los modos de cocción o utilice la función de temporizador.

Si las soluciones/medidas de control anteriores no solucionan el problema, desenchufe inmediatamente el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec para que lo revisen y lo reparen. Anote el código de error e infórmelo al centro de servicio técnico.

Para evitar cualquier peligro y daño al aparato, no lo desmonte ni lo repare usted mismo.

Pantalla de fallos e inspección

Código de error	Causa posible	Qué hacer
U	No hay olla	Coloque una olla adecuada en la zona de cocción. Si aún no funciona, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
E1	Voltaje de suministro anormal (menor de 170V)	Verifique si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de que el suministro sea normal.
E2	Voltaje de suministro anormal (mayor de 270V)	Verifique si el suministro eléctrico es normal. Encienda después de que el suministro sea normal.
E3/E5/E7	Fallo del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
E4/E6	Fallo del sensor de temperatura del IGBT	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
Er	Fallo de comunicación entre la placa principal y la pantalla	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
Et	Protección contra desbordamiento	Limpie el agua en el panel de control y vuelva a encender la placa.

7. 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, deberá 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.

Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.

8. 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.

9. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Zone 1800/2200W
2. Zone 1800/2200W
3. Flex Zone 3000/3500W
4. Control panel
5. Fume hood ventilation inlet

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:

- Induction hob with extractor hood
- Assembly kit
- Instruction manual
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. INSTALLATION

Note:

- Both electrical and mechanical installation must be carried out by qualified professionals.
- This appliance is designed to be installed on a countertop with a thickness between 2 and 6 cm for a top-mounted installation, or 2.5 to 6 cm for a recessed installation.
- When installing the hob, maintain a minimum distance of 5 cm at the front, 4 cm at the sides and 50 cm from the upper wall units.

Note: The recommended distances are provided as examples only. When planning your kitchen, follow the guidelines provided by the kitchen manufacturer.

Connection to power supply

To connect the hob to the power supply, proceed as follows:

1. Remove the hob from its packaging and place it on a flat surface.
2. Connect the power cord to the hob.
3. Connect the other end of the power cord to the power supply.

Note: Ensure that the electrical connection is safe and complies with local electrical regulations.

- The manufacturer assumes no responsibility for people, animals or property if the guidelines provided are not followed.
- The power cord must be long enough to allow the hob to be removed from the countertop.
- Do not use extension cords.
- The ground wire should be 2 cm longer than the other wires.
- If the appliance does not come with a power cord, use one with a minimum conductor diameter of 2.5 mm² for power ratings up to 7,00 W; for higher power levels, the diameter must be 4 mm².
- The temperature must not reach 50°C above ambient temperature at any point along the cable.
- The device is intended for permanent connection to the power supply.
- Before reconnecting the circuit to the main power supply, make sure that it is working properly, always verify that the power cord is installed correctly.
- The interconnecting cable should be replaced by the authorized service technician or similarly qualified person.

Note: the product is equipped with a Power Laminator function, which allows setting a maximum power limit. The limit must be set when the product is connected to the mains or when the mains itself is reconnected (within 2 minutes).

Assembly

Before beginning the installation:

- After unpacking the product, check that it has not been damaged in transit and, in case of a problem, contact the seller or customer service before installation.
- Verify that the product is properly sized for the installation area.
- Check the accessories inside the packaging. Remove and store them safely, if present.
- Also verify that there is an electrical outlet near the installation area.

Preparing the cabinet for installation

- The product must not be installed on refrigeration appliances, dishwashers, heaters, ovens, washing machines and dryers.

ENGLISH

- Make cuts in the furniture before inserting the hob and carefully remove any shavings or sawdust.
- To optimize the installation of the filter, it is recommended to cut a slot in the base to insert a grid (commercially available).

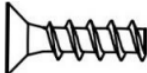
 **IMPORTANT:** use a single component adhesive sealant (S) that withstands temperatures up to 250°C; before installation, thoroughly clean the surfaces to be bonded and remove any substance that may compromise adhesion; the adhesive must be spread evenly around the exterior of the frame; after bonding, allow the adhesive to dry for approximately 24 hours.

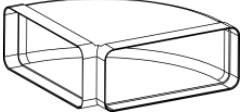
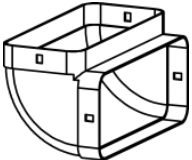
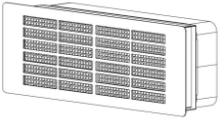
 **Warning:** Failure to install screws and fixings according to these instructions may result in electrical hazards.

Note: to ensure correct installation of the product, it is recommended to tape the tubes with an adhesive having the following characteristics:

- Soft elastic PVC film with an acrylic based adhesive.
- Complies with DIN EN 60454.
- Flame retardant.
- Excellent wear resistance.
- Resistant to temperature fluctuations.
- Can be used at low temperatures.

List of accessories required for installation

Name	Diagram	Quantity
Screw ST 4x5		2 units
Screw ST 4x14		4 units
Installation bracket		2 units
Sponge bar		1 pc.

Square tube (Not included)		2 units
90° right angle bent tube (Not included)		1 pc.
Aluminium adhesive (not included)		7 units
Bent tube (not included)		2 pc.
Air outlet with pre-installed charcoal filter (Not included)		1 pc.

Prerequisite for installation: for the correct and complete installation and operation of the hob with hood (Bolero Squad IH 2200), it is essential to purchase the Evacuation Kit separately. (A01_EU01_112196 Extraction kit for Bolero Squad IH 2200)

Figure 2 shows the dimensions of the induction hob to be taken into account during installation:

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	F (mm)	G (mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25

Figure 3 shows the dimensions of the cabinet size and the exhaust pipe of the induction hob. Measurements are in mm.

Then follow the steps below to install the product:

1. Screw the installation brackets to the lower housing. Fig. 4
2. Glue the sponge bar around the ceramic glass. Fig. 5.
3. Attach the bent tube or the Naber adapter. Fig. 6.
4. Install the product in the cabinet. Fig. 7
5. Install the conduit tube (*purchased separately) and glue it with the sealing strip. Fig. 8
6. Cut conduit pipe (*purchased separately) if length is not adequate. Fig. 9
7. Install the air outlet on the bottom of the cabinet and fasten the screws. Fig. 10
8. Install the charcoal filter in the air outlet (*purchased separately, not required for all models). Fig. 11
9. Remove and mount the oil collection tray. Fig. 12
10. Remove the front glass panel. Fig. 13
11. Remove the filter from the water collection box. Fig. 14

4. OPERATION

The induction cooking system uses the physical principle of magnetic induction to directly transfer energy from the generator to the pot.

Advantages:

Compared to electric hotplates, your induction hob is:

- Safer: lower temperature on the glass surface.
- Faster: shorter food heating times.
- More precise: the hob reacts immediately to your commands.
- More efficient: 90% of the energy absorbed is converted into heat. In addition, once the pan is removed from the hob, heat transfer is immediately interrupted, avoiding unnecessary heat loss.

Cookware

Only use pots marked with the symbol



To avoid scratches, do not use:

- Containers with bottoms that are not perfectly flat.
- Metal containers with enamelled bottoms.
- Containers with a rough base to avoid scratching the surface of the hob.
- Do not place hot pots and pans on the control panel surface.

Suitable cooking pots

Induction cooking generates heat through the use of magnetism. Therefore, cookware must be made of a magnetic material, such as iron. To determine if a pot is suitable, test its material with a magnet. If a pan does not respond to a magnet, it is not suitable for induction cooking.

Recommended diameters for the bottom of pans

IMPORTANT: If the pot size is incorrect, the cooking zones will not activate.

For details on the minimum pot bottom diameter to be used in each zone, refer to the illustrated portion of this manual.

Power saving

Recommendations to achieve the best results:

- Use pots and pans with a bottom diameter equal to that of the cooking zone.
- Use only pots and pans with flat bottoms.
- Keep the lid on the pot whenever possible during cooking.
- Cook vegetables, potatoes, etc., with a minimum amount of water to reduce cooking time.
- Use a pressure cooker, as it further reduces energy consumption and cooking time.
- Centre the pan within the cooking zone indicated on the hob.

Extractor usage

The extractor ventilation system can be used in two ways: as an external extraction and evacuation system or as a filter with internal recirculation. The external extraction and exhaust version removes smoke, steam and cooking odors to the outside, while the internal recirculation version filters these elements and recirculates clean air back into the room.

Extraction version

The fumes are expelled to the outside through a series of tubes (sold separately Ref. A01_EU01_112196) connected to the connection flange included.

The diameter of the exhaust pipes must match the diameter of the connection ring:

- For rectangular outlets, 222 x 89 mm
- For circular outlets, Ø 150 mm (*).

Notes:

- When connecting the product to wall-mounted exhaust pipes and orifices, make sure that the diameter matches the air outlet (connection flange).
- Using smaller diameter tubes and orifices can reduce the efficiency of the exhaust fan and increase noise levels.
- For best results, keep the duct as short as possible with as few bends as possible (maximum angle: 90°) and avoid abrupt changes in duct diameter.

Choosing the right container

Containers for induction hobs

- Containers for induction cooking zones must be made of metal and have magnetic properties. The base must be large enough.
- Use only cookware with a base suitable for induction.

ENGLISH

This is how the suitability of a pot is determined:

Suitable containers	Unsuitable containers
Enameled steel pots with thick base.	Pots made of copper, stainless steel, aluminium, oven-resistant glass, wood, ceramic and terracotta.
Cast iron pots with enameled base.	
Pots made of multilayer stainless steel, rust-resistant ferritic steel or aluminum with special base.	

- Perform the magnet test described above or make sure that the cooker has the induction cooking suitability symbol.
- Never use pans with a deformed base. A hollow or rounded base may interfere with the operation of the overheat protection, causing the appliance to overheat. This can lead to cracking of the top glass and melting of the pan base. Damage resulting from the use of unsuitable pans or dry boiling is excluded from the warranty.
- If the base of the cookware is only partially ferromagnetic, only the area that is ferromagnetic will be heated. This may mean that the heat will not be evenly distributed. The non-ferromagnetic area may not be heated to a temperature sufficient for cooking.
- The ferromagnetic area will also be reduced if the material of which the base of the cookware is made contains aluminium, for example. This may mean that the cookware will not get hot enough or even that it will not be detected.
- The material the base of the pan is made of may affect the cooking result. Using pots and pans made of materials that distribute heat evenly, such as stainless-steel pans with a three-layer base, saves time and energy. Use cookware with a flat base; if the cookware base is uneven, this may affect heat distribution.

Magnet test

Bring a magnet close to the base of your container. If attracted, you can use the pan on the induction hob.

Note: When using induction-safe pans from certain manufacturers, noises attributable to the design of these pans may occur. Be careful when using frying pans on low heat, as water may evaporate unnoticed, causing damage to the pan and hob, for which no liability will be assumed.

Container dimensions

- To achieve a good cooking result, the ferromagnetic area at the base of the pan should match the size of the cooking zone.
- If a cooking zone does not detect cookware, try placing it on another cooking zone with a smaller diameter.

Cooking zone	Minimum cookware diameter
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm

Control panel

Figure 15

1. Power on/off touch icon
2. Cooking zone selection touch icon
3. Power level display for the hob
4. Power level selection touch icon
5. Timer touch icon
6. Timer display
7. Boost touch icon
8. Flex Zone touch icon
9. Power selection touch icon for the hood
10. Power display for the hood
11. Child Lock touch icon
12. Pause touch icon

Using the hood

1. Standby mode

After the hob is turned on, the buzzer sounds once, and the hood goes into standby mode.

If there is no operation within 60 seconds, the entire display will turn off completely, and the hood will turn off automatically. You can reactivate the hood at any time by touching the on/off touch icon.

2. Setting the power level

Press and hold the power level selection touch icon for the hood for 1 second to activate the hood.

You can select the power level by pressing the increase + or decrease - touch icon.

3. Boost

Press and hold the Boost + touch icon for one second after adjusting the power level, the hood will go directly into Boost mode.

Note that Boost Mode can only last for 10 minutes, after which it will automatically switch to level 4.

4. Shutdown and Delayed Shutdown

Press the decrease touch icon - to switch off the hood: (P→4→3→2→1→d→off).

ENGLISH

You can press and hold the decrease touch icon - for one second to enter directly into the delayed power off mode (d).

The delayed shutdown mode can only last for 5 minutes. The hood will automatically switch off after 5 minutes.

During the delayed shutdown mode, you can press the decrease touch icon - to switch the hood off or press the increase touch icon + to set the hood to level 1.

5. Hob to hood linkage

There is a link switch function between the cooker hood and the induction hob.

When the hood is off or in delayed off mode, if the induction hob is operating, the hood will automatically turn on at level 1.

Then, when the induction hob is turned off, the hood will automatically enter delayed shutdown mode.

Using the induction hob

When the hob is switched on, an acoustic signal sounds. All indicators light up for one second and then turn off, indicating that the hob is in standby mode.

To begin cooking

1. Press the power touch icon. The indicators will show "-".
2. Place suitable cookware in the desired cooking zone. Make sure both the base of the utensil and the cooking zone surface are clean and dry.
3. Press the cooking zone selection touch icon and the indicator next to the icon will flash.
4. Select a heat setting by touching the power level control.

Notes:

- If you do not select a power setting within 1 minute, the induction hob will switch off automatically.
- You will have to start again from step 1.
- The power level can be adjusted at any time during the cooking process.

When you have finished cooking

1. Press the cooking zone selection touch icon for the zone you wish to switch off.
2. Turn off the cooking zone by pressing the power level touch icon. Make sure the display shows "0".
3. Turn off the entire hob by pressing the power touch icon.

Note: Use caution with hot surfaces.

4. H" will be displayed, which means that the cooking zone is too hot to touch. This will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used

as an energy-saving function: if you wish to heat more cookware, use hob zone that is still hot.

Using the Boost function

1. First select the desired zone with the Boost function.
2. Touch the Boost touch icon. The power level display will show "P".

Cancellation of the Boost function

1. Select the cooking zone with the Boost function activated.
2. Touch the Boost touch icon or adjust the power level to cancel the Boost function and select the desired level.

Notice: The Boost function can only operate for 5 minutes; afterwards, the zone will automatically switch to level 9.

Use of the flex zone function

1. Press the Flex Zone touch icon. The indicator will start flashing and display "=". Use the power selector icon to adjust the level.
2. To cancel the flex zone function, press and hold the flex zone touch icon for 3 seconds.

Using the Stop function

3. Select the pause function touch icon, all cooking zones will stop operating. All zone indicators will display **||**.
 4. Touch the pause function touch icon again, all cooking zones will return to their original settings.
- The function is available if one or more cooking zones are operating.
 - If you do not cancel the pause mode within 30 minutes, the induction hob will automatically switch off.

Controls lock

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example, children accidentally turning on cooking zones).
 - When the controls are locked, all controls except the On/Off are disabled.
1. To lock the controls, touch the child lock touch icon.
 2. The timer indicator will show "Lo".
 3. To unlock the controls, make sure the hob is turned on.
 4. Press and hold the Child Lock touch icon for 3 seconds.
 5. Now you can start using your badge.

 When the hob is in lockout mode, all controls are disabled except the power control. You can always turn the hob off with the On/Off control in case of emergency, but you must unlock the hob before the next operation.

Residual heat warning

When the hob has been in operation for some time, there will be residual heat. The letter "H" appears to warn you to stay away.

Automatic shut-off

The hob has an automatic safety shut-off function. This occurs when you forget to turn off a cooking zone.

The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the timer

- The timer can be used in two different ways:
1. You can use it as a minute reminder. In this case, the timer will not switch off any cooking zones when the set time has elapsed.
 2. You can set it to turn off one or more cooking zones when the time is up. You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer with timer warning

1. Ensure the hob is switched on and the cooking zone selection touch icon is not activated (the zone indicator "•" does not flash).

Note: You can set the minutes reminder before or after the end of the cooking zone power setting.

2. Press the timer touch icon. The timer display will show "30" and flash. The default setting is 30 minutes.
3. Adjust the time by pressing the "+" or "-" touch icon. A short touch sets 1 minute, and a long touch sets 10 minutes.
4. Once the time is set, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time.
5. The buzzer will sound for 30 seconds, and the timer indicator will display "--" when the set time is up.

Using the timer to switch off one or more cooking zones:

1. Press the cooking zone selection touch icon for the zone you wish to set the timer for.
2. Press the timer touch icon. The timer display will show "30" and flash. The default setting is 30 minutes.
3. Adjust the time by pressing the "+" or "-" touch icon. A short touch sets 1 minute, and a long touch sets 10 minutes.
4. Once the time is set, the countdown will start automatically. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a white dot in the bottom right corner of the power level indication, indicating that zone is selected.

5. When the cooking timer expires, the corresponding cooking zone is automatically switched off.

NOTE: Other cooking zones will continue operating if they were previously switched on.

If the timer is set to more than one zone

1. When you set the timer for several cooking zones, white dots are indicated on the corresponding zones. The timer display shows the minimum timer. The dot for the corresponding zone flashes.
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will be turned off. It will then show the new minimum timer and the dot for the corresponding zone will flash.

Note: Press the cooking zone selection touch icon, and the corresponding timer will be displayed on the timer indicator.

Cancelling the timer

1. Press the cooking zone selection touch icon for the zone you wish to cancel the timer.
2. Press the timer touch icon; the indicator will flash.
3. Press the "-" touch icon to adjust the timer to "00"; the timer will be cancelled.

Power settings

The power of the cooking zones can be adjusted to various levels. In the table you will find examples of how to use each setting.

Heat setting	Recommended uses
1- 2	- Gentle heating for small quantities of food - Melting chocolate, butter and food that burn quickly - Soft boiling - Slow heating

ENGLISH

3- 4	- Reheat - Fast boiling - Cooking rice
5 - 6	- Pancakes
7-8	- Stir-frying - Cooking pasta
9	- Quick sauté - Sealing - Boiling soup - Boiling water

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, switch off the hob and allow it to cool down.
- Do not use steam or high-pressure cleaners to clean the hob, as this may cause an electric shock.
- When cleaning, be sure to gently wipe over the On/Off sensor. Otherwise, the hob could accidentally ignite!

Induction hob

 Important! Never use aggressive cleaning agents such as abrasive agents, pot cleaners, rust and stain removers, etc.

Cleaning after use

Always clean the entire hob when it becomes dirty. It is recommended to do this every time you use the hob.

Use a damp cloth and a little detergent to clean. Then dry the hob with a clean, dry cloth to ensure that no detergent remains on the surface.

Weekly cleaning

Clean the entire hob thoroughly once a week with commercial glass ceramic cleaners. Follow the manufacturer's instructions carefully. When applied, the cleaning agent will cover the plaque with a protective film that is resistant to water and dirt. All dirt remains on the film and can be easily removed. Then dry the hob with a clean cloth.

Make sure that no cleaning agent is left on the surface of the hob, as this will react aggressively when heated and change the surface.

Specific dirt

- Heavy dirt and stains (such as lime scale and pearlescent stains) are best removed when the hob is still slightly warm. Use commercial cleaning agents to clean debris.

- First soak the boiled food residues with a damp cloth and then remove the remaining dirt with a special scraper for glass-ceramic hobs. Then clean the hob again.
- Burnt sugar and melted plastic should be removed immediately, while still hot, with a glass scraper. Then clean the hob again.
- Grains of sand that may fall on the hob when peeling potatoes or cleaning lettuce can scratch the surface when moving the pots. Make sure that no grains of sand are left on the hob.
- Changes in the colour of the hob will not affect the function or stability of the glass ceramic material. These colour changes are not changes in the material, but food residues that were not removed and burned on the surface. Shiny spots occur when the base of the cookware rubs against the surface of the hob, especially when aluminium-based utensils or inappropriate cleaning agents are used. They are difficult to remove with standard cleaners, and it may be necessary to repeat the cleaning process several times. Over time, the decoration will wear, and dark stains will appear as a result of the use of aggressive cleaning agents and defective pot bottoms.
- If a large amount of liquid is accidentally poured into the machine, remove the silicone plug at the bottom to release the liquid. Fig. 16

Electric connection

 This induction hob should be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power consumed by the hob.
2. The voltage corresponds to the value indicated on the nameplate.
3. The cross-sections of the power supply cable can withstand the load specified on the nameplate.

Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as they may cause overheating or fire.

The power supply cable must not touch hot parts and must be positioned so that its temperature does not exceed 75°C at any time.

 Consult with an electrician if the domestic wiring system is suitable without alterations. Any modifications must only be carried out by a qualified electrician.

The power supply must be connected in accordance with the relevant standard. The connection method is shown in Figure 17.

- If the cable is damaged or needs to be replaced, the operation must be performed by an after-sales agent with specialized tools to avoid accidents.
- If the appliance is connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and complies with safety standards.

ENGLISH

- The cord must not be bent or compressed.
- The cable should be checked regularly and replaced only by authorized technicians.

6. TROUBLESHOOTING

In case of errors during operation, refer to the following table before calling for service. The following are some common errors and the checks to be performed.

Problem	Possible causes	Solution
The appliance does not turn on.	No power.	Ensure the hob is connected to the power supply and switched on. Check to see if there is a power outage in your home or area. If you have checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch icons do not work.	The controls are locked.	Unlock the controls. Refer to the section 'OPERATING THE DISPLAY WITH THE SENSOR BUTTONS' for instructions.
Touch controls are difficult to operate.	There may be a thin film of water on the controls, or you may be using your fingertip when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use your fingertip when touching the controls.
The glass is scratching.	Utensils with rough edges. Abrasive or unsuitable cleaning products are being used.	Use utensils with flat, smooth bases. See 'Choosing the right utensils'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals integrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low hum when used on a high heat setting.	This is caused by induction cooking technology.	This is normal, but the noise should diminish or disappear completely when the heat setting is reduced.

Problem	Possible causes	Solution
Fan noise is heard coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has activated to prevent overheating of the electronic components. It may continue running even after you have switched off the induction hob.	This is normal and does not require action. Do not turn off the power to the induction hob from the wall while the fan is running.
Cookware does not heat up and appears on the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or is not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right utensils'. Centre the pan and ensure its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has switched off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (normally alternating with one or two digits on the cooking timer display).	Technical fault.	Write down the letters and numbers of the error, turn off the induction hob from the wall and contact a qualified technician.
After connecting the power and pressing the "on" button, there is no response from the device.	Is there a fault in the electrical supply?	Wait for the power supply to be restored.
	Has the fuse blown or has the circuit breaker tripped?	Carefully check root causes. If the problem persists, contact Cecotec's Official Technical Support Service.
	Is the plug firmly connected?	Check the mains connection.

ENGLISH

Problem	Possible causes	Solution
The heating is interrupted during normal use, and a "beep" is heard.	Have incompatible cookware been used or not used?	Replace cooking utensils
	Is the container not placed in the centre of the heating zone?	Place the container in the centre of the indicated heating zone.
	Is the cookware heated but continuously withdrawn?	Place the container inside the heating zone.
Does not work during warm-up.	Is the cookware empty or is the temperature too high?	Check if the unit is being used incorrectly.
	Is the air inlet/outlet clogged or has dirt accumulated in the air inlet/outlet?	Unclog the air inlet/outlet. Wait for the appliance to cool down and switch it on again.
	Has the kitchen been running for more than 2 hours without any interaction?	Reset the cooking modes or use the timer function.

If the above solutions/control measures do not solve the problem, unplug the appliance immediately and contact Cecotec's Official Technical Support Service for inspection and repair. Note the error code and report it to the service centre.

To avoid any danger and damage to the device, do not disassemble or repair it yourself.

Fault and inspection screen

Error code	Possible cause	Solution
U	No pot	Place a suitable pan on the cooking zone. If it still does not work, contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E1	Abnormal supply voltage (less than 170V)	Check whether the electrical supply is normal. Turn on after the supply is normal.

Error code	Possible cause	Solution
E2	Abnormal supply voltage (greater than 270V)	Check whether the electrical supply is normal. Turn on after the supply is normal.
E3/E5/E7	Induction-coil temperature sensor fault	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E4/E6	IGBT temperature sensor failure	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
Er	Communication failure between PCB and display	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
Et	Overflow protection	Clean the water in the control panel and turn the hob back on.

7. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities. Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.

8. COPYRIGHT

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

9. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Foyer 1800/2200 W
2. Foyer 1800/2200 W
3. Zone Flex 3000/3500 W
4. Panneau de contrôle
5. Entrée de ventilation de la hotte aspirante

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

Contenu de la boîte :

- Plaque à induction avec hotte aspirante
- Kit de montage
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. INSTALLATION

Avertissements :

- L'installation électrique et mécanique doit être effectuée par des professionnels qualifiés.
- Cet appareil est conçu pour être installé sur un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 2 et 6 cm pour une installation sur le dessus, ou entre 2,5 et 6 cm pour une installation encastrée.

- Lors de l'installation du panneau, il convient de respecter une distance minimale de 5 cm à l'avant, de 4 cm sur les côtés et de 50 cm par rapport aux unités murales supérieures.

Note : Les distances recommandées ne sont données qu'à titre d'exemple. Lors de la planification de votre cuisine, suivez les lignes directrices fournies par le fabricant de la cuisine.

Connexion à l'alimentation électrique

Pour connecter la carte à l'alimentation électrique, procédez comme suit :

1. Retirez la plaque de son emballage et placez-la sur une surface plane.
2. Branchez le câble d'alimentation à la plaque.
3. Branchez l'autre extrémité du cordon d'alimentation sur le bloc d'alimentation.

Note : Assurez-vous que la connexion électrique est sûre et conforme aux réglementations locales en matière d'électricité.

- Le fabricant n'assume aucune responsabilité à l'égard des personnes, des animaux ou des biens si les directives fournies ne sont pas respectées.
- Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la plaque de cuisson du plan de travail.
- Ne pas utiliser de rallonges.
- Le fil de terre doit être 2 cm plus long que les autres fils.
- Si l'appareil n'est pas livré avec un câble d'alimentation, utilisez un câble d'un diamètre conducteur minimum de 2,5 mm² pour des puissances allant jusqu'à 7200 W ; pour des puissances plus élevées, le diamètre doit être de 4 mm².
- La température ne doit pas dépasser de plus de 50°C la température ambiante en tout point du câble.
- L'appareil est destiné à être connecté en permanence à l'alimentation électrique.
- Avant de reconnecter le circuit à l'alimentation principale, assurez-vous qu'il fonctionne correctement, vérifiez toujours que le câble d'alimentation est correctement installé.
- Le câble d'interconnexion doit être remplacé par un technicien agréé ou une personne de qualification similaire.

Remarque : Le produit est équipé d'une fonction Power Laminator, qui vous permet de définir une limite de puissance maximale. La limite doit être réglée lorsque le produit est branché sur le secteur ou lorsque le secteur est rebranché (dans les 2 minutes).

Montage

Avant de commencer l'installation :

- Après avoir déballé le produit, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport et, en cas de problème, contactez le vendeur ou le service clientèle avant l'installation.
- Vérifiez que le produit est correctement dimensionné pour la zone d'installation.
- Vérifiez les accessoires à l'intérieur de l'emballage. Le cas échéant, retirez-les et rangez-les en lieu sûr.

- Vérifiez également qu'il y a une prise de courant à proximité de la zone d'installation.

Installation

- Le produit ne doit pas être installé sur des appareils de réfrigération, des lave-vaisselle, des chauffages, des fours, des lave-linge et des sèche-linge.
- Faites des entailles dans le meuble avant d'insérer la planche et enlevez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois.
- Pour optimiser l'installation du filtre, il est recommandé de découper une fente dans la base pour y insérer une grille (disponible dans le commerce).

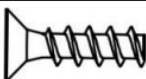
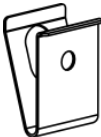
⚠ IMPORTANT : utilisez un mastic adhésif monocomposant (S) résistant à des températures allant jusqu'à 250 °C ; avant l'installation, nettoyez soigneusement les surfaces à coller et éliminez toute substance susceptible de compromettre l'adhérence ; l'adhésif doit être étalé uniformément sur tout le pourtour du cadre ; après le collage, laissez sécher l'adhésif pendant environ 24 heures.

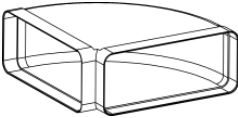
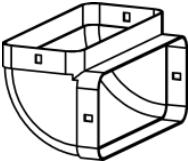
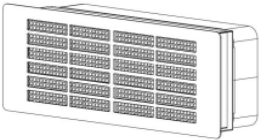
⚠ Avertissement : Si les vis ou les dispositifs de fixation ne sont pas installés conformément à ces instructions, cela peut entraîner des risques électriques.

Note : Pour assurer une installation correcte du produit, il est recommandé de coller les tubes avec un adhésif ayant les caractéristiques suivantes :

- Film PVC souple et élastique avec un adhésif à base d'acrylique.
- Conforme à la norme DIN EN 60454.
- Retardateur de flammes.
- Excellente résistance à l'usure.
- Résistant aux fluctuations de température.
- Peut être utilisé à basse température.

Liste des accessoires nécessaires à l'installation

Accessoire	Diagramme	Quantité
Vis ST 4x5		2 unités
Vis ST 4x14		4 unités
Support d'installation		2 unités

Barre d'éponge		1 pièce
Tube carré (non inclus)		2 unités
Tube coudé à angle droit 90° (non inclus)		1 pièce
Adhésif en aluminium (non inclus)		7 unités
Tube courbe (non inclus)		2 pièces
Sortie d'air avec filtre à charbon préinstallé (non inclus)		1 pièce

Conditions préalables à l'installation : Pour une installation et un fonctionnement correct et complet de la plaque avec hotte aspirante (Bolero Squad IH 2200), il est indispensable d'acheter séparément le kit d'évacuation. (EU01_112196 Kit d'évacuation pour Bolero Squad IH 2200)

L'image 2 montre les dimensions de la plaque de cuisson à induction à prendre en compte pour l'installation :

Modèle	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25

L'image 3 montre les dimensions de l'armoire et du tuyau d'évacuation de la plaque de cuisson à induction. Les mesures sont exprimées en mm.

Suivez ensuite les étapes ci-dessous pour installer le produit :

1. Visser les supports d'installation au boîtier inférieur. Img. 4
2. Collez la barre d'éponge autour du verre en céramique. Img. 5
3. Fixer le tube courbe ou l'adaptateur Naber. Img. 6
4. Installer le produit dans l'armoire. Img. 7
5. Installer le tube de conduit (*acheté séparément) et le coller avec la bande d'étanchéité. Img. 8
6. Couper le tube de conduit (*acheté séparément) si la longueur n'est pas appropriée. Img. 9
7. Installer la sortie d'air au bas de l'armoire et fixer les vis. Img. 10
8. Installer le filtre à charbon sur la sortie d'air (*acheté séparément, pas nécessaire pour tous les modèles). Img. 11
9. Déposer et monter le carter d'huile. Img. 12
10. Retirer le panneau avant en verre. Img. 13
11. Retirer le filtre de la boîte de collecte de l'eau. Img. 14

4. FONCTIONNEMENT

Le système de cuisson par induction utilise le principe physique de l'induction magnétique pour transférer l'énergie directement du générateur à la cuisinière.

Avantages :

Par rapport aux plaques de cuisson électriques, votre plaque à induction est :

- Plus sûr : température plus basse sur la surface du verre.
- Plus rapide : temps de chauffage des aliments plus courts.
- Plus précis : le tableau réagit immédiatement à vos commandes.
- Plus efficace : 90% de l'énergie absorbée est convertie en chaleur. En outre, dès que l'ustensile est retiré de la plaque, le transfert de chaleur est immédiatement interrompu, ce qui évite toute perte de chaleur inutile.

Ustensiles de cuisson



N'utilisez que les ustensiles de cuisson marqués du symbole

Pour éviter les rayures, n'utilisez pas :

- Ustensiles dont le fond n'est pas parfaitement plat.
- Ustensiles métalliques avec fond émaillé.
- Ustensiles avec une base rugueuse, afin d'éviter de rayer la surface de la plaque.
- Ne placez pas de casseroles ou de poêles chaudes sur la surface du panneau de commande.

Ustensiles adaptés

La cuisson par induction génère de la chaleur grâce au magnétisme. Les ustensiles doivent donc être fabriqués dans un matériau magnétique, tel que le fer. Pour déterminer si un pot est approprié, testez son matériau avec un aimant. Si un ustensile ne réagit pas à un aimant, il n'est pas adapté à la cuisson par induction.

Diamètres recommandés pour le fond des ustensiles

IMPORTANT : Si la taille de l'ustensile est incorrecte, les foyers ne seront pas activés.

Pour connaître le diamètre minimal du fond de l'ustensile à utiliser dans chaque foyer, consultez la partie illustrée de ce manuel.

Économie d'énergie

Recommandations pour de meilleurs résultats :

- Utilisez des casseroles et des poêles dont le diamètre du fond est égal à celui du foyer.
- N'utilisez que des casseroles et des poêles à fond plat.
- Gardez le couvercle sur la casserole chaque fois que possible pendant la cuisson.
- Cuire les légumes, les pommes de terre, etc. avec un minimum d'eau pour réduire le temps de cuisson.
- Utilisez un autocuiseur, qui permet de réduire davantage la consommation d'énergie et le temps de cuisson.
- Centrez l'ustensile sur le foyer de cuisson indiqué sur la plaque.

Utilisation de l'extracteur

Le système de ventilation par extraction peut être utilisé de deux manières : comme système d'extraction et d'évacuation externe ou comme filtre avec recirculation interne. La version à extraction et évacuation externe évacue la fumée, la vapeur et les odeurs de cuisine vers l'extérieur, tandis que la version à recirculation interne filtre ces éléments et recycle l'air pur dans la pièce.

Version d'extraction

Les fumées sont évacuées à l'extérieur par une série de tubes (vendus séparément Réf. EU01_112196) connectés à la bride de raccordement incluse.

Le diamètre des tuyaux d'échappement doit correspondre au diamètre de la bague de raccordement :

- Pour les prises rectangulaires, 222 x 89 mm
- Pour les sorties circulaires, Ø 150 mm (*).

Notes :

- Lorsque le produit est raccordé à des tuyaux d'évacuation et à des orifices muraux, veillez à ce que le diamètre corresponde à la sortie d'air (bride de raccordement).
- L'utilisation de tubes et d'orifices de plus petit diamètre peut réduire l'efficacité de l'extracteur et augmenter les niveaux de bruit.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, le conduit doit être le plus court possible et comporter le moins de coudes possible (angle maximal : 90°) et éviter les changements brusques de diamètre du conduit.

Choisir le bon ustensile

Ustensiles de cuisson adaptés aux plaques à induction

- Les ustensiles destinés aux foyers à induction doivent être en métal et avoir des propriétés magnétiques. La base doit être suffisamment grande.
- N'utilisez que des ustensiles dont le fond est adapté à l'induction.

Voici comment déterminer si un ustensile est adapté :

Ustensiles adaptés	Ustensiles inadaptés
Ustensiles en acier émaillé avec une base épaisse.	Ustensiles en cuivre, en acier inoxydable, en aluminium, en verre résistant au four, en bois, en céramique et en terre cuite.
Ustensiles en fonte avec une base émaillée.	
Ustensiles en acier inoxydable multicouche, en acier ferritique résistant à la rouille ou en aluminium avec fond spécial.	

- Effectuez le test de l'aimant décrit ci-dessus ou assurez-vous que l'ustensile porte le symbole indiquant qu'il est adaptée à la cuisson à induction.
- N'utilisez jamais d'ustensiles dont le fond est déformé. Une base creuse ou arrondie peut entraver le fonctionnement de la protection contre la surchauffe et entraîner une surchauffe de l'appareil. Cela peut entraîner la fissuration du verre supérieur et la fonte de la base de l'ustensile. Les dommages résultant de l'utilisation d'ustensiles de cuisine inadaptés ou de la cuisson à sec sont exclus de la garantie.
- Si la base de l'ustensile n'est que partiellement ferromagnétique, seule la zone ferromagnétique sera chauffée. Cela peut signifier que la chaleur n'est pas distribuée de manière uniforme. La zone non ferromagnétique peut ne pas être chauffée à une température suffisante pour la cuisson.
- La zone ferromagnétique sera également réduite si le matériau de la base de l'ustensile

FRANÇAIS

contient de l'aluminium, par exemple. Cela peut signifier que l'ustensile ne chauffera pas suffisamment ou même qu'il ne sera pas détecté.

- Le matériau de la base de l'ustensile peut affecter le résultat de la cuisson. L'utilisation de casseroles et de poêles fabriquées dans des matériaux qui répartissent uniformément la chaleur, comme les poêles en acier inoxydable avec une base à trois couches, permet d'économiser du temps et de l'énergie. Utilisez des ustensiles à fond plat ; si le fond de l'ustensile est irrégulier, cela peut affecter la diffusion de la chaleur.

Test de l'aimant

Approchez un aimant de la base de votre ustensile. En cas d'attirance, vous pouvez utiliser l'ustensile sur la plaque à induction.

Note : Lors de l'utilisation d'ustensiles à induction de certains fabricants, des bruits attribuables à la conception de ces ustensiles peuvent se produire. Soyez prudent lorsque vous utilisez des casseroles à feu doux, car le liquide peut s'évaporer sans que l'on s'en aperçoive et causer des dommages à la casserole et à la plaque de cuisson, pour lesquels aucune responsabilité ne sera assumée.

Dimensions de l'ustensile

- Pour obtenir un bon résultat de cuisson, la zone ferromagnétique de la base de l'ustensile doit correspondre à la taille du foyer.
- Si un foyer ne détecte pas un ustensile, essayez de le placer sur un autre foyer de diamètre inférieur.

Foyer	Diamètre minimal de l'ustensile
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm

Panneau de contrôle

Image 15

1. Icône tactile marche/arrêt
2. Icône tactile de sélection du foyer
3. Écran du niveau de puissance de la plaque
4. Icône tactile pour sélectionner le niveau de puissance
5. Icône tactile de la minuterie
6. Écran de la minuterie
7. Icône tactile de la fonction Boost
8. Icône tactile de la zone flexible
9. Icône tactile de sélection de puissance pour la hotte aspirante
10. Écran de puissance pour la hotte

- 11. Icône tactile Sécurité enfants
- 12. Icône tactile Pause

Utilisation de la hotte aspirante

1. Mode standby

Après avoir allumé la plaque, vous entendrez un signal sonore et la hotte passera en mode veille.

Si aucune opération n'est effectuée dans les 60 secondes, l'écran s'éteindra complètement et la hotte s'éteindra automatiquement. Vous pouvez réactiver la hotte à tout moment en touchant l'icône tactile marche/arrêt.

2. Réglage du niveau de puissance

Appuyez sur l'icône tactile de sélection du niveau de puissance de la hotte pendant 1 seconde pour activer la hotte.

Vous pouvez sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur l'icône tactile d'augmentation + ou de diminution -.

3. Boost

Appuyez longuement sur l'icône tactile d'augmentation + pendant une seconde après avoir réglé le niveau de puissance, la hotte passera directement en mode Boost.

Veuillez noter que le mode Boost ne peut durer que 10 minutes, après quoi il passera automatiquement au niveau 4.

4. Arrêt et arrêt différé

Appuyez sur l'icône tactile de diminution - pour désactiver la hotte : (P→4→3→2→1→d→arrêt). Vous pouvez appuyer sur l'icône tactile de diminution - pendant une seconde pour passer directement en mode d'arrêt différé (d).

Le mode arrêt différé ne peut durer que 5 minutes. La hotte s'éteindra automatiquement après 5 minutes.

Pendant le mode arrêt différé, vous pouvez appuyer sur l'icône tactile de diminution - pour éteindre la hotte, ou appuyer sur l'icône tactile d'augmentation + pour mettre la hotte au niveau 1.

5. Connexion de la plaque à la hotte

Il existe une fonction d'interrupteur de connexion entre la hotte aspirante et la plaque à induction.

Lorsque la hotte est éteinte ou en mode d'arrêt différé, si la plaque de cuisson à induction fonctionne, la hotte se met automatiquement en marche au niveau 1.

Ensuite, lorsque la plaque à induction est éteinte, la hotte passe automatiquement en mode d'arrêt différé.

Utilisation de la plaque à induction

Lorsque vous allumez la plaque, un signal sonore retentit. Tous les indicateurs s'allument pendant une seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque est en mode veille.

Pour démarrer la cuisson

1. Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt. Les indicateurs afficheront « - ».
2. Placez un ustensile de cuisson adapté au centre du foyer souhaité. Assurez-vous que le fond de l'ustensile et la surface du foyer sont propres et secs.
3. Lorsque vous appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer, l'indicateur clignotera.
4. Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande de niveau de puissance.

Notes :

- Si vous ne sélectionnez pas une puissance dans un délai d'une minute, la plaque s'éteindra automatiquement.
- Vous devrez recommencer à partir de l'étape 1.
- La température peut être ajustée à tout moment pendant le processus de cuisson.

Lorsque vous avez terminé la cuisson

1. Appuyez sur l'icône de sélection du foyer que vous souhaitez éteindre.
2. Désactivez le foyer en touchant l'icône tactile du niveau de puissance. Assurez-vous que l'écran affiche « 0 ».
3. Éteignez toute la plaque en appuyant sur l'icône tactile Marche/Arrêt.

Note : Faites attention aux surfaces chaudes.

4. « H » s'affichera, ce qui signifie que le foyer est trop chaud pour être touché. Le « H » disparaîtra lorsque la surface aura refroidi et atteint une température sûre. Vous pouvez également utiliser un foyer chaud comme fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer plus d'ustensiles de cuisson.

Utilisation de la fonction Boost

1. Sélectionnez d'abord le foyer souhaité à l'aide de la fonction Boost.
2. Touchez l'icône tactile Boost. L'écran du niveau de puissance affichera « P ».

Annuler la fonction Boost

1. Sélectionnez le foyer avec la fonction Boost activée.
2. Touchez l'icône tactile Boost ou réglez le niveau de puissance pour annuler la fonction Boost et sélectionner le niveau souhaité.

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

Utilisation de la zone flexible

1. Appuyez sur l'icône tactile de la zone flexible. L'indicateur commencera à clignoter et l'écran affichera « = ». Utilisez l'icône du sélecteur de puissance pour régler le niveau.
2. Pour annuler la fonction de zone flexible, appuyez sur l'icône tactile de la zone flexible pendant 3 secondes.

Utilisation de la fonction Pause

3. Sélectionnez l'icône tactile de la fonction pause, tous les foyers s'arrêtent de fonctionner. Tous les indicateurs de foyer afficheront .
 4. Touchez à nouveau l'icône tactile de la fonction pause, tous les foyers reviendront à leur réglage d'origine.
- La fonction est disponible si un ou plusieurs foyers sont en fonctionnement.
 - Si vous n'annulez pas le mode pause dans les 30 minutes, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les icônes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les foyers).
 - Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande Marche/Arrêt, sont désactivées.
1. Pour verrouiller les commandes, touchez l'icône tactile de sécurité enfants.
 2. L'indicateur de la minuterie affichera « Lo ».
 3. Pour déverrouiller les commandes, assurez-vous que la plaque est allumée.
 4. Appuyez sur l'icône tactile de Sécurité enfants pendant 3 secondes.
 5. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque.

 Lorsque la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées, à l'exception de la commande Marche/Arrêt. Vous pouvez toujours éteindre la plaque à l'aide de la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la plaque avant la prochaine utilisation.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la plaque a fonctionné pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. « H » apparaît pour vous avertir de ne pas vous en approcher.

Déconnexion automatique

La plaque est équipée d'une fonction de sécurité d'arrêt automatique. Cela se produit lorsque vous oubliez d'éteindre un foyer.

Les temps d'arrêt par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

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

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :
- 1. Vous pouvez l'utiliser comme rappel des minutes. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucun foyer lorsque le temps réglé sera écoulé.
- 2. Vous pouvez la régler pour éteindre un ou plusieurs foyers lorsque le temps est écoulé. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie avec avertissement de temps

1. Assurez-vous que la plaque est allumée et que l'icône tactile de sélection du foyer n'est pas sélectionnée (l'indicateur de foyer « . » ne clignote pas).

Note : Vous pouvez régler le rappel des minutes avant ou après la fin du réglage de la puissance du foyer.

2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. L'écran de la minuterie affichera « 30 » et clignotera. Le réglage par défaut est de 30 minutes.
3. Réglez le temps à l'aide des icônes « - » et « + ». Une pression courte règle 1 minute et une pression longue règle 10 minutes.
4. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant.
5. Un bip retentira pendant 30 secondes et l'indicateur de minuterie affichera « -- » lorsque le temps réglé sera écoulé.

Utilisation de la minuterie pour éteindre un ou plusieurs foyers

1. Appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez régler la minuterie.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie. L'écran de la minuterie affichera « 30 » et clignotera. Le réglage par défaut est de 30 minutes.
3. Réglez le temps à l'aide des icônes « - » et « + ». Une pression courte règle 1 minute et une pression longue règle 10 minutes.
4. Une fois le temps réglé, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affichera le temps restant.

NOTE : Un point blanc dans le coin inférieur droit du niveau de puissance indique que le foyer est sélectionné.

5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le foyer correspondant est automatiquement désactivé.

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

Si la minuterie est réglée pour plus d'un foyer

1. Lorsque vous réglez la minuterie pour plusieurs foyers, cela est indiqué par des points blancs sur les foyers correspondants. L'affichage de la minuterie indique la minuterie minimale. Le point du foyer correspondant clignotera.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le foyer correspondant est désactivé. L'écran affichera la nouvelle minuterie et le point du foyer correspondant clignotera.

Note : Touchez l'icône tactile de sélection du foyer et la minuterie correspondante s'affichera sur l'écran de la minuterie.

Annuler la minuterie

1. Appuyez sur l'icône tactile de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez annuler la minuterie.
2. Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie ; l'indicateur clignotera.
3. Appuyez sur l'icône tactile « - » pour régler la minuterie sur « 00 » ; la minuterie sera annulée.

Réglage de la puissance

La puissance des foyers peut être réglée à différents niveaux. Vous trouverez dans le tableau des exemples d'utilisation de chaque réglage.

Réglage de la chaleur	Utilisations recommandées :
1 - 2	- Chauffage en douceur pour les petites quantités d'aliments - Faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement - Ébullition douce - Chauffage lent
3 - 4	- Réchauffer - Ébullition rapide - Cuire le riz
5 - 6	- Crêpes/Pancakes
7 - 8	- Faire sauter - Cuire des pâtes

9	- Sauter rapidement - Saisir - Porter la soupe à ébullition - Faire bouillir l'eau
---	---

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant du nettoyage, éteignez la plaque et laissez-la refroidir.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur ou de nettoyeur haute pression pour nettoyer la plaque, car vous risqueriez de vous électrocuter.
- Lors du nettoyage, veillez à essuyer délicatement le capteur de marche/arrêt. Sinon, la plaque pourrait s'allumer accidentellement !

Plaque à induction

 Important ! N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs tels que des agents abrasifs, des nettoyeurs pour ustensiles, des produits antirouille et détachants, etc.

Nettoyage après utilisation

Nettoyez toujours l'ensemble de la plaque lorsqu'elle est sale. Il est recommandé d'effectuer cette opération à chaque fois que vous utilisez la plaque.

Utilisez un chiffon humide et un peu de détergent pour le nettoyer. Séchez ensuite la plaque avec un chiffon propre et sec pour vous assurer qu'il ne reste pas de détergent sur la surface.

Nettoyage hebdomadaire

Nettoyez soigneusement l'ensemble de la plaque de cuisson une fois par semaine à l'aide de nettoyants commerciaux pour vitrocéramique. Suivez les instructions du fabricant. Une fois appliqué, le produit de nettoyage recouvre la plaque d'un film protecteur résistant à l'eau et à la saleté. Toutes les salissures restent sur le film et peuvent être facilement enlevées. Séchez ensuite la plaque avec un chiffon propre.

Veillez à ce qu'il ne reste pas de produit de nettoyage sur la surface de la plaque, car il réagirait de manière agressive à la chaleur et modifierait la surface.

Saleté spécifique

- Les salissures et les taches importantes (comme le calcaire et les taches nacrées) s'éliminent mieux lorsque la plaque de cuisson est encore légèrement chaude. Utilisez des produits de nettoyage commerciaux pour nettoyer la plaque.
- Nettoyez d'abord les résidus d'aliments bouillis à l'aide d'un chiffon humide, puis enlevez la saleté restante à l'aide d'un grattoir spécial pour les plaques de cuisson en vitrocéramique. Nettoyez ensuite à nouveau la plaque.
- Le sucre brûlé et le plastique fondu doivent être enlevés immédiatement, pendant qu'ils sont encore chauds, à l'aide d'un grattoir en verre. Nettoyez ensuite à nouveau la plaque.

- Les grains de sable qui peuvent tomber sur la plaque lorsque vous épluchez des pommes de terre ou nettoyez de la laitue peuvent rayer la surface lorsque vous déplacez les ustensiles. Veillez à ce qu'il ne reste aucun grain de sable sur la plaque.
- Les changements de couleur de la plaque n'affectent pas la fonction et la stabilité du matériau vitrocéramique. Ces changements de couleur ne sont pas des changements dans le matériau, mais des résidus alimentaires qui n'ont pas été enlevés et qui ont brûlé dans la surface. Des taches brillantes apparaissent lorsque le fond de l'ustensile frotte contre la surface de la plaque de cuisson, en particulier lorsque des ustensiles à base d'aluminium ou des produits de nettoyage inadaptés sont utilisés. Elles sont difficiles à éliminer avec les nettoyants habituels et il peut être nécessaire de répéter le processus de nettoyage plusieurs fois. Avec le temps, le décor s'use et des taches sombres apparaissent suite à l'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds d'ustensiles défectueux.
- Si une grande quantité de liquide est accidentellement versée dans l'appareil, retirez le bouchon en silicone situé au fond de l'appareil pour libérer le liquide. Img. 16

Connexion électrique

 Cette plaque à induction ne doit être raccordée au réseau électrique que par une personne dûment qualifiée.

Avant de brancher la plaque sur le secteur, vérifiez que :

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la plaque.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections du câble d'alimentation peuvent supporter la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

N'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation pour brancher la plaque, car ils peuvent provoquer une surchauffe ou un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse pas 75°C à tout moment.

 Consultez un électricien si le système de câblage domestique convient sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être raccordée conformément à la norme en vigueur. La méthode de connexion est indiquée sur l'img. 17.

- Si le câble est endommagé ou doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par un agent après-vente avec des outils spécialisés afin d'éviter les accidents.
- Si l'appareil est branché directement au réseau électrique, un disjoncteur ommanais avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts doit être installé.
- La personne en charge de l'installation doit vérifier que la connexion électrique est correcte et qu'elle est conforme aux règles de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens agréés.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

En cas d'erreurs pendant le fonctionnement, veuillez vous référer au tableau suivant avant de contacter le Service d'Assistance Technique de Cecotec. Vous trouverez ci-dessous quelques erreurs courantes et les contrôles à effectuer.

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
La plaque ne s'allume pas.	Il n'y a pas de pouvoir.	Assurez-vous que la plaque est branchée à la source d'alimentation et allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou dans votre région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les contrôles tactiles ne fonctionnent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Consultez la section « UTILISATION DE LA PLAQUE À L'AIDE DES ICÔNES TACTILES » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir une fine pellicule d'eau sur les commandes ou vous pouvez toucher les commandes du bout des doigts.	Assurez-vous que la zone de contrôle tactile est sèche et utilisez le bout de vos doigts lorsque vous touchez les commandes.
Le verre se raye.	Ustensiles aux bords rugueux. Vous avez utilisé de produits de nettoyage inappropriés et abrasifs.	Utilisez des ustensiles à base plate et lisse. Consultez la section « Choisir le bon ustensile » Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines poêles émettent des craquements ou des cliquetis.	Cela peut être dû à la composition de vos ustensiles de cuisine (couches de métaux différents s'intégrant différemment).	Ceci est normal dans le cas des ustensiles de cuisson et n'indique pas un défaut.

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
La plaque de cuisson à induction émet un faible bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à puissance élevée.	Ce phénomène est dû à la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait diminuer ou disparaître complètement lorsque le réglage de la chaleur diminue.
Bruit du ventilateur de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque d'induction a été activé pour éviter la surchauffe des composants électroniques. Il peut continuer à fonctionner même après avoir éteint la plaque à induction.	Ce phénomène est normal et ne nécessite pas d'intervention. Ne coupez pas l'alimentation de la plaque de cuisson à induction depuis le mur pendant que le ventilateur fonctionne.
Les ustensiles ne chauffent pas et apparaissent sur l'écran.	La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile car il ne convient pas pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne détecte pas l'ustensile car il est trop petit pour le foyer ou il est mal centré sur celui-ci.	Utilisez des ustensiles de cuisine adaptés à la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile ». Centrez l'ustensile de cuisson et assurez-vous que sa base correspond à la taille du foyer.
La plaque à induction ou un foyer s'est éteint de manière inattendue, un son est émis et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres sur l'écran de la minuterie).	Défaillance technique.	Notez les lettres et les chiffres de l'erreur, débranchez la plaque à induction du mur et contactez un technicien qualifié.

Problème	Possibles causes	Possibles solutions
Après avoir allumé l'appareil et appuyé sur le bouton « marche », celui-ci ne réagit pas.	Y a-t-il une panne de courant ?	Attendez que l'alimentation électrique soit rétablie.
	Le fusible a-t-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?	Vérifiez soigneusement les causes. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
	La fiche est-elle bien branchée ?	Vérifiez la connexion au réseau électrique.
Le chauffage s'interrompt pendant l'utilisation normale et un « bip » retentit.	Des ustensiles de cuisine incompatibles ont-ils été utilisés ou n'ont-ils pas été utilisés du tout ?	Remplacez les ustensiles de cuisine ; utilisez des ustensiles adaptés à la cuisson à induction.
	L'ustensile n'est-il pas placé au centre du foyer ?	Placez l'ustensile au centre du foyer indiqué.
	L'ustensile est-il chauffé mais retiré en continu ?	Placez l'ustensile sur le foyer.
La plaque ne fonctionne pas pendant le chauffage.	L'ustensile est-il vide ou la température est-elle trop élevée ?	Vérifiez si l'appareil n'est pas utilisé de manière incorrecte.
	L'entrée/sortie d'air est-elle obstruée ou des saletés se sont-elles accumulées dans l'entrée/sortie d'air ?	Débouchez l'entrée/sortie d'air. Laissez l'appareil refroidir et rallumez-le.
	La plaque a-t-elle fonctionné pendant plus de 2 heures sans aucune interaction ?	Réinitialisez les modes de cuisson ou utilisez la fonction minuterie.

Si les solutions/mesures de contrôle ci-dessus ne résolvent pas le problème, débranchez immédiatement l'appareil et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour qu'il soit vérifié et réparé. Notez le code d'erreur et signalez-le au Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec

Pour éviter tout danger et tout dommage à l'appareil, ne le démontez pas et ne le réparez pas vous-même.

Écran d'erreurs et inspection

Codes d'erreur	Cause possible	Possibles solutions
U	Aucun ustensile sur la plaque	Placez un ustensile de cuisson approprié sur le foyer. Si cela ne fonctionne pas, contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
E1	Tension d'alimentation anormale (inférieure à 170 V)	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Allumez après que l'alimentation soit revenue à la normale.
E2	Tension d'alimentation anormale (supérieure à 270 V)	Vérifiez si l'alimentation électrique est normale. Allumez après que l'alimentation soit revenue à la normale.
E3/E5/E7	Erreur au niveau du capteur de température de la bobine d'induction	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
E4/E6	Erreur au niveau du capteur de température de l'IGBT	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Er	Erreur de communication entre la carte principale et l'écran.	Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Et	Protection contre les débordements	Nettoyez l'eau sur le panneau de commande et rallumez la plaque.

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.

8. 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.

9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Zone 1800/2200W
2. Zone 1800/2200W
3. Flex-Zone 3000/3500W
4. Bedienfeld
5. Lüftungseinlass der Dunstabzugshaube

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt:

- Induktionskochfeld und Wandhaube
- Montage-Kit
- Diese Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie die Seriennummer des Produkts nicht, um die korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle einer Serviceanfrage zu gewährleisten.

3. MONTAGE

Hinweise:

- Sowohl die elektrische als auch die mechanische Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist für den Einbau in eine Arbeitsplatte mit einer Stärke von 2 bis 6 cm bei aufgesetzter Installation oder von 2,5 bis 6 cm bei flächenbündiger Installation ausgelegt.

DEUTSCH

- Halten Sie beim Einbau des Kochfeldes einen Mindestabstand von 5 cm an der Vorderseite, 4 cm an den Seiten und 50 cm zu den Oberschränken ein.

Hinweis: Die empfohlenen Abstände dienen nur als Beispiel. Befolgen Sie bei der Planung Ihrer Küche die Richtlinien des Küchenherstellers.

Anschluss an die Stromversorgung

Um das Kochfeld an die Stromversorgung anzuschließen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung und legen Sie es auf eine ebene Fläche.
2. Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Kochfeld.
3. Verbinden Sie das andere Ende des Netzkabels mit der Stromversorgung.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass der elektrische Anschluss sicher ist und den örtlichen elektrischen Vorschriften entspricht.

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen-, Tier- oder Sachschäden, die durch Nichtbeachtung der angegebenen Richtlinien entstehen.
- Das Netzkabel muss ausreichend lang sein, damit das Kochfeld aus der Arbeitsplatte herausgenommen werden kann.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
- Das Erdungskabel muss 2 cm länger sein als die anderen Adern.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Netzkabel geliefert wird, verwenden Sie eines mit einem Mindestleiterquerschnitt von 2,5 mm² für Leistungen bis zu 7200 Watt. Bei höheren Leistungsstufen muss der Querschnitt 4 mm² betragen.
- Die Temperatur des Kabels darf an keiner Stelle 50 °C über der Umgebungstemperatur liegen.
- Das Gerät ist für einen festen Anschluss an die Stromversorgung vorgesehen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Wiederanschluss des Stromkreises an die Hauptstromversorgung, dass dieser ordnungsgemäß funktioniert und das Netzkabel korrekt installiert ist.
- Das Verbindungskabel muss vom autorisierten Kundendienst oder von einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden.

Hinweis: Das Produkt ist mit einer Power-Limiter-Funktion ausgestattet, die es ermöglicht, eine maximale Leistungsgrenze festzulegen. Die Begrenzung muss beim Anschluss des Produkts an das Stromnetz oder beim Wiederanschluss des Stromnetzes selbst (innerhalb der nächsten 2 Minuten) eingestellt werden.

Einbau

Vor Beginn der Installation:

- Überprüfen Sie das Produkt nach dem Auspacken auf Transportschäden und wenden Sie sich im Falle eines Problems vor der Installation an den Verkäufer oder den Kundendienst.
- Stellen Sie sicher, dass das Produkt die richtigen Abmessungen für den Einbaubereich hat.

- Überprüfen Sie das Zubehör in der Verpackung. Entnehmen Sie es und bewahren Sie es sicher auf, falls vorhanden.
- Stellen Sie außerdem sicher, dass sich eine Steckdose in der Nähe des Installationsortes befindet.

Vorbereitung des Möbels für den Einbau

- Das Produkt darf nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern, Heizgeräten, Backöfen, Waschmaschinen und Trocknern installiert werden.
- Führen Sie die Ausschnitte am Möbel durch, bevor Sie das Kochfeld einsetzen, und entfernen Sie sorgfältig alle Späne oder Sägemehl.
- Um die Installation des Filters zu optimieren, wird empfohlen, einen Schlitz in den Sockel zu schneiden, um ein Gitter einzusetzen (im Handel erhältlich).

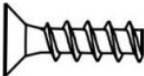
⚠ WICHTIG: Verwenden Sie einen einkomponentigen (S) Kleb- und Dichtstoff, der Temperaturen bis zu 250 °C standhält. Reinigen Sie vor der Installation die zu verklebenden Oberflächen gründlich und entfernen Sie alle Substanzen, die die Haftung beeinträchtigen könnten. Der Klebstoff muss gleichmäßig um die Außenseite des Rahmens aufgetragen werden. Lassen Sie den Klebstoff nach dem Auftragen etwa 24 Stunden trocknen.

⚠ Achtung: Die Nichtmontage der Schrauben und Befestigungselemente gemäß diesen Anweisungen kann zu elektrischen Gefahren führen.

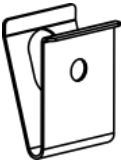
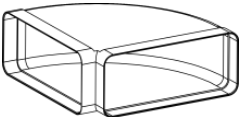
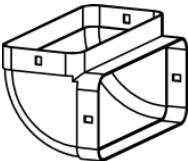
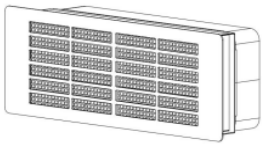
Hinweis: Um die korrekte Installation des Produkts zu gewährleisten, wird empfohlen, die Rohre mit einem Klebeband zu umwickeln, das die folgenden Eigenschaften aufweist:

- Weiche, elastische PVC-Folie mit einem Klebstoff auf Acrylbasis.
- Entspricht den Normen DIN EN 60454.
- Flammschützend.
- Ausgezeichnete Verschleißfestigkeit.
- Beständig gegen Temperaturschwankungen.
- Kann bei niedrigen Temperaturen verwendet werden.

Liste des für die Installation erforderlichen Zubehörs

Bezeichnung	Diagramm	Menge
Schraube ST 4x5		2 Stk.
Schraube ST 4x14		4 Stk.

DEUTSCH

Einbauhalterung		2 Stk.
Schaumstoffleiste		1 Stk.
Vierkantrrohr (Nicht im Lieferumfang enthalten)		2 Stk.
90°-Rohrbogen (Nicht im Lieferumfang enthalten)		1 Stk.
Aluminiumklebeband (Nicht im Lieferumfang enthalten)		7 Stk.
Rohrbogen (Nicht im Lieferumfang enthalten)		2 Stk.
Luftauslass mit vorinstalliertem Kohlefilter (Nicht im Lieferumfang enthalten)		1 Stk.

Installationsvoraussetzung: Für die korrekte und vollständige Installation und Funktion des Kochfelds mit Dunstabzugshaube (Bolero Squad IH 2200) muss das Abluft-Kit separat erworben werden. (A01_EU01_112196 Abluft-Kit für Bolero Squad IH 2200)

Abbildung 2 zeigt die Abmessungen des Induktionskochfelds, die Sie bei der Installation berücksichtigen müssen:

Modell	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25

Abbildung 3 zeigt die Abmessungen des Möbels und des Abluftrohrs für das Induktionskochfeld. Die Maße sind in mm angegeben.

Führen Sie für die Installation des Produkts die folgenden Schritte aus:

1. Schrauben Sie die Montagehalterungen an das untere Gehäuse. Abb. 4
2. Kleben Sie die Schaumstoffleiste um das Keramikglas. Abb. 5
3. Befestigen Sie den Rohrbogen oder den Naber-Adapter. Abb. 6
4. Bauen Sie das Produkt in das Möbel ein. Abb. 7
5. Installieren Sie das Kanalrohr (*separat erhältlich) und verkleben Sie es mit dem Dichtungsband. Abb. 8
6. Schneiden Sie das Kanalrohr (*separat erhältlich) zu, falls die Länge nicht passend ist. Abb. 9
7. Montieren Sie den Luftauslass an der Unterseite des Möbels und befestigen Sie ihn mit den Schrauben. Abb. 10
8. *Installieren Sie den Kohlefilter in den Luftauslass (separat erhältlich, nicht für alle Modelle erforderlich). Abb. 11
9. Entnehmen und montieren Sie die Ölauffangschale. Abb. 12
10. Entfernen Sie die Frontglasplatte. Abb. 13
11. Entfernen Sie den Filter aus dem Wasserauffangbehälter. Abb. 14

4. BEDIENUNG

Das Induktionskochsystem nutzt das physikalische Prinzip der magnetischen Induktion, um die Energie des Generators direkt auf den Topf zu übertragen.

Vorteile:

Im Vergleich zu elektrischen Kochfeldern ist Ihr Induktionskochfeld:

- Sicherer: niedrigere Temperatur auf der Glasoberfläche.

DEUTSCH

- Schneller: kürzere Aufheizzeiten für Speisen.
- Präziser: das Kochfeld reagiert sofort auf Ihre Eingaben.
- Effizienter: 90 % der aufgenommenen Energie wird in Wärme umgewandelt. Das Induktionskochsystem nutzt das physikalische Prinzip der magnetischen Induktion, um die Energie des Generators direkt auf den Topf zu übertragen.

Kochgefäße

Verwenden Sie nur Töpfe, die mit dem Symbol gekennzeichnet sind.



Um Kratzer zu vermeiden, verwenden Sie nicht:

- Kochgeschirr mit nicht perfekt ebenen Böden.
- Metallkochgeschirr mit emaillierten Böden.
- Kochgeschirr mit rauhem Boden, um ein Zerkratzen der Kochfeldoberfläche zu vermeiden.
- Stellen Sie keine heißen Töpfe und Pfannen auf die Bedienfeldoberfläche.

Geeignete Behälter

Induktionskochen erzeugt Wärme durch den Einsatz von Magnetismus. Daher muss das Kochgeschirr aus einem magnetischen Material wie Eisen bestehen. Um festzustellen, ob ein Topf geeignet ist, testen Sie das Material mit einem Magneten. Wenn ein Topf nicht auf einen Magneten reagiert, ist er nicht für das Induktionskochen geeignet.

Empfohlene Durchmesser für den Topfboden

WICHTIG: Wenn die Topfgröße nicht korrekt ist, werden die Kochzonen nicht aktiviert.

Für Details über den Mindestdurchmesser des Topfbodens, der auf jeder Zone verwendet werden muss, beachten Sie den bebilderten Teil dieser Anleitung.

Energieeinsparung

Empfehlungen für beste Ergebnisse:

- Verwenden Sie Töpfe und Pfannen mit einem Bodendurchmesser, der dem der Kochzone entspricht.
- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit flachen Böden.
- Lassen Sie den Deckel während des Kochens möglichst auf dem Topf.
- Garen Sie Gemüse, Kartoffeln usw. mit möglichst wenig Wasser, um die Garzeit zu verkürzen.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf, da dieser den Energieverbrauch und die Garzeit weiter reduziert.
- Stellen Sie den Topf mittig auf die auf dem Kochfeld angegebene Kochzone.

Benutzung der Dunstabzugshaube

Das Lüftungssystem der Dunstabzugshaube kann auf zwei Arten verwendet werden: als Abluftsystem mit Absaugung nach außen oder als Umluftsystem mit Innenfilterung. Die Abluftversion leitet Rauch, Dampf und Kochgerüche nach außen, während die Umluftversion diese Elemente filtert und die gereinigte Luft wieder in den Raum zurückführt.

Abluftversion

Die Kochdünste werden durch eine Reihe von Rohren (separat erhältlich, Ref. A01_EU01_112196), die an den mitgelieferten Anschlussflansch angeschlossen werden, nach außen abgeleitet.

Der Durchmesser der Abluftrohre muss mit dem Durchmesser des Anschlussrings übereinstimmen:

- Für rechteckige Auslässe, 222 x 89 mm
- Für runde Auslässe, Ø 150 mm (*).

Hinweise:

- Beim Anschluss des Produkts an wandmontierte Abluftrohre und -öffnungen stellen Sie sicher, dass der Durchmesser mit dem des Luftauslasses (Anschlussflansch) übereinstimmt.
- Die Verwendung von Rohren und Öffnungen mit einem kleineren Durchmesser kann die Effizienz der Dunstabzugshaube verringern und den Geräuschpegel erhöhen.
- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, halten Sie den Abluftkanal so kurz wie möglich, mit der geringsten Anzahl von Biegungen (maximaler Winkel: 90°) und vermeiden Sie abrupte Änderungen des Kanaldurchmessers.

Auswahl des geeigneten Kochgeschirrs

Kochgeschirr für Induktionskochfelder

- Das Kochgeschirr für Induktionskochzonen muss aus Metall sein und magnetische Eigenschaften aufweisen. Der Boden muss ausreichend groß sein.
- Verwenden Sie nur Töpfe mit einem für Induktion geeigneten Boden.

So stellen Sie die Eignung eines Topfes fest:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Töpfe aus emailliertem Stahl mit dickem Boden.	Töpfe aus Kupfer, Edelstahl, Aluminium, feuerfestem Glas, Holz, Keramik und Terrakotta.
Töpfe aus Gusseisen mit emailliertem Boden.	
Töpfe aus Mehrschicht-Edelstahl, rostfreiem ferritischem Stahl oder Aluminium mit speziellem Boden.	

- Führen Sie den beschriebenen Magnettest durch oder vergewissern Sie sich, dass der Topf das Symbol für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt.
- Verwenden Sie niemals Töpfe mit einem verformten Boden. Ein hohler oder gewölbter Boden kann die Funktion des Überhitzungsschutzes beeinträchtigen, was zu einer Überhitzung des Geräts führt. Dies kann dazu führen, dass das obere Glas Risse bekommt und der Pfannenboden schmilzt. Schäden, die durch die Verwendung ungeeigneten Kochgeschirrs oder durch Trockenkochen entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen.
- Wenn der Boden des Kochgeschirrs nur teilweise ferromagnetisch ist, wird nur der ferromagnetische Bereich erhitzt. Dies kann bedeuten, dass die Wärme nicht gleichmäßig

DEUTSCH

verteilt wird. Der nicht-ferromagnetische Bereich wird möglicherweise nicht auf eine zum Kochen ausreichende Temperatur erhitzt.

- Die ferromagnetische Fläche verringert sich ebenfalls, wenn das Material, aus dem der Topfboden besteht, beispielsweise Aluminium enthält. Dies kann bedeuten, dass das Kochgeschirr nicht ausreichend erhitzt oder sogar nicht erkannt wird.
- Das Material, aus dem der Boden des Kochgeschirrs besteht, kann das Kochergebnis beeinflussen. Die Verwendung von Töpfen und Pfannen aus Materialien, die die Wärme gleichmäßig verteilen, wie z. B. Edelstahlpfannen mit einem dreischichtigen Boden, spart Zeit und Energie. Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem flachen Boden; wenn der Boden des Kochgeschirrs uneben ist, kann dies die Wärmezufuhr beeinträchtigen.

Magnettest

Halten Sie einen Magneten an den Boden Ihres Kochgeschirrs. Wenn er angezogen wird, können Sie das Kochgeschirr auf dem Induktionskochfeld verwenden.

Hinweis: Bei der Verwendung von induktionsgeeigneten Pfannen bestimmter Hersteller können Geräusche auftreten, die auf das Design dieser Pfannen zurückzuführen sind. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Pfannen bei schwacher Hitze verwenden, da Wasser unbemerkt verdunsten und Schäden an Topf und Kochfeld verursachen kann, für die keine Haftung übernommen wird.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Um ein gutes Kochergebnis zu erzielen, muss die ferromagnetische Fläche im Boden der Pfanne mit der Größe der Kochzone übereinstimmen.
- Wenn eine Kochzone ein Kochgeschirr nicht erkennt, versuchen Sie, es auf eine andere Kochzone mit einem kleineren Durchmesser zu stellen.

Kochzone	Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm

Bedienfeld

Abbildung 15

1. Ein/Aus-Symbol
2. Symbol zur Kochzonenauswahl
3. Leistungsstufen-Display für das Kochfeld
4. Symbol zur Leistungsstufenauswahl
5. Timer-Symbol
6. Timer-Anzeiger
7. Boost-Symbol

8. Symbol für die Flexzone
9. Symbol zur Leistungswahl für die Haube
10. Leistungs-Display für die Haube
11. Symbol für die Kindersicherung
12. Pause-Symbol

Benutzung der Dunstabzugshaube

1. Standby-Modus

Nach dem Einschalten des Kochfelds ertönt einmal ein Signalton und die Dunstabzugshaube wechselt in den Standby-Modus.

Wenn innerhalb von 60 Sekunden keine Bedienung erfolgt, schaltet sich das gesamte Display vollständig aus und die Dunstabzugshaube schaltet sich automatisch ab. Sie können die Dunstabzugshaube jederzeit durch Berühren der Ein/Aus-Sensor-Taste wieder aktivieren.

2. Einstellung der Leistungsstufe

Halten Sie das Symbol zur Leistungswahl für die Haube 1 Sekunde lang gedrückt, um die Haube zu aktivieren.

Sie können die Leistungsstufe durch Drücken der Symbole + oder - auswählen.

3. Boost-Modus

Halten Sie das Symbol + eine Sekunde lang gedrückt, nachdem Sie die Leistungsstufe eingestellt haben, und die Haube wechselt direkt in den Boost-Modus.

Beachten Sie, dass der Boost-Modus nur 10 Minuten dauern kann, danach schaltet die Haube automatisch auf Stufe 4 zurück.

4. Ausschalten und Nachlaufautomatik

Drücken Sie das Symbol -, um die Haube auszuschalten: (P→4→3→2→1→d→ausschalten).

Sie können das Symbol - eine Sekunde lang gedrückt halten, um direkt in den Nachlaufmodus (d) zu wechseln.

Der Nachlaufmodus kann nur 5 Minuten dauern. Nach 5 Minuten schaltet sich die Haube automatisch aus.

Während des Nachlaufmodus können Sie das Symbol - drücken, um die Haube auszuschalten, oder das Symbol + drücken, um die Haube auf Stufe 1 zu stellen.

5. Kopplung von Kochfeld und Haube

Es gibt eine Kopplungsfunktion zwischen der Dunstabzugshaube und dem Induktionskochfeld.

Wenn die Haube ausgeschaltet ist oder sich im Nachlaufmodus befindet und das Induktionskochfeld in Betrieb ist, schaltet sich die Haube automatisch auf Stufe 1 ein.

Wenn das Induktionskochfeld ausgeschaltet wird, wechselt die Haube automatisch in den Nachlaufmodus.

Verwendung des Induktionskochfeldes

Beim Einschalten des Kochfelds ertönt ein akustisches Signal. Alle Anzeigen leuchten für eine Sekunde auf und erlöschen dann, was anzeigt, dass sich das Kochfeld im Standby-Modus befindet.

Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Berühren Sie das Ein/Aus-Symbol. Die Anzeigen zeigen „-“.
2. Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr auf die gewünschte Kochzone. Stellen Sie sicher, dass sowohl der Boden des Kochgeschirrs als auch die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie das Symbol zur Kochzonenauswahl und die Anzeige neben dem Symbol blinkt.
4. Wählen Sie eine Hitzestufe, indem Sie die Leistungsstufenregelung berühren.

Hinweise:

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Hitzestufe auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.
- Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Hitzestufe jederzeit während des Kochens anpassen.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

1. Berühren Sie das Symbol zur Auswahl der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Leistungsstufenregelung berühren. Stellen Sie sicher, dass das Display „0“ anzeigt.
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie das Ein/Aus-Symbol berühren.

Hinweis: Vorsicht vor heißen Oberflächen

4. Ein „H“ wird angezeigt, was bedeutet, dass die Kochzone zu heiß zum Berühren ist. Es erlischt, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie weitere Töpfe erhitzen möchten; verwenden Sie dazu das noch heiße Kochfeld.

Funktion-Boost benutzen

1. Wählen Sie zuerst die Zone aus, die Sie mit der Boost-Funktion verwenden möchten.
2. Berühren Sie das Boost-Symbol. Das Leistungsstufen-Display zeigt „P“ an.

Funktion-Boost abbrechen

1. Wählen Sie die Zone mit der Boost-Funktion aus.
2. Berühren Sie das Boost-Symbol oder passen Sie die Leistungsstufe an, um die Boost-Funktion abzubrechen und die gewünschte Stufe auszuwählen.

Hinweis: Die Boost-Funktion kann nur 5 Minuten dauern; danach schaltet die Zone automatisch auf Stufe 9 zurück.

Verwendung der Funktion „Flexible Zone“

1. Berühren Sie das Symbol für die flexible Zone. Die Anzeige beginnt zu blinken und zeigt „=“ an. Verwenden Sie die Symbole zur Leistungswahl, um die Stufe einzustellen.
2. Um die Funktion „Flexible Zone“ abzubrechen, halten Sie das Symbol für die flexible Zone 3 Sekunden lang gedrückt.

Verwendung der Pausenfunktion

3. Berühren Sie das Pausensymbol; alle Kochzonen stellen den Betrieb ein. Alle Zonenanzeigen zeigen  an.
 4. Berühren Sie das Pausensymbol erneut; alle Kochzonen kehren zu ihrer ursprünglichen Einstellung zurück.
- Die Funktion ist verfügbar, wenn eine oder mehrere Kochzonen in Betrieb sind.
 - Wenn Sie den Pausenmodus nicht innerhalb von 30 Minuten abbrechen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus.

Bediensperre

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. dass Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
 - Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des Ein/Aus-Symbols deaktiviert.
1. Um die Bedienelemente zu sperren, berühren Sie das Symbol für die Kindersicherung.
 2. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an.
 3. Um die Bedienelemente zu entsperren, stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
 4. Berühren und halten Sie das Symbol für die Kindersicherung 3 Sekunden lang gedrückt.
 5. Jetzt können Sie Ihr Kochfeld benutzen.

 Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des Ein/Aus-Symbols deaktiviert. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit dem Ein/Aus-Symbol ausschalten, müssen es aber vor der nächsten Benutzung wieder entsperren.

Warnung vor Restwärme

Wenn das Kochfeld eine Zeit lang in Betrieb war, entsteht Restwärme. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie zu warnen, sich fernzuhalten.

Abschaltautomatik

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Sicherheitsabschaltung. Dies geschieht, wenn Sie vergessen, eine Kochzone auszuschalten.

Die voreingestellten Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

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

Verwendung des Timers

- Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:
- 1. Sie können ihn als Kurzzeitwecker verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone aus.
- 2. Sie können ihn so einstellen, dass er eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit ausschaltet. Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Kurzzeitwecker

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und kein Kochzonenauswahlsymbol aktiviert ist (die Zonenanzeige blinkt nicht).

Hinweis: Sie können den Kurzzeitwecker vor oder nach der Leistungseinstellung der Kochzone einstellen.

2. Berühren Sie das Timer-Symbol. Auf dem Timer-Display erscheint „30“ und blinkt. Die Voreinstellung beträgt 30 Minuten.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Symbole „+“ oder „-“ ein. Ein kurzes Berühren stellt 1 Minute ein, ein langes Berühren stellt 10 Minuten ein.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display wird die Restzeit anzeigen.
5. Der Signalton ertönt für 30 Sekunden und die Timer-Anzeige zeigt „--“, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Verwendung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

1. Berühren Sie das Symbol zur Auswahl der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
2. Berühren Sie das Timer-Symbol. Auf dem Timer-Display erscheint „30“ und blinkt. Die Voreinstellung beträgt 30 Minuten.
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren der Symbole „+“ oder „-“ ein. Ein kurzes Berühren stellt 1 Minute ein, ein langes Berühren stellt 10 Minuten ein.
4. Sobald die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Das Display wird die Restzeit anzeigen.

HINWEIS: In der unteren rechten Ecke der Leistungsstufenanzeige erscheint ein weißer Punkt, der anzeigt, dass diese Zone ausgewählt ist.

5. Wenn der Kochtimer abläuft, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.
HINWEIS: Andere Kochzonen bleiben in Betrieb, falls sie zuvor eingeschaltet wurden.

Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt ist

1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden bei den entsprechenden Zonen weiße Punkte angezeigt. Das Timer-Display zeigt den kürzesten Timer an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.
2. Sobald der Countdown-Timer abläuft, schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue kürzeste Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.

Hinweis: Berühren Sie das Symbol zur Auswahl der Kochzone, und der entsprechende Timer wird in der Timer-Anzeige angezeigt.

Timer abbrechen

1. Berühren Sie das Symbol zur Auswahl der Kochzone, für die Sie den Timer abbrechen möchten.
2. Berühren Sie das Timer-Symbol; die Anzeige blinkt.
3. Berühren Sie das Symbol „-“, um den Timer auf „00“ zu stellen; der Timer wird abgebrochen.

Leistungseinstellungen

Die Leistung der Kochzonen kann auf verschiedene Stufen eingestellt werden. In der Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Einstellungen.

Wärmeeinstellung	Empfohlene Verwendungen
1-2	- Schonendes Erwärmen kleiner Speisemengen - Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln - Sanftes Köcheln - Langsames Erhitzen
3- 4	- Aufwärmen - Schnelles Köcheln - Reis kochen
5- 6	-Pfannkuchen
7- 8	- Anbraten - Nudeln kochen

9	- Scharfes Anbraten - Anbraten - Suppe zum Kochen bringen - Wasser kochen
---	--

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung aus und lassen Sie es abkühlen.
- Verwenden Sie keine Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Kochfeld zu reinigen, da dies einen elektrischen Schlag verursachen könnte.
- Wischen Sie beim Reinigen vorsichtig über das Ein/Aus-Symbol. Andernfalls könnte sich das Kochfeld versehentlich einschalten!

Induktionskochfeld

 **Wichtig!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel wie Scheuermittel, Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner usw.

Reinigung nach Gebrauch

Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer, wenn es schmutzig ist. Es wird empfohlen, dies nach jeder Benutzung zu tun.

Verwenden Sie zur Reinigung ein feuchtes Tuch und etwas Spülmittel. Anschließend trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um sicherzustellen, dass keine Spülmittelreste auf der Oberfläche zurückbleiben.

Wöchentliche Reinigung

Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal pro Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramikreinigern. Befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen des Herstellers. Beim Auftragen überzieht der Reiniger das Kochfeld mit einem Schutzfilm, der wasser- und schmutzabweisend ist. Aller Schmutz bleibt auf dem Film haften und lässt sich leicht entfernen. Anschließend trocknen Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch ab.

Stellen Sie sicher, dass keine Reinigerreste auf der Kochfeldoberfläche zurückbleiben, da diese beim Erhitzen aggressiv reagieren und die Oberfläche verändern können.

Spezielle Verschmutzungen

- Starke Verschmutzungen und Flecken (wie Kalk und perlmuttartige Flecken) lassen sich am besten entfernen, wenn das Kochfeld noch leicht warm ist. Verwenden Sie handelsübliche Reinigungsmittel, um das Kochfeld zu reinigen.
- Weichen Sie zuerst übergekochte Speisereste mit einem feuchten Tuch ein und entfernen Sie dann den restlichen Schmutz mit einem speziellen Glaskeramikschaaber. Anschließend reinigen Sie das Kochfeld erneut.
- Eingebraunten Zucker und geschmolzener Kunststoff müssen sofort, solange sie noch

heiß sind, mit einem Glasschaber entfernt werden. Anschließend reinigen Sie das Kochfeld erneut.

- Sandkörner, die beim Schälen von Kartoffeln oder beim Putzen von Salat auf das Kochfeld gelangen, können die Oberfläche beim Verschieben von Töpfen zerkratzen. Stellen Sie sicher, dass keine Sandkörner auf dem Kochfeld zurückbleiben.
- Farbveränderungen des Kochfeldes beeinträchtigen weder die Funktion noch die Stabilität des Glaskeramikmaterials. Diese Farbveränderungen sind keine Materialveränderungen, sondern Speisereste, die nicht entfernt wurden und auf der Oberfläche eingebrannt sind. Glänzende Flecken entstehen, wenn der Boden des Kochgeschirrs über die Kochfeldoberfläche reibt, insbesondere bei der Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumboden oder ungeeigneten Reinigungsmitteln. Sie sind mit herkömmlichen Reinigern schwer zu entfernen, und es kann erforderlich sein, den Reinigungsvorgang mehrmals zu wiederholen. Im Laufe der Zeit wird das Dekor abgenutzt und es können dunkle Flecken durch die Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln und fehlerhaften Topfböden entstehen.
- Wenn versehentlich eine große Menge Flüssigkeit in das Gerät gelangt, entfernen Sie den Silikonstopfen an der Unterseite, um die Flüssigkeit abzulassen. Abb. 16

Stromanschluss

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

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, dass:

1. Die Hausverkabelung für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist.
2. Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
3. Die Querschnitt des Netzkabels die auf dem Typenschild angegebene Last tragen kann.

Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Verteiler, da diese Überhitzung und Brände verursachen können.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75°C überschreitet.

 Fragen Sie einen Elektriker, ob die Hausverkabelung ohne Änderungen geeignet ist. Jede Änderung darf nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Der Stromanschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen. Die Verbindungsmethode ist in Abb. 17 dargestellt.

- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss der Eingriff vom Kundendienst mit Spezialwerkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt ausgeführt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.

DEUTSCH

- Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Bei Fehlern während des Betriebs ziehen Sie bitte die folgende Tabelle zu Rate, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Nachfolgend finden Sie einige häufige Fehler und die durchzuführenden Überprüfungen.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Das Steuerfeld reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie die Anweisungen im Abschnitt 'BEDIENUNG DES KOCHFELDS MIT DEN SENSORASTEN'.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Es könnte sich ein dünner Wasserfilm auf den Bedienelementen befinden oder Sie verwenden die Fingerspitze zum Berühren.	Stellen Sie sicher, dass der Touch-Bedienbereich trocken ist und verwenden Sie Ihre Fingerkuppe zur Bedienung.
Das Glas wird zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Es werden scheuernde oder ungeeignete Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachen und glatten Böden. Lesen Sie den Abschnitt 'Auswahl des richtigen Kochgeschirrs'. Lesen Sie den Abschnitt 'Pflege und Reinigung'.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Manche Pfannen verursachen Knister- oder Klickgeräusche.	Dies kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (Schichten aus verschiedenen Metallen, die sich unterschiedlich verbinden).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Defekt hin.
Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummgeräusch, wenn es auf hoher Hitzestufe verwendet wird.	Dies wird durch die Induktionstechnologie verursacht.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzestufe reduzieren.
Lüftergeräusch vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Kühlventilator hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der elektronischen Bauteile zu verhindern. Er kann auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromversorgung des Induktionskochfeldes nicht an der Wand aus, während der Lüfter läuft.
Die Pfannen werden nicht heiß und [ein Symbol] erscheint auf dem Display.	Das Induktionskochfeld kann das Kochgeschirr nicht erkennen, da es nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie für die Kochzone zu klein ist oder nicht richtig darauf zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Lesen Sie den Abschnitt 'Auswahl des richtigen Kochgeschirrs'. Zentrieren Sie die Pfanne und stellen Sie sicher, dass ihr Boden mit der Größe der Kochzone übereinstimmt.

DEUTSCH

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit ein oder zwei Ziffern auf dem Kochtimer-Display).	Technischer Fehler.	Notieren Sie die Buchstaben und Zahlen des Fehlers, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Nach dem Anschließen der Stromversorgung und dem Drücken der "Ein"-Taste reagiert das Gerät nicht.	Liegt ein Fehler in der Stromversorgung vor?	Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist.
	Ist die Sicherung durchgebrannt oder hat der Schutzschalter ausgelöst?	Überprüfen Sie die Ursachen sorgfältig. Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
	Ist der Stecker fest eingesteckt?	Überprüfen Sie den Anschluss an das Stromnetz.
Die Heizung wird während des normalen Betriebs unterbrochen und ein "Piepton" ist zu hören.	Wurde ungeeignetes Kochgeschirr verwendet oder gar keines?	Tauschen Sie das Kochgeschirr aus; verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr.
	Steht der Topf nicht in der Mitte der Heizzone?	Stellen Sie den Topf in die Mitte der angegebenen Heizzone.
	Wird der Topf erhitzt, aber immer wieder von der Kochzone entfernt?	Stellen Sie den Topf in die Heizzone.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Funktioniert während des Aufheizens nicht.	Ist der Topf leer oder ist die Temperatur zu hoch?	Prüfen Sie, ob das Gerät unsachgemäß verwendet wird.
	Ist der Lufteinlass/-auslass blockiert oder hat sich Schmutz darin angesammelt?	Machen Sie den Lufteinlass/-auslass frei. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und schalten Sie es wieder ein.
	Läuft das Kochfeld seit mehr als 2 Stunden ohne jegliche Interaktion?	Starten Sie die Kochmodi neu oder verwenden Sie die Timer-Funktion.

Wenn die vorherigen Lösungen/Kontrollmaßnahmen das Problem nicht beheben, ziehen Sie sofort den Stecker des Geräts und wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec, damit dieser es überprüft und repariert. Notieren Sie den Fehlercode und melden Sie ihn dem technischen Kundendienst.

Um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden, bauen Sie es nicht auseinander und reparieren Sie es nicht selbst.

Fehleranzeige und Inspektion

Fehlercode	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
U	Kein Topf	Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone. Wenn es immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E1	Anormale Versorgungsspannung (weniger als 170V)	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E2	Anormale Versorgungsspannung (mehr als 270V)	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3/E5/E7	Ausfall des Temperatursensors der Induktionsspule	Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E4/E6	Fehler des IGBT-Temperatursensors	Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Fehlercode	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Er	Kommunikationsfehler zwischen der Hauptplatine und dem Display	Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Et	Überlaufschutz	Reinigen Sie das Wasser auf dem Bedienfeld und schalten Sie das Kochfeld erneut ein.

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie/Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall 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.

Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.

8. COPYRIGHT

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

9. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Zona 1800/2200W
2. Zona 1800/2200W
3. Zona Flex 3000/3500W
4. Pannello di controllo
5. Ingresso di ventilazione della cappa aspirante

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 il prodotto dalla scatola. 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 nella scatola e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Piano cottura a induzione con cappa aspirante
- Kit di montaggio
- Il presente manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. INSTALLAZIONE

Avvisi:

- L'installazione elettrica e meccanica deve essere eseguita da professionisti qualificati.
- Questo apparecchio è progettato per essere installato su un piano di lavoro con uno spessore compreso tra 2 e 6 cm per un'installazione dall'alto, o tra 2,5 e 6 cm per un'installazione a incasso.

- Durante l'installazione del pannello, mantenere una distanza minima di 5 cm sul lato anteriore, 4 cm sui lati e 50 cm dai pensili superiori.

Nota: Le distanze consigliate sono fornite solo a titolo di esempio. Quando si progetta la cucina, seguire le linee guida fornite dal produttore della cucina.

Collegamento all'alimentazione

Per collegare il piano cottura all'alimentazione, procedere come segue:

1. Rimuovere la piastra dall'imballaggio e posizionarla su una superficie piana.
2. Collegare il cavo di alimentazione al piano cottura.
3. Collegare l'altra estremità del cavo di alimentazione all'alimentatore.

Nota: Assicurarsi che il collegamento elettrico sia sicuro e conforme alle normative elettriche locali.

- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per persone, animali o cose se non vengono seguite le linee guida fornite.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghie.
- Il filo di terra deve essere più lungo di 2 cm rispetto agli altri fili.
- Se l'elettrodomestico non è dotato di cavo di alimentazione, utilizzare un cavo con un diametro minimo del conduttore di 2,5 mm² per potenze fino a 7200 watt; per potenze superiori, il diametro deve essere di 4 mm².
- La temperatura non deve superare di 50°C la temperatura ambiente in nessun punto del cavo.
- Il dispositivo è destinato al collegamento permanente alla rete elettrica.
- Prima di ricollegare il circuito all'alimentazione principale, accertarsi che funzioni correttamente; verificare sempre che il cavo di alimentazione sia installato correttamente.
- Il cavo di interconnessione deve essere sostituito da un tecnico autorizzato o da una persona altrettanto qualificata.

Nota: il prodotto è dotato della funzione Power Laminator, che consente di impostare un limite massimo di potenza. Il limite deve essere impostato quando il prodotto è collegato alla rete elettrica o quando la rete stessa viene ricollegata (entro 2 minuti).

Montaggio

Prima di iniziare l'installazione:

- Dopo aver disimballato il prodotto, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto e, in caso di problemi, contattare il venditore o il servizio clienti prima dell'installazione.
- Verificare che il prodotto sia dimensionato correttamente per l'area di installazione.
- Controllare gli accessori all'interno della confezione. Se presenti, rimuoverli e conservarli in modo sicuro.

- Verificare anche la presenza di una presa di corrente in prossimità dell'area di installazione.

Preparazione del mobile per l'installazione

- Il prodotto non deve essere installato su apparecchi di refrigerazione, lavastoviglie, riscaldatori, forni, lavatrici e asciugatrici.
- Prima di inserire la tavola, praticare dei tagli nel mobile e rimuovere con cura eventuali trucioli o segatura.
- Per ottimizzare l'installazione del filtro, si consiglia di praticare una fessura nella base per inserire una griglia (disponibile in commercio).

IMPORTANTE: utilizzare un sigillante adesivo monocomponente (S), resistente a temperature fino a 250°; prima dell'installazione, pulire accuratamente le superfici da incollare e rimuovere qualsiasi sostanza che possa compromettere l'adesione; l'adesivo deve essere distribuito uniformemente lungo tutto il perimetro esterno del telaio; dopo l'incollaggio, lasciare asciugare l'adesivo per circa 24 ore.

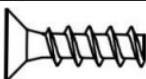
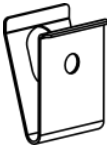


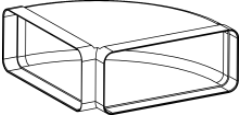
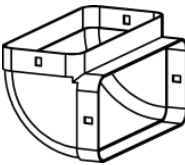
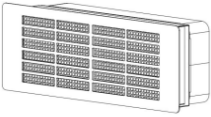
Precauzione: La mancata installazione delle viti o dell'apparecchio in conformità alle presenti istruzioni può comportare rischi elettrici.

Nota: per garantire una corretta installazione del prodotto, si raccomanda di fissare i tubi con un adesivo avente le seguenti caratteristiche:

- Pellicola morbida ed elastica in PVC con adesivo a base acrilica.
- Conforme alla norma DIN EN 60454.
- Ritardante di fiamma.
- Eccellente resistenza all'usura.
- Resistente alle fluttuazioni di temperatura.
- Può essere utilizzato a basse temperature.

Elenco degli accessori necessari per l'installazione

Nome	Diagramma	Quantità
Vite ST 4x5		2 unità
Vite ST 4x14		4 unità
Staffa di montaggio		2 unità

Barra di spugna		1 pezzo
Tubo quadrato (non incluso)		2 unità
Tubo piegato ad angolo retto a 90° (non incluso)		1 pezzo
Adesivo in alluminio (non incluso)		7 unità
Tubo curvo (non incluso)		2 pezzo
Uscita aria con filtro a carboni attivi preinstallato (non incluso)		1 pezzo

Prerequisito per l'installazione: Per la corretta e completa installazione e il funzionamento della piastra con cappa (Bolero Squad IH 2200), è indispensabile acquistare separatamente il Kit di evacuazione. (A01_EU01_112196 Kit di evacuazione para Bolero Squad IH 2200)

La Figura 2 mostra le dimensioni del piano di cottura a induzione da considerare per l'installazione:

Modello	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25

La Figura 3 mostra le dimensioni del mobile e del tubo di scarico del piano di cottura a induzione. Le misure sono in mm.

Seguire quindi la procedura descritta di seguito per installare il prodotto:

1. Avvitare le staffe di installazione all'alloggiamento inferiore. Fig. 4
2. Incollare la barra di spugna intorno al vetro ceramico. Fig. 5
3. Collegare il tubo curvo o l'adattatore Naber. Fig. 6
4. Installare il prodotto nell'armadio. Fig. 7
5. Installare il tubo del condotto (*acquistato separatamente) e incollarlo con la striscia sigillante. Fig. 8
6. Tagliare il tubo della guaina (*acquistato separatamente) se la lunghezza non è adatta. Fig. 9
7. Installare l'uscita dell'aria sul fondo del mobile e fissare le viti. Fig. 10
8. Installare il filtro a carbone sull'uscita dell'aria (*acquistato separatamente, non necessario per tutti i modelli). Fig. 11
9. Rimuovere e montare la coppa dell'olio. Fig. 12
10. Rimuovere il pannello di vetro anteriore. Fig. 13
11. Rimuovere il filtro dalla cassetta di raccolta dell'acqua. Fig. 14

4. FUNZIONAMENTO

Il sistema di cottura a induzione sfrutta il principio fisico dell'induzione magnetica per trasferire l'energia direttamente dal generatore alla pentola.

Benefici:

Rispetto ai piani di cottura elettrici, il vostro piano di cottura a induzione è:

- Più sicuro: temperatura più bassa sulla superficie del vetro.
- Più veloce: tempi di riscaldamento degli alimenti più brevi.
- Più preciso: la lavagna reagisce immediatamente ai vostri comandi.

- Più efficiente: il 90% dell'energia assorbita viene convertita in calore. Inoltre, una volta rimossa la padella dalla piastra, il trasferimento di calore viene immediatamente interrotto, evitando inutili perdite di calore.

Recipienti da cucina

Utilizzare solo vasi contrassegnati dal simbolo 

Per evitare graffi, non utilizzare:

- Contenitori con fondo non perfettamente piatto.
- Contenitori in metallo con fondo smaltato.
- Contenitori con fondo ruvido, per evitare di graffiare la superficie del piatto.
- Non collocare pentole e padelle calde sulla superficie del pannello di controllo.

Recipienti adatti

La cottura a induzione genera calore attraverso l'uso del magnetismo. Pertanto, i contenitori devono essere realizzati in materiale magnetico, come il ferro. Per stabilire se una pentola è adatta, testatene il materiale con un magnete. Se una padella non risponde a un magnete, non è adatta alla cottura a induzione.

Diametri padelle consigliati

IMPORTANTE: Se le dimensioni della pentola non sono corrette, le zone di cottura non vengono attivate.

Per i dettagli sul diametro minimo del fondo del vaso da utilizzare in ciascuna zona, consultare la parte illustrata del presente manuale.

Risparmio di energia

Consigli per ottenere migliori risultati:

- Utilizzare pentole e padelle con un diametro del fondo pari a quello della zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole e padelle con fondo piatto.
- Durante la cottura, tenere sempre il coperchio sulla pentola.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con una quantità minima di acqua per ridurre i tempi di cottura.
- Utilizzate una pentola a pressione, perché riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.
- Centrare la pentola nella zona di cottura indicata sul piano di cottura.

Utilizzo dell'estrattore

Il sistema di ventilazione a estrazione può essere utilizzato in due modi: come sistema di estrazione ed evacuazione esterna o come filtro con ricircolo interno. La versione ad estrazione e scarico esterno elimina fumo, vapore e odori di cottura verso l'esterno, mentre la versione a ricircolo interno filtra questi elementi e ricircola aria pulita nella stanza.

Versione di estrazione

I fumi vengono scaricati all'esterno attraverso una serie di tubi (venduti separatamente rif. A01_EU01_112196) collegati alla flangia di connessione inclusa.

Il diametro dei tubi di scarico deve corrispondere al diametro dell'anello di collegamento:

- Per uscite rettangolari, 222 x 89 mm
- Per le uscite circolari, Ø 150 mm (*).

Nota bene:

- Quando si collega il prodotto a tubi di scarico e orifici montati a parete, assicurarsi che il diametro corrisponda all'uscita dell'aria (flangia di collegamento).
- L'utilizzo di tubi e orifici di diametro inferiore può ridurre l'efficienza dell'estrattore e aumentare i livelli di rumore.
- Per ottenere risultati ottimali, mantenere il condotto il più corto possibile, con il minor numero possibile di curve (angolo massimo: 90°) ed evitare brusche variazioni del diametro del condotto.

Scegliere il recipiente giusto

Recipienti per piani di cottura a induzione

- I contenitori per le zone di cottura a induzione devono essere in metallo e avere proprietà magnetiche. La base deve essere sufficientemente grande.
- Utilizzare solo pentole con fondo adatto all'induzione.

In questo modo si determina l'idoneità di una pentola:

Contenitori adatti	Contenitori non idonei
Pentole in acciaio smaltato con base spessa.	Vasi in rame, acciaio inox, alluminio, vetro da forno, legno, ceramica e terracotta.
Pentole in ghisa con base smaltata.	
Pentole in acciaio inox multistrato, acciaio ferritico antiruggine o alluminio con fondo speciale.	

- Eseguire il test del magnete descritto sopra o verificare che la pentola abbia il simbolo di idoneità alla cottura a induzione.
- Non utilizzare mai pentole con il fondo deformato. Una base cava o arrotondata può interferire con il funzionamento della protezione contro il surriscaldamento, causando il surriscaldamento dell'apparecchio. Questo può portare alla rottura del vetro superiore e alla fusione della base della pentola. I danni derivanti dall'uso di pentole non adatte o dalla bollitura a secco sono esclusi dalla garanzia.
- Se la base del recipiente è solo parzialmente ferromagnetica, verrà riscaldata solo l'area ferromagnetica. Ciò può significare che il calore non sarà distribuito in modo uniforme. L'area non ferromagnetica potrebbe non essere riscaldata a una temperatura sufficiente per la cottura.

- L'area ferromagnetica si riduce anche se il materiale di cui è fatta la base del contenitore contiene alluminio, ad esempio. Ciò può significare che il serbatoio non si riscalda a sufficienza o addirittura non viene rilevato.
- Il materiale di cui è fatto il fondo della pentola può influire sul risultato di cottura. L'utilizzo di pentole e padelle realizzate con materiali che distribuiscono il calore in modo uniforme, come le pentole in acciaio inox con fondo a tre strati, consente di risparmiare tempo ed energia. Utilizzare contenitori con una base piatta; se la base del contenitore è irregolare, ciò può influire sulla distribuzione del calore.

Test del magnete

Avvicinate un magnete alla base del contenitore. Se si desidera, è possibile utilizzare la padella sul piano di cottura a induzione.

Nota: Quando si utilizzano pentole a induzione di alcuni produttori, è possibile che si verifichino rumori attribuibili alla progettazione di tali pentole. Prestare attenzione quando si utilizzano le pentole a fuoco basso, poiché l'acqua potrebbe evaporare inavvertitamente, causando danni alla pentola e al piano di cottura, per i quali non si assume alcuna responsabilità.

Dimensioni del recipiente

- Per ottenere un buon risultato di cottura, l'area ferromagnetica sul fondo della pentola deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura.
- Se una zona di cottura non rileva una pentola, provare a posizionarla su un'altra zona di cottura di diametro inferiore.

Zona di cottura	Diametro minimo del contenitore
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm

Pannello di controllo

Figura 15

1. Icona touch On/Off
2. Icona touch di selezione della zona di cottura
3. Visualizzazione del livello di potenza della scheda
4. Icona touch di selezione del livello di potenza
5. Icona touch del timer
6. Indicatore del timer
7. Icona touch modalità Boost
8. Icona touch della zona flessibile
9. Icona a sfioramento per la selezione della potenza della cappa
10. Display di potenza per la cappa

- 11. Icona a sfioramento Blocco bambini
- 12. Icona touch di pausa

Uso della cappa aspirante

1. Modalità standby

Dopo l'accensione della scheda, il cicalino suona una volta e il campanello passa in modalità standby.

Se non si verifica alcun intervento entro 60 secondi, l'intero display si spegne completamente e il campanello si spegne automaticamente. È possibile riattivare il campanello in qualsiasi momento toccando l'icona a sfioramento di accensione/spegnimento.

2. Impostazione del livello di potenza

Tenere premuta l'icona a sfioramento di selezione del livello di potenza per la suoneria per 1 secondo per attivarla.

È possibile selezionare il livello di potenza premendo l'icona a sfioramento Aumenta + o Diminuisci -.

3. Boost

Tenendo premuta l'icona Boost + per un secondo dopo aver regolato il livello di potenza, la cappa passerà direttamente alla modalità Boost.

Si noti che la modalità Boost può durare solo 10 minuti, dopodiché passerà automaticamente al livello 4.

4. Spegnimento e spegnimento differito

Premere l'icona di diminuzione del tocco - per spegnere il campanello: (P→4→3→2→1→d→off). È possibile tenere premuta l'icona di diminuzione del tocco - per un secondo per entrare direttamente nella modalità di spegnimento ritardato (d).

La modalità di spegnimento differito può durare solo 5 minuti. La cappa si spegnerà automaticamente dopo 5 minuti.

Durante la modalità di spegnimento ritardato, è possibile premere l'icona a sfioramento di diminuzione - per disattivare la suoneria, oppure premere l'icona a sfioramento di aumento + per impostare la suoneria al livello 1.

5. Collegamento tra piastra e campana

Esiste una funzione di collegamento tra la cappa e il piano di cottura a induzione.

Quando la cappa è spenta o in modalità di spegnimento ritardato, se il piano di cottura a induzione è in funzione, la cappa si accenderà automaticamente al livello 1.

Quando il piano a induzione viene spento, la cappa entra automaticamente in modalità di spegnimento ritardato.

Uso del piano cottura a induzione

Quando la scheda viene accesa, viene emesso un segnale acustico. Tutti gli indicatori si accendono per un secondo e poi si spengono, indicando che la scheda è in modalità standby.

Per iniziare a cucinare

1. Premere l'icona touch di accensione/spegnimento. Gli indicatori mostrano "-".
2. Posizionare sempre il recipiente al centro della zona di cottura. Assicurarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.
3. Premendo l'icona touch di selezione della zona di cottura, l'indicatore lampeggia.
4. Selezionare un'impostazione di calore toccando il controllo del livello di potenza.

Nota bene:

- Se non si seleziona una potenza entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente.
- Si dovrà ricominciare dal punto 1.
- È possibile configurare la temperatura in qualsiasi momento durante il processo di cottura.

Quando si finisce di cucinare

1. Premere l'icona touch di selezione della zona di cottura che si desidera spegnere.
2. Spegner la zona di cottura toccando l'icona a sfioramento del livello di potenza. Assicurarsi che il display mostri "0".
3. Spegner l'intera scheda toccando l'icona a sfioramento On/Off.

Nota: Fare attenzione alle zone di cottura ancora calde.

4. Viene visualizzato "H", che significa che la zona di cottura è troppo calda per essere toccata. Esso scomparirà quando la superficie si sarà raffreddata e avrà raggiunto una temperatura sicura. Funzione di risparmio energetico: se si desidera riscaldare più utensili di cottura, utilizzare la zona di cottura ancora calda.

Uso della funzione Boost

1. Selezionare prima la zona desiderata con la funzione Boost.
2. Toccare l'icona Boost touch. Il display del livello di potenza visualizza "P".

Annullamento della funzione Boost

1. Selezionare la zona di cottura in cui è stata attivata la funzione Boost.
2. Toccare l'icona a sfioramento Boost o regolare il livello di potenza per annullare la funzione Boost e selezionare il livello desiderato.

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

Utilizzo della funzione di zona flessibile

1. Premere l'icona touch della zona flessibile. L'indicatore inizia a lampeggiare e sul display appare "=". Utilizzare l'icona del selettore di potenza per regolare il livello.
2. Per annullare la funzione flex zone, tenere premuta l'icona a sfioramento flex zone per 3 secondi.

Uso della funzione Pausa

3. Selezionando l'icona a sfioramento della funzione di pausa, tutte le zone di cottura smetteranno di funzionare. Tutti gli indicatori di zona visualizzeranno **||**.
 4. Toccando nuovamente l'icona della funzione di pausa, tutte le zone di cottura torneranno alle impostazioni originali.
- La funzione è disponibile se sono in funzione una o più zone di cottura.
 - Se non si annulla la modalità di pausa entro 30 minuti, il piano di cottura a induzione si spegne automaticamente.

Blocco dei comandi

- È possibile bloccare le icone touch per evitare un uso involontario (ad esempio, l'accensione accidentale delle zone di cottura da parte dei bambini).
 - Quando i comandi sono bloccati, tutti i controlli, tranne quello di accensione/spegnimento, sono disabilitati.
1. Per bloccare i comandi, toccare l'icona a sfioramento del blocco bambini.
 2. L'indicatore del timer mostrerà "Lo".
 3. Per sbloccare i comandi, accertarsi che la scheda sia accesa.
 4. Toccare per tre secondi l'icona del blocco di sicurezza per bambini.
 5. Ora è possibile iniziare a utilizzare il piano cottura.



Quando la scheda è in modalità di blocco, tutti i controlli sono disabilitati, tranne quello di accensione/spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere la scheda con il comando On/Off, ma è necessario sbloccarla prima dell'operazione successiva.

Avviso di calore residuo

Quando il piano di cottura è in funzione da un po' di tempo, il calore residuo è presente. La lettera "H" appare per avvertirvi di stare alla larga.

Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di una funzione di autospegnimento di sicurezza. Questo accade quando si dimentica di spegnere una zona di cottura.

I tempi di spegnimento predefiniti sono riportati nella tabella seguente:

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

Uso del timer

- Il timer può essere utilizzato in due modi:
- 1. Si può usare come promemoria per i minuti. In questo caso, nessuna zona di cottura verrà spenta al termine del timer.
- 2. È possibile impostare lo spegnimento di una o più zone di cottura allo scadere del tempo. È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer con avviso tempo

1. Assicurarsi che il piano cottura a induzione sia acceso e che l'icona di selezione zona non sia attivata (l'indicatore di zona " " non lampeggia).

Nota: È possibile impostare il promemoria dei minuti prima o dopo la fine dell'impostazione della potenza della zona di cottura.

2. Premere l'icona touch del timer. Sul display del timer apparirà "30" lampeggiante. L'impostazione predefinita è 30 minuti.
3. Regolare il tempo premendo l'icona "+" o "-". Un tocco breve dura 1 minuto e un tocco lungo dura 10 minuti.
4. Il conto alla rovescia comincerà dopo aver confermato l'impostazione. Il display mostrerà il tempo rimanente.
5. Il cicalino suona per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--" quando il tempo impostato è scaduto.

Uso del timer per lo spegnimento di una o più zone di cottura

1. Premere l'icona di selezione della zona di cottura in cui si desidera impostare il timer.
2. Premere l'icona touch del timer. Sul display del timer apparirà "30" lampeggiante. L'impostazione predefinita è 30 minuti.
3. Regolare il tempo premendo l'icona "+" o "-". Un tocco breve dura 1 minuto e un tocco lungo dura 10 minuti.
4. Il conto alla rovescia comincerà dopo aver confermato l'impostazione. Il display mostrerà il tempo rimanente.

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

5. Allo scadere del timer di cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

NOTA: Altre zone di cottura continueranno a funzionare se sono state accese in precedenza.

Se il timer è impostato su più di una zona

1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura, nelle zone corrispondenti vengono visualizzati dei punti bianchi. Il display del timer visualizza il timer minimo. Il punto della zona di cottura corrispondente lampeggerà.
2. Una volta scaduto il timer del conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Il display mostrerà i nuovi valori di tempo e il punto rosso della zona di cottura corrispondente lampeggerà.

Nota: Toccare l'icona a sfioramento di selezione della zona di cottura e il timer corrispondente verrà visualizzato sull'indicatore del timer.

Annullamento del timer

1. Toccare l'icona tattile di selezione della zona di cottura in cui si desidera annullare il timer.
2. Toccare l'icona touch del timer; l'indicatore lampeggerà.
3. Toccare l'icona a sfioramento "-" per impostare il timer su "00".

Regolazione della potenza

La potenza delle zone di cottura può essere regolata su vari livelli. Nella tabella sono riportati esempi di utilizzo di ciascuna impostazione.

Regolazione termica	Raccomandazioni d'uso
1- 2	- Riscaldamento delicato per piccole quantità di cibo - Sciogliere il cioccolato, il burro e alimenti che si bruciano rapidamente - Bollitura delicata - Riscaldamento lento
3-4	- Riscaldare - Bollitura rapida - Cucinare riso
5- 6	- Pancake
7- 8	- Saltare - Cucinare pasta
9	- Sauté veloce - Sigillare carne - Portare zuppe a ebollizione - Bollire l'acqua

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il piano cottura.
- Non utilizzare pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia del piano di cottura, poiché potrebbero causare scosse elettriche.
- Durante la pulizia, assicurarsi di strofinare delicatamente sul sensore di accensione/spegnimento. In caso contrario, il piano cottura potrebbe accendersi accidentalmente!

Piano cottura a induzione

 **Importante!** Non utilizzare mai detergenti aggressivi come detergenti abrasivi, detergenti per pentole, smacchiatori e antiruggine, ecc.

Pulizia dopo ogni uso

Pulire sempre l'intera piastra quando si sporca. Si consiglia di eseguire questa operazione ogni volta che si utilizza la piastra.

Per la pulizia utilizzare un panno umido e un po' di detergente. Asciugare quindi la piastra con un panno pulito e asciutto per evitare che il detergente rimanga sulla superficie.

Pulizia settimanale

Pulire accuratamente l'intero piano di cottura una volta alla settimana con i detergenti commerciali per vetroceramica. Seguire le istruzioni indicate dal produttore. Una volta applicato, il detergente ricopre la placca con una pellicola protettiva resistente all'acqua e allo sporco. Tutto lo sporco rimane sulla pellicola e può essere facilmente rimosso. Asciugare quindi la lastra con un panno pulito.

Assicurarsi che non rimangano residui di detergenti sulla superficie della piastra, poiché questi reagiscono in modo aggressivo quando vengono riscaldati e modificano la superficie.

Sporco specifico

- Lo sporco e le macchie pesanti (come il calcare e le macchie perlacee) si rimuovono meglio quando il piano di cottura è ancora leggermente caldo. Utilizzare detergenti commerciali per la pulizia della placca.
- Prima di tutto, bagnare i residui di cibo bollito con un panno umido e poi rimuovere lo sporco rimanente con un raschietto speciale per piani di cottura in vetroceramica. Quindi pulire nuovamente il piatto.
- Lo zucchero bruciato e la plastica fusa devono essere rimossi immediatamente, mentre sono ancora caldi, con un raschietto di vetro. Quindi pulire nuovamente il piatto.
- I granelli di sabbia che possono cadere sul piatto quando si sbucciano le patate o si pulisce la lattuga possono graffiare la superficie quando si spostano le pentole. Assicurarsi che non rimangano granelli di sabbia sul piatto.
- Le variazioni di colore della piastra non influiscono sulla funzione e sulla stabilità del materiale vetroceramico. Questi cambiamenti di colore non sono cambiamenti nel

materiale, ma residui di cibo che non sono stati rimossi e che sono bruciati nella superficie. Le macchie lucide si formano quando la base delle pentole sfrega contro la superficie del piano di cottura, soprattutto se si utilizzano utensili a base di alluminio o detersivi non adatti. Sono difficili da rimuovere con i normali detersivi e può essere necessario ripetere il processo di pulizia più volte. Con il tempo, la decorazione si consuma e compaiono macchie scure dovute all'uso di detersivi aggressivi e a fondi di pentole difettosi.

- Se una grande quantità di liquido viene accidentalmente versata nella macchina, rimuovere il tappo di silicone sul fondo per far uscire il liquido. Fig. 16

Collegamenti elettrici

 Questo piano di cottura a induzione deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata.

Prima di collegare la scheda alla rete elettrica, verificare che:

1. Il sistema di cablaggio domestico sia adatto alla potenza usata dal piano cottura.
2. La tensione corrisponde al valore indicato sulla targhetta.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione sono in grado di sopportare il carico specificato sulla targhetta.

Quando si collega il piano cottura alla rete elettrica, non usare adattatori, riduttori o dispositivi di derivazione, poiché possono causare surriscaldamento o incendio.

Il cavo di alimentazione non deve entrare in contatto con parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi mai i 75°C.

 Consultare un elettricista se il sistema di cablaggio domestico è adatto senza modifiche. Qualsiasi modifica deve essere effettuata solo da un elettricista qualificato.

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alla normativa vigente. Il metodo di connessione è mostrato nella figura 17.

- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere eseguita da un agente post-vendita con strumenti specializzati per evitare incidenti.
- Se l'apparecchio è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con un'apertura di almeno 3 mm tra i contatti.
- La persona responsabile dell'installazione deve assicurarsi che sia stato effettuato un corretto collegamento elettrico e che sia conforme alle norme di sicurezza.
- Non piegare o schiacciare il cavo.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di errori durante il funzionamento, fare riferimento alla seguente tabella prima di rivolgersi all'assistenza. Di seguito sono riportati alcuni errori comuni e i controlli da effettuare.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Il piano cottura non si accende.	Non c'è energia.	Assicurarsi che il piano cottura sia collegato all'alimentazione e che sia acceso. Controllate se c'è un'interruzione di corrente nella vostra casa o zona. Se avete controllato tutto e il problema persiste, chiamate un tecnico qualificato.
Le icone touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i controlli. Per le istruzioni, vedere la sezione "FUNZIONAMENTO DEL DISPLAY CON I PULSANTI DEL SENSORE".
I comandi a sfioramento sono difficili da utilizzare.	È possibile che vi sia una sottile pellicola d'acqua sui comandi o che si tocchino i comandi con la punta delle dita.	Assicurarsi che l'area dei comandi a sfioramento sia asciutta e utilizzare la punta delle dita quando si toccano i comandi.
Il vetro si sta graffiando.	Utensili con bordi ruvidi. Sono state usate spugne o detergenti inadatti e abrasivi.	Utilizzare utensili con base piatta e liscia. Vedere "Scegliere gli utensili giusti". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono un rumore di crepitii o di ticchettii.	Questo può essere causato dalla costruzione delle pentole (strati di metalli diversi che si integrano in modo diverso).	Questo è normale e non indica un difetto.
Il piano cottura a induzione emette un basso ronzio quando viene utilizzato a calore elevato.	Ciò è dovuto alla tecnologia di cottura a induzione.	Questo è normale, ma il rumore dovrebbe diminuire o scomparire completamente con la diminuzione della potenza impostata.
Rumore della ventola del piano cottura a induzione.	Una ventola di raffreddamento integrata nel piano cottura a induzione è stata attivata per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può continuare a funzionare anche dopo che il piano cottura a induzione è stato spento.	Si tratta di un fenomeno normale che non richiede alcun intervento. Non togliere l'alimentazione al piano di cottura a induzione dalla parete mentre la ventola è in funzione.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Gli utensili di cottura non si riscaldano né vengono rilevati.	Il piano cottura a induzione non rileva l'utensile perché non è adatto alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è ben centrata sulla zona di cottura.	Utilizzare pentole adatte alla cottura a induzione. Vedere la sezione "Scegliere gli utensili giusti". Centrare le padelle e pentole e assicurarsi che la loro base corrisponda alla dimensione della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si è spento inaspettatamente, emette un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (di solito alternato a una o due cifre sul display del timer di cottura).	Guasto tecnico.	Annotare le lettere e i numeri dell'errore, spegnere il piano di cottura a induzione dalla parete e contattare un tecnico qualificato.
Dopo l'accensione e la pressione del pulsante "on", il dispositivo non risponde.	C'è un'interruzione di corrente?	Attendere il ripristino dell'alimentazione.
	Il fusibile è saltato o l'interruttore automatico si è attivato?	Verificare attentamente le cause principali. Qualora non si resolvesse il problema, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
	La spina è ben inserita?	Controllare il collegamento alla rete elettrica.
Il riscaldamento si interrompe durante il normale utilizzo e si sente un "bip".	Sono stati utilizzati utensili da cucina incompatibili o non sono stati utilizzati affatto?	Sostituire gli utensili da cucina
	Il contenitore non è posizionato al centro della zona di riscaldamento?	Posizionare il contenitore al centro della zona di riscaldamento indicata.
	Il recipiente è riscaldato ma viene prelevato continuamente?	Posizionare il contenitore all'interno della zona di riscaldamento.

Problema	Possibili cause	Cosa fare
Non funziona durante il riscaldamento.	Il contenitore è vuoto o la temperatura è troppo alta?	Verificare se l'apparecchio viene utilizzato in modo non corretto.
	L'ingresso/uscita dell'aria è intasato o vi si è accumulata della sporcizia?	Liberare l'ingresso/uscita dell'aria. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi e riaccenderlo.
	La cucina è rimasta in funzione per più di 2 ore senza alcuna interazione?	Reimpostare le modalità di cottura o utilizzare la funzione timer.

Se le soluzioni/controlli di cui sopra non risolvono il problema, scollegare immediatamente l'apparecchio e contattare il Centro di assistenza Cecotec per l'ispezione e la riparazione. Annotare il codice di errore e comunicarlo al centro di assistenza.

Per evitare pericoli e danni al dispositivo, non smontarlo o ripararlo da soli.

Schermata guasti e ispezioni

Codice di errore	Possibile causa	Cosa fare
U	Nessuna padella	Posizionare una padella adatta sulla zona di cottura. Se continua a non funzionare, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E1	Tensione di alimentazione anomala (inferiore a 170V)	Controllare se l'alimentazione funziona normalmente. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E2	Tensione di alimentazione anomala (superiore a 270 V)	Controllare se l'alimentazione funziona normalmente. Accendere dopo che l'alimentazione è normale.
E3/E5/ E7	Guasto al sensore di temperatura della bobina di induzione	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E4/E6	Errore del sensore di temperatura del IGBT	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Er	Errore di comunicazione tra il piano cottura principale e il display.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Et	Protezione da fuoriuscita	Pulire l'acqua nel pannello di controllo e riaccendere il piano cottura.

7. 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 smaltite 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 delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

Le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi sono disponibili sul nostro sito web.

8. 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.

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Zona 1800/2200 W
2. Zona 1800/2200 W
3. Zona Flex 3000/3500W
4. Painel de controlo
5. Entrada de ventilação da coifa

Nota:

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

2. ANTES DE UTILIZAR

- Este aparelho apresenta uma embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da caixa. Pode guardar a caixa original e outros elementos da embalagem num local seguro para evitar danos no aparelho, caso seja necessário transportá-lo no futuro. Se desejar deitar fora a embalagem original, certifique-se de que recicla todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se algum estiver em falta ou não estiver em bom estado, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Placa de indução com exaustor
- Kit de montagem
- Este manual de instruções
- Não remova o número de série do produto, para poder manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de solicitação de assistência.

3. INSTALAÇÃO

Avisos:

- Tanto a instalação elétrica como a mecânica devem ser realizadas por profissionais qualificados.
- Este eletrodoméstico foi concebido para ser instalado numa bancada com uma espessura entre 2 e 6 cm para uma instalação superior, ou entre 2,5 e 6 cm para uma instalação embutida.

- Ao instalar a placa, mantenha uma distância mínima de 5 cm na frente, 4 cm nas laterais e 50 cm das unidades de parede superiores.

Nota: As distâncias recomendadas são fornecidas apenas a título de exemplo. Ao planejar a sua cozinha, siga as orientações fornecidas pelo fabricante da cozinha.

Ligação à alimentação elétrica

Para ligar a placa à alimentação elétrica, proceda da seguinte forma:

1. Retire a placa da embalagem e coloque-a sobre uma superfície plana.
2. Ligue o cabo de alimentação à placa.
3. Ligue a outra extremidade do cabo de alimentação à rede elétrica.

Nota: Certifique-se de que a ligação elétrica é segura e está em conformidade com as normas elétricas locais.

- O fabricante não assume qualquer responsabilidade por pessoas, animais ou bens se as diretrizes fornecidas não forem seguidas.
- O cabo de alimentação deve ser suficientemente longo para permitir que a placa seja removida da bancada.
- Não utilize cabos de extensão.
- O cabo de terra deve ser 2 cm mais longo do que os outros cabos.
- Se o aparelho não vier com um cabo de alimentação, use um com um diâmetro condutor mínimo de 2,5 mm² para potências até 7200 watts; para níveis de potência mais altos, o diâmetro deve ser de 4 mm².
- A temperatura não deve atingir 50 °C acima da temperatura ambiente em nenhum ponto do cabo.
- O aparelho destina-se a uma ligação permanente à rede elétrica.
- Antes de reconectar o circuito à rede elétrica principal, certifique-se de que está a funcionar corretamente, verifique sempre se o cabo de alimentação está instalado corretamente.
- O cabo de interligação deve ser substituído pelo serviço técnico autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes.

Nota: o produto está equipado com uma função Power Laminator, que permite estabelecer um limite máximo de potência. O limite deve ser estabelecido no momento da ligação do produto à rede elétrica ou quando a própria rede elétrica for reconectada (nos 2 minutos seguintes).

Montagem

Antes de iniciar a instalação:

- Após desembalar o produto, verifique se ele não sofreu danos durante o transporte e, em caso de problema, entre em contacto com o vendedor ou com o serviço de atendimento ao cliente antes de instalá-lo.
- Verifique se o produto tem o tamanho adequado para a área de instalação.
- Verifique os acessórios dentro da embalagem. Retire-os e guarde-os em local seguro, se estiverem presentes.

PORTUGUÊS

- Verifique também se há uma tomada perto da área de instalação.

Preparação do móvel para a instalação

- O produto não pode ser instalado sobre aparelhos de refrigeração, máquinas de lavar louça, aquecedores, fornos, máquinas de lavar e secadoras.
- Faça os cortes no móvel antes de inserir a placa e remova cuidadosamente quaisquer aparas ou serradura.
- Para otimizar a instalação do filtro, recomenda-se cortar uma ranhura no rodapé para inserir uma grelha (disponível no mercado).



IMPORTANTE: use um selante adesivo de um único componente (S), que resista a temperaturas de até 250°; antes da instalação, limpe bem as superfícies a serem coladas e remova qualquer substância que possa comprometer a adesão; o adesivo deve ser espalhado uniformemente ao redor da parte externa da moldura; após a colagem, deixe o adesivo secar por cerca de 24 horas.

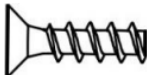


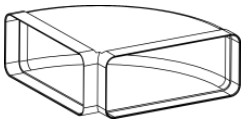
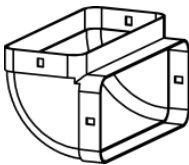
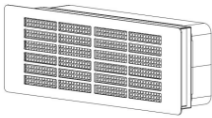
Precaução: Não instalar os parafusos e fixadores de acordo com estas instruções pode resultar em riscos elétricos.

Nota: para garantir a instalação correta do produto, recomenda-se colar os tubos com um adesivo que tenha as seguintes características:

- Película de PVC elástica suave, com um adesivo à base de acrílico.
- Em conformidade com as normas DIN EN 60454.
- Retardador de chamas.
- Excelente resistência ao desgaste.
- Resistente a flutuações de temperatura.
- Pode ser utilizado a baixas temperaturas.

Lista de acessórios necessários para a instalação

Nome	Diagrama	Quantidade
Parafuso ST 4x5		2 unidades
Parafuso ST 4x14		4 unidades
Suporte de instalação		2 unidades

Barra de esponja		1 unidade
Tubo quadrado (não incluído)		2 unidades
Tubo curvado em ângulo reto de 90° (não incluído)		1 unidade
Adesivo de alumínio (não incluído)		7 unidades
Tubo curvado (não incluído)		2 unidades
Saída de ar com filtro de carvão pré-instalado (não incluído)		1 unidade

Requisito para a instalação: para a instalação e funcionamento corretos e completos da placa com exaustor (Bolero Squad IH 2200), é imprescindível adquirir separadamente o Kit de Evacuação. (A01_EU01_112196 Kit de evacuação para Bolero Squad IH 2200)

A figura 2 mostra as dimensões da placa de indução que deve ter em conta no momento da instalação:

Modelo	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥50	≥70	≥40	15-25

PORTUGUÊS

A figura 3 mostra as medidas do tamanho do móvel e do tubo de escape da placa de indução. As medidas estão em mm.

Em seguida, para instalar o produto, siga os seguintes passos:

1. Aparafuse os suportes de instalação na estrutura inferior. Fig. 4
2. Cole a barra de esponja à volta do vidro cerâmico. Fig. 5
3. Fixe o tubo curvo ou o adaptador Naber. Fig. 6
4. Instale o produto no móvel. Fig. 7
5. Instale o tubo de conduta (*adquirido separadamente) e cole-o com a fita de vedação. Fig. 8
6. Corte o tubo de conduta (*adquirido separadamente) se o comprimento não for adequado. Fig. 9
7. Instale a saída de ar na parte inferior do móvel e aperte os parafusos. Fig. 10
8. Instale o filtro de carvão na saída de ar (*adquirido separadamente, não é necessário para todos os modelos). Fig. 11
9. Retire e monte o tabuleiro de recolha de óleo. Fig. 12
10. Retire o painel de vidro frontal. Fig. 13
11. Retire o filtro da caixa coletora de água. Fig. 14

4. FUNCIONAMENTO

O sistema de cozedura por indução utiliza o princípio físico da indução magnética para transferir diretamente a energia do gerador para a panela.

Vantagens:

Em comparação com as placas elétricas, a sua placa de indução é:

- Mais segura: menor temperatura na superfície de vidro.
- Mais rápida: tempos de aquecimento dos alimentos mais curtos.
- Mais precisa: a placa reage imediatamente aos seus comandos.
- Mais eficiente: 90% da energia absorvida é convertida em calor. Além disso, assim que a panela é retirada da placa, a transmissão de calor é interrompida imediatamente, evitando perdas de calor desnecessárias.

Recipientes de cozedura

Use apenas panelas marcadas com o símbolo



Para evitar riscos, não utilize:

- Recipientes com fundos que não sejam perfeitamente planos.
- Recipientes metálicos com fundos esmaltados.
- Recipientes com base rugosa, para evitar riscar a superfície da placa.
- Não coloque panelas e frigideiras quentes sobre a superfície do painel de controlo.

Recipientes adequados

A cozedura por indução gera calor através do uso de magnetismo. Portanto, os recipientes devem ser feitos de um material magnético, como o ferro. Para determinar se uma panela é adequada, teste o seu material com um íman. Se uma panela não responder a um íman, ela não é adequada para cozedura por indução.

Diâmetros recomendados para o fundo das panelas

IMPORTANTE: Se o tamanho da panela estiver incorreto, as zonas de cozedura não serão ativadas.

Para obter detalhes sobre o diâmetro mínimo do fundo da panela a ser usado em cada zona, consulte a parte ilustrada deste manual.

Poupança de energia

Recomendações para obter os melhores resultados:

- Use panelas e frigideiras com um diâmetro do fundo igual ao da zona de cozedura.
- Use apenas panelas e frigideiras com fundo plano.
- Mantenha a tampa na panela sempre que possível durante o cozimento.
- Cozinhe legumes, batatas, etc., com uma quantidade mínima de água para reduzir o tempo de cozedura.
- Use uma panela de pressão, pois reduz ainda mais o consumo de energia e o tempo de cozedura.
- Centralize a panela dentro da zona de cozedura indicada na placa.

Utilização do exaustor

O sistema de ventilação do exaustor pode ser utilizado de duas formas: como um sistema de extração e evacuação externa ou como um filtro com recirculação interna. A versão de extração e evacuação externa elimina o fumo, o vapor e os odores de cozedura para o exterior, enquanto a versão de recirculação interna filtra estes elementos e recircula ar limpo de volta para a divisão.

Versão de extração

Os fumos são expelidos para o exterior através de uma série de tubos (vendidos separadamente Ref. A01_EU01_112196) ligados ao flange de ligação incluído.

O diâmetro dos tubos de escape deve corresponder ao diâmetro do anel de conexão:

- Para saídas retangulares, 222 x 89 mm
- Para saídas circulares, Ø 150 mm (*).

Notas:

- Ao ligar o produto a tubos e orifícios de escape montados na parede, certifique-se de que o diâmetro coincide com a saída de ar (flange de ligação).
- A utilização de tubos e orifícios com um diâmetro menor pode reduzir a eficiência do exaustor e aumentar os níveis de ruído.

PORTUGUÊS

- Para obter os melhores resultados, mantenha o duto o mais curto possível, com o menor número de curvas (ângulo máximo: 90°) e evite mudanças bruscas no diâmetro do duto.

Escolher o recipiente adequado
Recipientes para placas de indução

- Os recipientes para zonas de cozedura por indução devem ser feitos de metal e ter propriedades magnéticas. A base deve ser suficientemente grande.
- Use apenas panelas com uma base adequada para indução.

Assim se determina a adequação de uma panela:

Recipientes adequados	Recipientes inadequados
Panelas de aço esmaltado com base grossa.	Panelas de cobre, aço inoxidável, alumínio, vidro resistente ao forno, madeira, cerâmica e terracota.
Panelas de ferro fundido com base esmaltada.	
Panelas de aço inoxidável multicamadas, aço ferrítico resistente à oxidação ou alumínio com base especial.	

- Faça o teste do íman descrito ou certifique-se de que a panela tem o símbolo de aptidão para cozinhar com corrente de indução.
- Nunca utilize panelas com uma base deformada. Uma base oca ou arredondada pode interferir com o funcionamento da proteção contra sobreaquecimento, fazendo com que o aparelho aqueça demasiado. Isto pode levar a que o vidro superior rache e a base da frigideira derreta. Os danos resultantes da utilização de panelas inadequadas ou da fervura a seco estão excluídos da garantia.
- Se a base do recipiente for apenas parcialmente ferromagnética, apenas a área ferromagnética será aquecida. Isto pode significar que o calor não será distribuído uniformemente. A área não ferromagnética pode não aquecer a uma temperatura suficiente para cozinhar.
- A área ferromagnética também será reduzida se o material de que é feita a base do recipiente contiver alumínio, por exemplo. Isto pode significar que o recipiente não aquecerá suficientemente ou mesmo que não será detetado.
- O material de que é feita a base do recipiente pode afetar o resultado da cozedura. Usar panelas e frigideiras feitas de materiais que distribuem o calor uniformemente, como frigideiras de aço inoxidável com base de três camadas, economiza tempo e energia. Use recipientes com base plana; se a base do recipiente for irregular, isso pode afetar o fornecimento de calor.

Teste do íman

Aproxime um íman da base do seu recipiente. Se for atraído, pode usar o recipiente na placa de indução.

Nota: Ao utilizar frigideiras adequadas para indução de determinados fabricantes, podem ocorrer ruídos atribuíveis ao design dessas frigideiras. Tenha cuidado ao utilizar frigideiras em lume brando, pois a água pode evaporar-se sem ser notada, causando danos à panela e à placa, pelos quais não assumiremos qualquer responsabilidade.

Dimensões do recipiente

- Para obter um bom resultado de cozedura, a área ferromagnética na base da frigideira deve corresponder ao tamanho da zona de cozedura.
- Se uma zona de cozedura não detetar um recipiente, tente colocá-lo noutra zona de cozedura com um diâmetro menor.

Zona de cozedura	Diâmetro mínimo do recipiente
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm

Painel de controlo

Figura 15

1. Ícone tátil de Ligar/Desligar
2. Ícone tátil de seleção da zona de cozedura
3. Ecrã do nível de potência da placa
4. Ícone tátil de seleção do nível de potência
5. Ícone tátil do temporizador
6. Ecrã do temporizador
7. Ícone tátil de Boost
8. Ícone tátil da zona flexível
9. Ícone tátil de seleção de potência para o exaustor
10. Ecrã de potência para a campânula
11. Ícone tátil de bloqueio para crianças
12. Ícone tátil de pausa

Utilização da campânula

1. Modo de espera

Depois de ligar a placa, o sinal sonoro toca uma vez e o exaustor entra em modo de espera.

Se não houver operação em 60 segundos, todo o ecrã se desligará completamente e a campânula será desligada automaticamente. Pode reativar a campânula a qualquer momento tocando no ícone tátil de ligar/desligar.

2. Ajuste do nível de potência

Mantenha premido o ícone tátil de seleção do nível de potência do exaustor durante 1 segundo para ativar o exaustor.

PORTUGUÊS

Pode seleccionar o nível de potência pressionando o ícone tátil de aumento + ou diminuição -.

3. Boost

Mantenha premido o ícone tátil de aumento + durante um segundo após ajustar o nível de potência, o exaustor entrará diretamente no modo Boost.

Tenha em atenção que o modo Boost só pode durar 10 minutos, após os quais passará automaticamente para o nível 4.

4. Desligar e Desligar Diferido

Pressione o ícone tátil de diminuição - para desligar a campânula: (P→4→3→2→1→d→desligar). Pode manter premido o ícone tátil de diminuição - durante um segundo para entrar diretamente no modo de desligar diferido (d).

O modo de desligamento diferido só pode durar 5 minutos. Após 5 minutos, a campainha desligar-se-á automaticamente.

Durante o modo de desligamento diferido, pode pressionar o ícone tátil de diminuição - para desligar a campainha ou pressionar o ícone tátil de aumento + para colocar a campainha no nível 1.

5. Ligação da placa ao exaustor

Existe uma função de interruptor de ligação entre o exaustor e a placa de indução.

Quando o exaustor está desligado ou no modo de desligamento diferido, se a placa de indução estiver a funcionar, o exaustor ligar-se-á automaticamente no nível 1.

Em seguida, quando a placa de indução for desligada, a campânula entrará automaticamente no modo de desligamento retardado.

Utilização da placa de indução

Ao ligar a placa, soa um sinal acústico. Todos os indicadores acendem durante um segundo e depois apagam-se, indicando que a placa está em modo de espera.

Para começar a cozinhar

1. Toque no ícone tátil Ligar/Desligar. Os indicadores mostrarão «-».
2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura desejada. Certifique-se de que tanto o fundo do recipiente como a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
3. Toque no ícone tátil de seleção da zona de cozedura e o indicador ao lado do ícone piscará.
4. Selecione um ajuste de calor tocando no controlo do nível de potência.

Notas:

- Se não seleccionar uma configuração de calor em 1 minuto, a placa de indução desligar-se-á automaticamente.
- Terá de recommençar a partir do passo 1.

- Pode ajustar o nível de calor a qualquer momento durante a cozedura.

Quando terminar de cozinhar

1. Toque no ícone tátil de seleção da zona de cozedura que pretende desligar.
2. Desligue a zona de cozedura tocando no ícone tátil do nível de potência. Certifique-se de que o ecrã mostra «0».
3. Desligue toda a placa tocando no ícone tátil de Ligar/Desligar.

Nota: Tenha cuidado com as superfícies quentes

4. Será exibido "H", o que significa que a zona de cozedura está demasiado quente para ser tocada. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Também pode ser usado como função de poupança de energia se desejar aquecer mais panelas; use a placa que ainda está quente.

Utilização da função Boost

1. Selecione primeiro a zona que deseja com a função Boost.
2. Toque no ícone tátil Boost. O ecrã do nível de potência exibirá «P».

Cancelar a função Boost

1. Selecione a zona com a função Boost.
2. Toque no ícone tátil Boost ou ajuste o nível de potência para cancelar a função Boost e selecione o nível desejado.

Aviso: A função Boost só pode durar 5 minutos; depois disso, a zona passará automaticamente para o nível 9.

Utilização da função de zona flexível

1. Toque no ícone tátil da zona flexível. O indicador começará a piscar e exibirá "=". Use o ícone seletor de potência para ajustar o nível.
2. Para cancelar a função de zona flexível, mantenha premido o ícone tátil da zona flexível durante 3 segundos.

Utilização da função de pausa

3. Selecione o ícone tátil da função de pausa, todas as zonas de cozedura deixarão de funcionar. Todos os indicadores de zona mostrarão «||».
 4. Toque novamente no ícone tátil da função de pausa e todas as zonas de cozedura voltarão à sua configuração original.
- A função está disponível se uma ou mais zonas de cozedura estiverem a funcionar.
 - Se não cancelar o modo de pausa dentro de 30 minutos, a placa de indução desligar-se-á automaticamente.

Bloqueio dos controlos

- Pode bloquear os controlos para evitar uma utilização não intencional (por exemplo, que as crianças liguem acidentalmente as zonas de cozedura).
 - Quando os controlos estão bloqueados, todos os controlos, exceto o de Ligar/Desligar, ficam desativados.
1. Para bloquear os controlos, toque no ícone tátil de bloqueio para crianças.
 2. O indicador do temporizador mostrará «Lo».
 3. Para desbloquear os controlos, certifique-se de que a placa está ligada.
 4. Toque e mantenha premido o ícone tátil de bloqueio para crianças durante 3 segundos.
 5. Agora pode começar a utilizar a sua placa.

 Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controlos estão desativados, exceto o de Ligar/Desligar. Pode sempre desligar a placa com o controlo de Ligar/Desligar em caso de emergência, mas terá de desbloquear a placa antes da próxima operação.

Aviso de calor residual

Quando a placa estiver em funcionamento por algum tempo, haverá calor residual. A letra "H" aparece para avisá-lo para se manter afastado.

Desligamento automático

A placa possui uma função de segurança de desligamento automático. Isso ocorre quando se esquece de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de desligamento predefinidos são apresentados na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabalho predefinido (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilização do temporizador

- Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:
1. Pode utilizá-lo como lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desligará nenhuma zona de cozedura quando o tempo definido terminar.
 2. Pode configurá-lo para desligar uma ou mais zonas de cozedura quando o tempo terminar. Pode definir o temporizador para até 99 minutos.

Utilização do temporizador com aviso de tempo

1. Certifique-se de que a placa está ligada e que o ícone de seleção da zona não está ativado (o indicador da zona «.» não pisca).
- Nota: Pode configurar o lembrete de minutos antes ou depois de terminar o ajuste de potência da zona de cozedura.

2. Toque no ícone tátil do temporizador. O ecrã do temporizador exibirá «30» e piscará. A configuração padrão é de 30 minutos.
3. Ajuste o tempo tocando no ícone tátil «+» ou «-». Um toque curto ajusta 1 minuto e um toque longo ajusta 10 minutos.
4. Quando o tempo estiver definido, a contagem regressiva começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante.
5. O alarme soará durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "--" quando o tempo definido terminar.

Utilização do temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

1. Toque no ícone tátil de seleção da zona de cozedura para a qual deseja configurar o temporizador
2. Toque no ícone tátil do temporizador. O ecrã do temporizador exibirá "30" e piscará. A configuração padrão é de 30 minutos.
3. Ajuste o tempo tocando no ícone tátil "+" ou "-". Um toque curto ajusta 1 minuto e um toque longo ajusta 10 minutos.
4. Quando o tempo estiver configurado, a contagem regressiva começará imediatamente. O ecrã mostrará o tempo restante.

NOTA: Haverá um ponto branco no canto inferior direito da indicação do nível de potência, indicando que essa zona está selecionada.

5. Quando o temporizador de cozedura expirar, a zona de cozedura correspondente desligar-se-á automaticamente.

NOTA: Outras zonas de cozedura continuarão a funcionar se tiverem sido ligadas anteriormente.

Se o temporizador estiver configurado em mais de uma zona

1. Quando configura o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos brancos nas zonas correspondentes. O ecrã do temporizador mostra o temporizador mínimo. O ponto da zona correspondente pisca.
2. Quando o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente será desligada. Em seguida, o novo temporizador mínimo será exibido e o ponto da zona correspondente piscará.

Nota: Toque no ícone tátil de seleção da zona de cozedura e o temporizador correspondente será apresentado no indicador do temporizador.

Cancelar o temporizador

1. Toque no ícone tátil de seleção da zona de cozedura para a qual pretende cancelar o temporizador.
2. Toque no ícone tátil do temporizador; o indicador piscará.

PORTUGUÊS

3. Toque no ícone tátil «-» para ajustar o temporizador para «00»; o temporizador será cancelado.

Ajustes de potência

A potência das zonas de cozedura pode ser ajustada em vários níveis. Na tabela, encontrará exemplos de como utilizar cada ajuste.

Ajuste de calor	Usos recomendados
1- 2	- Aquecimento delicado para pequenas quantidades de alimentos - Derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente - Cozedura suave - Aquecimento lento
3- 4	- Reaquecer - Ferver rapidamente - Cozinhar arroz
5- 6	- Panquecas
7- 8	- Saltear - Cozinhar massa
9	- Salteado rápido - Selar - Levar a sopa à ebulição - Ferver água

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue a placa e deixe arrefecer.
- Não utilize produtos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a placa, pois isso pode causar um choque elétrico.
- Ao limpar, certifique-se de passar suavemente sobre o sensor de ligar/desligar. Caso contrário, a placa poderá ligar acidentalmente!

Placa de indução

 **Importante!** Nunca utilize agentes de limpeza agressivos, como agentes abrasivos, produtos de limpeza para painéis, removedores de ferrugem e manchas, etc.

Limpeza após o uso

Limpe sempre toda a placa quando estiver suja. Recomenda-se fazê-lo sempre que utilizar a placa.

Use um pano húmido e um pouco de detergente para limpar. Em seguida, seque a placa com um pano limpo e seco para garantir que não fique detergente na superfície.

Limpeza semanal

Limpe toda a placa cuidadosamente uma vez por semana com produtos de limpeza comerciais para placas vitrocerâmicas. Siga cuidadosamente as instruções do fabricante. Ao aplicá-lo, o agente de limpeza cobrirá a placa com uma película protetora resistente à água e à sujeira. Toda a sujeira fica na película e pode ser facilmente removida. Em seguida, seque a placa com um pano limpo.

Certifique-se de que não fica nenhum agente de limpeza na superfície da placa, pois este reagirá agressivamente quando aquecido e alterará a superfície.

Sujeira específica

- A sujeira e manchas difíceis (como calcário e manchas peroladas) são mais facilmente removidas quando a placa ainda está ligeiramente quente. Use agentes de limpeza comerciais para limpar a placa.
- Primeiro, remova os restos de comida que tenham fervido com um pano húmido e, em seguida, remova a sujeira restante com um raspador especial para placas vitrocerâmicas. Em seguida, limpe novamente a placa.
- O açúcar queimado e o plástico derretido devem ser removidos imediatamente, enquanto ainda estão quentes, com um raspador de vidro. Em seguida, limpe novamente a placa.
- Os grãos de areia que podem cair sobre a placa ao descascar batatas ou limpar alface podem riscar a superfície ao mover as painéis. Certifique-se de que não fiquem grãos de areia na placa.
- As alterações na cor da placa não afetarão a função nem a estabilidade do material vitrocerâmico. Estas alterações de cor não são alterações no material, mas sim resíduos de alimentos que não foram removidos e queimaram na superfície. As manchas brilhantes ocorrem quando a base dos utensílios de cozinha esfrega a superfície da placa, especialmente quando se utilizam utensílios com base de alumínio ou agentes de limpeza inadequados. São difíceis de remover com produtos de limpeza padrão e pode ser necessário repetir o processo de limpeza várias vezes. Com o tempo, a decoração irá desgastar-se e aparecerão manchas escuras como resultado da utilização de produtos de limpeza agressivos e bases de painéis defeituosas.
- Se acidentalmente derramar uma grande quantidade de líquido na máquina, retire a tampa de silicone na parte inferior para libertar o líquido. Fig. 16

Ligação elétrica

 Esta placa de indução deve ser ligada à rede elétrica principal apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

Antes de ligar a placa à rede elétrica, verifique se:

1. A instalação elétrica doméstica é adequada para a potência consumida pela placa.
2. A tensão corresponde ao valor indicado na placa de características.
3. As secções do cabo de alimentação elétrica suportem a carga especificada na placa de características.

PORTUGUÊS

Para ligar a placa à rede elétrica principal, não utilize adaptadores, redutores ou dispositivos de ramificação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndios.
O cabo de alimentação elétrica não deve tocar em peças quentes e deve ser colocado de forma que a sua temperatura não exceda 75 °C em nenhum momento.

 Consulte um eletricista para saber se a instalação elétrica doméstica é adequada sem alterações. Qualquer modificação deve ser realizada apenas por um eletricista qualificado.

A alimentação elétrica deve ser ligada de acordo com a norma correspondente. O método de ligação é mostrado na figura 17.

- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada por um agente de pós-venda com ferramentas especializadas para evitar acidentes.
- Se o aparelho for ligado diretamente à rede principal, deve ser instalado um disjuntor polar omanense com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.
- O instalador deve certificar-se de que a ligação elétrica foi feita corretamente e que cumpre as normas de segurança.
- O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por técnicos autorizados.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em caso de erros durante o funcionamento, consulte a tabela seguinte antes de contactar o serviço técnico. A seguir, apresentamos alguns erros comuns e as verificações a realizar.

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa não liga.	Não há energia.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e ligada. Verifique se há um corte de energia na sua casa ou área. Se verificou tudo e o problema persiste, contacte um técnico qualificado.
Os controlos táteis não respondem.	Os controlos estão bloqueados.	Desbloqueie os controlos. Consulte a secção «OPERAR A PLACA COM OS BOTÕES TÁTEIS» para obter instruções.
Os controlos táteis são difíceis de operar.	Pode haver uma fina película de água sobre os controlos ou pode estar a usar a ponta do dedo ao tocar nos controlos.	Certifique-se de que a área do controlo tátil esteja seca e use a ponta do dedo ao tocar nos controlos.

Problema	Possíveis causas	O que fazer
O vidro está a riscar.	Utensílios com bordas ásperas. Estão a ser utilizados produtos de limpeza abrasivos ou inadequados.	Use utensílios com bases planas e lisas. Consulte 'Escolher os utensílios corretos'. Consulte 'Cuidados e limpeza'.
Algumas frigideiras fazem ruídos de estalos ou cliques.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais a integrarem-se de forma diferente).	Isto é normal para utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução emite um zumbido baixo quando utilizada numa configuração de calor elevado.	Isto é causado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando a temperatura for reduzida.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Um ventilador de arrefecimento incorporado na placa de indução foi ativado para evitar o sobreaquecimento dos componentes eletrónicos. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não requer qualquer ação. Não desligue a energia da placa de indução da tomada enquanto o ventilador estiver a funcionar.
As frigideiras não aquecem e aparecem no ecrã.	A placa de indução não consegue detetar a frigideira porque esta não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a frigideira porque esta é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está bem centrada na mesma.	Use utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consulte a secção «Escolher os utensílios corretos». Centralize a frigideira e certifique-se de que a sua base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.

PORTUGUÊS

Problema	Possíveis causas	O que fazer
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, soa um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do erro, desligue a placa de indução da tomada e contacte um técnico qualificado.
Depois de ligar a energia e pressionar o botão "ligar", não há resposta do aparelho.	Existe uma falha no fornecimento de energia elétrica?	Aguarde até que a alimentação elétrica seja restabelecida.
	O fusível fundiu ou o disjuntor disparou?	Verifique cuidadosamente as causas principais. Se o problema não puder ser resolvido, contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.
	A ficha está bem ligada?	Verifique a ligação à rede elétrica.
O aquecimento interrompe-se durante a utilização normal e ouve-se um «bip».	Foram utilizados utensílios de cozinha incompatíveis ou não foram utilizados?	Substitua os utensílios de cozinha; utilize utensílios adequados para cozinha de indução.
	O recipiente não está colocado no centro da zona de aquecimento?	Coloque o recipiente no centro da zona de aquecimento indicada.
	O recipiente aquece, mas é retirado continuamente?	Coloque o recipiente dentro da zona de aquecimento.
Não funciona durante o aquecimento.	O recipiente está vazio ou a temperatura está demasiado alta?	Verifique se o aparelho está a ser utilizado incorretamente.
	A entrada/saída de ar está obstruída ou acumulou sujidade?	Desobstrua a entrada/saída de ar. Aguarde que o aparelho arrefeça e volte a ligá-lo.
	O fogão está a funcionar há mais de 2 horas sem qualquer interação?	Reinicie os modos de cozedura ou utilize a função temporizador.

Se as soluções/medidas de controlo anteriores não resolverem o problema, desligue imediatamente o aparelho da tomada e contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para que o revistam e reparem. Anote o código de erro e informe-o ao centro de assistência técnica.

Para evitar qualquer perigo e danos ao aparelho, não o desmonte nem repare por conta própria.

Ecrã de falhas e inspeção

Código de erro	Possível causa	O que fazer
U	Não há panela	Coloque uma panela adequada na zona de cozedura. Se ainda assim não funcionar, contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.
E1	Tensão de alimentação anormal (inferior a 170 V)	Verifique se a alimentação elétrica está normal. Ligue depois de a alimentação estar normal.
E2	Tensão de alimentação anormal (superior a 270 V)	Verifique se a alimentação elétrica está normal. Ligue depois que a alimentação estiver normal.
E3/E5/E7	Falha no sensor de temperatura da bobina de indução	Contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.
E4/E6	Falha no sensor de temperatura do IGBT	Contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.
Er	Falha de comunicação entre a placa principal e o ecrã	Contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.
Et	Proteção contra transbordamento	Limpe a água no painel de controlo e volte a ligar a placa.

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com as normas aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico. Quando este produto chegar ao fim da sua vida útil, deve retirar as pilhas/baterias/acumuladores e levá-los a um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informações detalhadas sobre a forma mais adequada de descartar os seus aparelhos elétricos e eletrónicos e/ou as baterias correspondentes, o consumidor deve contactar as autoridades locais.

PORTUGUÊS

O cumprimento das diretrizes acima ajudará a proteger o ambiente.

Pode consultar as informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua marcação na nossa página web.

8. DIREITOS DE AUTOR

Os direitos de propriedade intelectual sobre os textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, nem parcialmente nem na sua totalidade, 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.

9. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

CE A Cecotec Innovaciones declara que este produto cumpre os requisitos essenciais e outras disposições relevantes das normas aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado em conformidade com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte endereço web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Zone 1800/2200W
2. Zone 1800/2200W
3. Flexzone 3000/3500W
4. bedieningspaneel
5. Inlaat voor afzuigkapventilatie

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met de afbeeldingen op het product.

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recyclet.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er onderdelen ontbreken of niet in goede staat zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische klantenservice van Cecotec.

Inhoud van de doos:

- Inductiekookplaat met afzuigkap
- Montagekit
- Deze gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed kan worden getraceerd als u hulp nodig hebt.

3. INSTALLATIE

Mededelingen:

- Zowel de elektrische als de mechanische installatie moeten door gekwalificeerde professionals worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is ontworpen voor installatie op een aanrechtblad met een dikte tussen 2 en 6 cm bij opbouwmontage, of 2,5 tot 6 cm bij inbouwmontage.

NEDERLANDS

- Houd bij het inbouwen van de kookplaat minimaal 5 cm afstand aan de voorkant, 4 cm aan de zijkanten en 50 cm tot de bovenste bovenkastjes.

Let op: De aanbevolen afstanden dienen slechts als voorbeeld. Volg bij het plannen van uw keuken de richtlijnen van de keukenfabrikant.

Aansluiting op de voeding

Om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, gaat u als volgt te werk:

1. Haal het bord uit de verpakking en leg het op een vlakke ondergrond.
2. Sluit de stroomkabel aan op het bord.
3. Sluit het andere uiteinde van het netsnoer aan op de voeding.

Let op: Zorg ervoor dat de elektrische aansluiting veilig is en voldoet aan de plaatselijke elektrische voorschriften.

- De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor personen, dieren of goederen indien de gegeven richtlijnen niet worden nageleefd.
- Het netsnoer moet lang genoeg zijn, zodat de kookplaat van het aanrechtblad kan worden verwijderd.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- De aarddraad moet 2 cm langer zijn dan de andere draden.
- Als het apparaat niet met een netsnoer wordt geleverd, gebruik dan een netsnoer met een minimale aderdiameter van 2,5 mm² voor vermogens tot en met 7200 watt. Voor hogere vermogens moet de diameter 4 mm² zijn.
- De temperatuur mag op geen enkel punt van de kabel 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Het apparaat is bedoeld voor permanente aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Voordat u het circuit weer op de hoofdvoeding aansluit, moet u controleren of het goed werkt. Controleer altijd of de stroomkabel correct is geïnstalleerd.
- De verbindingkabel moet worden vervangen door een erkende servicetechnicus of een persoon met vergelijkbare kwalificaties.

Power -functie Lamineerapparaat , waarmee u een maximaal vermogen kunt instellen. Dit moet worden ingesteld wanneer het apparaat op het lichtnet wordt aangesloten of wanneer het lichtnet weer wordt aangesloten (binnen de volgende 2 minuten).

Montage

Voordat u met de installatie begint:

- Controleer het product na het uitpakken op transportschade en neem indien nodig contact op met de verkoper of de klantenservice voordat u het product installeert.
- Controleer of het product de juiste afmetingen heeft voor de installatieplek.
- Controleer de accessoires in de verpakking. Verwijder ze en berg ze veilig op, indien aanwezig.

- Controleer ook of er een stopcontact in de buurt van de installatieplek aanwezig is.

Het meubilair voorbereiden voor installatie

- Het product mag niet worden geïnstalleerd op koelapparatuur, vaatwassers, verwarmingstoestellen, ovens, wasmachines en drogers.
- Maak de sneden in het meubel voordat u de plaat plaatst en verwijder voorzichtig eventuele spaanders of zaagsel.
- Om de installatie van het filter te optimaliseren, raden wij u aan een gleuf in de plint te maken waarin u een rooster (in de handel verkrijgbaar) kunt plaatsen.

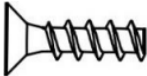
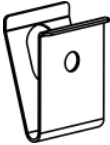
 **BELANGRIJK:** Gebruik een ééncomponentlijm (S) die bestand is tegen temperaturen tot 250°C. Reinig vóór de montage de hechtvlakken grondig en verwijder alle stoffen die de hechting kunnen verstoren. De lijm moet gelijkmatig over de buitenkant van het kozijn worden verdeeld. Laat de lijm na het lijmen ongeveer 24 uur drogen.

 **Let op:** Als u de schroeven en bevestigingsmiddelen niet volgens deze instructies monteert, kan dit elektrische gevaren opleveren.

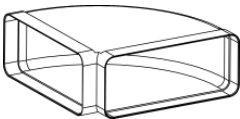
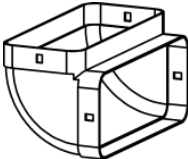
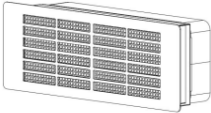
Let op: Om een correcte installatie van het product te garanderen, raden wij u aan de buizen af te plakken met een lijmsort met de volgende eigenschappen:

- Zachte rekbaar PVC-folie met een lijm op acrylbasis.
- Voldoet aan de DIN EN 60454-voorschriften.
- Vlamvertragend.
- Uitstekende slijtvastheid.
- Bestand tegen temperatuurschommelingen.
- Kan bij lage temperaturen gebruikt worden.

Lijst met accessoires die nodig zijn voor installatie

Naam	Diagrama	Hoeveelheid
ST 4x5 schroef		2 Jij
ST 4x14 schroef		4 stuks
Installatieondersteuning		2 Jij

NEDERLANDS

Sponsstaaf		1 Jij
Vierkante buis (niet inbegrepen)		2 stuks
Rechthoekige gebogen buis 90° (Niet inbegrepen)		1 eenheid
Aluminiumlijm (niet inbegrepen)		7 stuks
Gebogen buis (Niet inbegrepen)		2 eenheden
Luchttuitlaat met voorgeïnstalleerd koolstoffilter (Niet inbegrepen)		1 eenheid

Installatievereisten: Voor de correcte en volledige installatie en werking van de afzuigkap (Bolero Squad IH 2200) moet de evacuatiekit apart worden aangeschaft. (A01_EU01_112196 Evacuatiekit voor Bolero Squad IH 2200)

Figuur 2 toont de afmetingen van de inductiekookplaat waarmee u rekening moet houden bij de installatie ervan:

Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25

Figuur 3 toont de afmetingen van de kast en de afvoerpijp voor de inductiekookplaat. De maten zijn in mm.

Om het product te installeren, volgt u deze stappen:

1. Schroef de montagebeugels in de onderste behuizing. Afb. 4
2. Lijm de sponsstaaf rond het keramische glas. Afb. 5
3. Naber- adapter . Afb. 6
4. Installeer het product in de kast. Afb. 7
5. Installeer de kanaalbuis (*apart verkrijgbaar) en dicht deze af met de afdichtstrip. Afb. 8
6. Knip de leidingbuis (*apart verkrijgbaar) af als de lengte niet geschikt is. Afb. 9
7. Installeer de luchtuitlaat aan de onderkant van de kast en draai de schroeven vast. Afb. 10
8. Installeer het koolstoffilter op de luchtuitlaat (*apart verkrijgbaar, niet voor alle modellen vereist). Afb. 11
9. Verwijder en installeer de olieopvangbak. Afb. 12
10. Verwijder het voorste glaspaneel. Afb. 13
11. Verwijder het filter uit de wateropvangbak. Afb. 14

4. BEDIENING

Het inductiekookstelsel maakt gebruik van het natuurkundige principe van magnetische inductie om energie rechtstreeks van de generator naar de pan over te brengen.

Voordelen:

Vergeleken met elektrische kookplaten is uw inductiekookplaat:

- Veiliger: lagere temperatuur op het glasoppervlak.
- Sneller: kortere opwarmtijden van voedsel.
- Preciezer gezegd: het bord reageert direct op jouw commando's.
- Efficiënter: 90% van de opgenomen energie wordt omgezet in warmte. Bovendien wordt de warmteoverdracht direct onderbroken zodra de pan van het vuur wordt gehaald, waardoor onnodig warmteverlies wordt voorkomen.

Kookcontainers

Gebruik alleen potten die gemarkeerd zijn met het symbool 

Om krassen te voorkomen, gebruik niet:

- Containers waarvan de bodem niet perfect vlak is.
- Metalen containers met geëmailleerde bodems.
- Bakjes met een ruwe bodem, om krassen op het oppervlak van het bord te voorkomen.
- Plaats geen hete potten en pannen op het bedieningspaneel.

Geschikte containers

Inductiekoken genereert warmte door middel van magnetisme. Daarom moet kookgerei gemaakt zijn van een magnetisch materiaal, zoals ijzer. Om te bepalen of een pan geschikt is, test u het materiaal met een magneet. Als een pan niet reageert op een magneet, is deze niet geschikt voor inductiekoken.

Aanbevolen diameters voor de bodem van potten

BELANGRIJK: Als de pangrootte niet correct is, worden de kookzones niet geactiveerd.

Voor meer informatie over de minimale diameter van de bodem van de pot die in elke zone gebruikt moet worden, raadpleegt u het geïllustreerde gedeelte van deze handleiding.

Energiebesparing

Aanbevelingen voor het beste resultaat:

- Gebruik potten en pannen waarvan de bodemdiameter gelijk is aan die van de kookzone.
- Gebruik alleen potten en pannen met een vlakke bodem.
- Houd tijdens het koken zoveel mogelijk het deksel op de pan.
- Kook groenten, aardappelen en dergelijke met zo min mogelijk water, zodat de kooktijd wordt verkort.
- Gebruik een snelkookpan, omdat dit het energieverbruik en de kooktijd nog verder vermindert.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone die op de kookplaat is aangegeven.

Het gebruik van de extractor

Het afzuigsysteem kan op twee manieren worden gebruikt: als extern afzuig- en afvoersysteem of als filter met interne recirculatie. De versie met externe afzuiging en afvoer voert rook, stoom en kookgeuren naar buiten af, terwijl de versie met interne recirculatie deze elementen filtert en schone lucht terug de ruimte in blaast.

Extractieversie

De dampen worden via een reeks buizen (afzonderlijk verkrijgbaar Ref. A01_EU01_112196) naar buiten afgevoerd. Deze buizen zijn aangesloten op de meegeleverde aansluitflens.

De diameter van de uitlaatpijpen moet overeenkomen met de diameter van de aansluitring:

- Voor rechthoekige uitlaten, 222 x 89 mm
- Voor ronde uitlaten, Ø 150 mm (*).

Cijfers:

- Wanneer u het product aansluit op aan de muur bevestigde uitlaatpijpen en ventilatieopeningen, zorg er dan voor dat de diameter overeenkomt met de luchtuitlaat (aansluitflens).
- Het gebruik van buizen en gaten met een kleinere diameter kan de efficiëntie van de afzuiger verminderen en het geluidsniveau verhogen.

- Voor het beste resultaat dient u de leiding zo kort mogelijk te houden, met zo min mogelijk bochten (maximale hoek: 90°) en plotselinge veranderingen in de leidingdiameter te vermijden.

De juiste container kiezen

Bakken voor inductiekookplaten

- Kookgerei voor inductiekookplaten moet van metaal zijn en magnetische eigenschappen hebben. De bodem moet groot genoeg zijn.
- Gebruik alleen pannen met een geschikte inductiebodem.

Zo wordt de geschiktheid van een pot bepaald:

Geschikte containers	Ongeschikte containers
Geëmailleerde stalen potten met dikke bodems.	Potten van koper, roestvrij staal, aluminium, ovenvast glas, hout, keramiek en terracotta.
Gietijzeren potten met geëmailleerde bodems.	
Meerlaagse roestvrijstalen potten, roestbestendig ferritisch staal of aluminium met speciale bodem.	

- Voer de hierboven beschreven magneettest uit of controleer of de pan het symbool voor inductiekookplaten heeft.
- Gebruik nooit pannen met een kromme bodem. Een holle of bolle bodem kan de oververhittingsbeveiliging verstoren, waardoor het apparaat te heet wordt. Dit kan ertoe leiden dat het glas aan de bovenzijde barst en de bodem van de pan smelt. Schade als gevolg van het gebruik van ongeschikte pannen of door droogkoken is uitgesloten van de garantie.
- Als de bodem van de pan slechts gedeeltelijk ferromagnetisch is, wordt alleen het ferromagnetische gedeelte verwarmd. Dit kan betekenen dat de warmte niet gelijkmatig verdeeld is. Het niet-ferromagnetische gedeelte wordt mogelijk niet voldoende verwarmd om te koken.
- Het ferromagnetische oppervlak zal ook afnemen als het materiaal waarvan de bodem van de container is gemaakt bijvoorbeeld aluminium bevat. Dit kan betekenen dat de container niet voldoende opwarmt of zelfs onopgemerkt blijft.
- Het materiaal waarvan de bodem van de pan is gemaakt, kan het kookresultaat beïnvloeden. Het gebruik van potten en pannen van materialen die de warmte gelijkmatig verdelen, zoals roestvrijstalen pannen met een drielaagse bodem, bespaart tijd en energie. Gebruik pannen met een vlakke bodem; een ongelijke bodem kan de warmteverdeling beïnvloeden.

Magneettest

Plaats een magneet bij de bodem van je pan. Als de magneet je aantrekt, kun je de pan op de inductiekookplaat gebruiken.

NEDERLANDS

Let op: Bij gebruik van inductiebestendige pannen van bepaalde fabrikanten kunnen er geluiden ontstaan door het ontwerp van deze pannen. Wees voorzichtig bij gebruik van pannen op laag vuur, aangezien water ongemerkt kan verdampen en schade aan de pan en de kookplaat kan veroorzaken. Hiervoor aanvaarden wij geen aansprakelijkheid.

Afmetingen van de container

- Om een goed kookresultaat te bereiken, moet het ferromagnetische oppervlak op de bodem van de pan passen bij de grootte van de kookzone.
- Als een kookzone een pan niet herkent, probeer de pan dan op een andere kookzone te plaatsen met een kleinere diameter.

Kookgedeelte	Minimale diameter van de container
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm

Bedieningspaneel

Figuur 15

1. Aan/uit-aanraakpictogram
2. Raak het pictogram aan voor het selecteren van de kookzone
3. Vermogensweergave voor de kookplaat
4. Aanraakpictogram voor selectie van vermogensniveau
5. Timer-aanraakpictogram
6. Timerscherm
7. Boost Touch-pictogram
8. Aanraakpictogram voor flexibele zone
9. Raak het pictogram aan om het vermogen van de afzuigkap te selecteren
10. Vermogensweergave voor de afzuigkap
11. Raak het pictogram aan voor Blokkering voor kinderen
12. Pauze-aanraakpictogram

Het gebruik van de afzuigkap

1. Stand- bymodus

Zodra u de kookplaat inschakelt, klinkt de zoemer één keer en schakelt de bel over naar de stand-bymodus.

Als er gedurende 60 seconden geen bediening plaatsvindt, wordt het display volledig zwart en schakelt de afzuigkap automatisch uit. U kunt de afzuigkap op elk moment weer activeren door het aan/uit-aanraakpictogram aan te raken.

2. Het vermogensniveau aanpassen

Houd het aanraakpictogram voor de vermogensselectie op de afzuigkap 1 seconde ingedrukt om de afzuigkap te activeren.

U kunt het vermogensniveau selecteren door op het + of - aanraakpictogram te drukken.

3. Versterken

Houd het boost-aanraakpictogram + één seconde ingedrukt nadat u het vermogensniveau hebt aangepast. De afzuigkap gaat dan direct naar de boost- modus .

Houd er rekening mee dat de Boost- modus slechts 10 minuten duurt. Daarna keert deze automatisch terug naar niveau 4.

4. Afsluiten en vertraagd afsluiten

Druk op het pictogram voor afnemende aanraking om de afzuigkap uit te schakelen: (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → uit).

U kunt het pictogram voor het verlagen van de aanraaksnelheid één seconde ingedrukt houden om direct naar de modus voor vertraagd uitschakelen (d) te gaan.

De vertraagde uitschakelmodus kan slechts 5 minuten duren. Na 5 minuten schakelt de afzuigkap automatisch uit.

In de Delay Off-modus kunt u op het pictogram voor het verlagen van de aanraakgevoeligheid - drukken om de afzuigkap uit te schakelen, of op het pictogram voor het verhogen van de aanraakgevoeligheid + drukken om de afzuigkap op niveau 1 in te stellen.

5. Plaat-naar-belverbinding

Er is een schakelfunctie tussen de afzuigkap en de inductiekookplaat.

Wanneer de afzuigkap uit staat of in de vertraagde uitschakelmodus staat, zal de afzuigkap, indien de inductiekookplaat in werking is, automatisch op stand 1 inschakelen.

Wanneer de inductiekookplaat wordt uitgeschakeld, gaat de afzuigkap automatisch in de vertraagde uitschakelmodus.

Het gebruik van de inductiekookplaat

Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, klinkt er een geluidssignaal. Alle indicatoren lichten één seconde op en gaan vervolgens uit, wat aangeeft dat de kookplaat in de stand-bymodus staat.

Om te beginnen met koken

1. Raak het aan/uit-aanraakpictogram aan. De indicatoren geven "-" weer.
2. Plaats een geschikte schaal op de gewenste kookzone. Zorg ervoor dat zowel de bodem van de schaal als het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.
3. Raak het selectie-icoontje voor de kookzone aan. De indicator naast het icoontje gaat knipperen.
4. Selecteer een kookstand door de vermogensregelaar aan te raken.

NEDERLANDS

Cijfers:

- Als u binnen 1 minuut geen kookstand selecteert, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit.
- U moet opnieuw beginnen vanaf stap 1.
- U kunt de warmtestand op elk gewenst moment tijdens het koken aanpassen.

Als je klaar bent met koken

1. Raak het aanraakpictogram aan om de kookzone te selecteren die u wilt uitschakelen.
2. Schakel de kookzone uit door het aanraakpictogram voor het vermogensniveau aan te raken. Zorg ervoor dat het display "0" aangeeft.
3. Schakel de hele kookplaat uit door op het aan/uit-pictogram te tikken.

Let op: wees voorzichtig met hete oppervlakken

4. Er verschijnt een "H", wat betekent dat de kookzone te heet is om aan te raken. De aanduiding verdwijnt zodra het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie als u meer pannen wilt verwarmen; gebruik de kookplaat dan terwijl deze nog heet is.

Boost -functie gebruiken

1. Selecteer eerst de gewenste zone met de Boost -functie .
2. Boost- aanraakpictogram . Het vermogensniveau wordt weergegeven met "P".

Annuleer de Boost -functie

1. Selecteer het gebied met de Boost -functie .
2. Raak het Boost- aanraakpictogram aan of pas het vermogensniveau aan om de Boost -functie te annuleren en het gewenste niveau te selecteren.

Boost -functie duurt slechts 5 minuten. Daarna keert het gebied automatisch terug naar niveau 9.

De flexzonefunctie gebruiken

1. Tik op het aanraakpictogram op de flexibele zone. De indicator begint te knipperen en geeft "=" weer. Gebruik het pictogram van de vermogensselector om het vermogensniveau aan te passen.
2. Om de flexzonefunctie te annuleren, houdt u het flexzone-aanraakpictogram 3 seconden ingedrukt.

De pauzefunctie gebruiken

3. Selecteer het aanraakpictogram voor de pauzefunctie. Alle kookzones stoppen met werken. Alle zone-indicatoren geven aan .
4. Raak het pauze-icoontje nogmaals aan. Alle kookzones keren terug naar hun oorspronkelijke instellingen.

- De functie is beschikbaar als er één of meerdere kookzones in werking zijn.
- Als u de pauzemodus niet binnen 30 minuten annuleert, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit.

Bedieningsvergrendeling

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld doordat kinderen per ongeluk de kookzones aanzetten).
 - Wanneer de bedieningselementen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningselementen, behalve de aan/uit-bediening, uitgeschakeld.
1. Om de bedieningselementen te vergrendelen, tikt u op het aanraakpictogram voor kinderslot.
 2. De timerindicator geeft "Lo" weer.
 3. Om de bedieningselementen te ontgrendelen, moet u ervoor zorgen dat de kookplaat is ingeschakeld.
 4. Houd het kinderslotpictogram 3 seconden ingedrukt.
 5. Nu kunt u uw bord gaan gebruiken.

 Wanneer de kookplaat in de vergrendelingsmodus staat, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de aan/uit-knop. U kunt de kookplaat in geval van nood altijd uitschakelen met de aan/uit-knop, maar u moet de kookplaat ontgrendelen voordat u de volgende handeling uitvoert.

Waarschuwing voor restwarmte

Als de kookplaat een tijdje in gebruik is, ontstaat er restwarmte. De letter "H" waarschuwt u om er weg te blijven.

Automatische uitschakeling

De kookplaat heeft een automatische veiligheidsuitschakeling. Deze functie zorgt ervoor dat het apparaat automatisch uitschakelt als u vergeet een kookzone uit te schakelen.

De standaard afsluittijden worden in de onderstaande tabel weergegeven:

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

De timer gebruiken

- U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:
1. Je kunt het gebruiken als een minuutherinnering. In dit geval schakelt de timer geen enkele kookzone uit wanneer de ingestelde tijd verstreken is.

NEDERLANDS

2. Je kunt hem zo instellen dat één of meerdere kookzones worden uitgeschakeld wanneer de timer afloopt. Je kunt de timer instellen tot maximaal 99 minuten.

De timer gebruiken met tijdsherinnering

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld en of het zoneselectie-icoontje niet is geactiveerd (de zone-indicator ' ' knippert niet).
Let op: U kunt de herinnering instellen in minuten vóór of ná het voltooien van de vermogensinstelling van de kookzone.
2. Raak het timerpictogram aan. Het timerdisplay toont "30" en knippert. De standaardinstelling is 30 minuten.
3. Pas de tijd aan door op het aanraakpictogram "+" of "-" te tikken. Een korte tik past 1 minuut aan en een lange tik past 10 minuten aan.
4. Zodra de tijd is ingesteld, begint het aftellen direct. Het display toont de resterende tijd.
5. Wanneer de ingestelde tijd verstrijkt, klinkt de zoemer gedurende 30 seconden en geeft de timerindicator "--" weer.

Met de timer één of meerdere kookzones uitschakelen

1. Raak het aanraakpictogram aan om de kookzone te selecteren waarvoor u de timer wilt instellen.
2. Raak het timerpictogram aan. Het timerdisplay toont "30" en knippert. De standaardinstelling is 30 minuten.
3. Pas de tijd aan door op het aanraakpictogram "+" of "-" te tikken. Een korte tik past 1 minuut aan en een lange tik past 10 minuten aan.
4. Zodra de tijd is ingesteld, begint het aftellen direct. Het display toont de resterende tijd.

OPMERKING: Er verschijnt een witte stip in de rechteronderhoek van de vermogensindicator. Deze stip geeft aan dat de zone is geselecteerd.

5. Wanneer de kooktimer afloopt, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.

LET OP: Andere kookzones blijven werken als ze eerder waren ingeschakeld.

Als de timer in meer dan één zone is ingesteld

1. Wanneer u de timer voor meerdere kookzones instelt, verschijnen er witte stippen op de betreffende zones. Het timerdisplay geeft de minimale kooktijd weer. De stip voor de betreffende zone knippert.
2. Zodra de afteltimer afloopt, wordt de bijbehorende zone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de nieuwe minimale timer weergegeven en knippert de bijbehorende zonepunt.

Let op: Raak het selectiepictogram voor de kookzone aan. De bijbehorende timer wordt op de timerindicator weergegeven.

Annuleer de timer

1. Raak het aanraakselectiepictogram aan voor de kookzone waarvoor u de timer wilt annuleren.
2. Raak het timer-aanraakpictogram aan; de indicator gaat knipperen.
3. Raak het "-" aanraakpictogram aan om de timer op "00" te zetten; de timer wordt geannuleerd.

Energie-instellingen

Het vermogen van de kookzone is instelbaar op verschillende niveaus. In de tabel vindt u voorbeelden van hoe u elke stand kunt gebruiken.

Warmte-instelling	Aanbevolen toepassingen
1-2	- Zachte verwarming voor kleine hoeveelheden voedsel - Smelt chocolade, boter en snel aanbrandende voedingsmiddelen - Zachtjes koken - Langzame warming-up
3-4	- Opwarmen - Snel koken - Kook de rijst
5-6	-Pannenkoeken
7-8	- Overslaan - Pasta koken
9	- Snelle roerbak - Zegel - Breng de soep aan de kook - Kook water

5. REINIGING EN ONDERHOUD

- Schakel de kookplaat uit en laat hem afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Gebruik geen stoom- of hogedrukreinigers om de kookplaat schoon te maken. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
- Veeg tijdens het schoonmaken de aan/uit-sensor voorzichtig af. Anders kan de kookplaat per ongeluk aangaan!

Inductiekookplaat

 Belangrijk! Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen zoals schuurmiddelen, pannenreinigers, roest- en vlekkenverwijderaars, etc.

Reinigen na gebruik

Maak de kookplaat altijd helemaal schoon als hij vies is. Het is aan te raden dit elke keer dat u de kookplaat gebruikt te doen.

Gebruik een vochtige doek en een beetje afwasmiddel om de kookplaat schoon te maken. Droog de kookplaat vervolgens af met een schone, droge doek om te voorkomen dat er resten afwasmiddel op het oppervlak achterblijven.

Wekelijkse schoonmaak

Reinig de hele kookplaat eenmaal per week grondig met een standaard keramische kookplaatreiniger. Volg de instructies van de fabrikant nauwkeurig op. Na het aanbrengen bedekt het reinigingsmiddel de kookplaat met een beschermende film die water- en vuilafstotend is. Al het vuil blijft op de film zitten en kan gemakkelijk worden verwijderd. Droog de kookplaat vervolgens af met een schone doek.

Zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel op het oppervlak van de kookplaat achterblijft. Dit reageert agressief bij verhitting en kan het oppervlak aantasten.

Specifiek vuil

- Hardnekkig vuil en vlekken (zoals kalkaanslag en parelmoervlekken) kunt u het beste verwijderen als de kookplaat nog licht warm is. Gebruik hiervoor gangbare schoonmaakmiddelen.
- Dep eerst alle gekookte etensresten op met een vochtige doek en verwijder vervolgens het resterende vuil met een speciale keramische schraper. Veeg de kookplaat vervolgens nogmaals schoon.
- Aangebrande suiker en gesmolten plastic moeten direct, terwijl ze nog heet zijn, met een glasschraper worden verwijderd. Veeg vervolgens de kookplaat opnieuw schoon.
- Zandkorrels die op de kookplaat vallen bij het schillen van aardappelen of het vegen van sla, kunnen krassen veroorzaken bij het verplaatsen van potten en pannen. Zorg ervoor dat er geen zandkorrels op de kookplaat achterblijven.
- Veranderingen in de kleur van de kookplaat hebben geen invloed op de functionaliteit of stabiliteit van het glaskeramische materiaal. Deze kleurveranderingen zijn geen veranderingen in het materiaal, maar eerder voedselresten die niet zijn verwijderd en ingebrand. Glanzende vlekken ontstaan wanneer de bodem van het kookgerei over het kookoppervlak wrijft, vooral bij gebruik van aluminium kookgerei of ongeschikte reinigingsmiddelen. Ze zijn moeilijk te verwijderen met standaard reinigingsmiddelen en het reinigingsproces moet mogelijk meerdere keren worden herhaald. Na verloop van tijd zal de decoratie slijten en zullen er donkere vlekken ontstaan als gevolg van het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en defecte panbodems.
- Als er per ongeluk een grote hoeveelheid vloeistof in het apparaat is gegoten, verwijder dan de siliconen stop aan de onderkant om de vloeistof te laten ontsnappen. Afb. 16

Elektrische aansluiting

 Deze inductiekookplaat mag uitsluitend door een gekwalificeerde persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten.

Controleer het volgende voordat u de kookplaat op het elektriciteitsnet aansluit:

1. De elektrische installatie in huis is voldoende voor het vermogen dat de kookplaat verbruikt.
2. De spanning komt overeen met de waarde die op het typeplaatje staat aangegeven.
3. De doorsneden van de voedingskabel zijn bestand tegen de op het typeplaatje aangegeven belasting.

Gebruik geen adapters, verloopstukken of aftakapparaten om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten. Deze kunnen oververhitting en brand veroorzaken.

De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete onderdelen en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur nooit hoger wordt dan 75°C.

 Raadpleeg een elektricien om er zeker van te zijn dat de bedrading van uw huis zonder aanpassingen toereikend is. Eventuele aanpassingen mogen alleen door een gekwalificeerde elektricien worden uitgevoerd.

De voeding moet worden aangesloten volgens de relevante norm. De aansluitmethode is weergegeven in figuur 17.

- Als de kabel beschadigd is of vervangen moet worden, moet de handeling worden uitgevoerd door een aftersalesmedewerker met gespecialiseerd gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet er een Omani-aardlekschakelaar met een minimale afstand van 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.
- De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- De kabel dient regelmatig gecontroleerd en uitsluitend door bevoegde technici vervangen te worden.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Als u tijdens het gebruik fouten ervaart, raadpleeg dan de volgende tabel voordat u contact opneemt met de technische ondersteuning. Hieronder vindt u enkele veelvoorkomende fouten en de uit te voeren controles.

NEDERLANDS

Probleem	Mogelijke oorzaken	Te doen
De kookplaat gaat niet aan.	Er is geen stroom.	Zorg ervoor dat de kookplaat is aangesloten op een stroombron en aan staat. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving. Als u alles hebt gecontroleerd en het probleem aanhoudt, neem dan contact op met een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbediening reageert niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie het gedeelte 'BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT MET DE SENSORIËLE KNOPPEN' voor instructies.
De aanraakbediening is lastig te bedienen.	Er kan een dun laagje water op de bedieningselementen zitten of u raakt de bedieningselementen aan met uw vingertop.	Zorg ervoor dat het aanraakgevoelige gedeelte droog is en raak de bedieningselementen aan met uw vingertop.
Er komen krassen op het glas.	Keukengerei met ruwe randen. Er worden schurende of ongeschikte schoonmaakmiddelen gebruikt.	Gebruik keukengerei met een vlakke, gladde bodem. Zie 'Het juiste keukengerei kiezen'. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
Sommige pannen maken krakende of klikkende geluiden.	Dit kan komen door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die op verschillende manieren samensmelten).	Dit is normaal bij kookgerei en duidt niet op een defect.
De inductiekookplaat maakt een zacht zoemend geluid wanneer u hem op een hoge stand gebruikt.	Dit komt door de inductiekooktechnologie.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of zelfs helemaal verdwijnen als u de warmtestand lager zet.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Te doen
Er komt ventilatorge-luid uit de inductie-kookplaat.	Een ingebouwde koelventilator in uw inductiekookplaat voorkomt oververhitting van de elektronische componenten. Deze ventilator kan blijven werken, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen verde-re actie. Schakel de stroom naar de inductiekookplaat niet uit terwijl de ventilator draait.
De pannen worden niet warm en verschijnen op het display.	De inductiekookpla-at kan de pan niet detecteren omdat deze niet geschikt is voor inductiekoken. De induc-tiekookplaat kan de pan niet detecteren omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd is.	Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Zie het hoofdstuk 'Het juiste kookgerei kiezen'. Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem overeenkomt met de grootte van de kookzone.
De inductiekookplaat of kookzone is onverwa-chts uitgeschakeld, er klinkt een geluidssig-naal en er wordt een foutcode weergegeven (meestal afwisselend met één of twee cijfers op het display van de kookwekker).	Technisch defect.	Noteer de foutletters en -cijfers, schakel de inductiekookplaat uit via de muur en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
Nadat ik de stroom heb aangesloten en op de aan-knop heb gedrukt, reageert het apparaat niet.	Is er een stroomstoring?	Wacht tot de stroomvoorziening weer is hersteld.
	Is de zekering doorge-brand of is de stroo-monderbreker uitges-chakeld?	Controleer zorgvuldig de onderliggende oorzaken. Als het probleem niet kan worden opgelost, neem dan contact op met de officiële technische ondersteu-ning van Cecotec .
	Zit de stekker goed vast?	Controleer de aansluiting op het elek-triciteitsnet.

NEDERLANDS

Probleem	Mogelijke oorzaken	Te doen
Tijdens normaal gebruik wordt de verwarming onderbroken en klinkt er een pieptoon.	Is er geen of onverenigbaar kookgerei gebruikt?	Vervang uw kookgerei en gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken.
	Staat de container niet in het midden van de verwarmingszone?	Plaats de container in het midden van de aangegeven verwarmingszone.
	container wel warm, maar wordt hij er steeds uitgehaald?	Plaats de container in de verwarmingszone.
Werkt niet tijdens de warming-up.	Is de container leeg of is de temperatuur te hoog?	Controleer of het apparaat niet verkeerd wordt gebruikt.
	Is de luchtinlaat/-uitlaat verstopt of zit er vuil in?	Maak de luchtinlaat/-uitlaat vrij. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en schakel het weer in.
	Draait de keuken al langer dan 2 uur zonder enige interactie?	Reset de kookmodi of gebruik de timer-functie.

Als bovenstaande oplossingen/maatregelen het probleem niet oplossen, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec voor inspectie en reparatie. Noteer de foutcode en meld deze aan het technisch servicecentrum.

Om gevaar en schade aan het apparaat te voorkomen, mag u het niet zelf demonteren of repareren.

Fout- en inspectiescherm

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Te doen
U	Er is geen pot	Plaats een geschikte pan op de kookzone. Als het nog steeds niet werkt, neem dan contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.
E1	Abnormale voedingsspanning (lager dan 170V)	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Schakel de stroom in zodra de stroomvoorziening normaal is.
E2	Abnormale voedingsspanning (hoger dan 270V)	Controleer of de stroomvoorziening normaal is. Schakel de stroom in zodra de stroomvoorziening normaal is.

Foutcode	Mogelijke oorzaak	Te doen
E3/E5/ E7	Storing inductiespoeltemperatuursensor	Neem contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.
E4/E6	Storing in IGBT-temperatuursensor	Neem contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.
Er	Communicatiefout tussen het moederbord en het display	Neem contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.
Et	Overloopbeveiliging	Veeg het water van het bedieningspaneel en zet de kookplaat weer aan.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur heeft bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en in te leveren bij een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen af te voeren, kunnen consumenten contact opnemen met hun gemeente.

Door bovenstaande richtlijnen te volgen, draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

Informatie over nationale verpakkingsrecyclingsystemen en de markering ervan vindt u op onze website.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalssysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING



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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Strefa 1800/2200W
2. Strefa 1800/2200W
3. Strefa Flex 3000/3500W
4. Panel sterowania
5. Wlot wentylacyjny okapu

Notatka:

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać dokładnie grafikom widocznym na produkcie.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w razie konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostaną poddane recyklingowi w odpowiedni sposób.
- natychmiast z oficjalnym działem wsparcia technicznego Cecotec .

Zawartość pudełka:

- Płyta indukcyjna z okapem
- Zestaw montażowy
- Niniejsza instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby umożliwić prawidłowe namierzenie sprzętu w razie potrzeby uzyskania pomocy.

3. INSTALACJA

Powiadomienia:

- Zarówno instalację elektryczną jak i mechaniczną muszą wykonywać wykwalifikowani fachowcy.
- Urządzenie jest przeznaczone do montażu na blacie o grubości od 2 do 6 cm w przypadku montażu na blacie lub od 2,5 do 6 cm w przypadku montażu wpuszczanego.
- Podczas montażu płyty kuchennej należy zachować odstęp co najmniej 5 cm z przodu, 4 cm po bokach i 50 cm od górnych szafek wiszących.

Uwaga: Zalecane odległości są podane jedynie przykładowo. Planując kuchnię, należy kierować się wytycznymi producenta.

Podłączenie do zasilania

Aby podłączyć płytę grzewczą do zasilania należy wykonać następujące czynności:

1. Wyjmij płytkę z opakowania i potóż ją na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz kabel zasilający do płytki.
3. Podłącz drugi koniec przewodu zasilającego do zasilacza.

Uwaga: Należy upewnić się, że połączenie elektryczne jest bezpieczne i zgodne z lokalnymi przepisami dotyczącymi instalacji elektrycznych.

- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wyrządzone osobom, zwierzętom lub mieniu w przypadku nieprzestrzegania podanych wytycznych.
- Przewód zasilający musi być na tyle długi, aby można było zdjąć płytę grzewczą z blatu.
- Nie używaj przedłużaczy.
- Przewód uziemiający powinien być o 2 cm dłuższy od pozostałych przewodów.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilający, należy zastosować przewód o minimalnej średnicy przewodu 2,5 mm² dla mocy do 7200 W; dla wyższych mocy średnica przewodu powinna wynosić 4 mm².
- W żadnym punkcie kabla temperatura nie może przekraczać temperatury otoczenia o więcej niż 50°C.
- Urządzenie przeznaczone jest do stałego podłączenia do sieci elektrycznej.
- Przed ponownym podłączeniem obwodu do zasilania sieciowego należy upewnić się, że działa on prawidłowo, a także zawsze sprawdzić, czy kabel zasilający jest zainstalowany prawidłowo.
- Wymianę kabla połączeniowego musi zlecić autoryzowanemu technikowi serwisowemu lub osobie o podobnych kwalifikacjach.

funkcję zasilania Laminator , który umożliwia ustawienie maksymalnego limitu mocy. Limit należy ustawić po podłączeniu urządzenia do zasilania sieciowego lub po ponownym podłączeniu do zasilania sieciowego (w ciągu najbliższych 2 minut).

Montowanie

Przed rozpoczęciem instalacji:

- Po rozpakowaniu produktu należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie wystąpienia jakichkolwiek problemów, przed instalacją należy skontaktować się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.
- Sprawdź, czy rozmiar produktu jest odpowiedni do miejsca instalacji.
- Sprawdź akcesoria wewnątrz opakowania. Jeśli są, wyjmij je i schowaj bezpiecznie.
- Sprawdź również, czy w pobliżu miejsca instalacji znajduje się gniazdko elektryczne.

Przygotowanie mebli do montażu

- Produktu nie można instalować w urządzeniach chłodniczych, zmywarkach, grzejnikach, piekarnikach, pralkach i suszarkach.
- Przed włożeniem płyty należy wykonać nacięcia w meblach i ostrożnie usunąć wióry i trociny.
- Aby zoptymalizować montaż filtra, zaleca się wycięcie szczeliny w listwie przypodłogowej w celu umieszczenia kratki (dostępnej w sprzedaży).

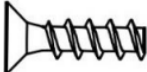
⚠ WAŻNE: Należy użyć jednoskładnikowego kleju uszczelniającego (S) odpornego na temperaturę do 250°C. Przed montażem należy dokładnie oczyścić klejone powierzchnie i usunąć wszelkie substancje, które mogłyby osłabić przyczepność. Klej musi równomiernie rozprowadzić się po zewnętrznej stronie ramy. Po sklejeniu należy pozostawić klej do wyschnięcia na około 24 godziny.

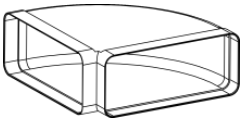
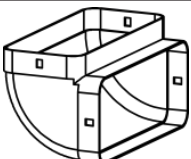
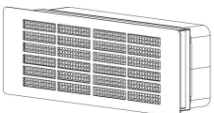
⚠ Uwaga: Nieprzestrzeganie tych instrukcji przy montażu śrub i elementów złącznych może skutkować porażeniem prądem elektrycznym.

Uwaga: Aby zapewnić prawidłowy montaż produktu, zaleca się zaklejenie rur klejem o następujących właściwościach:

- Miękka, rozciągliwa folia PVC z klejem na bazie akrylu.
- Zgodny z przepisami DIN EN 60454.
- Środek ognioodporny.
- Doskonała odporność na zużycie.
- Odporne na wahania temperatury.
- Można go stosować w niskich temperaturach.

Lista akcesoriów niezbędnych do instalacji

Nazwa	Diagram	Kwota
Śruba ST 4x5		2 Ty
Śruba ST 4x14		4 szt.
Wsparcie instalacyjne		2 Ty

Gąbka		1 Ty
Rura kwadratowa (nie jest dołączona)		2 szt.
Rura wygięta pod kątem prostym 90° (nie wchodzi w skład zestawu)		1 jednostka
Klej aluminiowy (nie dołączony)		7 szt.
Rura zakrzywiona (nie dołączona)		2 jednostki
Wylot powietrza z fabrycznie zamontowanym filtrem węglowym (Nie wliczone)		1 jednostka

Wymagania instalacyjne: Aby zapewnić prawidłową i kompletną instalację oraz działanie okapu kuchennego (Bolero Squad IH 2200), należy osobno zakupić zestaw ewakuacyjny. (A01_EU01_112196 Zestaw ewakuacyjny do Bolero Squad IH 2200)

Rysunek 2 przedstawia wymiary płyty indukcyjnej, które należy wziąć pod uwagę podczas jej montażu:

Modelka	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25

Rysunek 3 przedstawia wymiary szafki i rury wydechowej płyty indukcyjnej. Wymiary podano w mm.

Następnie, aby zainstalować produkt, wykonaj następujące kroki:

1. Przykręć wsporniki montażowe do dolnej obudowy. Rys. 4
2. Przyklej gąbkę wokół ceramicznego szkła. Rys. 5
3. adapter Nabera . Rys. 6
4. Zainstaluj produkt w szafce. Rys. 7
5. Zamontuj rurę kanałową (*zakupioną osobno) i uszczelnij ją paskiem uszczelniającym. Rys. 8
6. Jeśli długość rury osłonowej jest nieodpowiednia, należy ją przyciąć (*zakupioną osobno). Rys. 9
7. Zamontuj wylot powietrza na spodzie szafki i przykręć śruby. Rys. 10
8. Zamontuj filtr węglowy na wylocie powietrza (*do nabycia osobno, nie jest wymagany we wszystkich modelach). Rys. 11
9. Wyjąć i zamontować tackę na olej. Rys. 12
10. Zdejmij przedni panel szklany. Rys. 13
11. Wyjmij filtr ze zbiornika na wodę. Rys. 14

4. OPERACJA

System gotowania indukcyjnego wykorzystuje zasadę fizyczną indukcji magnetycznej w celu bezpośredniego przesyłania energii z generatora do garnka.

Zalety:

W porównaniu do płyt elektrycznych płyta indukcyjna jest:

- Bezpieczniej: niższa temperatura na powierzchni szkła.
- Szybciej: krótszy czas podgrzewania jedzenia.
- Dokładniej: deska reaguje natychmiast na Twoje polecenia.
- Większa wydajność: 90% pochłoniętej energii jest przekształcane w ciepło. Co więcej, po zdjęciu garnka z kuchenki, przepływ ciepła zostaje natychmiast przerwany, co zapobiega niepotrzebnej utracie ciepła.

Pojemniki do gotowania

Używaj wyłącznie garnków oznaczonych symbolem



Aby uniknąć zarysowań, nie należy stosować:

- Pojemniki, których dno nie jest idealnie płaskie.
- Pojemniki metalowe z emaliowanym dnem.
- Pojemniki z chropowatym dnem, aby uniknąć zarysowania powierzchni talerza.
- Nie należy stawiać gorących garnków i patelni na powierzchni panelu sterowania.

Odpowiednie pojemniki

Gotowanie indukcyjne generuje ciepło za pomocą magnetyzmu. Dlatego naczynia kuchenne muszą być wykonane z materiału magnetycznego, takiego jak żelazo. Aby sprawdzić, czy patelnia jest odpowiednia, należy sprawdzić jej materiał za pomocą magnesu. Jeśli patelnia nie reaguje na magnes, nie nadaje się do gotowania indukcyjnego.

Zalecane średnice dna garnków

WAŻNE: Jeśli rozmiar naczynia jest nieprawidłowy, pola grzewcze nie zostaną uruchomione. Szczegółowe informacje na temat minimalnej średnicy dna garnka, jaką należy stosować w każdej strefie, można znaleźć w części tej instrukcji zawierającej ilustracje.

Oszczędność energii

Zalecenia dla uzyskania najlepszych rezultatów:

- Należy używać garnków i patelni, których średnica dna odpowiada średnicy pola grzewczego.
- Używaj wyłącznie garnków i patelni z płaskim dnem.
- Podczas gotowania zawsze, gdy to możliwe, przykrywaj garnek pokrywką.
- Gotuj warzywa, ziemniaki itp. w minimalnej ilości wody, aby skrócić czas gotowania.
- Użyj szybkowaru, ponieważ pozwala on na zmniejszenie zużycia energii i skrócenie czasu gotowania.
- Umieść garnek na środku strefy gotowania oznaczonej na płycie kuchennej.

Korzystanie z ekstraktora

System wentylacji wyciągowej może być używany na dwa sposoby: jako zewnętrzny system wyciągowo-wyciągowy lub jako filtr z wewnętrzną recyrkulacją. Wersja z zewnętrzną recyrkulacją usuwa dym, parę i zapachy kuchenne na zewnątrz, natomiast wersja z wewnętrzną recyrkulacją filtruje te elementy i ponownie wprowadza czyste powietrze do pomieszczenia.

Wersja ekstrakcyjna

Opary są wydalone na zewnątrz poprzez szereg rur (sprzedawanych oddzielnie, nr ref. A01_EU01_112196) podłączonych do dotłączonego kotnierza przyłączeniowego.

Średnica rur wydechowych musi odpowiadać średnicy pierścienia łączącego:

- Do wyjść prostokątnych 222 x 89 mm
- Do wyjść okrągłych , Ø 150 mm (*).

Oceny:

- Podłączając produkt do ściennych rur wydechowych i wentylacyjnych, należy upewnić się, że średnica odpowiada średnicy wylotu powietrza (kotnierzowi łączącemu).
- Stosowanie rur i otworów o mniejszej średnicy może zmniejszyć wydajność ekstraktora i zwiększyć poziom hałasu.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy zadbać o to, aby przewód był jak najkrótszy, z jak najmniejszą liczbą zagięć (maksymalny kąt: 90°) i unikać nagłych zmian średnicy przewodu.

Wybór odpowiedniego pojemnika

Pojemniki do płyt indukcyjnych

- Naczynia do kuchenek indukcyjnych muszą być wykonane z metalu i posiadać właściwości magnetyczne. Podstawa musi być wystarczająco duża.
- Używaj wyłącznie garnków z odpowiednim dnem indukcyjnym.

W ten sposób określa się przydatność garnka:

Odpowiednie pojemniki	Nieodpowiednie pojemniki
Garnki stalowe emaliowane z grubym dnem.	Garnki wykonane z miedzi, stali nierdzewnej, aluminium, szkła żaroodpornego, drewna, ceramiki i terakoty.
Garnki żeliwne z emaliowanym dnem.	
Wielowarstwowe garnki ze stali nierdzewnej, stali ferrytycznej odpornej na rdzę lub aluminium ze specjalnym dnem.	

- Wykonaj test magnetyczny opisany powyżej lub upewnij się, że patelnia ma symbol płyty indukcyjnej.
- Nigdy nie używaj garnków z wygiętym dnem. Wklęsłe lub zaokrąglone dno może zakłócać działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem, powodując nadmierne nagrzewanie się urządzenia. Może to spowodować pęknięcie górnej szklanej powierzchni i stopienie dna garnka. Uszkodzenia spowodowane użyciem nieodpowiednich garnków lub wygotowaniem wody na sucho nie są objęte gwarancją.
- Jeśli dno patelni jest tylko częściowo ferromagnetyczne, nagrzewana będzie tylko część ferromagnetyczna. Może to oznaczać, że ciepło nie będzie równomiernie rozprowadzane. Część nieferromagnetyczna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.
- Obszar ferromagnetyczny ulegnie również zmniejszeniu, jeśli na przykład materiał użyty do wykonania podstawy pojemnika zawiera aluminium. Może to oznaczać, że pojemnik nie nagrzej się wystarczająco lub nawet pozostanie niezauważony.
- Materiał, z którego wykonano dno patelni, może wpływać na efekt gotowania. Używanie garnków i patelni wykonanych z materiałów równomiernie rozprowadzających ciepło, takich jak patelnie ze stali nierdzewnej z trójwarstwowym dnem, pozwala oszczędzać czas i energię. Używaj patelni z płaskim dnem; nierówne dno patelni może mieć wpływ na rozprowadzanie ciepła.

Test magnetyczny

Umieść magnes blisko podstawy pojemnika. Jeśli magnes zostanie przyciągnięty, możesz używać pojemnika na płycie indukcyjnej.

Uwaga: Podczas korzystania z patelni indukcyjnych niektórych producentów, ze względu na ich konstrukcję, mogą występować hałasy. Należy zachować ostrożność podczas używania patelni na niskim ogniu, ponieważ woda może niezauważalnie wyparować, powodując uszkodzenie patelni i płyty grzewczej. Producent nie ponosi za to odpowiedzialności.

Wymiary kontenera

- Aby uzyskać dobre efekty gotowania, powierzchnia ferromagnetyczna na spodzie patelni musi odpowiadać rozmiarowi strefy gotowania.
- Jeśli strefa gotowania nie wykrywa garnka, spróbuj umieścić go na innej strefie gotowania o mniejszej średnicy.

Strefa gotowania	Minimalna średnica pojemnika
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm

Panel sterowania

Rysunek 15

1. Ikona dotykowa włączania/wyłączania
2. Dotknij ikony, aby wybrać strefę gotowania
3. Wskaźnik poziomu mocy płyty grzewczej
4. Ikona dotykowa wyboru poziomu mocy
5. Ikona dotykowa timera
6. Ekran timera
7. Boost Touch
8. Ikona dotykowa strefy elastycznej
9. Dotknij ikony, aby wybrać moc okapu
10. Wyświetlacz mocy okapu
11. Dotknij ikony, aby zablokować dla dzieci
12. Ikona pauzy dotykowej

Korzystanie z okapu kuchennego

1. Tryb czuwania

Po włączeniu płyty kuchennej rozlega się jeden sygnał dźwiękowy, a dzwonek przechodzi w tryb czuwania.

Jeśli przez 60 sekund nie zostanie wykonana żadna czynność, cały wyświetlacz całkowicie zgaśnie, a okap automatycznie się wyłączy. Okap można ponownie włączyć w dowolnym momencie, dotykając ikony włączania/wyłączania.

2. Regulacja poziomu mocy

Naciśnij i przytrzymaj ikonę wyboru poziomu mocy okapu przez 1 sekundę, aby go włączyć. Możesz wybrać poziom mocy, naciskając ikonę dotykową + lub -.

3. Zwiększyć

Po ustawieniu poziomu mocy naciśnij i przytrzymaj ikonę Boost + przez jedną sekundę, a okap automatycznie przejdzie w tryb Boost.

Należy pamiętać, że tryb Boost działa tylko przez 10 minut, po czym automatycznie powraca do poziomu 4.

4. Wyłączanie i opóźnione wyłączenie

Naciśnij ikonę zmniejszania dotyku - aby wyłączyć okap: (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → wyłącz). Aby bezpośrednio przejść do trybu opóźnionego wyłączenia (d), naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową - przez jedną sekundę.

Tryb opóźnionego wyłączenia może trwać tylko 5 minut. Po 5 minutach okap wyłączy się automatycznie.

W trybie opóźnionego wyłączenia możesz nacisnąć ikonę zmniejszania głośności -, aby wyłączyć okap, lub ikonę zwiększania głośności +, aby ustawić okap na poziomie 1.

5. Łącznik płyty z dzwonem

Okap kuchenny posiada funkcję przetaczania sprzężenia zwrotnego z płytą indukcyjną.

Jeśli okap jest wyłączony lub znajduje się w trybie opóźnionego wyłączenia, a płyta indukcyjna jest włączona, okap automatycznie włączy się na poziomie 1.

Następnie, po wyłączeniu płyty indukcyjnej, okap automatycznie przejdzie w tryb opóźnionego wyłączenia.

Korzystanie z płyty indukcyjnej

Po włączeniu płyty rozlega się sygnał dźwiękowy. Wszystkie kontrolki zapalają się na sekundę, a następnie gasną, wskazując, że płyta znajduje się w trybie czuwania.

Aby rozpocząć gotowanie

1. Dotknij ikony włączania/wyłączenia. Na wskaźnikach pojawi się symbol „-”.
2. Umieść odpowiedni pojemnik na wybranej strefie gotowania. Upewnij się, że zarówno dno pojemnika, jak i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
3. Dotknij ikony wyboru strefy gotowania, a wskaźnik obok ikony zacznie migać.
4. Wybierz poziom grzania, dotykając regulatora poziomu mocy.

Oceny:

- Jeżeli w ciągu 1 minuty nie wybierzesz odpowiedniego poziomu grzania, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie.
- Będziesz musiał zacząć ponownie od kroku 1.

- Poziom temperatury można regulować w dowolnym momencie gotowania.

Kiedy skończysz gotować

1. Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać strefę grzejną, którą chcesz wyłączyć.
2. Wyłącz strefę grzejną, dotykając ikony poziomu mocy. Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.
3. Wyłącz całą płytę grzewczą, dotykając ikony włączania/wyłączania.

Uwaga: Zachowaj ostrożność w przypadku gorących powierzchni

4. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „H”, co oznacza, że pole grzejne jest zbyt gorące, aby go dotknąć. Symbol zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać więcej garnków; używaj płyty, gdy jest jeszcze gorąca.

Korzystanie z funkcji Boost

1. Najpierw wybierz strefę, którą chcesz obsłużyć za pomocą funkcji Boost .
2. Boost touch . Na wyświetlaczu poziomu mocy pojawi się „P”.

Anuluj funkcję Boost

1. Wybierz obszar z funkcją Boost .
2. Boost i wybrać żądany poziom, dotknij ikony dotykowej Boost lub dostosuj poziom mocy .

Funkcja Boost działa tylko przez 5 minut; po tym czasie obszar automatycznie powróci do poziomu .

Korzystanie z funkcji strefy elastycznej

1. Dotknij ikony dotykowej na elastycznej strefie. Wskaźnik zacznie migać i wyświetli „=”. Użyj ikony selektora mocy, aby dostosować poziom mocy.
2. Aby anulować funkcję strefy zgięcia, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową strefy zgięcia przez 3 sekundy.

Korzystanie z funkcji pauzy

3. Wybierz ikonę pauzy, a wszystkie pola grzewcze przestaną działać. Wszystkie wskaźniki pól grzewczych wyświetlą się **||**.
 4. Ponowne dotknięcie ikony pauzy spowoduje powrót wszystkich stref grzewczych do ustawień pierwotnych.
- Funkcja jest dostępna, jeśli włączona jest jedna lub więcej stref grzewczych.
 - Jeżeli tryb pauzy nie zostanie anulowany w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie.

Blokada sterowania

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec przypadkowemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu pól grzewczych przez dzieci).
 - Po zablokowaniu elementów sterujących wszystkie elementy sterujące, oprócz przycisku włączania/wyłączania, są wyłączone.
1. Aby zablokować sterowanie, dotknij ikony blokady dziecięcej.
 2. Wskaźnik timera wyświetli „Lo”.
 3. Aby odblokować sterowanie, upewnij się, że płyta grzewcza jest włączona.
 4. Dotknij i przytrzymaj ikonę blokady dziecięcej przez 3 sekundy.
 5. Możesz teraz zacząć używać swojej tablicy.

 Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone z wyjątkiem przycisku włączania/wyłączania. W nagłych wypadkach płytę można zawsze wyłączyć za pomocą przycisku włączania/wyłączania, ale przed wykonaniem kolejnej czynności należy odblokować płytę.

Ostrzeżenie o ciepłe resztkowym

Po pewnym czasie użytkowania płyty kuchennej, pozostaje ciepło resztkowe. Litera „H” pojawia się, aby ostrzec przed zbliżaniem się do niej.

Automatyczne wyłączenie

Płyta grzewcza posiada funkcję automatycznego wyłączania bezpieczeństwa. Działa ona, gdy zapomnisz wyłączyć pole grzewcze.

Domyślne czasy wyłączania przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godziny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Korzystanie z timera

- Możesz używać timera na dwa różne sposoby:
1. Możesz go używać jako minutowego przypomnienia. W takim przypadku timer nie wyłączy żadnej strefy grzewczej po upływie ustawionego czasu.
 2. Możesz ustawić, aby po upływie ustawionego czasu wyłączało się jedno lub więcej pól grzejnych. Możesz ustawić czas do 99 minut.

Korzystanie z timera z przypomnieniem o czasie

1. Sprawdź, czy płyta grzewcza jest włączona i czy ikona wyboru strefy nie jest aktywna (kontrolka strefy „.” nie miga).

Uwaga: Możesz ustawić przypomnienie na kilka minut przed lub po zakończeniu ustawiania mocy strefy gotowania.

2. Dotknij ikony timera. Na wyświetlaczu pojawi się migająca wartość „30”. Ustawienie domyślne to 30 minut.
3. Dostosuj czas, dotykając ikony dotykowej „+” lub „-”. Krótkie dotknięcie zmienia czas o 1 minutę, a długie o 10 minut.
4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.
5. Po upływie ustawionego czasu przez 30 sekund będzie słychać sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu timera pojawi się symbol „--”.

Korzystanie z timera w celu wyłączenia jednej lub kilku stref grzewczych

1. Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać strefę gotowania, dla której chcesz ustawić timer
2. Dotknij ikony timera. Na wyświetlaczu pojawi się migająca wartość „30”. Ustawienie domyślne to 30 minut.
3. Dostosuj czas, dotykając ikony dotykowej „+” lub „-”. Krótkie dotknięcie zmienia czas o 1 minutę, a długie o 10 minut.
4. Po ustawieniu czasu odliczanie rozpocznie się natychmiast. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się biała kropka, która oznacza, że wybrano daną strefę.

5. Po upływie ustawionego czasu gotowania odpowiednia strefa grzewcza wyłączy się automatycznie.

UWAGA: Pozostałe pola grzewcze będą nadal działać, jeżeli zostały wcześniej włączone.

Jeżeli timer jest ustawiony w więcej niż jednej strefie

1. Po ustawieniu timera dla wielu stref gotowania, na odpowiednich strefach pojawiają się białe kropki. Wyświetlacz timera pokazuje minimalny czas. Kropka odpowiadająca danej strefie miga.
2. Po upływie odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Następnie wyświetli się nowy minimalny czas, a kropka odpowiedniej strefy zacznie migać.

Uwaga: Dotknij ikony wyboru strefy grzewczej, a na wskaźniku timera wyświetli się odpowiedni timer.

Anuluj timer

1. Dotknij ikony wyboru dotykowego odpowiadającej strefie gotowania, dla której chcesz anulować timer.

2. Dotknij ikony dotykowej timera, a wskaźnik zacznie migać.
3. Dotknij ikony dotykowej „-”, aby ustawić timer na „00”; timer zostanie anulowany.

Ustawienia zasilania

Moc strefy grzewczej można regulować na kilku poziomach. W tabeli znajdziesz przykłady użycia każdego ustawienia.

Ustawienie temperatury	Zalecane zastosowania
1-2	- Delikatne podgrzewanie małych ilości jedzenia - Rozpuść czekoladę, masło i produkty spożywcze, które szybko się palą - Delikatne gotowanie - Powolna rozgrzewka
3-4	- Podgrzać - Szybkie gotowanie - Ugotuj ryż
5-6	- Naleśniki
7-8	- Pominąć - Ugotuj makaron
9	- Szybkie smażenie - Foka - Doprowadź zupę do wrzenia - Zagotuj wodę

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyłącz płytę grzewczą i odczekaj, aż ostygnie.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie należy używać urządzeń parowych ani myjek wysokociśnieniowych, gdyż może to spowodować porażenie prądem.
- Podczas czyszczenia należy delikatnie przetrzeć czujnik włączania/wyłączania. W przeciwnym razie płyta grzewcza może się przypadkowo włączyć!

Płyta indukcyjna

 Ważne! Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących, takich jak środki ścierne, płyny do mycia naczyń, odrdzewiacze i odplamiacze itp.

Czyszczenie po użyciu

Zawsze czyść całą płytę grzewczą, gdy się zabrudzi. Zaleca się to robić po każdym użyciu płyty.

Do czyszczenia należy używać wilgotnej ściereczki z niewielką ilością detergentu. Następnie należy osuszyć płytę grzewczą czystą, suchą ściereczką, aby upewnić się, że na powierzchni nie pozostały żadne resztki detergentu.

Tygodniowe sprzątanie

Dokładnie czyść całą płytę grzewczą raz w tygodniu za pomocą komercyjnych środków do czyszczenia płyt ceramicznych. Postępuj ściśle zgodnie z instrukcjami producenta. Po nałożeniu środka czyszczącego pokryje płytę ochronną, odporną na wodę i zabrudzenia. Wszelkie zabrudzenia pozostają na folii i można je łatwo usunąć. Następnie osusz płytę grzewczą czystą ściereczką.

Upewnij się, że na powierzchni płyty grzewczej nie pozostały żadne pozostałości środka czyszczącego, gdyż po podgrzaniu zareagują one agresywnie i zmienią wygląd powierzchni.

Specyficzny brud

- Silne zabrudzenia i plamy (takie jak kamień i pertowe przebarwienia) najlepiej usuwać, gdy płyta kuchenna jest jeszcze lekko ciepła. Do czyszczenia płyty kuchennej należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących.
- Najpierw zbierz resztki ugotowanego jedzenia wilgotną ściereczką, a następnie usuń resztki brudu specjalną skrobaczką szklano-ceramiczną. Następnie ponownie wytrzyj płytę kuchenną.
- Przypalony cukier i stopiony plastik należy natychmiast, jeszcze gorący, usunąć skrobaczką do szkła. Następnie ponownie przetrzeć płytę kuchenną.
- Ziarna piasku, które mogą spaść na płytę kuchenną podczas obierania ziemniaków lub wycierania sałaty, mogą porysować jej powierzchnię podczas przesuwania garnków i patelni. Upewnij się, że na płycie kuchennej nie pozostały żadne ziarenka piasku.
- Zmiany koloru płyty kuchennej nie wpływają na jej funkcjonalność ani stabilność. Zmiany te nie są zmianami samego materiału, ale raczej pozostałościami jedzenia, które nie zostały usunięte i przypaliły się na powierzchni. Błyszczące plamy powstają, gdy dno naczynia kuchennego ociera się o powierzchnię płyty kuchennej, zwłaszcza w przypadku używania naczyń aluminiowych lub nieodpowiednich środków czyszczących. Trudno je usunąć standardowymi środkami czyszczącymi, a proces czyszczenia może wymagać kilkukrotnego powtórzenia. Z czasem dekoracja ulegnie starciu, a w wyniku stosowania silnych środków czyszczących i wadliwych dna garnków pojawiają się ciemne plamy.
- Jeśli do urządzenia przypadkowo wleje się duża ilość płynu, należy wyjąć silikonowy korek znajdujący się na dole, aby wypuścić płyn. Rys. 16

Połączenie elektryczne



Płytę indukcyjną należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez osobę posiadającą odpowiednią kwalifikację.

Przed podłączeniem płyty kuchennej do zasilania sieciowego należy sprawdzić czy:

1. Instalacja elektryczna w domu jest odpowiednia do poboru mocy przez płytę grzewczą.

2. Napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej.
3. Odcinki kabla zasilającego są w stanie wytrzymać obciążenie podane na tabliczce znamionowej.

Do podłączenia płyty grzewczej do sieci elektrycznej nie należy stosować adapterów, reduktorów ani urządzeń rozgałęziających, gdyż może to spowodować przegrzanie i pożar.

Przewód zasilający nie może dotykać gorących części i musi być tak ułożony, aby jego temperatura nie przekraczała w żadnym momencie 75°C.

 Skonsultuj się z elektrykiem, aby upewnić się, że instalacja elektryczna w Twoim domu jest odpowiednia i nie wymaga przeróbek. Wszelkie modyfikacje powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.

Podłączenie zasilania musi być zgodne z odpowiednią normą. Sposób podłączenia pokazano na rysunku 17.

- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, czynność tę powinien wykonać agent obsługi technicznej, korzystając ze specjalistycznych narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeżeli urządzenie jest podłączone bezpośrednio do sieci zasilającej, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy typu Oman z minimalnym odstępem między stykami wynoszącym 3 mm.
- Instalator musi upewnić się, że podłączenie elektryczne jest prawidłowe i zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Kabel nie może być zginany ani ściskany.
- Kabel powinien być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia jakichkolwiek błędów podczas użytkowania, przed skontaktowaniem się z pomocą techniczną, prosimy o zapoznanie się z poniższą tabelą. Poniżej przedstawiono kilka typowych błędów i czynności, które należy wykonać.

Problem	Możliwe przyczyny	Do zrobienia
Płyta kuchenna się nie włącza.	Nie ma prądu.	Upewnij się, że płyta grzewcza jest podłączona do źródła zasilania i włączona. Sprawdź, czy w domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.

Problem	Możliwe przyczyny	Do zrobienia
Sterowanie dotykowe nie reaguje.	Sterowanie jest zablokowane.	Odblokuj sterowanie. Instrukcje znajdziesz w sekcji „OBSTUGA PŁYTY GRZEWCZEJ ZA POMOCĄ PRZYCISKÓW SENSORYCZNYCH”.
Obsługa sterowania dotykowego jest trudna.	Możliwe, że na elementach sterujących znajduje się cienka warstwa wody lub dotykasz elementów sterujących opuszkami palców.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszkami palców.
Szkoło się rysuje.	Naczynia o ostrych krawędziach. Używane są środki czyszczące o działaniu ściernym lub nieodpowiednie.	Używaj naczyń z płaskim, gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiednich naczyń”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają dźwięki trzeszczenia i klikania.	Może to być spowodowane konstrukcją naczyń kuchennych (warstwy różnych metali łączą się ze sobą w różny sposób).	Jest to normalne zjawisko w przypadku naczyń kuchennych i nie świadczy o ich usterce.
Płyta indukcyjna wydaje cichy szum przy ustawieniu wysokiej temperatury.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się zmniejszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu ustawienia temperatury.
Hałas wentylatora dochodzący z płyty indukcyjnej.	Wbudowany w płytę indukcyjną wentylator chłodzący został aktywowany, aby zapobiec przegrzaniu podzespołów elektronicznych. Może on działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej, gdy wentylator pracuje.
Patelnie nie nagrzewają się i są widoczne na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie wykrywa garnka, ponieważ jest on zbyt mały dla danej strefy gotowania lub nie jest odpowiednio wyśrodkowany.	Używaj naczyń kuchennych odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zapoznaj się z sekcją „Wybór odpowiednich naczyń kuchennych”. Ustaw patelnię na środku i upewnij się, że jej dno pasuje do rozmiaru pola grzewczego.

Problem	Możliwe przyczyny	Do zrobienia
Płyta indukcyjna lub strefa gotowania nieoczekiwanie się wyłączyła, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zazwyczaj naprzemiennie z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Awaria techniczna.	Zapisz litery i cyfry błędu, wytnij płytę indukcyjną przy ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
Po podłączeniu zasilania i naciśnięciu przycisku „włącz” urządzenie nie reaguje.	Czy nastąpiła przerwa w dostawie prądu?	Poczekaj na przywrócenie zasilania.
	Czy przepalił się bezpiecznik lub zadziałał wyłącznik automatyczny?	Dokładnie sprawdź przyczyny problemu. Jeśli problemu nie uda się rozwiązać, skontaktuj się z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .
	Czy wtyczka jest dobrze podłączona?	Sprawdź podłączenie do sieci elektrycznej.
Podczas normalnego użytkowania ogrzewanie jest przerywane i słychać sygnał dźwiękowy.	Czy użyto niezgodnych naczyń lub nie użyto ich wcale?	Wymień naczynia kuchenne i zastąp je naczyniami nadającymi się do gotowania indukcyjnego.
	Czy pojemnik nie jest umieszczony w centrum strefy grzewczej?	Umieść pojemnik w środku wskazanej strefy grzewczej.
	pojemnik nagrzewa się, ale jest stale wyjmowany?	Umieść pojemnik w strefie grzewczej.
Nie działa podczas rozgrzewki.	Czy pojemnik jest pusty lub temperatura jest za wysoka?	Sprawdź, czy urządzenie nie jest używane nieprawidłowo.
	Czy wlot/wylot powietrza jest zatkany lub nagromadził się w nim brud?	Odblokuj wlot/wylot powietrza. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie i włącz je ponownie.
	Czy kuchnia działa od ponad 2 godzin bez żadnej interakcji?	Zresetuj tryby gotowania lub użyj funkcji timera.

Jeśli powyższe rozwiązania/środki zaradcze nie rozwiążą problemu, natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i skontaktuj się z oficjalnym serwisem technicznym Cecotec w celu przeprowadzenia inspekcji i naprawy. Zapisz kod błędu i przekaz go do serwisu technicznego. Aby uniknąć niebezpieczeństwa i uszkodzenia urządzenia, nie należy go samodzielnie rozbierać ani naprawiać.

Ekran błędów i kontroli

Kod błędu	Możliwa przyczyna	Do zrobienia
U	Nie ma garnka	oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .
E1	Nieprawidłowe napięcie zasilania (mniejsze niż 170 V)	Sprawdź, czy zasilanie działa prawidłowo. Włącz zasilanie, gdy zasilanie wróci do normy.
E2	Nieprawidłowe napięcie zasilania (powyżej 270 V)	Sprawdź, czy zasilanie działa prawidłowo. Włącz zasilanie, gdy zasilanie wróci do normy.
E3/E5/E7	Awaria czujnika temperatury cewki indukcyjnej	z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .
E4/E6	Awaria czujnika temperatury IGBT	z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .
Er	Błąd komunikacji pomiędzy płytą główną a wyświetlaczem	z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .
Et	Zabezpieczenie przed przepiętniem	Wytrzyj wodę z panelu sterowania i ponownie włącz płytę kuchenną.

7. RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami, produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Po upływie okresu użytkowania produktu należy wyjąć baterie i dostarczyć je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najlepszego sposobu utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wskazówek pomoże chronić środowisko.

Informacje na temat krajowych systemów recyklingu opakowań i ich oznaczeń można znaleźć na naszej stronie internetowej.

8. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w niniejszym podręczniku należą do firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treści niniejszej publikacji, w całości lub w części, nie mogą być powielane, przechowywane w systemie wyszukiwania, przesyłane ani rozpowszechniane w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, kserograficzny, nagrywający lub podobny) bez uprzedniej zgody firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Niniejszym Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji Zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. Zóna 1800/2200 W
2. Zóna 1800/2200 W
3. Flexibilní zóna 3000/3500 W
4. ovládací panel
5. Vstup pro větrání digestoře

Poznámka:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat obrázku na produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další obalové materiály uložte na bezpečné místo, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice:

- Indukční varná deska s digestoří
- Montážní sada
- Tento návod k obsluze
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, aby bylo možné vaše zařízení v případě potřeby pomoci řádně dohledat.

3. INSTALACE

Oznámení:

- Elektrickou i mechanickou instalaci musí provádět kvalifikovaní odborníci.
- Tento spotřebič je určen k instalaci na pracovní desku o tloušťce 2 až 6 cm v případě montáže na desku nebo 2,5 až 6 cm v případě zapuštěné instalace.
- Při instalaci varné desky dodržujte minimální vzdálenost 5 cm vpředu, 4 cm po stranách a 50 cm od horních horních skříněk.

Poznámka: Doporučené vzdálenosti jsou uvedeny pouze jako příklad. Při plánování kuchyně se řiďte pokyny výrobce kuchyně.

Připojení k napájení

Chcete-li připojit varnou desku k elektrické síti, postupujte následovně:

1. Vyjměte talíř z obalu a položte jej na rovný povrch.
2. Připojte napájecí kabel k desce.
3. Připojte druhý konec napájecího kabelu ke zdroji napájení.

Poznámka: Ujistěte se, že elektrické připojení je bezpečné a splňuje místní elektrotechnické předpisy.

- Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost za osoby, zvířata ani majetek, pokud nebudou dodrženy uvedené pokyny.
- Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý, aby bylo možné varnou desku odejmout z pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely.
- Zemnicí vodič by měl být o 2 cm delší než ostatní vodiče.
- Pokud spotřebič není dodáván s napájecím kabelem, použijte pro výkon do 7200 wattů kabel s minimálním průměrem vodiče 2,5 mm²; pro vyšší výkon by měl být průměr 4 mm².
- Teplota nesmí v žádném bodě kabelu dosáhnout o 50 °C vyšší než okolní teplota.
- Zařízení je určeno pro trvalé připojení k elektrické síti.
- Před opětovným připojením obvodu k hlavnímu napájení se ujistěte, že funguje správně, vždy zkontrolujte, zda je napájecí kabel správně nainstalován.
- Propojovací kabel musí být vyměněn autorizovaným servisním technikem nebo podobně kvalifikovanou osobou.

funkcí Power Laminátor , který umožňuje nastavit maximální limit výkonu. Limit je nutné nastavit, když je výrobek připojen k elektrické síti nebo když je síťové napájení znovu připojeno (během následujících 2 minut).

Montáž

Před zahájením instalace:

- Po vybalení produktu zkontrolujte, zda nedošlo k poškození během přepravy, a v případě jakýchkoli problémů se před instalací obraťte na prodejce nebo zákaznický servis.
- Ověřte, zda má výrobek vhodnou velikost pro místo instalace.
- Zkontrolujte příslušenství uvnitř obalu. Pokud je součástí balení, vyjměte ho a bezpečně uložte.
- Také zkontrolujte, zda je v blízkosti místa instalace elektrická zásuvka.

Příprava nábytku k instalaci

- Výrobek nelze instalovat na chladničky, myčky nádobí, topení, trouby, pračky a sušičky.
- Před vložením desky proveďte v nábytku řezy a opatrně odstraňte veškeré třísky nebo piliny.
- Pro optimalizaci instalace filtru se doporučuje vyříznout v základní desce drážku pro vložení mřížky (běžně dostupné).

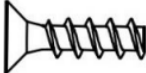
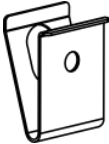
⚠ DŮLEŽITÉ: Použijte jednosložkový lepicí tmel (S), který odolává teplotám až 250 °C; před instalací důkladně očistěte lepené plochy a odstraňte všechny látky, které by mohly ohrozit přilnavost; lepidlo se musí rovnoměrně rozprostřít po vnější straně rámu; po nalepení nechte lepidlo schnout přibližně 24 hodin.

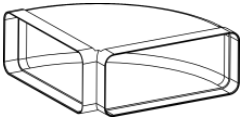
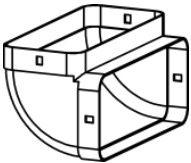
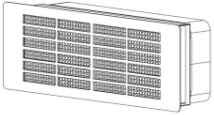
⚠ Pozor: Nedodržení těchto pokynů k instalaci šroubů a spojovacích prvků může vést k úrazu elektrickým proudem.

Poznámka: Pro zajištění správné instalace produktu se doporučuje přelepit trubky lepidlem s následujícími vlastnostmi:

- Měkká strečová PVC fólie s lepidlem na bázi akrylu.
- Splňuje požadavky normy DIN EN 60454.
- Zpomalovač hoření.
- Vynikající odolnost proti opotřebení.
- Odolné vůči teplotním výkyvům.
- Lze jej použít při nízkých teplotách.

Seznam příslušenství potřebného k instalaci

Jméno	Diagram	Množství
Šroub ST 4x5		2 Vy
Šroub ST 4x14		4 ks
Podpora instalace		2 Vy
Houbová tyčinka		1 Vy
Čtvercová trubka (není součástí balení)		2 ks

Pravouhlá ohnutá trubka 90° (není součástí balení)		1 jednotka
Hliníkové lepidlo (není součástí balení)		7 ks
Zakřivená trubice (není součástí balení)		2 jednotky
Výstup vzduchu s předinstalovaným uhlíkovým filtrem (Není součástí balení)		1 jednotka

Požadavek na instalaci: Pro správnou a úplnou instalaci a provoz varné desky s odsavačem par (Bolero Squad IH 2200) je nutné samostatně zakoupit evakuační sadu. (A01_EU01_112196 Evakuační sada pro Bolero Squad IH 2200)

Obrázek 2 ukazuje rozměry indukční varné desky, které byste měli vzít v úvahu při její instalaci:

Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15–25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15–25

Obrázek 3 ukazuje rozměry skříňky a výfukového potrubí pro indukční varnou desku. Rozměry jsou v mm.

Dále pro instalaci produktu postupujte podle těchto kroků:

1. Přišroubujte montážní konzoly do spodního krytu. Obr. 4
2. Přilepte houbovou lištu kolem sklokeramické desky. Obr. 5
3. adaptér Naber . Obr. 6
4. Nainstalujte výrobek do skříňe. Obr. 7

5. Nainstalujte potrubí (*zakoupeno samostatně) a utěsněte ho těsnicí páskou. Obr. 8
6. Pokud délka nevyhovuje, zkraťte trubkovou trubku (*zakoupeno samostatně). Obr. 9
7. Nainstalujte výstup vzduchu na spodní stranu skříně a zajistěte jej šrouby. Obr. 10
8. Nainstalujte uhlíkový filtr na výstup vzduchu (*zakoupí se samostatně, není vyžadován pro všechny modely). Obr. 11
9. Demontujte a nainstalujte sběrnou vanu oleje. Obr. 12
10. Sejměte přední skleněný panel. Obr. 13
11. Vyměňte filtr z nádoby na sběr vody. Obr. 14

4. PROVOZ

Indukční varný systém využívá fyzikální princip magnetické indukce k přímému přenosu energie z generátoru do hrnce.

Výhody:

Ve srovnání s elektrickými varnými deskami je vaše indukční varná deska:

- Bezpečnější: nižší teplota na povrchu skla.
- Rychlejší: kratší doba ohřevu jídla.
- Přesněji řečeno: deska reaguje okamžitě na vaše povel.
- Účinnější: 90 % absorbované energie se přemění na teplo. Jakmile je hrnec sejmuto ze sporáku, přenos tepla se okamžitě přerušuje, čímž se zabrání zbytečným tepelným ztrátám.

Nádoby na vaření

Používejte pouze hrnce označené symbolem



Abyste předešli poškrábání, nepoužívejte:

- Nádoby, jejichž dno není dokonale ploché.
- Kovové nádoby se smaltovaným dnem.
- Nádoby s drsným dnem, aby se zabránilo poškrábání povrchu talíře.
- Nepokládejte horké hrnce a pánve na povrch ovládacího panelu.

Vhodné nádoby

Indukční vaření generuje teplo pomocí magnetismu. Proto musí být nádoby vyrobeny z magnetického materiálu, například ze železa. Chcete-li zjistit, zda je pánve vhodná, otestujte její materiál magnetem. Pokud pánve na magnet nereaguje, není pro indukční vaření vhodná.

Doporučené průměry pro dno hrnců

DŮLEŽITÉ: Pokud je velikost hrnce nesprávná, varné zóny se neaktivují.

Podrobnosti o minimálním průměru dna hrnce, který se má použít v každé zóně, naleznete v ilustrované části této příručky.

Úspora energie

Doporučení pro dosažení nejlepších výsledků:

- Používejte hrnce a pánve s průměrem dna stejným jako je průměr varné zóny.
- Používejte pouze hrnce a pánve s plochým dnem.
- Během vaření mějte hrnce co nejdříve pokličku.
- Zeleninu, brambory atd. vařte s minimálním množstvím vody, abyste zkrátili dobu vaření.
- Používejte tlakový hrnec, protože to dále snižuje spotřebu energie a dobu vaření.
- Umístěte hrnec do středu varné zóny vyznačené na sporáku.

Použití extraktoru

Systém s odsávacím ventilátorem lze použít dvěma způsoby: jako externí odsávací a odvodní systém nebo jako filtr s vnitřní recirkulací. Verze s externím odsáváním a odvodem odstraňuje kouř, páru a pachy z vaření ven, zatímco verze s vnitřní recirkulací tyto prvky filtruje a recirkuluje čistý vzduch zpět do místnosti.

Extrakční verze

Výpary jsou odváděny ven řadou trubek (prodávají se samostatně, ref. A01_EU01_112196) připojených k přiložené připojovací přírubě.

Průměr výfukových trubek musí odpovídat průměru spojovacího kroužku:

- Pro obdélníkové zásuvky, 222 x 89 mm
- Pro kruhové vývody, Ø 150 mm (*).

Známky:

- Při připojování výrobku k nástěnným výfukovým trubkám a větracím otvorům se ujistěte, že průměr odpovídá výstupu vzduchu (připojovací příruba).
- Použití trubek a otvorů s menším průměrem může snížit účinnost odsavače a zvýšit hladinu hluku.
- Pro dosažení nejlepších výsledků udržujte potrubí co nejkratší s co nejmenším počtem ohybů (maximální úhel: 90°) a vyvarujte se náhlých změn průměru potrubí.

Výběr správné nádoby

Nádoby pro indukční varné desky

- Nádobí pro indukční varné desky musí být vyrobeno z kovu a mít magnetické vlastnosti. Dno musí být dostatečně velké.
- Používejte pouze pánve s vhodným indukčním dnem.

Vhodnost hrnce se určuje takto:

Vhodné nádoby	Nevhodné nádoby
Smaltované ocelové hrnce se silným dnem.	Hrnce vyrobené z mědi, nerezové oceli, hliníku, žáruvzdorného skla, dřeva, keramiky a terakoty.
Litinové hrnce se smaltovaným dnem.	
Vícevrstvé hrnce z nerezové oceli, nerezové feritické oceli nebo hliníku se speciálním dnem.	

- Proveďte výše popsáný magnetický test nebo se ujistěte, že pánve má symbol indukční varné desky.
- Nikdy nepoužívejte pánve s prohnutým dnem. Duté nebo zaoblené dno může narušit ochranu proti přehřátí a způsobit přílišné zahřátí spotřebiče. To může způsobit prasknutí horního skla a roztavení dna pánve. Poškození způsobené použitím nevhodných pánví nebo vyvařením nasucho je ze záruky vyloučeno.
- Pokud je dno pánve pouze částečně feromagnetické, bude se zahřívat pouze feromagnetická oblast. To může znamenat, že teplo nebude rovnoměrně rozloženo. Neferomagnetická oblast se nemusí zahřát na teplotu dostatečnou pro vaření.
- Feromagnetická plocha se také zmenší, pokud materiál použitý na výrobu dna nádoby obsahuje například hliník. To může znamenat, že se nádoba dostatečně nezahřeje nebo dokonce zůstane nepovšimnuta.
- Materiál použitý na výrobu dna pánve může ovlivnit výsledek vaření. Používání hrnců a pánví vyrobených z materiálů, které rovnoměrně rozvádějí teplo, jako jsou například pánve z nerezové oceli s trojvrstvným dnem, šetří čas a energii. Používejte pánve s plochým dnem; pokud je dno pánve nerovné, může to ovlivnit rozložení tepla.

Magnetický test

Umístěte magnet blízko dna nádoby. Pokud ho přitahuje, můžete nádobu použít na indukční varné desce.

Poznámka: Při použití indukčních hrnců od některých výrobců se může v důsledku jejich konstrukce objevovat hluk. Při používání hrnců na nízké teplotě buďte opatrní, protože voda se může nepozorovaně odpařovat a způsobit poškození hrnce a varné desky. Za toto poškození neneseme žádnou odpovědnost.

Rozměry kontejneru

- Pro dosažení dobrého výsledku vaření musí feromagnetická oblast na dně pánve odpovídat velikosti varné zóny.
- Pokud varná zóna nedetekuje pánve, zkuste ji umístit na jinou varnou zónu s menším průměrem.

Kuchyňský kout	Minimální průměr nádoby
----------------	-------------------------

Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm

ovládací panel

Obrázek 15

1. Dotyková ikona Zapnuto/Vypnuto
2. Dotykem ikony vyberete varnou zónu.
3. Zobrazení úrovně výkonu varné desky
4. Dotyková ikona výběru úrovně výkonu
5. Dotyková ikona časovače
6. Obrazovka časovače
7. Ikona dotyku Boost
8. Dotyková ikona flexibilní zóny
9. Dotyková ikona pro výběr výkonu digestoře
10. Displej napájení pro digestoř
11. Dotykem ikony aktivujete blokování pro děti
12. Dotyková ikona pozastavení

Používání digestoře

1. Pohotovostní režim

Po zapnutí varné desky zazvoní bzučák jednou a zvonek se přepne do pohotovostního režimu. Pokud po dobu 60 sekund neprovedete žádnou operaci, celý displej zcela zčerná a digestoř se automaticky vypne. Digestoř můžete kdykoli znovu aktivovat dotykem dotykové ikony zapnutí/vypnutí.

2. Nastavení úrovně výkonu

Stiskněte a podržte dotykovou ikonu pro výběr úrovně výkonu digestoře po dobu 1 sekundy, abyste digestoř aktivovali.

Úroveň výkonu můžete zvolit stisknutím dotykové ikony + nebo -.

3. Zvýšení

Po nastavení úrovně výkonu stiskněte a podržte dotykovou ikonu boost + po dobu jedné sekundy, digestoř se okamžitě přepne do režimu Boost .

Upozorňujeme, že režim Boost může trvat pouze 10 minut, poté se automaticky vrátí na úroveň 4.

4. Vypnutí a odložené vypnutí

Stiskněte ikonu pro snížení - pro vypnutí digestoře: (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → vypnuto).

Stisknutím a podržením dotykové ikony pro snížení po dobu jedné sekundy můžete přímo přejít do režimu odloženého vypnutí (d).

Režim odloženého vypnutí může trvat pouze 5 minut. Po 5 minutách se digestoř automaticky

vypne.

Během režimu odloženého vypnutí můžete stisknout dotykovou ikonu pro snížení - pro vypnutí odsavače par nebo stisknout dotykovou ikonu pro zvýšení + pro nastavení odsavače par na úroveň 1.

5. Spojení desky se zvonek

Mezi digestoří a indukční varnou deskou je k dispozici propojovací spínač.

Pokud je odsavač par vypnutý nebo je v režimu zpožděného vypnutí a indukční varná deska je v provozu, odsavač par se automaticky zapne na stupeň 1.

Poté, když se indukční varná deska vypne, digestoř se automaticky přepne do režimu zpožděného vypnutí.

Používání indukční varné desky

Po zapnutí varné desky zazní zvukový signál. Všechny kontrolky se na jednu sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což znamená, že varná deska je v pohotovostním režimu.

Zahájení vaření

1. Dotkněte se dotykové ikony Zapnuto/Vypnuto. Indikátory zobrazí „-“.
2. Umístěte vhodnou nádobu na požadovanou varnou zónu. Ujistěte se, že dno nádoby i povrch varné zóny jsou čisté a suché.
3. Dotkněte se ikony výběru varné zóny a indikátor vedle ikony bude blikat.
4. Vyberte stupeň ohřevu dotykem ovladače výkonu.

Známky:

- Pokud do 1 minuty nezvolíte žádný stupeň ohřevu, indukční varná deska se automaticky vypne.
- Budete muset začít znovu od kroku 1.
- Úroveň teploty můžete kdykoli během vaření upravit.

Až dovaříte

1. Dotykem dotykové ikony vyberte varnou zónu, kterou chcete vypnout.
2. Vypněte varnou zónu dotykem ikony úrovně výkonu. Ujistěte se, že displej zobrazuje „0“.
3. Vypněte celou varnou desku dotykem dotykové ikony Zap/Vyp.

Poznámka: Buďte opatrní s horkými povrchy

4. Zobrazí se „H“, což znamená, že varná zóna je příliš horká na dotek. Zmizí, jakmile povrch vychladne na bezpečnou teplotu. Lze ji také použít jako funkci úspory energie, pokud chcete ohřát více pánví; používejte varnou desku, dokud je ještě horká.

Použití funkce Boost

1. Nejprve vyberte požadovanou zónu pomocí funkce Boost .
2. dotykovou ikonu Boost . Na displeji úrovně výkonu se zobrazí „P“.

Zrušení funkce Boost

1. Vyberte oblast pomocí funkce Boost .
2. Dotykem ikony Boost nebo úpravou úrovně výkonu funkci Boost zrušíte a vyberte požadovanou úroveň.

Funkce Boost trvá pouze 5 minut; poté se oblast automaticky vrátí na úroveň 9.

Použití funkce flexibilní zóny

1. Klepněte na dotykovou ikonu na flexibilní zóně. Indikátor začne blikat a zobrazí se „=“.
2. Chcete-li funkci flexibilní zóny zrušit, stiskněte a podržte dotykovou ikonu flexibilní zóny po dobu 3 sekund.

Použití funkce pauzy

3. Vyberte funkci pauzy dotykem ikony, všechny varné zóny se vypnou. Zobrazí se všechny indikátory zón .
 4. Znovu se dotkněte ikony funkce pauzy a všechny varné zóny se vrátí k původnímu nastavení.
- Funkce je k dispozici, pokud je v provozu jedna nebo více varných zón.
 - Pokud režim pozastavení nezrušíte do 30 minut, indukční varná deska se automaticky vypne.

Zámek ovládání

- Ovládací prvky můžete zablokovat, abyste zabránili neúmyslnému použití (např. dětmi, které omylem zapnou varné zóny).
 - Když jsou ovládací prvky uzamčeny, všechny ovládací prvky kromě tlačítka Zap/Vyp jsou deaktivovány.
1. Chcete-li zamknout ovládací prvky, klepněte na dotykovou ikonu dětského zámku.
 2. Indikátor časovače zobrazí „Lo“.
 3. Chcete-li odemknout ovládací prvky, ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
 4. Dotkněte se a podržte ikonu dětského zámku po dobu 3 sekund.
 5. Nyní můžete začít používat svou desku.

 Když je varná deska v režimu uzamčení, všechny ovládací prvky jsou deaktivovány kromě ovladače Zap/Vyp. V případě nouze můžete varnou desku vždy vypnout pomocí ovladače Zap/Vyp, ale před provedením další operace ji musíte odemknout.

Varování před zbytkovým teplem

Pokud je varná deska delší dobu používána, bude na ní unikat zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás varuje, abyste se k ní nepřibližovali.

Automatické vypnutí

Varná deska má funkci automatického bezpečnostního vypnutí. K tomu dojde, pokud zapomenete vypnout varnou zónu.

Výchozí časy vypnutí jsou uvedeny v tabulce níže:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí pracovní časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používání časovače

- Časovač můžete použít dvěma různými způsoby:
- 1. Můžete ji použít jako minutovou připomínku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- 2. Můžete nastavit, aby se po uplynutí časovače vypnula jedna nebo více varných zón. Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

Používání časovače s připomenutím času

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá a ikona výběru zóny není aktivovaná (kontrolka zóny ' ' neblíká).

Poznámka: Připomenutí můžete nastavit několik minut před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.

2. Dotkněte se ikony časovače. Na displeji časovače se zobrazí „30“ a bude blikat. Výchozí nastavení je 30 minut.
3. Čas upravte klepnutím na dotykovou ikonu „+“ nebo „-“. Krátkým klepnutím se nastaví 1 minuta a dlouhým klepnutím 10 minut.
4. Jakmile je čas nastaven, odpočítávání se okamžitě spustí. Na displeji se zobrazí zbývající čas.
5. Bzučák bude znít 30 sekund a po uplynutí nastaveného času se na indikátoru časovače zobrazí „--“.

Použití časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

1. Dotykem dotykové ikony vyberte varnou zónu, pro kterou chcete nastavit časovač.
2. Dotkněte se ikony časovače. Na displeji časovače se zobrazí „30“ a bude blikat. Výchozí nastavení je 30 minut.
3. Čas upravte klepnutím na dotykovou ikonu „+“ nebo „-“. Krátkým klepnutím se nastaví 1

minuta a dlouhým klepnutím 10 minut.

4. Jakmile je čas nastaven, odpočítávání se okamžitě spustí. Na displeji se zobrazí zbývajícím čas.

POZNÁMKA: V pravém dolním rohu indikátoru úrovně výkonu se zobrazí bílá tečka, která značí, že je vybrána zóna.

5. Po uplynutí doby časovače vaření se příslušná varná zóna automaticky vypne.

POZNÁMKA: Ostatní varné zóny budou i nadále fungovat, pokud byly předtím zapnuty.

Pokud je časovač nastaven ve více než jedné zóně

1. Když nastavíte časovač pro více varných zón, na odpovídajících zónách se zobrazí bílé tečky. Displej časovače zobrazuje minimální čas. Tečka pro odpovídající zónu bliká.
2. Jakmile uplyne odpočítávání, příslušná zóna se vypne. Poté se zobrazí nový minimální časovač a tečka odpovídající zóny bude blikat.

Poznámka: Dotkněte se ikony výběru varné zóny a na indikátoru časovače se zobrazí odpovídající časovač.

Zrušit časovač

1. Dotkněte se ikony dotykového výběru varné zóny, pro kterou chcete zrušit časovač.
2. Dotkněte se ikony časovače; indikátor bude blikat.
3. Dotykem ikony „-“ nastavte časovač na „00“; časovač bude zrušen.

Nastavení napájení

Výkon varné zóny lze nastavit na několik úrovní. V tabulce naleznete příklady použití jednotlivých nastavení.

Nastavení teploty	Doporučené použití
1–2	- Šetrné ohřev pro malé množství jídla - Rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují - Jemné vaření - Pomalé zahřívání
3–4	- Ohřev - Rychlý var - Uvařte rýži
5–6	-Palačinky
7–8	- Přeskočit - Uvařte těstoviny

9	- Rychlé smažení - Pečeť - Přiveďte polévku k varu - Vařte vodu
---	--

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vypněte varnou desku a nechte ji vychladnout.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní ani vysokotlaké čističe, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Při čištění nezapomeňte jemně otřít senzor zapnutí/vypnutí. Jinak by se varná deska mohla nechtěně zapnout!

Indukční varná deska

 **Důležité!** Nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, jako jsou abrazivní prostředky, čističe hrnců, odstraňovače rzi a skvrn atd.

Čištění po použití

Vždy vyčistěte celou varnou desku, když se zašpiní. Doporučuje se to dělat pokaždé, když varnou desku používáte.

K čištění použijte vlhký hadřík a trochu čisticího prostředku. Poté varnou desku osušte čistým a suchým hadříkem, abyste na povrchu nezůstaly žádné zbytky čisticího prostředku.

Týdenní úklid

Celou varnou desku důkladně očistěte jednou týdně běžně dostupnými čističi na sklokeramické varné desky. Pečlivě dodržujte pokyny výrobce. Po aplikaci čisticího prostředku pokryje varnou desku ochrannou vrstvou, která je odolná vůči vodě a nečistotám. Veškeré nečistoty zůstanou na fólii a lze je snadno odstranit. Poté varnou desku osušte čistým hadříkem.

Ujistěte se, že na povrchu varné desky nezůstal žádný čisticí prostředek, protože při zahřátí bude reagovat agresivně a změnit povrch.

Specifické nečistoty

- Silné nečistoty a skvrny (jako je vodní kámen a perleťové skvrny) se nejlépe odstraňují, když je varná deska ještě mírně teplá. K čištění varné desky používejte běžně dostupné čisticí prostředky.
- Nejprve setřete všechny zbytky převařeného jídla vlhkým hadříkem a poté odstraňte zbývající nečistoty speciální škrabkou na sklokeramické desky. Poté varnou desku znovu otřete.
- Připálený cukr a roztavený plast by měly být ihned, dokud jsou ještě horké, odstraněny škrabkou na sklo. Poté varnou desku znovu otřete.
- Zrnka písku, která mohou spadnout na varnou desku při loupání brambor nebo otírání

salátu, mohou při přemísťování hrnců a pánví poškrábat povrch. Ujistěte se, že na varné desce nezůstala žádná zrnka písku.

- Změny barvy varné desky neovlivní funkci ani stabilitu sklokeramického materiálu. Tyto změny barvy nejsou změnami materiálu, ale spíše zbytky jídla, které nebyly odstraněny a připálily se na povrch. Lesklé skvrny vznikají, když se dno nádobí tře o povrch varné desky, zejména při použití nádobí na bázi hliníku nebo nevhodných čisticích prostředků. Jsou obtížně odstraňovány běžnými čisticími prostředky a proces čištění může být nutné několikrát opakovat. Postupem času se dekorace opotřebuje a v důsledku používání agresivních čisticích prostředků a vadného dna hrnců se objeví tmavé skvrny.
- Pokud se do přístroje omylem nalije velké množství tekutiny, odstraňte silikonovou zátku ve spodní části, aby se tekutina uvolnila. Obr. 16

Elektrické připojení

 Tuto indukční varnou desku by měla k elektrické síti připojovat pouze kvalifikovaná osoba. Před připojením varné desky k elektrické síti zkontrolujte, zda:

1. Domácí elektroinstalace je dostatečná pro energii spotřebovanou varnou deskou.
2. Napětí odpovídá hodnotě uvedené na typovém štítku.
3. Průřezy napájecího kabelu unesou zatížení uvedené na typovém štítku.

Pro připojení varné desky k elektrické síti nepoužívejte adaptéry, redukce ani odbočky, protože by mohly způsobit přehřátí a požár.

Napájecí kabel se nesmí dotýkat horkých částí a musí být umístěn tak, aby jeho teplota nikdy nepřekročila 75 °C.

 Poradte se s elektrikářem, abyste se ujistili, že elektroinstalace ve vaší domácnosti je dostatečná a bez úprav. Veškeré úpravy by měl provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

Napájecí zdroj musí být připojen v souladu s příslušnou normou. Způsob připojení je znázorněn na obrázku 17.

- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné jej vyměnit, musí tuto operaci provést poprodejní zástupce se specializovaným nářadím, aby se předešlo nehodám.
- Pokud je spotřebič připojen přímo k elektrické síti, musí být nainstalován jistič s minimální mezerou mezi kontakty 3 mm.
- Instalatér musí zajistit, aby elektrické připojení bylo správné a splňovalo bezpečnostní předpisy.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel by měl být pravidelně kontrolován a vyměňován pouze autorizovanými technikami.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se během provozu setkáte s jakýmkoli chybami, před kontaktováním technické podpory si prosím přečtěte následující tabulku. Níže uvádíme některé běžné chyby a kontroly, které je třeba provést.

Problém	Možné příčiny	Úkoly
Varná deska se nezapne.	Není tam žádná síla.	Ujistěte se, že je varná deska připojena ke zdroji napájení a zapnutá. Zkontrolujte, zda ve vaší domácnosti nebo oblasti nedošlo k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládání nereaguje.	Ovládací prvky jsou zablokované.	Odemkněte ovládací prvky. Pokyny naleznete v části „OVLÁDÁNÍ VARNÉ DESKY POMOCÍ SENZORICKÝCH TLAČÍTEK“.
Dotykové ovládání se obtížně ovládá.	Na ovládacích prvcích může být tenký film vody nebo se jich dotýkáte špičkou prstu.	Ujistěte se, že je dotyková ovládací plocha suchá, a při dotyku používejte konečky prstů.
Sklo se škrábe.	Nádobí s drsnými hranami. Používají se abrazivní nebo nevhodné čisticí prostředky.	Používejte nádobí s plochým a hladkým dnem. Viz „Výběr správného nádobí“. Viz „Péče a čištění“.
Některé pánve vydávají vrzání nebo cvakání.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů se různě prolínají).	To je u nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává při použití na vysoký stupeň ohřevu tichý hučivý zvuk.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl po snížení výkonu snížit nebo úplně zmizet.

Problém	Možné příčiny	Úkoly
Hluk ventilátoru vycházející z indukční varné desky.	Chladicí ventilátor zabudovaný do indukční varné desky byl aktivován, aby se zabránilo přehřátí elektronických součástek. Může pokračovat v provozu i po vypnutí indukční varné desky.	Toto je normální a nevyžaduje žádný zásah. Nevypínejte indukční varnou desku ze zásuvky, pokud běží ventilátor.
Pánve se nezahřívají a na displeji se zobrazí .	Indukční varná deska nedokáže detekovat pánev, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nedokáže detekovat pánev, protože je pro varnou zónu příliš malá nebo není správně vystředěná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz část „Výběr správného nádobí“. Umístěte pánev do středu a ujistěte se, že její dno odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnula, ozve se zvukový signál a zobrazí se chybový kód (obvykle se na displeji časovače vaření střídá s jednou nebo dvěma číslicemi).	Technická porucha.	Zapište si písmena a číslice chyb, vypněte indukční varnou desku ze zásuvky a kontaktujte kvalifikovaného technika.
Po připojení napájení a stisknutí tlačítka „zapnout“ zařízení nereaguje.	Došlo k výpadku proudu?	Počkejte na obnovení dodávky proudu.
	Je pojistka spálená nebo se vypnul jistič?	Pečlivě zkontrolujte příčiny. Pokud problém nelze vyřešit, kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .
	Je zástrčka pevně zapojena?	Zkontrolujte připojení k elektrické síti.

Problém	Možné příčiny	Úkoly
Během běžného používání se ohřev přeruší a ozve se „pípnutí“.	Bylo použito nekompatibilní nebo nevhodné nádobí?	Vyměňte nádobí; používejte nádobí vhodné pro indukční vaření.
	Není nádoba umístěna uprostřed topné zóny?	Umístěte nádobu do středu vyznačené topné zóny.
	Zahřívá se nádoba, ale neustále se vyjímá?	Umístěte nádobu dovnitř topné zóny.
Během zahřívání to nefunguje.	Je nádoba prázdná nebo je teplota příliš vysoká?	Zkontrolujte, zda se zařízení nepoužívá nesprávně.
	Není ucpaný vstup/výstup vzduchu nebo se v něm nahromadily nečistoty?	Uvolněte vstup/výstup vzduchu. Počkejte, až spotřebič vychladne, a poté jej znovu zapněte.
	Funguje kuchyň už déle než 2 hodiny bez jakékoli interakce?	Resetujte režimy vaření nebo použijte funkci časovače.

Pokud výše uvedená řešení/opatření problém nevyřeší, okamžitě odpojte spotřebič ze zásuvky a kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec, aby jej zkontrolovala a opravila. Zapište si chybový kód a nahlaste jej servisnímu středisku.

Abyste předešli nebezpečí a poškození zařízení, nerozebírejte jej ani neopravujte sami.

Obrazovka poruch a inspekci

Kód chyby	Možná příčina	Úkoly
U	Není tam žádný hrnec	oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.
E1	Abnormální napájecí napětí (méně než 170 V)	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Zapněte napájení, jakmile je napájení v pořádku.
E2	Abnormální napájecí napětí (vyšší než 270 V)	Zkontrolujte, zda je napájení v pořádku. Zapněte napájení, jakmile je napájení v pořádku.
E3/E5/E7	Porucha snímače teploty indukční cívky	oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.
E4/E6	Porucha teplotního senzoru IGBT	oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Kód chyby	Možná příčina	Úkoly
Er	Chyba komunikace mezi základní deskou a displejem	oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .
Et	Ochrana proti přetečení	Otřete vodu z ovládacího panelu a znovu zapněte varnou desku.

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt je na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by se spotřebitelé měli obrátit na své místní úřady. Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označování naleznete na našich webových stránkách.

8. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii.

Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Bölge 1800/2200W
2. Bölge 1800/2200W
3. Esnek Bölge 3000/3500W
4. kontrol Paneli
5. Davlumbaz havalandırma girişi

Not:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle birebir aynı olmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, nakliye sırasında cihazı korumak için tasarlanmış bir ambalajla birlikte gelir. Cihazı kutusundan çıkarın. Gelecekte taşımanız gerekirse, cihazın hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklamak isteyebilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, lütfen tüm malzemeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Cecotec Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği:

- Davlumbazlı induksiyonlu ocak
- Montaj kiti
- Bu kullanım kılavuzu
- Yardıma ihtiyaç duymanız halinde ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilmesi için seri numarasını üründen çıkarmayın.

3. KURULUM

Duyurular:

- Hem elektrik hem de mekanik tesisatın mutlaka uzman kişiler tarafından yapılması gerekmektedir.
- Bu cihaz, üstten montaj için 2 ila 6 cm kalınlığındaki bir tezgah üzerine, gömme montaj için ise 2,5 ila 6 cm kalınlığındaki bir tezgah üzerine monte edilmek üzere tasarlanmıştır.
- Ocağı monte ederken ön tarafta en az 5 cm, yanlarda en az 4 cm ve üst duvar ünitelerine en az 50 cm mesafe bırakın.

Not: Önerilen mesafeler yalnızca örnek amaçlıdır. Mutfağınızı planlarken, mutfak üreticisinin sağladığı talimatları izleyin.

Güç kaynağına bağlantı

Ocağı elektrik şebekesine bağlamak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Tabağı ambalajından çıkarıp düz bir zemine koyun.
2. Güç kablosunu karta bağlayın.
3. Güç kablosunun diğer ucunu güç kaynağına bağlayın.

Not: Elektrik bağlantısının güvenli olduğundan ve yerel elektrik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olun.

- Üretici, belirtilen talimatlara uyulmaması durumunda kişilere, hayvanlara veya eşyalara yönelik hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Elektrik kablosu ocağın tezgahtan çıkarılmasına olanak verecek kadar uzun olmalıdır.
- Uzatma kablosu kullanmayınız.
- Topraklama kablosu diğer kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.
- Eğer cihazla birlikte güç kablosu gelmiyorsa, 7200 watt'a kadar güç seviyeleri için en az 2,5 mm² iletken çapına sahip bir kablo kullanın; daha yüksek güç seviyeleri için çap 4 mm² olmalıdır.
- Kablonun hiçbir noktasında sıcaklık ortam sıcaklığının 50°C üzerine çıkmamalıdır.
- Cihaz elektrik şebekesine kalıcı olarak bağlanmak üzere tasarlanmıştır.
- Devreyi ana güç kaynağına tekrar bağlamadan önce düzgün çalıştığından emin olun, güç kablosunun doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Bağlantı kablosunun yetkili servis teknisyeni veya benzer şekilde kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmesi gerekir.

Güç fonksiyonu ile donatılmıştır Maksimum güç sınırı ayarlamana olanak tanıyan Laminatör . Sınır, ürün şebeke elektriğine bağlandığında veya şebeke elektriği tekrar bağlandığında (sonraki 2 dakika içinde) ayarlanmalıdır.

Montaj

Kurulumla başlamadan önce:

- Ürünü ambalajından çıkardıktan sonra kargo kaynaklı hasar olup olmadığını kontrol edin, herhangi bir sorun olması durumunda kurulumunu yapmadan önce satıcı firma veya müşterilerinizle iletişime geçin.
- Ürünün kurulum alanına uygun boyutta olduğundan emin olun.
- Ambalajın içindeki aksesuarları kontrol edin. Varsa, çıkarıp güvenli bir şekilde saklayın.
- Ayrıca kurulum alanının yakınında bir elektrik prizi olduğundan emin olun.

Mobilyaların kurulumla hazırlanması

- Ürün, soğutma cihazları, bulaşık makineleri, ısıtıcılar, fırınlar, çamaşır makineleri ve kurutuculara monte edilemez.

TÜRKÇE

- Mobilyayı yerleştirmeden önce, plakayı yerleştirin ve üzerindeki talaş veya talaşları dikkatlice temizleyin.
- Filtrenin montajını en iyi hale getirmek için, süpürgelikte bir yuva keserek içine bir ızgara (ticari olarak satılan) yerleştirmeniz önerilir.

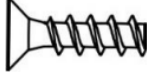
⚠ **ÖNEMLİ:** 250°C'ye kadar sıcaklıklara dayanıklı tek bileşenli yapıştırıcı sızdırmazlık maddesi (S) kullanın; montajdan önce, yapıştırma yüzeylerini iyice temizleyin ve yapışmayı tehlikeye atabilecek tüm maddeleri giderin; yapıştırıcı, çerçevenin dış yüzeyine eşit şekilde yayılmalıdır; yapıştırdıktan sonra yapıştırıcının yaklaşık 24 saat kurummasını bekleyin.

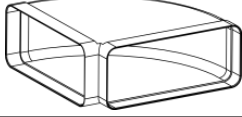
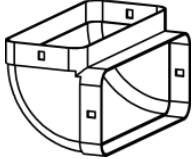
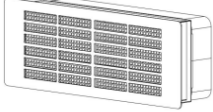
⚠ **Dikkat:** Vidaların ve bağlantı elemanlarının bu talimatlara göre takılmaması elektrik tehlikelerine yol açabilir.

Not: Ürünün düzgün bir şekilde monte edilebilmesi için boruların aşağıdaki özelliklere sahip bir yapıştırıcı ile bantlanması önerilir:

- Akrlık esaslı yapıştırıcıya sahip, yumuşak streç PVC film.
- DIN EN 60454 yönetmeliğine uygundur.
- Alev geciktirici.
- Mükemmel aşınma direnci.
- Sıcaklık dalgalanmalarına dayanıklıdır.
- Düşük sıcaklıklarda kullanılabilir.

Kurulum için gerekli aksesuarların listesi

İsim	Diyagram	Miktar
ST 4x5 vida		2 Sen
ST 4x14 vida		4 adet
Kurulum desteği		2 Sen
Sünger bar		1 Sen

Kare boru (Dahil değildir)		2 adet
Dik açılı bükülmüş boru 90° (Dahil değildir)		1 birim
Alüminyum yapıştırıcı (Dahil değildir)		7 adet
Kavisli tüp (Dahil değildir)		2 birim
Önceden takılmış karbon filtreli hava çıkışı (Dahil değildir)		1 birim

Kurulum gereksinimi: Davlumbazlı ocağın (Bolero Squad IH 2200) doğru ve eksiksiz bir şekilde kurulumu ve çalıştırılması için tahliye kitinin ayrı olarak satın alınması gerekir. (A01_EU01_112196 Bolero Squad IH 2200 için tahliye kiti)

Şekil 2’de indüksiyon ocağının montajı sırasında dikkat etmeniz gereken boyutlar gösterilmektedir:

Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25

Şekil 3’te indüksiyonlu ocağın dolap ve egzoz borusunun boyutları gösterilmektedir. Ölçüler mm cinsindendir.

TÜRKÇE

Ürünü kurmak için şu adımları izleyin:

1. Montaj braketlerini alt muhafazaya vidalayın. Şekil 4
2. Sünger çubuğunu seramik camın etrafına yapıştırın. Şekil 5
3. Naber adaptörünü takın . Şekil 6
4. Ürünü kabine yerleştirin. Şekil 7
5. Kanal borusunu takın (*ayrıca satın alınır) ve sızdırmazlık şeridiyle kapatın. Şekil 8
6. Uzunluğu uygun değilse, boruyu kesin (*ayrıca satın alınır). Şekil 9
7. Hava çıkışı kabine altına takın ve vidaları sıkın. Şekil 10
8. Karbon filtreyi hava çıkışına takın (*ayrıca satın alınır, tüm modeller için gerekli değildir). Şekil 11
9. Yağ toplama tepsisini çıkarın ve takın. Şekil 12
10. Ön cam paneli çıkarın. Şekil 13
11. Filtreyi su toplama kutusundan çıkarın. Şekil 14

4. OPERASYON

İndüksiyonlu pişirme sistemi, jeneratörden tencereye doğrudan enerji aktarmak için manyetik indüksiyonun fiziksel prensibini kullanır.

Avantajları:

Elektrikli ocaklarla karşılaştırıldığında indüksiyonlu ocağınız:

- Daha güvenli: Cam yüzeyindeki sıcaklık daha düşüktür.
- Daha hızlı: Daha kısa yiyecek ısıtma süreleri.
- Daha doğrusu: Tahta komutlarınıza anında tepki veriyor.
- Daha verimli: Emilen enerjinin %90'ı ısıya dönüşür. Ayrıca, tencere ocaktan alındığında ısı iletimi anında kesilerek gereksiz ısı kaybı önlenir.

Pişirme kapları

Sadece sembolüyle işaretlenmiş kapları kullanın



Çizilmeleri önlemek için şunları kullanmayın:

- Tabanı tam düz olmayan kaplar.
- Emaye tabanlı metal kaplar.
- Tabağın yüzeyinin çizilmemesi için tabanı pürüzlü olan kaplar.
- Kontrol paneli yüzeyine sıcak tencere ve tava koymayın.

Uygun kaplar

İndüksiyonlu pişirme, manyetizma kullanarak ısı üretir. Bu nedenle, pişirme kapları demir gibi manyetik bir malzemeden yapılmalıdır. Bir tavanın uygun olup olmadığını belirlemek için malzemesini bir mıknatısla test edin. Bir tava mıknatısa tepki vermiyorsa, indüksiyonlu pişirme için uygun değildir.

Saksıların tabanı için önerilen çaplar

ÖNEMLİ: Tencere boyutu yanlışsa pişirme bölgeleri devreye girmeyecektir.

Her bölgede kullanılacak minimum tencere tabanı çapı hakkında ayrıntılı bilgi için bu kılavuzun resimli bölümüne bakınız.

Enerji tasarrufu

En iyi sonuçlar için öneriler:

- Taban çapı pişirme alanı çapına eşit olan tencere ve tavalar kullanın.
- Sadece düz tabanlı tencere ve tavalar kullanın.
- Pişirme sırasında mümkün olduğunca tencerenin kapağını kapalı tutun.
- Pişirme süresini kısaltmak için sebzeleri, patatesleri vb. mümkün olduğunca az suyla pişirin.
- Enerji tüketimini ve pişirme süresini daha da azaltmak için düdüklü tencere kullanın.
- Tencereyi ocakta belirtilen pişirme bölgesinin ortasına yerleştirin.

Çıkarıcıyı kullanma

Davlumbaz havalandırma sistemi iki şekilde kullanılabilir: harici emiş ve egzoz sistemi veya dahili sirkülasyonlu filtre olarak. Harici emiş ve egzoz versiyonu duman, buhar ve yemek kokularını dışarıya verirken, dahili sirkülasyon versiyonu bu unsurları filtreleyerek temiz havayı odaya geri döndürür.

Çıkarma sürümü

Dumanlar, birlikte verilen bağlantı flanşına bağlı bir dizi boru (ayrı satılır Ref. A01_EU01_112196) aracılığıyla dışarı atılır.

Egzoz borularının çapı bağlantı halkasının çapına uygun olmalıdır:

- Dikdörtgen çıkışlar için, 222 x 89 mm
- çıkışlar için , Ø 150 mm (*).

Notlar:

- Ürünü duvara monte edilmiş egzoz borularına ve havalandırmalara bağlarken çapının hava çıkışına (bağlantı flanşı) uygun olmasına dikkat edin.
- Daha küçük çaplı boru ve deliklerin kullanılması ekstraktörün verimliliğini azaltabilir ve gürültü seviyelerini artırabilir.
- En iyi sonuçlar için, kanalı mümkün olduğunca kısa, en az kıvrımlı (maksimum açı: 90°) tutun ve kanal çapında ani değişikliklerden kaçının.

Doğru konteyneri seçmek

İndüksiyonlu ocaklar için kaplar

- İndüksiyonlu ocaklar için pişirme kapları metalden yapılmalı ve manyetik özelliğe sahip olmalıdır. Tabanı yeterince geniş olmalıdır.
- Sadece uygun indüksiyon tabanına sahip tavaları kullanın.

TÜRKÇE

Bir tencerenin uygunluğu şu şekilde belirlenir:

Uygun kaplar	Uygun olmayan kaplar
Kalın tabanlı emaye çelik tencereler.	Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, fırına dayanıklı cam, ahşap, seramik ve pişmiş topraktan yapılmış tencereler.
Emaye tabanlı döküm tencereler.	
Çok katmanlı paslanmaz çelik tencereler, özel tabanlı paslanmaz ferritik çelik veya alüminyum.	

- Yukarıda anlatılan mıknatıs testini yapın veya tavada indüksiyonlu ocak simgesinin olduğundan emin olun.
- Eğik tabanlı tavaları asla kullanmayın. İçi boş veya yuvarlak bir taban, aşırı ısınma korumasını engelleyerek cihazın aşırı ısınmasına neden olabilir. Bu durum, üst camın çatlamasına ve tavanın tabanının erimesine neden olabilir. Uygun olmayan tavaların kullanımından veya kuru kaynatmadan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
- Tavanın tabanı yalnızca kısmen ferromanyetik ise, yalnızca ferromanyetik alan ısınacaktır. Bu, ısının eşit şekilde dağılmayacağı anlamına gelebilir. Ferromanyetik olmayan alan ise pişirme için yeterli sıcaklığa ulaşamayabilir.
- Örneğin, kabin tabanını yapmak için kullanılan malzeme alüminyum içeriyorsa, ferromanyetik alan da azalacaktır. Bu, kabin yeterince ısınmaması veya hatta fark edilmemesi anlamına gelebilir.
- Tavanın tabanında kullanılan malzeme, pişirme sonucunu etkileyebilir. Üç katlı tabanlı paslanmaz çelik tavalar gibi ısıyı eşit dağıtan malzemelerden yapılmış tencere ve tavalar kullanmak zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar. Düz tabanlı tavalar kullanın; tavanın tabanı düz değilse, bu durum ısı dağılımını etkileyebilir.

Mıknatıs testi

Kabınızın tabanına bir mıknatıs yerleştirin. Mıknatıs mıknatısa çekilirse, kabı indüksiyonlu ocakta kullanabilirsiniz.

Not: Bazı üreticilerin indüksiyonlu tavalarını kullanırken, bu tavaların tasarımından kaynaklanan sesler oluşabilir. Tavaları kısık ateşte kullanırken dikkatli olun, çünkü su fark edilmeden buharlaşabilir ve tavaya ve ocağa zarar verebilir; bu durumdan hiçbir sorumluluk kabul edilmeyecektir.

Konteyner boyutları

- İyi bir pişirme sonucu elde etmek için, tavanın tabanındaki ferromanyetik alanın pişirme alanının büyüklüğüne uygun olması gerekir.
- Eğer bir pişirme bölgesi tavayı algılamıyorsa, onu daha küçük çaplı başka bir pişirme bölgesine yerleştirmeyi deneyin.

Piştirme alanı	Konteynerin minimum çapı
Ø160mm	Ø120mm
Ø180mm	Ø140mm

kontrol Paneli

Şekil 15

1. Açma/Kapatma dokunmatik simgesi
2. Piştirme bölgesi seçimi için dokunmatik simge
3. Ocak için güç seviyesi göstergesi
4. Güç seviyesi seçimi dokunmatik simgesi
5. Zamanlayıcı dokunmatik simgesi
6. Zamanlayıcı ekranı
7. Boost Touch Simgesi
8. Esnek bölge dokunmatik simgesi
9. Davlumbaz gücünü seçmek için dokunmatik simge
10. Davlumbaz için güç göstergesi
11. Çocuklar için Engelleme simgesine dokunur
12. Dokunmatik duraklatma simgesi

Davlumbaz kullanımı

1. Bekleme modu

Ocağı açtıktan sonra zil bir kez çalar ve zil bekleme moduna geçer.

60 saniye boyunca herhangi bir işlem yapılmazsa, tüm ekran kararır ve davlumbaz otomatik olarak kapanır. Açma/kapama dokunmatik simgesine dokunarak davlumbazı istediğiniz zaman yeniden etkinleştirebilirsiniz.

2. Güç seviyesinin ayarlanması

Davlumbazın güç seviyesi seçim dokunmatik simgesine 1 saniye basılı tutarak davlumbazı aktif hale getirebilirsiniz.

Güç seviyesini + veya - dokunmatik ikonuna basarak seçebilirsiniz.

3. Artırmak

Güç seviyesini ayarladıktan sonra Boost dokunmatik simgesine + bir saniye basılı tutun, davlumbaz doğrudan Boost moduna girecektir .

Lütfen Boost Modunun yalnızca 10 dakika sürebileceğini ve ardından otomatik olarak 4. seviyeye döneceğini unutmayın.

4. Kapatma ve Gecikmeli Kapatma

Azaltma dokunmatik simgesine basın - davlumbazı kapatmak için: (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → kapalı).

TÜRKÇE

Gecikmeli kapanma moduna (d) doğrudan girmek için azaltma dokunmatik simgesine - bir saniye basılı tutabilirsiniz.

Gecikmeli kapanma modu yalnızca 5 dakika sürebilir. 5 dakika sonra davlumbaz otomatik olarak kapanacaktır.

Gecikmeli Kapatma modunda, davlumbazı kapatmak için azaltma dokunmatik simgesine - basabilir veya davlumbazı 1. seviyeye ayarlamak için artırma dokunmatik simgesine + basabilirsiniz.

5. Plakadan zile bağlantı

Davlumbaz ile indüksiyonlu ocak arasında bağlantı anahtarı fonksiyonu bulunmaktadır.

Davlumbaz kapalıyken veya gecikmeli kapanma modundayken, indüksiyonlu ocak çalışıyorsa davlumbaz otomatik olarak 1. kademede açılır.

Daha sonra indüksiyonlu ocak kapatıldığında davlumbaz otomatik olarak gecikmeli kapanma moduna geçecektir.

İndüksiyonlu ocağın kullanımı

Ocak açıldığında sesli bir sinyal duyulur. Tüm göstergeler bir saniye boyunca yanar ve ardından sönerek ocağın bekleme modunda olduğunu gösterir.

Pişirmeye başlamak için

1. Açma/Kapatma dokunmatik simgesine dokununuz. Göstergelerde "-" işareti görünecektir.
2. İsteddiğiniz pişirme bölgesine uygun bir kap yerleştirin. Hem kabin tabanının hem de pişirme bölgesi yüzeyinin temiz ve kuru olduğundan emin olun.
3. Pişirme bölgesi seçimi dokunmatik ikonuna dokununuz, ikonun yanındaki gösterge yanıp sönecektir.
4. Güç seviyesi kontrolüne dokunarak bir ısı ayarı seçin.

Notlar:

- 1 dakika içerisinde bir ısı ayarı seçmezseniz indüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanacaktır.
- 1. adımdan tekrar başlamanız gerekecek.
- Pişirme sırasında istediğiniz zaman ısı seviyesini ayarlayabilirsiniz.

Yemek pişirmeyi bitirdiğinizde

1. Kapatmak istediğiniz pişirme bölgesini seçmek için dokunmatik simgeye dokununuz.
2. Güç seviyesi dokunmatik simgesine dokunarak pişirme bölgesini kapatın. Ekranda "0" görüldüğünden emin olun.
3. Açma/Kapatma dokunmatik simgesine dokunarak ocağın tamamını kapatın.

Not: Sıcak yüzeylere dikkat edin

4. "H" simgesi görüntülenecektir; bu, pişirme bölgesinin dokunulamayacak kadar sıcak

olduğu anlamına gelir. Yüzey güvenli bir sıcaklığa soğuduğunda bu simge kaybolacaktır. Daha fazla tava ısıtmak istiyorsanız, enerji tasarrufu özelliği olarak da kullanılabilir; ocağı hala sıcakken kullanın.

Boost işlevini kullanma

1. Boost fonksiyonu ile istediğiniz bölgeyi seçin .
2. Boost dokunmatik simgesine dokunun . Güç seviyesi göstergesi "P"yi gösterecektir.

Boost işlevini iptal et

1. Boost fonksiyonuna sahip alanı seçin .
2. Boost işlevini iptal etmek ve istediğiniz seviyeyi seçmek için Boost dokunmatik simgesine dokunun veya güç seviyesini ayarlayın .

Boost fonksiyonu sadece 5 dakika sürer; bundan sonra alan otomatik olarak 9. seviyeye geri döner.

Esnek bölge özelliğini kullanma

1. Esnek bölgedeki dokunmatik simgeye dokunun. Gösterge yanıp sönmeye başlayacak ve "=" görüntülenecektir. Güç seviyesini ayarlamak için güç seçici simgesini kullanın.
2. Esnek bölge fonksiyonunu iptal etmek için esnek bölge dokunmatik simgesine 3 saniye basılı tutun.

Duraklatma işlevini kullanma

3. Duraklatma işlevi dokunmatik simgesini seçtiğinizde, tüm pişirme bölgeleri çalışmayı durduracaktır. Tüm bölge göstergeleri görüntülenecektir !!
 4. Duraklatma fonksiyonu dokunmatik simgesine tekrar dokunduğunuzda tüm pişirme bölgeleri orijinal ayarlarına geri dönecektir.
- Bu fonksiyon, bir veya daha fazla pişirme bölgesi çalışıyorsa kullanılabilir.
 - Eğer 30 dakika içerisinde duraklatma modunu iptal etmezseniz indüksiyonlu ocak otomatik olarak kapanacaktır.

Kontrol Kilidi

- Çocukların yanlışlıkla pişirme bölgelerini açması gibi istenmeyen kullanımları önlemek için kontrolleri kilitleyebilirsiniz.
 - Kontroller kilitlendiğinde, Açma/Kapama kontrolü hariç tüm kontroller devre dışı kalır.
1. Kontrolleri kilitlemek için çocuk kilidi dokunmatik simgesine dokunun.
 2. Zamanlayıcı göstergesinde "Lo" yazısı görünecektir.
 3. Kontrollerin kilidini açmak için ocağın açık olduğundan emin olun.
 4. Çocuk kilidi dokunmatik simgesine 3 saniye boyunca dokunun ve basılı tutun.
 5. Artık tahtanızı kullanmaya başlayabilirsiniz.

TÜRKÇE

 Ocak kilit modundayken, Açma/Kapama kontrolü hariç tüm kontroller devre dışı kalır. Acil bir durumda Açma/Kapama kontrolünü kullanarak ocağı her zaman kapatabilirsiniz, ancak bir sonraki işlemi gerçekleştirmeden önce ocağın kilidini açmanız gerekir.

Kalan ısı uyarısı

Ocak bir süre kullanıldığında, içinde artık ısı kalacaktır. "H" harfi, uzak durmanız konusunda sizi uyarmak için belirir.

Otomatik kapanma

Ocağın otomatik emniyet kapatma özelliği vardır. Bu özellik, bir pişirme bölgesini kapatmayı unuttuğunuzda devreye girer.

Varsayılan kapanma süreleri aşağıdaki tabloda gösterilmiştir:

Güç seviyesi	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Varsayılan çalışma zamanlayıcısı (saat)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Zamanlayıcıyı Kullanma

- Zamanlayıcıyı iki farklı şekilde kullanabilirsiniz:
1. Dakika hatırlatıcısı olarak kullanabilirsiniz. Bu durumda, ayarlanan süre dolduğunda zamanlayıcı hiçbir pişirme bölgesini kapatmaz.
 2. Zamanlayıcı dolduğunda bir veya daha fazla pişirme bölgesini kapatacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Zamanlayıcıyı 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

Zaman hatırlatıcılı zamanlayıcıyı kullanma

1. Ocağın açık olduğundan ve bölge seçim simgesinin aktif olmadığından (' . ' bölge göstergesinin yanıp sönmediğinden) emin olun.

Not: Pişirme bölgesi güç ayarının tamamlanmasından dakikalar önce veya sonra hatırlatıcıyı ayarlayabilirsiniz.

2. Zamanlayıcı dokunmatik simgesine dokununuz. Zamanlayıcı ekranında "30" görünecek ve yanıp sönecektir. Varsayılan ayar 30 dakikadır.
3. "+" veya "-" dokunmatik simgesine dokunarak saati ayarlayınız. Kısa bir dokunuş 1 dakikayı, uzun bir dokunuş ise 10 dakikayı ayarlar.
4. Zaman ayarlandıktan sonra geri sayım hemen başlayacaktır. Ekranda kalan süre gösterilecektir.
5. Ayarlanan süre dolduğunda 30 saniye boyunca buzzer sesi duyulacak ve zamanlayıcı göstergesinde "--" işareti görüntülenecektir.

Bir veya daha fazla pişirme bölgesini kapatmak için zamanlayıcıyı kullanma

1. Zamanlayıcıyı ayarlamak istediğiniz pişirme bölgesini seçmek için dokunmatik simgeye dokununuz.
2. Zamanlayıcı dokunmatik simgesine dokununuz. Zamanlayıcı ekranında "30" görünecek ve yanıp sönecektir. Varsayılan ayar 30 dakikadır.
3. "+" veya "-" dokunmatik simgesine dokunarak saati ayarlayınız. Kısa bir dokunuş 1 dakikayı, uzun bir dokunuş ise 10 dakikayı ayarlar.
4. Zaman ayarlandıktan sonra geri sayım hemen başlayacaktır. Ekranda kalan süre gösterilecektir.

NOT: Güç seviyesi göstergesinin sağ alt köşesinde, bölgenin seçildiğini gösteren beyaz bir nokta olacaktır.

5. Pişirme zamanlayıcısı sona erdiğinde ilgili pişirme bölgesi otomatik olarak kapanacaktır.

NOT: Daha önce açılmış olan diğer pişirme bölgeleri çalışmaya devam edecektir.

Zamanlayıcı birden fazla bölgeye ayarlanmışsa

1. Birden fazla pişirme bölgesi için zamanlayıcı ayarladığınızda, ilgili bölgelerde beyaz noktalar görünür. Zamanlayıcı ekranı minimum süreyi gösterir. İlgili bölgenin noktası yanıp söner.
2. Geri sayım sayacı sona erdiğinde, ilgili bölge kapanacaktır. Ardından yeni minimum zamanlayıcı görüntülenecek ve ilgili bölge noktası yanıp sönecektir.

Not: Pişirme bölgesi seçimi dokunmatik simgesine dokununuz, zamanlayıcı göstergesinde ilgili zamanlayıcı görüntülenecektir.

Zamanlayıcıyı iptal et

1. Zamanlayıcısını iptal etmek istediğiniz pişirme bölgesinin dokunmatik seçim simgesine dokununuz.
2. Zamanlayıcı dokunmatik simgesine dokununuz; gösterge yanıp sönecektir.
3. Zamanlayıcıyı "00" olarak ayarlamak için "-" dokunmatik simgesine dokununuz; zamanlayıcı iptal edilecektir.

Güç Ayarları

Pişirme alanı gücü çeşitli kademelere ayarlanabilir. Tabloda, her ayarın nasıl kullanılacağına dair örnekler bulacaksınız.

TÜRKÇE

Isı ayarı	Önerilen kullanımlar
1-2	- Az miktarda yiyecek için yumuşak ısıtma - Çikolata, tereyağı ve çabuk yanan yiyecekleri eritin - Yavaşça kaynatın - Yavaş ısınma
3-4	- Yeniden ısıtma - Hızlı kaynama - Pirinç pişirin
5-6	-Krep
7-8	- Atlamak - Makarna pişirmek
9	- Hızlı sote - Fok - Çorbayı kaynatın - Suyu kaynatın

5. TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlemeden önce ocağı kapatıp soğumasını bekleyin.
- Ocağı temizlemek için buharlı veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın, aksi takdirde elektrik çarpması meydana gelebilir.
- Temizlik sırasında Açma/Kapama sensörünü nazikçe silmeyi unutmayın. Aksi takdirde ocak yanlışlıkla açılabilir!

İndüksiyonlu ocak

 **Önemli!** Aşındırıcılar, tencere temizleyicileri, pas ve leke çıkarıcılar vb. gibi sert temizlik maddelerini asla kullanmayın.

Kullanımdan sonra temizlik

Ocağın tamamı kirlendiğinde mutlaka temizleyin. Bunu ocağı her kullandığınızda yapmanız önerilir.

Temizlemek için nemli bir bez ve az miktarda deterjan kullanın. Ardından, yüzeyde deterjan kalmadığından emin olmak için ocağı temiz ve kuru bir bezle kurulaştırın.

Haftalık temizlik

Haftada bir kez, piyasada satılan seramik ocak temizleyicileriyle tüm ocağı iyice temizleyin. Üreticinin talimatlarını dikkatlice izleyin. Temizlik maddesi uygulandığında, ocağı suya ve kire dayanıklı koruyucu bir filmle kaplayacaktır. Film üzerinde kalan tüm kirler kolayca çıkarılabilir. Ardından ocağı temiz bir bezle kurulaştırın.

Ocak yüzeyinde temizlik maddesi kalmamasına dikkat edin, çünkü bunlar ısıtıldığında agresif reaksiyona girerek yüzeyi değiştirecektir.

Belirli kir

- Ağır kir ve lekelerin (kireç ve sedef lekeleri gibi) temizlenmesi en iyi şekilde ocak hala hafif sıcakken yapılır. Ocağı temizlemek için piyasada satılan temizlik maddelerini kullanın.
- Öncelikle, haşlanmış yemek artıklarını nemli bir bezle silin ve kalan kiri özel bir cam-seramik kazıyıcıyla temizleyin. Ardından ocağı tekrar silin.
- Yanmış şeker ve erimiş plastik henüz sıcakken cam kazıyıcı ile hemen temizlenmelidir. Ardından ocağın üstünü tekrar silin.
- Patates soyarken veya marul silerken ocağın üzerine düşebilecek kum taneleri, tencere ve tavaları hareket ettirirken yüzeyi çizebilir. Ocağın üzerinde kum tanesi kalmadığından emin olun.
- Ocak rengindeki değişiklikler, cam seramik malzemenin işlevini veya dayanıklılığını etkilemez. Bu renk değişiklikleri, malzemedeki değişikliklerden ziyade, çıkarılmayan ve yüzeye yapışan yemek artıklarıdır. Parlak lekeler, özellikle alüminyum bazlı tencere veya uygun olmayan temizlik maddeleri kullanıldığında, tencere tabanının ocak yüzeyine sürtünmesi sonucu oluşur. Standart temizleyicilerle çıkarılmaları zordur ve temizleme işleminin birkaç kez tekrarlanması gerekebilir. Zamanla, sert temizlik maddeleri ve hatalı tencere tabanları nedeniyle dekorasyon aşınır ve koyu lekeler oluşur.
- Makineye yanlışlıkla büyük miktarda sıvı dökülürse, sıvıyı boşaltmak için alttaki silikon tıpayı çıkarın. Şekil 16

Elektrik bağlantısı

 Bu indüksiyonlu ocak yalnızca uygun niteliklere sahip bir kişi tarafından şebeke elektriğine bağlanmalıdır.

Ocağı şebeke elektriğine bağlamadan önce şunları kontrol edin:

1. Evinizin elektrik tesisatı ocağın tükettiği güce uygundur.
2. Voltaj, veri plakasında belirtilen değere karşılık gelir.
3. Güç kaynağı kablusunun bölümleri, isim plakasında belirtilen yükü destekleyebilir.

Ocağı şebeke elektriğine bağlamak için adaptör, redüktör veya dallandırıcı cihazlar kullanmayın; bunlar aşırı ısınmaya ve yangına sebep olabilir.

Güç kaynağı kablosu sıcak parçalara temas etmemeli ve sıcaklığı hiçbir zaman 75°C'yi aşmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

 Evinizin kablo tesisatının herhangi bir değişiklik yapılmadan yeterli olduğundan emin olmak için bir elektrikçiye danışın. Herhangi bir değişiklik yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.

Güç kaynağı, ilgili standarda uygun olarak bağlanmalıdır. Bağlantı yöntemi Şekil 17'de gösterilmiştir.

TÜRKÇE

- Kablonun hasar görmesi veya değiştirilmesi gerekiyorsa, kazaları önlemek için işlemin özel aletlere sahip bir satış sonrası temsilcisi tarafından yapılması gerekir.
- Cihaz doğrudan şebeke elektriğine bağlanacaksa, kontakları arasında en az 3 mm boşluk bulunan bir Umman kutuplu devre kesici takılmalıdır.
- Montajcı, elektrik bağlantısının doğru olduğundan ve güvenlik yönetmeliklerine uygun olduğundan emin olmalıdır.
- Kablo bükülmemeli veya sıkıştırılmamalıdır.
- Kablonun düzenli olarak kontrol edilmesi ve sadece yetkili teknisyenler tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.

6. PROBLEM ÇÖZME

İşlem sırasında herhangi bir hatayla karşılaşırsanız, teknik destek çağırmadan önce lütfen aşağıdaki tabloya bakın. Aşağıda bazı yaygın hatalar ve yapılması gereken kontroller yer almaktadır.

Sorun	Olası nedenler	Yapılacaklar
Ocak açılmıyor.	Hiçbir güç yok.	Ocağın bir güç kaynağına bağlı ve açık olduğundan emin olun. Evinizde veya bölgenizde elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol edin. Her şeyi kontrol ettiyseniz ve sorun devam ediyorsa, kalifiye bir teknisyen çağırın.
Dokunmatik kontroller tepkisiz.	Kontroller kilitli.	Kontrolleri açın. Talimatlar için 'OCAK DUYUSAL DÜĞMELERLE ÇALIŞTIRILMASI' bölümüne bakın.
Dokunmatik kontrolleri kullanmak zor.	Kumandaların üzerinde ince bir su tabakası olabilir veya kumandalara dokunurken parmak ucunuzu kullanıyor olabilirsiniz.	Dokunmatik kontrol alanının kuru olduğundan emin olun ve kontrollere dokunurken parmak ucunuzu kullanın.
Cam çiziliyor.	Kenarları pürüzlü mutfak eşyaları kullanılıyor. Aşındırıcı veya uygun olmayan temizlik ürünleri kullanılıyor.	Düz ve pürüzsüz tabanlı mutfak eşyaları kullanın. 'Doğru Mutfak Eşyalarını Seçme' bölümüne bakın. 'Bakım ve Temizlik' bölümüne bakın.

Sorun	Olası nedenler	Yapılacaklar
Bazı tavalar gıcırta veya tıkırtı sesleri çıkarır.	Bu, pişirme kaplarınızın yapısından (farklı metal katmanlarının farklı şekilde bir araya gelmesinden) kaynaklanıyor olabilir.	Bu durum pişirme kapları için normaldir ve bir arıza olduğunu göstermez.
İndüksiyonlu ocak, yüksek ısı ayarında kullanıldığında hafif bir uğultu sesi çıkarır.	Bunun nedeni indüksiyonlu pişirme teknolojisidir.	Bu normaldir, ancak ısı ayarını azalttığınızda sesin azalması veya tamamen kaybolması gerekir.
İndüksiyonlu ocaktan fan sesi geliyor.	İndüksiyonlu ocağınıza entegre edilmiş bir soğutma fanı, elektronik bileşenlerin aşırı ısınmasını önlemek için etkinleştirilmiştir. İndüksiyonlu ocağı kapattıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir.	Bu normaldir ve herhangi bir işlem gerektirmez. Fan çalışırken indüksiyonlu ocağın gücünü duvardaki prizden kapatmayın.
Tavalar ısınmıyor ve ekranda görünmüyor.	İndüksiyonlu ocak, tavayı algılayamıyor çünkü indüksiyonlu pişirmeye uygun değil. İndüksiyonlu ocak, tavayı algılayamıyor çünkü tava pişirme bölgesine göre çok küçük veya düzgün şekilde ortalanmamış.	İndüksiyonlu pişirmeye uygun pişirme kapları kullanın. 'Doğru Pişirme Kabını Seçme' bölümüne bakın. Tencereyi ortalayın ve tabanının pişirme alanının boyutuna uygun olduğundan emin olun.
İndüksiyonlu ocak veya pişirme bölgesi beklenmedik bir şekilde kapandı, bir ses duyuldu ve bir hata kodu görüntülendi (genellikle pişirme zamanlayıcısı ekranında bir veya iki rakamla dönüşümlü olarak).	Teknik arıza.	Hata harflerini ve rakamlarını not edin, indüksiyonlu ocağın fişini duvardan kapatın ve yetkili bir teknisyene başvurun.

TÜRKÇE

Sorun	Olası nedenler	Yapılacaklar
Cihazı prize takıp "açma" tuşuna bastıktan sonra cihazdan herhangi bir tepki gelmiyor.	Elektrik kesintisi mi var?	Elektriğin gelmesini bekleyin.
	Sigorta mı attı veya devre kesici mi attı?	Kök nedenleri dikkatlice kontrol edin. Sorun çözülemezse, Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
	Fiş sıkıca takılı mı?	Elektrik şebekesine bağlantıyı kontrol edin.
Normal kullanım esnasında ısıtma kesiliyor ve "bip" sesi duyuluyor.	Uyumsuz veya uyumsuz pişirme kapları kullanılmış mı?	Tencere ve tavalarınızı değiştirin; induksiyonlu pişirmeye uygun tencere ve tavalar kullanın.
	Konteyner ısıtma bölgesinin ortasına yerleştirilmemiş mi?	Kabı belirtilen ısıtma bölgesinin ortasına yerleştirin.
	Konteyner ısınıyor ama sürekli olarak çıkarılıyor mu?	Kabı ısıtma bölgesinin içine yerleştirin.
Isınma sırasında çalışmıyor.	Konteyner boş mu yoksa sıcaklık çok mu yüksek?	Cihazın yanlış kullanılıp kullanılmadığını kontrol edin.
	Hava girişi/çıkışı tıkalı mı veya içinde kir birikmiş mi?	Hava giriş/çıkışını açın. Cihazın soğumasını bekleyin ve tekrar açın.
	Mutfak 2 saatten fazla süredir herhangi bir etkileşim olmadan mı çalışıyor?	Pişirme modlarını sıfırlayın veya zamanlayıcı fonksiyonunu kullanın.

Yukarıdaki çözümler/kontrol önlemleri sorunu çözmezse, cihazın fişini hemen çekin ve inceleme ve onarım için Cecotec Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin . Hata kodunu yazın ve teknik servis merkezine bildirin.

Cihazınızda herhangi bir tehlike ve hasar oluşmaması için cihazı kendiniz sökmeyin veya tamir etmeyin.

Arıza ve Muayene Ekranı

Hata kodu	Olası neden	Yapılacaklar
U	Tencere yok	Cecotec Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
E1	Anormal besleme voltajı (170V'dan az)	Güç kaynağının normal olup olmadığını kontrol edin. Güç kaynağı normale döndükten sonra gücü açın.
E2	Anormal besleme voltajı (270V'dan fazla)	Güç kaynağının normal olup olmadığını kontrol edin. Güç kaynağı normale döndükten sonra gücü açın.
E3/E5/E7	Endüksiyon bobini sıcaklık sensörü arızası	Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
E4/E6	IGBT sıcaklık sensörü arızası	Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
Er	Ana kart ile ekran arasında iletişim hatası	Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .
Et	Taşma koruması	Kontrol panelindeki suyu silin ve ocağı tekrar açın.

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere uygun olarak, ürün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünü tamamladığında, pilleri çıkarmalı ve yerel makamlarca belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik cihazların ve/veya pillerin en uygun şekilde nasıl bertaraf edileceğine ilişkin detaylı bilgi için tüketicilerin yerel yetkililerle iletişime geçmeleri gerekmektedir.

Yukarıdaki kurallara uymak çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve bunların işaretlenmesi hakkında bilgiye web sitemizden ulaşabilirsiniz.

8. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden izni olmaksızın hiçbir şekilde (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

9. BASITLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI



Cecotec Innovaciones, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşabilirsiniz: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. 1800/2200W-os zóna
2. 1800/2200W-os zóna
3. Flex Zone 3000/3500W
4. Vezérlőpult
5. Páraelszívó szellőzőnyílása

Jegyzet:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a terméken láthatóktól.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen tárolja, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.
- a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával .

Doboz tartalma:

- Indukciós főzőlap páraelszívóval
- Szerelőkészlet
- Ez a használati útmutató
- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

3. TELEPÍTÉS

Közlemények:

- Mind az elektromos, mind a gépészeti szerelést szakképzett szakembereknek kell elvégezniük.
- Ez a készülék 2 és 6 cm közötti vastagságú munkalapra szerelhető felülre, vagy 2,5 és 6 cm közötti vastagságú munkalapra süllyesztett beépítés esetén.
- A főzőlap felszerelésekor legalább 5 cm távolságot kell tartani elöl, 4 cm-t oldalt és 50 cm-t a felső fali szekrényektől.

Megjegyzés: Az ajánlott távolságok csak példaként szolgálnak. A konyha tervezésekor kövesse a konyahagyártó által megadott irányelveket.

Csatlakozás a tápegységhez

A főzőlap elektromos hálózathoz való csatlakoztatásához a következőképpen járjon el:

1. Vegye ki a tányért a csomagolásból, és helyezze egy sima felületre.
2. Csatlakoztassa a tápkábel a panelhez.
3. Csatlakoztassa a tápkábel másik végét a tápegységhez.

Megjegyzés: Győződjön meg arról, hogy az elektromos csatlakozás biztonságos, és megfelel a helyi elektromos előírásoknak.

- A gyártó nem vállal felelősséget személyekért, állatokért vagy vagyontárgyakért, ha a megadott utasításokat nem tartják be.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot le lehessen venni a konyhapultról.
- Ne használjon hosszabbító kábeleket.
- A földelővezetéknek 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie, mint a többi vezeték.
- Ha a készülékhez nem tartozik tápkábel, 7200 watt teljesítményig legalább 2,5 mm² keresztmetszetű vezetéknek kell lennie; nagyobb teljesítmény esetén az átmérőnek 4 mm²-nek kell lennie.
- A hőmérséklet a kábel egyetlen pontján sem haladhatja meg az 50°C-ot a környezeti hőmérséklet felett.
- A készüléket állandó hálózati csatlakoztatásra tervezték.
- Mielőtt újra csatlakoztatná az áramkört a fő tápegységhez, győződjön meg arról, hogy megfelelően működik, és mindig ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően van-e telepítve.
- Az összekötőkábel hivatalos szerviztechnikusnak vagy hasonlóan képzett személynek kell cserélnie.

be- és kikapcsoló funkcióval van felszerelve. Lamináló , amely lehetővé teszi a maximális teljesítménykorlát beállítását. A korlátot akkor kell beállítani, amikor a terméket csatlakoztatja a hálózati áramforráshoz, vagy amikor a hálózati áramforrást újra csatlakoztatja (a következő 2 percen belül).

Felszerelés

A telepítés megkezdése előtt:

- A termék kicsomagolása után ellenőrizze a szállítási sérüléseket, és ha bármilyen probléma merül fel, a telepítés előtt vegye fel a kapcsolatot az eladóval vagy az ügyfélszolgálattal.
- Győződjön meg arról, hogy a termék mérete megfelelő a telepítési területhez.
- Ellenőrizze a csomagolásban található tartozékokat. Ha vannak, vegye ki és tárolja biztonságos helyen.
- Azt is ellenőrizze, hogy van-e konnektor a telepítési terület közelében.

A bútorok előkészítése a beszerelésre

- A termék nem szerelhető fel hűtőkészülékekre, mosogatógépekre, fűtőtestekre, sütőkre, mosógépekre és szárítógépekre.
- A bútor behelyezése előtt végezze el a vágásokat, és gondosan távolítsa el a forgácsot vagy a fűrészport.
- A szűrő optimális beszerelése érdekében ajánlott egy rést vágni a szegélylécbe egy rács (kereskedelmi forgalomban kapható) behelyezéséhez.

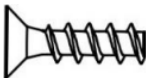
⚠ FONTOS: Használjon egykomponensű ragasztó-tömítőanyagot (S), amely akár 250°C-ig hőálló; a telepítés előtt alaposan tisztítsa meg a ragasztási felületeket, és távolítson el minden olyan anyagot, amely ronthatja a tapadást; a ragasztónak egyenletesen kell eloszlatnia a keret külső részén; a ragasztás után hagyja a ragasztót körülbelül 24 órán át száradni.

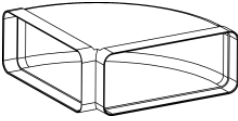
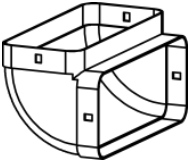
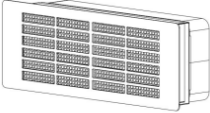
⚠ Figyelem: A csavarok és rögzítőelemek ezen utasítások be nem tartása áramütéshez vezethet.

Megjegyzés: A termék megfelelő telepítésének biztosítása érdekében ajánlott a csöveket a következő tulajdonságokkal rendelkező ragasztóval leragasztani:

- Puha, rugalmas PVC fólia, akril alapú ragasztóval.
- Megfelel a DIN EN 60454 szabványnak.
- Lángálló.
- Kiváló kopásállóság.
- Ellenáll a hőmérséklet-ingadozásoknak.
- Alacsony hőmérsékleten is használható.

A telepítéshez szükséges tartozékok listája

Név	Diagram	Összeg
ST 4x5 csavar		2 Te
ST 4x14 csavar		4 db
Telepítési támogatás		2 Te

Szivacsruđ		1 Te
Négyzet alakú cső (nem tartozék)		2 db
90°-ban hajlított derékszögű cső (nem tartozék)		1 egység
Alumínium ragasztó (nem tartozék)		7 db
Ívelt cső (nem tartozék)		2 egység
Levegőkimenet előre telepített szénshűrővel (Nem tartalmazza)		1 egység

Telepítési követelmény: A páraelszívós főzőlap (Bolero Squad IH 2200) megfelelő és teljes körű telepítéséhez és működtetéséhez a kiürítő készletet külön kell megvásárolni. (A01_EU01_112196 Kiürítő készlet Bolero Squad IH 2200-hoz)

A 2. ábra az indukciós főzőlap méreteit mutatja, amelyeket figyelembe kell venni a telepítés során:

Modell	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25

Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25
--	-----	-----	-----	-----	-----	-----------	-----------	-----------	-------

A 3. ábra az indukciós főzőlap szekrényének és elszívócsővének méreteit mutatja. A méretek mm-ben vannak megadva.

Ezután a termék telepítéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Csavarozza be a rögzítőkonzolokat az alsó házba. 4. ábra
2. Ragassza a szivacsrudat a kerámia üveg köré. 5. ábra
3. a Naber adaptert. 6. ábra
4. Szerelje be a terméket a szekrénybe. 7. ábra
5. Szerelje be a csővezetékét (*külön vásárolható meg) és tömítse le a tömítőszalaggal. 8. ábra
6. Vágja le a védőcsövet (*külön vásárolható meg), ha a hossza nem megfelelő. 9. ábra
7. Szerelje fel a levegőkimenetet a szekrény aljára, és húzza meg a csavarokat. 10. ábra
8. Szerelje fel a szénzsűrőt a levegő kimenetére (*külön vásárolható meg, nem minden modellhez szükséges). 11. ábra
9. Vegye ki és helyezze vissza az olajgyűjtő tálcát. 12. ábra
10. Távolítsa el az elülső üvegpanelt. 13. ábra
11. Vegye ki a szűrőt a vízgyűjtő dobozból. 14. ábra

4. MŰKÖDÉS

Az indukciós főzőrendszer a mágneses indukció fizikai elvét alkalmazza az energia közvetlen átvitelére a generátorról az edényre.

Előnyök:

Az elektromos főzőlapokkal összehasonlítva az indukciós főzőlap a következő tulajdonságokkal rendelkezik:

- Biztonságosabb: alacsonyabb hőmérséklet az üvegfelületen.
- Gyorsabb: rövidebb ételmelegítési idő.
- Pontosabban: a tábla azonnal reagál a parancsaira.
- Hatékonyabb: Az elnyelt energia 90%-a hővé alakul. Továbbá, amint az edényt leveszik a tűzhelyről, a hőátadás azonnal megszakad, megakadályozva a felesleges hővesztéséget.

Főzőedények

Csak a szimbólummal jelölt edényeket használja



A karcolások elkerülése érdekében ne használja:

MAGYAR

- Nem tökéletesen lapos aljú edények.
- Fémedények zománcozott aljjal.
- Érdes aljú edények, hogy elkerüljük a tányér felületének karcosodását.
- Ne helyezzen forró edényeket és serpenyőket a kezelőpanel felületére.

Megfelelő tartályok

Az indukciós főzés a mágnesesség révén termel hőt. Ezért az edényeknek mágneses anyagból, például vasból kell készülniük. Annak megállapításához, hogy egy edény alkalmas-e erre, tesztelje az anyagát mágnessel. Ha egy edény nem reagál a mágnesre, akkor nem alkalmas indukciós főzésre.

Az edények aljának ajánlott átmérő

FONTOS: Ha az edény mérete helytelen, a főzőzónák nem kapcsolnak be.

Az egyes zónákban használandó minimális edényalj-átmérővel kapcsolatos részletekért lásd a kézikönyv illusztrált részét.

Energiatakarékosság

Ajánlások a legjobb eredmény eléréséhez:

- Használjon olyan edényeket és serpenyőket, amelyek aljának átmérője megegyezik a főzőzóna átmérőjével.
- Kizárólag lapos aljú edényeket és serpenyőket használjon.
- Főzés közben, amikor csak lehetséges, tartsa lefedve az edényt.
- A zöldségeket, burgonyát stb. minimális vízmennyiséggel főzze a főzési idő csökkentése érdekében.
- Használjon kuktát, mivel az tovább csökkenti az energiafogyasztást és a főzési időt.
- Helyezze az edényt a tűzhelylapon jelzett főzőzónába.

Az elszívó használata

Az elszívó ventilátoros szellőztető rendszer kétféleképpen használható: külső elszívó és elszívó rendszerként, vagy belső recirkulációs szűrőként. A külső elszívó és elszívó változat a füstöt, a gőzt és a főzési szagokat a kültérbe vezeti, míg a belső recirkulációs változat kiszűri ezeket az elemeket, és a tiszta levegőt keringteti vissza a helyiségbe.

Kihúzási változat

A füstöket egy sor csövön (külön kapható, Ref. A01_EU01_112196) keresztül távozik a kültérbe, amelyek a mellékelt csatlakozókarimához csatlakoznak.

A kipufogócsövek átmérőjének meg kell egyeznie a csatlakozógyűrű átmérőjével:

- Téglalap alakú aljzatokhoz, 222 x 89 mm
- alakú kivezető nyílásokhoz, Ø 150 mm (*).

Osztályzatok:

- A termék falra szerelt elszívócsövekhez és szellőzőnyílásokhoz való csatlakoztatásakor ügyeljen arra, hogy az átmérő megegyezzen a levegőkimenettel (csatlakozó karimával).
- A kisebb átmérőjű csövek és furatok használata csökkentheti az elszívó hatékonyságát és növelheti a zajszintet.
- A legjobb eredmény elérése érdekében a csövet a lehető legrövidebben, a lehető legkevesebb hajlítással (maximális szög: 90°) kell tartani, és kerülni kell a cső átmérőjének hirtelen változásait.

A megfelelő tartály kiválasztása

Indukciós főzőlapok edényei

- Az indukciós főzőlapokhoz való edényeknek fémből kell készülniük és mágneses tulajdonságokkal kell rendelkezniük. Az aljuknak elég nagyknak kell lennie.
- Kizárólag megfelelő indukciós aljú edényeket használjon.

Így állapítható meg egy fazék alkalmassága:

Megfelelő tartályok	Nem megfelelő tartályok
Zománcozott acéledények vastag talppal.	Rézből, rozsdamentes acélból, alumíniumból, sütőálló üvegből, fából, kerámiából és terrakottából készült edények.
Öntöttvas edények zománcozott talppal.	
Többrétegű rozsdamentes acél edények, rozsdálló ferrites acél vagy alumínium, speciális talppal.	

- Végezze el a fent leírt mágneses tesztet, vagy győződjön meg arról, hogy az edényen megtalálható az indukciós főzőlap szimbóluma.
- Soha ne használjon görbe aljú edényeket. Az üreges vagy lekerekített alj befolyásolhatja a túlmelegedés elleni védelmet, ami a készülék túlmelegedését okozhatja. Ez a felső üveg megrepedését és az edény aljának megolvadását okozhatja. A nem megfelelő edények használatából vagy a száraz forrásból eredő károkra a garancia nem vonatkozik.
- Ha az edény alja csak részben ferromágneses, akkor csak a ferromágneses terület melegszik fel. Ez azt jelentheti, hogy a hő nem oszlik el egyenletesen. Előfordulhat, hogy a nem ferromágneses terület nem melegszik fel a főzéshez szükséges hőmérsékletre.
- A ferromágneses terület akkor is csökken, ha a tartály aljának anyaga például alumíniumot tartalmaz. Ez azt jelentheti, hogy a tartály nem melegszik fel eléggé, vagy akár észrevétlenül marad.
- Az edény aljának anyaga befolyásolhatja a főzés eredményét. Az egyenletes hőeloszlást biztosító anyagokból készült edények, például a háromrétegű aljú rozsdamentes acél edények használata időt és energiát takarít meg. Használjon lapos aljú edényeket; ha az edény alja egyenetlen, az befolyásolhatja a hőeloszlást.

Mágneses teszt

Helyezze egy mágnest az edény aljához. Ha vonzza, használható az edényt az indukciós főzőlapon.

Megjegyzés: Bizonyos gyártók indukciós főzőlapon használható edényeinek használata esetén zajok keletkezhetnek az edények kialakítása miatt. Legyen óvatos, ha alacsony lángon használja az edényeket, mivel a víz észrevétlenül elpárologhat, ami károsíthatja az edényt és a főzőlapot, amiért felelősséget nem vállalunk.

Konténer méretei

- A jó főzési eredmény eléréséhez az edény alján lévő ferromágneses területnek meg kell egyeznie a főzőzóna méretével.
- Ha egy főzőzóna nem érzékeli az edényt, próbálja meg egy másik, kisebb átmérőjű főzőzónára helyezni.

Főzőzóna	A tartály minimális átmérője
160 mm-es átmérő	120 mm-es átmérő
180 mm-es átmérő	140 mm-es átmérő

Vezérlőpult

15. ábra

1. Be/Ki érintőképernyős ikon
2. Érintse meg az ikont a főzőzóna kiválasztásához
3. Főzőlap teljesítményszint kijelzője
4. Teljesítményszint kiválasztása érintőikon
5. Időzítő érintőikon
6. Időzítő képernyő
7. Boost Touch ikon
8. Rugalmas zóna érintőikon
9. Érintse meg az ikont a páraelszívó teljesítményének kiválasztásához
10. Teljesítmény kijelző a páraelszívóhoz
11. Érintse meg a ikont a gyermekek blokkolásához
12. Szünet érintés ikon

A páraelszívó használata

1. Készenléti üzemmód

A főzőlap bekapcsolása után a csengő egyszer megszólal, és a csengő készenléti üzemmódba kapcsol.

Ha 60 másodpercig nem végeznek műveletet, a teljes kijelző elsötétül, és a páraelszívó

automatikusan kikapcsol. A páraelszívót bármikor újra bekapcsolhatja a be/ki érintógomb megérintésével.

2. A teljesítményszint beállítása

A páraelszívó bekapcsolásához tartsa lenyomva 1 másodpercig a teljesítményszint-választó érintőikont.

A teljesítményszintet a + vagy - érintógomb megnyomásával választhatja ki.

3. Boost

A teljesítményszint beállítása után tartsa lenyomva egy másodpercig a boost érintőikont +, a páraelszívó közvetlenül Boost üzemmódba lép.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy a Boost mód csak 10 percig tarthat, utána automatikusan visszaáll a 4. szintre.

4. Leállítás és késleltetett leállítás

Nyomja meg a csökkentés érintőikont - a páraelszívó kikapcsolásához: (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → ki).

A késleltetett kikapcsolás módba (d) közvetlenül a csökkentés érintő ikon egy másodpercig tartó lenyomásával lehet belépni.

A késleltetett kikapcsolás mód csak 5 percig tarthat. 5 perc elteltével a páraelszívó automatikusan kikapcsol.

Késleltetett kikapcsolás módban a csökkentés érintőikon - megnyomásával kikapcsolhatja a páraelszívót, vagy a növelés érintőikon + megnyomásával 1. szintre állíthatja a páraelszívót.

5. Lemez-harang összeköttetés

A páraelszívó és az indukciós főzőlap között van egy összekötő kapcsoló funkció.

Amikor a páraelszívó ki van kapcsolva vagy késleltetett kikapcsolás üzemmódban van, és az indukciós főzőlap működik, a páraelszívó automatikusan 1-es fokozaton kapcsol be.

Ezután, amikor az indukciós főzőlap ki van kapcsolva, a páraelszívó automatikusan késleltetett kikapcsolás üzemmódba lép.

Az indukciós főzőlap használata

A főzőlap bekapcsolásakor hangjelzés hallható. Minden jelzőfény egy másodpercre felvillan, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti üzemmódban van.

A főzés megkezdéséhez

1. Érintse meg a Be/Ki érintőikont. A kijelzőkön „-” jelenik meg.
2. Helyezzen egy megfelelő edényt a kívánt főzőzónára. Győződjön meg arról, hogy mind az edény alja, mind a főzőzóna felülete tiszta és száraz.
3. Érintse meg a főzőzóna-választó érintőikont, és az ikon melletti jelzőfény villogni kezd.

4. Válasszon ki egy hőfokozatot a teljesítményszabályozó megérintésével.

Osztályzatok:

- Ha 1 percen belül nem választ ki hőfokozatot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.
- Újra kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfok fokozatát a főzés során bármikor módosíthatja.

Amikor befejezted a főzést

1. Érintse meg az érintő ikont a kikapcsolni kívánt főzőzóna kiválasztásához.
2. Kapcsolja ki a főzőzónát a teljesítményszint érintőikon megérintésével. Győződjön meg arról, hogy a kijelzőn "0" látható.
3. Kapcsolja ki a teljes főzőlapot a Be/Ki érintőgomb megérintésével.

Megjegyzés: Legyen óvatos a forró felületekkel

4. A „H” betű jelenik meg, ami azt jelenti, hogy a főzőzóna túl forró ahhoz, hogy megérintse. A jelzés eltűnik, amint a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt. Energiatakarékos funkcióként is használható, ha több edényt szeretne melegíteni; használja a főzőlapot, amíg még forró.

Boost funkció használata

1. Először válassza ki a kívánt zónát a Boost funkcióval.
2. Boost érintőikonra . A teljesítményszint kijelzőjén a „P” betű jelenik meg.

Boost funkció törlése

1. Boost funkcióval ellátott területet .
2. Érintse meg a Boost érintőikont , vagy állítsa be a teljesítményszintet a Boost funkció törléséhez és a kívánt szint kiválasztásához.

Boost funkció csak 5 percig tart; ezt követően a terület automatikusan visszaáll a 9-es szintre.

A rugalmas zóna funkció használata

1. Koppintson az érintőikonra a rugalmas zónán. A jelzőfény villogni kezd, és a „=” jelzés jelenik meg. A teljesítményválasztó ikonnal állítsa be a teljesítményszintet.
2. A rugalmas zóna funkció kikapcsolásához tartsa lenyomva a rugalmas zóna érintő ikonját 3 másodpercig.

A szünet funkció használata

3. Válassza ki a szüneteltetés funkció érintőikonját, minden főzőzóna leáll. Az összes zóna kijelzőjén a felirat jelenik meg **||**.
4. Érintse meg ismét a szünet funkció érintőikonját, és minden főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.

- A funkció akkor érhető el, ha egy vagy több főzőzóna működik.
- Ha 30 percen belül nem törli a szünet üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

Kormányrögzőtő

- A vezérlőket lezárhatja, hogy megakadályozza a véletlen használatot (pl. ha a gyerekek véletlenül bekapcsolják a főzőzónákat).
 - Amikor a vezérlők zárolva vannak, a Be/Ki vezérlő kivételével minden vezérlő letiltásra kerül.
1. A vezérlők zárolásához koppintson a gyerekzár érintőikonra.
 2. Az időzítő kijelzőjén a „Lo” felirat jelenik meg.
 3. A kezelőszervek feloldásához győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva.
 4. Érintse meg és tartsa lenyomva a gyerekzár érintőikonját 3 másodpercig.
 5. Most már elkezdheted használni a táblát.

 Amikor a főzőlap zárolt módban van, az összes vezérlőelem le van tiltva, kivéve a Be/Ki gombot. Vészhelyzet esetén a főzőlapot mindig kikapcsolhatja a Be/Ki gombbal, de a következő művelet végrehajtása előtt fel kell oldania a főzőlap zárolását.

Maradékő figyelmeztetés

Ha a főzőlap egy ideje használatban van, maradékő maradhat. A megjelenő „H” betű arra figyelmeztet, hogy maradjon távol.

Automatikus kikapcsolás

A főzőlap automatikus biztonsági kikapcsolási funkcióval rendelkezik. Ez akkor történik, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónát.

Az alapértelmezett kikapcsolási idők az alábbi táblázatban láthatók:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett munkaidő-beállítás (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

- Az időzítőt kétféleképpen használhatja:
1. Perc emlékeztetőként is használható. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsol ki egyetlen főzőzónát sem a beállított idő lejártá után.
 2. Beállíthatja, hogy az időzítő lejártakor egy vagy több főzőzónát kapcsoljon ki. Az időzítőt akár 99 percre is beállíthatja.

Az időzítő használata időemlékeztetővel

1. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap be van kapcsolva, és a zónaválasztó ikon nincs aktiválva (a ' . ' zónajelző nem villog).

Megjegyzés: Az emlékeztetőt percekkel a főzőzóna teljesítmény-beállításának befejezése előtt vagy után is beállíthatja.

2. Érintse meg az időzítő érintőikonját. Az időzítő kijelzőjén a „30” felirat fog villogni. Az alapértelmezett beállítás 30 perc.
3. Az időt a „+” vagy „-” érintőikonra koppintva állíthatja be. Egy rövid koppintás 1 percet, egy hosszú koppintás pedig 10 percet állít be.
4. Az idő beállítása után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható.
5. A hangjelzés 30 másodpercig szól, és az időzítő kijelzőjén „--” jelenik meg, amikor a beállított idő lejár.

Az időzítő használata egy vagy több főzőzóna kikapcsolásához

1. Érintse meg az érintő ikont annak a főzőzónának a kiválasztásához, amelyhez be szeretné állítani az időzítőt.
2. Érintse meg az időzítő érintőikonját. Az időzítő kijelzőjén a „30” felirat fog villogni. Az alapértelmezett beállítás 30 perc.
3. Az időt a „+” vagy „-” érintőikonra koppintva állíthatja be. Egy rövid koppintás 1 percet, egy hosszú koppintás pedig 10 percet állít be.
4. Az idő beállítása után a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn a fennmaradó idő látható.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint jelzőjének jobb alsó sarkában egy fehér pont jelzi, hogy a zóna ki van választva.

5. Amikor a főzési időzítő lejár, a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsol.

MEGJEGYZÉS: A többi főzőzóna továbbra is működni fog, ha korábban bekapcsolta őket.

Ha az időzítő egynél több zónára van beállítva

1. Ha több főzőzónára állítja be az időzítőt, fehér pontok jelennek meg a megfelelő zónákon. Az időzítő kijelzője a minimális időt mutatja. A megfelelő zóna pontja villog.
2. Amint a visszaszámláló lejár, a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új minimális időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.

Megjegyzés: Érintse meg a főzőzóna-választó érintőikont, és a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőjén.

Az időzítő törlése

1. Érintse meg annak a főzőzónának az érintőképernyős kiválasztási ikonját, amelynek az időzítőjét törölni szeretné.
2. Érintse meg az időzítő érintőikonját; a jelzőfény villogni fog.
3. Érintse meg a „-” érintőikont az időzítő „00”-ra állításához; az időzítő törlődik.

Energiabeállítások

A főzőzóna teljesítménye több szintre állítható. A táblázatban példákat talál az egyes beállítások használatára.

Hőbeállítás	Ajánlott felhasználások
1-2	- Kíméletes melegítés kis mennyiségű ételhez - Olvaszd fel a csokoládét, a vaját és a gyorsan égő ételeket - Kíméletes forralás - Lassú bemelegítés
3-4	- Újramelegítés - Gyors forralás - Főzzön rizst
5-6	-Palacsinta
7-8	- Kihagyás - Főzzön tésztát
9	- Gyors pirítás - Tömítés - Forrald fel a levest - Forralj vizet

5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a főzőlapot, és hagyja kihűlni.
- Ne használjon gőzborotvát vagy nagynyomású tisztítót a főzőlap tisztításához, mert ez áramütést okozhat.
- Tisztításkor figyeljen arra, hogy óvatosan törölje át a Be/Ki szenzort. Ellenkező esetben a főzőlap véletlenül bekapcsolódhat!

Indukciós főzőlap

 Fontos! Soha ne használjon erős tisztítószeret, például súrolószereket, edénytisztítókat, rozsdá- és folteltávolítókat stb.

Használat utáni tisztítás

Mindig tisztítsa meg a teljes főzőlapot, ha beszennyeződik. Javasoljuk, hogy ezt minden használat után tegye meg.

Tisztításhoz használjon nedves ruhát és egy kevés mosogatószeret. Ezután törölje szárazra a főzőlapot egy tiszta, száraz ruhával, hogy ne maradjon mosogatószer a felületen.

Heti takarítás

Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg a teljes főzőlapot kereskedelmi forgalomban kapható kerámia főzőlap-tisztítókkal. Gondosan kövesse a gyártó utasításait. Felvitelkor a tisztítószert egy víz- és szennyeződéscsökkentő védőréteget képez a főzőlapon. Minden szennyeződés a fólián marad, és könnyen eltávolítható. Ezután törölje szárazra a főzőlapot egy tiszta ruhával.

Ügyeljen arra, hogy ne maradjon tisztítószert a főzőlap felületén, mivel az hevítéskor agresszíven reagálhat, és megváltoztathatja a felületet.

Specifikus szennyeződés

- A makacs szennyeződéseket és foltokat (például vízkövet és gyöngyházfényű foltokat) akkor érdemes eltávolítani, amikor a főzőlap még enyhén meleg. A főzőlap tisztításához használjon kereskedelmi forgalomban kapható tisztítószereket.
- Először itassa fel a főtt ételmaradékokat egy nedves ruhával, majd távolítsa el a maradék szennyeződéseket egy speciális üvegkerámia kaparóval. Ezután törölje át újra a tűzhelyet.
- Az égett cukrot és az olvadt műanyagot azonnal, még forrón kell eltávolítani egy üvegaparóval. Ezután törölje át újra a tűzhelyet.
- A krumpli pucolásakor vagy saláta törölgetésekor a tűzhelyre hulló homokszemek megkarcolhatják a felületet az edények és serpenyők mozgathatásakor. Ügyeljen arra, hogy ne maradjanak homokszemek a tűzhelyen.
- A főzőlap színének változása nem befolyásolja az üvegkerámia anyag működését vagy stabilitását. Ezek a színváltozások nem az anyag változásai, hanem olyan ételmaradékok, amelyeket nem távolítottak el, és amelyek ráégtek a felületre. A fényes foltok akkor keletkeznek, amikor az edény alja hozzáér a főzőlap felületéhez, különösen alumínium alapú edények vagy nem megfelelő tisztítószerek használata esetén. Ezeket nehéz eltávolítani hagyományos tisztítószerekkel, és a tisztítási folyamatot többször is meg kell ismételni. Idővel a díszítés lekopik, és sötét foltok jelennek meg az erős tisztítószerek és a hibás edényaljak használata miatt.
- Ha véletlenül nagy mennyiségű folyadék kerül a gépbe, távolítsa el az alján található szilikondugót a folyadék kiengedéséhez. 16. ábra

Elektromos csatlakozás

 Ezt az indukciós főzőlapot csak megfelelően képzett személy csatlakoztathatja a hálózati áramforráshoz.

Mielőtt a főzőlapot a hálózati áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze a következőket:

1. A ház elektromos hálózata megfelelő a főzőlap által fogyasztott energiához.

2. A feszültségérték megfelel az adattáblán feltüntetett értéknek.
3. A tápkábel szakaszai elbírják az adattáblán megadott terhelést.

A főzőlap hálózati csatlakoztatásához ne használjon adaptereket, szűkítőket vagy elágazó eszközöket, mivel ezek túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

A tápkábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete semmilyen körülmények között se haladja meg a 75°C-ot.

 Forduljon villanszerelőhöz, hogy megbizonyosodjon arról, hogy otthona vezetékezése megfelelő-e, változtatások nélkül. Bármilyen módosítást csak szakképzett villanszerelő végezhet.

A tápegységet a vonatkozó szabványnak megfelelően kell csatlakoztatni. A csatlakozási módszert a 17. ábra mutatja.

- Ha a kábel sérült vagy cserére szorul, a műveletet egy értékesítés utáni ügynöknek kell elvégeznie speciális eszközökkel a balesetek elkerülése érdekében.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózati áramforráshoz csatlakoztatják, akkor egy ománi poláris megszakítót kell felszerelni, amelynek érintkezői között legalább 3 mm-es rés van.
- A szerelőnek gondoskodnia kell arról, hogy az elektromos csatlakozás megfelelő legyen és megfeleljen a biztonsági előírásoknak.
- A kábelt nem szabad meghajlítani vagy összenyomni.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak szakképzett szerelő cserélheti ki.

6. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Ha működés közben bármilyen hibát tapasztal, kérjük, tekintse át az alábbi táblázatot, mielőtt műszaki támogatást kérne. Az alábbiakban néhány gyakori hibát és az elvégzendő ellenőrzéseket ismertetjük.

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlap nem kapcsol be.	Nincs hatalom.	Győződjön meg arról, hogy a főzőlap csatlakoztatva van az áramforráshoz, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrizett, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett szerelőt.

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az érintőképernyős kezelőszervek nem reagálnak.	A kezelőszervek zárolva vannak.	Oldja fel a kezelőszerveket. Az utasításokat lásd a „FŐZŐLAP KEZELÉSE AZ ÉRZÉKELŐ GOMBOKKAL” című részben.
Az érintőgombok nehezen kezelhetők.	Lehet, hogy egy vékony vírréteg van a vezérlőkön, vagy az ujjbegyével érinti meg azokat.	Győződjön meg róla, hogy az érintővezérlő terület száraz, és az ujjbegyével érintse meg a vezérlőket.
Az üveg karcolódik.	Érdes szélű eszközök. Súrolószereket vagy nem megfelelő tisztítószereket használ.	Használjon sima, lapos aljú eszközöket. Lásd a „A megfelelő eszközök kiválasztása” című részt. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című részt.
Néhány serpenyő nyikorgó vagy kattánó hangot ad ki.	Ezt az edények szerkezeti felépítése okozhatja (a különböző fémek rétegei eltérően keverednek egymással).	Ez normális az edényeknél, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap magas hőfokon használva halk zümmögő hangot ad ki.	Ez az indukciós főzési technológia miatt van.	Ez normális, de a zajnak csökkennie vagy teljesen megszűnnie kell, ha csökkenti a hőfokozatot.
Ventilátorzaj hallatszik az indukciós főzőlapról.	Az indukciós főzőlapba épített hűtőventilátor aktiválódott, hogy megakadályozza az elektronikus alkatrészek túlmelegedését. A ventilátor a főzőlap kikapcsolása után is tovább működhet.	Ez normális jelenség, és nem igényel beavatkozást. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a fali konnektorból, amíg a ventilátor működik.

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Az edények nem melegsznek fel, és a kijelzőn a jelzés jelenik meg.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert nem alkalmas indukciós főzésre. Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs megfelelően középre igazítva.	Használjon indukciós főzéshez alkalmas edényeket. Lásd a „A megfelelő edény kiválasztása” című részt. Helyezze az edényt középre, és győződjön meg arról, hogy az alja megegyezik a főzőzóna méretével.
Az indukciós főzőlap vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és egy hibakód jelenik meg (általában egy vagy két számjeggyel váltokozva a főzési időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Írja le a hiba betűit és számait, kapcsolja ki az indukciós főzőlapot a fali kapcsolónál, és hívjon szakképzett szerelőt.
A tápellátás csatlakoztatása és a „be” gomb megnyomása után a készülék nem reagál.	Áramszünet van?	Várja meg, amíg helyreáll az áramszolgáltatás.
	Kiégett a biztosíték, vagy leoldott a megszakító?	Gondosan ellenőrizze a kiváltó okokat. Ha a probléma nem oldható meg, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.
	Szorosan be van dugva a csatlakozó?	Ellenőrizze a csatlakozást az elektromos hálózathoz.
Normál használat közben a fűtés megszakad, és egy „sípoló hang” hallható.	Nem használt vagy nem használt edényeket?	Cserélje ki az edényeit; használjon indukciós főzéshez alkalmas edényeket.
	Nincs a tartály a fűtési zóna közepén elhelyezve?	Helyezze a tartályt a jelzett fűtési zóna közepére.
	Melegszik a tartály, de folyamatosan eltávolítják?	Helyezze a tartályt a fűtési zónába.

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
Bemelegedés közben nem működik.	Üres a tartály, vagy túl magas a hőmérséklete?	Ellenőrizze, hogy a készüléket nem használják-e helytelenül.
	El van dugulva a levegő bemenete/kimenete, vagy szennyeződés gyűlt fel benne?	Szabadítsa ki a levegő bemeneti/ kimeneti nyílásait. Várja meg, amíg a készülék lehűl, majd kapcsolja be újra.
	Több mint 2 órája működik a konyha beavatkozás nélkül?	Állítsa alaphelyzetbe a főzési módokat, vagy használja az időzítő funkciót.

Ha a fenti megoldások/intézkedések nem oldják meg a problémát, azonnal húzza ki a készülék csatlakozóját a konnektorból, és vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával ellenőrzés és javítás céljából. Írja fel a hibakódot, és jelentse a műszaki ügyfélszolgálatnak.

A készülék károsodásának és veszélyének elkerülése érdekében ne szerelje szét és ne javítsa meg saját kezűleg.

Hiba- és ellenőrzési képernyő

Hibakód	Lehetséges ok	Tennivaló
U	Nincs fazék	A Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.
E1	Rendellenes tápfeszültség (170 V alatt)	Ellenőrizze, hogy a tápellátás megfelelő-e. Kapcsolja be a készüléket, miután a tápellátás normalizálódott.
E2	Rendellenes tápfeszültség (270 V-nál nagyobb)	Ellenőrizze, hogy a tápellátás megfelelő-e. Kapcsolja be a készüléket, miután a tápellátás normalizálódott.
E3/E5/E7	Indukciós tekercs hőmérséklet-érzékelő hibája	A Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.
E4/E6	IGBT hőmérséklet-érzékelő meghibásodása	A Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.

Hibakód	Lehetséges ok	Tennivaló
Er	Kommunikációs hiba a főpanel és a kijelző között	a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.
Et	Túlfolyás elleni védelem	Törölje le a vizet a kezelőpanelről, és kapcsolja be újra a főzőlapot.

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információért a fogyasztóknak a helyi hatóságokhoz kell fordulniuk.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.

8. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

9. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az Európai Unióban alkalmazandó rendeletek alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Zona 1800/2200W
2. Zona 1800/2200W
3. Zona Flex 3000/3500W
4. Panell de control
5. Entrada de ventilació de la campana extractora

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa. Podeu desar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa:

- Placa d'inducció amb campana extractora
- Kit de muntatge
- Aquest manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. INSTAL·LACIÓ

Avisos:

- Tant la instal·lació elèctrica com la mecànica han de ser realitzades per professionals qualificats.
- Aquest electrodomèstic està dissenyat per ser instal·lat en un taulell amb un gruix entre 2 i 6 cm per a una instal·lació superior, o de 2.5 a 6 cm per a una instal·lació encastada.

- En instal·lar la placa, mantingueu una distància mínima de 5 cm al front, 4 cm als costats i 50 cm de les unitats de paret superiors.

Nota: Les distàncies recomanades només es proporcionen com a exemples. En planificar la cuina, seguiu les pautes proporcionades pel fabricant de la cuina.

Connexió al subministrament elèctric

Per connectar la placa al subministrament elèctric, procediu de la següent manera:

1. Traieu la placa del seu embalatge i col·loqueu-la sobre una superfície plana.
2. Connecteu el cable d'alimentació a la placa.
3. Connecteu l'altre extrem del cable d'alimentació al subministrament elèctric.

Nota: Assegureu-vos que la connexió elèctrica sigui segura i compleixi les normatives elèctriques locals.

- El fabricant no assumeix cap responsabilitat per persones, animals o béns si no se segueixen les pautes proporcionades.
- El cable d'alimentació ha de ser prou llarg per permetre que la placa sigui retirada del taulell.
- No feu servir cables d'extensió.
- El cable de terra ha de ser 2 cm més llarg que els altres cables.
- Si l'electrodomèstic no ve amb un cable d'alimentació, utilitzeu-ne un amb un diàmetre conductor mínim de 2.5 mm² per a potències de fins a 7200 watts; per a nivells de potència més alts, el diàmetre ha de ser de 4 mm².
- La temperatura no ha d'assolir 50°C per sobre de la temperatura ambient a cap punt del cable.
- L'aparell està destinat a una connexió permanent al subministrament elèctric.
- Abans de reconnectar el circuit al subministrament elèctric principal, assegureu-vos que està funcionant correctament, sempre verifiqueu que el cable d'alimentació està instal·lat correctament.
- El cable d'interconnexió ha de ser reemplaçat pel servei tècnic autoritzat o per una persona amb qualificacions similars.

Nota: el producte està equipat amb una funció de Power Laminator , que permet establir un límit màxim de potència. El límit s'ha d'establir en el moment de la connexió del producte a la xarxa elèctrica o quan la xarxa elèctrica es reconnecta (dins dels 2 minuts següents).

Muntatge

Abans de començar la instal·lació:

- Després de desempacar el producte, verifiqueu que no hagi patit danys durant el transport i, en cas de problema, poseu-vos en contacte amb el venedor o el servei d'atenció al client abans d'instal·lar-lo.
- Verifiqueu que el producte tingui la mida adequada per a l'àrea d'instal·lació.

- Reviseu els accessoris dins de l'embalatge. Retireu-los i deseu-los de manera segura, si hi són presents.
- També verifiqueu que hi hagi un endoll a prop de l'àrea d'instal·lació.

Preparació del moble per a la instal·lació

- El producte no es pot instal·lar sobre aparells de refrigeració, rentavaixelles, escalfadors, forns, rentadores i assecadores.
- Feu els talls al moble abans d'inserir la placa i traieu acuradament qualsevol encenall o serradures.
- Per optimitzar la instal·lació del filtre, es recomana tallar una ranura al sòcol per inserir una reixeta (disponible al mercat).

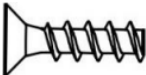
⚠ IMPORTANT: useu un segellador adhesiu d'un sol component (S), que resisteixi temperatures de fins a 250°; abans de la instal·lació, netegeu bé les superfícies per adherir i elimineu qualsevol substància que pugui comprometre l'adhesió; l'adhesiu ha d'estendre's uniformement al voltant de l'exterior del marc; després d'enganxar, deixeu que l'adhesiu s'assequi durant unes 24 hores.

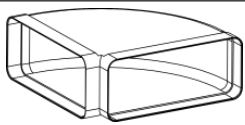
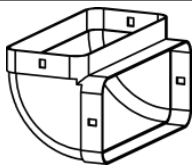
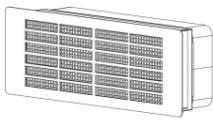
⚠ Precaució: No instal·lar els cargols i sostenidors d'acord amb aquestes instruccions pot resultar en perills elèctrics.

Nota: per assegurar la correcta instal·lació del producte, es recomana encintar els tubs amb un adhesiu que tingui les següents característiques:

- Pel·lícula de PVC elàstica suau, amb un adhesiu a base d'acrílic.
- Compleix les normatives DIN EN 60454.
- Retardant de flama.
- Excel·lent resistència al desgast.
- Resistent a les fluctuacions de temperatura.
- Es pot fer servir a baixes temperatures.

Llista d'accessoris necessaris per a la instal·lació

Nom	Diagrama	Quantitat
Cargol ST 4x5		2 uds
Cargol ST 4x14		4 uts

Suport d'instal·lació		2 uds
Barra d'esponja		1 ud
Tub quadrat (No inclòs)		2 uts
Tub corbat en angle recte 90° (No inclòs)		1 ut
Adhesiu d'alumini (No inclòs)		7 uts
Tub corbat (No inclòs)		2 ut
Sortida d'aire amb filtre de carbó preinstal·lat (No inclòs)		1 ut

Requisit per a la instal·lació: per a la correcta i completa instal·lació i funcionament de la placa amb campana (Bolero Squad IH 2200), és imprescindible adquirir per separat el Kit d'Evacuació. (A01_EU01_112196 Kit d'evacuació per a Bolero Squad IH 2200)

A la figura 2 es mostren les dimensions de la placa d'inducció que cal tenir en compte a l'hora de la instal·lació:

Modell	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25

A la figura 3 es mostren les mides de la mida del moble i el tub d'escapament de la placa d'inducció. Les mides es troben en mm.

A continuació, per a la instal·lació del producte seguiu els passos següents:

1. Cargoleu els suports d'instal·lació a la carcassa inferior. Fig. 4
2. Enganxeu la barra d'esponja al voltant del vidre ceràmic. Fig. 5
3. Fixeu el tub corbat o l'adaptador Naber . Fig. 6
4. Instal·leu el producte al moble. Fig. 7
5. Instal·leu el tub de conducte (*es compra per separat) i enganxeu-lo amb la tira de segellat. Fig. 8
6. Talleu el tub de conducte (*es compra per separat) si la longitud no és adequada. Fig. 9
7. Instal·leu la sortida d'aire a la part inferior del moble i fixeu els cargols. Fig. 10
8. Instal·leu el filtre de carbó a la sortida d'aire (*es compra per separat, no és necessari per a tots els models). Fig. 11
9. Traieu i munteu la safata de recollida d'oli. Fig. 12
10. Traieu el panell de vidre frontal. Fig. 13
11. Traieu el filtre de la caixa de recollida d'aigua. Fig. 14

4. FUNCIONAMENT

El sistema de cocció per inducció utilitza el principi físic de la inducció magnètica per transferir directament l'energia del generador a lolla.

Avantatges:

En comparació amb les plaques elèctriques, la vostra placa d'inducció és:

- Més segura: menor temperatura a la superfície de vidre.
- Més ràpid: temps d'escalfament d'aliments més curts.
- Més precisa: la placa reacciona immediatament a les ordres.
- Més eficient: el 90% de l'energia absorbida es converteix en calor. A més, un cop retirada l'olla de la placa, la transmissió de calor s'interromp immediatament, evitant pèrdues de calor innecessàries.

Recipients de cocció



Només feu servir olles marcades amb el símbol

Per evitar ratllades, no utilitzeu:

- Recipients amb fons que no siguin perfectament plans.
- Recipients metàl·lics amb fons esmaltats.
- Recipients amb una base rugosa, per evitar ratllar la superfície de la placa.
- No col·loqueu olles i paelles calentes sobre la superfície del tauler de control.

Recipients aptes

La cocció per inducció genera calor mitjançant lús de magnetisme. Per tant, els recipients han d'estar fets de material magnètic, com el ferro. Per determinar si una olla és adequada, proveu el vostre material amb un imant. Si una olla no respon a un imant, no és adequada per a la cocció per inducció.

Diàmetres recomanats per al fons de les olles

IMPORTANT: Si la mida de l'olla és incorrecta, les zones de cocció no s'activaran.

Per obtenir detalls sobre el diàmetre mínim del fons de l'olla que cal utilitzar a cada zona, consulteu la part il·lustrada d'aquest manual.

Estalvi d'energia

Recomanacions per obtenir els millors resultats:

- Utilitzeu olles i paelles amb un diàmetre de fons igual al de la zona de cocció.
- Utilitzeu només olles i paelles amb fons plans.
- Mantingueu la tapa a l'olla sempre que sigui possible durant la cocció.
- Cuineu verdures, patates, etc., amb una quantitat mínima d'aigua per reduir el temps de cocció.
- Utilitzeu una olla a pressió, ja que redueix encara més el consum d'energia i el temps de cocció.
- Centre l'olla dins la zona de cocció indicada a la placa.

Ús de l'extractor

El sistema de ventilació de l'extractor es pot fer servir de dues maneres: com un sistema d'extracció i evacuació externa o com un filtre amb recirculació interna. La versió d'extracció i evacuació externa elimina fum, vapor i olors de cocció cap a l'exterior, mentre que la versió de recirculació interna filtra aquests elements i torna a recircular aire net a l'habitació.

Versió d'extracció

Els fums s'expulsen a l'exterior mitjançant una sèrie de tubs (venuts per separat Ref. A01_EU01_112196) connectats a la brida de connexió inclosa.

El diàmetre dels tubs de fuga ha de coincidir amb el diàmetre de l'anell de connexió:

- Per sortides rectangulars, 222 x 89 mm
- Per sortides circulars, Ø 150 mm (*).

Notes:

- Quan connecteu el producte a tubs i forats d'escapament muntats a la paret, assegureu-vos que el diàmetre coincideixi amb la sortida d'aire (brida de connexió).
- Fer servir tubs i orificis amb un diàmetre menor pot reduir l'eficiència de l'extractor i incrementar els nivells de soroll.
- Per obtenir els millors resultats, mantingueu el conducte el més curt possible amb el menor nombre de corbes (angle màxim: 90°) i eviteu canvis bruscos en el diàmetre del conducte.

Escollir el recipient adequat**Recipients per a plaques d'inducció**

- Els recipients per a zones de cocció per inducció han d'estar fets de metall i tenir propietats magnètiques. La base ha de ser prou gran.
- Utilitzeu només olles amb una base adequada per a inducció.

Així es determina la idoneïtat d'una olla:

Recipients adequats	Recipients no adequats
Olles d'acer esmaltat amb base gruixuda.	Olles de coure, acer inoxidable, alumini, vidre resistent al forn, fusta, ceràmica i terracota.
Olles de ferro colat amb base esmaltada.	
Olles d'acer inoxidable multicapa, acer ferrític resistent al·l'òxid o alumini amb base especial.	

- Feu la prova de l'imant descrita o assegureu-vos que l'olla tingui el símbol d'aptitud per cuinar amb corrent d'inducció.
- No utilitzeu mai olles amb una base deformada. Una base buida o arrodonida pot interferir amb el funcionament de la protecció contra sobreescalfament, fent que l'aparell s'escalfi massa. Això pot fer que el vidre superior s'esquerdi i la base de la paella es fongui. Els danys derivats de l'ús d'olles inadequades o de bullir en sec queden exclosos de la garantia.
- Si la base del recipient només és parcialment ferromagnètica, només s'escalfarà l'àrea que és ferromagnètica. Això pot significar que la calor no es distribuirà uniformement. L'àrea no ferromagnètica pot no escalfar-se a una temperatura suficient per cuinar.
- L'àrea ferromagnètica també es reduirà si el material de què està feta la base del recipient conté alumini, per exemple. Això pot significar que el recipient no s'escalfarà prou o fins i tot que no serà detectat.
- El material de què està feta la base del recipient pot afectar el resultat de la cocció. Usar olles i paelles fetes de materials que distribueixen la calor uniformement, com les paelles d'acer inoxidable amb una base de tres capes, estalvia temps i energia. Utilitzeu recipients amb una base plana; si la base del recipient és desigual, això pot afectar el subministrament de calor.

Prova de l'imant

Acosti un imant a la base del teu recipient. Si és atret, podeu utilitzar el recipient a la placa d'inducció.

Nota: En utilitzar paelles aptes per a inducció de certs fabricants, poden ocórrer sorolls atribuïbles al disseny d'aquestes paelles. Aneu amb compte en fer servir paelles a foc lent, ja que l'aigua pot evaporar-se sense ser notada, causant danys a l'olla i a la placa, pels quals no s'assumirà responsabilitat.

Dimensions del recipient

- Per aconseguir un bon resultat de cocció, làrea ferromagnètica a la base de la paella ha de coincidir amb la mida de la zona de cocció.
- Si una zona de cocció no detecta un recipient, intenta col·locar-lo a una altra zona de cocció amb un diàmetre menor.

Zona de cocció	Diàmetre mínim del recipient
Ø 160mm	Ø 120mm
Ø 180mm	Ø 140mm

Panell de control

Figura 15

1. Icona tàctil d'encesa/apagada
2. Icona tàctil de selecció de zona de cocció
3. Pantalla del nivell de potència per a la placa
4. Icona tàctil de selecció de nivell de potència
5. Icona tàctil de temporitzador
6. Pantalla del temporitzador
7. Icona tàctil de Boost
8. Icona tàctil de zona flexible
9. Icona tàctil de selecció de potència per a la campana
10. Pantalla de potència per a la campana
11. Icona tàctil de Boqueig per a nens
12. Icona tàctil de pausa

Ús de la campana extractora

1. Mode standby

Després d'encendre la placa, el timbre sona una vegada i la campana entra en espera.

Si no hi ha cap operació en 60 segons, tota la pantalla s'apagarà del tot i la campana s'apagarà automàticament. Podeu reactivar la campana en qualsevol moment tocant la icona tàctil d'encesa/apagada.

2. Ajustament del nivell de potència

Mantingueu premuda la icona tàtil de selecció del nivell de potència per a la campana durant 1 segon per activar la campana.

Podeu seleccionar el nivell de potència prement la icona tàtil d'augment + o disminució -.

3. Boost

Mantingueu premuda la icona tàtil d'augment + durant un segon després d'ajustar el nivell de potència, la campana entrarà directament al mode Boost.

Tingueu en compte que el Mode Boost només pot durar 10 minuts, després d'això passarà automàticament al nivell 4.

4. Apagat i Apagat Diferit

Premeu la icona tàtil de disminució - per apagar la campana: (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → apagar).

Podeu mantenir pressionat la icona tàtil de disminució - durant un segon per entrar directament en el mode d'apagada diferit (d).

El mode d'apagat diferit només pot durar 5 minuts. Després de 5 minuts, la campana s'apagarà automàticament.

Durant el mode d'apagat diferit, podeu prémer la icona tàtil de disminució - per apagar la campana, o prémer la icona tàtil d'augment + per posar la campana al nivell 1.

5. Enllaç de placa a campana

Hi ha una funció d'interruptor denllaç entre la campana extractora i la placa d'inducció.

Quan la campana està apagada o en mode d'apagat diferit, si la placa d'inducció funciona, la campana s'encendrà automàticament al nivell 1.

Després, quan la placa d'inducció s'apagui, la campana entra automàticament en mode d'apagat retardat.

Ús de la placa d'inducció

En encendre la placa, sona un senyal acústic. Tots els indicadors s'illuminen durant un segon i després s'apaguen, indicant que la placa està en espera.

Per començar a cuinar

1. Toqueu la icona tàtil d'encesa/apagada. Els indicadors mostraran "-".
2. Col·loqueu un recipient adequat a la zona de cocció desitjada. Assegureu-vos que tant el fons del recipient com la superfície de la zona de cocció estiguin nets i secs.
3. Toqueu la icona tàtil de selecció de zona de cocció i l'indicador al costat de la icona parpellejarà.
4. Seleccioneu un ajustament de calor tocant el control de nivell de potència.

Notes:

- Si no seleccioneu un ajustament de calor en 1 minut, la placa d'inducció s'apagarà automàticament.
- Haureu de començar novament des del pas 1.
- Podeu ajustar el nivell de calor en qualsevol moment durant la cocció.

Quan hagi acabat de cuinar

1. Toqueu la icona tàtil de selecció de la zona de cocció que voleu apagar.
2. Apagueu la zona de cocció tocant la icona tàtil de nivell de potència. Assegureu-vos que la pantalla mostri "0".
3. Apagueu tota la placa tocant la icona tàtil d'encesa/apagada.

Nota: Aneu amb compte amb les superfícies calentes

4. Es mostrarà "H", la qual cosa vol dir que la zona de cocció està massa calenta per tocar-la. Desapareixerà quan la superfície s'hagi refredat a una temperatura segura. També es pot utilitzar com a funció destalvi d'energia si voleu escalfar més olles; utilitzeu la placa que encara està calenta.

Ús de la funció Boost

1. Seleccioneu primerament la zona que voleu amb la funció Boost .
2. Toqueu la icona tàtil de Boost . La pantalla de nivell de potència mostrarà "P".

Cancel·lar la funció Boost

1. Seleccioneu la zona amb la funció Boost .
2. Toqueu la icona tàtil de Boost o ajusteu el nivell de potència per cancel·lar la funció Boost i seleccioneu el nivell desitjat.

Avis: La funció Boost només pot durar 5 minuts; després, la zona passarà automàticament al nivell 9.

Ús de la funció de zona flexible

1. Toqueu la icona tàtil de la zona flexible. L'indicador començarà a parpellejar i mostrarà "=". Utilitzeu la icona selector de potència per ajustar el nivell.
2. Per cancel·lar la funció de zona flexible, mantingueu premuda la icona tàtil de la zona flexible durant 3 segons.

Ús de la funció de pausa

3. Seleccioneu la icona tàtil de funció de pausa, totes les zones de cocció deixaran de funcionar. Tots els indicadors de zona mostraran **||**.
4. Toqueu novament la icona tàtil de funció de pausa, totes les zones de cocció tornaran a la configuració original.

CATALÀ

- La funció està disponible si una o més zones de cocció estan funcionant.
- Si no cancel·leu el mode de pausa d'aquí a 30 minuts, la placa d'inducció s'apagarà automàticament.

Bloqueig de controls

- Podeu bloquejar els controls per evitar un ús no intencionat (per exemple, que els nens encenguin accidentalment les zones de cocció).
 - Quan els controls estan bloquejats, tots els controls, excepte el d'encesa/apagada, estan desactivats.
1. Per bloquejar els controls, toqueu la icona tàctil de bloqueig per a nens.
 2. L'indicador del temporitzador mostrarà "Lo".
 3. Per desbloquejar els controls, assegureu-vos que la placa estigui engegada.
 4. Toqueu i mantingueu premuda la icona tàctil de bloqueig per a nens durant 3 segons.
 5. Ara podeu començar a utilitzar la vostra placa.

 Quan la placa està en mode de bloqueig, tots els controls estan desactivats excepte el d'encesa/apagada. Sempre podeu apagar la placa amb el control d'encesa/apagada en cas d'emergència, però haureu de desbloquejar la placa abans de l'operació següent.

Advertiment de la calor residual

Quan la placa ha estat en funcionament durant un temps, hi haurà calor residual. La lletra "H" apareix per advertir-vos que es mantingui allunyat.

Apagat automàtic

La placa compta amb una funció de seguretat d'apagada automàtica. Això passa quan oblideu apagar una zona de cocció.

Els temps d'apagat per defecte es mostren a la taula següent:

Nivell de potència	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporitzador de treball predeterminat (hores)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ús del Temporitzador

- Podeu utilitzar el temporitzador de dues maneres diferents:
1. Podeu utilitzar-lo com a recordatori de minuts. En aquest cas, el temporitzador no apaga cap zona de cocció quan s'acabi el temps establert.
 2. Podeu configurar-lo per apagar una o més zones de cocció quan s'acabi el temps. Podeu establir el temporitzador fins a 99 minuts.

Ús del temporitzador amb avisador de temps

1. Assegureu-vos que la placa estigui engegada i que la icona de selecció de zona no estigui activada (l'indicador de zona ' . ' no parpelleja).

Nota: Podeu configurar el recordatori de minuts abans o després de finalitzar la configuració de potència de la zona de cocció.

2. Toqueu la icona tàctil del temporitzador. A la pantalla del temporitzador apareixerà "30" i parpellejarà. La configuració predeterminada és de 30 minuts.
3. Ajusteu el temps tocant la icona tàctil "+" o "-". Un toc curt ajusta 1 minut i un toc llarg ajusta 10 minuts.
4. Quan el temps estigui configurat, començarà el compte enrere immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant.
5. L'avisador sonarà durant 30 segons i l'indicador del temporitzador mostrarà "--" quan finalitzi el temps configurat.

Ús del temporitzador per apagar una o més zones de cocció

1. Toqueu la icona tàctil de selecció de la zona de cocció per a la qual voleu configurar el temporitzador
2. Toqueu la icona tàctil del temporitzador. A la pantalla del temporitzador apareixerà "30" i parpellejarà. La configuració predeterminada és de 30 minuts.
3. Ajusteu el temps tocant la icona tàctil "+" o "-". Un toc curt ajusta 1 minut i un toc llarg ajusta 10 minuts.
4. Quan el temps estigui configurat, començarà el compte enrere immediatament. La pantalla mostrarà el temps restant.

NOTA: Hi haurà un punt blanc a la part inferior dreta de la indicació de nivell de potència, cosa que indica que aquesta zona està seleccionada.

5. Quan expiri el temporitzador de cocció, la zona de cocció corresponent s'apagarà automàticament.

NOTA: Altres zones de cocció continuaran funcionant si es van encendre prèviament.

Si el temporitzador està configurat a més d'una zona

1. Quan configureu el temporitzador per a diverses zones de cocció, s'indiquen punts blancs a les zones corresponents. La pantalla del temporitzador mostra el temporitzador mínim. El punt de la zona corresponent parpelleja.
2. Quan el temporitzador de compte enrere expiri, la zona corresponent s'apagarà. Després mostrarà el nou temporitzador mínim i el punt de la zona corresponent parpellejarà.

Nota: Toqueu la icona tàctil de selecció de la zona de cocció, i el temporitzador corresponent es mostrarà a l'indicador del temporitzador.

Cancel·lar el temporitzador

1. Toqueu la icona tàctil de selecció de la zona de cocció per a la qual voleu cancel·lar el temporitzador.
2. Toqueu la icona tàctil del temporitzador; l'indicador parpellejarà.
3. Toqueu la icona tàctil "-" per ajustar el temporitzador a "00"; el temporitzador es cancel·larà.

Ajustaments de Potència

La potència de les zones de cocció es pot ajustar a diversos nivells. A la taula trobareu exemples de com utilitzar cada ajustament.

Ajust de calor	Usos recomanats
1- 2	- Escalfament delicat per a petites quantitats de menjar - Fondre xocolata, mantega i aliments que es cremen ràpidament - Bull suau - Escalfament lent
3- 4	- Reescalfar - Bull ràpid - Cuinar arròs
5- 6	-Tortetes
7- 8	- Saltar - Cuinar pasta
9	- Saltejat ràpid - Segellar - Portar la sopa a ebullició - Bullir aigua

5. NETEJA I MANTENIMENT

- Abans de netejar, apagueu la placa i deixeu que es refredi.
- No utilitzeu netejadors de vapor o d'alta pressió per netejar la placa, ja que això podria causar una descàrrega elèctrica.
- En netejar, assegureu-vos de passar suaument sobre el sensor d'encesa/apagada. En cas contrari, la placa es podria encendre accidentalment!

Placa d Inducció

 Important! No utilitzeu mai agents de neteja agressius com agents abrasius, netejadors d'olles, removedors d'òxid i taques, etc.

Neteja després del seu ús

Sempre netegeu tota la placa quan s'embruti. Es recomana fer-ho cada cop que utilitzeu la placa.

Utilitzeu un drap humit i una mica de detergent per netejar. Després assequeu la placa amb un drap net i sec per assegurar-se que no quedi detergent a la superfície.

Neteja setmanal

Netegeu tota la placa a fons un cop a la setmana amb netejadors comercials per a vitroceràmica. Seguiu acuradament les instruccions del fabricant. En aplicar-lo, l'agent netejador cobrirà la placa amb una pel·lícula protectora que és resistent a l'aigua i la brutícia. Tota la brutícia roman a la pel·lícula i es pot treure fàcilment. Després assequeu la placa amb un drap net.

Assegureu-vos que no quedi agent de neteja a la superfície de la placa, ja que això reaccionarà agressivament quan s'escalfi i canviarà la superfície.

Brutícia específica

- La brutícia i les taques pesades (com la calç i les taques nacrates) s'eliminen millor quan la placa encara és lleugerament calenta. Utilitzeu agents de neteja comercials per netejar la placa.
- Primer remulleu les restes de menjar que hagin bullit amb un drap humit i després elimineu la brutícia restant amb un raspador especial per a vitroceràmica. Després netegeu la placa novament.
- El sucre cremat i el plàstic fos han d'eliminar-se immediatament, mentre encara estan calents, amb un raspador de vidre. Després, netegeu la placa novament.
- Els grans de sorra que poden caure sobre la placa en pelar patates o netejar enciam poden ratllar la superfície en moure les olles. Assegureu-vos que no quedin grans de sorra a la placa.
- Els canvis al color de la placa no afectaran la funció ni l'estabilitat del material de vitroceràmica. Aquests canvis de color no són canvis al material, sinó residus d'aliments que no es van eliminar i es van cremar a la superfície. Les taques brillants es produeixen quan la base dels utensilis de cuina frega la superfície de la placa, especialment quan s'utilitzen utensilis amb base d'alumini o agents de neteja inadequats. Són difícils eliminar amb netejadors estàndard i pot ser necessari repetir el procés de neteja diverses vegades. Amb el temps, la decoració es desgastarà i apareixeran taques fosques com a resultat de l'ús d'agents de neteja agressius i fons d'olles defectuosos.
- Si s'aboca accidentalment una gran quantitat de líquid a la màquina, traieu el tap de silicona a la part inferior per alliberar el líquid. Fig. 16

Connexió elèctrica



Aquesta placa d'inducció s'ha de connectar a la xarxa elèctrica principal només per una persona qualificada degudament.

Abans de connectar la placa a la xarxa elèctrica, verifiqueu que:

1. El sistema de cablatge domèstic sigui adequat per a la potència que consumeix la placa.
2. El voltatge correspongui al valor indicat a la placa de característiques.
3. Les seccions del cable de subministrament elèctric puguin suportar la càrrega especificada a la placa de característiques.

Per connectar la placa a la xarxa elèctrica principal, no utilitzeu adaptadors, reductors ni dispositius de ramificació, ja que poden causar sobreescalfament i incendis.

El cable de subministrament elèctric no ha de tocar parts calentes i s'ha de col·locar de manera que la temperatura no excedeixi els 75°C en cap moment.

 Consulteu amb un electricista si el sistema de cablejat domèstic és adequat sense alteracions. Qualsevol modificació ha de ser realitzada només per un electricista qualificat.

El subministrament elèctric sha de connectar d'acord amb la norma corresponent. El mètode de connexió es mostra a la figura 17.

- Si el cable està malmès o ha de ser reemplaçat, l'operació l'ha de fer un agent de postvenda amb eines especialitzades per evitar accidents.
- Si l'aparell es connecta directament a la xarxa principal, cal instal·lar un disjuntor polar omaní amb una obertura mínima de 3 mm entre contactes.
- L'instal·lador ha d'assegurar-se que s'hagi fet la connexió elèctrica correcta i que compleixi les normes de seguretat.
- El cable no s'ha de doblegar ni comprimir.
- El cable ha de revisar-se regularment i ser reemplaçat només per tècnics autoritzats.

6. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

En cas d'errors durant el funcionament, consulteu la taula següent abans de trucar al servei tècnic. A continuació, es presenten algunes errades comunes i les verificacions a realitzar.

Problema	Causes possibles	Què fer
La placa no s'encén.	No hi ha energia.	Assegureu-vos que la placa estigui connectada a la font d'energia i encesa. Verifiqueu si hi ha un tall d'energia a casa o àrea. Si ho heu verificat tot i el problema persisteix, truqueu a un tècnic qualificat.

Problema	Causes possibles	Què fer
Els controls tàctils no responen.	Els controls estan bloquejats.	Desbloquegeu els controls. Consulteu la secció 'OPERAR LA PLACA AMB ELS BOTONS SENSORIALS' per obtenir instruccions.
Els controls tàctils són difícils d'operar.	Hi pot haver una fina pel·lícula d'aigua sobre els controls o pot estar usant la punta del dit en tocar els controls.	Assegureu-vos que l'àrea de control tàctil estigui seca i feu servir el rovell del dit quan toqueu els controls.
El vidre s'està ratllant.	Estris amb vores aspres. S'estan fent servir productes de neteja abrasius o inadequats.	Utilitzeu utensilis amb bases planes i llises. Consulteu 'Trieu els estris correctes'. Consulteu 'Cura i neteja'.
Algunes paelles fan sorolls de cruixits o clics.	Això pot ser causat per la construcció dels seus utensilis de cuina (capes de diferents metalls integrant-se de manera diferent).	Això és normal per als utensilis de cuina i no indica una fallada.
La placa d'inducció fa un brunzit baix quan es fa servir en un ajust de calor alta.	Això és causat per la tecnologia de cocció per inducció.	Això és normal, però el soroll hauria de disminuir o desaparèixer del tot quan disminueixi l'ajust de calor.
Soroll del ventilador provinent de la placa d'inducció.	Un ventilador de refredament incorporat a la placa d'inducció s'ha activat per evitar el sobreescalfament dels components electrònics. Podeu continuar funcionant fins i tot després d'apagar la placa d'inducció.	Això és normal i no requereix acció. No apagueu l'energia de la placa d'inducció des de la paret mentre el ventilador està funcionant.

Problema	Causes possibles	Què fer
Les paelles no s'escalfen i apareixen a la pantalla.	La placa d'inducció no pot detectar la paella perquè no és adequada per a la cocció per inducció. La placa d'inducció no pot detectar la paella perquè és massa petita per a la zona de cocció o no hi està ben centrada.	Utilitzeu estris de cuina adequats per a la cocció per inducció. Consulteu la secció 'Trieu els estris correctes'. Centreu la paella i assegureu-vos que la vostra base coincideixi amb la mida de la zona de cocció.
S'ha apagat inesperadament la placa d'inducció o una zona de cocció, sona un to i es mostra un codi d'error (normalment alternant amb un o dos dígitos a la pantalla del temporitzador de cocció).	Fallada tècnica.	Anoteu les lletres i números de l'error, apagueu la placa d'inducció des de la paret i contacteu un tècnic qualificat.
Després de connectar l'energia i prémer el botó d'encesa, no hi ha resposta de la parella.	Hi ha una fallada en el subministrament elèctric?	Espereu que es restableixi el subministrament elèctric.
	El fusible està fos o s'ha disparat el disjuntor?	Verifiqueu acuradament les causes arrel. Si el problema no es pot solucionar, contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.
	L'endoll està connectat fermament?	Reviseu la connexió a la xarxa elèctrica.

Problema	Causes possibles	Què fer
La calefacció s'interromp durant l'ús normal i s'escolta un bip.	S'han fet servir utensilis de cuina incompatibles o no s'han utilitzat?	Substituïu els utensilis de cuina; utilitzeu utensilis adequats per a la cuina d'inducció.
	El recipient no està col·locat al centre de la zona d'escalfament?	Col·loqueu el recipient al centre de la zona d'escalfament indicada.
	S'escalfa el recipient però es retira contínuament?	Col·loqueu el recipient dins de la zona d'escalfament.
No funciona durant l'escalfament.	És buit el recipient o la temperatura és massa alta?	Comproveu si l'aparell s'està utilitzant de manera incorrecta.
	Està obstruïda l'entrada/sortida d'aire o s'hi ha acumulat brutícia?	Desobstruïu l'entrada/sortida d'aire. Espereu que l'aparell es refredi i torneu a engegar-lo.
	La cuina fa més de 2 hores que funciona sense cap interacció?	Reinicieu els modes de cocció o utilitzeu la funció de temporitzador.

Si les solucions/mesures de control anteriors no solucionen el problema, desendolieu immediatament l'aparell i poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec perquè el revisin i el reparin. Anoteu el codi d'error i informeu-lo al centre de servei tècnic.

Per evitar qualsevol perill i dany a l'aparell, no el desmunteu ni el repareu vosaltres mateixos.

Pantalla de fallades i inspecció

Codi d'error	Causa possible	Què fer
U	No hi ha olla	Col·loqueu una olla adequada a la zona de cocció. Si encara no funciona, contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.
E1	Voltatge de subministrament anormal (menor de 170V)	Verifiqueu si el subministrament elèctric és normal. Enceneu després que el subministrament sigui normal.

Codi d'error	Causa possible	Què fer
E2	Voltatge de subministrament anormal (major de 270V)	Verifiqueu si el subministrament elèctric és normal. Enceneu després que el subministrament sigui normal.
E3/E5/E7	Fallada del sensor de temperatura de la bobina d'inducció	Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
E4/E6	Fallada del sensor de temperatura de l'IGBT	Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
Er	Fallada de comunicació entre la placa principal i la pantalla	Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec .
Et	Protecció contra desbordament	Netegeu l'aigua al tauler de control i torneu a engegar la placa.

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.

8. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Ζώνη 1800/2200W
2. Ζώνη 1800/2200W
3. Ζώνη Ευέλικτης Λειτουργίας 3000/3500W
4. Πίνακας ελέγχου
5. Είσοδος αερισμού απορροφητήρα

Σημείωμα:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά που απεικονίζονται στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Ίσως θελήσετε να αποθηκεύσετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι έχετε ανακυκλώσει όλα τα είδη σωστά.
- αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού:

- Επαγωγική εστία με απορροφητήρα
- Κιτ τοποθέτησης
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε να είναι δυνατή η σωστή ιχνηλάτηση του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Ειδοποιήσεις:

- Τόσο η ηλεκτρική όσο και η μηχανολογική εγκατάσταση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένους επαγγελματίες.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για εγκατάσταση σε πάγκο με πάχος μεταξύ 2 και 6 cm για εγκατάσταση από πάνω ή 2,5 έως 6 cm για εγκατάσταση σε εσοχή.
- Κατά την εγκατάσταση της εστίας, τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 5 cm μπροστά, 4 cm στα πλάγια και 50 cm από τα πάνω ντουλάπια τοίχου.

Σημείωση: Οι συνιστώμενες αποστάσεις παρέχονται μόνο ως παραδείγματα. Κατά τον σχεδιασμό της κουζίνας σας, ακολουθήστε τις οδηγίες που παρέχονται από τον κατασκευαστή της κουζίνας.

Σύνδεση με την παροχή ρεύματος

Για να συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

1. Αφαιρέστε την πλάκα από τη συσκευασία της και τοποθετήστε την σε μια επίπεδη επιφάνεια.
2. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας στην πλακέτα.
3. Συνδέστε το άλλο άκρο του καλωδίου τροφοδοσίας στην παροχή ρεύματος.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική σύνδεση είναι ασφαλής και συμμορφώνεται με τους τοπικούς ηλεκτρικούς κανονισμούς.

- Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για άτομα, ζώα ή περιουσία σε περίπτωση μη τήρησης των παρεχόμενων οδηγιών.
- Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να έχει αρκετό μήκος ώστε να μπορεί να αφαιρεθεί η εστία από τον πάγκο.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης.
- Το καλώδιο γείωσης πρέπει να είναι 2 cm μακρύτερο από τα άλλα καλώδια.
- Εάν η συσκευή δεν συνοδεύεται από καλώδιο τροφοδοσίας, χρησιμοποιήστε ένα με ελάχιστη διάμετρο αγωγού 2,5 mm² για επίπεδα ισχύος έως 7200 watt. Για υψηλότερα επίπεδα ισχύος, η διάμετρος πρέπει να είναι 4 mm².
- Η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 50°C τη θερμοκρασία περιβάλλοντος σε κανένα σημείο κατά μήκος του καλωδίου.
- Η συσκευή προορίζεται για μόνιμη σύνδεση στο τροφοδοτικό.
- Πριν επανασυνδέσετε το κύκλωμα στην κύρια παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά, ελέγχοντας πάντα ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι σωστά εγκατεστημένο.
- Το καλώδιο διασύνδεσης πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση.

Λειτουργία Power (Ενεργοποίηση) Πλαστικοποιητής , ο οποίος σας επιτρέπει να ορίσετε ένα μέγιστο όριο ισχύος. Το όριο πρέπει να οριστεί όταν το προϊόν είναι συνδεδεμένο στην παροχή ρεύματος ή όταν η παροχή ρεύματος επανασυνδεθεί (εντός των επόμενων 2 λεπτών).

Βάση

Πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση:

- Αφού αποσυσκευάσετε το προϊόν, ελέγξτε για τυχόν ζημιές κατά τη μεταφορά και, εάν προκύψουν προβλήματα, επικοινωνήστε με τον πωλητή ή την εξυπηρέτηση πελατών πριν το εγκαταστήσετε.
- Βεβαιωθείτε ότι το προϊόν έχει το κατάλληλο μέγεθος για την περιοχή εγκατάστασης.
- Ελέγξτε τα αξεσουάρ μέσα στη συσκευασία. Αφαιρέστε τα και αποθηκεύστε τα με ασφάλεια, εάν υπάρχουν.

- Ελέγξτε επίσης ότι υπάρχει πρίζα ρεύματος κοντά στην περιοχή εγκατάστασης.

Προετοιμασία των επίπλων για εγκατάσταση

- Το προϊόν δεν μπορεί να εγκατασταθεί σε συσκευές ψύξης, πλυντήρια πιάτων, θερμαντικά σώματα, φούρνους, πλυντήρια ρούχων και στεγνωτήρια.
- Κάντε τις τομές στα έπιπλα πριν τοποθετήσετε την πλάκα και αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν θραύσματα ή πριονίδι.
- Για να βελτιστοποιήσετε την εγκατάσταση του φίλτρου, συνιστάται να κόψετε μια σχισμή στο οβατεπί για να τοποθετήσετε ένα πλέγμα (διατίθεται στο εμπόριο).



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Χρησιμοποιήστε ένα μονό συστατικό κόλλας στεγανοποίησης (S) που αντέχει σε θερμοκρασίες έως 250°. Πριν από την εγκατάσταση, καθαρίστε καλά τις επιφάνειες συγκόλλησης και αφαιρέστε τυχόν ουσίες που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την πρόσφυση. Η κόλλα πρέπει να απλωθεί ομοιόμορφα σε όλο το εξωτερικό του πλαισίου. Μετά την κόλληση, αφήστε την κόλλα να στεγνώσει για περίπου 24 ώρες.

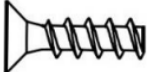
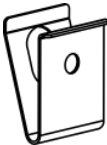


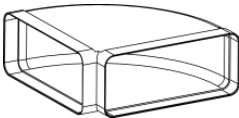
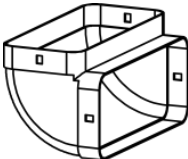
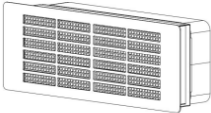
Προσοχή: Η μη τοποθέτηση βιδών και συνδετήρων σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκαλέσει ηλεκτρικούς κινδύνους.

Σημείωση: Για να διασφαλίσετε τη σωστή εγκατάσταση του προϊόντος, συνιστάται η κόλληση των σωλήνων με κόλλα που έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Μαλακή ελαστική μεμβράνη PVC, με κόλλα με βάση το ακρυλικό.
- Συμμορφώνεται με τους κανονισμούς DIN EN 60454.
- Επιβραδυντικό φλόγας.
- Εξαιρετική αντοχή στη φθορά.
- Ανθεκτικό στις διακυμάνσεις της θερμοκρασίας.
- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Λίστα αξεσουάρ που απαιτούνται για την εγκατάσταση

Όνομα	Διάγραμμα	Ποσό
Βίδα ST 4x5		2 Εσείς
Βίδα ST 4x14		4 τεμ.
Υποστήριξη εγκατάστασης		2 Εσείς

Μπάρα σφουγγαριών		1 Εσείς
Τετράγωνος σωλήνας (Δεν περιλαμβάνεται)		2 τεμ.
Σωλήνας με ορθή γωνία 90° (Δεν περιλαμβάνεται)		1 μονάδα
Κόλλα αλουμινίου (Δεν περιλαμβάνεται)		7 τεμ.
Καμπύλος σωλήνας (Δεν περιλαμβάνεται)		2 μονάδες
Έξοδος αέρα με προεγκατεστημένο φίλτρο άνθρακα (Δεν περιλαμβάνεται)		1 μονάδα

Απαιτήσεις εγκατάστασης: Για τη σωστή και ολοκληρωμένη εγκατάσταση και λειτουργία της εστίας με απορροφητήρα (Bolero Squad IH 2200), το κιτ εκκένωσης πρέπει να αγοραστεί ξεχωριστά. (A01_EU01_112196 Κιτ εκκένωσης για Bolero Squad IH 2200)

Το Σχήμα 2 δείχνει τις διαστάσεις της επαγωγικής εστίας που πρέπει να λάβετε υπόψη κατά την εγκατάστασή της:

Μοντέλο	L(mm)	W(mm)	H(mm)	A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	F(mm)	G(mm)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	≥ 50	≥ 70	≥ 40	15-25

Το Σχήμα 3 δείχνει τις διαστάσεις του ντουλαπιού και του σωλήνα εξαγωγής για την επαγωγική εστία. Οι μετρήσεις είναι σε mm.

Στη συνέχεια, για να εγκαταστήσετε το προϊόν, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Βιδώστε τις βάσεις στήριξης στο κάτω περίβλημα. Εικ. 4
2. Κολλήστε το σφουγγάρι γύρω από το κεραμικό γυαλί. Εικ. 5
3. τον προσαρμογέα Naber . Εικ. 6
4. Εγκαταστήστε το προϊόν στο ντουλάπι. Εικ. 7
5. Εγκαταστήστε τον αγωγό (*αγοράζεται ξεχωριστά) και σφραγίστε τον με την ταινία στεγανοποίησης. Εικ. 8
6. Κόψτε τον σωλήνα αγωγού (*αγοράζεται ξεχωριστά) εάν το μήκος δεν είναι κατάλληλο. Εικ. 9
7. Εγκαταστήστε την έξοδο αέρα στο κάτω μέρος του ντουλαπιού και στερεώστε τις βίδες. Εικ. 10
8. Εγκαταστήστε το φίλτρο άνθρακα στην έξοδο αέρα (*αγοράζεται ξεχωριστά, δεν απαιτείται για όλα τα μοντέλα). Εικ. 11
9. Αφαιρέστε και τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λαδιού. Εικ. 12
10. Αφαιρέστε το μπροστινό γυάλινο πλαίσιο. Εικ. 13
11. Αφαιρέστε το φίλτρο από το δοχείο συλλογής νερού. Εικ. 14

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Το σύστημα επαγωγικού μαγειρέματος χρησιμοποιεί τη φυσική αρχή της μαγνητικής επαγωγής για να μεταφέρει απευθείας ενέργεια από τη γεννήτρια στην κατσαρόλα.

Φόντα:

Σε σύγκριση με τις ηλεκτρικές εστίες, η επαγωγική σας εστία είναι:

- Ασφαλέστερο: χαμηλότερη θερμοκρασία στην γυάλινη επιφάνεια.
- Ταχύτερο: μικρότεροι χρόνοι θέρμανσης φαγητού.
- Πιο συγκεκριμένα: η πλακέτα αντιδρά αμέσως στις εντολές σας.
- Πιο αποδοτικό: Το 90% της απορροφούμενης ενέργειας μετατρέπεται σε θερμότητα. Επιπλέον, μόλις αφαιρεθεί η κατσαρόλα από την εστία, η μετάδοση θερμότητας διακόπτεται αμέσως, αποτρέποντας την περιττή απώλεια θερμότητας.

Δοχεία μαγειρέματος

Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες που φέρουν το σύμβολο 

Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μην χρησιμοποιείτε:

- Δοχεία με πυθμένα που δεν είναι απόλυτα επίπεδα.
- Μεταλλικά δοχεία με εμαγιέ πυθμένα.
- Δοχεία με τραχιά βάση, για να μην γρατσουνιστεί η επιφάνεια του πιάτου.

- Μην τοποθετείτε ζεστά τηγάνια και κατσαρόλες στην επιφάνεια του πίνακα ελέγχου.

Κατάλληλα δοχεία

Η επαγωγική μαγειρική παράγει θερμότητα μέσω της χρήσης μαγνητισμού. Επομένως, τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να είναι κατασκευασμένα από μαγνητικό υλικό, όπως σίδηρο. Για να διαπιστώσετε εάν ένα τηγάνι είναι κατάλληλο, δοκιμάστε το υλικό του με έναν μαγνήτη. Εάν ένα τηγάνι δεν ανταποκρίνεται σε έναν μαγνήτη, δεν είναι κατάλληλο για επαγωγική μαγειρική.

Συνιστώμενες διαμέτροι για τον πάτο των γλαστρών

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν το μέγεθος του τηγανιού είναι λανθασμένο, οι ζώνες μαγειρέματος δεν θα ενεργοποιηθούν.

Για λεπτομέρειες σχετικά με την ελάχιστη διάμετρο του πυθμένα της γλάστρας που πρέπει να χρησιμοποιείται σε κάθε ζώνη, ανατρέξτε στην εικονογραφημένη ενότητα αυτού του εγχειριδίου.

Εξοικονόμηση ενέργειας

Συστάσεις για καλύτερα αποτελέσματα:

- Χρησιμοποιήστε κατσαρόλες και τηγάνια με διάμετρο πάτου ίση με αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε μόνο κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδο πάτο.
- Κρατήστε το καπάκι στην κατσαρόλα όποτε είναι δυνατόν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε λαχανικά, πατάτες κ.λπ. με ελάχιστη ποσότητα νερού για να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε χύτρα ταχύτητας, καθώς μειώνει περαιτέρω την κατανάλωση ενέργειας και τον χρόνο μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε την κατσαρόλα στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος που υποδεικνύεται στην εστία.

Χρήση του απορροφητήρα

Το σύστημα εξαερισμού με ανεμιστήρα εξαγωγής μπορεί να χρησιμοποιηθεί με δύο τρόπους: ως εξωτερικό σύστημα εξαγωγής και απαγωγής ή ως φίλτρο με εσωτερική ανακυκλοφορία. Η έκδοση με εξωτερική εξαγωγή και απαγωγή απομακρύνει τον καπνό, τον ατμό και τις οσμές μαγειρέματος προς τα έξω, ενώ η έκδοση με εσωτερική ανακυκλοφορία φιλτράρει αυτά τα στοιχεία και ανακυκλώνει καθαρό αέρα πίσω στο δωμάτιο.

Έκδοση εξαγωγής

Οι αναθυμιάσεις αποβάλλονται προς τα έξω μέσω μιας σειράς σωλήνων (πωλούνται ξεχωριστά, κωδ. A01_EU01_112196) που συνδέονται με την παρεχόμενη φλάντζα σύνδεσης.

Η διάμετρος των σωλήνων εξάτμισης πρέπει να ταιριάζει με τη διάμετρο του δακτυλίου σύνδεσης:

- Για ορθογώνιες πρίζες, 222 x 89 mm
- Για κυκλικές εξόδους, Ø 150 mm (*).

Βαθμοί:

- Όταν συνδέετε το προϊόν σε επιτοίχιους σωλήνες εξάτμισης και αεραγωγούς, βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος ταιριάζει με την έξοδο αέρα (φλάντζα σύνδεσης).
- Η χρήση σωλήνων και οπών μικρότερης διαμέτρου μπορεί να μειώσει την απόδοση του απορροφητήρα και να αυξήσει τα επίπεδα θορύβου.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, διατηρήστε τον αγωγό όσο το δυνατόν πιο κοντό με τις λιγότερες καμπύλες (μέγιστη γωνία: 90°) και αποφύγετε τις απότομες αλλαγές στη διάμετρο του αγωγού.

Επιλέγοντας το σωστό δοχείο

Δοχεία για επαγωγικές εστίες

- Τα μαγειρικά σκεύη για επαγωγικές εστίες πρέπει να είναι κατασκευασμένα από μέταλλο και να έχουν μαγνητικές ιδιότητες. Η βάση πρέπει να είναι αρκετά μεγάλη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με κατάλληλη επαγωγική βάση.

Έτσι καθορίζεται η καταλληλότητα μιας γλάστρας:

Κατάλληλα δοχεία	Ακατάλληλα δοχεία
Σμαλτωμένες ασάλινες γλάστρες με χοντρές βάσεις.	Γλάστρες από χαλκό, ανοξείδωτο ασάλι, αλουμίνιο, πυρίμαχο γυαλί, ξύλο, κεραμικό και τερακότα.
Γλάστρες από χυτοσίδηρο με εμαγιέ βάσεις.	
Πολυστρωματικές γλάστρες από ανοξείδωτο χάλυβα, ανθεκτικό στη σκουριά φερριτικό χάλυβα ή αλουμίνιο με ειδική βάση.	

- Εκτελέστε τη δοκιμή μαγνήτη που περιγράφεται παραπάνω ή βεβαιωθείτε ότι το τηγάνι φέρει το σύμβολο επαγωγικής εστίας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τηγάνια με στραβή βάση. Μια κοίλη ή στρογγυλεμένη βάση μπορεί να επηρεάσει την προστασία από υπερθέρμανση, προκαλώντας υπερβολική θερμοκρασία της συσκευής. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ράγισμα στο πάνω γυαλί και λιώσιμο της βάσης του τηγανιού. Οι ζημιές που προκύπτουν από τη χρήση ακατάλληλων τηγανιών ή από βράσιμο χωρίς νερό εξαιρούνται από την εγγύηση.
- Εάν η βάση του τηγανιού είναι μόνο μερικώς σιδηρομαγνητική, θα θερμανθεί μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή. Αυτό μπορεί να σημαίνει ότι η θερμότητα δεν θα κατανέμεται ομοιόμορφα. Η μη σιδηρομαγνητική περιοχή ενδέχεται να μην θερμανθεί σε θερμοκρασία επαρκή για μαγείρεμα.
- Η σιδηρομαγνητική περιοχή θα μειωθεί επίσης εάν το υλικό που χρησιμοποιείται για την κατασκευή της βάσης του δοχείου περιέχει αλουμίνιο, για παράδειγμα. Αυτό μπορεί να σημαίνει ότι το δοχείο δεν θα θερμανθεί αρκετά ή ακόμα και ότι δεν θα εντοπιστεί.
- Το υλικό που χρησιμοποιείται για την κατασκευή της βάσης του τηγανιού μπορεί να επηρεάσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Η χρήση κασαρολών και τηγανιών κατασκευασμένων από υλικά που κατανέμουν ομοιόμορφα τη θερμότητα, όπως τα τηγάνια από ανοξείδωτο χάλυβα με τριπλή βάση, εξοικονομεί χρόνο και ενέργεια. Χρησιμοποιήστε τηγάνια με

επίπεδη βάση. Εάν η βάση του τηγανιού είναι ανομοιόμορφη, αυτό μπορεί να επηρεάσει την κατανομή της θερμότητας.

Δοκιμή μαγνήτη

Τοποθετήστε έναν μαγνήτη κοντά στη βάση του δοχείου σας. Αν έλκεται από αυτόν, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το δοχείο στην επαγωγική εστία.

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τηγάνια κατάλληλα για επαγωγή από ορισμένους κατασκευαστές, ενδέχεται να υπάρχουν θόρυβοι λόγω του σχεδιασμού τους. Να είστε προσεκτικοί όταν χρησιμοποιείτε τηγάνια σε χαμηλή φωτιά, καθώς το νερό μπορεί να εξατμιστεί απρατηρήρητο, προκαλώντας ζημιά στο τηγάνι και την εστία, για τις οποίες δεν φέρουμε καμία ευθύνη.

Διαστάσεις κοντέινερ

- Για να επιτευχθεί ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος, η σιδηρομαγνητική περιοχή στη βάση του τηγανιού πρέπει να ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
- Εάν μια ζώνη μαγειρέματος δεν ανιχνεύει ένα τηγάνι, δοκιμάστε να το τοποθετήσετε σε μια άλλη ζώνη μαγειρέματος με μικρότερη διάμετρο.

Χώρος μαγειρέματος	Ελάχιστη διάμετρος του δοχείου
Ø 160 χιλιοστά	Ø 120 χιλιοστά
Ø 180mm	Ø 140mm

Πίνακας ελέγχου

Σχήμα 15

1. Εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Αγγίξτε το εικονίδιο για την επιλογή ζώνης μαγειρέματος
3. Ένδειξη στάθμης ισχύος για την εστία
4. Εικονίδιο αφής επιλογής επιπέδου ισχύος
5. Εικονίδιο αφής χρονοδιακόπτη
6. Οθόνη χρονοδιακόπτη
7. Εικονίδιο αφής Boost
8. Εικονίδιο αφής ευέλικτης ζώνης
9. Αγγίξτε το εικονίδιο για να επιλέξετε την ισχύ του απορροφητήρα
10. Ένδειξη ισχύος για τον απορροφητήρα
11. Αγγίξτε το εικονίδιο για το Αποκλεισμός για παιδιά
12. Εικονίδιο αφής παύσης

Χρήση του απορροφητήρα

1. Λειτουργία αναμονής

Αφού ενεργοποιήσετε την εστία, ο βομβητής χτυπάει μία φορά και το κουδούνι μπαίνει σε λειτουργία αναμονής.

Εάν δεν πραγματοποιηθεί καμία λειτουργία για 60 δευτερόλεπτα, ολόκληρη η οθόνη θα σβήσει εντελώς και ο απορροφητήρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξανά τον απορροφητήρα οποιαδήποτε στιγμή αγγίζοντας το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης.

2. Ρύθμιση της στάθμης ισχύος

Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο αφής επιλογής επιπέδου ισχύος για τον απορροφητήρα για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα.

Μπορείτε να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος πατώντας το εικονίδιο αφής + ή -.

3. Ωθηση

Πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο αφής boost + για ένα δευτερόλεπτο αφού ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος. Ο απορροφητήρας θα εισέλθει απευθείας στη λειτουργία Boost .

Λάβετε υπόψη ότι η λειτουργία Ενίσχυσης μπορεί να διαρκέσει μόνο 10 λεπτά, μετά τα οποία θα επανέλθει αυτόματα στο επίπεδο 4.

4. Τερματισμός λειτουργίας και καθυστερημένος τερματισμός λειτουργίας

Πατήστε το εικονίδιο μείωσης αφής - για να απενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα: (P → 4 → 3 → 2 → 1 → d → απενεργοποίηση).

Μπορείτε να πατήσετε παρατεταμένα το εικονίδιο μείωσης αφής - για ένα δευτερόλεπτο για να εισέλθετε απευθείας στη λειτουργία καθυστερημένης απενεργοποίησης (d).

Η λειτουργία καθυστερημένης απενεργοποίησης μπορεί να διαρκέσει μόνο 5 λεπτά. Μετά από 5 λεπτά, ο απορροφητήρας θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Κατά τη λειτουργία Delay Off, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο μείωσης - για να απενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα ή να πατήσετε το εικονίδιο αύξησης + για να ρυθμίσετε τον απορροφητήρα στο επίπεδο 1.

5. Σύνδεση πλάκας με κουδούνι

Υπάρχει μια λειτουργία διακοπτή σύνδεσης μεταξύ του απορροφητήρα και της επαγωγικής εστίας.

Όταν ο απορροφητήρας είναι απενεργοποιημένος ή σε λειτουργία καθυστερημένης απενεργοποίησης, εάν η επαγωγική εστία λειτουργεί, ο απορροφητήρας θα ενεργοποιηθεί αυτόματα στο επίπεδο 1.

Στη συνέχεια, όταν η επαγωγική εστία απενεργοποιηθεί, ο απορροφητήρας θα εισέλθει αυτόματα σε λειτουργία καθυστερημένης απενεργοποίησης.

Χρήση της επαγωγικής εστίας

Όταν η εστία είναι ενεργοποιημένη, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Όλες οι ενδείξεις ανάβουν για ένα δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η εστία βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το εικονίδιο αφής Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση. Οι ενδείξεις θα εμφανίσουν την ένδειξη «—».
2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο δοχείο στην επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε ότι τόσο ο πάτος του δοχείου όσο και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.
3. Αγγίξτε το εικονίδιο επιλογής ζώνης μαγειρέματος και η ένδειξη δίπλα στο εικονίδιο θα αναβοσβήσει.
4. Επιλέξτε μια ρύθμιση μαγειρέματος αγγίζοντας το χειριστήριο στάθμης ισχύος.

Βαθμοί:

- Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θερμότητας εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση της θερμότητας οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

1. Αγγίξτε το εικονίδιο αφής για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να απενεργοποιήσετε.
2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος αγγίζοντας το εικονίδιο αφής επιπέδου ισχύος. Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη «0».
3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το εικονίδιο αφής Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση.

Σημείωση: Να είστε προσεκτικοί με τις θερμές επιφάνειες

4. Θα εμφανιστεί η ένδειξη «H», που σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ ζεστή για να την αγγίξετε. Θα εξαφανιστεί όταν η επιφάνεια κρυώσει σε ασφαλή θερμοκρασία. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να ζεσάνετε περισσότερα τηγάνια. Χρησιμοποιήστε την εστία όσο είναι ακόμα ζεστή.

Χρήση της λειτουργίας Boost

1. Αρχικά, επιλέξτε τη ζώνη που θέλετε με τη λειτουργία Boost .
2. εικονίδιο αφής Boost . Η οθόνη στάθμης ισχύος θα εμφανίσει την ένδειξη «P».

Ακύρωση της λειτουργίας Boost

1. Επιλέξτε την περιοχή με τη λειτουργία Boost .
2. Αγγίξτε το εικονίδιο αφής Boost ή ρυθμίστε το επίπεδο ισχύος για να ακυρώσετε τη λειτουργία Boost και να επιλέξετε το επιθυμητό επίπεδο.

Λειτουργία Boost διαρκεί μόνο 5 λεπτά. Μετά από αυτό, η περιοχή θα επανέλθει αυτόματα στο επίπεδο 9.

Χρήση της λειτουργίας ευέλικτης ζώνης

1. Πατήστε το εικονίδιο αφής στην ευέλικτη ζώνη. Η ένδειξη θα αρχίσει να αναβοσβήνει και θα εμφανίσει την ένδειξη «=». Χρησιμοποιήστε το εικονίδιο επιλογής ισχύος για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος.
2. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία ευέλικτης ζώνης, πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο αφής της ευέλικτης ζώνης για 3 δευτερόλεπτα.

Χρήση της λειτουργίας παύσης

3. Επιλέξτε το εικονίδιο αφής της λειτουργίας παύσης και όλες οι ζώνες μαγειρέματος θα σταματήσουν να λειτουργούν. Όλες οι ενδείξεις ζωνών θα εμφανιστούν **!!**.
 4. Αγγίξτε ξανά το εικονίδιο αφής της λειτουργίας παύσης και όλες οι ζώνες μαγειρέματος θα επιστρέψουν στις αρχικές τους ρυθμίσεις.
- Η λειτουργία είναι διαθέσιμη εάν λειτουργούν μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος.
 - Εάν δεν ακυρώσετε τη λειτουργία παύσης εντός 30 λεπτών, η επαγωγική εστία θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

Κλειδωμα ελέγχου

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (π.χ., παιδιά να ενεργοποιήσουν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
 - Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο On/Off είναι απενεργοποιημένα.
1. Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια, πατήστε το εικονίδιο αφής για παιδιά.
 2. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «Lo».
 3. Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια, βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
 4. Αγγίξτε παρατεταμένα το εικονίδιο αφής για παιδιά για 3 δευτερόλεπτα.
 5. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την πλακέτα σας.

 Όταν η εστία βρίσκεται σε λειτουργία κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία χρησιμοποιώντας το χειριστήριο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία πριν εκτελέσετε την επόμενη ενέργεια.

Προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας

Όταν η εστία έχει χρησιμοποιηθεί για κάποιο χρονικό διάστημα, θα υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα. Το γράμμα «H» εμφανίζεται για να σας προειδοποιήσει να μείνετε μακριά.

Αυτόματο κλείσιμο

Η εστία διαθέτει λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης ασφαλείας. Αυτό συμβαίνει εάν ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος.

Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι τερματισμού λειτουργίας εμφανίζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης εργασίας (ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Χρήση του χρονοδιακόπτη

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο με δύο διαφορετικούς τρόπους:
- 1. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση λεπτού. Σε αυτήν την περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν θα απενεργοποιήσει καμία ζώνη μαγειρέματος όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος.
- 2. Μπορείτε να το ρυθμίσετε ώστε να απενεργοποιεί μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη για έως και 99 λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη με υπενθύμιση χρόνου

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη και ότι το εικονίδιο επιλογής ζώνης δεν είναι ενεργοποιημένο (η ένδειξη ζώνης < . ' δεν αναβοσβήνει).

Σημείωση: Μπορείτε να ρυθμίσετε την υπενθύμιση λεπτά πριν ή μετά την ολοκλήρωση της ρύθμισης ισχύος της ζώνης μαγειρέματος.

2. Αγγίξτε το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη. Η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «30» και θα αναβοσβήνει. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 30 λεπτά.
3. Ρυθμίστε την ώρα πατώντας το εικονίδιο αφής «+» ή «-». Ένα σύντομο πάτημα ρυθμίζει το 1 λεπτό και ένα παρατεταμένο πάτημα ρυθμίζει το 10 λεπτό.
4. Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, θα ξεκινήσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο.
5. Ο βομβητής θα ηχήσει για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «--» όταν λήξει ο καθορισμένος χρόνος.

Χρήση του χρονοδιακόπτη για απενεργοποίηση μίας ή περισσότερων ζωνών μαγειρέματος

1. Αγγίξτε το εικονίδιο αφής για να επιλέξετε τη ζώνη μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη.
2. Αγγίξτε το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη. Η οθόνη του χρονοδιακόπτη θα εμφανίσει την ένδειξη «30» και θα αναβοσβήνει. Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι 30 λεπτά.
3. Ρυθμίστε την ώρα πατώντας το εικονίδιο αφής «+» ή «-». Ένα σύντομο πάτημα ρυθμίζει το 1 λεπτό και ένα παρατεταμένο πάτημα ρυθμίζει το 10 λεπτό.
4. Μόλις ρυθμιστεί η ώρα, θα ξεκινήσει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη θα εμφανίσει τον υπολειπόμενο χρόνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Θα υπάρχει μια λευκή κουκκίδα στην κάτω δεξιά γωνία της ένδειξης στάθμης ισχύος, η οποία υποδεικνύει ότι έχει επιλεγεί η ζώνη.

5. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι υπόλοιπες ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν εάν ήταν προηγουμένως ενεργοποιημένες.

Εάν ο χρονοδιακόπτης έχει ρυθμιστεί σε περισσότερες από μία ζώνες

1. Όταν ρυθμίζετε το χρονοδιακόπτη για πολλαπλές ζώνες μαγειρέματος, εμφανίζονται λευκές κουκκίδες στις αντίστοιχες ζώνες. Η οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζει τον ελάχιστο χρόνο. Η κουκκίδα για την αντίστοιχη ζώνη αναβοσβήνει.
2. Μόλις λήξει ο χρονομετρητής αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη θα απενεργοποιηθεί. Στη συνέχεια, θα εμφανιστεί ο νέος ελάχιστος χρονοδιακόπτης και η αντίστοιχη κουκκίδα ζώνης θα αναβοσβήνει.

Σημείωση: Αγγίξτε το εικονίδιο επιλογής ζώνης μαγειρέματος και ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης θα εμφανιστεί στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Ακύρωση του χρονοδιακόπτη

1. Αγγίξτε το εικονίδιο επιλογής αφής για τη ζώνη μαγειρέματος για την οποία θέλετε να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη.
2. Αγγίξτε το εικονίδιο αφής του χρονοδιακόπτη. Η ένδειξη θα αναβοσβήσει.
3. Αγγίξτε το εικονίδιο αφής «→» για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη στο «00». Το χρονοδιακόπτη θα ακυρωθεί.

Ρυθμίσεις ενέργειας

Η ισχύς της ζώνης μαγειρέματος μπορεί να ρυθμιστεί σε διάφορα επίπεδα. Στον πίνακα, θα βρείτε παραδείγματα για τον τρόπο χρήσης κάθε ρύθμισης.

Ρύθμιση θερμότητας	Προτεινόμενες χρήσεις
1-2	- Ήπια θέρμανση για μικρές ποσότητες φαγητού - Λιώστε σοκολάτα, βούτυρο και τροφές που καίγονται γρήγορα - Ελαφρύ βράσιμο - Αργή προθέρμανση
3-4	- Ξαναζέσταμα - Γρήγορος βρασμός - Μαγειρέψτε ρύζι
5-6	- Πανκέικ
7-8	- Παράλειψη - Μαγειρέψτε ζυμαρικά

9	- Γρήγορο stir-fry - Σφραγίδα - Βράστε τη σούπα - Βράστε νερό
---	--

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν τον καθαρισμό, απενεργοποιήστε την εστία και αφήστε την να κρυώσει.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές ή καθαριστικά υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε την εστία, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Κατά τον καθαρισμό, φροντίστε να σκουπίσετε απαλά τον αισθητήρα ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης. Διαφορετικά, η εστία μπορεί να ενεργοποιηθεί κατά λάθος!

Επαγωγική εστία

 Σημαντικό! Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά καθαριστικά όπως λειαντικά, καθαριστικά για σκεύη, καθαριστικά σκουριάς και λεκέδων κ.λπ.

Καθαρισμός μετά τη χρήση

Να καθαρίζετε πάντα ολόκληρη την εστία όταν λερωθεί. Συνιστάται να το κάνετε αυτό κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την εστία.

Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό για να καθαρίσετε. Στη συνέχεια, στεγνώστε την εστία με ένα καθαρό, στεγνό πανί για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει υπολείμματα απορρυπαντικού στην επιφάνεια.

Εβδομαδιαίος καθαρισμός

Καθαρίζετε σχολαστικά ολόκληρη την εστία μία φορά την εβδομάδα με εμπορικά καθαριστικά κεραμικών εστιών. Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες του κατασκευαστή. Όταν εφαρμοστεί, το καθαριστικό θα καλύψει την εστία με μια προστατευτική μεμβράνη ανθεκτική στο νερό και τη βρωμιά. Όλη η βρωμιά παραμένει στην μεμβράνη και μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα. Στη συνέχεια, στεγνώστε την εστία με ένα καθαρό πανί.

Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει μείνει κανένα καθαριστικό στην επιφάνεια της εστίας, καθώς αυτό θα αντιδράσει επιθετικά όταν θερμανθεί και θα αλλάξει την επιφάνεια.

Συγκεκριμένη βρωμιά

- Η έντονη βρωμιά και οι λεκέδες (όπως αλάτα και λεκέδες από μαργαριτάρια) απομακρύνονται καλύτερα όταν η εστία είναι ακόμα ελαφρώς ζεστή. Χρησιμοποιήστε εμπορικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την εστία.
- Αρχικά, απορροφήστε τυχόν βρασμένα υπολείμματα φαγητού με ένα υγρό πανί και στη συνέχεια αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς με μια ειδική υαλοκεραμική ξύστρα. Στη συνέχεια, σκουπίστε ξανά την εστία.
- Η καμένη ζάχαρη και το λιωμένο πλαστικό θα πρέπει να αφαιρούνται αμέσως, όσο είναι ακόμα ζεστά, με μια ξύστρα γυαλιού. Στη συνέχεια, σκουπίστε ξανά την εστία.

- Κόκκοι άμμου που μπορεί να πέσουν στην εστία όταν ξεφλουδίζετε πατάτες ή σκουπίζετε μαρούλι μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια κατά τη μετακίνηση κατσαρολών και τηγανιών. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει κόκκοι άμμου στην εστία.
- Οι αλλαγές στο χρώμα της εστίας δεν θα επηρεάσουν τη λειτουργία ή τη σταθερότητα του υαλοκεραμικού υλικού. Αυτές οι αλλαγές χρώματος δεν είναι αλλαγές στο υλικό, αλλά μάλλον υπολείμματα τροφών που δεν αφαιρέθηκαν και κάηκαν στην επιφάνεια. Οι λαμπτεροί λεκέδες εμφανίζονται όταν η βάση των μαγειρικών σκευών τρίβει την επιφάνεια της εστίας, ειδικά όταν χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη με βάση το αλουμίνιο ή ακατάλληλα καθαριστικά. Είναι δύσκολο να αφαιρεθούν με τα συνηθισμένα καθαριστικά και η διαδικασία καθαρισμού μπορεί να χρειαστεί να επαναληφθεί αρκετές φορές. Με την πάροδο του χρόνου, η διακόσμηση θα φθαρεί και θα εμφανιστούν σκούρες κηλίδες ως αποτέλεσμα της χρήσης σκληρών καθαριστικών και ελαττωματικών βάσεων κατσαρολών.
- Εάν χυθεί κατά λάθος μεγάλη ποσότητα υγρού στη μηχανή, αφαιρέστε το πώμα σιλικόνης στο κάτω μέρος για να απελευθερώσετε το υγρό. Εικ. 16

Ηλεκτρική σύνδεση

 Αυτή η επαγωγική εστία πρέπει να συνδέεται στην παροχή ρεύματος μόνο από κατάλληλα ειδικευμένο άτομο.

Πριν συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι:

1. Το οικιακό σύστημα καλωδίωσης είναι επαρκές για την ενέργεια που καταναλώνει η εστία.
2. Η τάση αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων.
3. Τα τμήματα του καλωδίου τροφοδοσίας μπορούν να αντέξουν το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα τύπου.

Για να συνδέσετε την εστία στην παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με θερμά μέρη και πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C ανά πάσα στιγμή.

 Συμβουλευτείτε έναν ηλεκτρολόγο για να βεβαιωθείτε ότι η καλωδίωση του σπιτιού σας είναι επαρκής χωρίς τροποποιήσεις. Οποιοσδήποτε τροποποιήσει πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Η τροφοδοσία ρεύματος πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται στο Σχήμα 17.

- Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, η εργασία πρέπει να εκτελεστεί από έναν αντιπρόσωπο εξυπηρέτησης πελατών με εξειδικευμένα εργαλεία για την αποφυγή ατυχημάτων.
- Εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στο ηλεκτρικό δίκτυο, πρέπει να εγκατασταθεί ένας πολικός διακόπτης κυκλώματος Ομάν με ελάχιστο κενό 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίσει ότι η ηλεκτρική σύνδεση είναι σωστή και συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.

- Το καλώδιο δεν πρέπει να είναι λυγισμένο ή συμπιεσμένο.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς.

6. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν αντιμετωπίσετε σφάλματα κατά τη λειτουργία, ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα πριν καλέσετε την τεχνική υποστήριξη. Παρακάτω παρατίθενται ορισμένα συνηθισμένα σφάλματα και οι έλεγχοι που πρέπει να πραγματοποιηθούν.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Να κάνω
Η εστία δεν ανάβει.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη σε μια πηγή ρεύματος και ενεργοποιημένη. Ελέγξτε αν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα επιμένει, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Τα χειριστήρια αφής δεν ανταποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Ανατρέξτε στην ενότητα «ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣ ΜΕ ΤΑ ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΑ ΚΟΥΜΠΙΑ» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής είναι δύσκολο να λειτουργήσουν.	Μπορεί να υπάρχει μια λεπτή στρώση νερού στα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν τα αγγίζετε.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των χειριστήριων αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.
Το γυαλί γρατζουνιέται.	Σκεύη με τραχιές άκρες. Χρησιμοποιούνται λειαντικά ή ακατάλληλα προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιήστε σκεύη με επίπεδες, λείες βάσεις. Δείτε «Επιλογή των κατάλληλων σκευών». Δείτε «Φροντίδα και καθαρίσμα».
Ορισμένα πηγάκια κάνουν ήχους τριξίματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή των μαγειρικών σκευών σας (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που αναμειγνύονται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα μαγειρικά σκεύη και δεν υποδηλώνει βλάβη.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Να κάνω
Η επαγωγική εστία κάνει έναν χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία μαγειρέματος με επαγωγή.	Αυτό είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειωθεί ή να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώνετε τη ρύθμιση θερμότητας.
Θόρυβος ανεμιστήρα που προέρχεται από την επαγωγική εστία.	Ένας ανεμιστήρας ψύξης ενσωματωμένος στην επαγωγική εστία σας έχει ενεργοποιηθεί για να αποτρέψει την υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και αφού απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία.	Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν απαιτεί καμία ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την τροφοδοσία της επαγωγικής εστίας από την πρίζα ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα τηγάνια δεν θερμαίνονται και εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη .	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το τηγάνι επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Δείτε την ενότητα «Επιλογή των κατάλληλων μαγειρικών σκευών». Τοποθετήστε το τηγάνι στο κέντρο και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Να κάνω
Η επαγωγική εστία ή η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένας ήχος και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνική βλάβη.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς σφάλματος, απενεργοποιήστε την επαγωγική εστία στον τοίχο και επικοινωνήστε με έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
Αφού συνδέσετε την τροφοδοσία και πατήσετε το κουμπί "on", δεν υπάρχει απόκριση από τη συσκευή.	Υπάρχει διακοπή ρεύματος;	Περιμένετε να αποκατασταθεί το ρεύμα.
	Μήπως έχει καεί η ασφάλεια ή έχει ενεργοποιηθεί ο διακόπτης κυκλώματος;	Ελέγξτε προσεκτικά τις βασικές αιτίες. Εάν το πρόβλημα δεν μπορεί να λυθεί, επικοινωνήστε με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .
	Είναι η πρίζα σταθερά συνδεδεμένη;	Ελέγξτε τη σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο.
Η θέρμανση διακόπτεται κατά την κανονική χρήση και ακούγεται ένα «μπιπ».	Έχουν χρησιμοποιηθεί ασύμβατα ή καθόλου μαγειρικά σκεύη;	Αντικαταστήστε τα μαγειρικά σας σκεύη. Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα.
	Δεν έχει τοποθετηθεί το δοχείο στο κέντρο της ζώνης θέρμανσης;	Τοποθετήστε το δοχείο στο κέντρο της υποδεικνυόμενης ζώνης θέρμανσης.
	δοχείο θερμαίνεται αλλά αφαιρείται συνεχώς;	Τοποθετήστε το δοχείο μέσα στη ζώνη θέρμανσης.
Δεν λειτουργεί κατά την προθέρμανση.	Είναι άδαιο το δοχείο ή η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή;	Ελέγξτε εάν η συσκευή χρησιμοποιείται λανθασμένα.
	Είναι φραγμένη η είσοδος/έξοδος αέρα ή έχει συσσωρευτεί βρωμιά σε αυτήν;	Ξεμπλοκάρετε την είσοδο/έξοδο αέρα. Περιμένετε να κρυώσει η συσκευή και ενεργοποιήστε την ξανά.
	Λειτουργεί η κουζίνα για πάνω από 2 ώρες χωρίς καμία αλληλεπίδραση;	Επαναφέρετε τις λειτουργίες μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη.

Εάν οι παραπάνω λύσεις/μέτρα ελέγχου δεν λύσουν το πρόβλημα, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα και επικοινωνήστε με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec για έλεγχο και επισκευή. Καταγράψτε τον κωδικό σφάλματος και αναφέρετέ τον στο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.

Για να αποφύγετε τυχόν κινδύνους και ζημιές στη συσκευή, μην την αποσυναρμολογείτε ή την επισκευάζετε μόνοι σας.

Οθόνη σφαλμάτων και επιθεώρησης

Κωδικός σφάλματος	Πιθανή αιτία	Να κάνω
U	Δεν υπάρχει κατασρόλα	την Επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .
E1	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας (λιγότερο από 170V)	Ελέγξτε αν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. Ενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος αφού η παροχή ρεύματος είναι κανονική.
E2	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας (μεγαλύτερη από 270V)	Ελέγξτε αν η παροχή ρεύματος είναι κανονική. Ενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος αφού η παροχή ρεύματος είναι κανονική.
E3/E5/E7	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας επαγωγικού πηνίου	την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .
E4/E6	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας IGBT	την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .
Er	Αποτυχία επικοινωνίας μεταξύ της κύριας πλακέτας και της οθόνης	την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .
Et	Προστασία από υπερχείλιση	Σκουπίστε το νερό στον πίνακα ελέγχου και ενεργοποιήστε ξανά την εστία.

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να τις παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές. Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή/και μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.

8. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. الأجزاء والمكونات

الشكل ١	
١.	المنطقة ٢٢٠٠/١٨٠٠ واط
٢.	المنطقة ٢٢٠٠/١٨٠٠ واط
٣.	منطقة مرنة ٣٥٠٠/٣٠٠٠ واط
٤.	لوحة التحكم
٥.	مدخل تهوية غطاء الشفاط

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من عبوته. يُنصح بتخزين العلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز عند نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، يُرجى التأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.
- خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec فوراً .

محتويات الصندوق:

- موقد حثي مع شفاط
- مجموعة التركيب
- هذا دليل التعليمات
- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، حتى يمكن تتبع جهازك بشكل صحيح في حالة احتياجك إلى المساعدة.

3. التثبيت

الإشعارات:

- يجب أن يتم تنفيذ التثبيتات الكهربائية والميكانيكية بواسطة متخصصين مؤهلين.
- تم تصميم هذا الجهاز ليتم تركيبه على سطح عمل بسمك يتراوح بين ٢ إلى ٦ سم للتركيب العلوي، أو ٢,٥ إلى ٦ سم للتركيب المريح.
- عند تركيب الموقد، يجب الحفاظ على مسافة لا تقل عن ٥ سم في الأمام، و ٤ سم على الجانبين، و ٥٠ سم من وحدات الحائط العلوية.
- ملاحظة: المسافات الموصى بها مقدمة كأمانة فقط. عند تخطيط مطبخك، اتبع إرشادات الشركة المصنعة.

الاتصال بمصدر الطاقة

لتوصيل الموقد بمصدر الطاقة، اتبع الخطوات التالية:

١. قم بإزالة اللوحة من عبوتها وضعها على سطح مستو.

٢. قم بتوصيل كابل الطاقة باللوحة.
 ٣. قم بتوصيل الطرف الآخر من سلك الطاقة بمصدر الطاقة.
- ملاحظة: تأكد من أن التوصيل الكهربائي آمن ويتوافق مع اللوائح الكهربائية المحلية.
- لا يتحمل المصنع أي مسؤولية عن الأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات إذا لم يتم اتباع الإرشادات المقدمة.
 - يجب أن يكون سلك الطاقة طويلاً بما يكفي للسماح بإزالة الموصل من سطح العمل.
 - لا تستخدم أسلاك تمديد.
 - يجب أن يكون السلك الأرضي أطول بمقدار ٢ سم من الأسلاك الأخرى.
 - إذا لم يكن الجهاز مزوداً بسلك طاقة، فاستخدم سلكاً بقطر موصل لا يقل عن ٢,٥ مم² لمستويات الطاقة التي تصل إلى ٧٢٠٠ واط؛ ومستويات الطاقة الأعلى، يجب أن يكون القطر ٤ مم².
 - لا يجب أن تصل درجة الحرارة إلى ٥٠ درجة مئوية فوق درجة الحرارة المحيطة في أي نقطة على طول الكابل.
 - تم تصميم الجهاز للاتصال الدائم بمصدر الطاقة.
 - قبل إعادة توصيل الدائرة بمصدر الطاقة الرئيسي، تأكد من أنها تعمل بشكل صحيح، وتحقق دائماً من تثبيت كابل الطاقة بشكل صحيح.
 - يجب استبدال كابل التوصيل بواسطة فني خدمة معتمد أو شخص مؤهل بشكل مماثل.

بوظيفة الطاقة جهاز التصفيح ، الذي يسمح لك بتحديد حد أقصى للطاقة. يجب ضبط هذا الحد عند توصيل المنتج بمصدر الطاقة الرئيسي أو عند إعادة توصيله (خلال الدقيقتين التاليتين).

التركيب

قبل البدء في التثبيت:

- بعد تفريغ المنتج من العبوة، تحقق من عدم وجود أي ضرر ناتج عن الشحن، وإذا ظهرت أي مشاكل، فاقصص بالبائع أو خدمة العملاء قبل تثبيته.
- تأكد من أن حجم المنتج مناسب لمنطقة التثبيت.
- تحقق من الملحقات داخل العبوة. أزلها وخزنها بأمان، إن وجدت.
- تأكد أيضاً من وجود منفذ طاقة بالقرب من منطقة التثبيت.

تجهيز الأثاث للتركيب

- لا يمكن تركيب المنتج على أجهزة التبريد، وغسالات الصحون، والسخانات، والأفران، والغسالات، والمجففات.
 - قم بإجراء قطع في الأثاث قبل إدخال اللوحة وقم بإزالة أي رقائق أو نشارة الخشب بعناية.
 - لتحسين تركيب الفلتر، يوصى بقطع فتحة في اللوحة الأساسية لإدخال شبكة (متوفرة تجارياً).
- ⚠ هام: استخدم مادة مانعة للتسرب لاصقة أحادية المكون (S) تتحمل درجات حرارة تصل إلى ٢٥٠ درجة؛ قبل التثبيت، قم بتنظيف أسطح الترابط جيداً وإزالة أي مواد يمكن أن تؤثر على الالتصاق؛ يجب أن ينتشر اللاصق بالتساوي حول الجزء الخارجي من الإطار؛ بعد اللصق، اترك اللاصق ليحفظ لمدة ٢٤ ساعة تقريباً.

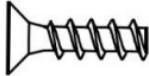
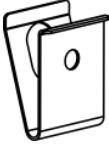
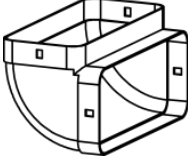
⚠ تنبيه: قد يؤدي عدم تثبيت البراغي وأدوات التثبيت وفقاً لهذه التعليمات إلى مخاطر كهربائية.

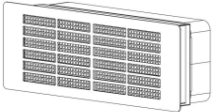
ملاحظة: لضمان التثبيت الصحيح للمنتج، يوصى بتغطية الأنابيب بمادة لاصقة تتمتع بالخصائص التالية:

- فيلم PVC مطاطي ناعم، مع لاصق قائم على الأكريليك.
- متوافق مع لوائح DIN EN ٦٠٤٥٤.
- مثبط للهيب.

- مقاومة ممتازة للتآكل.
- مقاومة لتقلبات درجات الحرارة.
- يمكن استخدامه في درجات الحرارة المنخفضة.

قائمة الملحقات المطلوبة للتثبيت

اسم	رسم بياني	كمية
برغي ST 4x٥		2 أنت
برغي ST 4x١٤		4 قطع
دعم التثبيت		2 أنت
شريط إسفنجي		1 أنت
أنبوب مربع (غير متضمن)		قطعتين
أنبوب منحنى بزاوية قائمة ٩٠ درجة (غير متضمن)		وحدة واحدة
لاصق الألومنيوم (غير متضمن)		7 قطع
أنبوب منحنى (غير متضمن)		وحدتين

وحدة واحدة		مخرج هواء مزود بفلتر كربون مثبت مسبقاً (غير متضمن)
------------	---	---

متطلبات التركيب: لضمان التركيب والتشغيل الصحيح والكامل لموقد الطهي المزود بغطاء (Bolero Squad IH 2200)، يجب شراء طقم الإخلاء بشكل منفصل. (A01_EU01_112196 طقم إخلاء لـ Bolero Squad IH 2200)

يوضح الشكل ٢ أبعاد موقد الحث التي يجب أخذها في الاعتبار عند تثبيته:

نموذج	L(مم)	W(مم)	H(مم)	A(مم)	B(مم)	C(مم)	D(مم)	F(مم)	G(مم)
Bolero Squad IH 2200 FullFlex	400	520	245	350	490	50 ≤	70 ≤	0 4 ≤	5-25 1
Bolero Squad IH 2200 Fullflex ShieldGlass	400	520	245	350	490	50 ≤	70 ≤	0 4 ≤	5-25 1

يوضح الشكل ٣ أبعاد خزانة وأنبوب العادم لموقد الحث. القياسات بالمليمتر .

بعد ذلك، لتثبيت المنتج اتبع الخطوات التالية:

١. ثبت دعومات التثبيت في الهيكل السفلي. الشكل ٤
٢. ألصق قطعة الإسفنج حول الزجاج الخزفي. الشكل ٥
٣. محول نابز. الشكل ٦
٤. قم بتثبيت المنتج في الخزانة. الشكل ٧
٥. قم بتركيب أنبوب القناة (*يُشترى بشكل منفصل) وأغلقه بشرط الختم. الشكل ٨
٦. اقطع أنبوب التوصيل (*يُشترى منفصلاً) إذا لم يكن طوله مناسباً. الشكل ٩
٧. ركب مخرج الهواء في أسفل الخزانة، ثم ثبت البراغى. الشكل ١٠
٨. قم بتركيب فلتر الكربون على مخرج الهواء (*يتم شراؤه بشكل منفصل، وليس ضرورياً لجميع الموديلات). الشكل 11
٩. قم بإزالة درج تجميع الزيت وتركيبه. الشكل ١٢
١٠. قم بإزالة اللوحة الزجاجية الأمامية. الشكل ١٣
١١. أزل الفلتر من صندوق تجميع المياه. الشكل ١٤

4. التشغيل

يستخدم نظام الطهي الحثي المبدأ الفيزيائي للحث المغناطيسي لنقل الطاقة مباشرة من المولد إلى القدر.

المزايا:

- بالمقارنة مع مواقد الطهي الكهربائية، فإن موقد الحث الخاص بك هو:
- أكثر أماناً: درجة حرارة أقل على سطح الزجاج.

- أسرع: أوقات تسخين الطعام أقصر.
- وبشكل أكثر دقة: تتفاعل اللوحة فوراً مع أوامرك.
- أكثر كفاءة: ٩٠٪ من الطاقة الممتصة تُحوّل إلى حرارة. علاوة على ذلك، بمجرد رفع القدر عن الموقد، ينقطع انتقال الحرارة فوراً، مما يمنع فقدان الحرارة غير الضروري.



حاويات الطبخ

استخدم فقط الأواني التي تحمل الرمز

لتجنب الخدوش، لا تستخدم:

- الحاويات ذات القاع غير المسطح تماماً.
- حاويات معدنية ذات قاع مطلي بالميّنا.
- حاويات ذات قاعدة خشنة لتجنب خدش سطح اللوحة.
- لا تضع الأواني والمقالي الساخنة على سطح لوحة التحكم.

حاويات مناسبة

يُولّد الطهي بالحثّ الحراري حرارةً باستخدام المغناطيسية. لذلك، يجب أن تكون أواني الطهي مصنوعةً من مادة مغناطيسية، مثل الحديد. لتحديد مدى ملاءمة المقلاة، اختبر مادتها بمغناطيس. إذا لم تستجب المقلاة للمغناطيس، فهي غير مناسبة للطهي بالحثّ الحراري.

الأقطار الموصى بها لقاع الأواني

هام: إذا كان حجم المقلاة غير صحيح، فلن يتم تنشيط مناطق الطهي. للحصول على تفاصيل حول الحد الأدنى لقطر قاع الوعاء الذي يجب استخدامه في كل منطقة، راجع القسم المصور في هذا الدليل.

توفير الطاقة

التوصيات للحصول على أفضل النتائج:

- استخدم الأواني والمقالي التي يكون قطر قاعدتها مساوياً لقطر منطقة الطهي.
- استخدم فقط الأواني والمقالي ذات القواعد المسطحة.
- احرص على إبقاء الغطاء على القدر كلما أمكن ذلك أثناء الطهي.
- اغطي الخضروات والبطاطس وما إلى ذلك باستخدام الحد الأدنى من الماء لتقليل وقت الطهي.
- استخدم قدر الضغط، فهو يقلل من استهلاك الطاقة ووقت الطهي بشكل أكبر.
- قم بوضع الوعاء في منتصف منطقة الطهي الموضحة على الموقد.

استخدام المستخرج

يمكن استخدام نظام تهوية مروحة الشفط بطريقتين: كنظام شفط وإخراج خارجي، أو كمرشح مع إعادة تدوير داخلي. يعمل نظام الشفط والإخراج الخارجي على إزالة الدخان والبخار وروائح الطهي إلى الخارج، بينما يعمل نظام إعادة التدوير الداخلي على تصفية هذه العناصر وإعادة تدوير الهواء النظيف إلى الغرفة.

نسخة الاستخراج

يتم طرد الأبخرة إلى الخارج من خلال سلسلة من الأنابيب (تباع منفصلة Ref. A01_EU01_112196) المتصلة بحافة التوصيل المضمنة.

يجب أن يتطابق قطر أنابيب العادم مع قطر حلقة التوصيل:

- للمنافذ المستطيلة، ٢٢٢ x ٨٩ مم
- للمنافذ الدائرية، Ø ١٥٠ مم (*)

الدرجات:

- عند توصيل المنتج بأنابيب العادم والفتحات المثبتة على الحائط، تأكد من أن القطر يتطابق مع مخرج الهواء (شفة التوصيل).
- إن استخدام أنابيب وتيوب ذات قطر أصغر قد يؤدي إلى تقليل كفاءة المستخرج وزيادة مستويات الضوضاء.
- للحصول على أفضل النتائج، حافظ على القناة قصيرة قدر الإمكان مع أقل عدد من الانحناءات (أقصى زاوية: ٩٠ درجة) وتجنب التغييرات المفاجئة في قطر القناة.

اختيار الحاوية المناسبة

حاويات لمواقد الحث

- يجب أن تكون أواني الطهي المستخدمة في مواقد الحث مصنوعة من المعدن وذات خصائص مغناطيسية. يجب أن تكون قاعدتها واسعة بما يكفي.
- استخدم فقط المقالي ذات القاعدة الحثية المناسبة.

هكذا يتم تحديد مدى ملائمة الوعاء:

حاويات غير مناسبة	حاويات مناسبة
أواني مصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا وقواعد سميكة.	أواني مصنوعة من الفولاذ المطلي بالمينا وقواعد سميكة.
أواني مصنوعة من الحديد الزهر مع قواعد مطلية بالمينا.	أواني مصنوعة من الحديد الزهر مع قواعد مطلية بالمينا.
أواني متعددة الطبقات من الفولاذ المقاوم للصدأ، مصنوعة من الفولاذ الفريتي المقاوم للصدأ أو الألومنيوم مع قاعدة خاصة.	أواني مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ، مصنوعة من الفولاذ الفريتي المقاوم للصدأ أو الألومنيوم مع قاعدة خاصة.

- قم بإجراء اختبار المغناطيس الموضح أعلاه أو تأكد من أن المقلاة تحتوي على رمز موقد الحث.
- لا تستخدم أبداً أواني ذات قواعد ملتوية. فالقاعدة المجوفة أو المستديرة قد تؤثر على نظام الحماية من الحرارة الزائدة، مما يؤدي إلى ارتفاع درجة حرارة الجهاز بشكل مفرط. وقد يؤدي ذلك إلى تشقق الزجاج العلوي وذوبان قاعدة المقلاة. يُستثنى من الضمان التلف الناتج عن استخدام أواني غير مناسبة أو عن جفافها.
- إذا كانت قاعدة المقلاة مغناطيسية جزئياً فقط، فسيتم تسخين المنطقة المغناطيسية فقط. هذا قد يعني عدم توزيع الحرارة بالتساوي. قد لا تسخن المنطقة غير المغناطيسية إلى درجة حرارة كافية للطهي.
- ستخفض أيضاً المساحة المغناطيسية الحديدية إذا كانت المادة المستخدمة في صنع قاعدة الحاوية تحتوي على الألومنيوم، على سبيل المثال. هذا قد يعني أن الحاوية لن تسخن بما يكفي أو حتى لن تُكتشف.
- قد تؤثر مادة قاعدة المقلاة على نتيجة الطهي. استخدام أواني مصنوعة من مواد توزع الحرارة بالتساوي، مثل أواني الفولاذ المقاوم للصدأ ذات القاعدة الثلاثية الطبقات، يوفر الوقت والجهد. استخدم أواني ذات قاعدة مسطحة؛ فإذا كانت قاعدة المقلاة غير متساوية، فقد يؤثر ذلك على توزيع الحرارة.

اختبار المغناطيس

ضع مغناطيساً قرب قاعدة الوعاء. إذا انجذب إليه، يمكنك استخدامه على موقد الحث.

ملاحظة: عند استخدام أواني الطهي المقاومة للحث الحراري من بعض الشركات المصنعة، قد تصدر أصواتاً بسبب تصميمها. توجَّ الحذر عند استخدام الأواني على نار هادئة، فقد يتبخر الماء دون أن يُلاحظ، مما يُسبب تلفاً في المقلاة وسطح الطهي، ولن تتحمل أي مسؤولية عن ذلك.

أبعاد الحاوية

- للحصول على نتيجة طهي جيدة، يجب أن تتطابق المنطقة المغناطيسية الحديدية الموجودة في قاعدة المقلاة مع حجم منطقة الطهي.

- إذا لم تتمكن منطقة الطهي من اكتشاف المقلاة، فحاول وضعها في منطقة طهي أخرى ذات قطر أصغر.

منطقة الطبخ	الحد الأدنى لقطر الحاوية
Ø ١٦٠ مم	Ø ١٢٠ مم
Ø ١٨٠ مم	Ø ١٤٠ مم

لوحة التحكم

الشكل ١٥

١. أيقونة اللمس تشغيل/إيقاف
٢. أيقونة اللمس لاختيار منطقة الطهي
٣. شاشة عرض مستوى الطاقة للموقد
٤. أيقونة اللمس لاختيار مستوى الطاقة
٥. أيقونة اللمس المؤقت
٦. شاشة المؤقت
٧. أيقونة تعزيز اللمس
٨. أيقونة اللمس في المنطقة المرنة
٩. أيقونة اللمس لاختيار قوة الغطاء
١٠. شاشة عرض الطاقة للغطاء
١١. أيقونة اللمس للحظر للأطفال
١٢. أيقونة اللمس للإيقاف المؤقت

استخدام غطاء الشفاط

١. وضع الاستعداد

بعد تشغيل الموقد، يصدر صوت الجرس مرة واحدة وينتقل الجرس إلى وضع الاستعداد. في حال عدم التشغيل لمدة ٦٠ ثانية، س تُطفأ الشاشة بالكامل، وسيُطفأ الغطاء تلقائيًا. يمكنك إعادة تشغيل الغطاء في أي وقت بلمس أيقونة التشغيل/الإيقاف.

٢. ضبط مستوى الطاقة

اضغط مع الاستمرار على أيقونة اللمس لاختيار مستوى الطاقة للغطاء لمدة ثانية واحدة لتنشيط الغطاء. يمكنك تحديد مستوى الطاقة بالضغط على أيقونة اللمس + أو -.

٣. يعزز

اضغط مع الاستمرار على أيقونة اللمس المعزز + لمدة ثانية واحدة بعد ضبط مستوى الطاقة، وسوف يدخل غطاء المحرك مباشرة في وضع التعزيز.

يرجى ملاحظة أن وضع التعزيز لا يمكن أن يستمر إلا لمدة ١٠ دقائق، وبعدها سيعود تلقائيًا إلى المستوى ٤.

٤. الإغلاق والإغلاق المتأخر

اضغط على أيقونة تقليل اللمس - لإيقاف تشغيل الغطاء: (d) 1 → 2 → 3 → 4 → P → إيقاف). بإمكانك الضغط مع الاستمرار على أيقونة تقليل اللمس لمدة ثانية واحدة للدخول مباشرة إلى وضع إيقاف التشغيل المتأخر (د). يمكن أن يستمر وضع الإيقاف المؤجل لمدة ٥ دقائق فقط. بعد ٥ دقائق، سيتم إيقاف تشغيل الشفاط تلقائيًا.

أثناء وضع إيقاف التأخير، يمكنك الضغط على أيقونة تقليل اللمس - لإيقاف تشغيل غطاء المحرك، أو الضغط على أيقونة زيادة اللمس + لتعيين غطاء المحرك إلى المستوى ١.

٥. وصلة بين اللوحة والجرس
هناك وظيفة مفتاح الارتباط بين غطاء الشفاط وموقد الحث.
عندما يكون الغطاء مغلقاً أو في وضع إيقاف التشغيل المتأخر، إذا كان موقد الحث يعمل، فسيتم تشغيل الغطاء تلقائياً على المستوى ١.
وبعد ذلك، عند إيقاف تشغيل موقد الحث، سيدخل الغطاء تلقائياً في وضع الإغلاق المتأخر.

استخدام موقد الحث

عند تشغيل الموقد، يصدر صوت تنبيه. تضئ جميع المؤشرات لثانية واحدة ثم تنطفئ، مما يشير إلى أن الموقد في وضع الاستعداد.

لبدء الطبخ

١. المس أيقونة تشغيل/إيقاف اللمس. ستظهر المؤشرات «-».
٢. ضع وعاءً مناسباً على منطقة الطهي المطلوبة. تأكد من أن قاع الوعاء وسطح منطقة الطهي نظيفان وجافان.
٣. المس أيقونة اختيار منطقة الطهي وسوف يومض المؤشر بجوار الأيقونة.
٤. قم باختيار إعداد الحرارة عن طريق لمس عنصر التحكم في مستوى الطاقة.

الدرجات:

- إذا لم تقم بتحديد إعداد الحرارة خلال دقيقة واحدة، فسيتم إيقاف تشغيل موقد الحث تلقائياً.
- سيتعين عليك البدء مرة أخرى من الخطوة ١.
- يمكنك ضبط مستوى الحرارة في أي وقت أثناء الطهي.

عندما تنتهي من الطبخ

١. المس أيقونة اللمس لتحديد منطقة الطهي التي تريد إيقاف تشغيلها.
 ٢. أوقف تشغيل منطقة الطهي بلمس أيقونة مستوى الطاقة. تأكد من أن الشاشة تظهر «٠».
 ٣. قم بإيقاف تشغيل الموقد بأكمله عن طريق لمس أيقونة التشغيل/الإيقاف.
- ملحوظة: كن حذراً مع الأسطح الساخنة

٤. سيظهر رمز «H»، مما يعني أن منطقة الطهي ساخنة جداً بحيث لا يمكن لمسها. سيختفي الرمز عندما يبرد السطح إلى درجة حرارة آمنة. يمكن استخدامه أيضاً كميزة توفير للطاقة إذا كنت ترغب في تسخين المزيد من المقالي؛ استخدم الموقد وهو لا يزال ساخناً.

استخدام وظيفة التعزيز

١. أولاً قم بتحديد المنطقة التي تريدها باستخدام وظيفة التعزيز .
٢. تعزيز اللمس . سيظهر رمز «P» على شاشة مستوى الطاقة.

إلغاء وظيفة التعزيز

١. حدد المنطقة باستخدام وظيفة التعزيز .
٢. المس أيقونة اللمس Boost أو اضبط مستوى الطاقة لإلغاء وظيفة Boost وحدد المستوى المطلوب.

وظيفة التعزيز لمدة ٥ دقائق فقط؛ وبعد ذلك، ستعود المنطقة تلقائيًا إلى المستوى ٩.

استخدام ميزة المنطقة المرنة

١. انقر على أيقونة لمس في المنطقة المرنة. سيبدأ المؤشر بالوميض وعرض «=». استخدم أيقونة اختيار الطاقة لضبط مستوى الطاقة.
٢. لإلغاء وظيفة منطقة المرونة، اضغط مع الاستمرار على أيقونة لمس منطقة المرونة لمدة ٣ ثوانٍ.

استخدام وظيفة الإيقاف المؤقت

٣. اختر وظيفة الإيقاف المؤقت بالضغط على أيقونة لمس، وستتوقف جميع مناطق الطهي عن العمل. ستظهر جميع مؤشرات المناطق.
٤. المس أيقونة وظيفة الإيقاف المؤقت مرة أخرى، وسوف تعود جميع مناطق الطهي إلى إعداداتها الأصلية.
- تتوفر الوظيفة في حالة تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر.
- إذا لم تقم بإلغاء وضع الإيقاف المؤقت خلال ٣٠ دقيقة، فسيتم إيقاف تشغيل موقد الحث تلقائيًا.

فقل التحكم

- يمكنك فقل عناصر التحكم لمنع الاستخدام غير المقصود (على سبيل المثال، قيام الأطفال عن طريق الخطأ بتشغيل مناطق الطهي).
- عندما يتم فقل عناصر التحكم، يتم تعطيل جميع عناصر التحكم باستثناء عنصر التحكم تشغيل/إيقاف التشغيل.

١. لفقل عناصر التحكم، انقر على أيقونة فقل الأطفال التي تعمل باللمس.
٢. سيعرض مؤشر الموقت «LO».
٣. لإلغاء فقل عناصر التحكم، تأكد من تشغيل الموقت.
٤. المس مع الاستمرار أيقونة فقل الأطفال لمدة ٣ ثوانٍ.
٥. يمكنك الآن البدء في استخدام لوحك.

⚠ عند فقل الموقت، تُعطّل جميع عناصر التحكم باستثناء زر التشغيل/الإيقاف. يمكنك دائمًا إيقاف تشغيل الموقت باستخدام زر التشغيل/الإيقاف في حالات الطوارئ، ولكن يجب عليك فقل الموقت قبل إجراء العملية التالية.

تحذير من الحرارة المتبقية

عند استخدام الموقت لفترة، ستبقى حرارة متبقية. يظهر الحرف «H» ليحذرك من الاقتراب.

الإغلاق التلقائي

الموقت مزود بخاصية إيقاف تشغيل أمان تلقائي. يحدث هذا في حال نسيان إطفاء منطقة الطهي. تظهر أوقات الإغلاق الافتراضية في الجدول أدناه:

مستوى الطاقة	1	2	3	4	5	6	7	8	9
موقت العمل الافتراضي (ساعات)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

استخدام المؤقت

- يمكنك استخدام المؤقت بطريقتين مختلفتين:
- ١. يمكنك استخدامه كمنبه بالدقائق. في هذه الحالة، لن يُطفئ المؤقت أي منطقة طهي بعد انتهاء الوقت المحدد.
- ٢. يمكنك ضبطه لإيقاف منطقة طهي واحدة أو أكثر عند انتهاء المؤقت. يمكنك ضبط المؤقت لمدة تصل إلى ٩٩ دقيقة.

استخدام المؤقت مع تذكير الوقت

١. تأكد من تشغيل المؤقت وعدم تنشيط رمز اختيار المنطقة (مؤشر المنطقة ' ' لا يومض).
- ملاحظة: يمكنك ضبط دقائق التذكير قبل أو بعد اكتمال إعداد طاقة منطقة الطهي.
٢. المس أيقونة المؤقت. ستظهر شاشة المؤقت «٣٠» ويومض. الإعداد الافتراضي هو ٣٠ دقيقة.
٣. اضبط الوقت بالضغط على أيقونة اللمس «+» أو «-». نقرة قصيرة تُضبط على دقيقة واحدة، ونقرة طويلة تُضبط على عشر دقائق.
٤. بمجرد ضبط الوقت، سيبدأ العد التنازلي فوراً. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي.
٥. سيصدر صوت الجرس لمدة ٣٠ ثانية وسيعرض مؤشر المؤقت «--» عند انتهاء الوقت المحدد.

استخدام المؤقت لإيقاف تشغيل منطقة طهي واحدة أو أكثر

١. المس أيقونة اللمس لتحديد منطقة الطهي التي تريد ضبط المؤقت لها.
 ٢. المس أيقونة المؤقت. ستظهر شاشة المؤقت «٣٠» ويومض. الإعداد الافتراضي هو ٣٠ دقيقة.
 ٣. اضبط الوقت بالضغط على أيقونة اللمس «+» أو «-». نقرة قصيرة تُضبط على دقيقة واحدة، ونقرة طويلة تُضبط على عشر دقائق.
 ٤. بمجرد ضبط الوقت، سيبدأ العد التنازلي فوراً. ستعرض الشاشة الوقت المتبقي.
- ملاحظة: ستظهر نقطة بيضاء في الزاوية اليمنى السفلية لمؤشر مستوى الطاقة، مما يشير إلى تحديد المنطقة.

٥. عند انتهاء وقت الطهي، سيتم إيقاف تشغيل منطقة الطهي المقابلة تلقائياً.
- ملاحظة: ستستمر مناطق الطهي الأخرى في العمل إذا تم تشغيلها مسبقاً.

إذا تم ضبط المؤقت على أكثر من منطقة

١. عند ضبط المؤقت على عدة مناطق طهي، تظهر نقاط بيضاء على كل منطقة. تعرض شاشة المؤقت الحد الأدنى للوقت، ثم تومض نقطة المنطقة المقابلة.
 ٢. بمجرد انتهاء عداد الوقت التنازلي، سيتم إيقاف تشغيل المنطقة المقابلة. سيظهر بعد ذلك الحد الأدنى الجديد للعداد، وستومض نقطة المنطقة المقابلة.
- ملاحظة: المس أيقونة اختيار منطقة الطهي، وسيتم عرض المؤقت المناسب على مؤشر المؤقت.

إلغاء المؤقت

١. المس أيقونة اختيار اللمس لمنطقة الطهي التي تريد إلغاء المؤقت لها.
٢. المس أيقونة اللمس للمؤقت؛ سيومض المؤشر.
٣. المس أيقونة اللمس «-» لتعيين المؤقت على «٠٠»؛ سيتم إلغاء المؤقت.

إعدادات الطاقة

يمكن ضبط طاقة منطقة الطهي على عدة مستويات. ستجد في الجدول أمثلة لكيفية استخدام كل إعداد.

ضبط الحرارة	الاستخدامات الموصى بها
1-2	- تسخين لطيف لكميات صغيرة من الطعام - تذويب الشوكولاتة والزبدة والأطعمة التي تحترق بسرعة - غليان لطيف - الإحماء البطيء
3-4	- إعادة التسخين - غليان سريع - طبخ الأرز
5-6	- الفطائر
7-8	- يتخطى - طبخ المعكرونة
9	- قلي سريع - ختم - أغلي الحساء - غلي الماء

5. التنظيف والصيانة

- قبل التنظيف، أطفئ الموقد واتركه يبرد.
- لا تستخدم البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الموقد، لأن ذلك قد يسبب صدمة كهربائية.
- عند التنظيف، امسح مستشعر التشغيل/الإيقاف برفق. وإلا، فقد يشتعل الموقد عن طريق الخطأ!

موقد الحث

⚠ هام! لا تستخدم أبداً مواد تنظيف قاسية مثل المواد الكاشطة، ومنظفات الأواني، ومزيلات الصدأ والبقع، وما إلى ذلك.

التنظيف بعد الاستخدام

نظف الموقد دائماً عند اتساخه. يُنصح بالقيام بذلك عند كل استخدام. استخدم قطعة قماش مبللة مع قليل من المنظف للتنظيف. ثم جفف الموقد بقطعة قماش نظيفة وجافة للتأكد من عدم وجود أي بقايا للمنظف على السطح.

التنظيف الأسبوعي

نظف سطح الطهي بالكامل جيداً مرة أسبوعياً باستخدام منظفات أسطح الطهي الخزفية التجارية. اتبع تعليمات الشركة المصنعة بدقة. عند الاستخدام، سيغطي المنظف سطح الطهي بغشاء واقٍ مقاوم للماء والأوساخ. تبقى جميع الأوساخ على الغشاء ويمكن إزالتها بسهولة. ثم جفف سطح الطهي بقطعة قماش نظيفة. تأكد من عدم بقاء أي مادة تنظيف على سطح الموقد، لأنها ستفاعل بشكل عدواني عند تسخينها وتغير السطح.

أوساخ محددة

- يُفضل إزالة الأوساخ والبقع الصعبة (مثل الترسبات الكلسية والبقع اللؤلؤية) عندما يكون الموقد لا يزال دافئاً قليلاً. استخدم منظفات تجارية لتنظيف الموقد.

- أولاً، امسح بقايا الطعام المغلي بقطعة قماش مبللة، ثم أزل أي أوساخ متبقية باستخدام مكشطة زجاجية سيراميكية خاصة. ثم امسح سطح الموقد مرة أخرى.
- يجب إزالة السكر المحروق والبلاستيك المذاب فوراً، وهما لا يزالان ساخنين، باستخدام مكشطة زجاجية. ثم امسح سطح الموقد مرة أخرى.
- قد تخدش حبيبات الرمل المتساقطة على سطح الموقد عند تقشير البطاطس أو مسح الخس سطحه عند تحريك الأواني. تأكد من عدم وجود أي حبيبات رمل على سطح الموقد.
- لن يؤثر تغيير لون سطح الطهي على وظيفة أو استقرار مادة السيراميك الزجاجي. هذه التغيرات اللونية ليست تغيرات في المادة، بل هي بقايا طعام لم تُزال واحترقت على السطح. تظهر البقع اللامعة عند احتكاك قاعدة إناء الطهي بسطح الموقد، خاصة عند استخدام أواني طهي مصنوعة من الألومنيوم أو مواد تنظيف غير مناسبة. يصعب إزالتها بالمنظفات العادية، وقد تتطلب عملية التنظيف تكراراً عدة مرات. مع مرور الوقت، يتلاشى اللون، وتظهر بقع داكنة نتيجة استخدام مواد تنظيف قاسية وقواعد أواني معيبة.
- في حال سكب كمية كبيرة من السائل عن طريق الخطأ داخل الجهاز، انزع سدادة السيليكون السفلية لإخراج السائل. الشكل ١٦

التوصيل الكهربائي



يجب توصيل موقد الحث هذا بمصدر الكهرباء الرئيسي فقط بواسطة شخص مؤهل بشكل مناسب. قبل توصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي، تأكد من:

١. يعتبر نظام الأسلاك المنزلية مناسباً للطاقة التي يستهلكها الموقد.
 ٢. يتوافق الجهد مع القيمة الموضحة على لوحة البيانات.
 ٣. يمكن لأقسام كابل مصدر الطاقة أن تتحمل الحمل المحدد على لوحة الاسم.
- لتوصيل الموقد بمصدر الطاقة الرئيسي، لا تستخدم محولات أو مخفضات أو أجهزة فرعية، لأنها قد تسبب ارتفاع درجة الحرارة والحرائق.
- يجب ألا يلامس كابل مصدر الطاقة الأجزاء الساخنة ويجب وضعه بحيث لا تتجاوز درجة حرارته ٧٥ درجة مئوية في أي وقت.



استشر كهربائياً للتأكد من سلامة أسلاك منزلك دون أي تعديلات. يجب أن يُجري أي تعديلات كهربائي مؤهل فقط.

- يجب توصيل مصدر الطاقة وفقاً للمعايير ذات الصلة. طريقة التوصيل موضحة في الشكل ١٧.
- في حالة تلف الكابل أو الحاجة إلى استبداله، يجب أن يتم تنفيذ العملية بواسطة وكيل ما بعد البيع باستخدام أدوات متخصصة لتجنب الحوادث.
 - إذا تم توصيل الجهاز مباشرة بمصدر التيار الكهربائي، فيجب تركيب قاطع دائرة قطبي عماني بفجوة لا تقل عن ٣ مم بين جهات الاتصال.
 - يجب على المثبت التأكد من أن التوصيل الكهربائي صحيح ويتوافق مع لوائح السلامة.
 - يجب ألا يكون الكابل مثنيًا أو مضغوطًا.
 - ينبغي فحص الكابل بانتظام واستبداله بواسطة الفنيين المعتمدين فقط.

6. حل المشكلات

إذا واجهت أي أخطاء أثناء التشغيل، يُرجى مراجعة الجدول التالي قبل الاتصال بالدعم الفني. فيما يلي بعض الأخطاء الشائعة والفحوصات اللازمة.

مشكلة	الأسباب المحتملة	للقيام به
لا يتم تشغيل الموقد.	لا يوجد قوة.	تأكد من توصيل الموقد بمصدر طاقة وتشغيله. تحقق من انقطاع التيار الكهربائي في منزلك أو منطقتك. إذا تحققت من كل شيء واستمرت المشكلة، فاتصل بفني مؤهل.
عناصر التحكم باللمس لا تستجيب.	تم قفل عناصر التحكم.	افتح أزرار التحكم. راجع قسم "تشغيل الموقد باستخدام أزرار الاستشعار" للاطلاع على التعليمات.
من الصعب التحكم في عناصر التحكم باللمس.	قد يكون هناك طبقة رقيقة من الماء على عناصر التحكم أو قد تستخدم أطراف أصابعك عند لمس عناصر التحكم.	تأكد من أن منطقة التحكم باللمس جافة واستخدم أطراف أصابعك عند لمس عناصر التحكم.
الزجاج يتعرض للخدش.	أدوات ذات حواف خشنة. استخدام منتجات تنظيف كاشطة أو غير مناسبة.	استخدم أدوات مائدة ذات قواعد مسطحة وناعمة. انظر "اختيار الأدوات المناسبة". انظر "العناية والتنظيف".
بعض المقالي تصدر أصوات صرير أو نقر.	يمكن أن يحدث هذا بسبب بناء أواني الطهي الخاصة بك (طبقات من المعادن المختلفة تمتزج معًا بشكل مختلف).	هذا أمر طبيعي بالنسبة لأواني الطبخ ولا يشير إلى وجود خلل.
يصدر موقد الطهي الحثي صوت طنين منخفض عند استخدامه على درجة حرارة عالية.	يحدث هذا بسبب تقنية الطهي بالحث.	هذا أمر طبيعي، ولكن من المفترض أن يقل الضجيج أو يختفي تمامًا عند خفض درجة الحرارة.
صوت المروحة قادم من موقد الحث.	تم تفعيل مروحة تبريد مدمجة في موقد الحث الخاص بك لمنع ارتفاع درجة حرارة المكونات الإلكترونية. ويمكنها الاستمرار في العمل حتى بعد إطفاء موقد الحث.	هذا أمر طبيعي ولا يتطلب أي إجراء. لا تفصلي طاقة موقد الحث من الحائط أثناء تشغيل المروحة.
المقالي لا تسخن وتظهر على الشاشة.	لا يستطيع موقد الحث اكتشاف المقلاة لأنها غير مناسبة للطهي بالحث. لا يستطيع موقد الحث اكتشاف المقلاة لأنها صغيرة جدًا بالنسبة لمنطقة الطهي أو غير متركزة بشكل صحيح.	استخدم أواني طهي مناسبة للطهي بالحث الحراري. راجع قسم "اختيار أواني الطهي المناسبة". ضع المقلاة في المنتصف وتأكد من أن قاعدتها تتناسب مع مساحة الطهي.
تم إيقاف تشغيل موقد الحث أو منطقة الطهي بشكل غير متوقع، ويتم سماع نغمة صوتية ويتم عرض رمز خطأ (عادةً بالتناوب مع رقم واحد أو رقمين على شاشة مؤقت الطهي).	عطل فني.	قم بتدوين حروف وأرقام الخطأ، ثم أوقف تشغيل موقد الحث الموجود على الحائط، واتصل بفني مؤهل.

مشكلة	الأسباب المحتملة	للقيام به
بعد توصيل الطاقة والضغط على زر التشغيل، لا يوجد أي استجابة من الجهاز.	هل هناك انقطاع للكهرباء؟ هل انفجر المصهر أو انقطع قاطع الدائرة؟	انتظر حتى يتم استعادة الطاقة. تحقق بعناية من الأسباب الجذرية. إذا لم تتمكن من حل المشكلة، تواصل مع خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec.
يتم مقاطعة التسخين أثناء الاستخدام العادي ويتم سماع صوت "صفارة".	هل تم توصيل القابس بشكل محكم؟ هل تم استخدام أواني طهي غير متوافقة أو لم يتم استخدامها على الإطلاق؟ هل لم يتم وضع الحاوية في وسط منطقة التسخين؟	التحقق من الاتصال بالشبكة الكهربائية. قم باستبدال أواني الطهي الخاصة بك؛ استخدم أواني طهي مناسبة للطهي بالحث. ضع الحاوية في وسط منطقة التسخين المحددة.
لا يعمل أثناء عملية الإحماء.	تسخن الحاوية ولكن يتم إزالتها باستمرار؟ هل الحاوية فارغة أو درجة الحرارة مرتفعة جدًا؟	ضع الحاوية داخل منطقة التسخين. تحقق مما إذا كان يتم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح.
	هل منخل/مخرج الهواء مسدود أو تراكمت فيه الأوساخ؟	افتح منخل/مخرج الهواء. انتظر حتى يبرد الجهاز ثم أعد تشغيله.
	هل يعمل المطبخ منذ أكثر من ساعتين دون أي تفاعل؟	قم بإعادة ضبط أوضاع الطهي أو استخدم وظيفة المؤقت

إذا لم تحل المشكلة بالحلول/إجراءات التحكم المذكورة أعلاه، فافصل الجهاز فوراً واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec للحصول على المساعدة. دُون رمز الخطأ وأبلغ عنه مركز الخدمة الفنية. لتجنب أي خطر أو ضرر قد يلحق بالجهاز، لا تقم بتفكيكه أو إصلاحه بنفسك.

شاشة الأعطال والتفتيش

رمز الخطأ	السبب المحتمل	للقيام به
U	لا يوجد وعاء	خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec.
E1	جهد إمداد غير طبيعي (أقل من ١٧٠ فولت)	تأكد من سلامة مصدر الطاقة. شغل الجهاز بعد التأكد من سلامة مصدر الطاقة.
E2	جهد إمداد غير طبيعي (أكبر من ٢٧٠ فولت)	تأكد من سلامة مصدر الطاقة. شغل الجهاز بعد التأكد من سلامة مصدر الطاقة.
E3/E5/E7	فشل مستشعر درجة حرارة الملف الحثي	بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec.
E4/E6	فشل مستشعر درجة الحرارة IGBT	بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec.
Er	فشل الاتصال بين اللوحة الرئيسية والشاشة	بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec.
Et	حماية من الفائض	امسح الماء الموجود على لوحة التحكم ثم قم بتشغيل المؤقت مرة أخرى.

7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقاً للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء صلاحية هذا المنتج، يجب إزالة البطاريات ونقلها إلى نقطة تجميع مخصصة من قبل السلطات المحلية. للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات، ينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية. إن اتباع الإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.



يمكنك العثور على معلومات حول أنظمة إعادة تدوير التغليف الوطنية وعلاماتها على موقعنا الإلكتروني.

8. حقوق الطبع والنشر

جميع الحقوق محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز نسخ محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، ميكانيكية، تصوير، تسجيل، أو ما شابه) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

شركة Cecotec Innovaciones بموجب هذا أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة للوائح المعمول بها في الاتحاد الأوروبي. وقد صُمم هذا المنتج وصُنِع واختُبر وفقاً لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يُمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي على الموقع الإلكتروني التالي:



<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

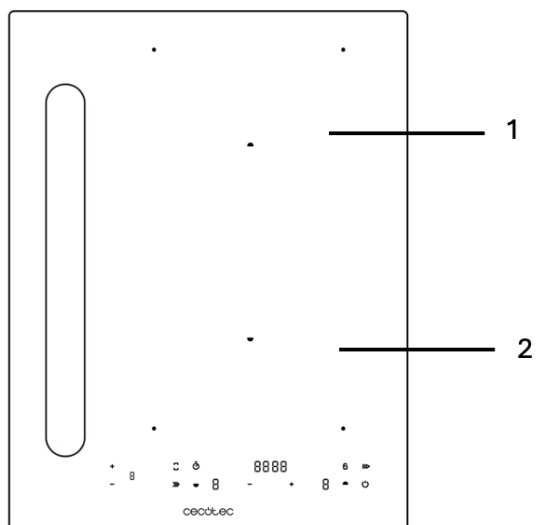


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

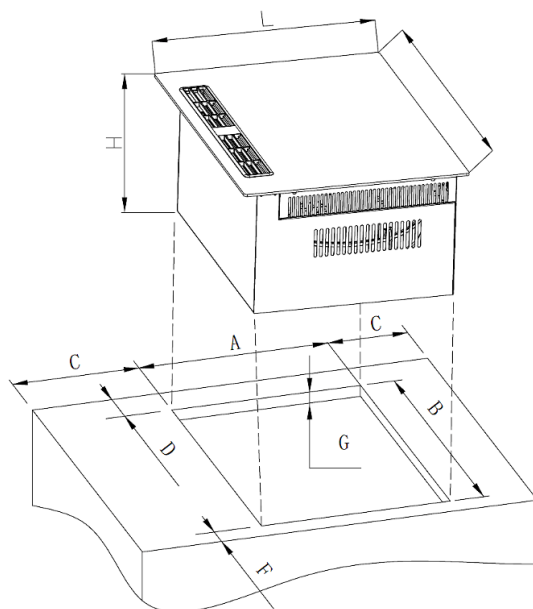


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

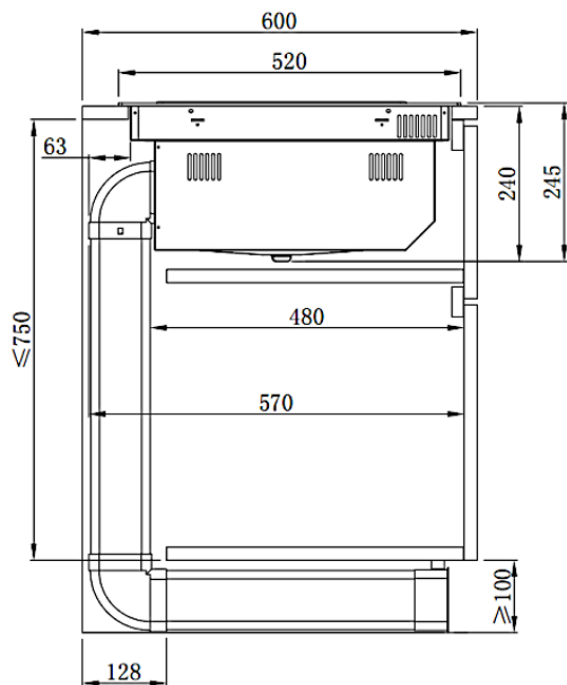


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

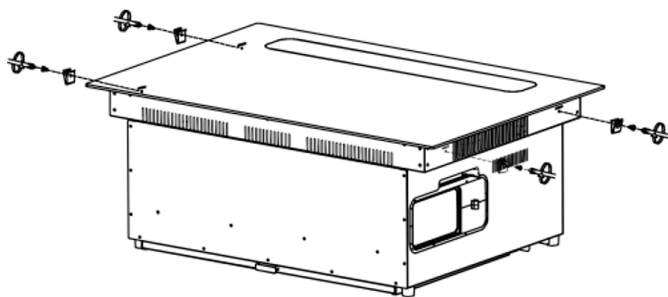


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

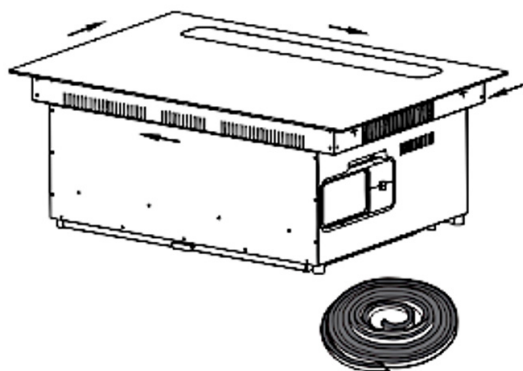


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

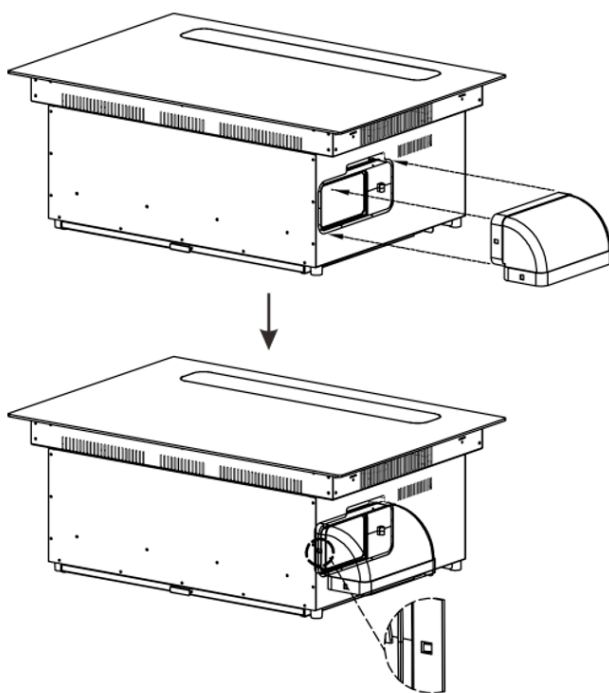


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

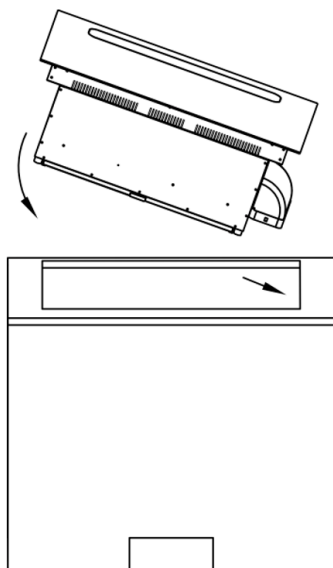


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

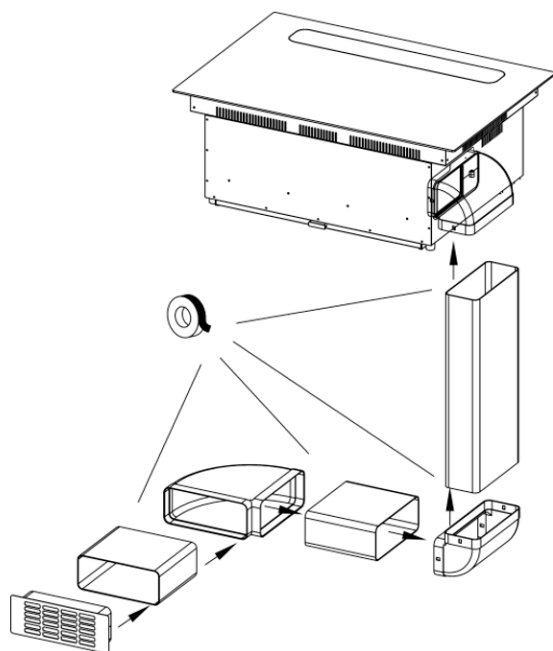


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

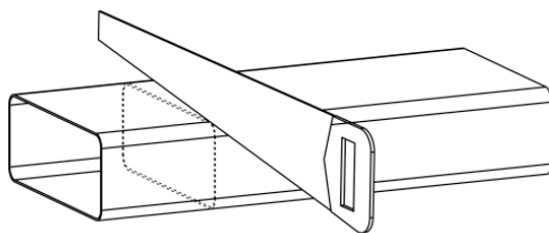


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

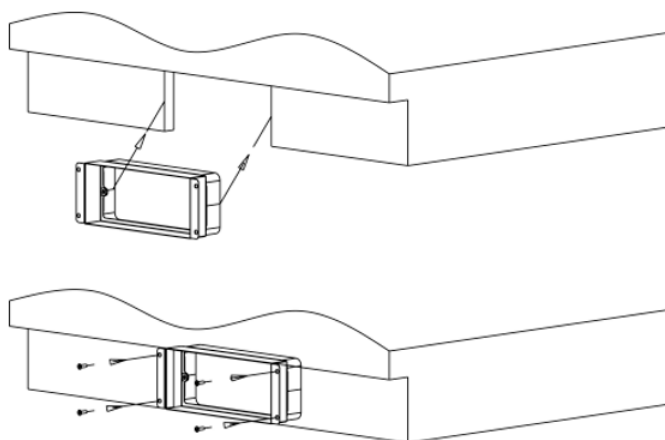


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

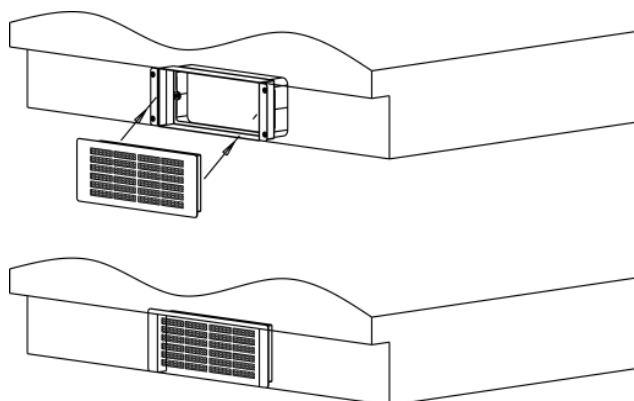


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

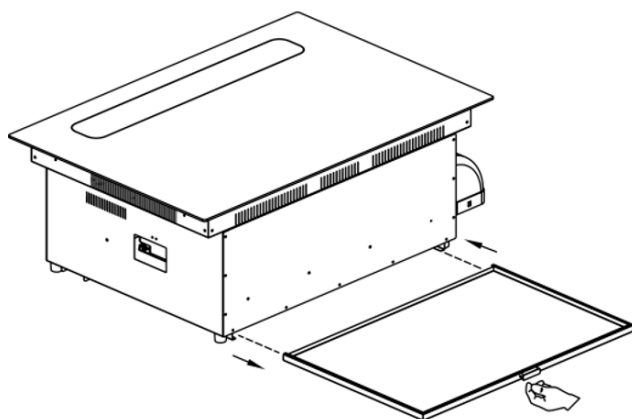


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

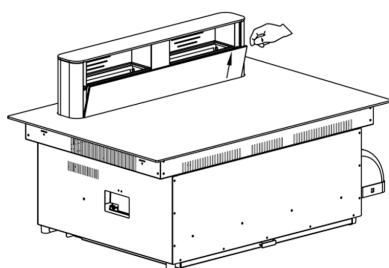


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

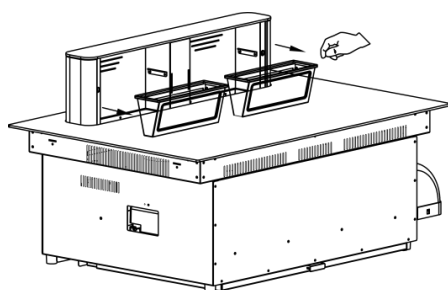


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

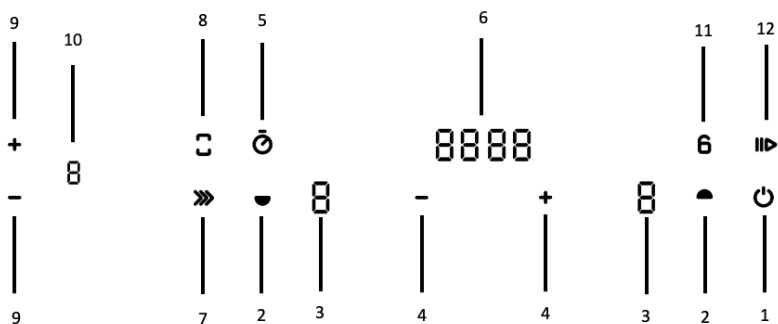


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

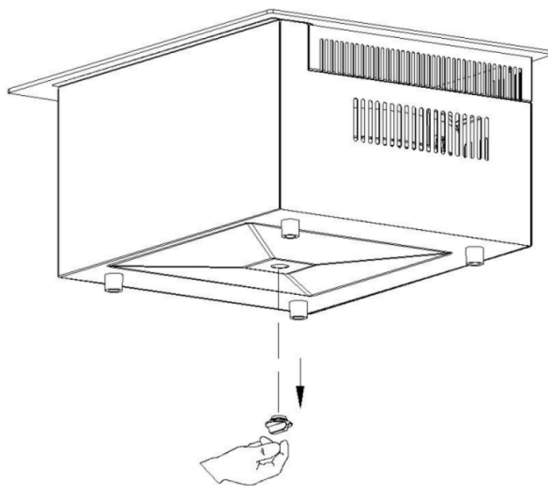


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

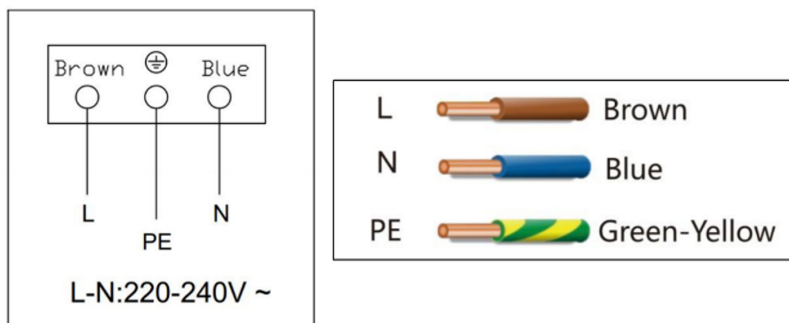


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01251013

