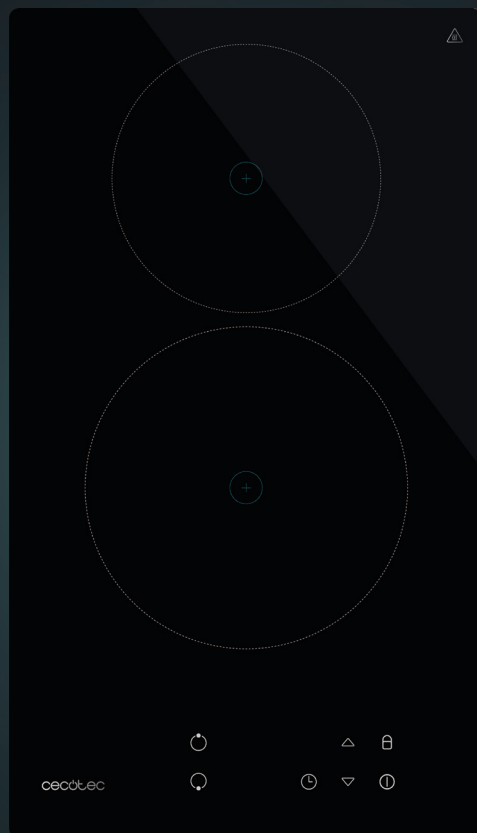


cecotec

BOLERO SQUAD V 2001

Placa de vitrocerámica / Glass ceramic hob



bolero

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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	15
Instruções de segurança	17
Veiligheidsinstructies	19
Instrukcje bezpieczeństwa	22
Bezpečnostní pokyny	24

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	27
2. Antes de usar	27
3. Instalación	28
4. Funcionamiento	31
5. Limpieza y mantenimiento	39
6. Resolución de problemas	40
7. Especificaciones técnicas	41
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	42
9. Garantía y SAT	43
10. Copyright	43

INDEX

1. Parts and components	44
2. Before use	44
3. Installation	45
4. Operation	47
5. Cleaning and maintenance	55
6. Troubleshooting	56
7. Technical specifications	57
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	58
9. Technical support and warranty	58
10. Copyright	58

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	59
2. Avant utilisation	59
3. Installation	60
4. Fonctionnement	63
5. Nettoyage et entretien	71
6. Résolution de problèmes	72
7. Spécifications techniques	73
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	75
9. Garantie et SAV	75
10. Copyright	75

INHALT

1. Teile und Komponenten	76
2. Vor dem Gebrauch	76
3. Montage	77
4. Bedienung	80
5. Reinigung und Wartung	88
6. Problembehebung	89
7. Technische Spezifikationen	90
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	92
9. Garantie und Kundendienst	92
10. Copyright	92

INDICE

1. Parti e componenti	93
2. Prima dell'uso	93
3. Installazione	94
4. Funzionamento	97
5. Pulizia e manutenzione	104
6. Risoluzione dei problemi	106
7. Specifiche tecniche	107
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	108
9. Garanzia e supporto tecnico	108
10. Copyright	108

ÍNDICE

1. Peças e componentes	109
2. Antes de usar	109
3. Instalação	110
4. Funcionamento	113
5. Limpeza e manutenção	121
6. Resolução de problemas	122
7. Especificações técnicas	123
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	124
9. Garantia e SAT	125
10. Copyright	125

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	126
2. Vóór u het apparaat gebruikt	126
3. Installatie	127
4. Werking	130
5. Schoonmaak en onderhoud	138
6. Probleemoplossing	139
7. Technische specificaties	140
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	141
9. Garantie en technische ondersteuning	142
10. Copyright	142

SPIS TREŚCI


1. Części i komponenty	143
2. Przed użyciem	143
3. Instalacja	144
4. Funkcjonowanie	147
5. Czyszczenie i konserwacja	155
6. Rozwiązywanie problemów	156
7. Specyfikacja techniczna	157
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	158
9. Gwarancja i Serwis techniczny	158
10. Copyright	159

OBSAH

1. Díly a součásti	160
2. Před použitím	160
3. Instalace	161
4. Provoz	163
5. Čištění a údržba	171
6. Řešení problémů	172
7. Technické specifikace	173
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	174
9. Záruka a technický servis	174
10. Copyright	174

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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


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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS


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

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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


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

portée des enfants. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.


Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec. Kochen Sie nicht auf einem gesprungenen oder zerbrochenen Kochfeld.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzfristiger Brennprozess muss kontinuierlich überwacht werden.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem fettigen oder öligen Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z. B. mit einer Feuerlöschdecke oder einer Löschdecke.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung aus.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Seien Sie vorsichtig: Die Kanten des Kochfeldes sind scharf. Bei Nichtbeachtung kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.

- Es wird empfohlen, dass dieses Gerät von einer entsprechend qualifizierten Person korrekt installiert und angeschlossen wird.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter enthält, der eine vollständige Trennung vom Netz ermöglicht.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Griffe der Küchengeräte können sich nach dem Gebrauch heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Küchengeräte nicht über andere beleuchtete Kochstellen hinausragen. Bewahren Sie die Batterien außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen führen.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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


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

fuori dalla portata dei bambini. Il mancato rispetto di questo consiglio può provocare ustioni.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico. Se

tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. Não cozinhe numa placa rachada ou partida.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Risco de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.
- ATENÇÃO: o processo de cozedura deve ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração deve ser continuamente monitorizado.
- ADVERTÊNCIA: cozinhar sem vigilância numa placa de cozedura com gordura ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.
- Nunca tente apagar um incêndio com água, desligar o aparelho e cobrir a chama, por exemplo, com uma tampa ou um cobertor de incêndio.
- Desligue a placa antes da limpeza ou manutenção.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Tenha cuidado: as bordas do painel são afiadas. A falta de cautela pode resultar em lesões ou cortes.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado sobre este aparelho em qualquer altura.
- Recomenda-se que este aparelho seja instalado e ligado corretamente por uma pessoa devidamente qualificada.

- Este aparelho deve ser ligado a um circuito incorporando um interruptor isolador que permita a desconexão total da rede.
- A não instalação correta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
- As pegas dos utensílios de cozinha podem estar quentes ao toque após a sua utilização. Verificar se as pegas dos utensílios de cozinha não se sobressaem sobre outras áreas de cozedura que estão acesas. Manter as pegas fora do alcance das crianças. O não seguimento deste conselho pode resultar em queimaduras.
- Após utilização, desligar sempre as áreas de cozedura e placa de cozedura, tal como descrito neste manual.
- ADVERTÊNCIA: o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Ter cuidado de não tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.


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

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is.
- **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is om de kans op elektrische schokken te voorkomen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Kook niet op een gebarsten of kapotte kookplaat.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrappers om het glas schoon te maken, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak, waardoor het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- **LETOP:** Het kookproces moet ondertoezicht plaatsvinden. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- **WAARSCHUWING:** Koken zonder toezicht op een vette of olieachtige kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Probeer nooit een brand met water te blussen, schakel het toestel uit en dek de vlam af, bijv. met een blusdeken of een branddeken.
- Schakel de kookplaat uit voor reiniging of onderhoud.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Wees voorzichtig: de randen van het paneel zijn scherp. Als u niet voorzichtig bent, kunt u verwondingen of snijwonden oplopen.
- Er mogen nooit brandbare materialen of producten op dit toestel worden geplaatst.
- Het verdient aanbeveling dat dit toestel op de juiste wijze wordt geïnstalleerd en aangesloten door een persoon met de vereiste kwalificaties.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring met een scheidingsschakelaar die het mogelijk maakt het apparaat volledig van het elektriciteitsnet los te koppelen.
- Als het apparaat niet correct wordt geïnstalleerd, kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.
- Als de kabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
- De handgrepen van keukengerei kunnen na gebruik heet aanvoelen. Controleer of de handgrepen van het kookgerei niet uitsteken boven andere kookzones die verlicht zijn. Houd handgrepen buiten het bereik van kinderen. Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding.
- **WAARSCHUWING:** het apparaat en toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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


- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia, i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia pęknie, wyłącz urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem. Skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec. Nie gotuj na złamanym lub pękniętym talerzu.
- Do czyszczenia szkła nie należy używać ostrych środków żrących ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może spowodować uszkodzenie szkła.
- Nie należy używać urządzenia parowego do czyszczenia.
- Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Zagrożenie pożarowe: Nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach kuchennych.
- UWAGA: proces gotowania musi być nadzorowany. Krótkoterminowy proces gotowania musi być stale monitorowany.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie bez nadzoru na płycie z tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i może spowodować pożar.
- Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą, wyłączaj urządzenia i zakrywaj płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.
- Odtłącz płytę kuchenną przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Urządzenia nie należy instalować za drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Uważaj: Krawędzie panelu są naostrzone. Brak przestrogi może spowodować uszkodzenia ciała lub zacięcia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na tym urządzeniu żadnych łatwo palnych materiałów.
- Zaleca się, aby to urządzenie zostało prawidłowo zainstalowane i podłączone przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.
- To urządzenie musi być podłączone do obwodu, który zawiera wyłącznik, który umożliwia całkowite odłączenie od sieci elektrycznej.
- Niewłaściwa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie wszelkich roszczeń gwarancyjnych lub odpowiedzialności.
- Jeśli kabel jest uszkodzony, powinien zostać zastąpiony przez producenta, dystrybutora lub osoby z odpowiednimi kwalifikacjami, aby zapobiec wypadkowi.

- Uchwyty naczyń kuchenných mogą być gorące w dotyku po użyciu. Sprawdź, czy uchwyty naczyń do gotowania nie wystają ponad inne włączone pola grzewcze. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci. Jeśli nie zastosujesz się do tych wskazówek, mogą wystąpić oparzenia.
- Po użyciu, wyłącz strefy gotowania i płytę tak jak zostało to opisane w tej instrukcji obsługi.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala, chyba że są pod stałym nadzorem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

Obraťte se na Technický servis firmy Cecotec. Nevařte na prasklé nebo rozbité varné desce.

- K čištění skla nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nebezpečí požáru: Na varné plochy neukládejte žádné předměty.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Krátkodobý proces vaření musí být neustále kontrolován.
- VAROVÁNÍ: Vaření bez dozoru na mastné nebo zaolejované varné desce může být nebezpečné a může vést k požáru.
- Nikdy se nepokoušejte uhasit oheň vodou, vypněte spotřebič a zakryjte plamen, např. protipožární dekou nebo příkrývkou.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku odpojte.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Buďte opatrní: hrany panelu jsou ostré. Nedostatečná opatrnost může vést ke zranění nebo pořezání.
- Na tento spotřebič by nikdy neměly být pokládány žádné hořlavé materiály nebo výrobky.
- Doporučuje se, aby tento spotřebič správně instalovala a připojila osoba s příslušnou kvalifikací.
- Tento spotřebič musí být připojen k obvodu s odpojovačem, který umožňuje úplné odpojení od elektrické sítě.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě platnosti záruky nebo nároků z odpovědnosti.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem,

distributorem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby se předešlo nebezpečí.

- Rukojeti kuchyňského náčiní mohou být po použití horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti nádobí nevyčnívají nad ostatní zapnuté varné zóny. Uchovávejte rukojeti mimo dosah dětí. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v tomto návodu.
- **VAROVÁNÍ:** spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let by se k přístroji neměly přibližovat, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cocción superior
2. Zona de cocción inferior
3. Icono de selección de la zona de cocción superior
4. Visualizador de la zona de cocción superior
5. Icono de selección de la zona de cocción inferior
6. Visualizador de la zona de cocción inferior
7. Icono de temporizador
8. Visualizador del tiempo
9. Icono de aumento
10. Icono de disminución
11. Icono de bloqueo de seguridad para niños
12. Icono de encendido/apagado

Nota

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Placa vitrocerámica
- Soportes
- Cinta aislante
- Este manual de instrucciones

Primer uso:

Importante

Debe limpiar la superficie de la placa vitrocerámica como se indica en el apartado limpieza y mantenimiento.

ESPAÑOL

- Encienda ambas zonas de cocción durante 5 minutos a la máxima potencia, no las encienda de forma simultánea. Coloque un cazo lleno hasta la mitad con agua fría en cada zona. Esto ayudará a eliminar cualquier olor a nuevo que exista y a evaporar cualquier humedad que se haya formado en las resistencias durante el transporte.
- No encienda ambas zonas a la vez.

3. INSTALACIÓN

Conexiones eléctricas

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en el marcado del producto coincide con la tensión de su red eléctrica.

Advertencia

Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

- Si tiene que cambiar el cable de alimentación, el conductor de puesta a tierra (amarillo/verde) debe ser siempre 10 mm más largo que los conductores de línea.
- Procure que la temperatura del cable de alimentación no supere los 50°C.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su Servicio de Asistencia Técnica para evitar cualquier riesgo potencial.

Antes de instalar la placa vitrocerámica

En la Figura 2, se muestran las dimensiones necesarias para el hueco en el cual debe instalarse la placa vitrocerámica.

Advertencias

- Las superficies que estén en contacto directo con la placa deben ser resistentes al calor (mín. 95°).
- El aparato puede instalarse sobre una encimera con un grosor de entre 30 y 40 mm y cerca de paredes que sean más altas que la encimera, manteniendo una distancia mínima de 100 mm.
- Realice todos los cortes pertinentes en la superficie/encimera y, a continuación, retire con cuidado las virutas o el serrín antes de colocar la placa.
- Para garantizar una correcta ventilación de la placa, respete las dimensiones indicadas en las figuras 2 y 3.
- Asegúrese de que la superficie esté nivelada y a escuadra y de que ninguna parte interfiera con el espacio necesario para la instalación.
- Haga el corte como se indica en las figuras 2 y 3.

Instalación

Advertencia: ¡Riesgo de cortes!

- Tenga cuidado con los bordes, podría cortarse.
- Los bordes vienen protegidos con poliestireno, tenga cuidado.
- Durante el transporte pueden causar lesiones leves o cortes.
- Saque la placa y el manual de instrucciones de la caja.
- Antes de proceder a la instalación, lea atentamente el manual de instrucciones.

Paso 1:

Coloque una toalla o un paño sobre la superficie de la encimera y coloque la placa boca abajo sobre esta. Fig. 4

Paso 2:

- Coloque la cinta de sellado suministrada con la placa para sellarla sobre la superficie de la encimera.
- No utilice silicona. Aplique la cinta en el borde de la parte inferior de la placa, dejando unos 3 mm desde el borde del cristal.
- Aplique la cinta en todo el perímetro.
- Corte el sobrante y junte los dos extremos de la cinta para que coincidan. Fig. 5

Paso 3:

Fije los soportes (4 piezas) en la parte delantera y trasera con tornillos. Coloque la placa bien centrada en el tablero o encimera previamente recortado. Asegúrese de que el borde delantero de la placa esté paralelo al borde lateral de la encimera. Fig. 6

Importante:

- Debe respetar los requisitos de ventilación indicados en la figura 7.
- Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. Debe asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloque la placa.
- No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato. Esto dificultará la extracción de la placa en el futuro, especialmente si es necesario realizar tareas de mantenimiento.
- Cuando vaya a colocar la placa, gírela con cuidado y colóquela suavemente en el hueco de la encimera.

Directrices de montaje. Fig. 8

- La tensión nominal de las resistencias de la placa es de 230V. La adaptación de la placa vitrocerámica para funcionar con corriente monofásica es posible mediante el puentado adecuado en la caja de conexiones según el esquema de conexiones mostrado en la figura. El esquema de conexiones también se encuentra en la tapa de la caja de conexiones. Recuerde que el cable de conexión debe coincidir con el tipo de conexión y la potencia nominal de la placa vitrocerámica.

- El cable de conexión debe fijarse en una abrazadera antitracción.

¡Advertencia!

- Recuerde conectar el circuito de seguridad al terminal de la caja de conexiones.
- Antes de conectar la placa vitrocerámica a la red eléctrica es importante leer la información de la placa de datos y el esquema de conexiones.
- Las conexiones de los cables deben realizarse de acuerdo con el esquema situado en la parte inferior de la placa.
- Debe utilizar un destornillador de buena calidad para apretar con cuidado y completamente TODOS los tornillos de los terminales.
- Si al encender la placa por primera vez, no funcionan las dos zonas, deberá volver a comprobar que todos los tornillos de los terminales están bien apretados. Esto debe hacerse antes de ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

Importante








- NO conecte el aparato a la red eléctrica mediante un enchufe y una toma de corriente de 13 A.
- Debe conectarse a una toma de corriente con fusible de doble polo de 30 A, con una separación entre contactos de 3 mm y situada en un lugar de fácil acceso junto al aparato. No debe situarse por encima del aparato ni a más de 1,25 m de este.
- El cable puede enrollarse si es necesario, pero asegúrese de que no quede doblado ni pillado cuando coloque la placa. Evite que el cable entre en contacto con las partes calientes del aparato.

Sustitución del cable de alimentación. Fig. 9

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su Servicio de Asistencia Técnica para evitar cualquier riesgo potencial.
- El cable de alimentación de red debe sustituirse de acuerdo con las siguientes indicaciones:
 - o Apague el aparato.
 - o Abra el bloque de terminales situado en la parte inferior de la placa.
 - o Desenrosque los tornillos de los terminales que fijan el cable.
 - o El cable de tierra "verde-amarillo" debe conectarse al terminal marcado. Debe ser unos 10 mm más largo que los cables de corriente y neutro.
 - o El cable neutro "azul" debe conectarse al terminal marcado con la letra (N) - el cable de alimentación debe conectarse al terminal marcado con la letra (L).

4. FUNCIONAMIENTO

Fig. 1

Fig. 1	Iconos	Función
3		Icono de selección de la zona de cocción superior
4		Visualizador de la zona de cocción superior: indica el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
5		Icono de selección de la zona de cocción inferior
6		Visualizar de la zona de cocción inferior: indica el nivel de potencia, el símbolo de advertencia de alta temperatura, etc.
7		Icono de temporizador: para ajustar el tiempo de cocinado de cada zona de cocción
8		Visualizador del tiempo: indica la hora, el símbolo de bloqueo de seguridad para niños, etc.
9		Icono de aumento: para añadir tiempo y subir el nivel de potencia
10		Icono de disminución: para reducir el tiempo y el nivel de potencia
11		Icono de bloqueo de seguridad para niños: manténgalo pulsado para bloquear o desbloquear el panel de control.
12		Icono de encendido/apagado: manténgalo pulsado para encender o apagar la placa vitrocerámica.

4.1. Modo de pantalla. Fig. 10

- 1) Visualizador de un dígito: muestra los parámetros correspondientes del control de calentamiento, el símbolo de doble anillo de cocción y la señal de advertencia de alta temperatura en la zona de cocción (H).
- 2) Visualizador de dos dígitos: muestra los parámetros correspondientes de la hora y la señal de bloqueo de seguridad para niños.
- 3) Visualización de calentamiento de varios anillos de cocción: Después de activar el modo de calentamiento de doble anillo de cocción, la pantalla correspondiente de la zona de cocción seleccionada muestra el signo de anillo interior o de doble anillo. La selección de anillo interior o de doble anillo se indica mediante el visualizador de cada zona de cocción.

1. Encendido

Al encender el aparato, la placa emitirá un pitido para indicarle que está encendida, todos los indicadores digitales/visualizadores de la pantalla se encenderán durante 2 segundos y, a continuación, el aparato entrará en modo de apagado.

Nota

Se encenderá el indicador correspondiente del punto decimal en el visualizador de la pantalla.






Estado de apagado

Toda la pantalla se apagará excepto el símbolo de advertencia de alta temperatura. El icono de encendido/apagado se puede usar manteniéndolo pulsado, pero otros iconos no estarán disponibles.

2. Modo de espera

- Cuando la placa esté apagada, mantenga pulsado el icono de encendido/apagado durante 3 segundos, la placa emitirá un pitido y entrará en modo de espera.
- Los indicadores digitales de la zona de cocción mostrarán el símbolo "-". El símbolo de alta temperatura se mostrará en el visualizador de la zona de cocción si hay calor residual. El visualizador del tiempo mostrará "--" también.
- En el modo de espera, si no activa ninguna zona de cocción, el aparato se apagará automáticamente después de 10 segundos y emitirá un pitido.

3. Control del calentamiento

- En el modo de espera, puede elegir la zona de cocción pulsando el icono táctil de selección de zona de cocción, a continuación, pulse los iconos " /  " para ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción correspondiente. Mantenga pulsados los iconos " /  " para aumentar o disminuir el nivel de potencia de forma continuada.
- Cuando la placa esté en estado de calentamiento, mantenga pulsado el icono de encendido/apagado durante 3 segundos para que se apague y deje de calentar todas las zonas de cocción. El indicador de la zona de cocción correspondiente que se ha calentado antes mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura.
- En el modo de espera, si alguna zona de cocción todavía tiene calor residual, la pantalla mostrará el símbolo de alta temperatura.
- Si necesita apagar una de las zonas de cocción, puede seleccionar primero esa zona y, a continuación, pulse icono " " hasta el nivel de potencia "0" para apagar esa zona, lo que no afectará al calentamiento de la otra zona de cocción. Cuando el nivel de potencia llegue a "0", el indicador de la zona de cocción correspondiente que se ha calentado antes mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura.
- Si ambas zonas funcionan al mismo tiempo, la potencia total será igual a la suma de las potencias de todas las zonas de cocción en funcionamiento. Cada zona de cocción funcionará según su relación de modulación de potencia, y no se afectarán entre sí.

Notas:

1. Durante el cocinado, sólo puede estar activada una función o seleccionado uno de los iconos de la placa, es decir, sólo aparecerá un punto decimal.
2. Pulse el icono " ▽ " para ajustar el nivel de potencia a "0" y la placa de cocción se apagará automáticamente.

4. Función de calentamiento de varios anillos de cocción. Fig. 10

4.1. Función de doble anillo de cocción: El anillo exterior sólo puede encenderse una vez que el anillo interior esté encendido.

- 1) Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee calentar y el punto decimal se mostrará en el visualizador de la zona de cocción correspondiente.
- 2) Pulse el icono " △ / ▽ " para seleccionar el nivel de potencia deseada.
- 3) Vuelva a pulsar el icono de selección de la zona de cocción y el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará el símbolo de un solo anillo. A continuación, pulse de nuevo el icono de selección de zona de cocción para activar el anillo exterior. Una vez activado, el visualizador de la zona de cocción mostrará el símbolo de doble anillo.

4.2. Función de triple anillo de cocción: El anillo exterior sólo puede encenderse una vez que el anillo interior esté encendido.

- 1) Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee calentar y el punto decimal se mostrará en el visualizador de la zona de cocción correspondiente.
- 2) Pulse el icono " △ / ▽ " para seleccionar el nivel de potencia deseada.
- 3) Vuelva a pulsar el icono de selección de la zona de cocción y el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará el símbolo de un solo anillo. A continuación, pulse de nuevo el icono de selección de zona de cocción para activar el doble anillo de cocción, el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará el símbolo de doble anillo. Por último, pulse de nuevo el icono de selección de zona de cocción y el visualizador de la zona de cocción correspondiente mostrará el símbolo de triple anillo.
- 4) Después de ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción e iniciar el calentamiento del anillo interior, solo este seguirá funcionando cuando se pulse una vez el icono de selección de la zona de cocción. El anillo interior y el doble anillo funcionarán al pulsarlo una segunda vez. El calentamiento del doble y triple anillo se iniciará al pulsar por tercera vez el icono de selección de la zona de cocción, y dejarán de funcionar cuando se pulse una cuarta vez (el anillo interior seguirá funcionando).

4.3. Desactivación de la función de varios anillos de cocción

- 1) Pulse el icono táctil de selección de la zona de cocción que desee y el punto decimal se mostrará en el visualizador de la zona de cocción correspondiente.
- 2) Pulse el icono de selección de la zona de cocción para desactivar el anillo exterior. El anillo interior seguirá funcionando.

5. Ajuste del nivel de potencia

- En el modo de espera, pulse el icono de selección de la zona de cocción para elegir la zona de cocción deseada, se mostrará el punto decimal en el visualizador de la zona de cocción correspondiente y el nivel de calentamiento. Puede utilizar los iconos táctiles de aumento y disminución para ajustar el nivel de potencia deseado.
- Puede subir o bajar el nivel de potencia de forma rápida manteniendo pulsado cualquiera de los dos iconos. Cada vez que pulse el icono "△", el nivel de potencia aumentará por uno, hasta el nivel 9, y se mostrará en el visualizador correspondiente. Cada vez que pulse el icono "▽", el nivel de potencia se reducirá por uno, hasta el nivel 0 (cada vez que pulse los iconos "△ / ▽", se escuchará un breve pitido).
- Una vez finalizado el ajuste del nivel de potencia, el punto decimal del visualizador dejará de parpadear y mostrará normalmente el nivel de potencia tras 10 segundos de inactividad.
- Al cambiar el nivel de potencia de cualquiera de las zonas de cocción a 0, dicha zona de cocción se apagará.
- Si se ha calentado una zona de cocción, el nivel de potencia de todas las zonas de cocción es "0", el aparato entrará automáticamente en estado de apagado después de 1 minuto de inactividad.

6. Función de calentamiento automático

- 6.1. Active el modo de calentamiento automático: pulse los iconos "△ / ▽" para ajustar la potencia al nivel 9, después pulse el icono de aumento hasta que el nivel de potencia muestre alternativamente "A" y "9". A continuación, pulse el icono de disminución para ajustar el nivel de calentamiento automático deseado, como, por ejemplo, el nivel 6. En este proceso de calentamiento automático, el visualizador del nivel de potencia correspondiente mostrará alternativamente "A" y "6". El tiempo de visualización alterno es de 2,5 minutos.
- 6.2. Pulse el icono de aumento para ajustar la potencia al nivel 9, después pulse el icono de "△" otra vez hasta que el nivel de potencia muestre alternadamente "A" y "9". El tiempo predeterminado ha comenzado. Por ejemplo, después de que "A" y "9" se muestren alternativamente durante 10 segundos, pulse el icono "▽" para ajustar el nivel de potencia al nivel 6. Los iconos "A" y "6" se mostrarán durante 2 minutos y 20 segundos. Pasado ese tiempo, la placa pasará al modo de calentamiento normal, visualizador del nivel de potencia correspondiente mostrará "6".

Al activar la función de calentamiento automático, la zona de cocción correspondiente se calentará en el nivel 9 durante un periodo de tiempo (el tiempo de calentamiento depende de la reducción posterior a varios niveles, el tiempo de calentamiento de cada nivel es el que se indica más abajo), luego seguirá funcionando en el nivel de calentamiento final ajustado. Por ejemplo, ajuste el nivel de calentamiento al 9 y active la función de calefacción automática pulsando el icono "△" (alternativamente aparece "A" y "9"). A continuación, ajuste el nivel del modo de calentamiento automático al nivel 6 utilizando el icono "▽". En este ajuste, la zona

de cocción se calienta en el nivel 9 durante 2,5 minutos. El visualizador de la zona de cocción mostrará alternativamente "A" y "6". A continuación, continúe calentando en el nivel 6, el visualizador mostrará "6".

6.3. Las tablas con los datos correspondientes al nivel de potencia y al tiempo de calentamiento automático son las siguientes:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de calentamiento automático	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

6.4. Ajuste del nivel de calentamiento automático: Al entrar en el modo de calentamiento automático, sólo podrá reducir la potencia máxima si pulsa el icono "▽" antes de 30 segundos. Después de más de 30 segundos, pulsando el icono "▽" no podrá reducir el nivel de calentamiento automático y se saldrá de este modo.

- Transcurridos más de 30 segundos, mientras siga en el modo de calentamiento automático y el valor sea inferior al nivel 9, podrá pulsar el icono "△" para aumentar el nivel de calentamiento automático, y el sistema seguirá en este modo.
- Por ejemplo, después de entrar en el modo de calentamiento automático, pulse el icono "▽" en 30 segundos para ajustar el valor al nivel 8. El visualizador correspondiente mostrará "A" y "8". Y luego, al reducir al nivel 7, el visualizador mostrará "A" y "7". La placa seguirá en modo de calentamiento automático. Si transcurren más de 30 segundos sin que el nivel 7 se reduzca al nivel 6, podrá salir del modo de calentamiento automático y la placa pasará al modo de calentamiento normal. El indicador digital mostrará "6".

6.5. Al cambiar el nivel de potencia del modo de calentamiento automático, el tiempo transcurrido se calculará automáticamente en el tiempo correspondiente al nuevo nivel de calentamiento automático.

Por ejemplo, ha seleccionado que el nivel de calentamiento automático sea el nivel 1 (1 minuto), y después de 30 segundos cambia la potencia al nivel 4 (6,5 minutos). Por lo que la función de calentamiento automático funcionará con precisión durante 6 minutos (6,5 minutos menos 30 segundos).

6.6. Dentro de los 30 segundos de funcionamiento del modo de calentamiento automático, pulse el icono "▽" para ajustar a un determinado nivel, entonces el tiempo de funcionamiento se cuenta en el tiempo de nivel ajustado.

Por ejemplo, cuando los indicadores "A" y "9" se muestran alternativamente y han estado funcionando durante 20 segundos. Si pulsa el icono "▽" para ajustar al nivel 6, los 20 segundos que han transcurrido se contarán automáticamente en los 2,5 minutos del nivel 6, mientras que el nivel 6 seguirá funcionando durante 2,5 minutos menos 20 segundos, es decir, 2 minutos y 10 segundos. A continuación, vuelva al modo de calentamiento normal.

7. Ajuste del temporizador

Después de seleccionar la potencia correspondiente de la zona de cocción, pulse el botón de tiempo, el visualizador del temporizador mostrará "00" y el punto decimal de la derecha aparecerá.

A continuación, entra en el modo de temporización, y se puede ajustar el tiempo de temporización de la zona de cocción seleccionada. En el modo de temporización se requieren las siguientes operaciones:

- Si desea cancelar la temporización, puede ajustar el tiempo de temporización a cero.
- La primera vez que se pulsa el icono "△", el temporizador comienza a partir de 1 minuto, tras lo cual se puede pulsar el icono más o menos para ajustar el tiempo de temporización.
- Cada vez que pulse el icono "△", la placa emitirá un pitido y el tiempo de calentamiento aumentará en 1 minuto. El tiempo cambiará continuamente entre 1 y 99 minutos. El ajuste máximo son 99 minutos.
- Cada vez que pulse el icono "▽", la placa emitirá un pitido y el tiempo de calentamiento disminuirá en 1 minuto. Cuando el tiempo de temporización es menor o igual a 30 minutos, la temporización de ajuste continuo cambiará continuamente entre 30 y 0 minutos. Si la temporización se ha ajustado mediante el icono "△" durante más de 30 minutos, pulse el icono "▽" para ajustar la temporización a 0, y continúe cambiando la temporización continuamente entre 30 y 0 mediante el icono de disminución.
- Después de que la cuenta atrás del temporizador llegue a 0, la placa seguirá sonando durante 2 minutos. Puede pulsar cualquier icono para detener el pitido.

Nota

- Si se ha ajustado el tiempo de una determinada zona de cocción, para cambiar el tiempo, pulse de nuevo el icono de tiempo para seleccionar la zona de cocción correspondiente y, a continuación, introduzca el nuevo tiempo mediante los iconos "△ / ▽".
- Una vez seleccionada la zona de cocción, el ajuste del tiempo no puede realizarse antes de ajustar la potencia de la zona de cocción, y el icono de tiempo no es válido.
- Cuando se ajusta por primera vez la temporización de una determinada zona de cocción, si se pulsa el icono de selección de zona de cocción correspondiente a la zona de cocción cuando la temporización no está confirmada, se cancela la temporización de la zona de cocción.
- Cuando funcionan una o ambas zonas de cocción, el punto decimal de la zona de cocción correspondiente se muestra siempre durante el proceso de ajuste del tiempo.
- Cuando varias zonas de cocción están funcionando y ha ajustado el tiempo, el visualizador de temporización muestra el tiempo mínimo de la zona de cocción. El punto decimal de la zona de cocción correspondiente está siempre encendido. El punto decimal del visualizador se apaga hasta que finaliza el tiempo de la cuenta atrás.

8. Modo apagado

En el modo de espera o de calentamiento, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado durante 3 segundos, se oirá una breve señal acústica y el aparato pasará al modo de apagado. Si la superficie de la zona de cocción correspondiente tiene calor residual en ese momento, el visualizador del indicador de nivel de potencia mostrará **H** e indicará una advertencia de calor residual.



9. Icono de bloqueo de seguridad para niños

- El panel de control puede bloquearse manteniendo pulsado el icono de bloqueo de seguridad para niños durante 3 segundos mientras el aparato está en modo de espera o de calentamiento. Aparecerá el icono de bloqueo de seguridad. Cuando el aparato se apague, el icono de bloqueo de seguridad se apagará.
- En el modo de bloqueo de seguridad para niños, se mostrará "Lo" y parpadeará (1s/ tiempo). Si la zona de cocción ha ajustado la hora, el visualizador mostrará la hora y "Lo" alternativamente. Si no, mostrará "Lo" y "- -".
- En el modo de bloqueo de seguridad para niños, puede desbloquearlo manteniendo pulsado el botón de bloqueo para niños durante unos 3 segundos.
- En el modo de bloqueo de seguridad para niños, salvo mantener pulsado el botón de encendido para apagar, así como mantener pulsado el botón de bloqueo para niños para desbloquear, los demás iconos no están disponibles.

10. Temporizador

El temporizador puede programarse por separado para cualquier zona de cocción, y la temporización de cada zona de cocción es independiente entre sí.

Temporización de una sola zona de cocción

Para el ajuste del tiempo de cuenta atrás para una zona de cocción, pulse primero el icono del temporizador, el punto decimal del visualizador de la zona de cocción seleccionada se encenderá. El punto decimal del visualizador del temporizador se mostrará para indicar que el temporizador ajustado se ha relacionado con la zona de cocción seleccionada. En este momento, puede utilizar los iconos " / " para ajustar el tiempo de la cuenta atrás.

Temporización de ambas zonas de cocción

- Cada operación de ajuste del temporizador será la misma que "Temporización de una sola zona de cocción".
- Pulse cualquier icono de selección de zona de cocción, y el visualizador del temporizador mostrará el valor de temporización de esa zona de cocción.
- Cuando se temporizan ambas zonas de cocción, puede cambiar la temporización independientemente pulsando el icono de tiempo.
- Si no selecciona ninguna zona de cocción, el visualizador mostrará el valor mínimo del temporizador de las zonas de cocción, y el indicador de la zona de cocción correspondiente mostrará el punto decimal.

11. Tiempo preconfigurado

Las zonas de cocción tienen una función de temporización predeterminada. La relación entre la temporización predeterminada y el nivel de potencia se indica en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6-9
Tiempo preconfigurado (h)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	1,5 h

Cuando se alcancen todos los tiempos predeterminados, las zonas de cocción se apagarán automáticamente y entrarán en modo de espera.

12. Advertencia de alta temperatura

- El visualizador de la zona de cocción que esté caliente mostrará el símbolo de advertencia de calor residual **H**, para indicar la alta temperatura de la superficie de cocción correspondiente.
- Siempre que la zona de cocción se haya calentado antes, el símbolo de advertencia de alta temperatura se mostrará durante 35 minutos seguidos después de apagar la placa de cocción.

13. Función de protección

- **Protección contra altas temperaturas:** El sensor electrónico de temperatura del panel de control transmitirá la temperatura en tiempo real al chip del panel de control. El sensor de control inicia la protección cuando el sensor electrónico de temperatura calibra que la temperatura actual es superior a un valor determinado, para reducir el nivel de calentamiento de la zona de cocción en ese momento, y reanuda el nivel de calentamiento una vez que la temperatura desciende.
- **Protección contra el calor residual:** Después de calentar una zona de cocinado, esta mostrará el símbolo de advertencia de alta temperatura, indicando que la temperatura de la superficie de cocción es demasiado alta, por favor no toque para evitar quemarse.
- **Protección de apagado de seguridad:** Para los modelos con enchufe, cuando se apaga después de un segundo en cualquier momento, el voltaje entre L / N del enchufe debe caer por debajo del rango de voltaje seguro.

Guía de uso de la vitrocerámica

- Las primeras veces que se utilice la placa de cocción, es posible que desprenda un olor ácido y a quemado. Este olor desaparecerá por completo con el uso repetido.
- Las posiciones desde donde irradiará el calor están claramente marcadas en la placa de cocción. Los utensilios de cocina deben colocarse exactamente sobre estas zonas para que se produzca un calentamiento eficaz. Los utensilios de cocina deben tener el mismo diámetro que la zona de cocción en la que se utilizan.
- No utilice utensilios de cocina con la base rugosa, ya que podría rayar la superficie cerámica.
- Antes de utilizar los utensilios de cocina, asegúrese de que la base esté limpia y seca.

- En frío, el fondo de los utensilios de cocina debe ser ligeramente cóncavo, ya que en caliente se dilatan y quedan planas sobre la superficie de la placa. Esto permitirá que el calor se transfiera más fácilmente.
- El mejor grosor para el fondo de las ollas es de 2 - 3 mm en el caso del acero esmaltado y de 4 - 6 mm en el caso del acero inoxidable con fondo tipo sándwich.
- Si no se respetan estas recomendaciones, se producirá una gran pérdida de calor y energía. El calor no absorbido por los utensilios de cocina se extenderá a la placa de cocción, el marco y los armarios circundantes.
- Es preferible cubrir los utensilios de cocina con una tapa para poder cocinar a menor temperatura.
- Cueza siempre las verduras, patatas, etc. en la menor cantidad de agua posible para reducir el tiempo de cocción.
- Los alimentos o líquidos con alto contenido en azúcar pueden dañar la placa de cocción si entran en contacto con la superficie de la placa vitrocerámica. Las salpicaduras deben limpiarse inmediatamente, aunque esto no impedirá que se dañe la superficie de la placa.

Importante

La superficie de la vitrocerámica es resistente; sin embargo, no es irrompible y puede dañarse. Especialmente si se permite que caigan sobre él objetos puntiagudos o duros con cierta fuerza.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Deje que la placa se enfríe antes de limpiarla.
- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.
- Los restos de productos de limpieza que queden en la superficie de la vitrocerámica pueden dañarla. Elimine los residuos con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.
- Los productos de limpieza abrasivos o los objetos afilados dañan la superficie de la placa de cocción; límpiela con agua tibia mezclada con un poco de detergente líquido.
- Puede que le resulte más fácil limpiar algunos restos de comida mientras la superficie de la placa está todavía caliente. Sin embargo, debe tener cuidado de no quemarse si limpia la superficie de la placa cuando aún está caliente.

Después de cada uso

- Pase un paño húmedo por encima de la placa.
- Seque la superficie con un paño limpio.

Tabla de limpieza

Tipo de residuo	¿Retirar inmediatamente?	¿Retirar cuando el aparato se haya enfriado?	¿Qué debo utilizar para eliminar el residuo?
Azúcar o alimentos/ líquidos que contengan azúcar	Sí	No	Rascador de vitrocerámica
Papel de aluminio o plástico	Sí	No	Rascador de vitrocerámica
Salpicaduras de aceite/ grasa	No	Sí	Limpiador para placas vitrocerámicas
Decoloración metálica	No	Sí	Limpiador para placas vitrocerámicas
Salpicaduras o anillos de agua	No	Sí	Limpiador para placas vitrocerámicas

Importante

La superficie de la placa de cocción sólo debe lavarse con agua tibia y un poco de detergente líquido.

Advertencia

- Asegúrese de que la placa esté limpia: una zona sucia no transfiere todo el calor.
- Proteja la placa contra la corrosión.
- Desconecte la placa contra la corrosión.
- No deje sartenes con platos preparados a base de grasas y aceites sin vigilancia sobre la placa encendida; la grasa caliente puede incendiarse espontáneamente.

Importante

Si su aparato no funciona correctamente, póngase en contacto con Cecotec.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de avería de la placa PCB y soluciones

- Cuando se produce un fallo en la placa PCB, los visualizadores del temporizador en la pantalla siempre muestran el código de fallo, y todas las zonas de cocción que se están calentando dejan de calentar, y vuelven automáticamente al estado de apagado después de 1 minuto. Para las zonas de cocción que han estado en funcionamiento, el visualizador correspondiente sigue mostrando el signo de advertencia de alta temperatura **H**. Cuando aparezca el código de avería, consulte la siguiente tabla para solucionarlo.

Códigos de error	Tipo de error	Solución
E1	La placa de la pantalla no recibe la señal de la placa de alimentación.	El fallo de la línea de comunicación de la placa de alimentación o de la pantalla puede provocar anomalías en la comunicación.
E2	La placa de alimentación no recibe la señal de la placa de la pantalla.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para que sustituya la placa de la pantalla. Si el fallo persiste, se deberá sustituir la placa de alimentación.
E3	Fallo del relé de la placa de alimentación.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para que sustituya la placa de alimentación.
E4	1. Circuito abierto de la placa de la pantalla NTC. 2. Cortocircuito de la placa de la pantalla NTC.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para que sustituya la placa de la pantalla.
E5	Protección contra altas temperaturas en la placa de la pantalla.	Sustituya primero la tira de silicona aislante del panel de circuitos. Si el fallo persiste, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para que sustituya la placa de la pantalla.

- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Tenga en cuenta que si se solicita la intervención de un técnico mientras el producto está en garantía y se descubre que el problema no se debe a una avería del aparato, es posible que tenga que hacerse cargo del coste.
- El aparato debe ser accesible para que el técnico pueda efectuar las reparaciones necesarias. Si su aparato está instalado de tal manera que el técnico teme que se produzcan daños en el aparato o en su cocina, no realizará la reparación.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02851

Producto: Bolero Squad V 2001

Tensión nominal: 220-240 V~.

Frecuencia nominal: 50/60 Hz

Potencia nominal: 3000 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo	02851		
Tipo de placa de cocina	Placa eléctrica		
Número de selectores de los focos y/o zonas de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (focos y zonas de cocción por inducción, focos de cocción por radiación, placas macizas)	Placa radiante		

	Símbolo	Valor	Unidad
Para focos o zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil de cada foco de cocción eléctrica, redondeando a la fracción de 5 mm más cercana	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	
Para focos o zonas de cocción no circulares: ancho y largo de la superficie útil de cada foco o zona de cocción eléctrica, redondeados a la fracción de 5 mm más cercana	L W	N.A	cm
Consumo de energía por foco o zona de cocción, calculado por kg (*)	$EC_{\text{cocción}}^{(1)}$ eléctrica	182.4	Wh/kg
	$EC_{\text{cocción}}^{(2)}$ eléctrica	196.5	
Consumo de energía de la placa, calculado por kg (*)	$EC_{\text{placa eléctrica}}$	0.5	Wh/kg

(*) Calculado según el método de medición del rendimiento (EN 60350-2).

(¹)Zona de cocción superior

(²)Zona de cocción inferior

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil,

deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Upper cooking zone
2. Bottom cooking zone
3. Upper cooking-zone selection icon
4. Upper cooking zone display
5. Bottom cooking-zone selection icon
6. Bottom cooking zone display
7. Timer icon
8. Time display
9. Increase icon
10. Decrease icon
11. Safety child lock icon
12. Power icon

Please note

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Ceramic hob
- Support feet
- Electrical tape
- Instruction manual

First use:

Important

The surface of the ceramic hob must be cleaned as described in the cleaning and maintenance section.

- Switch on both cooking zones for 5 minutes at maximum power, but do not switch them on simultaneously. Place a saucepan half full with cold water in each zone. This will help to eliminate any new odours and evaporate any moisture that may have formed in the heating elements during transport.
- Do not switch on both cooking zones at the same time.

3. INSTALLATION

Electrical connections

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage indicated on the product marking corresponds to your mains voltage.

Warning

This appliance must be connected to an earthed socket.

- If the mains cable is to be replaced, the earthing conductor (yellow/green) must always be 10 mm longer than the line conductors.
- Make sure that the temperature of the power cable does not exceed 50 °C.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the official Cecotec Technical Support Service to avoid any potential risk.

Before installing the ceramic hob

Figure 2 shows the dimensions required for the recess in which the ceramic hob is to be installed.

Warnings

- Surfaces in direct contact with the hob must be heat resistant (min. 95 °C).
- The appliance can be installed on a worktop with a thickness between 30 and 40 mm and close to walls that are higher than the worktop, maintaining a minimum distance of 100 mm.
- Make all relevant cuts in the surface/countertop and then carefully remove any shavings or sawdust before fitting the hob.
- To ensure correct ventilation of the hob, respect the dimensions indicated in figures 2 and 3.
- Make sure that the surface is level and square and that no parts interfere with the space required for installation.
- Cut as shown in figures 2 and 3.

Installation

Warning: risk of cuts!

ENGLISH

- Be careful with the edges, as you could cut yourself.
- The edges are protected with polystyrene, be careful.
- During transport they may cause minor injuries or cuts.
- Take the hob and the instruction manual out of the box.
- Before assembling and installation, carefully read this instruction manual.

Step 1:

Place a towel or cloth on the worktop surface and place the hob face down on it. Fig. 4

Step 2:

- Place the sealing tape supplied with the hob to seal it on the worktop surface.
- Do not use silicone. Apply the tape to the edge of the bottom of the hob, leaving about 3 mm from the edge of the glass.
- Apply the tape all around the perimeter.
- Cut off the excess and join the two ends of the tape to match. Fig. 5

Step 3:

Secure the brackets (4 pieces) at the front and rear with screws. Place the hob in a well centred position on the pre-cut board or worktop. Make sure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the worktop. Fig. 6

Please note:

- Ventilation requirements shown in figure 7 must be respected.
- There are ventilation holes around the exterior of the hob. You must ensure these gaps are not blocked by the worktop when placing the hob.
- Do not use a silicone sealant to seal the device. This will make it difficult to remove the hob in the future, especially if maintenance work is required.
- When fitting the hob, turn it carefully and place it gently into the recess in the worktop.

Installation guidelines. Fig. 8

- The nominal voltage of the hob heating elements is 230 V. The ceramic hob can be adapted for single-phase operation by means of a suitable bridging in the junction box according to the wiring diagram shown in the figure. The wiring diagram can also be found on the junction-box cover. Remember that the connection cable must match the type of connection and the power rating of the ceramic hob.
- The connection cable must be fixed in a strain relief clamp.

Warning!

- Remember to connect the safety circuit to the terminal in the junction box.
- Before connecting the ceramic hob to the mains, it is important to read the information on the rating plate and the wiring diagram.

- The cable connections must be made in accordance with the wiring diagram on the bottom of the hob.
- You must use a good quality screwdriver to carefully and completely tighten ALL terminal screws.
- If both zones do not work when you switch on the hob for the first time, you should double-check that all terminal screws are tightened securely. This must be done before contacting the official Cecotec Technical Support Service.

Important


- DO NOT connect the appliance to the mains using a 13 A plug and socket.
- It must be connected to a 30 A double-pole fused socket outlet, with a contact separation of 3 mm and located in an easily accessible place next to the appliance. It must not be placed above the appliance or more than 1.25 m from the appliance.
- The cable can be coiled, if necessary, but make sure that the cable is not kinked or pinched when installing the hob. Do not allow the cable to come into contact with hot parts of the appliance.

Replacing the power cable. Fig. 9







- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the official Cecotec Technical Support Service to avoid any potential risk.
- The power cable must be replaced according to the following instructions:
 - o Switch off the appliance.
 - o Open the terminal block located at the bottom of the hob.
 - o Unscrew the terminal screws securing the cable.
 - o The "green, yellow" earth cable must be connected to the marked terminal. It should be about 10 mm longer than the power and neutral cables.
 - o The "blue" neutral cable must be connected to the terminal marked with the letter (N) - the power cable must be connected to the terminal marked with the letter (L).

4. OPERATION

Fig. 1

Fig. 1	Icons	Function
3		Upper cooking-zone selection icon
4		Upper cooking zone display: it indicates the power level, the high-temperature warning symbol, etc.

ENGLISH

5		Bottom cooking-zone selection icon
6		Bottom cooking zone display: it indicates the power level, the high-temperature warning symbol, etc.
7		Timer icon: it is used to set the cooking time of each cooking zone.
8		Time display: it indicates time, child lock symbol, etc.
9		Increase icon: it is used to add time and increase power level.
10		Decrease icon: it is used to reduce time and power level.
11		Safety child lock icon: press and hold to lock or unlock the control panel.
12		Power icon: press and hold to switch on or off the ceramic hob.

4.1. Display. Fig. 10

- 1) Single digit display: shows the corresponding power level, the double cooking ring symbol, and the high temperature warning symbol in the cooking zone (H).
- 2) Two-digit display: shows the corresponding time settings and the safety child lock symbol.
- 3) Display of heating of several cooking rings: After activating the double cooking ring mode, the corresponding display of the selected cooking zone shows the inner ring or double ring symbol. The selection of inner ring or double ring is indicated by the display of each cooking zone.

1. Switch on

When the power is turned on, the hob will beep once to indicate that the power is on. Then, all indicators on the display will light up for 2 seconds. Next, the appliance will go into shutdown mode.

Please note

The corresponding decimal point indicator will light up on the display.

Switch off






The entire display will turn off except for the high temperature warning symbol. The power icon can be used by pressing and holding it. However, the rest of the icons will not be available.

2. Standby mode


- When the hob is switched off, press and hold the power icon for 3 seconds. The hob will beep and enter standby mode.

- The indicators in the cooking zone will show the "-" symbol. The high temperature symbol will be shown on the cooking zone display if there is residual heat. The time display will show "--" as well.
- If no cooking zone is activated in standby mode, the appliance will automatically switch off after 10 seconds and beep.



3. Heating control

- In standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking-zone selection icon. Then, press the  /  icons to set the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold the  /  icons to continuously increase or decrease the power level.
- When the hob is heating, press and hold the power icon for 3 seconds to switch off and stop heating all cooking zones. The indicator of the corresponding cooking zone that has been previously heated will show the high temperature warning symbol.
- In standby mode, if any cooking zone still has residual heat, the display will show the high temperature symbol.
- If you need to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first and then press the  icon to power level "0" to switch off that zone, which will not affect the heating of the other cooking zone. When the power level reaches "0", the indicator of the corresponding cooking zone that has been heated up before will show the high temperature warning symbol.
- If both zones operate at the same time, the total power will be equal to the sum of the powers of all cooking zones in operation. Each cooking zone will operate according to its power modulation ratio and will not affect each other.



Note:

1. During cooking, only one function can be activated or one of the icons on the hob can be selected, i.e., only one decimal point will be displayed.
2. Press the  icon to set the power level to "0"; the hob will automatically switch off.





4. Multi-ring heating function. Fig. 10

- 4.1. Double cooking ring function: The outer ring can only be switched on once the inner ring is switched on.
 - 1) Press the cooking-zone selection icon you wish to heat; the decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone.
 - 2) Press the  /  icon to select the desired power level.
 - 3) Press the cooking-zone selection icon again and the corresponding cooking zone display will show the single ring symbol. Then press the cooking-zone selection icon again to activate the outer ring. Once activated, the cooking zone display will show the double ring symbol.
- 4.2 Triple cooking ring function: The outer ring can only be switched on once the inner ring is switched on.



ENGLISH

- 5) Press the cooking-zone selection icon you wish to heat; the decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone.
 - 6) Press the  /  icon to select the desired power level.
 - 7) Press the cooking-zone selection icon again and the corresponding cooking zone display will show the single ring symbol. Then, press the cooking-zone selection icon again to activate the double cooking ring; the display of the corresponding cooking zone will show the double ring symbol. Finally, press the cooking-zone selection icon again and the corresponding cooking zone display will show the triple ring symbol.
 - 8) After setting the power level of the cooking zone and starting the heating of the inner ring, only the inner ring will continue to operate when the cooking-zone selection icon is pressed once. The inner ring and the double ring will work when pressed a second time. The heating of the double and triple rings will start when the cooking-zone selection icon is pressed for the third time and will stop when pressed a fourth time (the inner ring will continue to operate).
- 4.3 Deactivation of the multi-ring cooking function
- 3) Press the desired cooking-zone selection icon; the decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone.
 - 4) Then, press the cooking-zone selection icon again to activate the outer ring. The inner ring will continue to function.



5. Setting the power level



- In standby mode, press the cooking-zone selection icon to select the desired cooking zone. The decimal point will be shown on the display of the corresponding cooking zone as well as the heating level. You can use the increase and decrease icons to adjust the desired power level.
- You can quickly increase or decrease the power level by pressing and holding either icon. Each time the  icon is pressed, the power level will increase by one, up to level 9, and will be shown on the corresponding display. Each time you press the  icon, the power level will be reduced by one, down to level 0 (each time you press the  /  icons, you will hear a short beep).
- Once the power level adjustment is completed, the decimal point on the display will stop flashing and will normally display the power level after 10 seconds of inactivity.
- When the power level of any cooking zone is changed to 0, that cooking zone will be switched off.
- If one cooking zone has been heated, the power level of all cooking zones is "0". The appliance will automatically switch off after 1 minute of inactivity.

6. Automatic heating function

- 6.1. Activate the automatic heating function: press the  /  icons to set the power to level 9, then press the increase icon until the power level alternately displays "A" and "9". Next, press the decrease icon to set the desired automatic heating level, e.g. level 6. In this



automatic heating process, the display of the corresponding power level will alternately show "A" and "6". The alternate display time is 2.5 minutes.



- 6.2. Press the increase icon to adjust the power to level 9, then press the  icon again until the power level alternately displays "A" and "9". The pre-set time has started. For example, after "A" and "9" are displayed alternately for 10 seconds, press the  icon to set the power level to level 6. The "A" and "6" icons shall be displayed for 2 minutes and 20 seconds. After this time, the hob will switch to normal heating mode; the corresponding power level display will show "6".

When the automatic heating function is activated, the corresponding cooking zone will heat up on level 9 for a period of time (the heating time depends on the subsequent reduction to several levels, the heating time for each level is given below), after which it will continue to operate at the set final heating level. For example, set the heating level to 9 and activate the automatic heating function by pressing the  icon ("A" and "9" appear alternately). Then, set the automatic heating mode level to level 6 using the  icon. In this setting, the cooking zone heats up on level 9 for 2.5 minutes. The cooking zone display will alternately show "A" and "6". Then, continue heating on level 6, the display will show "6".

- 6.3. The tables with the data for the power level and the automatic heating time are as follows:


Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatic heating time	1	3	4.8	6.5	8.5	2.5	3.5	4.5	5


- 6.4. Automatic heating level adjustment: When entering the automatic heating mode, you can only reduce the maximum power by pressing the  icon within 30 seconds. After more than 30 seconds, pressing the  icon will not reduce the automatic heating level and will exit this mode.

- After more than 30 seconds, while still in the automatic heating mode and the value is lower than level 9, you can press the  icon to increase the automatic heating level, and the system will remain in this mode.
- For example, after entering the automatic heating mode, press the  icon within 30 seconds to set the value to level 8. The corresponding display shall show "A" and "8". Then, when reducing to level 7, the display will show "A" and "7". The hob shall remain in automatic heating mode. If more than 30 seconds elapse without level 7 being reduced to level 6, you can exit automatic heating mode and the hob will switch to normal heating mode. The display will show "6".

- 6.5. When changing the power level of the automatic heating mode, the elapsed time will be automatically calculated in the time corresponding to the new automatic heating level. For example, you have selected the automatic heating level to be level 1 (1 minute), and after 30 seconds you change the power to level 4 (6.5 minutes). So, the automatic heating function will work accurately for 6 minutes (6.5 minutes minus 30 seconds).

ENGLISH






6.6. Within 30 seconds of automatic heating mode operation, press the  icon to adjust to a certain level, then the operating time is counted in the set level time.

For example, when the indicators "A" and "9" are displayed alternately and have been running for 20 seconds. If you press the  icon to set level 6, the 20 seconds that have elapsed will be automatically counted in the 2.5 minutes of level 6; while level 6 will continue to run for 2.5 minutes minus 20 seconds, i.e. 2 minutes and 10 seconds. Afterwards, return to normal heating mode.



7. Setting the timer

After selecting the corresponding power of the cooking zone, press the timer icon, the timer display will show "00" and the right decimal point will appear.

It then enters the timer mode, and the timer time for the selected cooking zone can be set. In timer mode, the following operations are required:

- If you want to cancel the timer, you can set the timer time to zero.
- The first time the  icon is pressed, the timer starts from 1 minute, after which the increase or decrease icon can be pressed to adjust the timer time.
- Each time the  icon is pressed, the hob will beep, and the heating time will increase by 1 minute. The time will continuously change between 1 and 99 minutes. The maximum setting is 99 minutes.
- Each time the  icon is pressed, the hob will beep, and the heating time will decrease by 1 minute. When the timer time is less than or equal to 30 minutes, the continuous setting timer will continuously change between 30 and 0 minutes. If the timer has been set using the  icon for more than 30 minutes, press the  icon to set the timer to 0, and continue to change the timer continuously between 30 and 0 using the decrease icon.
- After the timer countdown reaches 0, the hob will continue beeping for 2 minutes. You can press any icon to stop the beeping.

Please note

- If the time of a cooking zone has already been set, to change it press the timer icon again to select the corresponding cooking zone and next, set the new time by pressing the  /  icons.
- Once the cooking zone has been selected, the time adjustment cannot be made before adjusting the power of the cooking zone. Also, the timer icon will be disabled.
- When the timer for a certain cooking zone is set for the first time, pressing the cooking-zone selection icon corresponding to the cooking zone when the timer is not confirmed cancels the cooking zone timer.
- When one or both cooking zones are operating, the decimal point of the corresponding cooking zone is always displayed during the time setting process.
- When several cooking zones are in operation and you have set the time, the timer display shows the minimum time of the cooking zone. The decimal point of the corresponding cooking zone is always lit. The decimal point of the display goes out until the end of the countdown time.

8. Shutdown mode

In standby or heating mode, press and hold the power icon for 3 seconds, a short beep will sound and the device will switch to off mode. If the surface of the relevant cooking zone currently has residual heat, the power level indicator display will show **H** and indicate a residual heat warning.



9. Safety child lock icon

- The control panel can be locked by pressing and holding the child lock icon for 3 seconds while the appliance is in standby or heating mode. The safety child lock icon will show up. When the appliance is switched off, the child lock icon will turn off.
- During safety child lock, "Lo" will appear on the display and flash (1s/time). If the cooking zone has set the time, the display will show the time and "Lo" alternately. Otherwise, it will display "Lo" and "- -".
- In child lock mode, you can unlock it by pressing and holding the child lock icon for about 3 seconds.
- In child lock mode, the rest of the icons are unavailable, except for the power and child lock icons.

10. Timer

The timer can be programmed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.

Timing of a single cooking zone

To set the countdown time for a cooking zone, first press the timer icon. The decimal point on the display of the selected cooking zone will light up. The decimal point on the timer display will be shown to indicate that the timer set has been related to the selected cooking zone. At this point, you can use the  /  icons to adjust the countdown time.

Timing of both cooking zones

- Each timer setting operation shall be the same as "Timing of a single cooking zone".
- Press any cooking-zone selection icon, and the timer display will show the timer value for that cooking zone.
- When both cooking zones are timed, you can change the timing independently by pressing the timer icon.
- If no cooking zone is selected, the display will show the minimum timer value of the cooking zones and the corresponding cooking zone indicator will show the decimal point.

11. Pre-set time

The cooking zones have a pre-set timer function. The relationship between the pre-set timing and the power level is shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6-9
Pre-set time (h)	6 hrs.	6 hrs.	5 hrs.	5 hrs.	4 hrs.	1.5 hrs.

When all preset times are reached, the cooking zones will automatically switch off and enter standby mode.

12. High temperature warning

- The display of the hot cooking zone will show the residual heat warning symbol **H** to indicate the high temperature of the corresponding cooking surface.
- Provided that the cooking zone has been heated up before, the high temperature warning symbol will be displayed for 35 minutes continuously after the hob has been switched off.

13. Protection function

- **Protection against high temperatures:** The electronic temperature sensor in the control panel will transmit the temperature in real time to the chip in the control panel. The control sensor initiates protection when the electronic temperature sensor calibrates that the current temperature is above a certain value, to reduce the heating level of the cooking zone at that time and resumes the heating level once the temperature drops.
- **Protection against residual heat:** After heating a cooking zone, the cooking zone will display the high temperature warning symbol, indicating that the cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burnt.
- **Safety shutdown protection:** For plug-in models, when switched off after one second at any time, the voltage between L/N of the plug must fall below the safe voltage range.

Guide to the use of ceramic hobs

- The first few times the hob is used, it may give off an acidic, burning smell. This odour will disappear completely with repeated use.
- The positions from which the heat will radiate are clearly marked on the hob. Cooking utensils must be placed exactly over these areas for effective heating to take place. Cooking utensils must have the same diameter as the cooking zone in which they are used.
- Do not use cookware with a rough base, as this may scratch the ceramic surface.
- Before using the cookware, make sure that the base is clean and dry.
- When cold, the bottom of the cookware should be slightly concave, as when hot it will expand and lie flat on the surface of the hob. This will allow heat to be transferred more easily.
- The best thickness for the bottom of the cookware is 2 - 3 mm for enamelled steel and 4 - 6 mm for stainless steel with sandwich bottom.
- Failure to follow these recommendations will result in a large loss of heat and energy. Heat not absorbed by the cookware will spread to the hob, frame, and surrounding cabinets.
- It is preferable to cover the cookware with a lid in order to be able to cook at a lower temperature.
- Always cook vegetables, potatoes, etc. in as little water as possible to reduce cooking time.
- Food or liquids with a high sugar content can damage the hob if they come into contact with the surface of the glass ceramic hob. Splashes should be wiped up immediately, although this will not prevent damage to the surface of the hob.

Important

The surface of the ceramic hob is resistant; however, it is not unbreakable and can be damaged. Especially if sharp or hard objects are allowed to fall on it with some force.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Let the hob cool down before cleaning it.
- The appliance must be disconnected from the mains before cleaning.
- Cleaning agent residues left on the surface of the ceramic hob can damage it. Remove residues with lukewarm water mixed with a little liquid detergent.
- Abrasive cleaning agents or sharp objects damage the hob surface; clean it with lukewarm water mixed with a little liquid detergent.
- You may find it easier to clean up some food residues while the surface of the hob is still hot. However, you must be careful not to burn yourself if you wipe the surface of the hob while it is still hot.

After each use

- Wipe the hob with a damp cloth.
- Wipe the surface dry with a clean cloth.

Cleaning chart

Type of residue	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the residue?
Sugar or sugar-containing foods/ liquids	Yes	No	Ceramic scraper
Aluminium or plastic foil	Yes	No	Ceramic scraper
Oil/grease splashes	No	Yes	Cleaner for ceramic hobs
Metal discolouration	No	Yes	Cleaner for ceramic hobs
Splashes or water rings	No	Yes	Cleaner for ceramic hobs

Important

The hob surface should only be washed with lukewarm water and a little liquid detergent.

ENGLISH

Warning

- Make sure the hob is clean: a dirty area does not transfer all the heat.
- Protect the hob against corrosion.
- Unplug the hob from the mains.
- Do not leave frying pans with fat and oil dishes unattended on the hob; hot fat can ignite spontaneously.

Important

If your appliance is not working properly, please contact Cecotec.

6. TROUBLESHOOTING

PCB fault codes and solutions

- When a fault occurs on the PCB, the timer display on the screen always shows the fault code, and all cooking zones that are heating stop heating, and automatically return to the off state after 1 minute. For cooking zones that have been in operation, the corresponding display continues to show the high temperature warning symbol **H**. When the fault code appears, refer to the following table for troubleshooting.

Error codes	Type of error	Solution
E1	The display board is not receiving the signal from the power supply board.	Failure of the communication line of the power supply board or of the display may cause communication anomalies.
E2	The power supply board does not receive the signal from the display board.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service to replace the display board. If the fault persists, the power supply board must be replaced.
E3	Power board relay failure.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service to replace the power board.
E4	1. Open circuit of the NTC display board. 2. Short-circuit of the NTC display board.	Please contact the official Cecotec Technical Support Service to replace the display board.
E5	High temperature protection on the display board.	Replace the silicone insulating strip on the circuit board first. If the fault persists, please contact the official Cecotec Technical Support Service to replace the display board.

- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Please note that if a technician is called out while the product is under warranty and it is discovered that the problem is not due to a fault with the appliance, you may be liable for the cost.
- The appliance must be accessible so that the technician can carry out the necessary repairs. If your appliance is installed in such a way that the technician fears damage to the appliance or your kitchen, he will not carry out the repair.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02851

Product: Bolero Squad V 2001

Rated voltage: 220-240 V ~

Rated frequency: 50/60 Hz

Rated power: 3000 W

	Symbol	Value	Unit
Model identification	02851		
Type of ceramic hob	Electric hob		
Number of hotplates and/or cooking zones		2	
Heating technology (induction hotplates and cooking zones, radiation hotplates, solid hotplates)	Panel heater		

	Symbol	Value	Unit
For circular cooking spots or cooking zones: diameter of the usable area of each electric cooking spot, rounded to the nearest 5 mm	Ø ⁽¹⁾	20.0	cm
	Ø ⁽²⁾	16.5	
For non-circular lamps or cooking zones: width and length of the usable surface of each lamp or electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per lamp or cooking zone, calculated per kg (*)	EC _{electric cooking} ⁽¹⁾	182.4	Wh/kg
	EC _{electric cooking} ⁽²⁾	196.5	

ENGLISH

Energy consumption of the hob, calculated per kg (*)	EC _{electric hob}	0.5	Wh/kg
--	----------------------------	-----	-------

(*) Calculated according to the performance measurement method (EN 60350-2).

(¹) Upper cooking zone

(²) Bottom cooking zone.

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

Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Foyer supérieur
2. Foyer inférieur
3. Icône tactile de sélection du foyer supérieur
4. Affichage du foyer supérieur
5. Icône tactile de sélection du foyer inférieur
6. Affichage du foyer inférieur
7. Icône de la minuterie
8. Affichage du temps
9. Icône tactile augmenter
10. Icône tactile diminuer
11. Icône tactile de sécurité enfants
12. Icône de connexion/déconnexion

Note

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Plaque vitrocéramique
- Pieds
- Ruban isolant
- Manuel d'instructions

Première utilisation

Important

La surface de la plaque vitrocéramique doit être nettoyée comme indiqué dans la section consacrée au nettoyage et à l'entretien.

FRANÇAIS

- Allumez les deux foyers pendant 5 minutes à la puissance maximale, ne les allumez pas simultanément. Placez une casserole à moitié remplie d'eau froide sur chaque foyer. Cela permettra d'éliminer toute odeur et d'évaporer l'humidité qui a pu se former dans les éléments chauffants pendant le transport.
- N'allumez pas les deux foyers en même temps.

3. INSTALLATION

Connexions électriques

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension d'alimentation indiquée sur le marquage du produit correspond à la tension de votre réseau.

Avertissement

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre.

- Si le câble d'alimentation doit être remplacé, le conducteur de mise à la terre (jaune/vert) doit toujours être 10 mm plus long que les conducteurs de ligne.
- Veillez à ce que la température du câble d'alimentation ne dépasse pas 50 °C.
- Si le câble présente des dommages, il doit être remplacé par le Service d'Assistance Technique pour éviter tout type de danger.

Avant d'installer la plaque

L'image 2 montre les dimensions requises pour l'encastrement de la plaque vitrocéramique.

Avertissements

- Les surfaces en contact direct avec la plaque doivent être résistantes à la chaleur (min. 95°C).
- L'appareil peut être installé sur un plan de travail d'une épaisseur comprise entre 30 et 40 mm et à proximité de murs plus hauts que le plan de travail, en respectant une distance minimale de 100 mm.
- Effectuez toutes les coupes nécessaires dans la surface/le plan de travail, puis éliminez soigneusement les copeaux ou la sciure de bois avant de poser la plaque.
- Pour assurer une bonne ventilation de la plaque, respectez les dimensions indiquées dans les figures 2 et 3.
- Veillez à ce que la surface soit plane et d'équerre et à ce qu'aucune pièce n'interfère avec l'espace nécessaire à l'installation.
- Effectuez la coupe comme indiqué dans les figures 2 et 3.

Installation

Avertissement. Risque de coupures !

- Attention aux bords, vous pourriez vous couper.
- Les bords sont protégés par du polystyrène, attention.
- Pendant le transport, ils peuvent provoquer des blessures ou des coupures mineures.
- Sortez la plaque et le manuel d'instructions de la boîte.
- Avant de commencer l'installation, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.

Étape 1 :

Placez une serviette ou un chiffon sur la surface du plan de travail et placez-y la plaque à induction face vers le bas. *Img. 4*

Étape 2 :

- Placez le ruban adhésif fourni avec la plaque à induction pour la sceller sur le plan de travail.
- N'utilisez pas de silicone. Appliquez le ruban adhésif sur le bord de la partie inférieure de la plaque à induction, en laissant environ 3 mm du bord du verre.
- Appliquez le ruban sur tout le périmètre.
- Coupez l'excédent et joignez les deux extrémités du ruban pour les faire coïncider. *Img. 5*

Étape 3 :

Fixez les supports (4 pièces) à l'avant et à l'arrière avec des vis. Placez la plaque bien centrée sur la planche prédécoupée ou sur le plan de travail. Veillez à ce que le bord avant de la plaque soit parallèle au bord latéral du plan de travail. *Img. 6*

Important :

- Les exigences en matière de ventilation indiquées dans la figure 7 doivent être respectées.
- Il y a des orifices de ventilation autour de l'extérieur de la plaque. Vous devez vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lors de l'installation de la plaque.
- N'utilisez pas de produit d'étanchéité à base de silicone pour sceller l'appareil. Cela rendra difficile le retrait de la plaque à l'avenir, en particulier si des travaux d'entretien sont nécessaires.
- Lors du placement de la plaque, tournez-la avec précaution et placez-la délicatement dans l'encoche du plan de travail.

Instructions d'assemblage *Img. 8*

- La tension nominale des résistances de plaque est de 230V. La plaque vitrocéramique peut être adaptée au fonctionnement sur un courant monophasé au moyen d'un cavalier approprié dans la boîte de raccordement, conformément au schéma de câblage illustré dans la figure. Le schéma de câblage se trouve également sur le couvercle de la boîte de

FRANÇAIS

raccordement. N'oubliez pas que le câble de raccordement doit correspondre au type de raccordement et à la puissance nominale de la plaque vitrocéramique.

- Le câble de connexion doit être fixé dans un collier de décharge de traction.

Avertissement !

- N'oubliez pas de connecter le circuit de sécurité à la borne de la boîte de raccordement.
- Avant de raccorder la plaque vitrocéramique au réseau électrique, il est important de lire les informations figurant sur la plaque signalétique et le schéma de câblage.
- Les connexions des câbles doivent être effectuées conformément au schéma de câblage figurant sur la partie inférieure de la plaque.
- Vous devez utiliser un tournevis de bonne qualité pour serrer soigneusement et complètement TOUTES les vis des bornes.
- Si les deux foyers ne fonctionnent pas lorsque vous allumez la plaque pour la première fois, vérifiez que toutes les vis des bornes sont bien serrées. Cela doit être fait avant de contacter le Service Après-Vente.

Important








- NE PAS brancher l'appareil sur le réseau électrique à l'aide d'une fiche et d'une prise de 13 A.
- Il doit être raccordé à une prise à fusible bipolaire de 30 A, avec une séparation des contacts de 3 mm et située dans un endroit facilement accessible à côté de l'appareil. Il ne doit pas être placé au-dessus de l'appareil ou à plus de 1,25 m de celui-ci.
- Le câble peut être enroulé si nécessaire, mais il faut veiller à ce qu'il ne soit pas plié ou pincé lors du placement de la plaque. Ne laissez pas le câble entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

Remplacement du câble d'alimentation 9

- Si le câble d'alimentation présente des dommages, il doit être remplacé par le fabricant ou pour le Service d'Assistance Technique pour éviter tout type de danger.
- Le câble d'alimentation doit être remplacé selon les instructions suivantes :
 - o Éteignez l'appareil.
 - o Ouvrez le bornier situé dans la partie inférieure de la plaque :
 - o Dévissez les vis des bornes de fixation du câble.
 - o Le fil de terre «vert-jaune» doit être connecté à la borne marquée. Il doit être plus long d'environ 10 mm que les fils d'alimentation et neutre.
 - o Le fil neutre «bleu» doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (N) - le fil d'alimentation doit être raccordé à la borne marquée de la lettre (L).

4. FONCTIONNEMENT

Img. 1

Img. 1	Icones	Fonction
3		Icône tactile de sélection du foyer supérieur
4		Affichage du foyer supérieur : indique le niveau de puissance, le symbole d'alerte de température élevée, etc.
5		Icône tactile de sélection du foyer inférieur
6		Affichage du foyer inférieur : indique le niveau de puissance, le symbole d'alerte de température élevée, etc.
7		Icône de la minuterie : pour régler le temps de cuisson de chaque foyer.
8		Affichage du temps : indique l'heure, le symbole de sécurité des enfants, etc.
9		Icône d'augmenter : pour ajouter du temps et augmenter le niveau de puissance.
10		Icône de réduire : pour réduire le temps et le niveau de puissance.
11		Icône de sécurité des enfants : Maintenez cette icône appuyée pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.
12		Icône connexion/déconnexion : appuyez et maintenez pour allumer ou éteindre la plaque vitrocéramique.

4.1. Mode d'écran Img. 10

- 1) Affichage d'un chiffre : indique les paramètres correspondants à la régulation de la chaleur, le symbole du double anneau de cuisson et le signal d'alerte de température élevée dans le foyer (H).
- 2) Affichage de deux chiffres : indique les réglages correspondantes à l'heure et le signal du système de sécurité des enfants.
- 3) Affichage du chauffage de plusieurs anneaux de cuisson : Après avoir activé le mode de chauffage du double anneau de cuisson, l'écran correspondant du foyer sélectionné affiche le signe de l'anneau intérieur ou du double anneau. La sélection de l'anneau intérieur ou de l'anneau double est indiquée par l'affichage de chaque foyer.

1. Démarrage

Lorsque l'appareil est mis sous tension, il émet un bip, tous les indicateurs/affichages numériques de l'écran s'allument pendant 2 secondes, puis l'appareil passe en mode déconnexion.

Note

L'indicateur de point décimal correspondant s'allumera sur l'écran.






État de déconnexion

L'ensemble de l'écran s'éteint, à l'exception du symbole d'avertissement de température élevée. L'icône connexion/déconnexion peut être utilisée en la maintenant appuyée, mais les autres icônes ne seront pas disponibles.


2. Mode standby

- Lorsque la plaque est éteinte, appuyez sur l'icône connexion/déconnexion et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes, la plaque émettra un bip et passera en mode veille.
- Les indicateurs numériques du foyer afficheront le symbole «-». Le symbole de température élevée s'affiche sur l'écran du foyer en cas de chaleur résiduelle. L'affichage du temps indiquera également «--».
- En mode veille, si vous n'activez aucun foyer, l'appareil s'éteint automatiquement après 10 secondes et émet un signal sonore.

3. Régulation du chauffage



- En mode veille, vous pouvez choisir le foyer en appuyant sur l'icône tactile de sélection du foyer, puis appuyez sur les icônes «  /  » pour régler le niveau de puissance du foyer correspondant. Appuyez sur les icônes «  /  » et maintenez-les appuyées pour augmenter ou diminuer continuellement le niveau de puissance.
- Lorsque la plaque est en mode chauffage, appuyez sur l'icône connexion/déconnexion pendant 3 secondes pour l'éteindre et arrêter de chauffer tous les foyers. L'indicateur du foyer correspondante qui a déjà été chauffé affiche le symbole d'avertissement de température élevée.
- En mode veille, si une zone de cuisson présente encore une chaleur résiduelle, l'écran affiche le symbole de température élevée.
- Si vous devez éteindre l'un des foyers, vous pouvez d'abord sélectionner ce foyer, puis appuyer sur l'icône «  » jusqu'au niveau de puissance «0», ce qui n'affectera pas le chauffage de l'autre foyer. Lorsque le niveau de puissance atteint «0», l'indicateur du foyer correspondant qui a été chauffé auparavant affiche le symbole d'avertissement de température élevée.
- Si les deux foyers fonctionnent en même temps, la puissance totale sera égale à la somme des puissances de tous les foyers en fonctionnement. Chaque foyer fonctionnera en fonction de son rapport de modulation de puissance et ne s'influencera pas mutuellement.

Notes :



1. Pendant la cuisson, une seule fonction peut être activée ou l'une des icônes de la plaque peut être sélectionnée, c'est-à-dire qu'un seul point décimal sera affiché.
2. Appuyez sur l'icône «  » pour régler le niveau de puissance sur «0» et la plaque s'éteindra automatiquement.

4. Fonction de chauffage à plusieurs anneaux

4.1. Fonction de double anneau de cuisson : L'anneau extérieur ne peut être allumé que lorsque l'anneau intérieur est allumé.

- 1) Appuyez sur l'icône de sélection tactile du foyer que vous souhaitez chauffer et le point décimal s'affichera sur l'écran du foyer correspondant.
- 2) Appuyez sur l'icône "  /  " pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
- 3) Appuyez à nouveau sur l'icône de sélection du foyer et l'écran du foyer correspondant affichera le symbole d'un seul anneau. Appuyez ensuite à nouveau sur l'icône de sélection du foyer pour activer l'anneau extérieur. Une fois activée, le foyer affichera le symbole du double anneau.

4.2. Fonction de triple anneau de cuisson : L'anneau extérieur ne peut être allumé que lorsque l'anneau intérieur est allumé.

- 1) Appuyez sur l'icône de sélection tactile du foyer que vous souhaitez chauffer et le point décimal s'affichera sur l'écran du foyer correspondant.
- 2) Appuyez sur l'icône "  /  " pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
- 3) Appuyez à nouveau sur l'icône de sélection du foyer et l'écran du foyer correspondant affichera le symbole d'un seul anneau. Appuyez ensuite à nouveau sur l'icône de sélection du foyer pour activer le double anneau de cuisson, l'écran du foyer correspondant affichera le symbole du double anneau. Enfin, appuyez à nouveau sur l'icône de sélection du foyer et l'écran du foyer correspondant affichera le symbole de triple anneau.
- 4) Après avoir réglé le niveau de puissance du foyer et démarré le chauffage de l'anneau intérieur, seul celui-ci continuera à fonctionner lorsque l'icône de sélection du foyer sera appuyée une fois. L'anneau intérieur et l'anneau double fonctionnent lorsqu'ils sont pressés une seconde fois. Le chauffage des anneaux double et triple démarre lorsque l'icône de sélection du foyer est activée pour la troisième fois et s'arrête lorsque l'icône est activée pour la quatrième fois (l'anneau intérieur continue à fonctionner).





4.3. Désactivation de la fonction de chauffage à plusieurs anneaux

- 1) Appuyez sur l'icône de sélection tactile du foyer que vous souhaitez et le point décimal s'affichera sur l'écran du foyer correspondant.
- 2) Appuyez sur l'icône de sélection du foyer pour désactiver l'anneau extérieur. L'anneau intérieur continuera à fonctionner.



5. Réglage du niveau de puissance



- En mode veille, appuyez sur l'icône de sélection du foyer pour sélectionner le foyer



souhaité, le point décimal et le niveau de chauffage s'afficheront sur l'écran correspondant. Vous pouvez utiliser les icônes tactiles d'augmenter et de réduire pour régler le niveau de puissance souhaité.

- Vous pouvez rapidement augmenter ou réduire le niveau de puissance en appuyant sur l'une des icônes et en la maintenant appuyée. Chaque fois que vous appuyez sur l'icône «  », le niveau de puissance augmente d'une unité, jusqu'au niveau 9, et s'affiche sur l'écran correspondant. Chaque fois que vous appuyez sur l'icône «  », le niveau de puissance est réduit d'une unité, jusqu'au niveau 0 (chaque fois que vous appuyez sur les icônes «  /  », vous entendez un bip court).
- Une fois le réglage du niveau de puissance effectué, le point décimal de l'écran cesse de clignoter et affiche normalement le niveau de puissance après 10 secondes d'inactivité.
- Lorsque le niveau de puissance de l'un des foyers est réglé sur 0, ce foyer est éteint.
- Si un foyer a été chauffé, le niveau de puissance de tous les foyers est «0», l'appareil se met automatiquement en état de déconnexion après 1 minute d'inactivité.

6. Fonction de chauffage automatique

6.1. Activez le mode de chauffage automatique : appuyez sur les icônes «  /  » pour régler la puissance sur le niveau 9, puis appuyez sur l'icône augmenter jusqu'à ce que le niveau de puissance affiche alternativement « A » et « 9 ». Appuyez ensuite sur l'icône de réduire pour régler le niveau de chauffage automatique souhaité, par exemple le niveau 6. Dans ce processus de chauffage automatique, l'écran du niveau de puissance correspondant affichera alternativement «A» et «6». Le temps d'affichage alternatif est de 2,5 minutes.

6.2. Appuyez sur l'icône augmenter pour régler la puissance sur le niveau 9, puis appuyez à nouveau sur l'icône «  » jusqu'à ce que le niveau de puissance affiche alternativement « A » et « 9 ». Le temps pré-réglé a commencé. Par exemple, après que « A » et « 9 » se sont affichés alternativement pendant 10 secondes, appuyez sur l'icône «  » pour régler le niveau de puissance sur le niveau 6. Les icônes «A» et «6» sont affichées pendant 2 minutes et 20 secondes. Après ce délai, la plaque passe en mode de chauffage normal, l'affichage du niveau de puissance correspondant indiquera «6».

Lorsque la fonction de chauffage automatique est activée, le foyer correspondant se réchauffe au niveau 9 pendant un certain temps (le temps de chauffage dépend de la réduction ultérieure à plusieurs niveaux, le temps de chauffage pour chaque niveau est indiqué ci-dessous), après quoi il continue à fonctionner au niveau de chauffage final réglé. Par exemple, réglez le niveau de chauffage sur 9 et activez la fonction de chauffage automatique en appuyant sur l'icône «  » (A et 9 apparaissent alternativement). Réglez ensuite le niveau du mode de chauffage automatique sur le niveau 6 à l'aide de l'icône «  ». Dans cette configuration, le foyer est chauffé au niveau 9 pendant 2,5 minutes. L'écran du foyer affichera alternativement «A» et «6». Continuez ensuite à chauffer au niveau 6, l'écran affichera «6».

6.3. Les tableaux contenant les données relatives au niveau de puissance et au temps de chauffage automatique sont les suivants :

Niveaux de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de chauffage automatique	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

6.4. Réglage automatique du niveau de chauffage : En mode de chauffage automatique, vous ne pouvez réduire la puissance maximale qu'en appuyant sur l'icône « ▽ » dans les 30 secondes qui suivent. Après plus de 30 secondes, si vous appuyez sur l'icône « ▽ », le niveau de chauffage automatique ne sera pas diminué et vous quitterez ce mode.

- Après plus de 30 secondes, alors que vous êtes toujours en mode de chauffage automatique et que la valeur est inférieure au niveau 9, vous pouvez appuyer sur l'icône « △ » pour augmenter le niveau de chauffage automatique, et le système restera dans ce mode.
- Par exemple, après être entré dans le mode de chauffage automatique, appuyez sur l'icône « ▽ » dans les 30 secondes pour régler la valeur au niveau 8. L'écran correspondant affichera «A» et «8». Puis, lors de la réduction au niveau 7, l'écran affichera «A» et «7». La plaque restera en mode de chauffage automatique. Si plus de 30 secondes s'écoulent sans que le niveau 7 ne soit ramené au niveau 6, vous pouvez quitter le mode de chauffage automatique et la plaque passera en mode de chauffage normal. L'indicateur numérique indiquera «6».

6.5. Lorsque vous modifiez le niveau de puissance du mode de chauffage automatique, le temps écoulé est automatiquement calculé dans le temps correspondant au nouveau niveau de chauffage automatique.

Par exemple, vous avez sélectionné le niveau de chauffage automatique 1 (1 minute) et, après 30 secondes, vous passez au niveau 4 (6,5 minutes). La fonction de chauffage automatique fonctionnera donc précisément pendant 6 minutes (6,5 minutes moins 30 secondes).

6.6. Dans les 30 secondes de fonctionnement du mode de chauffage automatique, appuyez sur l'icône « ▽ » pour régler un certain niveau, puis la durée de fonctionnement est comptabilisée dans la durée du niveau réglé.






Par exemple, lorsque les indicateurs «A» et «9» sont affichés alternativement et qu'ils fonctionnent depuis 20 secondes. Si vous appuyez sur l'icône « ▽ » pour régler le niveau 6, les 20 secondes écoulées seront automatiquement comptabilisées dans les 2,5 minutes du niveau 6, tandis que le niveau 6 continuera à fonctionner pendant 2,5 minutes moins 20 secondes, soit 2 minutes et 10 secondes. Revenez ensuite au mode de chauffage normal.

7. Régler la minuterie



Après avoir sélectionné la puissance correspondante du foyer, appuyez sur l'icône de temps, l'affichage de la minuterie indiquera «00» et le point décimal de droite apparaîtra.

FRANÇAIS

Il passe alors en mode minuterie et la durée de la minuterie pour le foyer sélectionné peut être réglée. En mode minuterie, les opérations suivantes sont nécessaires :

- Si vous souhaitez annuler la minuterie, vous pouvez régler le temps de la minuterie sur zéro.
- La première fois que vous appuyez sur l'icône «  », la minuterie démarre à partir d'une minute, après quoi il est possible d'appuyer sur l'icône augmenter ou réduire pour régler la durée de la minuterie.
- Chaque fois que vous appuyez sur l'icône «  », la plaque émet un signal sonore et le temps de chauffe augmente d'une minute. Le temps changera continuellement entre 1 et 99 minutes. Le réglage maximal est de 99 minutes.
- Chaque fois que vous appuyez sur l'icône «  », la plaque émet un signal sonore et le temps de chauffe diminue d'une minute. Lorsque la durée de la minuterie est inférieure ou égale à 30 minutes, la minuterie de réglage continu passe continuellement de 30 à 0 minutes. Si la minuterie a été réglée à partir de l'icône «  » pendant plus de 30 minutes, appuyez sur l'icône «  » pour régler la minuterie sur 0, et continuez à modifier la minuterie en continu entre 30 et 0 à l'aide de l'icône de réduction.
- Après que le compte à rebours de la minuterie a atteint 0, la plaque continuera à émettre des bips pendant 2 minutes. Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle icône pour arrêter le signal sonore.

Note

- Si le temps d'un foyer donné a été réglé, pour le modifier, appuyez à nouveau sur l'icône du temps pour sélectionner le foyer correspondant, puis entrez le nouveau temps à l'aide des icônes «  /  ».
- Une fois le foyer sélectionné, il n'est pas possible de régler le temps avant de régler la puissance, et l'icône de temps n'est pas valide.
- Lorsque la minuterie d'un foyer donné est réglée pour la première fois, le fait d'appuyer sur l'icône de sélection du foyer correspondant lorsque la minuterie n'est pas confirmée annule la minuterie du foyer.
- Lorsqu'un ou les deux foyers fonctionnent, le point décimal du foyer correspondant est toujours affiché pendant le processus de réglage du temps.
- Lorsque plusieurs foyers sont en service et que vous avez réglé la durée, l'affichage de la minuterie indique la durée minimale du foyer. Le point décimal du foyer correspondant est toujours allumé. Le point décimal de l'affichage disparaît à la fin du compte à rebours.

8. Mode déconnexion

En mode veille ou chauffage, appuyez sur l'icône connexion/déconnexion et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes, un bref signal sonore retentit et l'appareil passe en mode déconnexion. Si la surface du foyer concerné présente une chaleur résiduelle, l'indicateur de niveau de puissance affiche **H** et indique un avertissement de chaleur résiduelle.



9. Icône tactile de sécurité enfants

- Le panneau de commande peut être verrouillé en appuyant sur l'icône de sécurité des enfants pendant 3 secondes lorsque l'appareil est en mode veille ou en mode chauffage. L'icône du verrou de sécurité apparaîtra. Lorsque l'appareil est éteint, l'icône du verrou de sécurité s'éteint.
- En mode de sécurité des enfants, «Lo» s'affiche et clignote (1s/temps). Si le foyer est réglé sur l'heure, l'écran affiche alternativement l'heure et «Lo». Si ce n'est pas le cas, il affichera «Lo» et «- -».
- En mode de sécurité des enfants, vous pouvez le déverrouiller en appuyant sur l'icône de sécurité des enfants et en le maintenant appuyée pendant environ 3 secondes.
- En mode de sécurité enfants, les autres icônes ne sont pas disponibles, à l'exception de l'icône de déconnexion et celle de déverrouillage du mode de sécurité enfants,

10. Minuterie

La minuterie peut être programmée séparément pour n'importe quel foyer, et le minutage de chaque foyer est indépendant l'un de l'autre.

Minuterie d'un seul foyer

Pour régler le compte à rebours d'un foyer, appuyez d'abord sur l'icône de la minuterie, le point décimal de l'affichage du foyer sélectionnée s'allumera. Le point décimal de l'affichage de la minuterie s'affichera pour indiquer que la minuterie réglée a été liée au foyer sélectionné. À ce stade, vous pouvez utiliser les icônes « /  » pour régler le temps du compte à rebours.

Minuterie des deux foyers

- Chaque opération de réglage de la minuterie sera la même que pour la «Minuterie d'une seule zone de cuisson».
- Appuyez sur n'importe quelle icône de sélection de foyer et l'affichage de la minuterie affichera la valeur de la minuterie de ce foyer.
- Lorsque les deux foyers sont minutés, vous pouvez modifier le temps indépendamment en appuyant sur l'icône de temps.
- Si aucune foyer n'est sélectionné, l'écran affiche la valeur minimale de la minuterie des foyers et l'indicateur du foyer correspondant affiche le point décimal.

11. Temps préconfiguré

Les foyers ont une fonction de minuterie préréglée. La relation entre la minuterie par défaut et le niveau de puissance est indiquée dans le tableau suivant :

Niveaux de puissance	1	2	3	4	5	6-9
Temps préconfiguré (h)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	1,5 h

Lorsque tous les temps préréglés sont atteints, les foyers s'éteindront automatiquement et passeront en mode veille.

12. Avertissement de température élevée

- L'affichage du foyer chaud affichera le symbole d'avertissement de chaleur résiduelle **H**, pour indiquer la température élevée du foyer correspondant.
- Tant que le foyer a été chauffé auparavant, le symbole d'avertissement de température élevée s'affichera pendant 35 minutes consécutives après la déconnexion de la plaque.

13. Fonction de protection

- Protection contre les températures élevées : Le capteur de température électronique dans le panneau de commande transmettra la température en temps réel à la puce du panneau de commande. Le capteur de contrôle démarre la protection lorsque le capteur de température électronique calibre que la température actuelle est supérieure à une certaine valeur, pour réduire le niveau de chauffage du foyer à ce moment-là, et reprend le niveau de chauffage une fois que la température baisse.
- **Protection contre la chaleur résiduelle** : Après avoir chauffé un foyer, celui-ci affichera le symbole d'avertissement de température élevée, indiquant que la température est trop élevée, veuillez ne pas toucher pour éviter de vous brûler.
- **Arrêt de sécurité** : Pour les modèles enfichables, lors de la mise hors tension après une seconde à tout moment, la tension entre L / N de la prise doit chuter en dessous de la plage de tension de sécurité.

Guide d'utilisation de la plaque vitrocéramique

- Lors des premières utilisations, la plaque peut dégager une odeur d'acide et de brûlé. Cette odeur disparaîtra complètement avec une utilisation répétée.
- Les positions à partir desquelles la chaleur rayonnera sont clairement indiquées sur la plaque. Les ustensiles de cuisson doivent être placés exactement sur les foyers pour que la cuisson soit efficace. Les ustensiles de cuisson doivent avoir le même diamètre que le foyer utilisé.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson dont la base est rugueuse, car ils risquent de rayer la surface en céramique.
- Avant d'utiliser un ustensile de cuisson, assurez-vous que la base est propre et sèche.
- Lorsqu'il est froid, la base des ustensiles de cuisson doit être légèrement concave, car lorsqu'ils sont chauds, ils se dilatent et reposent à plat sur la surface de la plaque de cuisson. Cela permettra de transférer plus facilement la chaleur.
- La meilleure épaisseur pour le fond des ustensiles de cuisson est de 2 à 3 mm pour l'acier émaillé et de 4 à 6 mm pour l'acier inoxydable avec fond en sandwich.
- Si ces recommandations ne sont pas suivies, une grande perte de chaleur et d'énergie se produira. La chaleur non absorbée par les ustensiles de cuisson est propagée à la plaque de cuisson, au cadre et aux meubles environnants.
- Il est préférable de couvrir l'ustensile de cuisson avec un couvercle afin de pouvoir cuisiner à une température plus basse.
- Faites toujours cuire les légumes, les pommes de terre, etc. dans le moins d'eau possible pour réduire le temps de cuisson.

- Les aliments ou les liquides à forte teneur en sucre peuvent endommager la plaque de cuisson s'ils entrent en contact avec sa surface. Les éclaboussures doivent être essuyées immédiatement, mais cela n'empêchera pas d'endommager la surface de la plaque de cuisson.

Important

La surface de la plaque vitrocéramique est résistante ; cependant, elle n'est pas incassable et peut être endommagée. Surtout si des objets pointus ou durs tombent dessus avec une certaine force.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.
- L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant de commencer tout processus de nettoyage.
- Les résidus de produits de nettoyage laissés sur la surface de la vitrocéramique peuvent l'endommager. Enlevez les résidus avec de l'eau tiède mélangée à un peu de détergent liquide.
- Les produits de nettoyage abrasifs ou les objets pointus endommagent la surface de la plaque de cuisson ; nettoyez-la avec de l'eau tiède mélangée à un peu de détergent liquide.
- Vous trouverez peut-être plus facile de nettoyer certains restes de nourriture lorsque la surface de la plaque de cuisson est encore chaude. Cependant, vous devez faire attention de ne pas vous brûler si vous nettoyez la surface de la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude.

Après chaque utilisation

- Passez un chiffon humide sur la plaque.
- Séchez la surface avec un chiffon propre.

Tableau de nettoyage

Type de déchet	Le retirer immédiatement ?	Retirer lorsque l'appareil a refroidi ?	Que dois-je utiliser pour enlever le résidu ?
Sucre ou aliments/ liquides contenant du sucre	Oui	Non	Grattoir vitrocéramique
Feuille d'aluminium ou plastique	Oui	Non	Grattoir vitrocéramique

FRANÇAIS

Éclaboussures d'huile/ graisse	Non	Oui	Nettoyant pour plaque vitrocéramique
Décoloration métallique	Non	Oui	Nettoyant pour plaque vitrocéramique
Éclaboussures ou anneaux d'eau	Non	Oui	Nettoyant pour plaque vitrocéramique

Important

La surface de la plaque de cuisson ne doit être nettoyée qu'avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide.

Avertissement

- Assurez-vous que la plaque de cuisson est propre : un foyer sale ne transmet pas toute la chaleur.
- Protégez la plaque contre la corrosion.
- Débranchez la plaque de cuisson contre la corrosion.
- Ne laissez pas les casseroles avec des plats préparés à partir de graisses et d'huiles sans surveillance sur la plaque chauffante ; la graisse chaude peut s'enflammer spontanément.

Important

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, contactez Cecotec.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Codes d'erreur de la plaque PCB et solutions

- Lorsqu'il y a une panne sur la plaque PCB, les affichages de la minuterie à l'écran affichent toujours le code de panne, et tous les foyers qui chauffent arrêtent de chauffer et reviennent automatiquement au mode déconnexion après 1 minute. Pour les foyers qui ont été en fonctionnement, l'affichage correspondant continue à afficher le signal d'avertissement de température élevée **H**. Lorsque le code d'anomalie apparaît, reportez-vous au tableau suivant pour le résoudre.

Codes d'erreur	Type d'erreur	Solution
E1	La carte d'affichage ne reçoit pas le signal de la carte de puissance.	Une défaillance de la ligne de communication de la carte d'alimentation ou d'affichage peut entraîner des anomalies de communication.
E2	La carte d'alimentation ne reçoit pas le signal de la carte d'affichage.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour remplacer la carte d'affichage. Si le défaut persiste, la carte d'alimentation doit être remplacée.
E3	Défaillance du relais de la carte d'alimentation.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour remplacer la carte d'alimentation.
E4	1. Circuit ouvert de la carte d'affichage NTC. 2. Court-circuit de la carte d'affichage NTC.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour remplacer la carte d'affichage.
E5	Protection contre les hautes températures sur la carte d'affichage.	Remplacez d'abord la bande isolante en silicone sur la carte de circuit imprimé. Si la défaillance persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour remplacer la carte d'affichage.

- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Veuillez noter que si un technicien est appelé pendant que le produit est sous garantie et qu'il s'avère que le problème n'est pas dû à une défaillance de l'appareil, vous pouvez être tenu de payer les frais.
- L'appareil doit être accessible pour que le technicien puisse effectuer les réparations nécessaires. Si votre appareil est installé de telle manière que le technicien craint d'endommager l'appareil ou votre cuisine, il n'effectuera pas la réparation.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02851

Produit : Bolero Squad V 2001

Tension nominale : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50/60 Hz

Puissance nominale : 3000 W

FRANÇAIS

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle	02851		
Type de plaque	Plaque électrique		
Nombre de foyers		2	
Technologie de chauffage (foyers et zones de cuisson à induction, plaques à rayonnement, plaques solides)	Panneau rayonnant		

	Symbole	Valeur	Unité
Pour foyers ou zones de cuisson circulaires : diamètre de la surface utilisable de chaque foyer, arrondi aux 5 mm les plus proches.	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	
Pour foyers ou zones de cuisson non circulaires : largeur et longueur de la surface utilisable de chaque foyer ou zone de cuisson, arrondies aux 5 mm les plus proches.	L W	N.A	cm
Consommation d'énergie par foyer ou zone de cuisson, calculée par kg (*)	$EC_{\text{cuisson}}^{(1)}$ électrique	182.4	Wh/kg
	$EC_{\text{cuisson}}^{(2)}$ électrique	196.5	
Consommation d'énergie de la plaque, calculée par kg (*)	EC_{plaque} électrique	0.5	Wh/kg

(*) Calculé selon la méthode de mesure du rendement (EN 60350-2).

(¹) Foyer supérieur

(²) Foyer inférieur

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Obere Kochzone
2. Untere Kochzone
3. Touch-Symbol für die Auswahl der oberen Kochzone
4. Anzeige der oberen Kochzone
5. Touch-Symbol für die Auswahl der unteren Kochzone
6. Anzeige der unteren Kochzone
7. Timer-Symbol
8. Zeitanzeiger
9. Vergrößern-Symbol
10. Verringern-Symbol
11. Kinderversicherung
12. Ein-/Aus Symbol

Hinweis

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Glaskeramik-Kochfeld
- Stützfüße
- Isolierband
- Bedienungsanleitung

Erste Nutzung:

Wichtig

Die Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes muss wie im Abschnitt Reinigung und Pflege beschrieben gereinigt werden.

- Schalten Sie beide Kochzonen für 5 Minuten bei maximaler Leistung ein, schalten Sie sie nicht gleichzeitig ein. Stellen Sie in jeder Zone einen halbvollen Behälter mit kaltem Wasser auf. Dadurch werden neue Gerüche beseitigt und die Feuchtigkeit, die sich während des Transports in den Heizelementen gebildet haben könnte, verdampft.
- Schalten Sie nicht beide Zonen gleichzeitig ein.

3. MONTAGE

Elektrische Anschlüsse

Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf der Produktkennzeichnung angegebene Netzspannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Hinweis

Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

- Wenn das Netzkabel ersetzt werden soll, muss der Erdungsleiter (gelb/grün) immer 10 mm länger sein als die Netzleiter.
- Achten Sie darauf, dass die Temperatur des Netzkabels 50°C nicht überschreitet.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

Vor dem Einbau des Glaskeramikkochfeldes

Abbildung 2 zeigt die erforderlichen Abmessungen für die Nische, in die das Glaskeramikkochfeld eingebaut werden soll.

Warnungen

- Die Oberflächen, die direkt mit der Platte in Berührung kommen, müssen hitzebeständig sein (mindestens 95°).
- Das Gerät kann auf einer Arbeitsplatte mit einer Dicke zwischen 30 und 40 mm und in der Nähe von Wänden, die höher als die Arbeitsplatte sind, installiert werden, wobei ein Mindestabstand von 100 mm einzuhalten ist.
- Führen Sie alle relevanten Schnitte in der Oberfläche/Arbeitsplatte durch und entfernen Sie dann sorgfältig alle Späne oder Sägemehl, bevor Sie das Brett anbringen.
- Um eine korrekte Belüftung der Platte zu gewährleisten, sind die in den Abbildungen 2 und 3 angegebenen Maße einzuhalten.
- Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben und rechtwinklig ist und dass keine Teile den für die Installation erforderlichen Platz beeinträchtigen.
- Führen Sie den Schnitt wie in den Abbildungen 2 und 3 gezeigt aus.

DEUTSCH

Montage

Achtung: Gefahr von Schnittverletzungen!

- Seien Sie vorsichtig mit den Kanten, Sie könnten sich schneiden.
- Die Kanten sind mit Styropor geschützt, seien Sie vorsichtig.
- Beim Transport können sie leichte Verletzungen oder Schnittwunden verursachen.
- Nehmen Sie die Karte und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Bevor Sie mit der Installation fortfahren, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.

Schritt 1:

Legen Sie ein Handtuch oder einen Lappen auf die Arbeitsfläche und legen Sie die Platte mit der Oberseite nach unten darauf. Abb. 2

Schritt 2:

- Bringen Sie das mit der Platte gelieferte Dichtungsband an, um sie auf der Arbeitsfläche zu versiegeln.
- Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie das Klebeband am Rand der Unterseite der Platte an, wobei ein Abstand von etwa 3 mm zum Rand des Glases eingehalten werden muss.
- Bringen Sie das Klebeband um den gesamten Umfang herum an.
- Schneiden Sie den Überschuss ab und verbinden Sie die beiden Enden des Bandes miteinander. Abb. 5

Schritt 3:

Befestigen Sie die Halterungen (4 Stück) an der Vorder- und Rückseite mit Schrauben. Legen Sie die Platte gut zentriert auf das vorgeschchnittene Brett oder die Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass die Vorderkante der Platte parallel zur Seitenkante der Arbeitsplatte liegt. Abb. 6

Wichtig:

- Die in Abbildung 7 dargestellten Belüftungsanforderungen müssen eingehalten werden.
- An der Außenseite der Platte befinden sich Lüftungslöcher. Achten Sie darauf, dass diese Löcher beim Einbau des Kochfeldes nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.
- Verwenden Sie zum Abdichten des Geräts kein Silikondichtmittel. Dadurch wird es schwierig, die Platte in Zukunft zu entfernen, insbesondere wenn Wartungsarbeiten erforderlich sind.
- Drehen Sie das Kochfeld beim Einbau vorsichtig und setzen Sie es behutsam in die Aussparung der Arbeitsplatte.

Montageanleitung, Abb. 8

- Die Nennspannung der Plattenwiderstände beträgt 230V. Das Glaskeramikkochfeld kann durch eine entsprechende Brücke im Anschlusskasten gemäß dem in der Abbildung

gezeigten Schaltplan für den Einphasenbetrieb angepasst werden. Der Schaltplan befindet sich auch auf dem Deckel der Anschlussdose. Beachten Sie, dass das Anschlusskabel der Anschlussart und der Leistung des Cerankochfeldes entsprechen muss.

- Das Anschlusskabel muss in einer Zugentlastungsschelle befestigt werden.

Hinweis!

- Denken Sie daran, den Sicherheitsstromkreis an die Klemme in der Anschlussdose anzuschließen.
- Bevor Sie das Cerankochfeld an das Stromnetz anschließen, müssen Sie die Angaben auf dem Typenschild und den Schaltplan lesen.
- Die Kabelanschlüsse müssen gemäß dem Schaltplan auf der Unterseite der Platine vorgenommen werden.
- Verwenden Sie einen hochwertigen Schraubendreher, um ALLE Klemmschrauben sorgfältig und vollständig festzuziehen.
- Wenn beide Zonen beim ersten Einschalten der Karte nicht funktionieren, sollten Sie überprüfen, ob alle Klemmschrauben fest angezogen sind. Dies muss geschehen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Wichtig








- Schließen Sie das Gerät NICHT mit einem 13-A-Stecker und einer Steckdose an das Stromnetz an.
- Er muss an eine zweipolig abgesicherte 30-A-Steckdose mit einem Kontaktabstand von 3 mm angeschlossen werden, die sich an einer leicht zugänglichen Stelle neben dem Gerät befindet. Es darf nicht über dem Gerät oder in einem Abstand von mehr als 1,25 m zum Gerät angebracht werden.
- Das Kabel kann bei Bedarf aufgerollt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass das Kabel beim Anbringen der Platte nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.

Auswechseln des Netzkabels. Abb. 9

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Das Netzkabel muss gemäß den folgenden Anweisungen ausgetauscht werden:
 - o Schalten Sie das Gerät aus.
 - o Öffnen Sie die Klemmleiste an der Unterseite der Platine.
 - o Lösen Sie die Klemmschrauben, mit denen das Kabel befestigt ist.
 - o Das „grün-gelbe“ Erdungskabel muss an die gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Er sollte etwa 10 mm länger sein als die Strom- und Nullleiter.
 - o Der „blaue“ Nullleiter muss an die mit dem Buchstaben (N) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden - der Stromleiter muss an die mit dem Buchstaben (L) gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden.

4. BEDIENUNG

Abb. 1

Abb. 1	Symbole	Funktion
3		Touch-Symbol für die Auswahl der oberen Kochzone
2		Anzeige der oberen Kochzone: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
5		Touch-Symbol für die Auswahl der unteren Kochzone
6		Anzeige der unteren Kochzone: Anzeige der Leistungsstufe, Warnsymbol für hohe Temperatur usw.
7		Timer-Symbol: zum Einstellen der Garzeit für jede Kochzone.
8		Zeitanzeige: Zeigt die Uhrzeit, das Kindersicherungssymbol usw. an.
9		Erhöhung-Symbol: zum Hinzufügen von Zeit und zum Erhöhen der Leistungsstufe
10		Verringern-Symbol: zum Verringern der Zeit und der Leistungsstufe
11		Kindersicherungssymbol: Halten Sie es gedrückt, um das Bedienfeld zu sperren oder zu entsperren.
12		Ein/Aus-Symbol: Drücken und halten Sie es, um das Cerankochfeld ein- oder auszuschalten.

4.1. Display. Abb. 10

- 1) Einstellige Anzeige: zeigt die entsprechenden Parameter der Heizungssteuerung, das Symbol des doppelten Kochrings und das Warnsignal für hohe Temperaturen in der Kochzone (H).
- 2) Zweistelliges Display: zeigt die entsprechenden Zeiteinstellungen und das Signal der Kindersicherung an.
- 3) Heizungsanzeige mit mehreren Brennringen: Nach dem Aktivieren der Betriebsart Doppelkochstellenbeheizung zeigt das entsprechende Display der gewählten Kochzone das Zeichen für Innenring oder Doppelring an. Die Wahl zwischen Innenring und Doppelring wird durch die Anzeige jeder Kochzone angezeigt.

1. Einschalten

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass das Gerät eingeschaltet ist. Alle digitalen Anzeigen auf dem Display leuchten 2 Sekunden lang auf, dann geht das Gerät in den Abschaltmodus über.

Hinweis

Die entsprechende Digitalanzeige auf der Bildschirmanzeige leuchtet auf.






Aus-Zustand

Das gesamte Display wird ausgeschaltet, mit Ausnahme des Symbols für die Warnung vor hohen Temperaturen. Das Ein/Aus-Symbol kann durch Gedrückthalten verwendet werden, andere Symbole sind dann jedoch nicht verfügbar.

2. Standby-Modus


- Wenn die Karte ausgeschaltet ist, halten Sie das Ein/Aus-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, die Karte piept und geht in den Standby-Modus.
- Die Digitalanzeigen in der Kochzone zeigen das Symbol „-“ an. Das Symbol für hohe Temperatur wird auf dem Display der Kochzone angezeigt, wenn noch Restwärme vorhanden ist. In der Zeitanzeige wird ebenfalls „-“ angezeigt.
- Wenn Sie im Standby-Modus keine Kochzone aktivieren, schaltet sich das Gerät nach 10 Sekunden automatisch aus und piept.

3. Steuerung der Heizung

- Im Standby-Modus können Sie die Kochzone auswählen, indem Sie auf das Touch-Symbol für die Kochzonenauswahl drücken und dann die Symbole „ / “ drücken, um die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone einzustellen. Halten Sie die „ / “-Symbole gedrückt, um die Leistungsstufe kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern.
- Wenn sich das Kochfeld im Heizzustand befindet, halten Sie das Ein/Aus-Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, um es auszuschalten und die Beheizung aller Kochzonen zu beenden. Die Anzeige der entsprechenden Kochzone, die zuvor aufgeheizt wurde, zeigt das Warnsymbol für hohe Temperaturen an.
- Wenn eine Kochzone im Standby-Modus noch Restwärme hat, wird auf dem Display das Symbol für hohe Temperatur angezeigt.
- Wenn Sie eine der Kochzonen ausschalten möchten, können Sie zuerst diese Zone auswählen und dann das Symbol „“ auf die Leistungsstufe „0“ drücken, um diese Zone auszuschalten, ohne dass die Beheizung der anderen Kochzone beeinträchtigt wird. Wenn die Leistungsstufe „0“ erreicht, zeigt die Anzeige der entsprechenden Kochzone, die zuvor aufgeheizt wurde, das Warnsymbol für hohe Temperatur an.
- Wenn beide Zonen gleichzeitig in Betrieb sind, ist die Gesamtleistung gleich der Summe der Leistungen aller in Betrieb befindlichen Kochzonen. Jede Kochzone arbeitet nach ihrem eigenen Leistungsmodulationsverhältnis und beeinflusst sich gegenseitig nicht.



DEUTSCH

Hinweis:



1. Während des Kochens kann nur eine Funktion aktiviert oder eines der Symbole auf dem Kochfeld ausgewählt werden, d.h. es wird nur ein Dezimalpunkt angezeigt.
2. Drücken Sie das Symbol „  “ um die Leistungsstufe auf „0“ zu setzen, und das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.

4. Multi-Ring-Heizfunktion. Abb. 10

4.1. Doppelte Kochstellenfunktion: Der äußere Ring kann nur eingeschaltet werden, wenn der innere Ring eingeschaltet ist.

- 1) Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, die Sie aufheizen möchten, und der Dezimalpunkt wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone angezeigt.
- 2) Drücken Sie das Symbol „  /  “, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.
- 3) Drücken Sie erneut auf das Symbol für die Kochzonenauswahl und die entsprechende Kochzonenanzeige zeigt das Symbol für einen einzelnen Ring an. Drücken Sie dann erneut auf das Symbol für die Kochzonenauswahl, um den äußeren Ring zu aktivieren. Nach der Aktivierung erscheint auf der Kochzonenanzeige das Doppelringsymbol.

4.2. Dreifach-Kochstellenfunktion: Der äußere Ring kann nur eingeschaltet werden, wenn der innere Ring eingeschaltet ist.

- 1) Drücken Sie das Touch-Symbol der Kochzone, die Sie aufheizen möchten, und der Dezimalpunkt wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone angezeigt.
- 2) Drücken Sie das Symbol „  /  “, um die gewünschte Leistungsstufe zu wählen.
- 3) Drücken Sie erneut auf das Symbol für die Kochzonenauswahl und die entsprechende Kochzonenanzeige zeigt das Symbol für einen einzelnen Ring an. Drücken Sie dann erneut das Symbol für die Auswahl der Kochzone, um den doppelten Kochring zu aktivieren; auf dem Display der entsprechenden Kochzone wird das Symbol des doppelten Rings angezeigt. Drücken Sie abschließend erneut auf das Symbol für die Kochzonenauswahl und die entsprechende Kochzonenanzeige zeigt das Dreifach-Ringsymbol an.
- 4) Nach der Einstellung der Leistungsstufe der Kochzone und dem Beginn des Aufheizens des Innenrings wird nur der Innenring weiter betrieben, wenn das Symbol für die Auswahl der Kochzone einmal gedrückt wird. Der innere Ring und der Doppelring funktionieren, wenn sie ein zweites Mal gedrückt werden. Das Aufheizen der Doppel- und Dreifachringe beginnt, wenn das Symbol für die Auswahl der Kochzone zum dritten Mal gedrückt wird, und stoppt, wenn es ein viertes Mal gedrückt wird (der innere Ring arbeitet weiter).





4.3. Deaktivierung der Multi-Ring-Brennfunktion

- 1) Drücken Sie das Symbol für die Auswahl der gewünschten Kochzone und der Dezimalpunkt wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone angezeigt.
- 2) Drücken Sie das Symbol für die Auswahl der Kochzone, um den äußeren Ring zu deaktivieren. Der innere Ring wird weiterhin funktionieren.





5. Einstellung der Leistungsstufe



- Drücken Sie im Standby-Modus das Symbol für die Auswahl der Kochzone, um die

gewünschte Kochzone auszuwählen; der Dezimalpunkt wird auf dem Display der entsprechenden Kochzone und der Heizstufe angezeigt. Mit den Touch-Symbolen zum Erhöhen und Verringern können Sie die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

- Sie können die Leistungsstufe schnell erhöhen oder verringern, indem Sie eines der beiden Symbole gedrückt halten. Jedes Mal, wenn das „“-Symbol gedrückt wird, erhöht sich die Leistungsstufe um eine Stufe, bis zur Stufe 9, und wird auf dem entsprechenden Display angezeigt. Jedes Mal, wenn Sie das „“-Symbol drücken, wird die Leistungsstufe um eine Stufe reduziert, bis hin zu Stufe 0 (bei jedem Drücken der „ / “-Symbole ertönt ein kurzer Piepton).
- Sobald die Einstellung des Leistungspegels abgeschlossen ist, hört der Dezimalpunkt auf dem Display auf zu blinken und zeigt normalerweise nach 10 Sekunden Inaktivität den Leistungspegel an.
- Wenn die Leistungsstufe einer Kochzone auf 0 geändert wird, wird diese Kochzone ausgeschaltet.
- Wenn eine Kochzone aufgeheizt wurde, ist die Leistungsstufe aller Kochzonen „0“, das Gerät schaltet sich nach 1 Minute Inaktivität automatisch aus.

6. Automatische Heizfunktion



- 6.1. Aktivieren Sie den automatischen Heizmodus: Drücken Sie die „ / “-Symbole, um die Leistung auf Stufe 9 einzustellen, und drücken Sie dann das Erhöhungssymbol, bis die Leistungsstufe abwechselnd „A“ und „9“ anzeigt. Drücken Sie dann das Symbol zum Verringern, um die gewünschte automatische Heizstufe einzustellen, z. B. Stufe 6. Bei diesem automatischen Aufheizvorgang wird auf der Anzeige der entsprechenden Leistungsstufe abwechselnd „A“ und „6“ angezeigt. Die alternative Anzeigzeit beträgt 2,5 Minuten.
- 6.2. Drücken Sie das Symbol „Erhöhen“, um die Leistung auf Stufe 9 einzustellen, und drücken Sie dann erneut das Symbol „“, bis die Leistungsstufe abwechselnd „A“ und „9“ anzeigt. Die voreingestellte Zeit hat begonnen. Wenn z. B. „A“ und „9“ 10 Sekunden lang abwechselnd angezeigt werden, drücken Sie das Symbol „“, um die Leistungsstufe auf Stufe 6 einzustellen. Die Symbole „A“ und „6“ werden 2 Minuten und 20 Sekunden lang angezeigt. Nach dieser Zeit schaltet das Kochfeld in den normalen Heizbetrieb, die entsprechende Leistungsanzeige zeigt „6“ an.



Wenn die automatische Aufheizfunktion aktiviert ist, heizt die entsprechende Kochzone für eine gewisse Zeit auf Stufe 9 auf (die Aufheizzeit hängt von der anschließenden Reduzierung auf mehrere Stufen ab, die Aufheizzeit für jede Stufe ist unten angegeben), danach wird sie auf der eingestellten Endheizstufe weiter betrieben. Stellen Sie zum Beispiel die Heizstufe 9 ein und aktivieren Sie die automatische Heizfunktion durch Drücken des Symbols „“ („A“ und „9“ erscheinen abwechselnd). Stellen Sie dann mit dem Symbol „“ die Stufe des automatischen Heizmodus auf Stufe 6 ein. Bei dieser Einstellung heizt die Kochzone 2,5 Minuten lang auf Stufe 9 auf. Auf der Kochzonenanzeige erscheint abwechselnd „A“ und „6“. Dann auf Stufe 6 weiterheizen, auf dem Display erscheint „6“.

DEUTSCH


6.3. Die Tabellen mit den Daten für die Leistungsstufe und die automatische Heizzeit lauten wie folgt:


Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatische Aufwärmzeit	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

6.4. Automatische Einstellung der Heizstufe: Wenn Sie in den automatischen Heizmodus wechseln, können Sie die maximale Leistung nur durch Drücken des Symbols „“ innerhalb von 30 Sekunden reduzieren. Wenn Sie nach mehr als 30 Sekunden auf das Symbol „“ drücken, wird die automatische Heizstufe nicht verringert und dieser Modus wird beendet.

- Nach mehr als 30 Sekunden, während der automatische Heizmodus noch aktiv ist und der Wert niedriger als Stufe 9 ist, können Sie das „“-Symbol drücken, um die automatische Heizstufe zu erhöhen, und das System bleibt in diesem Modus.
- Drücken Sie z. B. nach dem Eintritt in den automatischen Heizmodus innerhalb von 30 Sekunden das Symbol „“, um den Wert auf Stufe 8 einzustellen. Auf der entsprechenden Anzeige erscheinen „A“ und „8“. Wenn Sie dann auf Stufe 7 heruntergehen, wird auf dem Display „A“ und „7“ angezeigt. Das Kochfeld muss im automatischen Heizbetrieb bleiben. Wenn mehr als 30 Sekunden vergehen, ohne dass die Stufe 7 auf Stufe 6 reduziert wird, können Sie den automatischen Heizmodus beenden und das Kochfeld schaltet auf den normalen Heizmodus um. Auf der Digitalanzeige muss „6“ erscheinen.

6.5. Wenn Sie die Leistungsstufe des automatischen Heizmodus ändern, wird die verstrichene Zeit automatisch in der Zeit berechnet, die der neuen automatischen Heizstufe entspricht. Sie haben z. B. die automatische Heizstufe 1 (1 Minute) gewählt und stellen nach 30 Sekunden die Leistung auf Stufe 4 (6,5 Minuten) um. Die automatische Heizfunktion arbeitet also genau 6 Minuten lang (6,5 Minuten minus 30 Sekunden).






6.6. Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden nach Beginn des automatischen Heizbetriebs das Symbol „“, um eine bestimmte Stufe einzustellen, dann wird die Betriebszeit in die eingestellte Stufenzeit eingerechnet.

Zum Beispiel, wenn die Anzeigen „A“ und „9“ abwechselnd angezeigt werden und 20 Sekunden lang gelaufen sind. Wenn Sie das „“-Symbol drücken, um die Stufe 6 einzustellen, werden die verstrichenen 20 Sekunden automatisch in die 2,5 Minuten der Stufe 6 eingerechnet, während die Stufe 6 noch 2,5 Minuten minus 20 Sekunden läuft, also 2 Minuten und 10 Sekunden. Kehren Sie dann zum normalen Heizbetrieb zurück.



7. Einstellung des Timers

Nachdem Sie die entsprechende Leistung der Kochzone gewählt haben, drücken Sie die Zeittaste. Auf der Timeranzeige erscheint „00“ und der rechte Dezimalpunkt wird angezeigt.

Das Gerät wechselt dann in den Timer-Modus, und die Timer-Zeit für die gewählte Kochzone kann eingestellt werden. Im Timing-Modus sind die folgenden Vorgänge erforderlich:

- Wenn Sie den Timer abbrechen möchten, können Sie die Timerzeit auf Null setzen.
- Beim ersten Drücken des „“-Symbols beginnt der Timer mit einer Minute, danach kann durch Drücken des Plus- oder Minus-Symbols die Timerzeit eingestellt werden.
- Jedes Mal, wenn das Symbol „“ gedrückt wird, gibt das Kochfeld einen Piepton ab und die Heizzeit verlängert sich um 1 Minute. Die Zeit wird kontinuierlich zwischen 1 und 99 Minuten angezeigt. Die maximale Einstellung beträgt 99 Minuten.
- Jedes Mal, wenn das „“-Symbol gedrückt wird, gibt das Kochfeld einen Piepton ab und die Heizzeit verringert sich um 1 Minute. Wenn die Timerzeit kleiner oder gleich 30 Minuten ist, wechselt der Timer für die Dauereinstellung kontinuierlich zwischen 30 und 0 Minuten. Wenn der Timer mit dem „“-Symbol für mehr als 30 Minuten eingestellt wurde, drücken Sie das „“-Symbol, um den Timer auf 0 zu setzen, und ändern Sie den Timer mit dem Verkleinerungssymbol kontinuierlich zwischen 30 und 0.
- Nachdem der Timer-Countdown 0 erreicht hat, piept die Karte noch 2 Minuten lang. Sie können ein beliebiges Symbol drücken, um den Piepton abzustellen.

Hinweis

- Wenn die Zeit für eine bestimmte Kochzone eingestellt wurde, drücken Sie zum Ändern der Zeit erneut das Zeitsymbol, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, und geben Sie dann die neue Zeit mit den Symbolen „ / “ ein.
- Sobald die Kochzone ausgewählt wurde, kann die Zeiteinstellung nicht mehr vorgenommen werden, bevor die Leistung der Kochzone eingestellt wurde, und das Zeitsymbol ist ungültig.
- Wenn der Timer für eine bestimmte Kochzone zum ersten Mal eingestellt wird, wird durch Drücken des Symbols für die Kochzonenauswahl, das der Kochzone entspricht, wenn der Timer nicht bestätigt ist, der Timer der Kochzone gelöscht.
- Wenn eine oder beide Kochzonen in Betrieb sind, wird während der Zeiteinstellung immer der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone angezeigt.
- Wenn mehrere Kochzonen in Betrieb sind und Sie die Zeit eingestellt haben, zeigt das Timer-Display die Mindestzeit der Kochzone an. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone leuchtet immer. Der Dezimalpunkt in der Anzeige erlischt bis zum Ende der Countdown-Zeit.

8. Aus-Modus

Drücken Sie im Standby- oder Aufwärmmodus die Ein-/Aus-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt; es ertönt ein kurzer Piepton und das Gerät schaltet sich aus. Wenn auf der Oberfläche der betreffenden Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird auf dem Display der Leistungsanzeige **H** eine Restwärmewarnung angezeigt.



9. Kinderversicherung-Symbol

- Das Bedienfeld kann verriegelt werden, indem Sie das Symbol für die Kindersicherung 3 Sekunden lang gedrückt halten, während sich das Gerät im Standby- oder Heizmodus befindet. Das Symbol für das Sicherheitsschloss wird angezeigt. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, erlischt das Symbol für das Sicherheitsschloss.
- Im Kindersicherungsmodus wird „Lo“ angezeigt und blinkt (1s/Zeit). Wenn die Kochzone die Zeit eingestellt hat, zeigt das Display abwechselnd die Zeit und „Lo“ an. Wenn nicht, wird „Lo“ und „-“ angezeigt.
- Im Kindersicherungsmodus können Sie die Sperre aufheben, indem Sie die Kindersicherungstaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt halten.
- Im Kindersicherungsmodus sind die anderen Symbole nicht verfügbar, außer dass Sie die Einschalttaste zum Ausschalten und die Kindersicherungstaste zum Aufheben der Sperre drücken und halten müssen.

10. Timer

Der Timer kann für jede Kochzone separat programmiert werden, und die Zeiten der einzelnen Kochzonen sind unabhängig voneinander.

Zeitsteuerung einer einzelnen Kochzone

Um die Countdown-Zeit für eine Kochzone einzustellen, drücken Sie zunächst auf das Timer-Symbol, woraufhin der Dezimalpunkt auf dem Display der ausgewählten Kochzone aufleuchtet. Der Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige zeigt an, dass der eingestellte Timer mit der gewählten Kochzone verbunden ist. An dieser Stelle können Sie mit den Symbolen „ / “ die Countdown-Zeit einstellen.

Zeitsteuerung für beide Kochzonen

- Jeder Einstellvorgang der Zeitschaltuhr muss dem Vorgang „Zeiteinstellung einer einzelnen Kochzone“ entsprechen.
- Drücken Sie ein beliebiges Symbol zur Auswahl einer Kochzone, und auf der Timeranzeige wird der Timerwert für diese Kochzone angezeigt.
- Wenn beide Kochzonen zeitgesteuert sind, können Sie die Zeit unabhängig voneinander ändern, indem Sie auf das Zeitsymbol drücken.
- Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, zeigt das Display den minimalen Timerwert der Kochzonen an und die entsprechende Kochzonenanzeige zeigt den Dezimalpunkt.

11. Voreingestellte Zeit

Die Kochzonen verfügen über eine voreingestellte Timerfunktion. Die Beziehung zwischen dem voreingestellten Timing und dem Leistungspegel ist in der nachstehenden Tabelle dargestellt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6-9
Voreingestellte Zeit (Std)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	1,5 h

Wenn alle voreingestellten Zeiten erreicht sind, schalten sich die Kochzonen automatisch ab und gehen in den Standby-Modus über.

12. Warnung vor hoher Temperatur

- Auf dem Display der heißen Kochzone erscheint das Restwärme-Warnsymbol, **H** um die hohe Temperatur der entsprechenden Kochfläche anzuzeigen.
- Sofern die Kochzone zuvor aufgeheizt wurde, wird das Warnsymbol für hohe Temperaturen nach dem Ausschalten des Kochfeldes 35 Minuten lang kontinuierlich angezeigt.

13. Schutzsystem

- **Schutz vor hohen Temperaturen:** Der elektronische Temperatursensor im Bedienfeld überträgt die Temperatur in Echtzeit an den Chip im Bedienfeld. Wenn der elektronische Temperatursensor feststellt, dass die aktuelle Temperatur über einem bestimmten Wert liegt, löst der Steuerungssensor den Schutz aus, um die Heizleistung der Kochzone zu diesem Zeitpunkt zu verringern, und nimmt die Heizleistung wieder auf, sobald die Temperatur sinkt.
- **Schutz vor Restwärme:** Nach dem Aufheizen einer Kochzone wird auf der Kochzone das Warnsymbol für hohe Temperatur angezeigt, das darauf hinweist, dass die Temperatur der Kochfläche zu hoch ist; bitte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Sicherheitsabschaltenschutz:** Bei steckbaren Modellen muss die Spannung zwischen L/N des Steckers beim Ausschalten nach einer Sekunde jederzeit unter den sicheren Spannungsbereich fallen.

Leitfaden für die Verwendung von Glaskeramik-Kochfeldern

- Bei der ersten Benutzung des Kochfeldes kann es zu einem säuerlichen, brennenden Geruch kommen. Dieser Geruch verschwindet bei wiederholter Anwendung vollständig.
- Die Positionen, von denen die Wärme abstrahlt, sind auf dem Kochfeld deutlich gekennzeichnet. Das Kochgeschirr muss genau über diesen Bereichen platziert werden, damit eine effektive Erwärmung stattfinden kann. Das Kochgeschirr muss den gleichen Durchmesser haben wie die Kochzone, in der es verwendet wird.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem rauen Boden, da dies die Keramikoberfläche zerkratzen kann.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Kochgeschirrs, dass der Boden sauber und trocken ist.
- Im kalten Zustand sollte der Boden des Kochgeschirrs leicht konkav sein, da er sich bei Hitze ausdehnt und flach auf der Kochfläche aufliegt. So kann die Wärme leichter übertragen werden.
- Die optimale Dicke der Töpfe beträgt 2 - 3 mm bei emailliertem Stahl und 4 - 6 mm bei Edelstahl mit Sandwichboden.
- Werden diese Empfehlungen nicht befolgt, kommt es zu großen Wärme- und Energieverlusten. Die vom Kochgeschirr nicht absorbierte Wärme breitet sich auf das Kochfeld, den Rahmen und die umliegenden Schränke aus.
- Decken Sie die Küchenutensilien vorzugsweise mit einem Deckel ab, um bei niedrigeren Temperaturen kochen zu können.

DEUTSCH

- Kochen Sie immer Gemüse, Kartoffeln usw. in so wenig Wasser wie möglich, um die Garzeit zu verkürzen.
- Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit hohem Zuckergehalt können das Kochfeld beschädigen, wenn sie mit der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfelds in Berührung kommen. Verschüttete Flüssigkeiten sollten sofort abgewischt werden, eine Beschädigung der Kochfeldoberfläche kann dadurch jedoch nicht verhindert werden.

Wichtig

Die Glaskeramikoberfläche ist widerstandsfähig; Allerdings ist es nicht unzerbrechlich und kann beschädigt werden. Vor allem, wenn scharfe oder harte Gegenstände mit einiger Kraft darauf fallen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Vor jedem Reinigungsvorgang muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Rückstände von Reinigungsmitteln auf der Oberfläche der Glaskeramik können diese beschädigen. Rückstände mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel entfernen.
- Scheuernde Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Kochfeldoberfläche; Reinigen Sie es mit lauwarmem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel.
- Möglicherweise fällt es Ihnen leichter, Essensreste zu entfernen, solange die Kochfeldoberfläche noch heiß ist. Allerdings müssen Sie darauf achten, sich nicht zu verbrennen, wenn Sie die Oberfläche des Kochfelds reinigen, während diese noch heiß ist.

Nach jedem Gebrauch

- Wischen Sie mit einem feuchten Tuch über die Platte.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen Tuch ab.

Reinigungstisch

Art des Abfalls	Sofort zurückziehen?	Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist?	Womit soll ich die Rückstände entfernen?
Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel/Flüssigkeiten	Ja	Nein	Glaskeramikschaaber
Aluminiumfolie oder Kunststofffolie	Ja	Nein	Glaskeramikschaaber

Öl- und Fettspritzer	Nein	Ja	Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder
Metallverfärbung	Nein	Ja	Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder
Wasserspritzer oder Ringe	Nein	Ja	Reiniger für Glaskeramik-Kochfelder

Wichtig

Die Kochfeldoberfläche sollte nur mit lauwarmem Wasser und etwas Spülmittel abgewaschen werden.

Hinweis

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld sauber ist: Ein verschmutzter Bereich überträgt nicht die gesamte Wärme.
- Schützen Sie die Platte vor Korrosion.
- Trennen Sie die Korrosionsschutzplatte.
- Lassen Sie Pfannen mit aus Fetten und Ölen zubereiteten Gerichten nicht unbeaufsichtigt auf der Kochplatte stehen; Heißes Fett kann sich spontan entzünden.

Wichtig

Wenn Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich an Cecotec.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlercodes und Lösungen für Leiterplatten

- Bei einem Fehler auf der Platine zeigt der Timer auf dem Bildschirm immer den Fehlercode an und alle Kochzonen, die gerade aufheizen, hören auf zu heizen und kehren nach 1 Minute automatisch in den Aus-Zustand zurück. Bei Kochzonen, die in Betrieb waren, wird im entsprechenden Display weiterhin das Warnzeichen für hohe Temperaturen angezeigt **H**. Wenn der Störungscode angezeigt wird, sehen Sie sich die folgende Tabelle an, um ihn zu beheben.

DEUTSCH

Fehlercode	Fehlerart	Lösung
E1	Die Anzeigeplatine empfängt das Signal von der Leistungsplatine nicht.	Ein Ausfall der Kommunikationsleitung der Leistungsplatine oder des Displays kann zu Kommunikationsstörungen führen.
E2	Die Leistungsplatine empfängt kein Signal von der Anzeigeplatine.	Wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec, um die Siebplatte auszutauschen. Wenn der Fehler weiterhin besteht, muss die Leistungsplatine ausgetauscht werden.
E3	Ausfall des Leistungsplattenrelais.	Wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec, um die Leistungsplatine auszutauschen.
E4	1. Offener Stromkreis der NTC-Anzeigeplatine. 2. Kurzschluss auf der NTC-Anzeigeplatine.	Wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec, um die Siebplatte auszutauschen.
E5	Schutz vor hohen Temperaturen am Siebblech.	Ersetzen Sie zuerst den isolierenden Silikonstreifen auf der Platine. Wenn der Fehler weiterhin besteht, wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec und tauschen Sie die Siebplatte aus.

- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Bitte beachten Sie: Wenn während der Garantiezeit des Produkts ein Techniker angefordert wird und sich herausstellt, dass das Problem nicht auf einen Fehler des Geräts zurückzuführen ist, müssen Sie möglicherweise für die Kosten aufkommen.
- Das Gerät muss zugänglich sein, damit der Techniker die notwendigen Reparaturen durchführen kann. Ist Ihr Gerät so eingebaut, dass der Techniker eine Beschädigung des Geräts oder Ihrer Küche befürchtet, wird er die Reparatur nicht durchführen.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02851
Produkt: Bolero Squad V 2001
Nennspannung: 220-240 V~.
Nennfrequenz: 50/60 Hz
Spannung: 3000 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells	02851		
Art des Kochfeldes	Elektrisches Kochfeld		
Anzahl der Wahlschalter für die Lampen und/oder Kochflächen		2	
Heiztechnik (Induktionskochplatten und -kochzonen, Strahlungskochplatten, feste Kochplatten)	Strahlplatte		

	Symbol	Wert	Einheit
Für kreisförmige Kochstellen oder Kochzonen: Durchmesser der Nutzfläche jeder elektrischen Kochstelle, auf 5 mm aufgerundet	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	
Für nicht kreisförmige Lampen oder Kochstellen: Breite und Länge der Nutzfläche jeder Lampe oder elektrischen Kochstelle, auf die nächsten 5 mm gerundet	L W	N.A	cm
Energieverbrauch pro Lampe oder Kochstelle, berechnet pro kg (*)	EC _{elektrisches Kochen⁽¹⁾}	182.4	Wh/kg
	EC _{elektrisches Kochen⁽²⁾}	196.5	
Energieverbrauch der Platte, berechnet pro kg (*)	EC _{Elektrisches Kochfeld}	0.5	Wh/kg

(*) Berechnet nach der Methode zur Leistungsmessung (EN 60350-2).

(¹)Obere Kochzone

(²)Untere Kochzone

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

Made in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie 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.

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Zona di cottura superiore
2. Zona di cottura inferiore
3. Icona di selezione della zona di cottura superiore
4. Indicatore della zona di cottura superiore
5. Icona di selezione della zona di cottura inferiore
6. Indicatore della zona di cottura inferiore
7. Icona del timer
8. Indicatore del timer
9. Icona di aumento
10. Icona di riduzione
11. Icona del blocco di sicurezza per bambini
12. Icona di alimentazione

Nota bene

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di 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 componenti siano inclusi 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 in vetroceramica
- Staffe
- Nastro isolante
- Il presente manuale di istruzioni

Primo uso:

Importante

Pulire la superficie del piano cottura seguendo quanto indicato nella sezione "Pulizia e manutenzione".

ITALIANO

- Accendere entrambe le zone di cottura per 5 minuti alla massima potenza, senza accenderle contemporaneamente. Posizionare una pentola piena d'acqua fino a metà su ogni zona di cottura per eliminare eventuali odori o umidità formatasi sugli elementi riscaldanti durante il trasporto del piano cottura.
- Non accendere entrambe le zone contemporaneamente.

3. INSTALLAZIONE

Collegamenti elettrici

Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla marcatura dello stesso corrisponda alla tensione di rete.

Attenzione

Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra,

- In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, accertarsi che il conduttore di terra (giallo/verde) sia sempre più lungo di 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
- Fare in modo che la temperatura del cavo di alimentazione non superi mai i 50 °C.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al produttore o al Servizio di Assistenza Tecnica per la sostituzione e per evitare rischi.

Prima di installare il piano cottura

La figura 2 mostra le dimensioni del foro necessarie per l'installazione a incasso del piano cottura.

Avvertenze

- Le superfici a contatto diretto con il piano cottura devono essere resistenti al calore (minimo 95 °C).
- Installare l'apparecchio su un piano di lavoro con uno spessore compreso tra 30 e 40 mm e vicino a pareti più alte rispetto al piano di lavoro, mantenendo una distanza minima di 100 mm da esse.
- Praticare il foro sul piano di lavoro eseguendo tutti i tagli necessari e rimuovere con cura eventuali trucioli o segatura prima di installare il piano cottura.
- Per garantire una corretta ventilazione del piano cottura, rispettare le dimensioni indicate nelle figure 2 e 3.
- Assicurarsi che la superficie di installazione sia piana e squadrata e che nessuna delle sue parti interferisca con la corretta installazione a incasso del piano cottura.
- Praticare il foro come indicato nelle figure 2 e 3.

Installazione

Attenzione: rischio di tagli!

- Fare attenzione ai bordi per evitare tagli.
- I bordi sono protetti da polistirolo.
- Fare attenzione ai bordi durante il trasporto per evitare lesioni o piccoli tagli.
- Rimuovere il piano cottura e il presente manuale di istruzioni dalla scatola.
- Prima di procedere all'installazione, leggere attentamente il presente manuale di istruzioni.

Passaggio 1:

Posizionare un asciugamano o un panno sul piano di lavoro e appoggiarvi sopra il piano cottura a faccia in giù. Fig. 4

Passaggio 2:

- Usare il nastro in dotazione con il piano cottura per sigillarlo sul piano di lavoro.
- Non fare uso di silicone. Applicare il nastro sul bordo inferiore del piano cottura, lasciando circa 3 mm di spazio dal bordo del vetro.
- Applicare il nastro sigillante lungo tutto il perimetro.
- Tagliare il nastro in eccesso e unire le due estremità del nastro per farle combaciare. Fig. 5

Passaggio 3:

Usare le viti per fissare le quattro staffe nella parte anteriore e posteriore. Posizionare il piano cottura al centro della tavola o piano di lavoro pretagliati. Assicurarsi che il bordo anteriore del piano cottura sia parallelo al bordo laterale del piano di lavoro. Fig. 6

Importante:

- Assicurarsi di rispettare i requisiti di ventilazione indicati nella figura 7.
- Sulla superficie esterna del piano cottura sono presenti dei fori di ventilazione: durante l'installazione, assicurarsi che il piano di lavoro non ostruisca i fori.
- Per facilitare la futura rimozione e manutenzione del piano cottura, evitare di sigillarlo con silicone sul piano di lavoro.
- Durante il posizionamento del piano cottura, ruotarlo con cautela e inserirlo delicatamente all'interno del foro del piano di lavoro.

Istruzioni per il montaggio. Fig. 8

- La tensione nominale degli elementi riscaldanti del piano cottura è di 230 V. Il funzionamento del piano cottura può essere adattato a un'impostazione monofase tramite un circuito a ponte nella scatola di giunzione, secondo lo schema elettrico riportato in figura. È possibile trovare lo schema elettrico anche sul coperchio della scatola di giunzione. Tenere a mente che il cavo di collegamento deve essere adatto al tipo di connessione e alla potenza nominale del piano cottura.
- Usare un morsetto antistrappo per fissare il cavo di collegamento.

ITALIANO

Attenzione!

- Ricordarsi di collegare il circuito di sicurezza al morsetto della scatola di giunzione.
- Prima di collegare il piano cottura alla corrente, leggere le informazioni riportate sulla targhetta e lo schema elettrico.
- Collegare i cavi seguendo lo schema elettrico situato sulla parte inferiore del piano cottura.
- Usare un cacciavite di qualità per serrare saldamente e con cura TUTTE le viti dei morsetti.
- Se entrambe le zone di cottura non funzionano alla prima accensione, ricontrollare che tutte le viti dei morsetti siano saldamente serrate prima di contattare il servizio clienti di Cecotec.

Importante








- NON collegare l'apparecchio alla rete elettrica tramite una spina e una presa di corrente da 13 A.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente facilmente accessibile con fusibile bipolare da 30 A e una separazione dei contatti di almeno 3 mm. Assicurarsi che la presa non si trovi sopra l'apparecchio né a più di 1,25 m di distanza dallo stesso.
- Arrotolare il cavo se necessario, ma evitare di piegarlo o che rimanga incastrato durante l'installazione del piano cottura. Mantenere il cavo lontano dalle parti calde dell'apparecchio.

Sostituzione del cavo di alimentazione. Fig. 9

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, rivolgersi al produttore o al Servizio di Assistenza Tecnica per la sostituzione e per evitare rischi.
- Per la sostituzione del cavo di alimentazione, seguire le indicazioni di cui sotto:
 - o Spegnerne l'apparecchio.
 - o Aprire la scatola di giunzione.
 - o Svitare le viti dei morsetti di fissaggio dei cavi.
 - o Collegare il cavo di messa a terra giallo-verde al morsetto segnato. Il cavo di messa a terra deve essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai cavi di alimentazione e quello neutro.
 - o Collegare il cavo neutro blu al morsetto contrassegnato dalla lettera (N) e il cavo di alimentazione al morsetto contrassegnato (L).

4. FUNZIONAMENTO

Fig. 1

Fig. 1	Icona/ indicatore	Funzione
3		Icona di selezione della zona di cottura superiore
4		Indicatore della zona di cottura superiore: mostra il livello di potenza, il simbolo di calore residuo, ecc.
5		Icona di selezione della zona di cottura inferiore
6		Indicatore della zona di cottura inferiore: mostra il livello di potenza, il simbolo dell'avviso di calore residuo, ecc.
7		Icona del timer: toccare questa icona per regolare il tempo di cottura di ciascuna zona.
8		Indicatore del timer: mostra il tempo di cottura rimanente, il simbolo del blocco di sicurezza per bambini, ecc.
9		Icona di aumento: toccare questa icona per aumentare il tempo e la potenza.
10		Icona di riduzione: toccare questa icona per ridurre il tempo e la potenza.
11		Icona del blocco di sicurezza per bambini: toccare a lungo questa icona per bloccare o sbloccare il pannello di controllo.
12		Icona di alimentazione: toccare a lungo questa icona per accendere o spegnere il piano cottura.

4.1. Modalità di visualizzazione. Fig. 10

- 1) Modalità 1: visualizzazione dei livelli di potenza corrispondenti, simbolo di doppia zona di cottura e simbolo di calore residuo sulla zona di cottura (H).
- 2) Modalità 2: visualizzazione dei valori di tempo corrispondenti e simbolo del blocco di sicurezza per bambini.
- 3) Zona di cottura ampliata: dopo aver ampliato la superficie di cottura di una zona, l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostrerà il simbolo della zona di cottura ridotta o ampliata. Gli indicatori delle rispettive zone di cottura mostreranno se una zona si trova in modalità ridotta o ampliata.

1. Accensione

Toccare l'icona di alimentazione: il piano cottura emetterà un segnale acustico e tutte le icone/indicatori si illumineranno per 2 secondi, quindi il piano cottura entrerà in standby.

Nota bene

L'indicatore corrispondente mostrerà il punto decimale.






Spegnimento

Toccare l'icona di alimentazione: tutti gli indicatori si spegneranno, ma il simbolo di calore residuo rimarrà acceso. Sarà possibile toccare l'icona di alimentazione per riaccendere il piano cottura, ma tutte le altre icone saranno disabilite.


2. Standby

- Con il piano cottura spento, toccare l'icona di alimentazione per 3 secondi: suonerà un segnale acustico e il piano cottura entrerà in modalità Standby.
- Gli indicatori delle zone di cottura mostreranno il simbolo "-". Se una o entrambe le zone di cottura sono ancora calde, l'indicatore corrispondente mostrerà anche il simbolo di calore residuo. Anche l'indicatore del timer mostrerà "-".
- Se non viene accesa nessuna zona di cottura in modalità Standby, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 10 secondi ed emetterà un segnale acustico.

3. Regolazione del livello di potenza



- In modalità standby, selezionare una zona di cottura toccando l'icona di selezione corrispondente, quindi toccare le icone "  /  " per regolare il livello di potenza della zona di cottura. Toccare a lungo le icone "  /  " per aumentare o diminuire più velocemente il livello di potenza.
- Durante il funzionamento, toccare l'icona di alimentazione per 3 secondi per spegnere il piano cottura: l'indicatore della zona di cottura precedentemente usata mostrerà il simbolo di calore residuo.
- In modalità standby, se vi è ancora del calore residuo in una o entrambe le zone di cottura, l'indicatore corrispondente mostrerà il simbolo di calore residuo.
- Se si desidera spegnere una delle zone di cottura, toccare prima l'icona di selezione della zona che si desidera spegnere, quindi toccare l'icona "  " fino a impostare su 0 il livello di potenza; ciò non influirà sul funzionamento dell'altra zona di cottura. Una volta impostato il livello di potenza su 0, l'indicatore della zona di cottura spenta mostrerà il simbolo di calore residuo.
- Se si usano entrambe le zone contemporaneamente, la potenza totale sarà pari alla somma delle potenze di tutte le zone di cottura in funzione. Le singole zone di cottura funzioneranno in base al loro rapporto di modulazione della potenza e non si influenzeranno a vicenda.

Nota bene:



1. Durante la cottura, è possibile attivare una sola funzione o toccare una delle icone del piano cottura.
2. Toccare l'icona "  " per impostare il livello di potenza su "0": il piano cottura si spegnerà automaticamente.

4. Ampliamento della superficie di cottura delle zone. Fig. 10

4.1. Zona di cottura ampliata: è possibile ampliare la zona di cottura solo dopo averla accesa.

- 1) A tal fine, toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera usare: il punto decimale verrà mostrato sull'indicatore corrispondente.
- 2) Toccare l'icona  /  per regolare la potenza al livello desiderato.
- 3) Toccare nuovamente l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera usare: l'indicatore corrispondente mostrerà il simbolo della zona di cottura ridotta. Successivamente, toccare nuovamente l'icona di selezione della zona di cottura per ampliarla. Una volta ampliata la zona di cottura, l'indicatore corrispondente mostrerà il simbolo della zona di cottura ampliata.

4.2. Zona di cottura ampliata (x3): è possibile ampliare ulteriormente la zona di cottura solo dopo averla accesa.





- 1) A tal fine, toccare l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera usare: il punto decimale verrà mostrato sull'indicatore corrispondente.
- 2) Toccare l'icona  /  per regolare la potenza al livello desiderato.
- 3) Toccare nuovamente l'icona di selezione della zona di cottura che si desidera usare: l'indicatore corrispondente mostrerà il simbolo della zona di cottura ridotta. Successivamente, toccare nuovamente l'icona di selezione della zona di cottura per ampliarla: l'indicatore corrispondente mostrerà il simbolo della zona di cottura ampliata. Infine, toccare ancora una volta l'icona di selezione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente mostrerà il simbolo della zona di cottura ampliata (x3).
- 4) Dopo aver regolato il livello di potenza e aver acceso la zona di cottura in modalità ridotta, toccare nuovamente l'icona di selezione della zona corrispondente per passare alla modalità ampliata. Toccare ancora una volta l'icona di selezione della stessa zona di cottura per passare alla modalità ampliata (x3); per ritornare alla modalità ridotta, toccare l'icona di selezione una quarta volta.

4.3. Ritorno alla modalità ridotta





- 1) Toccare l'icona di selezione della zona di cottura desiderata: il punto decimale verrà mostrato sull'indicatore corrispondente.
- 2) Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per passare dalla modalità ampliata a quella ridotta: la zona di cottura continuerà a funzionare in modalità ridotta.



5. Regolazione del livello di potenza

- In modalità Standby, toccare l'icona di selezione della zona di cottura desiderata: l'indicatore corrispondente mostrerà il punto decimale e il livello di potenza. Regolare la potenza toccando le icone di aumento/riduzione.

- È possibile regolare il livello di potenza più velocemente toccando a lungo le icone di aumento/riduzione. Ogni volta che si tocca l'icona "  ", il livello di potenza mostrato sull'indicatore aumenta di 1 fino a un massimo di 9. Ogni volta che si tocca l'icona "  ", il livello di potenza mostrato sull'indicatore diminuisce di 1 fino a un minimo di 0 (si sentirà un breve segnale acustico ogni volta che si toccano le icone "  /  ").
- Una volta regolato il livello di potenza, il punto decimale sull'indicatore smetterà di lampeggiare e verrà mostrato il livello di potenza dopo 10 secondi di inattività.
- Impostare su 0 il livello di potenza di una zona di cottura ne causerà lo spegnimento.
- Se entrambe le zone di cottura vengono impostate su 0, l'apparecchio si spegnerà automaticamente dopo 1 minuto di inattività.

6. Funzione di riscaldamento automatico

- 6.1. Attivazione della funzione di riscaldamento automatico: toccare le icone "  /  " per impostare la potenza su 9, quindi toccare l'icona di aumento finché l'indicatore della zona corrispondente non mostra alternativamente "A" e "9". Successivamente, toccare l'icona di riduzione per impostare il livello di potenza di riscaldamento automatico, p. es., 6: l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostrerà "A" e "6" alternativamente. Il tempo di visualizzazione alternata è di 2,5 minuti.
- 6.2. Toccare l'icona di aumento per impostare la potenza su 9, quindi toccare nuovamente l'icona di aumento "  " finché l'indicatore della zona corrispondente non mostra alternativamente "A" e "9". A questo punto verrà avviato il tempo per default. P. es., dopo che "A" e "9" vengono mostrati alternativamente sull'indicatore per 10 secondi, toccare l'icona "  " per impostare il livello di potenza su 6: "A" e "6" verranno mostrati per 2 minuti e 20 secondi. Allo scadere del tempo, il piano cottura passerà alla modalità di riscaldamento normale e l'indicatore corrispondente mostrerà "6".

Quando si attiva la funzione di riscaldamento automatico, la zona di cottura corrispondente funzionerà a potenza 9 per un certo periodo di tempo (il tempo di riscaldamento dipende dalla successiva riduzione a più livelli, il tempo di riscaldamento per ciascun livello è indicato di seguito) per poi funzionare al livello di riscaldamento finale impostato. Per esempio, impostare la potenza su 9 e attivare la funzione di riscaldamento automatico toccando l'icona "  ": l'indicatore corrispondente mostrerà "A" e "9" alternativamente. Successivamente, impostare la potenza di riscaldamento automatico su 6 toccando l'icona "  ": la zona di cottura si riscalderà a potenza 9 per 2,5 minuti e l'indicatore mostrerà "A" e "6" alternativamente. Continuare quindi a riscaldare a potenza 6: l'indicatore mostrerà "6".

- 6.3. Per conoscere il tempo di riscaldamento automatico per ciascun livello, vedere la tabella di cui sotto:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo di riscaldamento automatico	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

6.4. Regolazione del livello di potenza di riscaldamento automatico: toccare l'icona "▽" entro 30 secondi per regolare il livello di potenza quando la funzione di riscaldamento automatico è attiva; altrimenti, non sarà possibile effettuare la regolazione, e la funzione verrà annullata.

- Trascorsi 30 secondi, se la funzione di riscaldamento automatico è attiva e il livello di potenza è inferiore a 9, toccare l'icona "△" per aumentare il livello di potenza di riscaldamento automatico per mantenere la funzione attiva.
- Per esempio, dopo aver attivato la funzione di riscaldamento automatico, toccare l'icona "▽" entro 30 secondi per impostare la potenza su 8: l'indicatore corrispondente mostrerà "A" e "8" (riducendo la potenza a 7, l'indicatore mostrerà "A" e "7") e il piano cottura continuerà a funzionare in modalità di riscaldamento automatico. Trascorsi altri 30 secondi senza ridurre la potenza da 7 a 6, la funzione di riscaldamento automatico verrà annullata e il piano cottura passerà alla modalità di riscaldamento normale: l'indicatore corrispondente mostrerà "6".

6.5. Regolando il livello di potenza di riscaldamento automatico, il tempo trascorso verrà calcolato di conseguenza.

Esempio: riscaldamento automatico a potenza 1 (1 minuto); dopo 30 secondi: potenza 4 (6,5 minuti). La funzione di riscaldamento automatico funzionerà quindi per 6 minuti (sottraendo i 30 secondi dai 6,5 minuti).

6.6. Durante i primi 30 secondi di funzionamento della funzione di riscaldamento automatico, toccare l'icona "▽" per regolare la potenza a un determinato livello: il tempo di funzionamento si adatterà al livello di potenza selezionato.

Esempio: "A" e "9" mostrati alternativamente sull'indicatore per 20 secondi. Se si tocca l'icona "▽" per impostare la potenza su 6, i 20 secondi trascorsi verranno automaticamente detratti dai 2,5 minuti del livello di potenza 6, ottenendo un tempo di 2 minuti e 10 secondi. Infine, tornare alla modalità di riscaldamento normale.

7. Regolazione del timer

Dopo aver regolato la potenza della zona di cottura, toccare l'icona del timer: l'indicatore del timer mostrerà "00" e il punto decimale destro.

Sarà quindi possibile regolare il tempo della zona di cottura selezionata. Procedura di regolazione del timer:

- Per annullare il timer, impostare il tempo su 0.
- Quando si tocca l'icona "△" per la prima volta, il timer viene impostato su 1 per default: toccare le icone di aumento/riduzione per regolare il tempo.
- Toccare l'icona "△" per regolare il tempo di cottura a incrementi di 1 minuto fino a un massimo di 99: il piano cottura emetterà un breve segnale acustico ogni volta che si tocca l'icona.
- Toccare l'icona "▽" per regolare il tempo di cottura a decrementi di 1 minuto fino a un

ITALIANO

minimo di 0. Se il timer è inferiore o uguale a 30 minuti, il timer di impostazione continua cambierà continuamente tra 30 e 0 minuti. Se si è toccata l'icona "△" per impostare il timer fino a 30, toccare l'icona "▽" per impostare il timer su 0, quindi cambiare il tempo tra 30 e 0 toccando l'icona di riduzione.

- Una volta esaurito il conto alla rovescia, il piano cottura emetterà un segnale acustico per 2 minuti. Toccare qualunque delle icone per interrompere il segnale acustico.

Nota bene

- Se si desidera regolare nuovamente il timer di una zona di cottura precedentemente configurata, toccare nuovamente l'icona del timer per selezionare la zona di cottura corrispondente, quindi regolare il tempo con le icone "△ / ▽".
- Una volta selezionata la zona di cottura, il timer non potrà essere configurato prima di aver impostato la potenza della zona di cottura.
- Alla prima configurazione del timer di una zona di cottura, se si tocca l'icona di selezione della zona di cottura in uso senza prima confermare il timer, quest'ultimo verrà annullato.
- Quando una o entrambe le zone di cottura sono in funzione, il punto decimale della zona di cottura corrispondente verrà sempre visualizzato durante il processo di configurazione del timer.
- Se si è configurato il timer con più di una zona di cottura in funzione, l'indicatore del tempo mostrerà il tempo minimo della zona di cottura; il punto decimale della zona di cottura corrispondente rimarrà acceso e si spegnerà al termine del conto alla rovescia.

8. Spegnimento

In modalità Standby o durante il riscaldamento, toccare l'icona di alimentazione per 3 secondi: il piano cottura emetterà un breve segnale acustico, quindi si spegnerà. Se sulla zona di cottura rimane del calore residuo, l'indicatore corrispondente avviserà a riguardo mostrando **H**.



9. Icona del blocco di sicurezza per bambini

- In modalità Standby o durante il riscaldamento, toccare l'icona del blocco di sicurezza per bambini per 3 secondi: il pannello di controllo verrà bloccato e il simbolo del blocco di sicurezza per bambini compirà sull'indicatore. Se si spegne l'apparecchio, il simbolo del blocco di sicurezza scomparirà.
- Quando il piano cottura è bloccato, "Lo" verrà mostrato sull'indicatore lampeggiando (1s alla volta). Se si è impostata l'ora, l'indicatore mostrerà l'ora e "Lo" alternativamente; altrimenti, mostrerà "Lo" e "-".
- È possibile sbloccare il piano cottura toccando l'icona del blocco di sicurezza per bambini per 3 secondi.
- Quando il piano cottura è bloccato, tutte le icone, tranne l'icona di alimentazione e quella del blocco di sicurezza per bambini, verranno disabilitate.

10. Timer

Il timer può essere programmato separatamente per ogni zona di cottura e i tempi di ogni zona di cottura sono indipendenti l'uno dall'altro.

Configurazione del timer per una sola zona di cottura

Per configurare il timer di una sola zona di cottura, toccare prima l'icona del timer: il punto decimale apparirà sull'indicatore della zona di cottura selezionata così come sull'indicatore del timer per confermarne la corretta configurazione. A questo punto, toccare le icone "  /  " per regolare il tempo.

Configurazione del timer per entrambe le zone di cottura

- Per configurare entrambe le zone di cottura, vedere la sezione "Configurazione del timer per una sola zona di cottura".
- Toccare l'icona di selezione della zona di cottura per cui si desidera impostare il timer: l'indicatore corrispondente mostrerà i valori di tempo della zona.
- Una volta impostato il timer per entrambe le zone di cottura, sarà possibile configurare il timer di ogni zona in modo indipendente toccando l'icona di tempo.
- Se non si è selezionata nessuna zona di cottura, l'indicatore mostrerà il valore minimo del timer delle zone di cottura e l'indicatore della zona di cottura corrispondente mostrerà il punto decimale.

11. Tempo predefinito

Le zone di cottura sono dotate di un timer predefinito. Il livello di potenza per ogni timer predefinito è riportato di seguito:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6-9
Tempo predefinito (h)	6	6	5	5	4	1,5

Al termine del tempo predefinito, le zone di cottura si spegneranno automaticamente e passeranno in standby.

12. Avviso di calore residuo

- L'indicatore della zona di cottura corrispondente mostrerà il simbolo dell'avviso di calore residuo per indicare che la superficie di cottura è ancora calda.
- Se si è utilizzata una zona di cottura, l'indicatore corrispondente mostrerà l'avviso di calore residuo per 35 minuti continui dopo lo spegnimento del piano cottura.

13. Funzione di protezione

- **Protezione dal surriscaldamento:** il sensore elettronico di temperatura del pannello di controllo trasmette la temperatura in tempo reale al chip del pannello di controllo. Il sensore di controllo attiva il sistema di protezione quando il sensore elettronico di temperatura rileva che la temperatura corrente è superiore a un determinato valore, quindi riduce la potenza della zona di cottura per poi ripristinarla una volta raffreddata a sufficienza.

ITALIANO

- **Protezione dal calore residuo:** dopo aver riscaldato una zona di cottura, l'indicatore della stessa mostrerà il simbolo dell'avviso di calore residuo, indicando che la superficie di cottura è ancora calda; non toccarla per evitare bruciate.
- **Spegnimento di sicurezza:** per i modelli a spina, lo spegnimento istantaneo del piano cottura avviene in modo che la tensione tra L/N della spina scenda al di sotto dell'intervallo di tensione di sicurezza.

Guida per l'uso del piano cottura

- È possibile notare un odore acido e di bruciato durante i primi usi del piano cottura. Questo odore scomparirà completamente con l'uso ripetuto.
- Le zone da cui viene irradiato il calore sono indicate in modo chiaro sul piano cottura. Posizionare gli utensili di cottura direttamente sulle zone per garantire un riscaldamento efficace degli stessi. Il diametro degli utensili di cottura deve coincidere con quello della zona di cottura in uso.
- Non usare utensili di cottura con fondo ruvido per evitare di graffiare la superficie in vetroceramica.
- Assicurarsi che il fondo dell'utensile sia pulito e asciutto prima dell'uso.
- A freddo, il fondo dell'utensile deve essere leggermente concavo in modo che poggi adeguatamente sulla superficie di cottura dopo essere stato riscaldato. Ciò garantisce una migliore distribuzione del calore.
- Lo spessore ideale per il fondo delle pentole è di 2-3 mm per l'acciaio smaltato e di 4-6 mm per l'acciaio inossidabile con fondo sandwich.
- Tenere conto di queste misure per evitare perdite di calore e sprechi energetici. Il calore non assorbito dall'utensile di cottura si espande sull'intera superficie del piano cottura fino ad arrivare al bordo dello stesso e ai mobili circostanti.
- È preferibile coprire l'utensile con un coperchio per cuocere a una temperatura più bassa.
- Cuocere sempre le verdure, le patate, ecc. in meno acqua possibile per ridurre i tempi di cottura.
- Gli alimenti o i liquidi ad alto contenuto di zucchero possono danneggiare il piano cottura se versati sulla superficie in vetroceramica. Pulire immediatamente gli schizzi per evitare il più possibile i danni al piano cottura.

Importante

La superficie in vetroceramica è resistente, ma pur sempre soggetta a danni, specialmente vi cadono pesantemente sopra oggetti appuntiti o duri.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il piano cottura.
- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- In caso di mancata rimozione, è possibile che i residui di detergente possano danneggiare la superficie del piano cottura: rimuoverli con acqua tiepida mista a un po' di detergente liquido.
- I detersivi abrasivi o gli oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie del piano cottura: pulirla con acqua tiepida mista a un po' di detergente liquido.
- Potrebbe essere più facile pulire i residui di cibo quando la superficie del piano cottura è ancora calda. In questo caso, fare attenzione a non scottarsi.

Dopo ogni uso

- Pulire il piano cottura con un panno umido.
- Asciugare la superficie con un panno pulito.

Tabella di pulizia

Tipo di residuo	Rimuovere immediatamente?	Rimuovere quando l'apparecchio è freddo?	Utensile/prodotto consigliato
Zucchero o alimenti/ liquidi contenenti zucchero	Sì	No	Raschietto per vetroceramica
Foglio di alluminio o di plastica	Sì	No	Raschietto per vetroceramica
Schizzi di olio/grasso	No	Sì	Detergente per piani cottura in vetroceramica
Decolorazione del metallo	No	Sì	Detergente per piani cottura in vetroceramica
Schizzi o macchie d'acqua	No	Sì	Detergente per piani cottura in vetroceramica

Importante

Lavare la superficie del piano cottura solo con acqua tiepida e un po' di detergente liquido.

Attenzione

- Assicurarsi di pulire adeguatamente il piano cottura per garantire la corretta distribuzione del calore.
- Proteggere il piano cottura contro la corrosione.
- Scollegare il piano cottura prima di prendere misure contro la corrosione.

ITALIANO

- Non lasciare incustodite sul piano cottura preparazioni contenenti grasso e olio: il grasso caldo può incendiarsi spontaneamente.

Importante

Se l'apparecchio non funziona correttamente, contattare Cecotec.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di errore della scheda a circuito stampato e soluzioni

- Se si verifica un guasto del circuito stampato, l'indicatore del timer mostrerà il codice di guasto e tutte le zone di cottura in funzione si spegneranno dopo 1 minuto. L'indicatore della zona di cottura in uso continuerà a mostrare l'avviso di calore residuo anche in caso di guasto H. Fare riferimento alla tabella di risoluzione dei problemi di cui sotto.

Codici di errore	Tipo di errore	Soluzione
E1	La scheda dell'indicatore non riceve il segnale dalla scheda di alimentazione.	Malfunzionamento causato da un guasto alla linea di comunicazione della scheda di alimentazione o dell'indicatore
E2	La scheda di alimentazione non riceve il segnale dalla scheda dell'indicatore.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per sostituire la scheda dell'indicatore. Se il problema persiste, sostituire la scheda di alimentazione.
E3	Guasto al relè della scheda di alimentazione.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per sostituire la scheda di alimentazione.
E4	1. Circuito aperto della scheda dell'indicatore NTC. 2. Cortocircuito della scheda dell'indicatore NTC.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per sostituire la scheda dell'indicatore.
E5	Scheda dell'indicatore protetta dal surriscaldamento.	Sostituire prima la striscia isolante in silicone sul circuito stampato. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per sostituire la scheda dell'indicatore.

- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Si noti che se viene chiamato un tecnico mentre l'apparecchio è in garanzia e si scopre che il problema non è dovuto a un guasto dello stesso, il costo potrebbe essere a carico del cliente.

- L'apparecchio deve essere accessibile per consentire al tecnico di effettuare le riparazioni necessarie. In caso contrario, le riparazioni non verranno effettuate per evitare rischi o danni.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02851

Prodotto: Bolero Squad V 2001

Tensione nominale: 220-240 V~

Frequenza nominale: 50/60 Hz

Potenza nominale: 3000 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello	02851		
Tipo di piano cottura	Piano cottura elettrico		
Numero di zone di cottura		2	
Tecnologia di riscaldamento (piani e zone di cottura a induzione, zone radianti di cottura, piani solidi)	Pannello radiante		

	Simbolo	Valore	Unità
Per zone di cottura circolari: diametro dell'area utilizzabile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondato ai 5 mm più vicini.	$\emptyset^{(1)}$	20,0	cm
	$\emptyset^{(2)}$	16,5	
Per zone di cottura non circolari: larghezza e lunghezza della superficie utile di ciascuna zona di cottura elettrica, arrotondate ai 5 mm più vicini.	Lunghezza Larghezza	N.A	cm
Consumo energetico zona di cottura, calcolato per kg (*)	$EC_{\text{cottura}}^{(1)}$ elettrica	182,4	Wh/kg
	$EC_{\text{cottura}}^{(2)}$ elettrica	196,5	
Consumo energetico del piano cottura, calcolato per kg (*)	$EC_{\text{piano cottura}}$ elettrico	0,5	Wh/kg

ITALIANO

(*) Calcolato secondo il metodo di misurazione delle prestazioni (EN 60350-2).

(¹) Zona di cottura superiore

(²) Zona di cottura inferiore

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Zona de cozedura superior
2. Zona de cozedura inferior
3. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura superior
4. Ecrã da zona de cozedura superior
5. Ícone tátil Seleção da zona de cozedura superior
6. Ecrã da zona de cozedura inferior
7. Ícone tátil Temporizador
8. Ecrã do temporizador
9. Ícone tátil Aumentar
10. Ícone tátil Diminuir
11. Ícone tátil Bloqueio para crianças
12. Ícone tátil Ligar/Desligar

Nota

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Placa vitrocerâmica
- Suportes
- Fita isolante
- Este manual de instruções

Primeiro uso

Importante

A superfície da placa vitrocerâmica deve ser limpa como descrito na secção "Limpeza e manutenção".

PORTUGUÊS

- Ligue as duas zonas de cozedura durante 5 minutos à potência máxima, sem as ligar simultaneamente. Coloque uma panela meio cheia com água fria em cada zona. Isto ajudará a remover quaisquer novos odores e a evaporar qualquer humidade que se possa ter formado nos elementos de aquecimento durante o transporte.
- Não ligue as duas zonas ao mesmo tempo.

3. INSTALAÇÃO

Conexões elétricas

Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão de alimentação indicada na marcação do produto corresponde à sua tensão de rede.

Aviso

Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

- Se o cabo de alimentação tiver de ser substituído, o condutor de ligação à terra (amarelo/verde) deve ser sempre 10 mm mais comprido do que os condutores de linha.
- Certifique-se de que a temperatura do cabo de alimentação não excede os 50 °C.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec a fim de evitar um perigo.

Antes de instalar a placa

A figura 2 mostra as dimensões necessárias para o espaço em que a placa vitrocerâmica deve ser instalada.

Advertências

- As superfícies em contacto direto com a placa devem ser resistentes ao calor (min. 95 °C).
- O aparelho pode ser instalado numa bancada com uma espessura entre 30 e 40 mm e junto a paredes mais altas do que a bancada, mantendo uma distância mínima de 100 mm.
- Faça todos os cortes necessários na superfície/tampo de bancada e, em seguida, remova cuidadosamente quaisquer aparas ou serradura antes de colocar a placa.
- Para garantir uma ventilação correta da placa, respeite as dimensões indicadas nas figuras 2 e 3.
- Certifique-se de que a superfície está nivelada e quadrada e que nenhuma peça interfere com o espaço necessário para a instalação.
- Faça o corte como indicado nas figuras 2 e 3.

Instalação

Advertência: risco de cortes!

- Cuidado com as bordas, pode cortar-se.

- As bordas estão protegidas com poliestireno, tenha cuidado.
- Durante o transporte, podem causar ferimentos ligeiros ou cortes.
- Retire a placa e o manual de instruções da caixa.
- Antes de proceder à instalação, leia atentamente o manual de instruções.

Passo 1:

Coloque uma toalha ou um pano sobre a superfície da bancada e coloque a placa virada para baixo. Fig. 4

Passo 2:

- Coloque a fita de vedação fornecida com a placa de cozedura para a selar na bancada.
- Não utilize silicone. Coloque a fita no bordo da parte inferior da placa, deixando cerca de 3 mm da borda do vidro.
- Coloque a fita em todo o perímetro.
- Corte o excesso e junte as duas extremidades da fita de forma a ficarem unidas. Fig. 5

Passo 3:

Fixe os suportes (4 peças) à frente e atrás com parafusos. Coloque a placa numa posição bem centrada na placa pré-cortada ou na bancada. Certifique-se de que a borda frontal da placa está paralela à borda lateral da bancada. Fig. 6

Importante:

- Os requisitos de ventilação indicados na figura 7 devem ser respeitados.
- Existem orifícios de ventilação à volta do exterior da placa. Deve certificar-se de que estes orifícios não são bloqueados pela bancada quando montar a placa.
- Não utilize um vedante de silicone para vedar o aparelho. Isto dificultará a remoção da placa no futuro, especialmente se forem necessários trabalhos de manutenção.
- Ao montar a placa de cozedura, rode-a com cuidado e coloque-a suavemente no espaço da bancada.

Instruções de montagem. Fig. 8

- A tensão nominal das resistências de placa é de 230 V. A placa de vitrocerâmica pode ser adaptada ao funcionamento monofásico através da ligação adequada na caixa de ligação, de acordo com o esquema de ligações apresentado na figura. O esquema elétrico também pode ser encontrado na tampa da caixa de ligação. Lembre-se que o cabo de ligação deve corresponder ao tipo de ligação e à potência da placa vitrocerâmica.
- O cabo de ligação deve ser fixado numa braçadeira de alívio de tensão.

Advertência

- Não se esqueça de ligar o circuito de segurança ao terminal da caixa de ligação.

PORTUGUÊS

- Antes de ligar a placa vitrocerâmica à rede elétrica, é importante ler as indicações da placa de características e o esquema de ligação.
- As ligações dos cabos devem ser efetuadas de acordo com o esquema de ligações que se encontra na parte inferior da placa.
- É necessário utilizar uma chave de fendas de boa qualidade para apertar cuidadosa e completamente TODOS os parafusos dos terminais.
- Se ambas as zonas não funcionarem quando ligar a placa pela primeira vez, deve verificar novamente se todos os parafusos dos terminais estão bem apertados. Pode contactar com o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.

Importante








- NÃO ligue o aparelho à rede elétrica com uma ficha e uma tomada de 13 A.
- Deve ser ligada a uma tomada com fusível bipolar de 30 A, com uma separação de contactos de 3 mm e situada num local facilmente acessível junto ao aparelho. Não deve ser colocado por cima do aparelho ou a mais de 1,25 m do aparelho.
- O cabo pode ser enrolado, se necessário, mas certifique-se de que o cabo não fica dobrado ou apertado ao fixar a placa. Não deixe o cabo entrar em contacto com as partes quentes do aparelho.

Substituição do cabo de alimentação. Fig. 9

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec a fim de evitar um perigo.
- O cabo de alimentação elétrica deve ser substituído de acordo com as instruções seguintes:
 - o Carregue o aparelho.
 - o Abra o bloco de terminais na parte inferior da placa.
 - o Desaperte os parafusos dos terminais que fixam o cabo.
 - o O fio de terra “verde-amarelo” deve ser ligado ao terminal marcado. Deve ser cerca de 10 mm mais comprido do que os fios de alimentação e neutro.
 - o O fio neutro “azul” deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (N) - o fio de alimentação deve ser ligado ao terminal marcado com a letra (L).

4. FUNCIONAMENTO

Fig. 1

Fig. 1	Ícones	Função
3		Ícone Seleção da zona de cozedura superior
4		Ecrã da zona de cozedura superior: indica o nível de potência, o símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
5		Ícone tátil Seleção da zona de cozedura inferior
6		Ecrã da zona de cozedura inferior: indica o nível de potência, o símbolo de aviso de temperatura elevada, etc.
7		Ícone Temporizador: para definir o tempo de cozedura para cada zona de cozedura.
8		Ecrã do temporizador: indica o tempo, o símbolo de bloqueio para crianças, etc.
9		Ícone Aumentar: para adicionar tempo e aumentar o nível de potência.
10		Ícone Diminuir: para reduzir o tempo e o nível de potência.
11		Ícone Bloqueio para crianças: toque e segure para bloquear ou desbloquear o painel de controlo.
12		Ícone Ligar/Desligar: toque e segure para ligar ou desligar a placa vitrocerâmica.

4.1. Modo de visualização. Fig. 10

- 1) Indicador de um dígito: indica os parâmetros de regulação do aquecimento correspondentes, o símbolo do duplo anel de cozedura e o sinal de aviso de temperatura elevada na zona de cozedura (H).
- 2) Indicador de dois dígitos: mostra as definições do tempo correspondentes e o sinal de bloqueio para crianças.
- 3) Indicador de aquecimento de duplo anel: após a ativação do modo Aquecimento de duplo anel de cozedura, o ecrã correspondente da zona de cozedura selecionada apresenta o indicador do anel interior ou do duplo anel. A seleção do anel interior ou do duplo anel é indicada pelo ecrã de cada zona de cozedura.

PORTUGUÊS

1. Ligar a placa

Quando a alimentação é ligada, a placa emite um sinal sonoro para indicar que a alimentação está ligada, todos os indicadores no ecrã acendem-se durante 2 segundos e, em seguida, o aparelho entra no modo Desligado.

Nota

O indicador do ponto decimal correspondente acende-se no ecrã.






Modo Desligado

Todo o ecrã se desliga, exceto o símbolo de aviso de temperatura elevada. O ícone Ligar/Desligar pode ser utilizado mantendo-o segurado, mas os outros ícones não estarão disponíveis.


2. Modo Standby

- Quando a placa estiver desligada, toque e segure no ícone Ligar/Desligar durante 3 segundos, a placa emitirá um sinal sonoro e entrará no modo Standby.
- Os indicadores da zona de cozedura apresentam "--". O Aviso de temperatura elevada aparece no ecrã da zona de cozedura se houver calor residual. O ecrã do tempo também apresenta "--".
- No modo Standby, se não ativar nenhuma zona de cozedura, o aparelho desliga-se automaticamente após 10 segundos e emite um sinal sonoro.

3. Controlo do aquecimento



- No modo Standby, pode escolher a zona de cozedura tocando no ícone Seleção da zona de cozedura e, em seguida, tocando nos ícones  /  para ajustar o nível de potência da zona de cozedura correspondente. Toque e segure nos ícones  /  para aumentar ou diminuir continuamente o nível de potência.
- Quando a placa de cozedura estiver no estado de aquecimento, toque e segure no ícone Ligar/Desligar durante 3 segundos para desligar e deixar de aquecer todas as zonas de cozedura. O indicador da zona de cozedura correspondente que foi aquecida anteriormente apresenta o Aviso de temperatura elevada.
- No modo Standby, se uma zona de cozedura ainda tiver calor residual, o ecrã apresenta o Aviso de temperatura elevada.
- Se precisar de desligar uma das zonas de cozedura, pode seleccionar essa zona primeiro e depois tocar no ícone  até o nível de potência "0" para desligar essa zona, o que não afetará o aquecimento da outra zona de cozedura. Quando o nível de potência atinge "0", o indicador da zona de cozedura correspondente que foi aquecida anteriormente apresenta o Aviso de temperatura elevada.
- Se as duas zonas funcionarem ao mesmo tempo, a potência total será igual à soma das potências de todas as zonas de cozedura em funcionamento. Cada zona de cozedura funcionará de acordo com o seu rácio de modulação de potência e não se afetará mutuamente.

Notas:



1. Durante a cozedura, só uma função pode ser ativada ou um dos ícones da placa pode ser selecionado, ou seja, só um ponto decimal será visualizado.
2. Toque no ícone  para colocar o nível de potência em "0" e a placa desliga-se automaticamente.

4. Modo Aquecimento multianel. Fig. 10

4.1. Função de duplo anel de cozedura: o anel exterior só pode ser ligado quando o anel interior estiver ligado.

- 1) Toque no ícone Seleção tátil da zona de cozedura que deseja aquecer e o ponto decimal será indicado no ecrã da zona de cozedura correspondente.
- 2) Toque no ícone  /  para selecionar o nível de potência pretendido.
- 3) Toque novamente no ícone Seleção da zona de cozedura e o ecrã da zona de cozedura correspondente apresentará o indicador de anel único. Em seguida, novamente o ícone Seleção da zona de cozedura para ativar o anel exterior. Uma vez ativado, o ecrã da zona de cozedura apresenta o indicador de duplo anel.

4.2. Função de triplo anel de cozedura: o anel exterior só pode ser ligado quando o anel interior estiver ligado.

- 1) Toque no ícone Seleção da zona de cozedura que pretende aquecer e o ponto decimal mostrar-se-á no ecrã da zona de cozedura correspondente.
- 2) Toque no ícone  /  para selecionar o nível de potência pretendido.
- 3) Toque novamente no ícone Seleção da zona de cozedura e o ecrã da zona de cozedura correspondente apresentará o indicador de anel único. Em seguida, toque novamente no ícone Seleção da zona de cozedura para ativar o duplo anel de cozedura; o ecrã da zona de cozedura correspondente apresenta o indicador de duplo anel. Por fim, toque novamente no ícone Seleção da zona de cozedura e o indicador de triplo anel aparecerá no ecrã da zona de cozedura correspondente.
- 4) Depois de definir o nível de potência da zona de cozedura e de iniciar o aquecimento do anel interior, apenas o anel interior continuará a funcionar quando o ícone Seleção da zona de cozedura for tocado uma vez. O anel interior e o anel duplo funcionarão quando tocado uma segunda vez. O aquecimento dos anéis duplo e triplo começa quando o ícone Seleção da zona de cozedura é tocado pela terceira vez e pára quando é tocado pela quarta vez (o anel interior continua a funcionar).





4.3. Desativação do modo Aquecimento multianel

- 1) Toque no ícone Seleção da zona de cozedura desejada e o ponto decimal será indicado no ecrã da zona de cozedura correspondente.
- 2) Toque no ícone Seleção da zona de cozedura para desativar o anel exterior. O anel interior continuará a funcionar.





5. Ajuste do nível de potência



- No modo Standby, toque no ícone Seleção da zona de cozedura para selecionar a zona

de cozedura desejada, o ponto decimal será indicado no ecrã da zona de cozedura correspondente e o nível de aquecimento. Pode utilizar os ícones Aumentar/Diminuir para ajustar o nível de potência pretendido.

- Pode aumentar ou diminuir rapidamente o nível de potência tocando e segurando um dos ícones. Cada vez que o ícone  é tocado, o nível de potência aumenta em um, até ao nível 9, e é indicado no ecrã correspondente. Cada vez que tocar no ícone , o nível de potência será reduzido em uma unidade, até ao nível 0 (cada vez que tocar nos ícones  /  ouvirá um breve sinal sonoro).
- Quando o ajuste do nível de potência estiver concluído, o ponto decimal no ecrã deixará de piscar e apresentará normalmente o nível de potência após 10 segundos de inatividade.
- Quando mudar o nível de potência de qualquer uma das zonas de cozedura para 0, essa zona de cozedura será desligada.
- Se uma zona de cozedura tiver sido aquecida, o nível de potência de todas as zonas de cozedura será "0", o aparelho entra automaticamente no estado desligado após 1 minuto de inatividade.



6. Modo Aquecimento automático



- 6.1. Ativar o modo Aquecimento automático: toque nos ícones  /  para colocar a potência no nível 9 e, em seguida, toque no ícone Aumentar até que o nível de potência apresente alternadamente "A" e "9". Em seguida, toque no ícone Diminuir para definir o nível de aquecimento automático pretendido, por exemplo, nível 6. Neste processo de aquecimento automático, o ecrã do nível de potência correspondente apresentará alternadamente "A" e "6". O tempo de visualização alternativo é de 2,5 minutos.
- 6.2. Toque no ícone Aumentar para ajustar a potência para o nível 9 e, em seguida, toque novamente no ícone  até o nível de potência apresentar alternadamente "A" e "9". O tempo predefinido começará. Por exemplo, depois de "A" e "9" serem apresentados alternadamente durante 10 segundos, toque no ícone  para definir o nível de potência para o nível 6. "A" e "6" serão visualizados durante 2 minutos e 20 segundos. Após este tempo, a placa passará para o modo de aquecimento normal e o indicador do nível de potência correspondente indicará "6".

Quando o modo Aquecimento automático for ativado, a zona de cozedura correspondente aquecerá no nível 9 durante um período de tempo (o tempo de aquecimento depende da redução subsequente para vários níveis, o tempo de aquecimento para cada nível é indicado abaixo), após o que continuará a funcionar no nível de aquecimento final definido. Por exemplo, defina o nível de aquecimento para 9 e ative o modo Aquecimento automático tocando no ícone  (aparecerão alternadamente "A" e "9"). Em seguida, defina o nível do modo Aquecimento automático para o nível 6 tocando no ícone . Nesta definição, a zona de cozedura aquecerá no nível 9 durante 2,5 minutos. O ecrã da zona de cozedura indica alternadamente "A" e "6". Em seguida, continuará a aquecer no nível 6, o ecrã indicará "6".

- 6.3. O quadro com os dados relativos ao nível de potência e ao tempo de aquecimento automático é o seguinte


Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo de aquecimento automático	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5


6.4. Definição automática do nível de aquecimento: ao entrar no modo Aquecimento automático, só será possível reduzir a potência máxima tocando no ícone  antes de 30 segundos. Após mais de 30 segundos, tocar no ícone  não reduzirá o nível de aquecimento automático e sairá desta função.

- Após mais de 30 segundos, enquanto ainda estiver no modo Aquecimento automático e o valor for inferior ao nível 9, pode tocar no ícone  para aumentar o nível de aquecimento automático, e o sistema permanecerá neste modo.
- Por exemplo, depois de entrar no modo Aquecimento automático, toque no ícone  antes de 30 segundos para definir o valor para o nível 8. O ecrã correspondente indicará "A" e "8". E depois, quando diminuir para o nível 7, o ecrã apresentará "A" e "7". A placa de cozedura permanecerá no modo Aquecimento automático. Se passarem mais de 30 segundos sem que o nível 7 seja reduzido para o nível 6, pode sair do modo Aquecimento automático e a placa passará ao modo Aquecimento normal. O ecrã mostrará "6".

6.5. Ao mudar o nível de potência do modo Aquecimento automático, o tempo decorrido será automaticamente calculado no tempo correspondente ao novo nível de aquecimento automático.

Por exemplo, se seleccionar o nível de aquecimento automático 1 (1 minuto) e, após 30 segundos, alterar a potência para o nível 4 (6,5 minutos), o modo Aquecimento automático funcionará com precisão durante 6 minutos (6,5 minutos menos 30 segundos).

6.6. Nos 30 segundos de funcionamento do modo Aquecimento automático, toque no ícone  para definir um determinado nível e, em seguida, o tempo de funcionamento é contabilizado no tempo do nível definido.






Por exemplo, quando "A" e "9" são mostrados alternadamente e estiverem a funcionar há 20 segundos. Se tocar no ícone  para definir o nível 6, os 20 segundos decorridos serão automaticamente contabilizados nos 2,5 minutos do nível 6, enquanto o nível 6 continuará a funcionar durante 2,5 minutos menos 20 segundos, ou seja, 2 minutos e 10 segundos. Em seguida, volte ao modo Aquecimento normal.

7. Configuração do temporizador



Depois de seleccionar a potência correspondente da zona de cozedura, toque no ícone Tempo, o ecrã do temporizador indicará "00" e o ponto decimal direito aparecerá.

Em seguida, entrará no modo Temporizador e o tempo do temporizador para a zona de cozedura seleccionada pode ser definido. No modo Temporizador, são necessárias as seguintes operações:

PORTUGUÊS

- Se pretender cancelar o temporizador, pode definir o tempo do temporizador para zero.
- A primeira vez que o ícone  for tocado, o temporizador começará a contar a partir de 1 minuto, após o qual pode tocar no ícone para aumentar ou diminuir o tempo do temporizador.
- Cada vez que o ícone  for tocado, a placa emitirá um sinal sonoro e o tempo de aquecimento aumentará em 1 minuto. A hora mudará continuamente entre 1 e 99 minutos. A definição máxima é de 99 minutos.
- Cada vez que o ícone  for tocado, a placa emitirá um sinal sonoro e o tempo de aquecimento diminuirá em 1 minuto. Quando o tempo do temporizador for inferior ou igual a 30 minutos, a temporização de Definição contínua mudará continuamente entre 30 e 0 minutos. Se o temporizador tiver sido definido tocando no ícone  durante mais de 30 minutos, toque no ícone  para definir o temporizador para 0 e continue a alterar o temporizador continuamente entre 30 e 0 utilizando o ícone Diminuir.
- Depois de a contagem decrescente do temporizador chegar a 0, a placa continuará a emitir um sinal sonoro durante 2 minutos. Pode tocar qualquer ícone para parar o sinal sonoro.

Nota

- Se o tempo de uma determinada zona de cozedura tiver sido definida, para alterá-lo, toque novamente no ícone Tempo para selecionar a zona de cozedura correspondente e, em seguida, introduza o novo tempo tocando nos ícones  / .
- Uma vez selecionada a zona de cozedura, a definição do tempo não poderá ser efetuada antes da definição da potência da zona de cozedura e o ícone Tempo não será válido.
- Quando o temporizador de uma determinada zona de cozedura for definido pela primeira vez, ao tocar no ícone Seleção da zona de cozedura correspondente à zona de cozedura quando o temporizador não estiver confirmado, o temporizador da zona de cozedura será anulado.
- Quando uma ou as duas zonas de cozedura estiverem em funcionamento, o ponto decimal da zona de cozedura correspondente será sempre indicado durante o processo de definição do tempo.
- Quando várias zonas de cozedura estiverem em funcionamento e o tempo for ajustado, o ecrã do temporizador mostrará o tempo mínimo da zona de cozedura. O ponto decimal da zona de cozedura correspondente estará sempre aceso. O ponto decimal do ecrã apagará-se ao fim da contagem decrescente.

8. Modo Desligado

No modo Standby ou Aquecimento, toque e segure o ícone Ligar/Desligar durante 3 segundos; será emitido um breve sinal sonoro e o aparelho passará para o modo Desligado. Se a superfície da zona de cozedura em causa tiver calor residual nesse momento, o indicador do nível de potência mostrará um aviso de calor residual.



9. Ícone Bloqueio para crianças

- O painel de controlo pode ser bloqueado segurando o ícone Bloqueio para crianças durante 3 segundos enquanto o aparelho estiver no modo Standby ou Aquecimento. Aparecerá um ícone de cadeado de segurança. Quando o aparelho for desligado, o ícone Bloqueio para crianças apagar-se-á.
- No modo Bloqueio para crianças, será apresentado "Lo" e piscará a cada 1 segundo. Se a zona de cozedura tiver definido o tempo, o ecrã o mostrará alternadamente com "Lo". Caso contrário, aparecerá "Lo" e "- - -".
- No modo Bloqueio para crianças, pode desbloquear tocando e segurando no ícone Bloqueio para crianças durante cerca de 3 segundos.
- Quando o modo Bloqueio para crianças estiver ativado, não poderão ser utilizados quaisquer ícones, exceto os ícones Ligar/Desligar e Bloqueio para crianças.

10. Temporizador

O temporizador pode ser definido separadamente para qualquer zona de cozedura e a temporização de cada zona de cozedura é independente uma da outra.

Temporizador de uma única zona de cozedura

Para definir o tempo de contagem decrescente para uma zona de cozedura, toque primeiro no ícone Temporizador, o ponto decimal no ecrã da zona de cozedura selecionada acender-se-á. O ponto decimal no ecrã do temporizador será mostrado para indicar que o tempo definido foi relacionado com a zona de cozedura selecionada. Nesta altura, pode utilizar os ícones  /  para definir o tempo de contagem decrescente.

Temporizador de ambas as zonas de cozedura

- Cada definição do temporizador deve ser idêntica à "Temporizador de uma única zona de cozedura".
- Toque no ícone Seleção de zona de cozedura e o ecrã do temporizador indicará o valor do temporizador para essa zona de cozedura.
- Quando as duas zonas de cozedura estiverem temporizadas, será possível alterar o temporizador de forma independente, tocando no ícone Tempo.
- Se nenhuma zona de cozedura for selecionada, o ecrã apresentará o valor mínimo do temporizador das zonas de cozedura e o indicador da zona de cozedura correspondente apresentará o ponto decimal.

11. Tempo predefinido

As zonas de cozedura têm uma função de temporizador predefinido. A relação entre o temporizador predefinido e o nível de potência é apresentada no quadro seguinte:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6-9
Tempo predefinido (h)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	1,5 h

Quando todos os tempos predefinidos forem atingidos, as zonas de cozedura desligar-se-ão automaticamente e entrarão em modo Standby.

12. Aviso de temperatura elevada

- O ecrã da zona de cozedura quente apresentará o indicador de aviso de calor residual **H** para indicar a temperatura elevada da superfície de cozedura correspondente.
- Desde que a zona de cozedura tiver aquecido anteriormente, o indicador de aviso de temperatura elevada será mostrado durante 35 minutos após a placa tiver sido desligada.

13. Função de proteção

- **Proteção contra temperaturas elevadas:** o sensor eletrónico de temperatura no painel de controlo transmitirá a temperatura em tempo real para o chip no painel de controlo. O sensor de controlo iniciará a proteção quando o sensor eletrónico de temperatura calibrar que a temperatura atual é superior a um determinado valor, para reduzir o nível de aquecimento da zona de cozedura nesse momento, e retomará o nível de aquecimento assim que a temperatura descer.
- **Proteção contra o calor residual:** após o aquecimento de uma zona de cozedura, a zona de cozedura apresentará o indicador de aviso de temperatura elevada, indicando que a temperatura da superfície de cozedura é demasiado elevada, não toque para evitar queimaduras.
- **Proteção de desligamento de segurança:** para os modelos com ficha, quando desligado após um segundo em qualquer altura, a tensão entre L/N da ficha deve descer abaixo do intervalo de tensão seguro.

Guia para a utilização de placas vitrocerâmicas

- Nas primeiras utilizações, a placa de cozedura pode libertar um cheiro ácido e a queimado. Este odor desaparecerá completamente com a utilização repetida.
- As posições a partir das quais o calor irradia estão claramente assinaladas na placa de cozedura. Os utensílios de cozinha devem ser colocados exatamente sobre estas zonas para que o aquecimento seja eficaz. Os utensílios de cozinha devem ter o mesmo diâmetro que a zona de cozedura em que são utilizados.
- Não utilize utensílios de cozinha com uma base rugosa, pois podem riscar a superfície cerâmica.
- Antes de utilizar o utensílio de cozinha, certifique-se de que a base está limpa e seca.
- Quando frio, o fundo do utensílio de cozinha tem de ser ligeiramente côncavo, pois quando quente expandir-se-á e ficará plano sobre a superfície da placa. Deste modo, a transferência de calor será mais fácil.
- A melhor espessura para o fundo do utensílio de cozinha é de 2 - 3 mm para o aço esmaltado e de 4 - 6 mm para o aço inoxidável com fundo tracamada.
- O não cumprimento destas recomendações resultará numa grande perda de calor e energia. O calor não absorvido pelos utensílios de cozinha propagar-se-á à placa, à estrutura e aos armários circundantes.
- Recomenda-se cobrir o recipiente de cozinha com uma tampa para poder cozinhar a uma temperatura mais baixa.

- Cozinhe sempre os legumes, as batatas, etc. com o mínimo de água possível para reduzir o tempo de cozedura.
- Os alimentos ou os líquidos com elevado teor de açúcar podem danificar a placa se entrarem em contacto com a superfície da placa vitrocerâmica. Os salpicos devem ser limpos imediatamente, embora isso não evite danos na superfície da placa.

Importante

A superfície da vitrocerâmica é resistente; no entanto, não é inquebrável e pode ser danificada. Especialmente se houver objetos afiados ou duros que possam cair sobre ele com alguma força.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Deixe arrefecer antes de limpar.
- O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de ser limpo.
- Os resíduos de produtos de limpeza deixados na superfície da placa vitrocerâmica podem danificá-la. Remova os resíduos com água morna misturada com um pouco de detergente líquido.
- Os produtos de limpeza abrasivos ou objetos afiados danificam a superfície da placa de cozinhar; limpe-a com água morna misturada com um pouco de detergente líquido.
- Pode ser mais fácil limpar alguns resíduos de alimentos enquanto a superfície da placa de cozedura ainda está quente. No entanto, é preciso ter cuidado para não se queimar se limpar a superfície da placa enquanto esta ainda estiver quente.

Depois de cada uso

- Limpe a placa com um pano húmido.
- Seque a superfície com um pano limpo.

Quadro de limpeza

Tipo de resíduos	Retirar imediatamente?	Retirar quando o aparelho tiver arrefecido?	O que utilizar para remover os resíduos?
Açúcar ou alimentos/ líquidos que contenham açúcar	Sim	Não	Raspador de vitrocerâmica
Folha de alumínio ou folha de plástico	Sim	Não	Raspador de vitrocerâmica

PORTUGUÊS

Salpicos de óleo/gordura	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de vitrocerâmica
Descoloração do metal	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de vitrocerâmica
Salpicos ou anéis de água	Não	Sim	Produto de limpeza para placas de vitrocerâmica

Importante

A superfície da placa só deve ser lavada com água morna e um pouco de detergente líquido.

Aviso

- Certifique-se de que a placa está limpa: uma área suja não transfere todo o calor.
- Proteja a placa contra a corrosão.
- Desligue a placa da fonte de alimentação.
- Não deixe frigideiras com alimentos gordurosos e oleosos sem vigilância na placa; a gordura quente pode inflamar-se espontaneamente.

Importante

Se o seu aparelho não estiver a funcionar corretamente, contacte a Cecotec.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Códigos de falha da PCB e soluções

- Quando ocorrer uma avaria na PCB, as indicações do temporizador no ecrã mostrarão sempre o código de avaria e todas as zonas de cozedura que estão a aquecer deixarão de aquecer, voltando automaticamente ao modo Desligado após 1 minuto. Para as zonas de cozedura que estiverem em funcionamento, o ecrã correspondente continuará a mostrar o sinal de aviso de temperatura elevada **H**. Quando aparecer o código de avaria, consulte a tabela seguinte para a resolução de problemas.

Códigos de erro	Tipo de erro	Solução
E1	A placa do ecrã não está a receber o sinal da placa da fonte de alimentação.	Uma falha na linha de comunicação da placa de alimentação ou do ecrã pode provocar anomalias de comunicação.
E2	A placa da fonte de alimentação não recebe o sinal da placa do ecrã.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para substituição. Se a avaria persistir, é necessário substituir a placa de alimentação elétrica.
E3	Falha do relé da placa de potência.	Ponha-se em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para substituição.
E4	1. Circuito aberto da placa do ecrã NTC. 2. Curto-circuito da placa do ecrã NTC.	Ponha-se em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para substituição.
E5	Proteção contra altas temperaturas na placa do ecrã.	Substitua primeiro a tira de vedação de silicone na placa de circuitos. Ponha-se em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para substituição.

- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Tenha em atenção que, se for chamado um técnico durante o período de garantia do produto e se verificar que o problema não se deve a uma avaria do aparelho, o custo poderá ser suportado pelo cliente.
- O aparelho deve estar acessível para que o técnico possa efetuar as reparações necessárias. Se o seu aparelho estiver instalado de tal forma que o técnico receie danos no aparelho ou na sua cozinha, não efetuará a reparação.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 02851

Produto: Bolero Squad V 2001

Tensão nominal: 220-240 V~

Frequência nominal: 50/60 Hz

Potência nominal: 3000 W

PORTUGUÊS

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo	02851		
Tipo de placa de cozedura	Placa elétrica		
Número de seletores das zonas de cozedura		2	
Tecnologia de aquecimento	Placa radiante		

	Símbolo	Valor	Unidade
Para as zonas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil de cada zona de cozedura, arredondado aos 5 mm mais próximos.	$\varnothing^{(1)}$	20,0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16,5	
Para as zonas de cozedura não circulares: largura e comprimento da superfície utilizável de cada zona de cozedura, arredondados aos 5 mm mais próximos.	L W	N.A	cm
Consumo de energia por lâmpada ou zona de cozedura, calculado por kg (*)	EC _{cozedura elétrica} ⁽¹⁾	182,4	Wh/kg
	EC _{cozedura elétrica} ⁽²⁾	196,5	
Consumo de energia da placa, calculado por kg (*)	EC _{placa elétrica}	0,5	Wh/kg

(*) Calculado de acordo com o método de medição de desempenho (EN 60350-2).

(1) Zona de cozedura superior

(2) Zona de cozedura inferior

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Kookzone linksboven
2. Kookzone linksonder
3. Icoon selectie bovenste kookzone
4. Weergave bovenste kookzone
5. Icoon selectie onderste kookzone
6. Weergave onderste kookzone
7. Timer
8. Tijdweergave
9. Icoon verhogen
10. Icoon verlagen
11. Icoon kinderslot
12. Aan/uit

Opmerking

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Keramische kookplaat
- Draagbeugels
- Isolatie tape
- Handleiding

Eerste gebruik:

Belangrijk

Het oppervlak van de keramische kookplaat moet worden gereinigd zoals beschreven in het hoofdstuk Schoonmaak en onderhoud.

- Zet beide kookzones 5 minuten aan op maximaal vermogen, zet ze niet tegelijk aan. Zet in elke zone een steelpan halfvol met koud water. Dit helpt nieuwe geurtjes te elimineren en verdampt eventueel vocht dat zich tijdens het transport in de verwarmingselementen heeft gevormd.
- Schakel niet beide zones tegelijk in.

3. INSTALLATIE

Elektrische verbindingen

Controleer voordat u het apparaat aansluit of de op de productmarkering aangegeven netspanning overeenkomt met uw netspanning.

Waarschuwing

Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

- Als de stroomkabel moet worden vervangen, moet de aardgeleider (geel/groen) altijd 10 mm langer zijn dan de inductiekabels.
- Zorg ervoor dat de temperatuur van de stroomkabel niet hoger wordt dan 50°C.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn servicecentrum worden vervangen om mogelijke risico's te voorkomen.

Voordat u de keramische kookplaat installeert

Figuur 2 toont de vereiste afmetingen voor de uitsparing waarin de keramische kookplaat wordt geïnstalleerd.

Waarschuwingen

- Oppervlakken die in direct contact komen met de plaat moeten hittebestendig zijn (min. 95°).
- Het apparaat kan geïnstalleerd worden op een werkblad met een dikte tussen 30 en 40 mm en dicht bij muren die hoger zijn dan het werkblad, met een minimale afstand van 100 mm.
- Maak alle relevante zaagsneden in het oppervlak/aanrechtblad en verwijder vervolgens zorgvuldig alle schilfers of zaagsel voordat u de kookplaat monteert.
- Voor een goede ventilatie van de kookplaat moet u de afmetingen respecteren zoals aangegeven in figuren 2 en 3.
- Zorg ervoor dat het oppervlak vlak is en dat er geen onderdelen in de weg zitten van de ruimte die nodig is voor de installatie.
- Maak de snede zoals aangegeven in figuur 2 en 3.

NEDERLANDS

Installatie

Waarschuwing: Risico op snijwonden!

- Wees voorzichtig met de randen, u zou uzelf kunnen snijden.
- De randen zijn beschermd met polystyreen, wees voorzichtig.
- Tijdens het transport kunnen ze lichte verwondingen of snijwonden veroorzaken.
- Haal de kookplaat en de handleiding uit de doos.
- Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u verder gaat met de installatie.

Stap 1:

Leg een handdoek of doek op het keukenblad en plaats de keramische kookplaat er met de voorkant naar beneden op. Fig. 4

Stap 2:

- Plaats de afdichtingstape die bij de keramische kookplaat is geleverd om de kookplaat af te dichten op het keukenblad.
- Gebruik geen siliconen. Breng de tape aan op de rand van de bodem van de keramische kookplaat, waarbij u ongeveer 3 mm van de rand van het glas laat.
- Breng de tape rondom aan.
- Knip de overtollige tape af en verbind de twee uiteinden van de tape zodat ze bij elkaar passen. Fig. 5

Stap 3:

Zet de beugels (4 stuks) aan de voor- en achterkant vast met schroeven. Plaats de kookplaat in een goed gecentreerde positie op het voorgesneden aanrecht of keukenblad. Zorg ervoor dat de voorkant van de plaat parallel is met de zijkant van het keukenblad. Fig. 6

Belangrijk:

- De ventilatievoorschriften op figuur 7 moeten worden gerespecteerd.
- Er zijn ventilatiegaten rond de buitenkant van de kookplaat. U moet ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad bij de montage van de kookplaat.
- Gebruik geen siliconenkit om het apparaat af te dichten. Dit maakt het moeilijk om de kookplaat in de toekomst te verwijderen, vooral als er onderhoudswerkzaamheden nodig zijn.
- Draai de kookplaat voorzichtig en plaats hem voorzichtig in de uitsparing in het keukenblad.

Richtlijnen voor montage. Fig. 8

- De nominale spanning van de plaatweerstand is 230V. De keramische kookplaat kan worden aangepast voor eenfasige werking door middel van een geschikte jumper in de aansluitdoos volgens het aansluitschema in de afbeelding. Het bedradingschema is ook te vinden op het deksel van de aansluitdoos. Denk eraan dat de aansluitkabel moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van de keramische kookplaat.

- De aansluitkabel moet worden vastgezet in een trekontlasting.

Waarschuwing!

- Vergeet niet om het veiligheidscircuit aan te sluiten op de klem in de aansluitdoos.
- Voordat u de keramische kookplaat aansluit op het elektriciteitsnet, is het belangrijk om de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.
- De kabelverbindingen moeten worden gemaakt volgens het bedradingsschema op de onderkant van de kookplaat.
- U moet een schroevendraaier van goede kwaliteit gebruiken om ALLE klemschroeven zorgvuldig en volledig vast te draaien.
- Als beide zones niet werken wanneer u de kookplaat voor de eerste keer inschakelt, moet u controleren of alle klemschroeven goed vastzitten. Dit moet gebeuren voordat u contact opneemt met de klantenservice van Cecotec.

Belangrijk

- Sluit het apparaat NIET aan op het lichtnet met een 13 A stekker en stopcontact.
- Hij moet worden aangesloten op een dubbelpolige 30 A wandcontactdoos met zekering, met een contactafstand van 3 mm en op een gemakkelijk bereikbare plaats naast het apparaat. Het mag niet boven het apparaat of meer dan 1,25 m van het apparaat worden geplaatst.
- De kabel kan indien nodig opgerold worden, maar zorg ervoor dat de kabel niet geknikt of afgekneld wordt bij het bevestigen van de kookplaat. Zorg dat de kabel niet in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

Vervanging van de stroomkabel. Fig. 9

- Als de stroomkabel beschadigd is, moet het door de fabrikant of zijn servicecentrum worden vervangen om mogelijke risico's te voorkomen.
- De stroomkabel moet worden vervangen volgens de volgende instructies:
 - o Schakel het apparaat uit.
 - o Open het aansluitblok aan de onderkant van de kookplaat.
 - o Draai de klemschroeven los waarmee de kabel vastzit.
 - o De "groen-gele" aardedraad moet worden aangesloten op de gemarkeerde klem. Hij moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de stroom en neutrale draden.
 - o De "blauwe" neutrale draad moet worden aangesloten op de klem met de letter (N) - de voedingsdraad moet worden aangesloten op de klem met de letter (L).

4. WERKING

Fig. 1

Fig. 1	Iconen	Functie
3		Icoon selectie bovenste kookzone
4		Display bovenste kookzone: geeft het vermogensniveau aan, waarschuwing icoon voor hoge temperatuur, enz.
5		Icoon selectie onderste kookzone
6		Display onderste kookzone: geeft het vermogensniveau aan, waarschuwing icoon voor hoge temperatuur, enz.
7		Icoon timer: om de kooktijd voor elke kookzone in te stellen.
8		Tijd display: geeft tijd, kinderslotsymbool, enz. aan.
9		Icoon verhogen: om tijd en vermogen te verhogen
10		Icoon verlagen: om tijd en vermogen te verlagen
11		Icoon kinderslot: ingedrukt houden om het bedieningspaneel te vergrendelen of te ontgrendelen.
12		Icoon aan/uit: ingedrukt houden om de keramische kookplaat in of uit te schakelen.

4.1. Displaymodus. Fig. 10

- 1) Display met één cijfer: toont de overeenkomstige verwarmingsregelparameters, het dubbele kookringsymbool en het waarschuwingssignaal voor hoge temperaturen in de kookzone (H).
- 2) Display met twee cijfers: toont de bijbehorende tijdsinstellingen en het kinderslotsignaal.
- 3) Verwarmingsweergave van verschillende kookringen: Na het activeren van de dubbele kookringverwarmingsmodus, toont het overeenkomstige display van de geselecteerde kookzone het teken van de binnenring of de dubbele ring. De keuze voor binnenring of dubbele ring wordt aangegeven op het display van elke kookzone.

1. Inschakelen

Wanneer de stroom wordt ingeschakeld, geeft de kookplaat één pieptoon om aan te geven dat de stroom is ingeschakeld, alle digitale indicators/displays op het display lichten gedurende 2 seconden op en het apparaat schakelt vervolgens uit.

Opmerking

De bijbehorende decimale punt licht op in het scherm.






Uit stand

Het hele display gaat uit, behalve het waarschuwing icoon voor hoge temperatuur. Het aan/uit-icoon kan worden gebruikt door het ingedrukt te houden, maar andere iconen zijn niet beschikbaar.


2. Stand-by

- Als de kookplaat uit staat, houdt u het aan/uit-icoon 3 seconden ingedrukt, de kookplaat geeft een pieptoon en schakelt over naar de stand-bymodus.
- De digitale indicatoren in de kookzone geven het icoon "--" weer. Het icoon voor hoge temperatuur verschijnt op het display van de kookzone als er restwarmte is. Op het tijdsdisplay verschijnt ook "--".
- Als u in stand-by geen enkele kookzone activeert, schakelt het apparaat na 10 seconden automatisch uit en geeft het een pieptoon.





3. Verwarmingsregeling

- In stand-by kunt u de kookzone kiezen door op het touch-icoon voor kookzone-selectie te drukken en vervolgens op de "  /  " iconen om het vermogensniveau van de corresponderende kookzone aan te passen. Houd de "  /  " iconen ingedrukt om het vermogensniveau continu te verhogen of verlagen.
- Wanneer de kookplaat in de verwarmingsstand staat, houdt u het aan/uit-icoon 3 seconden ingedrukt om uit te schakelen en het verwarmen van alle kookzones te stoppen. De indicator voor de overeenkomstige kookzone die al opgewarmd is, geeft het waarschuwing icoon voor hoge temperatuur weer.
- In de stand-by modus, als een kookzone nog restwarmte heeft, toont het display het symbool voor hoge temperatuur.
- Als u een van de kookzones moet uitschakelen, kunt u die zone eerst selecteren en vervolgens op het icoon "  " op vermogensniveau "0" drukken om die zone uit te schakelen, wat geen invloed heeft op de verwarming van de andere kookzone. Als het vermogensniveau "0" bereikt, geeft de indicator van de betreffende kookzone die eerder is opgewarmd het waarschuwing icoon voor hoge temperatuur weer.
- Als beide zones tegelijk werken, is het totale vermogen gelijk aan de som van de vermogens van alle kookzones die in werking zijn. Elke kookzone werkt volgens zijn eigen vermogensmodulatieverhouding en heeft geen invloed op elkaar.





Opmerkingen:

1. Tijdens het koken kan slechts één functie worden geactiveerd of één van de iconen op de kookplaat worden geselecteerd.
2. Druk op het icoon " " om het vermogensniveau in te stellen op "0" en de kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld.





4. Verwarmingsfunctie met meerdere kookringen. Fig. 10



- 4.1. Dubbele kookringfunctie: De buitenring kan alleen worden ingeschakeld als de binnenring is ingeschakeld.
 - 1) Druk op het touch selectie icoon van de kookzone die u wilt verwarmen en de decimale punt wordt weergegeven op het display van de bijbehorende kookzone.
 - 2) Druk op het icoon " /  " om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
 - 3) Druk nogmaals op het kookzone-selectie icoon en het display van de bijbehorende kookzone toont het icoon van de enkele ring. Druk dan nogmaals op het kookzone-selectie icoon om de buitenste ring te activeren. Eenmaal geactiveerd toont het display van de kookzone het dubbele ring icoon.
- 4.2. Drievoudige kookringfunctie: De buitenring kan alleen worden ingeschakeld als de binnenring is ingeschakeld.
 - 1) Druk op het touch selectie icoon van de kookzone die u wilt verwarmen en de decimale punt wordt weergegeven op het display van de bijbehorende kookzone.
 - 2) Druk op het icoon " /  " om het gewenste vermogensniveau te selecteren.
 - 3) Druk nogmaals op het kookzone-selectie icoon en het display van de bijbehorende kookzone toont het icoon van de enkele ring. Druk dan nogmaals op het kookzone-selectie icoon om de dubbele kookring te activeren, het display van de corresponderende kookzone zal het dubbele ringsymbool tonen. Druk ten slotte nogmaals op het kookzone-selectie icoon en op het display van de bijbehorende kookzone verschijnt het drievoudige ringsymbool.
 - 4) Na het instellen van het vermogensniveau van de kookzone en het starten van het opwarmen van de binnenring, zal alleen de binnenring blijven werken als het kookzone-selectie icoon één keer wordt ingedrukt. De binnenste ring en de dubbele ring werken wanneer ze een tweede keer worden ingedrukt. Het opwarmen van de dubbele en driedubbele ringen start wanneer het kookzone-selectie icoon voor de derde keer wordt ingedrukt, en stopt wanneer een vierde keer wordt ingedrukt (de binnenste ring blijft werken).
- 4.3. Deactiveren van de multi-ring kookfunctie
 - 1) Druk op het touch-icoon voor de selectie van de gewenste kookzone en de decimale punt wordt weergegeven op het display van de overeenkomstige kookzone.
 - 2) Druk op het kookzone-selectie icoon om de buitenste ring te deactiveren. De binnenring blijft functioneren.

5. Aanpassen van het vermogensniveau

- Druk in de stand-by-modus op het icoon voor het selecteren van de kookzone om de gewenste kookzone te selecteren, de decimale punt wordt weergegeven op het display van de corresponderende kookzone en het verwarmingsniveau. U kunt de touch-iconen verhogen en verlagen gebruiken om het gewenste energieniveau in te stellen.
- U kunt het vermogensniveau snel verhogen of verlagen door een van beide iconen ingedrukt te houden. Telkens wanneer het icoon "  " wordt ingedrukt, wordt het vermogensniveau met één verhoogd, tot niveau 9, en weergegeven op het bijbehorende display. Telkens wanneer u op het icoon "  " drukt, wordt het vermogensniveau met één verlaagd, tot niveau 0 (telkens wanneer u op de iconen "  /  " drukt, hoort u een korte pieptoon).
- Zodra de aanpassing van het vermogensniveau is voltooid, stopt de decimale punt op het display met knipperen en wordt het vermogensniveau normaal weergegeven na 10 seconden inactiviteit.
- Als u het vermogensniveau van een kookzone op 0 zet, wordt die kookzone uitgeschakeld.
- Als één kookzone is opgewarmd, is het vermogensniveau van alle kookzones "0" en schakelt het apparaat na 1 minuut inactiviteit automatisch uit.

6. Automatische verwarmingsfunctie

- 6.1. Activeer de automatische verwarmingsmodus: druk op de "  /  " iconen om het vermogen in te stellen op niveau 9, druk vervolgens op het stijgingspictogram totdat het vermogensniveau afwisselend "A" en "9" weergeeft. Druk vervolgens op het verlagings-icoon om het gewenste automatische verwarmingsniveau in te stellen, bijv. niveau 6. Tijdens dit automatische verwarmingsproces toont het display van het corresponderende vermogensniveau afwisselend "A" en "6". De alternatieve weergavetijd is 2,5 minuten.
- 6.2. Druk op het verhogings-icoon om het vermogen in te stellen op niveau 9 en druk vervolgens nogmaals op het icoon "  " totdat het vermogensniveau afwisselend "A" en "9" weergeeft. De vooraf ingestelde tijd is begonnen. Bijvoorbeeld, nadat "A" en "9" afwisselend gedurende 10 seconden zijn weergegeven, drukt u op het icoon "  " om het vermogensniveau in te stellen op niveau 6. De iconen "A" en "6" worden gedurende 2 minuten en 20 seconden weergegeven. Na deze tijd schakelt de kookplaat over naar de normale verwarmingsmodus, het bijbehorende vermogensniveau toont "6".

Wanneer de automatische verwarmingsfunctie wordt geactiveerd, zal de betreffende kookzone gedurende een bepaalde tijd opwarmen op niveau 9 (de opwarmtijd is afhankelijk van de daaropvolgende verlaging naar verschillende niveaus, de opwarmtijd voor elk niveau wordt hieronder gegeven), waarna het verder zal werken op het ingestelde eindverwarmingsniveau. Stel bijvoorbeeld het verwarmingsniveau in op 9 en activeer de automatische verwarmingsfunctie door op het icoon "  " te drukken ("A" en "9" verschijnen afwisselend). Stel vervolgens het niveau van de automatische verwarmingsmodus in op niveau 6 met behulp van het icoon "  ". In deze instelling verwarmt de kookzone gedurende 2,5 minuut op niveau 9. Het display van de kookzone toont afwisselend "A" en "6". Ga dan verder met verwarmen op niveau 6, op het display verschijnt "6".

NEDERLANDS

6.3. De tabellen met de gegevens voor het vermogensniveau en de automatische opwarmtijd zijn als volgt:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatische opwarmtijd	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

Automatische aanpassing van het verwarmingsniveau: Wanneer u naar de automatische verwarmingsmodus gaat, kunt u het maximale vermogen alleen verlagen door binnen 30 seconden op het icoon "▽" te drukken. Als u na meer dan 30 seconden op het icoon "▽" drukt, wordt het automatische verwarmingsniveau niet verlaagd en wordt deze modus afgesloten.

- Na meer dan 30 seconden, terwijl het systeem nog steeds in de automatische verwarmingsmodus staat en de waarde lager is dan niveau 9, kunt u op het icoon "△" drukken om het automatische verwarmingsniveau te verhogen, en het systeem zal in deze modus blijven.
- Druk bijvoorbeeld na het inschakelen van de automatische verwarmingsmodus binnen 30 seconden op het icoon "▽" om de waarde in te stellen op niveau 8. Het overeenkomstige display toont "A" en "8". En dan, bij het terugbrengen naar niveau 7, toont het display "A" en "7". De kookplaat blijft in de automatische verwarmingsmodus. Als er meer dan 30 seconden verstrijken zonder dat niveau 7 is teruggebracht naar niveau 6, kunt u de automatische verwarmingsmodus verlaten en schakelt de kookplaat over naar de normale verwarmingsmodus. De digitale display geeft "6" weer.

6.5. Wanneer het vermogensniveau van de automatische verwarmingsmodus wordt gewijzigd, wordt de verstreken tijd automatisch berekend in de tijd die overeenkomt met het nieuwe automatische verwarmingsniveau.

U heeft bijvoorbeeld het automatische verwarmingsniveau ingesteld op niveau 1 (1 minuut) en na 30 seconden verandert u het vermogen naar niveau 4 (6,5 minuten). De automatische verwarmingsfunctie werkt dus 6 minuten nauwkeurig (6,5 minuten min 30 seconden).






6.6. Druk binnen 30 seconden na de werking van de automatische verwarmingsmodus op het icoon "▽" om een bepaald niveau in te stellen.

Bijvoorbeeld wanneer de indicators "A" en "9" afwisselend worden weergegeven en gedurende 20 seconden actief zijn geweest. Als u op het icoon "▽" drukt om niveau 6 in te stellen, worden de 20 seconden die zijn verstreken automatisch meegerekend in de 2,5 minuten van niveau 6, terwijl niveau 6 2,5 minuten min 20 seconden blijft lopen, d.w.z. 2 minuten en 10 seconden. Ga dan terug naar de normale verwarmingsmodus.

7. De timer instellen

Nadat u het bijbehorende vermogen van de kookzone heeft geselecteerd, drukt u op de tijdoets, op het timerdisplay verschijnt "00" en het rechter decimaalteken verschijnt.

Vervolgens gaat het naar de timermodus en kan de timer voor de geselecteerde kookzone worden ingesteld. In timermodus zijn de volgende handelingen vereist:

- Als u de timer wilt annuleren, kunt u de timer op nul zetten.
- De eerste keer dat het icoon "  " wordt ingedrukt, start de timer vanaf 1 minuut, waarna het plus of min icoon kan worden ingedrukt om de timerduur aan te passen.
- Elke keer dat het icoon "  " wordt ingedrukt, geeft de kookplaat een pieptoon en wordt de verwarmingstijd met 1 minuut verlengd. De tijd kan veranderd worden tussen 1 en 99 minuten. De maximale instelling is 99 minuten.
- Elke keer dat het icoon "  " wordt ingedrukt, geeft de kookplaat een pieptoon en wordt de verwarmingstijd met 1 minuut verlaagd. Wanneer de timer minder dan of gelijk is aan 30 minuten, zal de timer voor continue instelling continu wisselen tussen 30 en 0 minuten. Als de timer langer dan 30 minuten is ingesteld met het icoon "  ", druk dan op het icoon "  " om de timer op 0 te zetten en blijf de timer continu veranderen tussen 30 en 0 met het icoon verlagen.
- Nadat de timer op 0 staat, blijft het bord nog 2 minuten piepen. U kunt op elk icoon drukken om het piepen te stoppen.

Opmerking

- Als de tijd voor een bepaalde kookzone is ingesteld, drukt u om de tijd te wijzigen nogmaals op het tijd-icoon om de bijbehorende kookzone te selecteren en voert u vervolgens de nieuwe tijd in met de "/" iconen.
- Nadat de kookzone is geselecteerd, kan de tijd niet worden ingesteld voordat het vermogen van de kookzone is ingesteld en is het tijd-icoon ongeldig.
- Wanneer de timer voor een bepaalde kookzone voor de eerste keer wordt ingesteld, wordt de kookzonetimer geannuleerd als u op het selectie-icoon van de kookzone drukt terwijl de timer niet is bevestigd.
- Wanneer één of beide kookzones in werking zijn, wordt de decimale punt van de corresponderende kookzone altijd weergegeven tijdens het instellen van de tijd.
- Wanneer er meerdere kookzones in werking zijn en u de tijd hebt ingesteld, toont het timerdisplay de minimumtijd van de kookzone. De decimale punt van de corresponderende kookzone brandt altijd. De decimale punt van het display gaat uit tot het einde van de afteltijd.

8. Uit stand

Houd in stand-by of opwarmmodus de aan/uit-knop 3 seconden ingedrukt, er klinkt een korte pieptoon en het apparaat schakelt over naar de uit-modus. Als het oppervlak van de betreffende kookzone op dat moment restwarmte heeft, geeft het display van de vermogensindicator een waarschuwing voor restwarmte weer **H**.

9. Icoon kinderslot

- Het bedieningspaneel kan worden vergrendeld door het icoon met het kinderslot 3

NEDERLANDS


seconden ingedrukt te houden terwijl het apparaat in de stand-by- of verwarmingsmodus staat. Het icoon van het veiligheidsslot verschijnt. Als het apparaat wordt uitgeschakeld, gaat het icoon van de beveiligingsvergrendeling uit.

- In de kindervergrendelingsmodus wordt "Lo" weergegeven en knippert (1/tijd). Als de kookzone de tijd heeft ingesteld, toont het display afwisselend de tijd en "Lo". Zo niet, dan verschijnt "Lo" en "- -".
- In de kindervergrendelingsmodus kunt u ontgrendelen door de kindervergrendelingsknop ongeveer 3 seconden ingedrukt te houden.
- In de kindervergrendelingsmodus zijn de andere iconen niet beschikbaar, behalve wanneer u de aan/uit-knop ingedrukt houdt om uit te schakelen en de kindervergrendelingsknop ingedrukt houdt om te ontgrendelen.

10. Timer

De timer kan afzonderlijk worden geprogrammeerd voor elke kookzone en de timing van elke kookzone is onafhankelijk van elkaar.

Timing van één kookzone

Om de afteltijd voor een kookzone in te stellen, drukt u eerst op het timer-icoon, de decimale punt op het display van de geselecteerde kookzone licht op. De decimale punt op het timerdisplay wordt weergegeven om aan te geven dat de ingestelde timer is gerelateerd aan de geselecteerde kookzone. Op dit punt kunt u de "  /  " iconen gebruiken om de afteltijd aan te passen.

Timing van beide kookzones

- Elke timerinstelling moet hetzelfde zijn als "Timing van een enkele kookzone".
- Druk op een willekeurig selectie-icoon van de kookzone en het timerdisplay toont de timerwaarde voor die kookzone.
- Wanneer beide kookzones getimed zijn, kunt u de timing onafhankelijk wijzigen door op het tijd-icoon te drukken.
- Als er geen kookzone geselecteerd is, toont het display de minimale timerwaarde van de kookzones en toont de indicator van de corresponderende kookzone het decimaalteken.

11. Vooraf ingestelde tijd

De kookzones hebben een vooraf ingestelde timerfunctie. De relatie tussen de vooraf ingestelde timing en het vermogensniveau wordt weergegeven in de onderstaande tabel:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6-9
Vooraf ingestelde tijd (h)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	1,5 uur

Als alle vooraf ingestelde tijden zijn bereikt, worden de kookzones automatisch uitgeschakeld en gaan ze in stand-by.

12. Waarschuwing hoge temperatuur

- Het display van de hete kookzone toont het waarschuwing icoon voor restwarmte , om de hoge temperatuur van het corresponderende kookoppervlak aan te geven.

- Op voorwaarde dat de kookzone al eerder is opgewarmd, wordt het waarschuwing icoon voor hoge temperaturen gedurende 35 minuten ononderbroken weergegeven nadat de kookplaat is uitgeschakeld.

13. Beveiliging

- **Bescherming tegen hoge temperaturen:** De elektronische temperatuursensor in het bedieningspaneel stuurt de temperatuur in realtime naar de chip in het bedieningspaneel. De regelsensor start een beveiliging wanneer de elektronische temperatuursensor kalibreert dat de huidige temperatuur boven een bepaalde waarde ligt, om het verwarmingsniveau van de kookzone op dat moment te verlagen, en hervat het verwarmingsniveau zodra de temperatuur daalt.
- **Bescherming tegen restwarmte:** Na het opwarmen van een kookzone zal de kookzone het waarschuwing icoon voor hoge temperatuur weergegeven, wat aangeeft dat de temperatuur van het kookoppervlak te hoog is.
- **Beveiliging tegen automatische uitschakeling:** Bij modellen met een stekker moet de spanning tussen L/N van de stekker onder het veilige spanningsbereik vallen als ze na één seconde worden uitgeschakeld.

Gids voor het gebruik van keramische kookplaten

- De eerste paar keer dat de kookplaat wordt gebruikt, kan er een zure, branderige geur vrijkomen. Deze geur verdwijnt volledig bij herhaald gebruik.
- De posities van waaruit de warmte wordt uitgestraald, zijn duidelijk aangegeven op de kookplaat. Kookgerei moet precies boven deze gebieden worden geplaatst om effectief te kunnen verwarmen. Kookgerei moet dezelfde diameter hebben als de kookzone waarin het wordt gebruikt.
- Gebruik geen kookgerei met een ruwe bodem, want dit kan krassen veroorzaken op het keramische oppervlak.
- Zorg ervoor dat de bodem schoon en droog is voordat u het kookgerei gebruikt.
- Wanneer het kookgerei koud is, moet de bodem lichtjes hol zijn, want wanneer het warm is, zal het uitzetten en plat op het oppervlak van de kookplaat liggen. Hierdoor wordt de warmte gemakkelijker overgedragen.
- De beste dikte voor de bodem van het kookgerei is 2 - 3 mm voor geëmailleerd staal en 4 - 6 mm voor roestvrij staal met sandwichbodem.
- Als deze aanbevelingen niet worden opgevolgd, gaat er veel warmte en energie verloren. Warmte die niet door het kookgerei wordt geabsorbeerd, verspreidt zich naar de kookplaat, het frame en de omringende kasten.
- Het verdient de voorkeur om de pan af te dekken met een deksel om op een lagere temperatuur te kunnen koken.
- Kook groenten, aardappelen enz. altijd in zo weinig mogelijk water om de kooktijd te verkorten.
- Voedsel of vloeistoffen met een hoog suikergehalte kunnen de kookplaat beschadigen

NEDERLANDS

als ze in contact komen met het oppervlak van de keramische kookplaat. Spatten moeten onmiddellijk worden opgeveegd, hoewel dit niet voorkomt dat het oppervlak van de plaat beschadigd raakt.

Belangrijk

Het oppervlak van keramiek is bestendig, maar het is niet onbreekbaar en kan beschadigd raken. Vooral als er scherpe of harde voorwerpen met enige kracht op kunnen vallen.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Laat de kookplaat afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het lichtnet voordat het schoon wordt gemaakt.
- Resten van schoonmaakmiddelen die achterblijven op het oppervlak van de keramische kookplaat kunnen deze beschadigen. Resten van schoonmaakmiddelen die achterblijven op het oppervlak van de keramische kookplaat kunnen deze beschadigen.
- Schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen beschadigen het oppervlak van de kookplaat; maak het schoon met lauw water gemengd met een beetje vloeibaar afwasmiddel.
- Het is misschien gemakkelijker om etensresten op te ruimen als het oppervlak van de kookplaat nog heet is. U moet echter oppassen dat u zich niet verbrandt als u het oppervlak van de kookplaat schoonveegt terwijl het nog heet is.

Na elk gebruik

- Veeg de plaat af met een vochtige doek.
- Veeg het oppervlak droog met een schone doek.

Schoonmaak tabel

Soort resten	Onmiddellijk schoonmaken?	Schoonmaken als het apparaat is afgekoeld?	Wat moet ik gebruiken om de resten te verwijderen?
Suiker of suikerhoudende voedingsmiddelen/vloeistoffen	Ja	Nee	Keramische schraper
Aluminiumfolie of plasticfolie	Ja	Nee	Keramische schraper
Olie/vetvlekken	Nee	Ja	Reiniger voor keramische kookplaten

Metaalverkleuring	Nee	Ja	Reiniger voor keramische kookplaten
Waterspetters of kringen	Nee	Ja	Reiniger voor keramische kookplaten

Belangrijk

Het oppervlak van de kookplaat mag alleen worden afgewassen met lauw water en een beetje vloeibaar afwasmiddel.

Waarschuwing

- Zorg ervoor dat de kookplaat schoon is: een vuile plek brengt niet alle warmte over.
- Bescherm de plaat tegen corrosie.
- Maak de anti-corrosie plaat los.
- Laat koekenpannen met vet- en olieschalen niet onbeheerd achter op de kookplaat; heet vet kan spontaan ontbranden.

Belangrijk

Als uw apparaat niet goed werkt, neem dan contact op met Cecotec.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Keramische kookplaat foutcodes en oplossingen

- Als er een storing optreedt op de kookplaat, geven de timerdisplays op het scherm altijd de storingscode weer en alle kookzones die opwarmen stoppen met opwarmen en gaan na 1 minuut automatisch terug naar de uitstand. Voor kookzones die in gebruik zijn geweest, blijft het betreffende display het waarschuwingsteken voor hoge temperatuur weergeven **H**. Wanneer de foutcode verschijnt, raadpleeg dan de volgende tabel voor het oplossen van problemen.

Foutcodes	Soort fout	Oplossing
E1	De displaykaart ontvangt geen signaal van de voedingskaart.	Storingen in de communicatielijn van de voedingskaart of van het scherm kunnen communicatiestoringen veroorzaken. Neem contact op met de technische dienst van Cecotec om de schermplaat te vervangen. Als de storing aanhoudt, moet de voedingskaart worden vervangen.
E2	De voedingskaart ontvangt geen signaal van de displaykaart.	

NEDERLANDS

E3	Storing in relais voedingskaart.	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec om de voedingskaart te vervangen.
E4	1. Open circuit van de NTC-displaykaart. 2. Kortsluiting van de NTC-displaykaart.	Neem contact op met de technische dienst van Cecotec om de schermplaat te vervangen.
E5	Bescherming tegen hoge temperaturen op de schermplaat.	Vervang eerst de siliconenisolatiestrip op de kookplaat. Als de storing aanhoudt, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec en vervang de displaykaart.

- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Houd er rekening mee dat als er een technicus wordt opgeroepen terwijl het product onder garantie valt en er wordt ontdekt dat het probleem niet te wijten is aan een fout in het apparaat, u aansprakelijk kunt zijn voor de kosten.
- Het apparaat moet toegankelijk zijn zodat de technicus de nodige reparaties kan uitvoeren. Als uw apparaat zo is geïnstalleerd dat de monteur vreest voor schade aan het apparaat of uw keuken, zal hij de reparatie niet uitvoeren.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02851

Product: Bolero Squad V 2001

Nominale spanning: 220-240 V~.

Nominale frequentie: 50/60 Hz

Nominaal vermogen: 3000 W

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model	02851		
Type kookplaat	Elektrische kookplaat		
Aantal keuzeschakelaars voor kookzones en/of kookzones		2	
Verwarmingstechnologie (inductiekookplaten en kookzones, stralingskookplaten, vaste kookplaten)	Stralingsplaat		

	Symbol	Waarde	Eenheid
Voor ronde kookplaatsen of kookzones: diameter van de bruikbare oppervlakte van elke elektrische kookplaat, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	Ø ⁽¹⁾	20.0	cm
	Ø ⁽²⁾	16.5	
Voor niet-ronde lampen of kookzones: breedte en lengte van het bruikbare oppervlak van elke lamp of elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm.	L W	N.A	cm
Energieverbruik per lamp of kookzone, berekend per kg (*)	EC _{Elektrisch koken (1)}	182.4	Wh/kg
	EC _{Elektrisch koken (2)}	196.5	
Energieverbruik van de plaat, berekend per kg (*)	EC _{Elektrische kookplaat}	0.5	Wh/kg

(*) Berekend volgens de prestatie meetmethode (EN 60350-2).

(1) Kookzone linksboven

(2) Kookzone linksonder

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

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Górna strefa gotowania
2. Dolna strefa gotowania
3. Ikona dotykowa wyboru prawej strefy gotowania
4. Wyświetlacz górnej strefy gotowania
5. Ikona dotykowa wyboru prawej strefy gotowania
6. Dolny wyświetlacz strefy gotowania
7. Ikona czasomierza
8. Wizualizacja czasu
9. Ikona dotykowa zwiększania
10. Ikona dotykowa zmniejszania
11. Zabezpieczenie przed dziećmi
12. Ikona zasilania

Uwaga

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Płyta ceramiczna
- Uchwyty
- Taśma izolująca
- Ta instrukcja obsługi

Pierwsze użytkowanie:

Ważne

Powierzchnię płyty ceramicznej należy czyścić w sposób wskazany w rozdziale dotyczącym czyszczenia i konserwacji.

- Włącz obie strefy grzewcze na 5 minut z pełną mocą, nie włączaj ich jednocześnie. Umieść rondel wypełniony do połowy zimną wodą na każdej strefie. Pomoże to usunąć wszelkie nowe zapachy, które mogą się pojawić i odparować wilgoć, która mogła powstać na rezystorach podczas transportu.
- Nie włączaj jednocześnie obu stref.

3. INSTALACJA

Połączenia elektryczne

Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie zasilania wskazane na oznaczeniu produktu jest zgodne z napięciem w Twojej sieci elektrycznej.

Ostrzeżenie

To urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka.

- Jeśli konieczna jest zmiana kabla zasilającego, przewód uziemiający (żółty/zielony) musi być zawsze o 10 mm dłuższy niż przewody liniowe.
- Upewnij się, że temperatura przewodu zasilającego nie przekracza 50°C.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć potencjalnego ryzyka.

Przed założeniem płyty

Rysunek 2 przedstawia niezbędne wymiary otworu, w którym należy zainstalować płytę ceramiczną.

Ostrzeżenie

- Powierzchnie, które mają bezpośredni kontakt z płytą grzejącą, muszą być odporne na wysoką temperaturę (min. 95°).
- Urządzenie można zainstalować na blacie roboczym o grubości od 30 do 40 mm oraz w pobliżu ścian wyższych od blatu roboczego, zachowując minimalną odległość 100 mm.
- Wykonaj wszystkie odpowiednie nacięcia w powierzchni/blacie, a następnie ostrożnie usuń wióry lub trociny przed zamontowaniem płyty.
- Aby zapewnić odpowiednią wentylację płyty, należy przestrzegać wymiarów wskazanych na rysunkach 2 i 3.
- Upewnij się, że powierzchnia jest płaska i kwadratowa oraz że żadna część nie koliduje z prześwitem wymaganym do instalacji.

- Wykonaj cięcie, jak pokazano na rysunkach 2 i 3.

Instalacja

Ostrzeżenie Ryzyko zacięcia!

- Uważaj z bokami, możesz się zaciąć.
- Boki urządzenia są chronione polistyrenem, uważaj.
- Podczas transportu może spowodować uszkodzenia lekkie lub poważne.
- Wyszusz płytę i instrukcję płyty.
- Przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania bieżni prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi.

Krok 1:

Umieść ręcznik lub szmatkę na wierzchu i połóż na niej płytę do góry nogami. Rys. 4

Krok 2:

- Umieść taśmę łączącą dostarczoną do płyty indukcyjnej, aby zakleić ją.
- Nie używaj silikonu. Dodaj taśmę do krawędzi górnej części płyty indukcyjnej, pozostawiając zaledwie 3 mm od krawędzi szkła.
- Załóż taśmę dokładnie z każdej strony.
- Przetnij pozostałą taśmę po obu częściach taśmy, tak aby się zespoiliły. Rys. 5

Krok 3:

Zamocuj uchwyty (4 części) na przedniej części i tylnej ze śrubami. Umieść płytę odpowiednio wycelowaną na wstępnie dociętym bufecie. Upewnij się, że przednie krawędzie są równoległe do boku blatu. Rys. 6

Ważne:

- Należy uszanować wymogi wentylacji wskazane na rys.7.
- Na zewnątrz deski znajdują się otwory wentylacyjne. Należy upewnić się, że te otwory nie są blokowane przez blat podczas umieszczania płyty.
- Nie używaj uszczelnacza do zaklejania urządzenia. Utrudni to demontaż płyty w przyszłości, zwłaszcza jeśli wymagana będzie konserwacja.
- Gdy zamierzasz postawić płytę, ostrożnie odwróć ją i delikatnie umieść we wnęce blatu.

Wskazówki ad. montażu. Rys. 8

- Nominalne napięcie rezystorów na płytce wynosi 230V. Przystosowanie płyty ceramicznej do pracy z prądem jednofazowym możliwe jest za pomocą odpowiedniej zworki w puszcze przyłączeniowej zgodnie ze schematem połączeń pokazanym na rysunku. Schemat połączeń znajduje się również na pokrywie skrzynki przyłączeniowej. Należy pamiętać, że przewód musi być dopasowany do rodzaju podłączenia i mocy znamionowej płyty ceramicznej.

POLSKI

- Kabel przyłączeniowy musi być zamocowany w zacisku odciążającym.

Ostrzeżenie!

- Należy pamiętać o podłączeniu obwodu bezpieczeństwa do zacisku skrzynki przyłączeniowej.
- Przed podłączeniem płyty ceramicznej do sieci należy zapoznać się z informacjami na tabliczce znamionowej oraz schematem połączeń.
- Połączenia przewodów należy wykonać zgodnie ze schematem znajdującym się na spodzie płytki.
- Do dokładnego i pełnego dokręcenia WSZYSTKICH śrub zacisków należy użyć śrubokręta dobrej jakości.
- Jeśli po pierwszym włączeniu płytki obie strefy nie działają, należy ponownie sprawdzić, czy wszystkie śruby zacisków są dokręcone. Należy to zrobić przed skontaktowaniem się z Obsługą Klienta.

Ważne








- NIE WOLNO podłączać urządzenia do sieci za pomocą wtyczki i gniazdka 13 A.
- Musi być podłączony do dwubiegunowego gniazdka z bezpiecznikiem 30A z odstępem między stykami 3mm i umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu obok urządzenia. Nie należy go umieszczać nad urządzeniem ani w odległości większej niż 1,25 m od niego.
- W razie potrzeby kabel można zwinąć, ale upewnij się, że nie jest zagięty ani przytrzaśnięty podczas mocowania płytki. Unikaj przejścia kabla do kontaktu z gorącymi częściami urządzenia.

Umieszczenie kabla zasilania. Rys. 9

- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć potencjalnego ryzyka.
- Kabel zasilania powinien być zastąpiony zgodnie z następującymi wskazówkami:
 - o Wyłączenie urządzenia.
 - o Otwórz listwę zaciskową znajdującą się na dole płytki.
 - o Odkręć śruby zacisków mocujących kabel.
 - o Kabel uziemiający „zielony-żółty” powinien być podłączony do zaznaczonego terminalu. Powinno być jakieś 10 mm dłuższe niż kable neutralne.
 - o Przewód neutralny „niebieski” należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (N) – przewód zasilający należy podłączyć do zacisku oznaczonego literą (L).

4. FUNKCJONOWANIE

Rys. 1

Rys. 1	Ikony	Funkcja
3		Ikona dotykowa wyboru prawej strefy gotowania
4		Wyświetlacz górnego pola grzejnego: wskazuje poziom mocy, symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury itp.
5		Ikona dotykowa wyboru prawej strefy gotowania
6		Wyświetlacz dolnej strefy gotowania: wskazuje poziom mocy, symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury itp.
7		Ikona czasomierza, aby regulować czas gotowania
8		Wyświetlacz czasu: wskazuje godzinę, symbol zabezpieczenia przed dziećmi itp.
9		Ikona zwiększania: Aby dodać czas i zwiększyć poziom mocy
10		Ikona zmniejszania: Aby redukować czas i poziom mocy
11		Ikona blokady zabezpieczającej przed dziećmi: naciśnij i przytrzymaj, aby zablokować lub odblokować panel sterowania.
12		Ikona zasilania: przytrzymaj ją wciśniętą, aby włączyć lub wyłączyć płytę.

4.1. Ekran stanu. Rys. 10

- 1) Wyświetlacz jednocyfrowy: pokazuje odpowiednie parametry sterowania ogrzewaniem, symbol podwójnego pierścienia grzewczego oraz sygnał ostrzegawczy wysokiej temperatury na polu grzejnym (H).
- 2) Wyświetlacz dwucyfrowy: pokazuje odpowiednie parametry czasu i sygnał zabezpieczenia przed dziećmi.
- 3) Wyświetlacz wielokrotnego grzania pierścienia grzewczego: Po włączeniu trybu grzania podwójnego pierścienia grzewczego odpowiedni wyświetlacz wybranej strefy grzejnej pokazuje pierścień wewnętrzny lub symbol podwójnego pierścienia. Wybór pierścienia wewnętrznego lub podwójnego jest wskazywany przez wyświetlacz każdej strefy gotowania.

1. Włączony

Podczas włączania urządzenia płyta wydaje sygnał dźwiękowy, aby poinformować, że jest włączona, wszystkie cyfrowe wskaźniki/wyświetlacze na ekranie zaświecą się na 2 sekundy, a następnie urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia.

Uwaga

Zapali się wskaźnik odpowiadający kropce wskaźnika ekranu.






Stan wyłączenia

Cały ekran się wyłączy poza symbolem ostrzeżenia o wysokiej temperaturze. Ikony włączania/wyłączania można używać, przytrzymując ją, ale inne ikony nie będą dostępne.


2. W trybie gotowości

- Gdy tablica jest wyłączona, naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączania zasilania przez 3 sekundy, płyta wyda sygnał dźwiękowy i przejdzie w tryb gotowości.
- Wskaźniki cyfrowe strefy gotowania pokażą symbol "-". W przypadku obecności ciepła resztkowego na wyświetlaczu pola grzejnego pojawi się symbol wysokiej temperatury. Wyświetlacz czasu również pokaże „--”.
- W trybie czuwania, jeśli nie aktywujesz żadnej strefy gotowania, urządzenie wyłączy się automatycznie po 10 sekundach i wyda sygnał dźwiękowy.

3. Kontrola nagrzewania



- W trybie czuwania można wybrać strefę grzejną, naciskając ikonę wyboru strefy grzejnej, a następnie nacisnąć ikony „ / ”, aby dostosować poziom mocy odpowiedniej strefy grzejnej. Naciśnij i przytrzymaj ikony „ / ”, aby stale zwiększać lub zmniejszać poziom mocy.
- Gdy płyta grzejna jest w stanie ogrzewania, naciśnij i przytrzymaj ikonę włączania/wyłączania przez 3 sekundy, aby ją wyłączyć i zatrzymać ogrzewanie wszystkich stref gotowania. Na wskaźniku odpowiedniego pola gotowania, które się uprzednio nagrzało, pojawi się symbol ostrzeżenia o wysokiej temperaturze.
- W trybie czuwania, jeśli w jakiegokolwiek strefie grzejnej nadal występuje ciepło resztkowe, na wyświetlaczu pojawi się symbol wysokiej temperatury.
- Jeśli chcesz wyłączyć jedną ze stref gotowania, możesz najpierw wybrać tę strefę, a następnie nacisnąć ikonę „” do poziomu mocy „0”, aby wyłączyć tę strefę, co nie wpłynie na ogrzewanie drugiej strefy gotowania. Kiedy poziom mocy osiągnie „0”, wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego, które się już nagrzało, wyświetli symbol ostrzeżenia o wysokiej temperaturze.
- Jeśli obie strefy działają w tym samym czasie, całkowita moc będzie równa sumie mocy wszystkich działających stref gotowania. Każda strefa gotowania będzie działać zgodnie ze swoim ustawieniem mocy i nie będą miały na siebie wpływu.

Uwagi:



1. Podczas gotowania można włączyć tylko jedną funkcję lub wybrać jedną z ikon na talerzu, czyli pojawi się tylko jedna kropka.
2. Naciśnij ikonę „”, aby ustawić poziom mocy na „0”, a płyta automatycznie się wyłączy.

4. Funkcja ogrzewania różnych pierścieni gotowania. Rys. 10

4.1. Funkcja podwójnego pierścienia gotowania: Pierścień zewnętrzny można włączyć dopiero po włączeniu pierścienia wewnętrznego.

- 1) Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać strefę gotowania, którą chcesz ogrzać, a na odpowiednim wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się przecinek.
- 2) Naciśnij przycisk “ / ” zasilania, aby wybrać żądany poziom mocy.
- 3) Dotknij ponownie ikony wyboru pola grzejnego, a odpowiedni wyświetlacz pola grzejnego pokaże symbol pojedynczego pierścienia. Następnie ponownie naciśnij ikonę wyboru pola gotowania, aby aktywować pierścień zewnętrzny. Po aktywacji na wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się symbol podwójnego pierścienia.

4.2. Funkcja potrójnego pierścienia grzewczego: Pierścień zewnętrzny można włączyć dopiero po włączeniu pierścienia wewnętrznego.

- 1) Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać strefę gotowania, którą chcesz ogrzać, a na odpowiednim wyświetlaczu strefy gotowania pojawi się przecinek.
- 2) Naciśnij przycisk “ / ” zasilania, aby wybrać żądany poziom mocy.
- 3) Dotknij ponownie ikony wyboru pola grzejnego, a odpowiedni wyświetlacz pola grzejnego pokaże symbol pojedynczego pierścienia. Następnie ponownie naciśnij ikonę wyboru pola grzejnego, aby aktywować podwójny pierścień grzewczy, odpowiedni wyświetlacz pola grzewczego pokaże symbol podwójnego pierścienia. Na koniec ponownie naciśnij ikonę wyboru pola grzejnego, a odpowiedni wyświetlacz pola grzejnego pokaże symbol potrójnego pierścienia.
- 4) Po ustawieniu poziomu mocy pola grzejnego i uruchomieniu grzania pierścienia wewnętrznego, pierścień wewnętrzny będzie działał tylko po jednokrotnym naciśnięciu ikony wyboru pola grzewczego. Wewnętrzny pierścień i podwójny będą pracować drugi raz. Podgrzewanie pierścienia podwójnego i potrójnego rozpocznie się po trzecim naciśnięciu ikony wyboru pola grzewczego, a przestanie działać po naciśnięciu czwartej (pierścień wewnętrzny będzie nadal działał).





4.3. Dezaktywacja funkcji różnych pierścieni gotowania.

- 1) Dotknij ikony dotykowej, aby wybrać żądaną strefę gotowania, a na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania pojawi się przecinek.
- 2) Dotknij ikonę wyboru pola grzejnego, aby wyłączyć pierścień zewnętrzny. Pierścień wewnętrzny będzie nadal działał.



5. Regulacja poziomu mocy



- W trybie czuwania naciśnij ikonę wyboru strefy gotowania, aby wybrać żądaną strefę gotowania, na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania i poziomu grzania pojawi



się kropka. Możesz użyć ikon dotykowych zwiększania i zmniejszania, aby dostosować żądany poziom mocy.

- Możesz szybko zwiększyć lub zmniejszyć poziom mocy, przytrzymując jedną z dwóch ikon. Za każdym razem, gdy naciśniesz ikonę „”, poziom mocy wzrośnie o jeden, aż do poziomu 9 i zostanie wyświetlony na odpowiednim wyświetlaczu. Za każdym razem, gdy naciśniesz ikonę „”, poziom mocy zostanie zmniejszony o jeden, aż do poziomu 0 (za każdym razem, gdy naciśniesz ikonę „ / ”, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy).
- Po zakończeniu regulacji poziomu mocy kropka dziesiąta na wyświetlaczu przestanie migać i po 10 sekundach bezczynności będzie normalnie wyświetlać poziom mocy.
- Zmieniając poziom mocy dowolnej strefy gotowania na 0, ta strefa gotowania zostanie wyłączona.
- Jeśli jedna strefa gotowania została nagrzana, poziom mocy wszystkich stref gotowania wynosi „0”, urządzenie automatycznie przejdzie w stan wyłączenia po 1 minucie bezczynności.

6. Funkcja automatycznego grzania



6.1. Aktywacja trybu automatycznego ogrzewania: naciśnij ikony „ / ”, aby ustawić moc na poziom 9, a następnie naciskaj ikonę zwiększania, aż poziom mocy pokaże na przemian „A” i „9”. Następnie naciśnij ikonę zmniejszania, aby ustawić żądany poziom automatycznego ogrzewania, na przykład poziom szósty. W tym automatycznym procesie nagrzewania odpowiedni wyświetlacz poziomu mocy będzie na przemian pokazywał „A” i „6”. Alternatywny czas oglądania wynosi 2,5 minuty.



6.2. Naciśnij ikonę zwiększania, aby ustawić moc na poziom 9, a następnie ponownie naciśnij ikonę „”, aż poziom mocy pokaże naprzemiennie „A” i „9”. Rozpoczął się domyślny czas. Na przykład po 10 sekundach naprzemiennego wyświetlania „A” i „9”, naciśnij ikonę „”, aby ustawić poziom mocy na 6. Ikony „A” i „6” będą wyświetlane przez 2 minuty i 20 sekund. Po tym czasie płyta przejdzie w normalny tryb grzania, na odpowiednim wyświetlaczu poziomu mocy pojawi się „6”.

Po włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania odpowiednie pole grzejne będzie ogrzewane na poziomie 9 przez pewien czas (czas nagrzewania zależy od późniejszego zmniejszenia do kilku poziomów, czas nagrzewania każdego poziomu jest taki, jak podano poniżej), a następnie będzie nadal działać na ustawionym poziomie grzania końcowego. Np. ustaw poziom gotowania na 9 i aktywuj funkcję automatycznego grzania naciskając ikonę „” (naprzemiennie pojawiają się „A” i „9”). Następnie ustaw poziom trybu automatycznego ogrzewania na poziom 6 za pomocą ikony „”. Przy tym ustawieniu pole grzejne nagrzewa się na poziomie 9 przez 2,5 minuty. Wyświetlacz strefy pokaże strefę gotowania na przemian „A” i „6”. Następnie, kontynuuj gotowanie na poziomie 6

6.3. Tabele z danymi odpowiadającymi poziomowi mocy i czasowi automatycznego nagrzewania są następujące:


Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Czas automatycznego ogrzewania	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5


6.4. Automatyczna regulacja poziomu ogrzewania: Wchodząc w tryb automatycznego ogrzewania, maksymalną moc można zmniejszyć tylko wtedy, gdy naciśniesz ikonę „” w ciągu 30 sekund. Po ponad 30 sekundach naciśnięcie ikony „” nie będzie w stanie zmniejszyć automatycznego poziomu grzania i spowoduje wyjście z tego trybu.

- Po ponad 30 sekundach, gdy nadal znajduje się w trybie automatycznego ogrzewania, a wartość jest mniejsza niż poziom 9, można nacisnąć ikonę „” aby zwiększyć poziom automatycznego ogrzewania, a system będzie kontynuował pracę w tym trybie.
- Na przykład, po wejściu w tryb automatycznego ogrzewania, naciśnij ikonę „” w ciągu 30 sekund, aby ustawić wartość na poziom 8. Odpowiedni wyświetlacz pokaże „A” i „8”. A potem po zredukowaniu, do poziomu „7”, ekran pokaże „A” i „7”. Płyta pokaże tryb automatycznego ogrzewania. Jeśli upływie więcej niż 30 sekund bez obniżenia poziomu 7 do poziomu 6, będzie można wyjść z trybu automatycznego ogrzewania, a płyta przejdzie w normalny tryb ogrzewania. Wskaźnik cyfrowy pokaże „6”.

6.5. Podczas zmiany poziomu mocy trybu automatycznego ogrzewania, upływający czas zostanie automatycznie przeliczony na czas odpowiadający nowemu poziomowi automatycznego ogrzewania.

Na przykład wybrześ poziom automatycznego ogrzewania na poziomie 1 (1 minuta), a po 30 sekundach zmienisz moc na poziom 4 (6,5 minuty). Tak więc funkcja automatycznego podgrzewania będzie działać dokładnie przez 6 minut (6,5 minuty minus 30 sekund).


6.6. W ciągu 30 sekund działania trybu automatycznego ogrzewania naciśnij ikonę „” aby ustawić określony poziom, a następnie czas pracy jest liczony na podstawie ustawionego czasu poziomu.

Na przykład, gdy wskaźniki „A” i „9” są wyświetlane naprzemiennie i działają przez 20 sekund. Jeśli naciśniesz ikonę „”, aby ustawić poziom 6, 20 sekund, które upłynęły, zostanie automatycznie włączone do 2,5 minuty poziomu 6, podczas gdy poziom 6 będzie działał przez 2,5 minuty minus 20 sekund, czyli 2 minuty i 10 sekund. Następnie, powróci do trybu normalnego ogrzewania.





7. Ustawienie czasomierza

Po wybraniu odpowiedniej mocy pola grzejnego naciśnij przycisk czasu, na wyświetlaczu timera pojawi się „00” i pojawi się prawy przecinek dziesiętny.



Następnie przechodzi w tryb pomiaru czasu i można ustawić czas wybranego pola grzejnego. W trybie czasomierza wymagane są następujące operacje:

- Jeśli chcesz usunąć czasomierz, ustaw jego czas na zero.
- Po pierwszym naciśnięciu ikony „” czasomierz rozpoczyna pracę od 1 minuty, po czym można nacisnąć ikonę plusa lub minusa, aby ustawić czas.

POLSKI

- Za każdym razem, gdy naciśniesz ikonę „”, płyta wyda sygnał dźwiękowy, a czas nagrzewania wydłuży się o 1 minutę. Czas zmieni się na przemian mndz. 1 a 99 min. Maksymalne ustawienie to 99 min.
- Za każdym razem, gdy naciśniesz ikonę „”, płyta wyda sygnał dźwiękowy, a czas nagrzewania zmniejszy się o 1 minutę. Gdy czas synchronizacji jest mniejszy lub równy 30 minut, czas ciągłej regulacji będzie się zmieniał w sposób ciągły w zakresie od 30 do 0 minut. Jeśli czas był zmieniany za pomocą ikony „” przez ponad 30 minut, naciśnij ikonę „”, aby ustawić czas na 0 i kontynuuj ciągłą zmianę czasu między 30 a 0 za pomocą ikony zmniejszania.
- Po odliczeniu czasu do 0 płyta będzie nadal dzwonić przez 2 minuty. Naciśnij dowolnej ikony, aby zatrzymać dźwięk.

Uwaga

- Jeśli ustawiono czas dla określonej strefy gotowania, aby zmienić czas, naciśnij ponownie ikonę czasu, aby wybrać odpowiednią strefę gotowania, a następnie wprowadź nowy czas za pomocą ikon „ / ”.
- Po wybraniu strefy gotowania, ustawienie czasowe nie może być realizowane przed ustawieniem mocy strefy gotowania a ikona czasu jest nieprawidłowa.
- Gdy czas określonej strefy gotowania jest ustawiany po raz pierwszy, jeśli ikona wyboru strefy gotowania odpowiadająca tej strefie gotowania zostanie naciśnięta, gdy czas nie zostanie potwierdzony, czas strefy gotowania zostanie anulowany.
- Gdy działa jedna lub obie strefy gotowania, podczas ustawiania czasu zawsze wyświetlana jest kropka dziesiętna odpowiedniej strefy gotowania.
- Gdy działa kilka stref gotowania i ustawiono czas, wyświetlacz timera pokazuje minimalny czas strefy gotowania. Punkt dziesiąty danej strefy gotowania jest zawsze uruchomiony. Punkt dziesiąty danej strefy gotowania ekranu wyłącza się aż do ukończenia czasu odliczania.

8. Tryb wyłączenia

W trybie czuwania lub grzania naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk włączania/wyłączenia, rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy i urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia. Jeśli odpowiednia powierzchnia strefy grzejnej ma obecnie ciepło resztkowe, na wyświetlaczu wskaźnika poziomu mocy pojawi się ostrzeżenie o ciepłe resztkowym.

9. Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi



- Panel sterowania można zablokować, przytrzymując ikonę zabezpieczenia przed dziećmi przez 3 sekundy, gdy urządzenie jest w trybie gotowości lub w trybie ogrzewania. Pojawi się ikona blokady bezpieczeństwa. Gdy urządzenie jest wyłączone, ikona blokady zabezpieczającej zgaśnie.
- W trybie blokady bezpieczeństwa dla dzieci, pokaże się „Lo” i będzie migać (1s/czas). Jeśli strefa gotowania ustawiła godzinę, wyświetlacz pokaże godzinę i „Lo” na przemian. Jeśli nie, pokaże tylko „Lo” i „-”.

- W trybie zabezpieczenia przed dziećmi można go odblokować, naciskając i przytrzymując przycisk zabezpieczenia przed dziećmi przez około 3 sekundy.
- W trybie blokady rodzicielskiej, z wyjątkiem długiego naciśnięcia przycisku zasilania w celu wyłączenia i długiego naciśnięcia przycisku blokady rodzicielskiej w celu odblokowania, inne ikony nie są dostępne.

10. Czasomierz

Czasomierz można zaprogramować oddzielnie dla każdej strefy gotowania, a czas każdej strefy gotowania jest niezależny od siebie.

Czasomierz jednej strefy gotowania

Aby ustawić czas odliczania dla strefy grzewczej, najpierw dotknij ikony timera, zaświeci się kropka dziesiąta na wyświetlaczu wybranej strefy grzewczej. Na wyświetlaczu timera pojawi się kropka dziesiąta, aby wskazać, że ustawiony timer został powiązany z wybraną strefą gotowania. W tym momencie, możesz używać ikon "  /  " aby ustawić czas odliczania.

Czasomierz dwóch stref gotowania

- Każda operacja ustawiania timera będzie taka sama jak „Czas pojedynczej strefy gotowania”.
- Dotknij dowolnej ikony wyboru strefy gotowania, a wyświetlacz timera pokaże wartość czasu tej strefy gotowania.
- Gdy obie strefy grzejne są ustawione czasowo, można niezależnie zmienić timer, naciskając ikonę czasu.
- Jeśli nie wybierzesz żadnej strefy gotowania, na wyświetlaczu pojawi się minimalna wartość czasomierza strefy gotowania, a odpowiedni wskaźnik strefy gotowania pokaże kropkę dziesiątą.

11. Wstępne ustawienie czasu

Strefy gotowania posiadają funkcję czasomierza wstępnego. Zależność między domyślnym ustawieniem czasu a poziomem mocy przedstawiono w poniższej tabeli:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6-9
Czas wstępnie ustawiony (h)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	1,5 h

Po osiągnięciu wszystkich ustawionych czasów strefy gotowania automatycznie się wyłącza i przejdą w tryb czuwania.

12. Ostrzeżenie o wysokiej temperaturze

- Na wyświetlaczu strefy grzejnej, która jest gorąca, pojawi się symbol ostrzegawczy ciepła resztkowego, aby wskazać wysoką temperaturę odpowiedniej powierzchni grzewczej.
- Jeśli pole grzejne było wcześniej nagrzane, symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury będzie wyświetlany przez 35 minut bez przerwy po wyłączeniu płyty.

13. Funkcja ochrony

- **Zabezpieczenie przed wysoką temperaturą:** Elektroniczny czujnik temperatury w panelu sterowania przesyła temperaturę w czasie rzeczywistym do układu panelu sterowania. Czujnik kontrolny uruchamia ochronę, gdy elektroniczny czujnik temperatury kalibruje, że aktualna temperatura jest wyższa niż określona wartość, aby zmniejszyć poziom ogrzewania strefy gotowania w tym czasie i wznowia poziom ogrzewania, gdy temperatura spadnie.
- **Zabezpieczenie przed ciepłem resztkowym:** Po podgrzaniu pola grzejnego pojawi się symbol ostrzegawczy wysokiej temperatury, wskazujący, że temperatura powierzchni grzejnej jest zbyt wysoka, nie należy jej dotykać, aby uniknąć poparzenia.
- **Zabezpieczenie przed wyłączeniem bezpieczeństwa:** W przypadku modeli z wtyczką, po wyłączeniu zasilania po jednej sekundzie w dowolnym momencie, napięcie między L/N wtyczki musi spaść poniżej bezpiecznego zakresu napięcia.

Instrukcje dotyczące użytkowania płyty

- Przy pierwszych kilku użyciach płyta grzejna może wydzielać kwas i zapach spalenizny. Zapach zginie całkowicie dzięki powtórnemu użytkowaniu.
- Miejsca z których będzie promieniować ciepło są oznaczone na płycie do gotowania. Garnki kuchenne powinny zostać umieszczone na tych strefach, gdzie może się wyprodukować wydajne ogrzewanie. Garnki kuchenne powinny mieć tę samą średnicę co strefa gotowania na której się ich używa.
- Nie używaj garnków o szorstkiej powierzchni, ponieważ mogą one porysować powierzchnię ceramiczną.
- Przed zastosowaniem garnków, upewnij się, że ich podstawa jest sucha i czysta.
- Gdy jest zimno, dno przyborów kuchennych powinno być lekko wklęsłe, ponieważ gdy jest gorące, rozszerzają się i leżą płasko na powierzchni płyty. To pozwala na łatwiejszą transmisję ciepła.
- Optymalna grubość dna garnków to 2 - 3 mm w przypadku stali emaliowanej i 4 - 6 mm w przypadku stali nierdzewnej z dnem typu sandwich.
- Jeśli nie zachowa się tych zaleceń, dojdzie do utraty ogromnej ilości ciepła i energii. Ciepło, które nie zostanie wchłonięte przez naczynie, rozprzestrzeni się na płytę kuchenną, ramę i otaczające ją szafki.
- Zaleca się przykrywanie garnków, aby gotować z mniejszą temperaturą.
- Zawsze gotuj warzywa, ziemniaki itp. w jak najmniejszej ilości wody, aby skrócić czas gotowania.
- Żywność lub płyny o dużej zawartości cukru mogą uszkodzić płytę, jeśli zetkną się z powierzchnią płyty szklano-ceramicznej. Rozlane płyny należy natychmiast wycierać, ale nie zapobiegnie to uszkodzeniu powierzchni płyty.

Ważne

Powierzchnia płyty jest odporna; jednak nie jest niezniszczalna i może ulec uszkodzeniom. Zwłaszcza jeśli będą na nią upadać naostrzone i twarde z pewną siłą.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem pozostaw do ostygnięcia.
- Urządzenie należy odłączyć od zasilania przed jego czyszczeniem.
- Pozostałości środków czyszczących pozostawione na powierzchni ceramiki szklanej mogą ją uszkodzić. Pozbądź się resztek ciepłej wody z detergentem w płynie.
- Ścierające środki czyszczące lub ostre przedmioty uszkadzają powierzchnię płyty; wyczyść go letnią wodą zmieszaną z niewielką ilością płynnego detergentu.
- Może okazać się, że łatwiej będzie usunąć resztki jedzenia, gdy powierzchnia płyty jest jeszcze gorąca. Należy jednak uważać, aby nie poparzyć się podczas czyszczenia powierzchni płyty, gdy jest ona jeszcze gorąca.

Po każdym użyciu

- Przetrzyj urządzenie wilgotną szmatką.
- Wysusz je za pomocą czystej szmatki.

Tablica sprzątanía

Rodzaj zabrudzeń	Pozbyć się natychmiast?	Pozbyć się po wyschnięciu urządzenia?	Czego powinienem użyć, aby pozbyć się resztek?
Cukier lub słodkie ciecz.	Tak	Nie	Skrobak do płyt indukcyjnych.
Papier aluminiowy lub plastik	Tak	Nie	Skrobak do płyt indukcyjnych.
Zachłapania tłuszczem lub olejem	Nie	Tak	Urządzenie do czyszczenia płyt
Zmiana koloru na metaliczny	Nie	Tak	Urządzenie do czyszczenia płyt
Zachłapania lub ślady po wodzie	Nie	Tak	Urządzenie do czyszczenia płyt

Ważne

Powierzchnię płyty należy myć tylko letnią wodą z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Ostrzeżenie

- Upewnij się, że płyta jest czysta: Brudna strefa nie przenosi całego brudu.
- Chroń płytę przeciw korozji.
- Odłącz płytę kuchenną od zasilania.

POLSKI

- Nie pozostawiaj patelni z potrawami przygotowanymi z tłuszczów i olejów bez nadzoru na płycie grzejnej; gorący tłuszcz może samoistnie się zapalić.

Ważne

Jeśli Twoje urządzenie nie działa poprawnie, przejdź do kontaktu z działem obsługi klienta Cecotec.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kody błędów płyty PCB i rozwiązania

- Gdy na płycie drukowanej wystąpi awaria, wyświetlacze timera na ekranie zawsze pokazują kod usterki, a wszystkie nagrzewające się pola grzejne przestają grzać i automatycznie powracają do stanu wyłączenia po 1 minucie. W przypadku stref grzejnych, które były aktywne, odpowiedni wyświetlacz nadal pokazuje znak ostrzegawczy wysokiej temperatury **H**. Kiedy pokaże się kod błędu, skonsultuj następującą tablicę, aby rozwiązać problem.

Kody błędów	Rodzaj błędu	Rozwiązanie
E1	Płyta ekranu nie odbiera sygnału płyty zasilania.	Awaria linii komunikacyjnej płyty zasilającej lub wyświetlacza może spowodować nieprawidłowe działanie komunikacji.
E2	Płyta zasilająca nie odbiera sygnału z płyty wyświetlacza.	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec w celu wymiany płytki ekranowej. Jeśli błąd wciąż występuje, należy zmienić płytę zasilania.
E3	Awaria przełącznika płyty zasilającej.	Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
E4	1. Otwarty obwód płytki wyświetlacza NTC. 2. Obwód płytki wyświetlacza NTC.	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec w celu wymiany płytki ekranowej.
E5	Ochrona przeciw wysokim temperaturom ekranu.	Zamień najpierw silikon izolujący panel płytki obwodu drukowanego. Jeśli usterka nie ustąpi, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec i wymień ostłonę ekranu.

- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Należy pamiętać, że w przypadku wezwania technika, gdy produkt jest objęty gwarancją, i okaże się, że problem nie jest spowodowany usterką urządzenia, możesz zostać obciążony kosztami.
- Urządzenie musi być dostępne, aby technik mógł przeprowadzić niezbędne naprawy. Jeśli Twoje urządzenie jest zainstalowane w taki sposób, że technik obawia się uszkodzenia urządzenia lub Twojej kuchni, nie przeprowadzi naprawy.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencje produktu: 02851

Produkt: Bolero Squad V 2001

Napięcie znamionowe: 220-240 V~.

Częstotliwość nominalna: 50/60 Hz

Moc nominalna: 3000 W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu	02851		
Typ płyty kuchennej	płyta elektryczna		
Liczba przelotników świateł i/lub stref gotowania		2	
Technika grzewcza (indukcyjne miejsca i strefy gotowania, promienniki, płyty state)	Grzejnik promiennikowy		

	Symbol	Wartość	Ilość
W przypadku okrągłych pól grzejnych lub stref gotowania: średnica powierzchni użytkowej każdej elektrycznej płyty grzejnej, zaokrąglona do najbliższej części 5 mm	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	
W przypadku nieokrągłych płyt grzejnych lub stref gotowania: szerokość i długość powierzchni użytkowej każdej elektrycznej płyty grzejnej lub strefy gotowania, w zaokrągleniu do najbliższej części 5 mm	L W	N.A	cm

Zużycie energii na ognisko lub pole grzejne, w przeliczeniu na kg (*)	EC _{gotowanie} ⁽¹⁾ elektryczne	182.4	Wh/kg
	EC _{gotowanie} ⁽²⁾ elektryczne	196.5	
Zużycie energii przez talerz w przeliczeniu na kg (*)	EC _{plyta} elektryczna	0.5	Wh/kg

(*) Obliczono zgodnie z metodą pomiaru wydajności (EN 60350-2).

(¹) Górna strefa gotowania

(²) Dolna strefa gotowania

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Zadní varná zóna
2. Přední varná zóna
3. Ikona pro výběr zadní varné zóny
4. Zobrazení horní varné zóny
5. Ikona pro výběr přední varné zóny
6. Zobrazení přední varné zóny
7. Ikona časovače
8. Zobrazení času
9. Ikona zvýšení
10. Ikona snížení
11. Ikona dětského bezpečnostního zámku
12. Tlačítko zapnutí/vypnutí

Poznámka

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že všechny položky správně recyklujete.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Sklokeramická varná deska
- Podpěry
- Izolační páska
- Tento návod k použití

První použití:

Důležité

Povrch sklokeramické varné desky je třeba čistit tak, jak je uvedeno v části Čištění a údržba.

- Zapněte obě varné zóny na 5 minut na maximální výkon, ale nezapínejte je současně. Do každé zóny umístěte hrnec naplněný do poloviny studenou vodou. To pomůže odstranit případné pachy novotvarů a odpařit případnou vlhkost, která se mohla vytvořit na topných tělesech během přepravy.
- Nezapínejte obě zóny současně.

3. INSTALACE

Elektrické spoje

Před připojením spotřebiče se ujistěte, že napájecí napětí uvedené na označení výrobku odpovídá napětí vaší elektrické sítě.

Varování

Tento spotřebič musí být připojen k uzemněné zásuvce.

- V případě nutnosti výměny síťového kabelu musí být uzemňovací vodič (žlutý/zelený) vždy o 10 mm delší než síťové vodiče.
- Dbejte na to, aby teplota napájecího kabelu nepřesáhla 50 °C.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní středisko, aby se předešlo případnému nebezpečí.

Před instalací sklokeramické varné desky

Na obrázku 2 jsou znázorněny rozměry požadované pro výřez otvoru, do kterého má být sklokeramická varná deska instalována.

Upozornění

- Povrchy, které jsou v přímém kontaktu s deskou, musí být tepelně odolné (min. 95°).
- Spotřebič lze instalovat na pracovní desku o tloušťce 30 až 40 mm a v blízkosti stěn, které jsou vyšší než pracovní deska, při zachování minimální vzdálenosti 100 mm.
- Před osazením desky proveďte všechny příslušné výřezy do povrchu/desky a poté pečlivě odstraňte všechny hobliny nebo piliny.
- Pro zajištění správného větrání desky dodržujte rozměry uvedené na obrázcích 2 a 3.
- Dbejte na to, aby byl povrch rovný a pravouhlý a aby žádné části nezasahovaly do prostoru potřebného pro instalaci.
- Proveďte výřez, jak je znázorněno na obrázcích 2 a 3.

Instalace

Varování: Riziko pořezání!

- Dávejte pozor na okraje, mohli byste se pořezat.
- Okraje jsou chráněny polystyrenem, buďte opatrní.

ČEŠTINA

- Během přepravy mohou způsobit lehká poranění nebo pořezání.
- Vyjměte desku a návod k použití z krabice.
- Před zahájením instalace si pečlivě přečtěte návod k použití.

Krok 1:

Na povrch pracovní desky položte ručník nebo utěrku a umístěte na ni indukční varnou desku lícem dolů. Obr. 4

Krok 2:

- Umístěte těsnicí pásku dodanou s varnou deskou pro její utěsnění na povrch pracovní desky.
- Nepoužívejte silikon. Nalepte pásku na okraj spodní části indukční varné desky, přičemž ponechte asi 3 mm od okraje skla.
- Nalepte pásku po celém obvodu.
- Odstříhnete přebytečnou část a spojte oba konce pásky tak, aby se navzájem dotýkaly. Obr. 5

Krok 3:

Přípevněte podpěry (4 kusy) na přední a zadní straně pomocí šroubů. Umístěte desku dobře vystředěnou na předřezanou desku nebo pracovní plochu. Ujistěte se, že přední okraj desky je rovnoběžný s bočním okrajem pracovní desky. Obr. 6

Důležité:

- Je třeba dodržovat požadavky na větrání uvedené na obrázku 7.
- Kolem vnější strany desky jsou větrací otvory. Ujistěte se, že tyto otvory nejsou při montáži varné desky blokovány pracovní deskou.
- K utěsnění spotřebiče nepoužívejte silikonový tmel. To v budoucnu stíží demontáž desky, zejména v případě nutnosti údržby.
- Při montáži varnou desku opatrně otočte a opatrně ji vložte do výřezu v pracovní desce.

Pokyny pro montáž. Obr. 8

- Nominální napětí topných těles varné desky je 230 V. Sklokeramickou varnou desku lze přizpůsobit pro jednofázový provoz pomocí vhodné propojky v přípojovací skříňce podle schématu připojení zobrazeného na obrázku. Schéma připojení najdete také na krytu přípojovací skříňce. Nezapomeňte, že přípojovací kabel musí odpovídat typu připojení a nominálnímu výkonu sklokeramické varné desky.
- Přípojovací kabel musí být upevněn v svorce pro odlehčení tahu.

Varování!

- Nezapomeňte připojit bezpečnostní obvod ke svorce v připojovací skříňce.
- Před připojením sklokeramické varné desky k elektrické síti je důležité přečíst si informace na typovém štítku a schématu zapojení.
- Připojení kabelů musí být provedeno v souladu se schématem zapojení na spodní straně desky.
- Je nutné použít kvalitní šroubovák k pečlivému a úplnému dotažení VŠECH šroubů svorek.
- Pokud při prvním zapnutí desky nefungují obě zóny, měli byste překontrolovat, zda jsou všechny šrouby svorek pevně dotaženy. To je nutné provést před tím, než se obrátíte na zákaznický servis.

Důležité


- NEPŘIPOJUJTE spotřebič k elektrické síti pomocí zástrčky a zásuvky 13 A.
- Musí být připojen ke dvoupólové zásuvce s pojistkou 30 A, s odstupem kontaktů 3 mm a umístěný na snadno přístupném místě vedle spotřebiče. Nesmí být umístěn nad spotřebičem nebo ve vzdálenosti větší než 1,25 m od spotřebiče.
- Kabel lze v případě potřeby smotat, ale dbejte na to, aby nebyl při připevňování desky zalomený nebo přiskřípnutý. Nedovolte, aby se kabel dostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.







Výměna napájecího kabelu. Obr. 9

- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce nebo jeho servisní středisko, aby se předešlo případnému nebezpečí.
- Síťový kabel je třeba vyměnit podle následujících pokynů:
 - o Vypněte zařízení.
 - o Otevřete svorkovnici ve spodní části desky.
 - o Vyšroubujte šrouby svorek zajišťující kabel.
 - o „Zelenožlutý“ zemnicí vodič musí být připojen k označené svorce. Měl by být asi o 10 mm delší než napájecí a nulový vodič.
 - o „Modrý“ nulový vodič musí být připojen ke svorce označené písmenem (N) - napájecí vodič musí být připojen ke svorce označené písmenem (L).

4. PROVOZ

Obr. 1

Obr. 1	Ikony	Funkce
3		Ikona pro výběr zadní varné zóny

4		Zobrazení zadní varné zóny: udává úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty apod.
5		Ikona pro výběr přední varné zóny
6		Zobrazení přední varné zóny: udává úroveň výkonu, výstražný symbol vysoké teploty atd.
7		Ikona časovače: nastavení doby vaření pro každou varnou zónu.
8		Zobrazení času: udává čas, symbol dětského zámku atd.
9		Ikona zvýšení: přidání času a zvýšení úrovně výkonu
10		Ikona snížení: snížení času a úrovně výkonu
11		Ikona dětského zámku: Stisknutím a podržením zamknete nebo odemknete ovládací panel.
12		Ikona zapnutí/vypnutí: stisknutím a podržením zapnete nebo vypnete sklokeramickou varnou desku.

4.1. Režim displeje. Obr. 10

- 1) Zobrazení jedné číslice: zobrazuje odpovídající parametry regulace ohřevu, symbol dvojitého varného kruhu a varovný signál vysoké teploty ve varné zóně (**H**).
- 2) Zobrazení dvou číslic: zobrazuje odpovídající nastavení času a signál dětského zámku.
- 3) Zobrazení vícekruhového ohřevu: Po aktivaci režimu ohřevu dvojitého varného kruhu se na příslušném displeji zvolené varné zóny zobrazí nápis vnitřní kruh nebo dvojitý kruh. Výběr vnitřního kruhu nebo dvojitého kruhu je indikován na displeji každé varné zóny.

1. Zapnutí

Po zapnutí spotřebiče deska jednou zapípá, čímž signalizuje, že je spotřebič zapnutý, na displeji se na 2 sekundy rozsvítí všechny digitální indikátory/zobrazení a poté spotřebič přejde do režimu vypnutí.

Poznámka

Na displeji se rozsvítí příslušný indikátor desetinné čárky.






Stav vypnutí

Celý displej se vypne s výjimkou výstražného symbolu vysoké teploty. Ikonu zapnutí/vypnutí lze použít podržením, ale ostatní ikony nebudou k dispozici.


2. Pohotovostní režim

- Když je deska vypnutá, stiskněte a podržte ikonu zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund, deska zapírá a přejde do pohotovostního režimu.
- Na digitálních indikátorech varné zóny se zobrazí symbol "-". Symbol vysoké teploty se na displeji varné zóny zobrazí v případě zbytkového tepla. Na displeji se také zobrazí čas "--".
- Pokud v pohotovostním režimu neaktivujete žádnou varnou zónu, spotřebič se po 10 sekundách automaticky vypne a zapírá.



3. Ovládání ohřevu



- V pohotovostním režimu můžete vybrat varnou zónu stisknutím dotykové ikony pro výběr varné zóny a poté stiskněte ikony „ / ” pro nastavení úrovně výkonu příslušné varné zóny. Stiskněte a podržte ikony „ / ” pro nepřetržité zvyšování nebo snižování úrovně výkonu.
- Když je varná deska ve stavu ohřevu, stiskněte a podržte ikonu zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund, abyste vypnuli a zastavili ohřev všech varných zón. Indikátor příslušné varné zóny, která byla předtím zahřátá, zobrazí výstražný symbol vysoké teploty.
- V pohotovostním režimu, pokud má některá varná zóna ještě zbytkové teplo, se na displeji zobrazí symbol vysoké teploty.
- Pokud potřebujete vypnout jednu z varných zón, můžete nejdříve zvolit tuto zónu a poté stisknutím ikony „” na stupeň výkonu „0” tuto zónu vypnout, což neovlivní ohřev druhé varné zóny. Když úroveň výkonu dosáhne hodnoty „0”, indikátor příslušné varné zóny, která byla předtím zahřátá, zobrazí výstražný symbol vysoké teploty.
- Pokud jsou obě varné zóny v provozu současně, celkový výkon se rovná součtu výkonů všech varných zón v provozu. Každá varná zóna pracuje podle svého modulačního poměru výkonu a vzájemně se neovlivňují.

Poznámky:





1. Během vaření lze aktivovat pouze jednu funkci nebo zvolit jednu z ikon na varné desce, tj. zobrazí se pouze jedna desetinná čárka.
2. Stiskněte ikonu „” pro nastavení úrovně výkonu na „0” a varná deska se automaticky vypne.

4. Funkce vícekruhového ohřevu. Obr. 10



- 4.1. Funkce dvojitého varného kruhu: Vnější kruh lze zapnout až po zapnutí vnitřního kruhu.
 - 1) Stiskněte dotykovou ikonu výběru varné zóny, kterou chcete ohřát, a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí desetinná tečka.
 - 2) Stiskněte ikonu „ / ” a vyberte požadovanou úroveň výkonu.
 - 3) Stiskněte znovu ikonu výběru varné zóny a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí symbol jednoho kruhu. Poté znovu stiskněte ikonu výběru varné zóny, čímž aktivujete vnější kruh. Po aktivaci se na displeji varné zóny zobrazí symbol dvojitého kruhu.
- 4.2. Funkce trojitého varného kruhu: Vnější kruh lze zapnout až po zapnutí vnitřního kruhu.


- 1) Stiskněte dotykovou ikonu výběru varné zóny, kterou chcete ohřát, a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí desetinná tečka.
 - 2) Stiskněte ikonu „ /  ” a vyberte požadovanou úroveň výkonu.
 - 3) Stiskněte znovu ikonu výběru varné zóny a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí symbol jednoho kruhu. Poté znovu stiskněte ikonu výběru varné zóny pro aktivaci dvojitého varného kruhu, na displeji příslušné varné zóny se zobrazí symbol dvojitého kruhu. Nakonec znovu stiskněte ikonu výběru varné zóny a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí symbol trojitého kruhu.
 - 4) Po nastavení úrovně výkonu varné zóny a zapnutí ohřevu vnitřního kruhu bude po jednom stisknutí ikony výběru varné zóny pokračovat v provozu pouze vnitřní kruh. Vnitřní kruh a dvojitý kruh budou fungovat po druhém stisknutí. Ohřev dvojitého a trojitého kruhu se začne po třetím stisknutí ikony výběru varné zóny a po čtvrtém stisknutí se ohřev zastaví (vnitřní kruh bude pokračovat v provozu).
- ### 4.3 Deaktivace funkce vícekruhového ohřevu
- 1) Stiskněte dotykovou ikonu výběru požadované varné zóny a na displeji příslušné varné zóny se zobrazí desetinná tečka.
 - 2) Stiskněte ikonu výběru varné zóny, abyste deaktivovali vnější kruh. Vnitřní kruh bude i nadále fungovat.


5. Nastavení úrovně výkonu



- V pohotovostním režimu stiskněte ikonu výběru varné zóny a zvolte požadovanou varnou zónu, na displeji příslušné varné zóny se zobrazí desetinná tečka a úroveň ohřevu. Pomocí dotykových ikon zvýšení a snížení výkonu můžete nastavit požadovanou úroveň výkonu.
- Stisknutím a podržením jedné z ikon můžete rychle zvýšit nebo snížit úroveň výkonu. Po každém stisknutí ikony „ ” se úroveň výkonu zvýší o jednu až na úroveň 9 a zobrazí se na příslušném displeji. Při každém stisknutí ikony „ ” se úroveň výkonu sníží o jednu až na úroveň 0 (při každém stisknutí ikon „ /  ” se ozve krátké zapípání).
- Po dokončení nastavení úrovně výkonu přestane blikat desetinná čárka na displeji a po 10 sekundách nečinnosti se normálně zobrazí úroveň výkonu.
- Při změně úrovně výkonu některé z varných zón na 0 se tato varná zóna vypne.
- Pokud byla ohřátá jedna varná zóna a úroveň výkonu všech varných zón je „0“, spotřebič po 1 minutě nečinnosti automaticky přejde do stavu vypnutí.

6. Funkce automatického ohřevu

- 6.1. Aktivujte režim automatického ohřevu: stiskněte ikony „ /  ” pro nastavení výkonu na úroveň 9, poté stiskněte ikonu zvýšení, dokud se úroveň výkonu nezobrazí střídavě „A“ a „9“. Poté stiskněte ikonu snížení a nastavte požadovanou úroveň automatického ohřevu, např. úroveň 6. Při tomto automatickém ohřevu se na displeji příslušné úrovně výkonu střídavě zobrazuje „A“ a „6“. Doba střídavého zobrazení je 2,5 minuty.



Stiskněte ikonu zvýšení pro nastavení výkonu na úroveň 9 a poté znovu stiskněte ikonu „ ”, dokud se na displeji střídavě nezobrazí úroveň výkonu „A“ a „9“. Přednastavený čas



začal plynout. Například poté, co se po dobu 10 sekund střídavě zobrazí „A“ a „9“, stisknete ikonu „“ pro čímž nastavíte úroveň výkonu na úroveň 6. Ikony „A“ a „6“ se zobrazují po dobu 2 minut a 20 sekund. Po uplynutí této doby varná deska přejde do normálního režimu ohřevu a na displeji se zobrazí příslušný úroveň výkonu „6“.

Po aktivaci funkce automatického ohřevu se příslušná varná zóna po určitou dobu ohřívá na úrovni 9 (doba ohřevu závisí na následném snížení na několik úrovní, doba ohřevu pro jednotlivé úrovně je uvedena níže), poté pokračuje v provozu na nastavené konečné úrovni ohřevu. Například nastavte úroveň ohřevu na 9 a aktivujte funkci automatického ohřevu stisknutím ikony „“ (střídavě se zobrazují „A“ a „9“). Poté nastavte úroveň automatického ohřevu na úroveň 6 pomocí ikony „“. Při tomto nastavení se varná zóna zahřívá na úrovni 9 po dobu 2,5 minuty. Na displeji varné zóny se střídavě zobrazuje „A“ a „6“. Poté pokračujte v ohřevu na úrovni 6, na displeji se zobrazí „6“.

6.3. Tabulky s údaji o úrovni výkonu a době automatického ohřevu jsou následující:


Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Automatická doba ohřevu	1	3	4,8	6,5	8,5	2,5	3,5	4,5	5

6.4. Automatické nastavení úrovně ohřevu: Při přechodu do režimu automatického ohřevu můžete snížit maximální výkon pouze stisknutím ikony „“ během 30 sekund. Po uplynutí více než 30 sekund se stisknutím ikony „“ nebude možné snížit úroveň automatického ohřevu a tento režim se ukončí.

- Po uplynutí více než 30 sekund, kdy se stále nacházíte v režimu automatického ohřevu a hodnota je nižší než úroveň 9, můžete stisknutím ikony „“ zvýšit úroveň automatického ohřevu a systém zůstane v tomto režimu.
- Například po vstupu do režimu automatického ohřevu stisknete ikonu „“ během 30 sekund, abyste nastavili hodnotu na úroveň 8. Na příslušném displeji se zobrazí „A“ a „8“. A pak při snížení na úroveň 7 se na displeji zobrazí „A“ a „7“. Varná deska bude nadále pokračovat v režimu automatického ohřevu. Pokud uplyne více než 30 sekund, aniž by se stupeň 7 snížil na stupeň 6, můžete režim automatického ohřevu ukončit a varná deska přejde do normálního režimu ohřevu. Na digitálním displeji se zobrazí „6“.

6.5. Při změně úrovně výkonu režimu automatického ohřevu se automaticky vypočítá uplynulý čas v čase odpovídajícím nové úrovni automatického ohřevu.

Například zvolíte úroveň automatického ohřevu 1 (1 minuta) a po 30 sekundách změníte výkon na úroveň 4 (6,5 minuty). Takže funkce automatického ohřevu bude fungovat přesně 6 minut (6,5 minuty minus 30 sekund).

6.6. Během 30 sekund provozu v režimu automatického ohřevu stisknete ikonu „“ pro nastavení určité úrovně, přičemž se doba provozu započítává do doby nastavené úrovně. Například když se střídavě zobrazují indikátory „A“ a „9“ a byli v provozu po dobu 20 sekund.

Pokud stisknete ikonu „▽“ pro nastavení úrovně 6, bude 20 sekund, které uplynuly, automaticky započítáno do 2,5 minuty úrovně 6, zatímco úroveň 6 bude pokračovat po dobu 2,5 minuty minus 20 sekund, tj. 2 minuty a 10 sekund. Poté se vraťte do normálního režimu ohřevu.

7. Nastavení časovače

Po zvolení příslušného výkonu varné zóny stiskněte tlačítko času, na displeji časovače se zobrazí „00“ a pravá desetinná čárka.

Poté přejde do režimu časovače a lze nastavit časovač pro zvolenou varnou zónu. V režimu časování je třeba provést následující operace:

- Pokud chcete časovač zrušit, můžete časovač nastavit na nulu.
- Při prvním stisknutí ikony „△“ se časovač spustí od 1 minuty, poté lze stisknutím ikony plus nebo minus časovač upravit.
- Po každém stisknutí ikony „△“ varná deska vydá zvukový signál a doba ohřevu se prodlouží o 1 minutu. Čas se bude průběžně měnit v rozmezí 1 až 99 minut. Maximální nastavení je 99 minut.
- Po každém stisknutí ikony „▽“ varná deska vydá zvukový signál a doba ohřevu se zkrátí o 1 minutu. Pokud je doba časovače kratší nebo rovna 30 minutám, časovač nepřetržitě nastavení se bude plynule měnit mezi 30 a 0 minutami. Pokud byl časovač nastaven pomocí ikony „△“ na více než 30 minut, stisknutím ikony „▽“ nastavte časovač na 0 a pokračujte v plynulé změně časovače mezi 30 a 0 pomocí ikony snížení.
- Poté, co odpočítávání časovače dosáhne 0, bude deska ještě 2 minuty vydávat zvukový signál. Stisknutím libovolné ikony můžete pípání zastavit.

Poznámka

- Pokud byl nastaven čas pro určitou varnou zónu, pro změnu času stiskněte znovu ikonu času, abyste vybrali příslušnou varnou zónu, a poté zadejte nový čas pomocí ikon „△ / ▽“.
- Po výběru varné zóny není možné provést nastavení času před nastavením výkonu varné zóny a ikona času je neplatná.
- Když je časovač pro určitou varnou zónu nastaven poprvé, stisknutím ikony výběru varné zóny příslušné varné zóně, když není časovač potvrzen, se časovač varné zóny zruší.
- Pokud je v provozu jedna nebo obě varné zóny, zobrazuje se během nastavování času vždy desetinná tečka příslušné varné zóny.
- Pokud je v provozu několik varných zón najednou a vy jste nastavili čas, zobrazí se na displeji časovače minimální doba provozu varné zóny. Desetinná čárka příslušné varné zóny vždy svítí. Desetinná čárka na displeji zhasne až když skončí odpočítávání času.

8. Režim vypnutí

V pohotovostním režimu nebo v režimu ohřevu stiskněte a podržte tlačítko zapnutí/vypnutí po dobu 3 sekund, ozve se krátké pípnutí a spotřebič přejde do režimu vypnutí. Pokud povrch příslušné varné zóny aktuálně vykazuje zbytkové teplo, zobrazí se na displeji indikátor úrovně výkonu a zobrazí se varování na zbytkové teplo.



9. Ikona dětského bezpečnostního zámku

- Ovládací panel lze uzamknout stisknutím a podržením ikony dětského bezpečnostního zámku po dobu 3 sekund, zatímco je spotřebič v pohotovostním režimu nebo v režimu ohřevu. Zobrazí se ikona bezpečnostního zámku. Když se spotřebič vypne, ikona bezpečnostního zámku zhasne.
- V režimu dětského zámku se zobrazí a bliká nápis „Lo“ (1s/čas). Pokud varná zóna nastavila čas, zobrazí se na displeji střídavě čas a „Lo“. Pokud ne, zobrazí se „Lo“ a „-“.
- V režimu dětského zámku můžete zařízení odemknout stisknutím a podržením tlačítka dětského zámku po dobu přibližně 3 sekund.
- V režimu dětského zámku kromě stisknutí a podržení tlačítka zapnutí pro vypnutí a stisknutí a podržení tlačítka dětského zámku pro odemknutí nejsou ostatní ikony k dispozici.

10. Časovač

Časovač lze naprogramovat individuálně pro každou varnou zónu a časování jednotlivých varných zón je nezávislé na sobě.

Načasování jedné varné zóny

Chcete-li nastavit odpočítávání času pro varnou zónu, nejprve stiskněte ikonu časovače, na displeji zvolené varné zóny se rozsvítí desetinná čárka. Na displeji časovače se zobrazí desetinná tečka, která signalizuje, že nastavený časovač se vztahuje ke zvolené varné zóně. V tomto okamžiku můžete pomocí ikon „ / “ upravit dobu odpočítávání.

Načasování obou varných zón

- Každá operace nastavení časovače musí být stejná jako „Načasování jedné varné zóny“.
- Stiskněte libovolnou ikonu výběru varné zóny a na displeji časovače se zobrazí hodnota časovače pro danou varnou zónu.
- Pokud jsou obě varné zóny načasovány, můžete stisknutím ikony času nezávisle na sobě změnit jejich načasování.
- Pokud není zvolena žádná varná zóna, zobrazí se na displeji minimální hodnota časovače varných zón a indikátor příslušné varné zóny zobrazí desetinnou tečku.


11. Přednastavený čas

Varné zóny mají přednastavenou funkci časovače. Vztah mezi přednastaveným časováním a úrovní výkonu je uveden v následující tabulce:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6-9
Přednastavený čas (h)	6 h	6 h	5 h	5 h	4 h	1,5 h

Po dosažení všech nastavených časů se varné zóny automaticky vypnou a přejdou do pohotovostního režimu.

12. Upozornění na vysokou teplotu

- Na displeji horké varné zóny se zobrazí výstražný symbol zbytkového tepla , který signalizuje vysokou teplotu příslušné varné plochy.

- Za předpokladu, že varná zóna byla předtím zahřátá, se po vypnutí varné desky po dobu 35 minut nepřetržitě zobrazuje výstražný symbol vysoké teploty.

13. Funkce ochrany

- **Ochrana proti vysokým teplotám:** Elektronický snímač teploty ovládacího panelu přenáší teplotu v reálném čase do čipu v ovládacím panelu. Ovládací snímač spustí ochranu, jakmile elektronický snímač teploty zjistí, že aktuální teplota je vyšší než určitá hodnota, aby v té době snížil úroveň ohřevu varné zóny, a po poklesu teploty úroveň ohřevu obnoví.
- **Ochrana proti zbytkovému teplu:** Po ohřevu varné zóny se na varné zóně zobrazí výstražný symbol vysoké teploty, což znamená, že teplota varného povrchu je příliš vysoká, nedotýkejte se jí, abyste se nepopálili.
- **Ochrana bezpečnostního vypnutí:** U modelů se zástrčkou, když se vypne musí při vypnutí po jedné sekundě kdykoliv, napětí mezi L/N zástrčky musí klesnout pod bezpečný rozsah napětí.

Návod k používání sklokeramické varné desky

- Při prvním použití varné desky může být z ní cítit kyselý a spálený zápach. Tento zápach při opakovaném používání zcela zmizí.
- Místa, odkud bude teplo sálat, jsou na varné desce zřetelně vyznačena. Aby došlo k účinnému ohřevu, musí být varné nádobí umístěno přesně na tyto plochy. Nádobí na vaření musí mít stejný průměr jako varná zóna, ve které se používá.
- Nepoužívejte nádobí s drsným dnem, protože by mohlo dojít k poškrábání keramického povrchu.
- Před použitím nádobí se ujistěte, že je dno čisté a suché.
- Za studena by mělo být dno nádobí mírně konkávní, protože za tepla se rozpíná a zůstává rovné na povrchu varné desky. To umožní snadnější odvádění tepla.
- Nejlepší tloušťka dna nádobí je 2–3 mm u smaltované oceli a 4–6 mm u nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Nedodržení těchto doporučení vede k velkým ztrátám tepla a energie. Teplo, které nádobí neabsorbuje, se rozšíří na varnou desku, rám a okolní skříňky.
- Abyste mohli vařit při nižší teplotě, je vhodné nádobí přikrýt poklicí.
- Zeleninu, brambory apod. vařte vždy v co nejmenším množství vody, abyste zkrátili dobu vaření.
- Potravinu nebo tekutinu s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku, jestliže se dostanou do kontaktu s povrchem sklokeramické desky. Stříkance je třeba ihned setřít, i když to nezabrání poškození povrchu desky.

Důležité

Povrch sklokeramické varné desky je odolný, není však nerozbitný a může se poškodit. Zejména pokud na něj mohou s určitou silou dopadat ostré nebo tvrdé předměty.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nechte desku vychladnout.
- Před čištěním musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zbytky čistících prostředků, které zůstanou na povrchu sklokeramické varné desky, ji mohou poškodit. Zbytky odstraňte vlažnou vodou smíchanou s trochou tekutého čistícího prostředku.
- Abrazivní čistící prostředky nebo ostré předměty poškozují povrch varné desky; čistěte ji vlažnou vodou smíchanou s trochou tekutého čistícího prostředku.
- Možná se vám bude snadněji odstraňovat zbytky jídla, dokud je povrch varné desky ještě horký. Nicméně musíte dávat pozor, abyste se nepopálili, pokud otíráte povrch varné desky, dokud je ještě horký.

Po každém použití

- Desku otřete vlhkým hadříkem.
- Otřete povrch do sucha čistým hadříkem.

Tabulka pro čištění

Typ zbytků	Okamžitě odstranit?	Odstranit po vychladnutí spotřebiče?	Co mám použít k odstranění zbytků?
Cukr nebo potraviny/ tekutiny obsahující cukr	Ano	Ne	Škrabka na sklokeramiku
Hliníková nebo plastová fólie	Ano	Ne	Škrabka na sklokeramiku
Stříkance oleje/tuku	Ne	Ano	Čistič pro sklokeramické varné desky
Změna barvy kovu	Ne	Ano	Čistič pro sklokeramické varné desky
Stříkance nebo vodové kroužky	Ne	Ano	Čistič pro sklokeramické varné desky

Důležité

Povrch varné desky by se měl mýt pouze vlažnou vodou s trochou tekutého mycího prostředku.

ČEŠTINA

Varování

- Ujistěte se, že je deska čistá: špinavá plocha nepřenáší veškeré teplo.
- Chraňte desku proti korozi.
- Odpojte desku proti korozi.
- Nenechávejte pánve s připravenými pokrmy na základě s tuku a oleje na varné desce bez dozoru; horký tuk se může samovolně vznítit.

Důležité

Pokud váš spotřebič nefunguje správně, kontaktujte společnost Cecotec.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Kódy a řešení poruch desek plošných spojů

- Pokud dojde k poruše na desce plošných spojů, na displeji časovače se vždy zobrazí kód poruchy a všechny varné zóny, které se ohřívají, přestanou ohřívát a po 1 minutě se automaticky vrátí do vypnutého stavu. U varných zón, které byly v provozu, se na příslušném displeji nadále zobrazuje výstražné označení vysoké teploty **H**. Pokud se objeví chybový kód, postupujte při řešení problémů podle následující tabulky.

Kódy chyb	Typ chyby	Řešení
E1	Deska displeje nepřijímá signál z desky napájení.	Porucha komunikační linky napájecí desky nebo displeje může způsobit problémy s přenosem dat. Pro výměnu desky displeje se obraťte na oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E2	Napájecí deska nepřijímá signál z desky displeje.	Pro výměnu napájecí desky se obraťte na oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E3	Porucha napájecí desky.	Pro výměnu napájecí desky se obraťte na oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E4	1. Otevřený obvod desky displeje NTC. 2. Zkrat na desce displeje NTC.	Pro výměnu desky displeje se obraťte na oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E5	Ochrana proti vysokým teplotám na desce displeje.	Nejprve vyměňte silikonový izolační pásek na desce plošných spojů. Pokud porucha přetrvává, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec a vyměňte desku displeje.

- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Vezměte prosím na vědomí, že pokud je technik povolán v době, kdy je výrobek v záruce, a zjistí se, že problém není způsoben poruchou spotřebiče, můžete být povinni uhradit náklady.
- Spotřebič musí být dostupný, aby mohl technik provést potřebné opravy. Pokud je váš spotřebič instalován tak, že se technik obává poškození spotřebiče nebo vaší kuchyně, je oprávněn opravu neprovést.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02851

Produkt: Bolero Squad V 2001

Nominální napětí: 220-240 V~.

Nominální frekvence: 50/60 Hz

Nominální výkon: 3000 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu	02851		
Typ varné desky	Elektrická varná deska		
Počet voličů varných desek a/nebo varných zón		2	
Technologie ohřevu (indukční desky a indukční varné zóny, sálavé varné desky, masivní varné desky)	Sálavá varná deska		

	Symbol	Hodnota	Jednotka
U zářičů nebo kruhových varných zón: průměr využitelné plochy každého zářiče elektrické varné plochy zaokrouhlený na 5 mm	$\varnothing^{(1)}$	20.0	cm
	$\varnothing^{(2)}$	16.5	
U nekruhových varných desek nebo varných zón: šířka a délka využitelné plochy každé varné desky nebo elektrické varné zóny, zaokrouhleno na nejbližších 5 mm	L W	N.A	cm

Spotřeba energie na varnou desku nebo varnou zónu, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrické vaření} ⁽¹⁾	182.4	Wh/kg
	EC _{elektrické vaření} ⁽²⁾	196.5	
Spotřeba energie desky, přepočtená na kg (*)	EC _{elektrická deska}	0.5	Wh/kg

(*) Vypočteno podle metody měření výkonu (EN 60350-2).

(¹) Zadní varná zóna

(²) Přední varná zóna

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

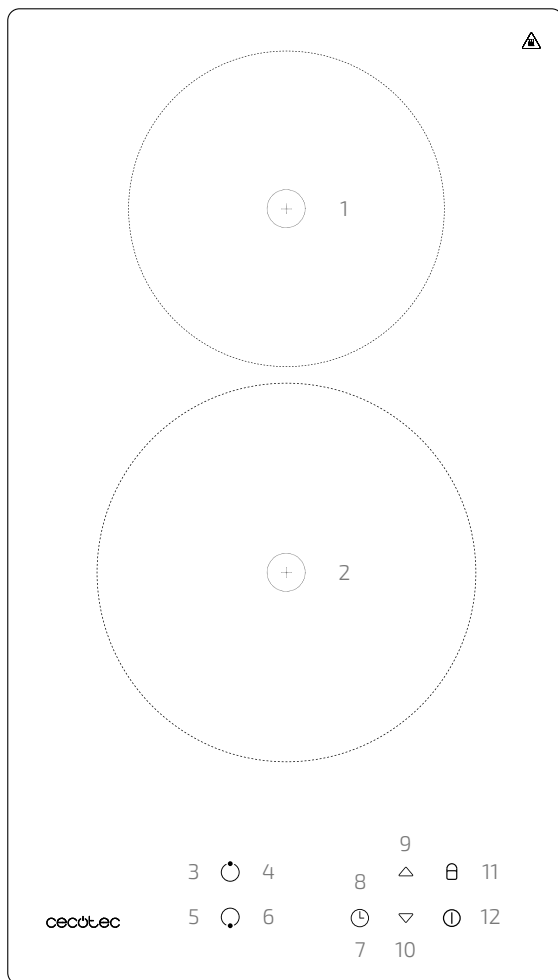


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

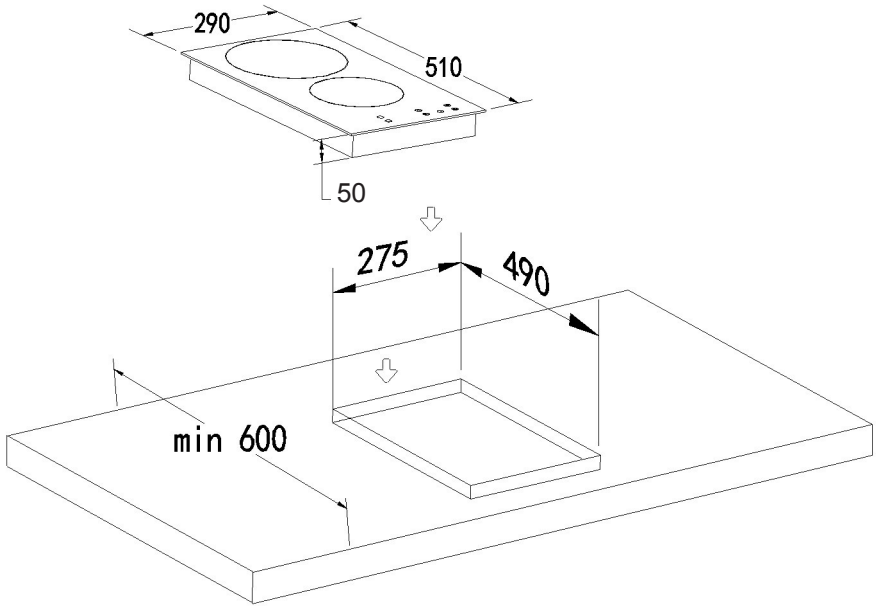


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

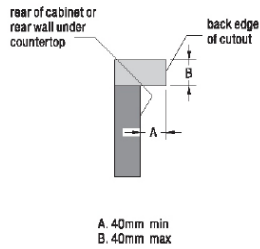


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

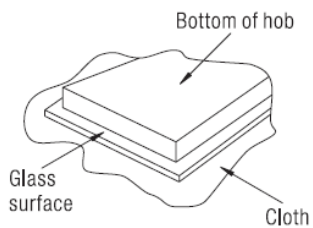


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

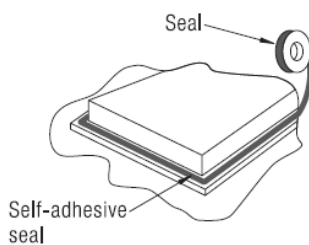


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

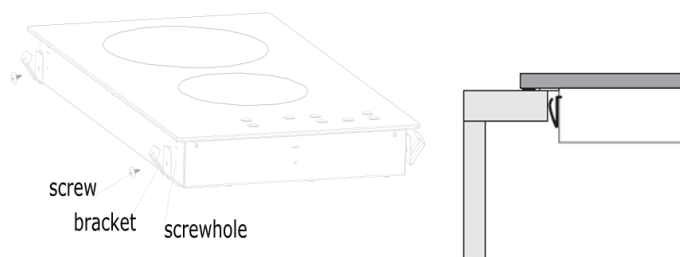


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

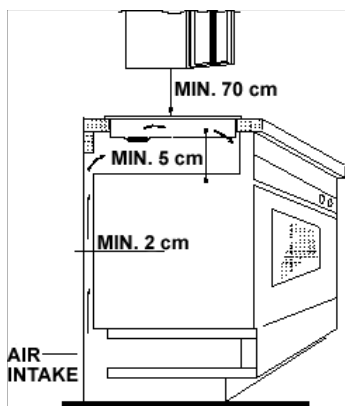


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

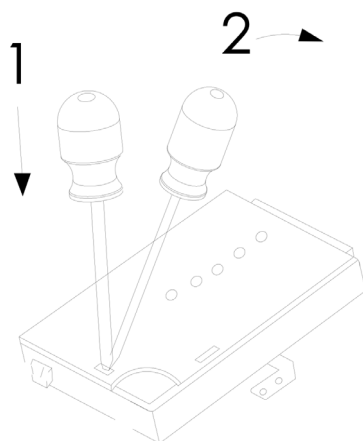


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

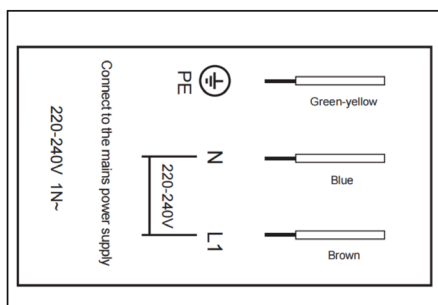


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

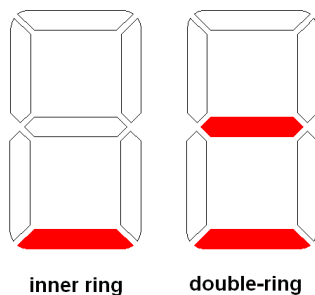


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP02230824